

Alla cortese attenzione dello Studio HYLÀ

Dott.ssa Francesca Montioni

Oggetto: Presentazione del progetto per affinamento metodo classico all'interno delle Grotte del Monte Cucco – Richiesta valutazione di incidenza ambientale

Premessa e contesto

Il presente documento ha lo scopo di presentare in modo sintetico ma esaustivo il progetto proposto dall'Azienda Agraria Semonte società agricola S.r.l., con sede in Gubbio (PG), finalizzato all'avvio di una fase di affinamento del vino metodo classico all'interno di uno spazio specifico delle Grotte del Monte Cucco, ricadente in ambito di particolare rilevanza naturalistica e paesaggistica.

L'iniziativa, coerente con una visione di sviluppo sostenibile e valorizzazione del territorio, è parte di una più ampia strategia di rilancio delle aree interne, basata sull'integrazione tra produzione agricola di qualità, turismo lento ed esperienze culturali e ambientali.

Descrizione dell'intervento

L'intervento consiste nell'introduzione di una quantità definita di bottiglie di **vino metodo classico non ancora sboccato**, contenute in gabbie metalliche modulari per l'affinamento. Ogni gabbia sarà di **dimensioni 1 metro x 1 metro**, realizzata interamente in **acciaio inox** a uso alimentare, conforme ai requisiti igienico-sanitari e ambientali.

Le bottiglie verranno collocate **manualmente** all'interno delle grotte, in uno spazio da identificare in accordo con gli enti competenti e con il massimo rispetto delle caratteristiche geomorfologiche e microclimatiche del sito. Le operazioni di trasporto in ingresso saranno eseguite **senza mezzi motorizzati**, tramite zaini e a spalla, con accessi scaglionati e pianificati in base alle condizioni ambientali e logistiche. Le gabbie, una volta collocate, **non saranno oggetto di alcun intervento successivo** durante tutto il periodo di affinamento. Saranno quindi posizionate e lasciate integre per tutta la durata prevista, in totale assenza di manipolazioni, emissioni, scarichi, fonti luminose o sonore.

Il periodo di permanenza nelle grotte potrà variare **da un minimo di 12 mesi fino a un massimo di 36 mesi**, in funzione dell'evoluzione del prodotto e delle necessità produttive. Il sito sarà visitato periodicamente dall'enologo solo per necessità di monitoraggio del processo e al termine del processo di affinamento, quando le gabbie saranno prelevate con le medesime modalità manuali utilizzate in ingresso, mediante trasporto a spalla in zaini o contenitori specifici, senza l'impiego di mezzi o attrezzature invasive.

Obiettivi e sostenibilità

L'obiettivo è quello di utilizzare le **peculiarità microclimatiche naturali delle Grotte del Monte Cucco** (temperatura costante, umidità, assenza di luce e vibrazioni) come ambiente ideale per l'affinamento naturale del vino, valorizzando le caratteristiche organolettiche del prodotto in un contesto del tutto originale e a impatto ambientale pressoché nullo.

Il progetto non prevede impianti, strutture fisse, né modifiche al sito. Non verranno lasciati residui, rifiuti o materiali di alcun tipo all'interno delle grotte. Tutte le attività si svolgeranno in coordinamento con gli enti proprietari e gestori dell'area, nel pieno rispetto delle normative di tutela ambientale, del Parco del Monte Cucco e delle aree Natura 2000 eventualmente coinvolte.

Conclusione

Con la presente si chiede cortesemente di valutare l'incidenza ambientale dell'intervento proposto, al fine di attivare gli eventuali procedimenti autorizzativi e le verifiche necessarie. Siamo a disposizione per eventuali sopralluoghi, approfondimenti tecnici e integrazioni documentali che lo Studio HYLÀ riterrà opportuni per una valutazione accurata e rispettosa delle finalità di conservazione del sito.

Ringraziando anticipatamente per l'attenzione e la disponibilità, si porgono cordiali saluti.