

**carta dei vini  
della terra  
2008**



**la terra trema**

## La Terra Trema

Sotto il nome La Terra Trema si riunisce l'agricoltura critica di qualità.

Contadini, allevatori, piccoli produttori che resistono quotidianamente alle tonnellate di cemento abitando quanto c'è appena oltre la periferia milanese. La Terra Trema è il desiderio di portare porzioni di queste piccole opposizioni nella metropoli (quelle opposizioni che Luigi Veronelli avrebbe detto di hackers), è un invito ai guardiani del territorio ad uscire temporaneamente dai propri ambiti e a darsi al racconto delle proprie quotidiane resistenze. La Terra Trema come poche esperienze in Italia e in Europa, mette insieme la gente della campagna e i centri sociali metropolitani in una provocazione corale che va addosso all'appiattimento dei sapori, dei sensi, del futuro.

Siamo partiti dalla frequentazione quotidiana e vitale di un territorio specifico che si estende a una manciata di chilometri a sud-ovest di Milano, uno spazio geografico con una forte connotazione territoriale: due grandi parchi naturali (Parco Agricolo Sud Milano e Parco del Ticino), una radicata tradizione contadina, ma luogo, anche, di violenti cambiamenti geomorfici. Cambiamenti paesaggistici dietro ai quali covano danni ambientali, sociali, economici, culturali.

Abbiamo sperimentato filiere corte autorganizzate supportando una porzione precisa della produzione agricola: quella dei piccoli produttori, sensibili e critici, legati al proprio territorio e al proprio lavoro. Contadini che producono cibi e sapori di qualità e senso. Contadini che coltivano cultura. Contadini surclassati dalla grossa distribuzione.

Abbiamo sviluppato una distribuzione diretta e partecipata, capace di innescare meccanismi basilari per un nuovo modo (qualitativo) di intendere produzione e consumo, un altro modo di vivere, attraversare e gestire il territorio.

Ci interessa inventare/costruire/facilitare i meccanismi di scambio e comunicazione, agevolare lo sviluppo di una rete che sia locale e autosostenuta. Ci interessa valorizzare micro-esperienze già esistenti tutelando, supportandole, costruendone di altre. Supermercati, ipermercati, grandi centri commerciali, catene alimentari, industria della ristorazione, sono i luoghi ipertrofici della negazione dei diritti, dello sfruttamento, dell'infima qualità del lavoro, della distruzione dei territori, della omologazione di merci e sapori, l'alienazione dei bisogni e del vivere sociale.

Ci immaginiamo la realizzazione di qualcosa di tangibile nel nostro territorio e riproducibile in altri.

Un progetto materiale.

Materiale come la terra.



## Vignaioli e contadini

La Terra Trema è composta di percorsi e di incontri.

Vale a dire sguardi, parole, odori, luoghi, scambi percepibili ai sensi.

Abbiamo cercato di assecondare il desiderio nomade di muoversi, cercare, contaminare, contaminarsi: metropoli, piccoli comuni di provincia, centri sociali, comunità speciali, circoli contadini, piazze, cortei, mercati, trattorie, ma soprattutto cascine, case di campagna, cucine, vigneti in piano, su dislivelli, cantine.

Sono avvenuti incontri, abbiamo invitato al dialogo e siamo stati ospitati.

Questa Carta dei Vini della Terra è il risultato di tali incontri preziosi: stati d'animo e percezioni, terre da coltivare, vitigni, sapori mai uguali.

Un vino è la storia della vita e delle scelte di un contadino, delle generazioni che lo hanno preceduto e di quelle che seguiranno, dei luoghi dove queste trascorrono.

Questa Carta dei Vini ha natura ciclica e aperta.

Ringraziamo chi l'ha attraversata, chi la attraversa oggi, chi la attraverserà.

Ringraziamo Luciano; Federico, Enrico, Franco; Luigi, Angelo, Silvia e Nicola; Annibale; Lorella e Claudio; Rebecca, Monica e Marco; Arianna, Alessio e Amilcare; Luigi; e chi a loro è caro.

*La Terra Trema*

## Aldrighetti Luigi, Angelo e Nicola *Marano di Valpolicella, Verona*

"L'azienda agricola nasce nella località le Bignele, situata in una delle tre vallate che compongono la Valpolicella Classica. I vigneti si estendono su un territorio collinare di 11 ettari. La passione per il vino tramandata di generazione in generazione nasce nel 1818".

*Famiglia Aldrighetti*

## Alziati Annibale *Scazzolino di Rovescala, Pavia*

[...] "Discutemmo a lungo di Gaggiarone, vino prodotto sul colle omonimo - forte il pendio e a sud-ovest l'esposizione - in comune di Rovescala, di quell'anno felicissimo, 1971. Ne avevo esaltato - con qualche sua insofferenza (Luisin, esagera no) - il colore rosso granato nutrito e pieno, brillante, il bouquet composto, ampio e compiaciuto (sentore di mandorla amara), il sapore asciutto, anche composto su bel fondo amarognolo, il nerbo e la stoffa consistenti, bene espressi, e il pieno carattere. Sorrise, alla fine, reso lieto dal vino e dall'affermazione: - Non sai perché Gaggiarone. Viene da un antico termine gotico, wadi, a segnalare i luoghi e gli oggetti di superiore bellezza, adatti a un re. E neppure conosci esatte le sue uve: bonarda 90%, uva rara e barbera 10%".

