



THE FACE OF DUKE

Ducato di Chianche

RIECI

RIECI: la Storia

Ducato di Chianche nasce dall'idea di coltivare la terra e l'uva per valorizzare il territorio e ritrovare il valore genuino delle tradizioni, del legame per la terra e per le persone a noi più care.

Nasce dal legame dell'amicizia, quella sincera che unisce, tra **Antonio e Filippo**. L'amicizia fra noi deriva dalla passione per il vino che ci domina. La voglia di condividere questa passione ci ha condotto al "Duke".

L'idea è stata quella di "coltivare" insieme un pezzo di terra. Abbiamo così iniziato il nostro cammino insieme con *Le Vigne*, il fazzoletto di terra più bello di Chianche.

Naturalmente, di errori non ce ne siamo persi uno ma è pur vero che gli errori li fa chi prova a fare qualcosa: e noi ne abbiamo commessi!

Di sicuro non annoveriamo questo fatto tra errori, come quello che facemmo nel farci convincere dagli amici a convertire la proprietà in un vigneto vero: "Forza ragazzi, così tutti insieme creeremo una cooperativa per valorizzare l'uva Greco al meglio".

Di uva ne abbiamo prodotta abbastanza a partire dal 2006, ma di valore recuperato poco, anzi....niente!



DUKE

Ut 'via ad victoriam



RIECI: la Storia

Il Mercato... il mercato... sempre e solo il mercato.

Cosa vuole il mercato?

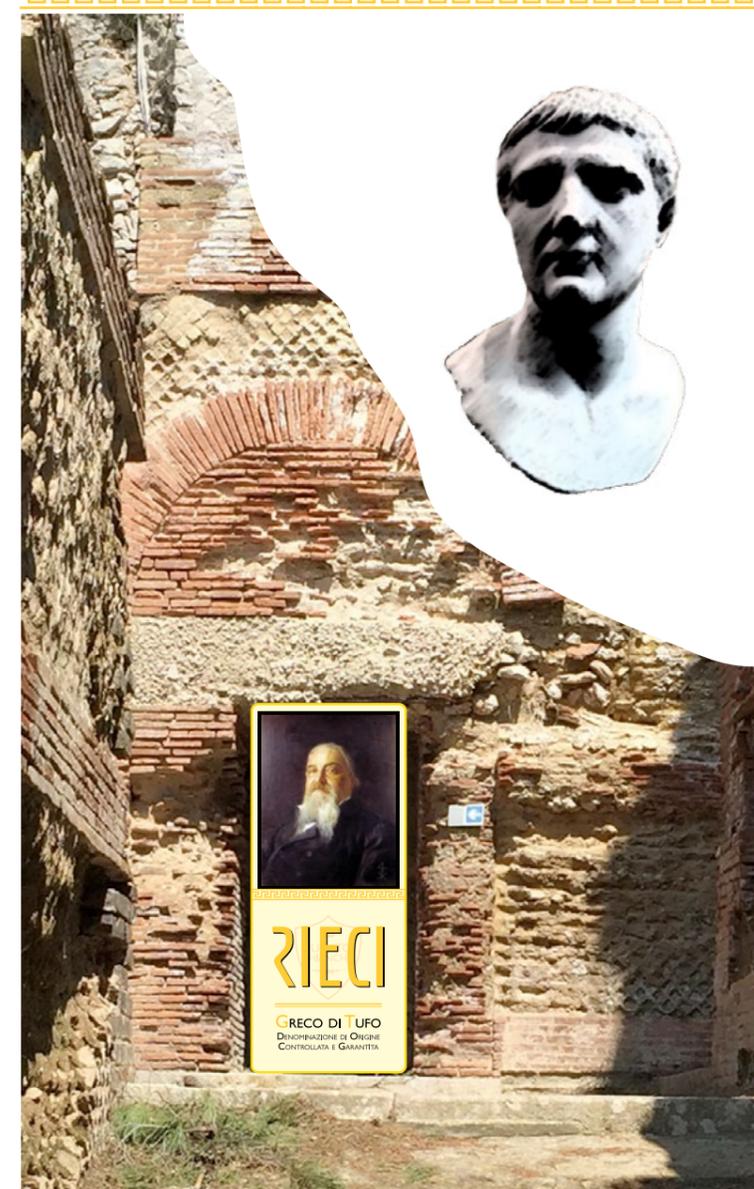
Ancora oggi non abbiamo una risposta compiuta, ma da un anno produciamo Rieci e a noi... piace così!

