



FATTORI

IN VIGNETO ARRIVANO GLI OLII ESSENZIALI

La viticoltura sostenibile per l'ambiente ha nuove frontiere. A dimostrarlo è l'azienda Fattori che ha introdotto in vigneto l'uso di olii essenziali e estratti di semi di pompelmo.

Semi di pompelmo e olii essenziali. Non è una pozione magica, ma la nuova frontiera della viticoltura. A dimostrarlo è la Società Agricola Fattori che, durante la vendemmia, ora in pieno svolgimento, trae il primo bilancio dell'applicazione di nuove metodologie per la difesa della vite. Fattori è stata la prima azienda italiana ad utilizzare sistematicamente gli estratti di semi di pompelmo e tra le prime a sperimentare gli olii essenziali (di produzione israeliana importati da Natural 33).

Obiettivo? Rendere la viticoltura ancor più sostenibile di quella bio, che prevede l'uso di zolfo e rame. <<Grazie a questi trattamenti, ancora in fase sperimentale, siamo in grado di ridurre dal 20 al 50% l'utilizzo di zolfo e rame ammessi nella viticoltura bio – afferma Igor Bonvento, agronomo dell'azienda -. Entrambi i prodotti agiscono sia come fungicidi, grazie all'azione dei fenoli in essi contenuti, che come induttori di resistenza stimolando la pianta a produrre fitoalessine ed altri fenoli e migliorandone la protezione da attacchi parassitari>>. L'azienda Fattori ha scelto di applicare a tutti i vigneti l'uso degli estratti di Pompelmo, mentre l'utilizzo di oli essenziali è ancora in fase sperimentale ed è stata per ora limitata alla varietà più sensibile, il Pinot Grigio. E poiché i prodotti vengono nebulizzati, si ha anche il curioso effetto "hammam". Dopo l'applicazione, infatti, il vigneto profuma di piante aromatiche.

Oltre all'uso di questi due prodotti, per rendere la viticoltura in armonia con l'ambiente la Società Agricola Fattori da anni applica la lotta alla tignola col metodo della confusione sessuale che limita la possibilità di riproduzione di questa farfallina. La vendemmia è ora in pieno svolgimento e sta confermando la previsione di ottima qualità.

<<Fino a metà agosto le condizioni ambientali sono state eccezionali, con temperature miti e notti fresche – afferma il titolare Antonio Fattori -. Il caldo degli ultimi tempi ha creato qualche problema ma, grazie alla scelta di ridurre la quantità di uva a favore della qualità, i presupposti per un'ottima annata sono confermati. Il nostro Soave avrà una grande tipicità. Abbiamo ultimato la raccolta delle uve destinate al nostro Motto Piane, che subiranno ora un parziale appassimento. La vendemmia della Garganega destinata a dare gli altri nostri Soave inizierà invece questa settimana.>>

Ufficio Stampa Gheusis srl – info@gheusis.com – 0422 928954

SOCIETÀ AGRICOLA FATTORI GIOVANNI

Soc. Ag. Fattori di Fattori Giovanni s.n.c. Via Olmo, 6 - 37030 Terrossa di Roncà - Verona - Italia

CF e PIVA 03773440239 - Tel +39 045 7460041 - Fax +39 045 6549140 - info@fattorivines.com

www.fattoriwines.com