

Prosit!



Dalla rigogliosità di *Iska fertilis*, con la sua “vite feconda”, alla profondità e creatività dell’insegnamento dei docenti del “Solimene” che, giorno per giorno, “arricchiscono” le menti dei loro alunni spingendoli alla curiosità, alla ricerca e all’esperienza sul campo di quanto appreso.

Uno per tutti, il prof. **Alberto Figliuzzi**, docente esperto e premuroso, paziente e solerte, disponibile e solare, legatissimo alla scuola e alla sua azienda, cui la comunità scolastica dedica questo progetto quale ricordo commosso della sua prematura dipartita.

Il suo insegnamento lascia una traccia profonda nei suoi alunni, la sua professionalità rimane esempio per gli studenti e stimolo per i colleghi, la sua dedizione sarà sempre testimonianza di una scuola impegnata nella educazione e formazione delle future generazioni.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
“G. SOLIMENE”
LAVELLO

con sede associata “C. d’ERRICO” di PALAZZO SAN GERVASIO
Via Ando Moro, 3 - 85024 LAVELLO PZ - tel. 0972 83956
pzis01100t@istruzione.it - pzis01100t@pec.istruzione.it
www.solimanelavello.edu.it



Lo sviluppo e l’innovazione in agricoltura non possono prescindere dalla formazione tecnica delle giovani generazioni.

Sostenere la formazione agraria vuol dire sostenere l’agricoltura.

Investire nel capitale umano e nella formazione tecnica agraria fa parte della *mission* dell’IIS “G. Solimene” di Lavello. L’indirizzo Tecnico Agrario è unico nel Vulture Melfese.

Con tecnologia e didattica all’avanguardia, formiamo tecnici agrari per un’agricoltura sostenibile e un’alimentazione sana e sicura.

Il vino prodotto, destinato esclusivamente al consumo dimostrativo, è frutto dell’attività di docenti e studenti che curano i vigneti dell’azienda agraria della scuola.

Il processo di vinificazione è condotto con l’assistenza di esperti enologi.

Il Dirigente scolastico
Aurea dell’Aquila

**AZIENDA AGRARIA
in contrada
“ISCA SAN MAURO”
VINI *Iska fertilis***

I vini della cantina *Iska fertilis* sono il prodotto della cura e della passione che gli studenti e i docenti dell’Istituto “G. Solimene” mettono nella coltivazione delle qualità di uve Montepulciano, Chardonnay e Falanghina coltivate presso l’azienda agraria della scuola, allocata in contrada Isca San Mauro, sul Fiume Ofanto.

Il termine *Isca*, in irpino *iska* (terreno irriguo o presso l’acqua), deriva dal lessema latino, di epoca classica, *insula*, trasformatosi in *iscla* in età imperiale, ed è sinonimo di fertilità, di fecondità, ricchezza e creatività.

Lo studio del territorio dell’azienda in contrada “Isca San Mauro” e del fiume Ofanto che l’attraversa ha ispirato l’ideazione grafica delle etichette e le strategie di marketing messe a punto dagli alunni dell’indirizzo Tecnico Economico di Lavello.

La traccia del Fiume Ofanto “attraversa” le etichette dei Vini *Iska fertilis* dando il giusto valore al corso d’acqua più importante di Campania, Basilicata e Puglia, più volte celebrato nelle liriche del poeta latino Quinto Orazio Flacco.

I nomi scelti sono il risultato dell’osservazione attenta delle fasi di cura della vite e di lavorazione delle uve, della ricerca e dell’approfondimento delle tradizioni locali lavellesi, dell’analisi linguistica dei termini in vernacolo, con cui si è deciso di denominare i vini*: il Bianco *Nzulfà* - Il Rosso *Allègnà* - il Rosè *Vudègnà* - lo Spumante *Spambanà*.

* La trascrizione dei termini in dialetto lavellese è a cura della prof.ssa Patrizia Del Puente, docente di Linguistica generale presso l’UNIBAS. A lei il nostro ringraziamento per il supporto scientifico.



Nzulfà

Il nome del Bianco della cantina *Iska fertilis* prende spunto da una fondamentale operazione finalizzata alla miglior produzione dell'uva, infatti, prima o durante la fioritura della vigna, se c'è bisogno di un trattamento antiparassitario, si procede a *nzulfà* la vigna.

Il Bianco è ottenuto da uve a bacca bianca prodotte nei nostri vigneti e vinificate in bianco a bassa temperatura a 16/17 °C, con pressatura soffice, affinamento in acciaio per cinque mesi.

Colore: giallo paglierino mediamente intenso.

Abbinamenti: Aperitivi di convivio, primi piatti di pesce con crostacei, formaggi a pasta morbida.

