

IL METODO

### Con la tecnica a piede franco si fa un salto nel passato

Il vino di FloraMi non è solo prodotto sulle pendici del Vesuvio, in un terreno che dona note uniche alle uve, ma è realizzato con una tecnica quasi abbandonata oggi: la viticoltura a piede franco.

Questa metodologia consente di non innestare la vite sulla vite americana, tecnica sorta per combattere un parassita delle piante.

Alla fine del XIX secolo infatti, la fillossera, insetto della famiglia dei Phylloxeridae, iniziò a devastare interi vigneti attaccando l'apparato radicale delle viti. Il rimedio che emerse per proteggere la vite vinifera fu quello di innestarla nella vite americana (cosiddetta selvatica), che risulta resistente alla fillossera. Oggi, quindi, la quasi totalità dei vigneti produttivi si basa sull'innesto su vite americana dando luogo, inevitabilmente, a una perdita delle identità pure delle varietà di uve più antiche.

Proprio grazie al terreno su cui sorgono i filari di Mario Terzo è però possibile ovviare a questo problema, in quanto la fillossera non sopravvive in una zona vulcanica sabbiosa: si possono così preservare le svariate peculiarità delle piante, dei loro frutti e dei vini che ne "discendono".

FLORAMI

# Viticultura biologica ai piedi del Vesuvio per esaltare la tradizione contadina

**L'azienda vitivinicola di Mario Terzo e Milly Abagnale punta su produzioni artigianali che esaltino le note dei terreni vulcanici.**

Richiamare la ricchissima tradizione vitivinicola del Vesuvio, utilizzando lavorazioni artigianali e processi biologici: è con questo obiettivo che nel 2013 Mario Terzo ha dato vita a FloraMi, attività vitivinicola che oggi produce "Indole" e "Conlebuccé", due pregiate etichette di bianco. Mario ha iniziato da zero, acquistando un terreno alle falde del Vesuvio, sul versante Sud, quello che si affaccia sul golfo, e ha intitolato l'azienda alla figlia Flora e alla moglie Milly, la cui unione dei nomi origina il marchio aziendale.

La valorizzazione della tradizione vitivinicola vesuviana è basata sulla macerazione delle uve a bacca bianca, mediante un fermentazione che avviene a contatto con le bucce, tecnica che nella vinificazione in bianco non si usa quasi più. In questo modo Mario vuole riproporre il cuore della tradizione contadina, anche grazie alla viticoltura a piede franco, resa possibili dai terreni vulcanici. L'obiettivo è continuare a sviluppare la proposta dell'azienda, consapevole che una produzione artigianale punterà sempre sulla qualità più che sulla quantità.



Mario Terzo, l'ideatore di FloraMi

**LE ETICHETTE**  
BIANCHI CHE SPOSANO  
ANCHE PIATTI DI CARNE

La produzione del vino FloraMi è partita nel 2015, attraverso un nuovo impianto di Falaghina. Tutto è iniziato con vinificazioni sperimentali, per valutare gli effetti della macerazione sul vino, per arrivare al lancio sul mercato, nel 2017, della prima bottiglia. La prima etichetta è stata "Indole", un vino realizzato con macerazione di 15 giorni sulle bucce e che mostra in pieno la mineralità caratteristica del terreno vulcanico del Vesuvio. Nella vendemmia 2018 si è poi arrivati alla seconda etichetta "Conlebuccé", prodotta in poche centinaia di bottiglie e in cui processo di macerazione viene più esaltato (il contatto con le bucce è stato portato a 30 giorni). I richiami di questi vini, dal colore giallo intenso, sono all'affumicato, alla frutta candita e al cuoio, note tipiche dei terreni vulcanici. Essendo bianchi macerati, sono vini piuttosto trasversali, in quanto ad abbinamenti. "Indole" spazia dal pesce alla carne bianca, mentre "Conlebuccé" si sposa bene anche con carni rosse.