



Guardo il mondo come al frutto della Coscienza a cui sento intimamente di appartenere e penso al vino come il frutto del mondo in cui sento il bisogno di ritornare.

La filosofia biotica (da bios/vita + tica/arte = arte della vita) considera la Luce come il sentimento originario ed eterno dell'amore che rende la natura un organismo armonioso e sensibile in cui ogni cosa si evolve per realizzarsi nella stessa Totalità che l'ha generata.

Nell'universo Tutto vibra e si materializza nel mondo per trasmettere l'informazione coerente alla sua stessa origine.

L'amore della Coscienza che ha creato il Tutto è la Luce che si realizza nell'armonia della natura per educarci ad uno sviluppo coerente alla nostra origine.

Il vino biotico è un'espressione creativa del terroir, perché riluce dalla sensibilità del produttore come un'esperienza artistica del gusto che si collega all'origine della natura.

RiLUCE esprime il senso della mia stessa esistenza nell'armonia del gusto.

Cambiar vita dopo un bicchiere di vino è possibile, a me è successo dopo anni di studi, ricerche ed infiniti assaggi, quando un vino luminoso e sincero mi ha attraversato l'anima come una freccia al cuore.

Nell'armonia del gusto ho riconosciuto l'ordine della natura come una Luce eterna, amorevole e pura, in cui tutto era chiaro e così determinato da farmi desiderare quell'ordine anche nel modo di essere, di fare e di pensare.

Una Luce che desidero portare nel cuore degli uomini con un vino che esprime il senso della mia stessa esistenza, oltre ogni limite e oltre tutti i miei difetti.

La Luce si realizza nell'armonia del mondo.

Dal mondo infinito ed eterno del microcosmo la sintropia della Luce emancipa il senso finalistico di un'Intelligenza che crea, informa e sviluppa ogni vivente per contrastare tutto ciò che lo disordina e lo dissolve nello spazio e nel tempo.

Dal momento che la vita è il risultato di un continuo processo di omogeneizzazione ed è impossibile evolvere da un passato che segue le sue leggi, la filosofia biotica promuove il senso di un'educazione che arriva dal futuro, in cui opera la sintropia della Luce, per agire sull'intuizione dell'uomo verso un'evoluzione coerente alla sua stessa origine.

La bellezza della natura si riflette nel senso estetico del gusto.

Le ordinate frequenze della Luce si realizzano nell'armonia nella natura, producendo un sentimento d'amore per la bellezza che sviluppa il senso estetico del gusto, necessario a connettere l'umanità al Campo Quantico del microcosmo per potenziarla ed evolverla nel mondo finito e mortale del macrocosmo.

L'ordine della Luce agisce nella sinestesia del gusto.

Nell'esperienza sinestetica la sfera dei sensi è come la superficie del mare, che è solo la parte affiorante di un unico mondo sommerso.

Il vino biotico conserva la sintropia della Luce, che supera la barriera dei sensi, per sviluppare la coscienza dalla limpida fonte della conoscenza, dove tutto è connesso.

RiLUCE esprime la coscienza del produttore con la meraviglia del gusto.

La pratica biotica si fonda sul rispetto assoluto della natura, per coltivare la Luce nei frutti puri della vite, attraverso un Dominio di Coerenza che sostiene il vigneto con la forza dei gesti, dei pensieri e dei sentimenti che agiscono in fase alle sue ordinate frequenze.

L'uomo consapevole di queste forze ha un ruolo decisivo nel raggiungere il livello più alto della qualità senza l'uso di prodotti e sistemi che mortificano l'armonia della natura nelle sue espressioni produttive e vitali.

Il vigneto è biotico quando è coerente all'armonia della natura.

Occorrono almeno quattro anni per passare da un'agricoltura basata sull'entropia delle reazioni ad una fondata sulla sintropia delle relazioni.

Un periodo necessario a dissolvere ogni eredità chimica, fisica e psichica del vigneto, per connetterlo alla sensibilità del produttore con una coerente risposta epigenetica.

RiLUCE è coerente alla legge di risonanza, che regola l'armonia del mondo, in cui nessuno può realizzare sulla terra più di quello che riesce ad amare col cuore.

Un vino che nasce da piante ancestrali e sentimenti che accarezzano il mondo nel rispetto di un'arte agricola dove il terreno non ha bisogno di nessun'altra sostanza, perché con la flora e la fauna è rispettato e protetto come un organismo che emancipa le inclinazioni botaniche dei vegetali.

Una realtà in cui viene bandito qualsiasi prodotto chimico e biologico per accordare la sensibilità delle piante alle forze del terroir.

Lo sfalcio selettivo dinamizza l'attività del vigneto in sintonia con una produzione orticola ispirata a concetti di permacoltura e di agricoltura naturale.

Nessuna macchina, attrezzo o azione che offenda le colture e deprima il terreno, ma gesti, pensieri e sentimenti che proteggono la biodiversità e stimolano la resilienza per preservare l'equilibrio omeostatico di tutto l'organismo agricolo.