Rieci è il nostro modo di raccontare il territorio, la storia di Chianche e il nostro modo di vivere la vita. Il nome è quello della sorgente "Greci" che sgorga dalla montagna e la tradizione vuole che i chianchesi siano longevi perché bevono l'acqua di quella fonte. Rieci è la traduzione in dialetto della parola Greci e la bottiglia è dedicata alla fortuna e alla tensione che ciascuno pone nel perseguirla.

Da sempre ci siamo interrogati sulla natura della fortuna: adesso siamo convinti più che mai che essa esista. Perseverare, insistere, non arrendersi sono i termini che oggi ci piace associare al concetto magico: accadere.

L'importanza che diamo al vino è l'importanza che diamo allo stare insieme alle persone a noi più care e con cui amiamo condividere sogni, progetti e visioni: e sono questi i punti che rappresentano la motivazione più importante nella continua ricerca di produrre un vino che stupisca e che si faccia apprezzare in tutte le occasioni in cui sia richiesto uno stato della mente che amiamo definire "trasversale".

Lux munda mundis



Capri e Villa Jovis hanno fortemente ispirato il concept delle etichette di Rieci. A Capri il rapporto aureo è ovunque. L'etichetta frontale riprende i rapporti e le proporzioni delle porte. La retroetichetta è ispirata dal salto di Tiberio: il varco usato dall'Imperatore per ammirare la terraferma.

Le Vigne

Il vigneto è ubicato al centro di Chianche e si suddivide in tre aree che ho identificato con tre temi che mi sono particolarmente cari: Lux, Tenebris e Fortuna.

Il fondo non è arato ma solo arieggiato per preservare al massimo il microclima del terreno che ha pendenze, esposizioni e micro-orografia diverse nelle tre zone che lo costituiscono.

L'orientamento prevalente è a Sud, con il vantaggio di non intercettare i primi raggi di sole nelle gelate mattutine durante la ripresa vegetativa.

La concimazione è di tipo organico-biologica ed è effettuata al termine della vendemmia.

Un ettaro è lasciato agli insetti, alle loro case e alle api.

Faber est suae quisque fortunae



Da sempre ci interroghiamo sulla natura della fortuna. Perseverare, insistere, non arrendersi sono i termini che oggi ci piace associare al concetto magico: accadere.

Sergio

Sergio Pappalardo non è soltanto un enologo, è un uomo d'altri tempi così come Rieci non è semplicemente una bottiglia di vino.

“Questo è un mondo dove il vino ha piegato la sua natura ai gusti del mercato... Mi piacerebbe morbido all'uscita... particolarmente persistente... minerale ma non troppo... forse in una degustazione al buio non faresti differenza tra una coca-cola e quello che hai appena finito di bere”.
I più attenti la definiscono con un solo termine: omologazione.

Con Sergio non puoi permetterti il lusso di chiedere, o peggio ancora, aspettarti che sia... Il suo lavoro è fortemente connesso alla interpretazione profonda della natura delle cose, al concetto semplice e difficile al tempo stesso del così-come-è.

E Rieci è un Greco di Tufo.

Orietur in tenebris lux tua



“Il Greco di Tufo è un vitigno difficile, sicuramente tra i più difficili da allevare al mondo. E' una uva a bacca bianca complicata e facilmente ossidabile per la quantità e varietà di sostanze presenti al suo interno.”

Macchine del SENSO

“ Quando bevo Rieci faccio così:
un bel bicchiere ampio di cristallo sottile,
aspetto che la temperatura faccia diventare verde
il sensore sul salto di Tiberio, ne verso due dita e
aspetto che si formi il colletto di condensa, riempio
il bicchiere per metà e lo bevo tutto d’un sorso:
come quando hai sete.

Attendo il risveglio dei sensi ... e continuo a
divertirmi.

Per bere uso l’altra mano. ”

Antonio

“Il colore dorato, piuttosto evoluto rende subito evidente che ci si trova di fronte a un *Greco*, notoriamente ricco di pigmenti. I profumi non sono mollemente fruttati, piuttosto richiamano sentori di roccia, minerali, di zolfo, di erbe aromatiche. Stupendo al palato. Morbidezza e freschezza si compensano mirabilmente, mentre una vena minerale ne arricchisce lo slancio. Il sorso è piacevole, per nulla afoso, e invoglia a bere. Migliorerà ancora in bottiglia.”

