



L'idea Faunomoro

La nostra idea di vino non è un semplice ritorno alle tradizioni: è una scelta radicale, consapevole e profondamente rispettosa della natura.

Significa mettere al centro l'ecologia autentica e il lavoro artigianale, coltivando la vite in armonia con i suoi ritmi naturali e dare voce al territorio ed alle uve, lasciando che ogni annata racconti la sua storia irripetibile, con sfumature che non cerchiamo di addomesticare ma di interpretare.

È rifiutare l'omologazione e lo standard, perché la natura non si lascia ingabbiare: si ascolta, si accompagna e si celebra in un bicchiere di buon vino.

Il nostro modo di fare vino

La nostra vendemmia viene e verrà sempre effettuata a mano con l'attenzione necessaria alla selezione dei grappoli, uno ad uno.

I nostri vini sono certificati biologici e biodinamici perché questi sono i metodi che applichiamo dalla coltivazione in vigna alle lavorazioni in cantina

La vinificazione del nostro vino rispetta rigorosamente le seguenti caratteristiche:

Uve coltivate con metodo biodinamico

Lieviti indigeni

Fermentazioni spontanee

Nessuna filtrazione

Nessuna chiarifica

Solfiti < 70 mg/l

Produciamo dalle 2500 alle 3000 bottiglie all'anno



FAUNOMORO

Società Agricola Srl

P.IVA 01841370339 SDI 5W4A8J1

info@faunomoro.com



Listino Vini

La nostra idea di vino non è un semplice ritorno alle tradizioni: è una scelta radicale, consapevole e profondamente rispettosa della natura. Significa mettere al centro l'ecologia autentica e il lavoro artigianale, coltivando la vite in armonia con i suoi ritmi naturali e dare voce al territorio ed alle uve, lasciando che ogni annata racconti la sua storia irripetibile, con sfumature che non cerchiamo di addomesticare ma di interpretare. È rifiutare l'omologazione e lo standard, perché la natura non si lascia ingabbiare: si ascolta, si accompagna e si celebra in un bicchiere di buon vino.

————— VENDEMMIA 2022 —————

VINO ROSSO BIO "IL BAGATTO"



€ 15.00

Vino rosso fermo biologico non filtrato ottenuto con uvaggio 70% syrah 15% barbera 15% cabernet sauvignon. Da uve raccolte a mano e senza aggiunta di lieviti. Grado alcolico 14%

Nel calice ha un rosso scuro, denso, dai riflessi violacei. Al naso emerge un intreccio di frutti rossi maturi, pepe nero, sottobosco e grafite. In bocca è materico e diretto.

Indicazioni di servizio: si consiglia di servire ad una temperatura di 18°gradi, dà il meglio di sé dopo una decantazione di 15 minuti. Perfetto per accompagnare salumi, torte salate, risotti saporiti, carni rosse, selvaggina e arrosti.

————— VENDEMMIA 2023 —————

VINO BIANCO BIODINAMICO "IL MATTO"



€ 19.00

Vino bianco fermo certificato biologico e biodinamico da Demeter, viene macerato a lungo sulle bucce e non filtrato per esaltare le caratteristiche aromatiche dell'annata. Fermenta a contatto con le bucce e affina sulle fecce fini.

Al naso è esplosione e memoria: frutta candita, marmellata di albicocche, miele di castagno, un'eco di marsala che vibra e poi scompare, lasciando spazio a fiori secchi e sentori di erbe officinali.

Ottenuto da uve raccolte e selezionate a mano e senza aggiunta di lieviti. Grado alcolico 13.5%

Indicazioni di servizio: si consiglia di servire ad una temperatura di 10 °gradi dopo una decantazione di 10 minuti. Ottimo associato a formaggi di capra e formaggi stagionati in genere, carni bianche e selvaggina. E' consigliata una decantazione di circa 20 minuti.



FAUNOMORO

Società Agricola Srl

P.IVA 01841370339 SDI 5W4A8J1

info@faunomoro.com



— VENDEMMIA 2023 —

VINO ROSSO BIODINAMICO “CABARET”



€ 14.00

Vino rosso fermo certificato biologico e biodinamico, 50% Cabernet Sauvignon e 50% Barbera. La lunga macerazione ha conferito note verdi e pepate esaltate dalla piacevole e spiccata acidità. Grado alcolico 13.5%

Indicazioni di servizio: si consiglia di servire ad una temperatura di 18 °gradi. La spiccata astringenza lo rende ben accostabile a carni grasse come spezzatini e bolliti, verdure ricche di amidi come zucche, melanzane, patate e carciofi e piatti speziati.