RiLUCE trascende il vitigno, il territorio e la tecnica, perché è la migliore espressione del vitigno, del territorio e della tecnica.

Ogni azione del produttore è efficace quando si collega alla sensibilità delle piante come un'informazione coerente alle loro ordinate frequenze.

Una realtà in cui non esiste nessun trattamento chimico e biologico, che sfaserebbe l'equilibrio del vigneto e la luminosa purezza dei frutti, perché la malattia è solo un sintomo necessario a superare un momento di difficoltà della pianta, che l'uomo deve imparare a conoscere per sostenerla nei suoi delicati equilibri.

RiLUCE esprime il gusto di tutte le forze che trasformano la Luce in vino.

Il vino biotico capitalizza la sensibilità del produttore nel suo intimo rapporto con tutte le forze che agiscono sul frutto, fino alla bottiglia.

Un vino universale, perché supera il senso del territorio, delle varietà e delle mode, per collegare l'eternità al gusto del proprio tempo.

RiLUCE esalta la purezza delle uve per conservare l'immagine del terroir.

In cantina l'uomo è artefice del mistero in cui la natura trasferisce le sue frequenze dalla Luce al vino per fissare le forze del terroir nell'armonia del gusto.

Questo è possibile quando la fermentazione dissolve ogni sostanza del grappolo con un lungo processo alchemico, che riporta in vita la memoria della pianta senza che nessun prodotto chimico o biologico possa alterare il suo naturale sviluppo.

Attraversando ogni sfumatura del gusto il vino si libera dalla materialità del frutto, per diventare come rugiada che conserva il senso della propria origine nella memoria di tutte le forze che l'hanno realizzata.

Un'esperienza necessaria a rinascere in bottiglia, come una pellicola che imprime la propria storia nell'armonia del gusto, affinandosi continuamente, per aggiornarsi costantemente ai ritmi che regolano l'evoluzione del mondo.

RiLUCE esprime le forze del terroir nella sinestesia del gusto.

Il vino biotico è il risultato di un'esperienza interiore che riluce dalla creatività del produttore, dove le forze del terroir si realizzano nel vino come un'informazione che esprime l'unicità di ogni annata perché collegata ai ritmi della natura.

Un vino in cui il terroir risuona nella sinestesia del gusto, come una musica composta da tutti gli istanti vissuti in armonia col cielo, la terra e l'uomo.

Più un alimento è coerente all'armonia della natura più conserva l'informazione vitale della Luce.

Il laboratorio LifevisionLab di Zurigo ha rilevato in questi vini i più alti valori di energia vitale, riflessa nell'ordine frattale delle loro immagini cristallografiche, in cui il livello più alto della qualità è coerente all'ordine più intimo della materia.

Una qualità che agisce sull'evoluzione dell'uomo attraverso un ordine frequenziale che educa la coscienza verso tutto ciò che tende al suo ritorno all'Essere, unico e originario di Tutto.

Un vino che agisce parallelamente al senso estetico del gusto, creando un'antipatia interiore per tutto ciò che è eticamente sbagliato come per tutte le cose dal sapore sgradevole.

L'etichetta invita a superare la realtà dei sensi, che è solo una delle molteplici manifestazioni della natura.

Il glifo solare è il logo di RiLUCE, che rappresenta l'inizio e la fine di tutto, in cui l'Intelligenza creatrice ritrova la consapevolezza di sé nell'uomo che supera i suoi limiti terreni per collegarsi al mondo infinito ed eterno in cui si cela la propria origine.

RiLUCE riflette la bellezza della natura nella meraviglia del gusto.

Un'espressione artistica in cui il vino non è finito quando non c'è più niente da aggiungere ma quando non c'è nulla da togliere all'armonia del gusto.

La natura riconosce l'uomo nella sua vera essenza.

Nella pratica biotica la natura produce in rapporto a quanto il produttore si realizza nell'armonia della natura, per ciò che realmente è e per ciò che realmente fa per il mondo.

RiLUCE trasmuta la purezza delle uve in un vino che connette la coscienza al senso dell'esistenza, come quello dei faraoni, dell'ultima Cena e dei grandi vini della storia.

Un'arte, che supera ogni tecnica ed ogni tecnologia agricola, in cui il vigneto riflette nei frutti il gusto di una coscienza educata al rispetto del mondo.

RiLUCE è talmente semplice da sembrare assurdo.

Un vino che esprime un'esperienza primigenia e insieme sempre nuova, come quella di un bimbo che attraverso i primi suoni e i primi colori incorpora la memoria del mondo nel suo passaggio dall'invisibile al visibile, dall'oscurità sognante dell'inconscio alla coscienza terrena di una nuova vita.

Le vocali delle etichette esprimono le frequenze del vino, i colori quelle del terroir.

Le etichette evocano le forze che riflettono il carattere di ogni prodotto, perché le frequenze del suono e del colore agiscono come un ponte, tra il macrocosmo sensibile e il microcosmo invisibile, che riporta ogni atto creativo all'origine, dal quale anche noi proveniamo, come in un Big Bang che scoppia a ogni bottiglia.