*Luigi Veronelli, dal Corriere della Sera del 12 ottobre 2003*

"Caro Annibale, solo per dirti: l'assaggio del Gaggiarone 2003 mi ha riportato indietro nel tempo. Un sole!"

*Da Luigi Veronelli ad Annibale Alziati, 5 luglio 2004*

## La Viranda *Calamandrana, Asti*

"Il Libertario Rosso è un brachetto secco, che è prodotto con un'antica varietà di brachetto che è il clone Migliardi, clone storico della zona, ormai quasi completamente abbandonato. La selezione viticola ha portato a produrre brachetti che sono estremamente diversi da questo. Il nome di questa etichetta: innanzitutto perché in cima al vigneto c'è un ceppo che ricorda un eccidio di quattordici giovani, che hanno dedicato la loro vita per la libertà. I due signori a cui ho dedicato il vino, che ho conosciuto e a cui ho voluto anche bene, nel vero senso della parola, erano due vecchi anarchici che sono morti, critici di questa società".

*Claudio Solito, La Terra Trema al Leoncavallo, Milano, 23 novembre 2007*

## Cascina Besciolo *Gorzegno, Cuneo*

"Forse io sono un'anomalia, gli altri produttori della zona non hanno grossa stima del proprio prodotto, si mettono nell'ordine delle idee che il loro vino deve essere venduto, che non deve avere una storia, ma il mercato è fin troppo saturo di vini imbottigliati senza storia, né passato, per questo cerco di lavorare sulla qualità, perché non sono un commerciante. Faccio un lavoro molto impegnativo in vigna, mi permetto un mese di lavoro in più per il diradamento, pulisco continuamente le viti in modo che la pianta, completamente senza foglie, lasci libera l'uva: conosco perfettamente la storia di quanto ho prodotto, non cerco di cambiare i connotati del mio vino, cerco chiarezza e provo a spiegare questo lavoro a chi lo

compra." [...] "La vite che cresce lungo dei terrazzamenti è sicuramente più esposta agli agenti atmosferici, il fatto che ogni muretto rialzi un determinato numero di piante permette che ci siano quei 6/7 filari sempre ben esposti al sole durante l'arco della giornata; quelle contro ai muretti, più interne, riescono a prendere più calore, quello accumulato dalle pietre di giorno e che ritorna alle piante anche nella notte".

*Marco Chinazzo, Intervista col Folletto25603, Gorzegno (Cn), Settembre 2005*

### **Alberici Amilcare Boretto, Reggio Emilia**

"La fogarina è della golena di Gualtieri. Piaceva ai contadini perché molto produttiva, bassa di zuccheri e alta di tartarico. La fogarina aveva 8 unità in più di tartarico rispetto ai lambruschi normali. La fogarina aggiustava le uve basse, dava la vita. Quando io ho bevuto la mia fogarina mi sembrava come quella bevuta dal contadino, credevo di morire, non ero più abituato, quand'ero piccolo bevevo dei vini così". [...] "In zona nessuno usa la fogarina, l'avevano tolta tutta. Noi nel '97 abbiamo cominciato con il recupero del lambrusco nostrano reggiano. La fogarina sono andato a cercarla io a Santa Vittoria di Gualtieri. Abbiamo fatto il nuovo impianto nel '98, 500 piante su 1500 metri. Abbiamo tribolato parecchio. Nel '99 la cantina sociale di Gualtieri ha promosso la scoperta e la sperimentazione di antichi vitigni e dell'uva fogarina perché c'erano i finanziamenti, però considera che ci vogliono 3 o 4 anni per entrare in produzione, 2 o 3 anni per valutare le vinificazioni, e, alla fine, una commissione per introdurre ufficialmente a catalogo il vitigno fogarina. Ufficialmente se chiedi a Roma la fogarina non esiste ancora, teoricamente è un paradosso, un nome di fantasia".

*Amilcare Alberici, Intervista col Folletto25603, Boretto (Re), 3 settembre 2005*

### **Il Pendio Monticelli Brusati, Brescia**

"Salendo lungo i pendii della parte settentrionale della Franciacorta che risalgono da Monticelli Brusati, a circa 400 metri s.l.m. di quota, con esposizione Est-Sud-Est si trova l'azienda agricola "il Pendio" fondata nel 1988 da Gianluigi Balestra.

Lo spirito pionieristico, la tenacia e la testardaggine del suo fondatore sono state le forze trainanti per la creazione di qualcosa che ha dell'incredibile, vigneto e oliveto da terra scura, avara e orgogliosa frammista ad un mare di roccia biancastra dall'ottimo drenaggio e volano termico naturale.

