Azienda Agricola Biologica "Cervara d'Alli"





Azienda Agricola Biologica "Cervara d'Alli"

"La nostra idea, tramandata in famiglia, è di un biologico per natura: sano da vivere, bello da vedere, buono da gustare"

Le nostre vigne seguono i principi della sostenibilità (certificazione ICEA), con una resa ottimale per ettaro (70-80 quintali) che coniuga tradizione e innovazione. Grazie alla cura e alla selezione delle varietà e delle uve, partecipiamo attivamente alla tutela della biodiversità vitivinicola locale, garantendo vini dal carattere distintivo e in armonia con la cultura vitivinicola e l'ambiente.



La scelta delle varietà in produzione (Merlot, Cabernet Sauvignon) riprende sia la memoria dei *Bordeaux* portati in alta Val d'Agri dai Certosini, sia una tradizione familiare dei Pisani. Le nostre degustazioni sono pensate per chi desidera vivere un incontro autentico e memorabile con il vino.

Ogni calice diventa racconto, con abbinamento di un tagliere di prodotti tipici locali selezionati per esaltare al meglio i profumi e i sapori del territorio. Attraverso una degustazione guidata ti accompagneremo alla scoperta della storia della viticoltura locale, delle tradizioni che ci legano a questa terra e della filosofia artigianale che ispira ogni nostra scelta. Le degustazioni sono disponibili tutto l'anno, esclusivamente su prenotazione

Az. Agr. Biologica "Cervara d'Alli"
C.da S. Lorenzo (Viggiano, PZ)

Contatti:
Francesco, cell. 338 1898934
Email: info@cervaradalli.it
Sito web: www.cervaradalli.it