Sapore: Secco, aromatico, avvolgente persistente.

Profumi: Intenso, sentori di frutta esotica con retrogusto leggermente amaro.

Vudëgnà

Dall'azione cardine, intorno a cui ruota la produzione di tutti i vini, la vendemmia, in vernacolo lavellese *vudëgnà*, ha origine il nome del Rosè, ottenuto dall'assemblaggio di uve a bacca rossa Montepulciano vinificate parzialmente in bianco a bassa temperatura, a 16 °C.

Il contatto con le bucce è di poche ore per cui l'estrazione del colore e dei tannini avviene in forma ridotta.

Colore: Rosa buccia di cipolla.

Abbinamenti: Primi piatti di pesce con crostacei, formaggi a pasta morbida.

Sapore: Secco e aromatico.

Profumi: Intenso e fruttato.

Allëgnà

La prima fase di coltivazione della vigna, ovvero la preparazione del terreno e il suo allineamento per poterla piantare, dà il nome al Rosso dei Vini *Iska fertilis*, che, dopo 20 giorni di macerazione sulle bucce a temperatura controllata di 21°C, matura in cantina per circa 3 mesi e completa il processo di affinamento in bottiglia per almeno 9 mesi.

Colore: Rosso rubino.

Abbinamenti: Primi con sughi a base di carne, carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

Sapore: Asciutto, sapido e armonico e decisa struttura.

Profumo: Fragante e vinoso, con sentore di fragole e lampone.

Spampanà

L'allitterazione consonantica tra le parole "spumante" e "spambanà" ha ispirato il nome dello spumante prodotto con il "metodo classico" con rifermentazione carbonica dei vitigni non aromatici Chardonnay e Falanghina, condotta in bottiglia e seguita da un periodo di circa 12 mesi, con affinamento sui lieviti nella medesima bottiglia.

Il termine lavellese *spambanà* indica l'operazione di sfoltimento delle foglie della vite per aumentarne la produttività.

Il processo di spumantizzazione si è potuto realizzare grazie alla sinergica collaborazione tecnica con le *Cantine Vitis in Vulture*.

Colore: Giallo Paglierino con riflessi dorati.

Abbinamenti: aperitivi, piatti di pesce e carni bianche.

Sapore: Fresco, dal perlage fine e persistente, spuma cremosa e acidità presente, sapido e di ottima bevibilità.

Profumo: Si presenta di buona intensità, di lime accompagnati da note di crosta di pane e lievito.



BIANCO

Tipo di vino

Bianco

Uve

Trebbiano 100%

Esposizione e altimetria

Sud-Est 120m s.l.m

Tipo terreno

Limoso Argilloso

Sistema allevamento

Tendone

Densità viti

2000 piante/ha

Resa uva per ettaro

200 q.li - 30° anno di produzione

Periodo di vendemmia

terza decade di settembre

Capacità bottiglia

750 ml

Titolo Alcolometrico

12,0% vol.

Temperatura di servizio

10°



ROSATO

Tipo di vino

Montepulciano Rosè

Uve

Montepulciano 100%

Esposizione e altimetria

Sud-Est 120m s.l.m

Tipo terreno

Limoso Argilloso

Sistema allevamento

spalliera e forma di allevamento Guyot

Densità viti

3500 piante/ha

Resa uva per ettaro

150 q.li - 3° anno di produzione

Periodo di vendemmia

Fine settembre inizio ottobre

Capacità bottiglia

750 ml

Titolo Alcolometrico

13,0% vol.

Temperatura di servizio

12°



ROSSO

Tipo di vino

Montepulciano Rosso

Uve

Montepulciano 100%

Esposizione e altimetria

Sud-Est 120m s.l.m

Tipo terreno

Limoso Argilloso

Sistema allevamento

spalliera e forma di allevamento Guyot

Densità viti

3500 piante/ha

Resa uva per ettaro

150 q.li - 3° anno di produzione

Periodo di vendemmia

Fine settembre inizio ottobre

Capacità bottiglia

750 ml

Titolo Alcolometrico

13,5 % vol.

Temperatura di servizio

18°



SPUMANTE

Tipo di vino

Vino Spumante

Uve

Chardonnay 50% – Falanghina 50%
(ogni anno sarà fatta una sperimentazione con diversi uvaggi ed in % diverse)

Esposizione e altimetria

Sud-est 120mt s.l.m.

Tipo terreno

limoso Argilloso

Sistema allevamento

Spalliera a Guyot

Densità viti

3500 piante/ha

Resa uva per ettaro

200 q.li

Periodo di vendemmia

Fine Agosto – metà Settembre

Capacità bottiglia

750 ml

Alcol

11,50 %

Temperatura di servizio

7-8°C