



Al di là del Fiume

QUALCOSA DI NOI, PIACERE!





FERTILITÀ DELLA TERRA
PROSPERITÀ DELL'UOMO

INDIGENO

varietà antiche locali (Albana, Barbera, Negrettino, Alionza, Montuni, Saslā, Pignoletto).
già presenti in passato a Marzabotto, nella parte più alta dell'Appennino

CRESCITA

orto, animali, cereali, vigneto, bosco.

Un approccio integrato e inclusivo per seminare futuro

MEMORIA PER IL FUTURO

il recupero di un vecchio casolare per ridare vita ad un luogo che custodisce memoria, rispetto, resistenza per l'intera comunità



INSIEME

tre squadre insieme
(Azienda agricola, Osteria, Foresteria)
in accordo con la comunità locale

IN VIGNA

la biodinamica con una visione olistica.
Corno letame, preparati 500 e 501, sovescio

FARE VINO

no lieviti per vini artigianali
approccio naturale e a basso intervento. Lunghe macerazioni.
evviva le anfore!



IL NOSTRO CREDO

Agricoltura come innesto per la vita:
cuore e anima insieme per un organismo vivente

Rigenerarsi nel luogo e nell'insieme:
qui puoi cambiare il paradigma

Resilienza e Resistenza:
un luogo che ci da la forza per costruire un nuovo sistema

Connessione e Comunità:
legame con la terra e inclusione delle nuove generazioni

Futuro Ancestrale:
salvaguardiamo questo patrimonio per crescere



Marzabotto

WE ARE APPENNINO!

Sul versante settentrionale dell'Appennino, a 230 m slm. a Marzabotto, nel Parco del Monte Sole e a meno di un'ora da Bologna.

Siamo in zona montana, un luogo dove i venti e il microclima fresco preservano l'integrità delle uve esaltandone freschezza e acidità.

Grazie all'osservazione e al rispetto della natura, abbiamo ripristinato vecchi vitigni autoctoni presenti solo in questa zona.

I vigneti sono esposti a Nord Ovest e i terreni sono prevalentemente sabbiosi, in parte calcarei e argillosi.

Con l'eredità nel suolo e il futuro nel bicchiere, vogliamo essere i guardiani della nuova generazione.



Biologico e Biodinamico

La biodinamica è un approccio agricolo olistico e sostenibile che considera l'azienda agricola come un organismo vivente, utilizza preparati naturali per migliorare la fertilità del suolo, segue un calendario basato su cicli cosmici, promuove la biodiversità e rispetta l'equilibrio tra suolo, piante, animali e ambiente circostante.

Tutte le uve vengono trasformate attraverso la fermentazione spontanea, la fermentazione malolattica, e non subiscono chiarifiche e filtrazioni. Non aggiungiamo alcun additivo al di fuori di piccole dosi di metabisolfito di potassio prima dell'imbottigliamento, per preservarne la longevità.



L'INTEGRAZIONE
QUI



È DI CASA





Al di là del Fiume

vigneti

cantina

anfora

fare vino

degustazioni

team building

frutteti

dialetto bolognese

orto

varietà di grani locali

OSTERIA
Al di là del Fiume

tradizioni del luogo

pasta fatta a mano

ricette che tengono il tempo

FORESTERIA
Al di là del Fiume

ospitalità

seminari di yoga

animali

laboratori
tra anima e corpo

attività olistiche

I VINI





Birichén

Birichén è il birichino in dialetto bolognese

Emilia IGT

Alc: 11,5%

Varietà: Pignoletto 100% (Grechetto Gentile)

Suolo: franco / argilloso

Vendemmia: manuale, leggermente anticipata per preservarne l'acidità

Vinificazione: la fermentazione avviene grazie al mosto e ai lieviti indigeni. Rifermentato in bottiglia. Non filtrato.

IL COMPAGNO DELLA TAVOLA
FUORI DALLE RIGHE

 Al di là del Fiume

Birichén rosé

Birichén è il birichino in dialetto bolognese

Emilia IGT

Alc: 11,5%

Varietà: Barbera 100%

Suolo: franco / argilloso

Vendemmia: manuale, leggermente anticipata per preservarne l'acidità

Vinificazione: la fermentazione avviene grazie al mosto e ai lieviti indigeni. Rifermentato in bottiglia. Non filtrato.

L'ALLEATO SPENSIERATO

 Al di là del Fiume

acidità,
frutto e
bevibilità

per i palati
più golosi

la bevuta al
tramonto

dall'aperitivo
prima del
pranzo a
mezzanotte



Zirudèla

Zirudèla sono le storie che le nonne raccontano ai nipoti durante i riti e le tradizioni locali. Un omaggio alle donne, ai momenti speciali e ai cinque vitigni autoctoni e antichi

Emilia IGT Bianco
Alc: 12%

Varietà: Albana, Pignoletto, Alionza, Montuni, Saslà

Suoli: franco/argilloso - franco/limoso

Vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione: separata per i 5 vitigni: Pignoletto: diraspatura e pressatura soffice degli acini, vinificazione in bianco; Albana: grappolo intero in macerazione semi-carbonica di 10 giorni poi svinatura e fine fermentazione; Alionza Montuni Saslà vinificati insieme: 5 giorni di macerazione poi svinatura e fine fermentazione. Assemblati alla fine e affinamento in acciaio.

