



DOCENDO  
DISCITUR

## Azienda Agricola Docendo Discitur



Nata recentemente, l'azienda Docendo Discitur di Provino Lale Demoz, rappresenta l'estrema sintesi dell'unione di competenze agronomiche ed enologiche pluridecennali acquisite ed affinate dapprima come tecnico regionale in seno all'organo agricolo governativo, poi come ricercatore presso l'Istitut Agricole Régional di Aosta.

Tradizioni familiari plurigenerazionali nella coltivazione di mele di qualità sulle colline di Saint-Pierre, tutela dell'ambiente e rispetto del territorio sono gli ingredienti vincenti dell'azienda.

Docendo Discitur vanta la produzione di due sidri di altissima qualità:

- Sidro di mele Golden extra brut Spumante ottenuto dalla spremitura di mele fresche cv Golden Delicious ed una piccola aliquota di cv Renette Canada entrambe autoprodotte in azienda e raccolte in ottobre, pressate e sidrificate in bianco. Rifermentato in bottiglia secondo il metodo tradizionale per 12 mesi per poi essere sboccate e confezionate a novembre dell'anno successivo. Con meno di 7 gr litro di zuccheri residui. Prodotto di altissima qualità per un pubblico più maschile, netto, originale e di controtendenza ma soprattutto "low alcool". Ideale per aperitivi originali e di tutto pasto. Interessante con la pizza ma anche primi piatti saporiti. Provare per credere!
- Sidro di mele Golden extra dry Spumante ottenuto dalla spremitura di mele fresche cv Golden Delicious ed una piccola aliquota di cv Renette Canada entrambe autoprodotte in azienda e raccolte in ottobre, pressate e sidrificate in bianco. Rifermentato in bottiglia secondo il metodo tradizionale per 12 mesi per poi essere sboccate e confezionate a novembre dell'anno successivo. Con almeno 17 gr litro di zuccheri residui. Prodotto di altissima qualità per un pubblico femminile raffinato originale e di controtendenza ma soprattutto "low alcool". Ideale per aperitivi originali e intrigante base per cocktail.

L'azienda agricola ha ottenuto la medaglia d'argento al concorso mondiale CIDER WORLD AWARD edizione 2020 di Francoforte, nella categoria Sparkling Cider Apfelschaumwein (>2,5bar), con il sidro ALMA CIDER METODO CLASSICO EXTRA ETICHETTA ROSA – 2018, moderna interpretazione in chiave femminile della tradizionale bevanda ottenuta dalla fermentazione alcolica di succo di mele fresco.

L'anno precedente nella stessa competizione l'azienda agricola ha ottenuto il secondo posto con il sidro ALMA

CIDER METODO CLASSICO EXTRA BRUT – ETICHETTA VERDE – 2017.

Due riconoscimenti di pregio in due annate consecutive in soli due anni di attività produttiva aziendale è un successo.

## Company figures

Turnover: < 500.000 € -- Staff numbers: < 10

## Characteristics

## Contact Details

LOCALITA' VEREYTAZ, 12  
11018 Villeneuve (AO)

:

Email: [az.agr.docendo.discitur@gmail.com](mailto:az.agr.docendo.discitur@gmail.com)

## Social Network

- Facebook: <https://www.facebook.com/Docendo-Discitur-2245238799033429/>