VINO ROSSO BIODINAMICO “LA FORZA”



€ 21.00

Vino rosso fermo certificato biologico e biodinamico 100% Syrah vinificato in saignée.

Di colore rosso rubino e dal profumo intenso e aromatico con sentori di piccoli frutti neri e spezie, tra le quali appare evidente il pepe nero; in bocca presenta una buona struttura e persistenza, è morbido e corposo con una media tannicità. Grado alcolico 14%

Indicazioni di servizio: si consiglia di servire ad una temperatura di circa 20 °gradi. Ottimo abbinato a carni rosse, selvaggina, verdure grigliate, formaggi stagionati, piatti speziati e funghi.

E' consigliata una decantazione di circa 20 minuti.



FAUNOMORO

Società Agricola Srl

P.IVA 01841370339 SDI 5W4A8J1

info@faunomoro.com



— VENDEMMIA 2024 —

VINO BIANCO BIODINAMICO “CIRCE INVIDIOSA”



€ 19.00

Vino bianco fermo certificato biologico e biodinamico da Demeter, mosto fiore ottenuto dalla prima spremitura senza macerazione, fermenta a contatto con le bucce e affina sulle fecce fini sulle quali effettua anche un breve periodo di affinamento prima del travaso.

Al naso è elegante, pulito e fresco: note di limone, miele di acacia, fiori bianchi e mare. Nel calice è chiaro e limpido color giallo paglierino. In bocca ha una piacevole acidità e una spiccata sapidità.

Senza aggiunta di lieviti. Grado alcolico 12.5%

Indicazioni di servizio: si consiglia di servire ben freddo ad una temperatura di 10°C. Ottimo associato a pesce, molluschi, crostacei, carne bianca, verdure e formaggi freschi.

Edizione limitata - sono state prodotte solo 250 bottiglie

— VENDEMMIA 2025 —

VINO ROSE' BIODINAMICO “GOOD TVRNIVM”



€ 16.00

Vino rosato frizzante certificato biologico e biodinamico, questo vino è stato reso frizzante mediante rifermentazione in bottiglia con metodo ancestrale provando a replicare le modalità di produzione che dovevano avere anche gli antichi romani. Ottenuto da uve 50% Barbera e vinificazione saignée e prima spremitura di 50% Bonarda. La spiccata acidità, la freschezza e gli aromi di frutti di bosco lo rendono un vino perfetto per un aperitivo nelle calde giornate estive. Grado alcolico 12.5% Amabile.

Indicazioni di servizio: si consiglia di servire ad una temperatura di 8 °gradi. Ottimo abbinato a formaggi freschi, stuzzichini, salumi e tartine di verdura.

Essendo un vino ancestrale e quindi instabile si consiglia di conservarlo al fresco e di stapparlo lentamente facendolo sfiatare.



FAUNOMORO

Società Agricola Srl

P.IVA 01841370339 SDI 5W4A8J1

info@faunomoro.com



La filosofia biodinamica

L'uomo, come l'artista che crea la sua opera d'arte, è l'artefice che cura lo sviluppo della fertilità nel terreno in modo da trasferirne la vitalità che è in esso ai frutti delle piante, ottenendo così dei cibi vitali.

Il vino Demeter / Biodynamic ® / Biodinamico ® è ottenuto dalle uve coltivate con il metodo biodinamico di agricoltura ai sensi degli "Standards Demeter di produzione". La produzione di queste uve è la sintesi scaturita dalla visione di Rudolf Steiner della natura secondo la quale la stessa è considerata come risultato dell'intima relazione intercorrente tra materia, forma, calore e ritmo che a sua volta si attiene alla visione goetheanistica della natura nel rispetto dei ritmi del cosmo, cercando di inserire il vigneto nella individualità agricola aziendale, nonché all'interno dell'ecosistema che questa intende riprodurre.

L'uva prodotta dai vitigni coltivati con il metodo biodinamico è l'espressione autentica, unica e vera dell'individualità agricola. La qualità del vino biodinamico si esprime nella vitalità del prodotto e preserva le forze di vita del frutto originario durante il passaggio di trasformazione in vino, restituendo a chi lo beve, attraverso il suo profumo ed il suo gusto, la percezione del suo luogo di origine, entrando in sintonia con il cibo e diventando così una bevanda digeribile che dona senso di benessere a chi ne gode. Il vino biodinamico possiede spontaneità espressiva e trasmette la personalità di una materia prima intensa e viva.

Perché una vite possa assimilare il proprio terroir dalle sue radici questo deve essere vivo, traguardo oltre il quale la tecnologia in cantina risulta inutile.



FAUNOMORO

Società Agricola Srl

P.IVA 01841370339 SDI 5W4A8J1

info@faunomoro.com