© Gimmo Cuomo - Corriere della Sera



Usiamo le tecnologie più sofisticate per ridurre l’intervento sulla
vigna.

Bottiglia

La bottiglia **RIECI** è il frutto della continua e appassionata **RICERCA** nella coltivazione del vitigno, portata avanti tenendo in considerazione l'**ESPERIENZA** individuale di degustazione. Il risultato è una bottiglia dai contenuti **INNOVATIVI** unici.

L'esperienza RIECI inizia dalla bottiglia. Non una bottiglia qualunque, ogni particolare è lì per un motivo preciso. Con RIECI niente è lasciato al caso.

Il confine greco come porta di accesso alla "bevanda di Dionisio", la scelta di Fedro con la *Fabula* "La volpe e la maschera tragica" come simbolo della ricerca della fortuna, con RIECI si accede all'estasi dove tutti i sensi sono coinvolti.

Avvolta dal nero e dall'oro simboli di momenti bui e rinascita, RIECI vuole essere l'ispirazione e la strada per raggiungere la Fortuna, la bellezza e l'estasi.



I Segreti di Rieci

Altorilievo in **braille** che riporta il tipo di vino (Greco di Tufo) e la modalità di degustazione

QR Code che inquadrato con il proprio telefonino apre al mondo di RIECI.

Nomarcorc Select Bio, il primo tappo al mondo senza impronta di carbonio, prodotto da biopolimeri ricavati della canna da zucchero

TermoNanotecnologia innovativa Il riquadro si illumina al raggiungimento della temperatura ideale.

Codex Codice per l'accesso alla ricerca delle affinità world wide.



La bottiglia prende il nome dalla sorgente della longevità "Greci" (in dialetto **RIECI**) sita in Chianche (Av).

La scritta in **braille** in altorilievo riporta il tipo di vino (Greco di Tufo) e la modalità di degustazione.

La volpe e la maschera tragica. Fedro: Fabulae, I, 7. Percorso per la ricerca della fortuna.

Confine GRECO. Chiave di accesso simbolica.

QR Code. Inquadrando il codice con il proprio telefonino, è possibile entrare nel mondo di RIECI.

RIECI utilizza Nomarcorc Select Bio, il primo tappo al mondo senza impronta di carbonio, prodotto da biopolimeri ricavati della canna da zucchero.

TermoNanotecnologia innovativa. Il riquadro si illumina al raggiungimento della temperatura ideale.

Codex. Codice per l'accesso alla ricerca delle affinità world wide.

La temperatura di RIECI

Il TAPPO di questa bottiglia: **NOMARCORC Select bio**

Lotto: L01/2015

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES
www.ducatotichianche.it/RIECI



Lifestyle

La bottiglia ha ispirato una ricerca nel lifestyle: Rieci come *trendsetter*.

Con Rieci si varca la soglia dell' Italian Living, Italian Style, Italian Revolutionary Innovation...



follow #rieci

RIECI Italian Excellency
Greco di Tufo White Wine



Descrizione Organolettica

“RIECI è un vino caldo e avvolgente. Ti invita a berlo e ad ogni sorso ti trasmette un sentore diverso. Stuzzica la curiosità, vuoi scoprire al prossimo sorso che cosa sentirai al palato. Ben strutturato, un bouquet straordinario, una combinazione perfetta tra morbidezza e freschezza, straordinaria persistenza... Non è un bianco, ma un grande vino.”

© Raffaella Caldarelli



Scheda Tecnica



Denominazione: Greco di Tufo DOCG

Varietà: Greco 100%

Località: Chianche (Avellino) - Campania - ITALY

Estensione vigneto: 2,2 Ha

Altitudine: 430 m

Disposizione vigneto: Sud-Ovest

Suolo: Argilloso calcareo

Potatura: Guyot

Produzione: 40 Ql/Ha

Tipo ed epoca di vendemmia: manuale, 16-17 ottobre 2014

Vinificazione: Pressatura dell'uva pigiata e non diraspata, flottazione e sfecciatura mosto, fermentazione a 13°C per 19 giorni

Maturazione: 9 mesi sulle fecce fini

No stabilizzazione tartarica, né proteica

Filtrazione: Sterile a cartucce da 0,45 µm

Imbottigliamento: 29 novembre 2015

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Resa uva/vino: 56%

Bottiglie prodotte: 6.570

DATI ANALITICI

Alcol svolto: 13,86% vol.