IL VINO PAESAGGIO

 Al di là del Fiume

un calice vivace e
circense

5 varietà locali
insieme

ritmo e
musicalità,
come melodia
durante un
rituale
collettivo

spezie e
complessità



Saramat

Nel dialetto bolognese Saramat è quello che pensa fuori dagli schemi. Il nome porta anche le iniziali dei 4 figli di Danila: Samuele, Rachele, Maddalena, Tommaso

Emilia IGT Barbera
Alc: 11,5%

Varietà: 70% Barbera, 30% Negretto

Suolo: franco/sabbioso

Vendemmia: manuale a piena maturazione

Vinificazione: Barbera 5 giorni di macerazione con un rimontaggio ed una follatura al giorno; Negrettino 3 giorni di macerazione con un rimontaggio al giorno;
Affinamento di sei mesi in acciaio

IL VIAGGIO DELLA PSICHE

 Al di là del Fiume

il pero al centro,
il nostro simbolo
in vigna

70% Barbera
30% Negretto

fresco come
un respiro
in montagna

verticale,
asciutto
figlio della sua
esposizione e
vigneto a Nord



ambrato, tannico,
pieno di profumi

Albana in
anfora

una cartolina
del tramonto

ricco, goloso,
potente

sapidità e
complessità,
ideale per
abbinarci ricette
importanti e
ricche



Fricandò

Fricandò è l'unione di cose diverse in dialetto bolognese.
È il nostro mantra nella biodinamica: una celebrazione
dell'armonia e della diversità

Emilia IGT Bianco
Alc: 13%

Varietà: 100% Albana

Suolo: franco/sabbioso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: diraspatura ad acino intero, direttamente in anfora
con fermentazione di circa di 20gg. Colmatura con macerazione
delle bucce e infusione nel vino a durata variabile a seconda
dell'anfora. Affinamento per 4 mesi in anfora e assemblaggio.

IL RITO MAGICO IN ANFORA



Al di là del Fiume

un tributo agli
Appennini

mineralità,
longevità

materia e
potenza

Barbera in
anfora

una bevuta
intraprendente



Dagamò

Il modo per motivare qualcuno in dialetto bolognese. Dagamò, per noi, è la resilienza. È anche un mix dei due cognomi di Daniela e del marito Gabriele: Mongardi Monti

Colli Bolognesi DOC
Alc: 13%

Varietà: 100% Barbera

Suolo: franco/sabbioso

Vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione: deraspatura manuale ad acini interi. direttamente in anfora, fermentazione di circa 20gg, infusione delle bucce nel vino per tre mesi in anfora, affinamento in anfora e assemblaggio

ACCELERAZIONE LIQUIDA



Al di là del Fiume

Al di là del Bianco

L'espressione più alta dell'Albana nel tempo. In etichetta l'Albana è come una donna elegante che muove i capelli al vento e alla luce del sole.

Emilia IGT Bianco

Alc: 13%

Varietà: 100% Albana

Suolo: franco/sabbioso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: una selezione del Fricandò in anfora. Otto mesi in anfora e poi ancora un altro anno con l'ossigeno a contatto delle bucce per un tocco minerale.

Quantità: circa 500bt

IL VINO NIDO – COCCOLA

 Al di là del Fiume

mineralità e
struttura
attraverso il
tempo

evviva
l'ossigeno

continuiamo
ad assaggiarlo,
solo quando è
perfetto viene
imbottigliato
senza fretta

solo in alcune
annate speciali

il liquido
migliore dalle
anfore di
Fricandò



Al di là del Rosso

L'espressione più pura della Barbera. Raffigurata in etichetta come una donna con la luce della luna.

Colli Bolognesi DOC
Alc: 13%

Varietà: 100% Barbera

Suolo: franco/sabbioso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: una selezione del Dagamò in anfora. Otto mesi in anfora e poi ancora un altro anno con l'ossigeno a contatto delle bucce per un tocco minerale.

Quantità: circa 500bt

AL DI LÀ DEL TEMPO

 Al di là del Fiume

una Riserva
solo per le
annate più
speciali

ossigeno è come
un mantra:
lasciamoci
evolvere

per gli amanti del
tempo

un vino in
continua
evoluzione





**UNISCITI A QUESTO VIAGGIO VERSO
UN FUTURO ANCESTRALE**

danila@aldiladelfiume