

CARTA ETICA



SALUBRITÀ ALIMENTARE

Grande attenzione al benessere e alla salute.



NO ALLERGENI

Vini più salutari perché non contengono allergeni.



RIDUZIONE SOLFITI

Riduzione costante dei solfiti (conservanti) nei nostri Franciacorta.



QUALITÀ PRODOTTO

Franciacorta di qualità superiore che si distinguono per l'autenticità e il legame con il territorio.



CULTURA ENOLOGICA

Ricerca, esperienza e tecnologie innovative in un unico stile.



PINOT BIANCO

Valorizzazione di un vitigno italiano, tratto distintivo dei nostri Franciacorta.



VINI DI RISERVA

Vini di diverse annate aggiunti alle cuvée per arricchirle di personalità e complessità.



ETÀ ELEVATA DELLE VIGNE

Viti adulte da 18 a 38 anni di età a fondamento della longevità delle nostre Riserve.



EDUCAZIONE AL GUSTO

Consigli per conoscere e gustare i nostri Franciacorta.



VIDEO TUTORIAL

Per sviluppare una conoscenza più approfondita.



SCHEDE INFORMATIVE ACCURATE

Dettagliate descrizioni dei nostri Franciacorta e degli abbinamenti ideali.



DEGUSTAZIONI ONLINE

Il racconto dei nostri Franciacorta accompagna l'esperienza sensoriale.



SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Produrre rispettando la natura per dare ai nostri figli un mondo migliore di come l'abbiamo trovato.



CERTIFICAZIONE BIO

A garanzia di prodotti ottenuti in modo naturale sia per il vigneto che per l'ambiente.



NO ELEMENTI CHIMICI

Obiettivo di totale di eliminazione delle sostanze chimiche da ogni processo di cantina.



SALVAGUARDIA DEL VIGNETO

Trattamenti in vigna ridotti e a basso impatto ambientale, preventivi e non curativi.



RISPARMIO ENERGETICO

100% utilizzo di energia da fonti rinnovabili e ottimizzazione dei consumi.



STRUTTURA DI CANTINA

Temperatura costante in cantina, grazie alla falda acquifera che la circonda.



FLOTTAZIONE DEI MOSTI

Risparmio di energia grazie al processo di flottazione/affioramento del mosto con gas inerte (azoto).



VASCHE COIBENTATE

Vasche in cemento per la vinificazione, naturalmente coibentate, per il massimo risparmio energetico in tutti i processi.



RIDUZIONE FECCE

Contenimento all'1% delle fecce di chiarifica contro il normale 4-5% grazie alla flottazione.



NO RIFIUTI SPECIALI

Eliminazione dell'utilizzo di attrezzature ad alto consumo energetico e smaltimento di rifiuti speciali.



IMPIANTO FRIGO INTELLIGENTE

Utilizzo di frigoriferi all'avanguardia (classe A+) per un maggior risparmio energetico.



RACCOLTA DIFFERENZIATA

Per l'85% dividiamo le tipologie dei rifiuti, con prospettiva di crescita ulteriore.



PARTNER ECO

Scelta dei fornitori in linea con la filosofia/etica Mirabella.



CARTONE FSC

Uso di carta e cartoni ottenuti da foreste correttamente ed eticamente gestite.



TAPPI ECOLOGICI

Ottenuti riducendo al minimo gli scarti di sughero con garanzia di salubrità certificata.