LA LUCE È L'ORIGINE IN CUI L'UOMO E LA NATURA RITROVANO IL SENSO DELL'ESISTENZA.

Un ideale che coltiva la Luce del mondo per sviluppare il corpo, l'intelligenza ed educare la coscienza verso tutto ciò che tende al suo ritorno all'Essere, unico e originario di Tutto.

Una filosofia in cui la meraviglia della natura produce un sentimento d'amore per la bellezza che sviluppa il senso estetico del gusto necessario all'evoluzione dell'uomo sulla terra.

Un vino che accende il senso dell'esistenza con la meraviglia del gusto.

Una visione agricola che sostiene il progresso con l'alimentazione, la coltivazione e la trasformazione di prodotti che, conservando le ordinate frequenze della Luce, connettono l'umanità al Campo Quantico del microcosmo per potenziarla ed evolverla nel mondo finito e mortale del macrocosmo.

Prodotti sinestetici, perché riflettono il gusto delle forze che superano la barriera dei sensi per sviluppare l'intuizione fino alla memoria connessa alle limpide fonti dell'esistenza.

La Luce realizza ogni cosa del mondo nel senso estetico del gusto.

Un ideale che rifugge lo sfruttamento della terra per coltivare le ordinate frequenze della Luce con una pratica che, nel rispetto assoluto della natura, realizza un Dominio di Coerenza in cui l'uomo sostiene i vegetali con la forza dei gesti, dei pensieri e dei sentimenti che agiscono in fase alle loro ordinate frequenze.

Un pensiero fedele alla legge di risonanza, che regola l'armonia del mondo, in cui nessuno può realizzare sulla terra più di quello che riesce ad amare col cuore.

RiLUCE è il gusto di tutte le forze che hanno prodotto e trasformato il frutto in armonia col cielo, la terra e l'uomo.

L'uomo consapevole di queste forze ha un ruolo decisivo nel raggiungere il livello più alto della qualità, senza l'uso di prodotti e sistemi che modificano le frequenze della Luce e mortificano l'armonia della natura nelle sue espressioni produttive e vitali. Occorrono circa quattro anni per passare da un'agricoltura basata sull'entropia delle reazioni (chimiche e fisiche) ad una fondata sulla sintropia delle relazioni (psichiche ed energetiche).

Il tempo per creare un organismo in cui tutto è connesso alla sensibilità del produttore, dopo un periodo di conversione necessario a dissolvere ogni eredità chimica, fisica e psichica del vigneto.

L'agricoltura biotica stimola la biodiversità verso un ancestrale sviluppo delle piante che si armonizzano ai ritmi della natura con una coerente risposta epigenetica.

Un vino che esprime l'origine del sole, del cielo e della terra nel gusto del proprio tempo.

Un nuovo paradigma, o forse il più antico, come il vino dei faraoni e dell'ultima Cena, dove la Luce connette la coscienza al senso originario dell'esistenza.

Una pratica che al primo anno incentiva la crescita di vegetali spontanei per detossificare il terreno ed accordarlo al microclima, bandendo qualsiasi prodotto chimico e biologico.

Il secondo anno prosegue con la potatura primaverile, effettuata dopo il periodo del pianto, per agire sulla sensibilità del vigneto all'inizio del suo sviluppo vegetativo.

I sarmenti sono mantenuti appesi al filare per favorire l'attività dei viticci e degli insetti che stimolano l'armonia della microfauna aerea.

Ogni lavorazione è manuale, senza macchine e attrezzi che offendono le piante e compattano il terreno, deprimendo la vitalità dei vegetali e la fertilità del suolo.

Le erbe spontanee sono fondamentali perché ottimizzano il microclima per stimolare la fauna terricola, migliorare il chimismo delle reazioni ed incentivare l'aliquota di sostanza organica necessaria all'equilibrio omeostatico di tutto l'organismo agricolo.

A questo scopo gli sfalci selettivi dinamizzano l'attività del vigneto in sintonia con una produzione orticola ispirata a concetti di permacoltura e di agricoltura naturale.

Ogni azione del produttore è efficace se è collegata materialmente e psichicamente alla sensibilità del vigneto, come un'informazione coerente alle sue ordinate frequenze.

Il vigneto è biotico quando riconosce epigeneticamente l'armonia della natura.

Un'arte dove il terreno non ha bisogno di nessun'altra sostanza perché, con la flora e la fauna, è rispettato e protetto come un organismo sensibile che emancipa le inclinazioni botaniche dei vegetali.

Una realtà in cui non esiste nessun trattamento chimico e biologico, che distruggerebbe l'equilibrio del vigneto e le luminose frequenze dei frutti, perché la malattia è solo un sintomo per richiamare energia in un momento di difficoltà della pianta, che l'uomo deve imparare a conoscere e sostenere nei suoi delicati equilibri.

Un nuovo paradigma, o forse il più antico, come il vino dei faraoni e dell'ultima Cena, dove la Luce connette la coscienza al senso originario dell'esistenza.