



Golfe de Salerno  
Campania - Italie

WINE WITHOUT SULFITES

**il PURO**

WINE WITHOUT SULFITES

**AGRICOLA VILLA LUPARA**

www.winewithoutsulfites.com



**Agricola Villa Lupara s.r.l.**  
società agricola  
Via Fossa Lupara - Loc. Croce  
84125 Salerno  
tel. +39 089 22 87 98  
info@winewithoutsulfites.com  
www.villalupara.it



## AGRICULTURE ET TECHNIQUE EN ZONE BIOLOGIQUE

Une agriculture et une technique en zone biologique certifiée sont la base du domaine agricole Villa Lupara reconnue comme une entreprise durable. Cette philosophie a donnée naissance au projet de recherche, basé sur l'étude de la structure chimique et physique du raisin, appelé : "DU VIN SANS SULFITES".

Le projet lancé en 2006 a donné naissance à des vins : « Il Puro Black » et « Il Puro White » (rouge/blanc). Il Puro est un vin issu de raisins biologiques vinifiés avec des techniques œnologiques intelligentes et innovantes impliquant tout d'abord l'absence absolue de sulfites dans toutes les étapes du traitement.

Grâce à une fermentation à température contrôlée, à la géométrie particulière des fermenteurs et à la parfaite maîtrise de l'oxygène au cours de la fermentation et du vieillissement, nous avons réussi à préserver tout ce que la nature a su donner à ce fruit riche en composés phénoliques à forte valence et très bons à la santé. En appliquant cette méthode, nous avons réussi à produire des vins sans l'utilisation de sulfites, à même de se conserver au fil du temps tout en gardant les parfums et les saveurs du raisin et de son terroir d'origine.



Domaine de Villa Lupara nous croyons en la recherche de produits bons à la santé et avons développé des vins rouges et blancs qui, pour leurs valences sont devenus les sujets de différentes études universitaires des «Départements pharmaceutiques et nutraceutiques» qui ont prôné la valence élevée de la structure nutritionnelle.

Avec son «être» Il Puro va devenir la nouvelle façon de boire du vin.



En 2009, Il Puro est devenu le sujet d'étude pour :

**Università di Napoli Federico II**  
Le Département de Chimie Pharmaceutique et Toxicologie

Le Département de Biochimie et Biophysique

**Università degli Studi di Salerno**  
Le Département des Sciences Biomédicales et Pharmaceutiques

WINE WITHOUT SULFITES





SANS LEVURES

## Black

IGP Colli di Salerno  
Vin rouge  
100% merlot

Né en 2006, est notre premier-né, en tant que tel nous sommes fiers d'avoir réussi à réaliser un rêve, transformant notre passion pour le bien-être en vin naturel qui garde dans le temps ses caractéristiques.

Les dernières bouteilles de cette première année, sont le témoignage d'une stabilité à long terme de nos vins naturels, malgré ils ont été réalisés sans sulfites.

En 2017, après des années de tests de production, nous avons finalement réussi à donner vie à notre premier rouge obtenu par fermentation spontanée.

### Les Taille



SANS LEVURES

## White

IGP Colli di Salerno  
100% falanghina

En 2008 suite à nos excellents résultats obtenus, nous avons choisi d'adapter notre système de production au raisin blanc, pour la création du "il Puro White".

Le résultat était un vin en anaérobiose complète, qui n'a pas besoin d'être filtré et qui est caractérisé par un lent processus de dégradation oxydative.

Au contraire une évolution continue et une excellente longévité du vin sont garanties.

En 2014 l'envie d'un vin complètement naturel nous a conduit à la première millésime du vin blanc, obtenu à partir d'une fermentation spontanée.

### Les Taille



## Dirty

IGP Colli di Salerno  
Vin rouge pétillant  
100% merlot

Dirty en anglais signifie sale, et est en effet une étiquette créée pour habiller des vins qui ont fait l'objet de tests sans filtrage

En 2017, il est devenu un témoin du vin rouge pétillant qui n'est pas sorti et laissé sur la lie

Le processus naturel du vin de décantation a continué en bouteille et aujourd'hui nous pouvons profiter des senteurs et des saveurs très authentiques. Il est conseillé de laisser décanter le vin quelques jours avant la consommation.

### Les Taille



## Aglianico

IGP Colli di Salerno  
100% aglianico

En 2014 la croissance des rangées de vigne aglianico a permis la production des premiers hectolitres de vin rouge à partir d'un seul cépage, le "il Puro Aglianico".

