

**ANAGRAFICA INIZIATIVA**

**OPERAZIONE 19.2.1.: ATTUAZIONE DEGLI INTERVENTI NELL'AMBITO DELLA STRATEGIA DI SVILUPPO LOCALE DI TIPO PARTECIPATIVO**

**AZIONE 6.4.a.: QUALIFICAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI, DEI SERVIZI E DELLA PROMOZIONE TURISTICA**

**DENOMINAZIONE DELLE INIZIATIVE:** SVILUPPO SUR LIE

**BENEFICIARIO:** SUR LIE SAS DI CLEMENTI MATTIA & C

**LOCALIZZAZIONE INTERVENTO:** VERLA DI GIOVO

**ANNO DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE:** BANDO EDIZIONE 2020 DELL'AZIONE 6.4.a.

<b>DATI FINANZIARI</b>	<b>IMPORTO INVESTIMENTI</b>
SPESA AMMESSA	€ 6.364,10
CONTRIBUTO CONCESSO	€ 2.545,64
SPESA RENDICONTATA	€ 5.660,00
CONTRIBUTO EROGATO	€ 2.264,00

**SITUAZIONE AZIENDALE E DESCRIZIONE DELL' INTERVENTO FINANZIATO**

L'azienda SUR LIE è nata con lo scopo di produrre vini e spumanti rappresentativi del terroir della Valle di Cembra e fornire assistenza, consulenza, logistica e lavorazioni per altre aziende. In particolare, visto il notevole incremento della produzione di spumante metodo classico, soprattutto le piccole aziende locali necessitano di spazi da riservare per la conservazione/affinamento del prodotto che richiede anche diversi anni. Infatti l'idea imprenditoriale è nata proprio dall'analisi delle esigenze di queste nuove realtà che si potrebbero affidare ad un soggetto terzo che mette a disposizione uno spazio per la lavorazione dei loro prodotti ed un servizio di consulenza specializzato. Ciò comporta diversi vantaggi economici attivando sul territorio delle economie di scala dato che vengono concentrati in unico locale le diverse produzioni delle piccole aziende che non devono affrontare ulteriori costi di adeguamento strutturale con un notevole risparmio anche in termini ambientali ed energetici. L'azienda SUR LIE si è quindi strutturata affittando un ampio magazzino totalmente interrato ed accessibile tramite un proprio piazzale con qualsiasi mezzo dove stoccare 50 mila bottiglie per l'affinamento. Tale locale richiede delle caratteristiche ben precise come assenza di luce diretta e temperatura costante a 15° (temperatura massima).

Con il nuovo finanziamento del GAL l'azienda si è posta come nuovo obiettivo di sviluppo quello di arrivare a produrre in proprio dello spumante con metodo classico. A seguito di una serie di valutazioni tecniche finalizzate ad ottenere un'alta qualità del prodotto finale è stato scelto di procedere all'acquisto di un contenitore innovativo per l'affinamento del vino in ceramica che garantisce una migliore micro ossigenazione, una durata più lunga rispetto alle altre tipologie di contenitori (botti in legno, cemento, terra cotta) senza avere il rilascio nel prodotto di sostanze esogene. Trattandosi di una procedura innovativa il processo di maturazione verrà monitorato in collaborazione con la Federazione italiana Sommelier che ne divulgherà i risultati sulla propria rivista Bibenda. Il processo di maturazione sarà seguito nelle sue fasi inoltre per una migliore razionalizzazione degli spazi in cantina sono state acquistate delle falde pre sagomate per lo stoccaggio di bottiglie da 0,75 cl e 1,5 lt.

**DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