Estratto secco netto: 26 g/l

Acido L-Malico: 3,06 g/l **Acido L-Lattico:** <0,1 g/l

pH: 3,44

Acidità totale: 6,56 g/l

Anidride solforosa totale: 74 mg/l

Limite legale per il vino bianco secco biologico: 150 mg/l

Limite legale per il vino bianco secco: 200 mg/l

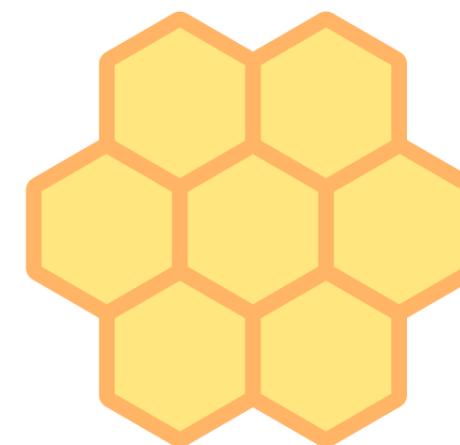
API: "Pure" e Mulsum

Particolare attenzione è rivolta al nostro territorio, alle nostre radici e abbiamo un'elevata sensibilità verso la salvaguardia della biodiversità.

Conserviamo pertanto la consapevolezza che ogni intervento dell'uomo sull'ambiente non è mai innocente e che il vigneto è un ecosistema dove le piante, gli animali e gli insetti vivono in equilibrio. Ci prendiamo cura non solo del vigneto ma anche e soprattutto dell'ecosistema del vigneto rispettando la vita in esso presente.

Nella piccola e pittoresca collina di Chianche abbiamo dedicato un boschetto di querce e acacie al volo libero e alla vita di una famiglia di api selvatiche. "Pure" è il miele dorato che le api producono, "Pure" candido, biologico, ecosostenibile.

"Pure" e RIECI a 24 gradi per l'esperienza MULSUM.



Mulsum ex vino et melle fit.

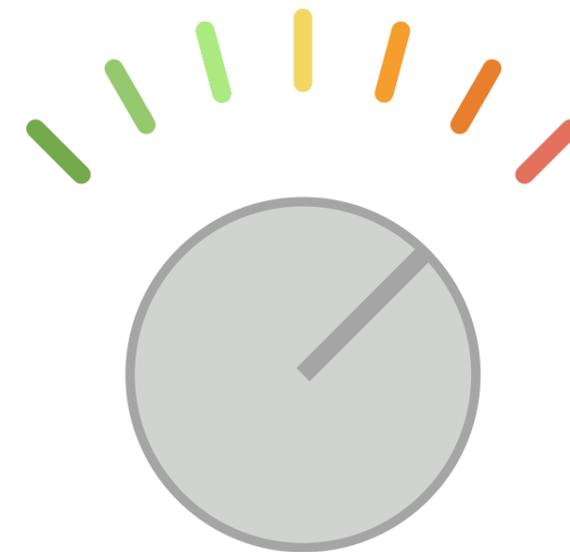
Thomas Cisterciensis Ioannes Algrinus, Commentaria in Cantica canticorum

Music

Musica e vino, la nostra percezione è influenzata da ciò che ci circonda, da ciò che sentiamo, da ciò che gustiamo, da ciò che vediamo... la musica come esperienza di gusto sublime.

Amplifica la tua Esperienza, dalla vendemmia alla degustazione ispirati:

- Ezio Bosso
- De-Phazz
- Marvin Gaye
- Quincy Jones
- Paolo Nutini
- Carlo Peralta
- Giacomo Puccini
 - U2
- Barry White
- Bill Withers



Enhance your Experience

Il volto di DUKE

Filippo CANNATA è uno dei più grandi Light Designer al mondo.
Un Artista con una smisurata passione per il buon vino.



“Cool” in Rieti

Il concetto “Cool” deriva dalla maschera indossata dagli stregoni delle tribù dell’Africa orientale sia in tempi duri come pure in tempi positivi e fertili. La maschera, detta “Coolness”, veniva utilizzata sia per assicurare che per mettere in guardia i membri della tribù; era una sorta di bilanciere tra bene e male, tra prudenza e impulsività.

Contenuti ripresi dal Podcast “LATITUDINE SOUL” Don Cornelius by Luca Sapio e Luca Ward.



DUKE

Ducato di CHIANCHE
Chianche (AV) ITALY EU

info@ducatodichianche.com

www.ducatotodichianche.com