Grâce à l'utilisation des tonneaux de chêne françaises et au long élevage, nous pouvons nous vanter un vin de grande structure et de complexité, dont le patient vieillissement fera comprendre le potentiel.

### Les Taille



## Falanghina

IGP Colli di Salerno  
100% falanghina

En 2015 l'expérimentation d'un nouveau protocole de vinification et la mesure particulière de maturité des raisins ont créé le "il Puro Falanghina".

Un blanc naturel né suite à une très longue fermentation, forte teneur en alcool.

### Les Taille



## Curly

IGP Colli di Salerno  
Vin rosé pétillant  
100% merlot

En 2015 l'abondante récolte prévue, une saignée massive dans le vignoble et une fermentation dans le Merlot blanc, nous ont amené à la réalisation du "il Puro Curly".

À l'aide du moût blanc comme "liquer de tirage" au moment de embouteillage, il est possible d'obtenir davantage une fermentation en bouteille et après quelques mois d'attente un vin mousseux méthode classique souple et agréable.

### Les Taille



Vignobles d'altitude	450 mt ASL
Hectares plantés	0,7
Formes d'élevage	Espalier bas Guyot 100% BIO
Ceps/Hectares	4500
Rendement/Hectare	50ql/ha
Espacement des grappes	Toujours en début de véraison
Fermentation primaire	10 jj en acier inoxydable
Malolactique	Tonneaux

Vieillessement en acier	1 mois
Vieillessement en tonneaux	2 mois
Vieillessement en bouteille	3 mois
pH	3,5
Acidité totale	5,8
Extrait sec	31
Résidu de sulfite	<10 mg/l
Sucre résiduel	<1 gr/l

Vignobles d'altitude	400 mt ASL
Hectares plantés	1,3
Formes d'élevage	Espalier haut Guyot 100% BIO
Ceps/Hectares	5200
Rendement/Hectare	65ql/ha
Espacement des grappes	Toujours en début de véraison
Fermentation primaire	30 jj dans acier inox
Malolactique	Oui

Vieillessement en acier	5 mois
Vieillessement en tonneaux	No
Vieillessement en bouteille	12 mois
pH	3,4
Acidité totale	6
Extrait sec	25
Résidu de sulfite	<10 mg/l
Sucre résiduel	<1 gr/l

Vignobles d'altitude	450 mt ASL
Hectares plantés	0,5
Formes d'élevage	Espalier bas Guyot 100% BIO
Ceps/Hectares	4500
Rendement/Hectare	50ql/ha
Espacement des grappes	Toujours en début de véraison
Fermentation primaire	dans acier inox sans levures
Malolactique	Dans acier

Refermentation	en bt avec des levures sélectionnées
Vieillessement en tonneaux	No
Vieillessement en bouteille	2 mois
pH	3,2
Acidité totale	7
Extrait sec	29
Résidu de sulfite	15 mg/l
Sucre résiduel	+/- 2 gr/l

Vignobles d'altitude	360 mt ASL
Hectares plantés	1
Formes d'élevage	Espalier haut Guyot 100% BIO
Ceps/Hectares	4000
Rendement/Hectare	45ql/ha
Espacement des grappes	Toujours en début de véraison
Fermentation primaire	14 jj dans acier inox
Malolactique	Dans acier

Vieillessement en acier	1 mois
Vieillessement en tonneaux	11 mois
Vieillessement en bouteille	3 mois
pH	3,43
Acidité totale	6,3
Extrait sec	35
Résidu de sulfite	<10 mg/l
Sucre résiduel	<1 gr/l

Vignobles d'altitude	400 mt ASL
Hectares plantés	1,3
Formes d'élevage	Espalier bas Guyot 100% BIO
Ceps/Hectares	5500
Rendement/Hectare	70ql/ha
Espacement des grappes	Toujours en début de véraison
Fermentation primaire	50 jj dans acier inox
Malolactique	Yes

Vieillessement en acier	5 mois
Vieillessement en tonneaux	No
Vieillessement en bouteille	3 mois
pH	3,33
Acidité totale	5,9
Extrait sec	20
Résidu de sulfite	0 mg/l
Sucre résiduel	0 gr/l

Vignobles d'altitude	450 mt ASL
Hectares plantés	0,7
Formes d'élevage	Simple tente
Ceps/Hectares	4500
Rendement/Hectare	60ql/ha
Espacement des grappes	Toujours en début de véraison
Fermentation primaire	7 jj
Malolactique	No

Vieillessement en acier	2 mois
Vieillessement en tonneaux	No
Vieillessement en bouteille	9 mois
pH	3,25
Acidité totale	6,8
Extrait sec	25
Résidu de sulfite	<10 mg/l