



## Cave MONAJA di C.K. S.S. Agricola



**Cave MONAJA** nasce a fine del secolo scorso come il sogno di un giovane enologo di origini coreane Chul Kyu Peloso (Andrea per gli amici) desideroso di mettere a frutto le proprie competenze.

Chul Kyu studia enologia ad Alba e si forma come enologo nelle Langhe, proseguendo la sua carriera in Valle d'Aosta.

Nel 2015 viene chiamato da un'amica affinché si possa prender cura del vigneto familiare ereditato dal nonno, circa 400 mq, poiché non aveva né tempo né competenze per poterlo fare; di lì a poco se ne aggiungono altre, consolidandosi così in Andrea l'idea di recuperare e valorizzare anche una vite monumentale nel villaggio abbandonato di Farys, una frazione del Comune di Saint-Denis, assieme a quelle "piccole vigne familiari" in via d'abbandono perché di difficile gestione ed antieconomiche per le grandi aziende.

Solo nel 2016 questo "sogno nel cassetto" finalmente prende forma, concretizzandosi di fatto solo nel 2018.

Le vigne gestite dall'azienda sono principalmente piccoli appezzamenti spesso abbandonati, oggi riportati a produzione dopo un attento recupero. Come ama pensare Andrea, il suo piccolo contributo per un domani migliore si è realizzato nello 'strappare' all'incolto e all'abbandono questi modesti vigneti familiari. Vigne che portano con sé esistenze trascorse, scandite dal ciclo della vite e che sono testimoni di generazioni. Con questo spirito e per ricordare il nonno materno l'azienda viene battezzata 'Cave MONAJA'.

Si realizza una produzione nel **massimo rispetto del ciclo naturale della vite ma anche della vita**: si adottano tutte le pratiche colturali delle certificazioni bio, con particolare riguardo alla sostenibilità come principio da perseguire in ogni piccola scelta quotidiana.

L'ultimo passo in avanti di Andrea nella direzione del rispetto di vite, ambiente e vita che Cave MONAJA rappresenta, è l'avvio di un percorso di certificazione come prima azienda valdostana a volersi certificare con i criteri del Ministero della Transizione Ecologica (MITE), il **“Certificato VIVA” della sostenibilità ambientale**.

Tutti i piccoli appezzamenti gestiti dall'azienda si trovano nell'area centrale della Valle d'Aosta, ad un'altitudine compresa tra i 500 e i 1000 metri slm: da qui la definizione di **'viticoltura eroica'**.

## Allegati

- [Presentazione Cave MONAJA](#)
- [Sélection Monaja](#)
- [Vins de garage](#)
- [Vins de Tradition](#)

## I numeri dell'azienda

Fatturato: < 500.000 € -- Numero Dipendenti: N.D.

## Caratteristiche

EXPORT | PRODOTTI CERTIFICATI | SOSTENIBILITA' | CERTIFICAZIONI |

## Contact Details

Fraz. Mondache, 8

11010 Sarre (AO)

Web Site: <https://cavemonaja.company.site/>

Email: [info.cavemonaja@gmail.com](mailto:info.cavemonaja@gmail.com)

## Social Network

- Instagram: <https://www.instagram.com/cavemonaja/>
- YouTube: [https://www.youtube.com/channel/UCkkiW7\\_9v2S4e9jxHf7D-sQ](https://www.youtube.com/channel/UCkkiW7_9v2S4e9jxHf7D-sQ)
- Facebook: <https://www.facebook.com/cavemonaja>
- LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/chul-kyu-andrea-peloso-9058161a8/>