Enologia eroica di montagna condotta giorno dopo giorno su circa 5 ettari di terreno terrazzato dove sono stati impiantati vitigni selezionatissimi che permettono di operare nell'ambito della DOC Terre di Franciacorta bianco e rosso e Franciacorta DOCG".

*Gianluigi Balestra*



Prezzo Sorgente    Prezzo al pubblico\*  
bottiglia | bicchiere

### *i vini rossi*

<b>Valpolicella Classico Superiore d.o.c. 2004</b> <i>corvina, rondinella, corvinone, molinara</i> Soc. Agr. Aldrighetti Luigi, Angelo e Nicola, Marano di Valpolicella (VR), Veneto	€ 4,00	€ 5,50   € 1,50
<b>Lambrusco Reggiano d.o.c. "La Fogarina" 2005</b> <i>lambrusco, ancillotta</i> Amilcare Alberici, Boretto (RE), Emilia Romagna	€ 3,50	€ 5,00   € 1,50
<b>Brachetto "Libertario rosso" 2006</b> <i>brachetto (clone Migliardi)</i>	€ 4,20	€ 6,00   € 1,50
<b>Barbera d'Asti d.o.c. Superiore 2005</b> <i>barbera</i> Az. Agr. La Viranda, Calamandrana (AT), Piemonte	€ 6,70	€ 8,50   € 2,00
<b>Bonarda d.o.c. "Gaggiarone" da Vitigni Giovani 2005</b> <i>croatina (cru Gaggiarone)</i> Annibale Alziati, Tenuta San Francesco, Scazzolino di Rovescala (PV), Lombardia	€ 7,00	€ 8,00   € 2,00
<b>Langhe Nebbiolo d.o.c. "Ego" 2003</b> <i>nebbiolo</i> Cascina Besciolo, Gorzegno (CN), Piemonte	€ 6,72	€ 8,50   € 2,00

### *i vini bianchi*

<b>Riesling d.o.c. 2007</b> <i>riesling italico</i> Annibale Alziati, Tenuta San Francesco, Scazzolino di Rovescala (PV), Lombardia	€ 3,50	€ 5,00   € 1,50
<b>Terre di Franciacorta d.o.c.g. Bianco "Etichetta Nera" 2004</b> <i>chardonnay</i> Az. Agr. Il Pendio, Monticelli Brusati (BS), Lombardia	€ 7,85	€ 11,00   € 2,50

---

\* spese di spedizione + sottoscrizione al progetto



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Società Agricola Aldrighetti Luigi, Angelo e Nicola**

Indirizzo: **via Bignele 4, Marano di Valpolicella (VR)**

Telefono: **045 7755061**

Fax: **045 7755061**

E-mail: **lualdri@tin.it**

Sito internet:

Proprietario:

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **Sì, basta un preavviso**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Superficie coltivata totale (ettari): **12 ha**

Superficie coltivata a vigneto: **8 ha**

Altre colture (quali): **ciliegi, olivi e albicocchi**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **sì**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **enologo come consulente**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) :

Lavoratori fissi (indicare il numero): **proprietari**

Lavoratori stagionali (indicare il numero):

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:

Ricorso a lavoro interinale (sì o no, frequenza):

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Amarone, Recioto, Ripasso, Valpolicella Superiore**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **13000**

Vendita diretta in azienda (specificare sì o no): **sì**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare sì o no e se sì in quali catene):

**enoteche**

Fatturato ultimo anno (inserire scale numeriche):

Una breve storia dell'azienda: **Da cinque generazioni si tramandano la passione per il vino.**

I miei principi e idealità di produttore: **mantenere e continuare la produzione del vino mantenendone la sua originalità**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Non sono d'accordo con gli OGM**

## IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Le Bignele**  
Annata:

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **Le Bignele**  
Suolo: **argilloso**  
Esposizione dei filari:  
Altitudine: **300m**

Vitigno/i: **Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara**  
Portainnesto/i: **selezionato in base al terreno 420a**  
Forma di allevamento: **pergola doppia trentina**  
Età media delle viti: **40**  
Densità d'impianto (ceppi/ha): **1,5 m<sup>2</sup>**  
Produzione per ceppo (kg/pianta): **6 Kg**  
Produzione per ettaro (q/ha): **120q/ha**  
Trattamenti (tipologia e frequenza): **di copertura**  
Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **letame**  
Data inizio vendemmia: **metà settembre**  
Modalità di vendemmia: **raccolta in cassette, l'appassimento, e poi intero**  
Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **NO**  
Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **NO**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura **viene utilizzata la diraspa pigiatrice**  
Modalità di pressatura **pressatura soffice con pressa a polmone**  
Vinificatori in (materiale) **acciaio**  
Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) **macerazione di circa 40 giorni**  
Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) **NO**  
Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm) **NO**  
Metodologia di stabilizzazione **il vino va stabilizzarsi con la maturazione**  
Filtraggi (se sì, tipologia) **sì con filtro a pannelli**  
Chiarifiche (se sì, tipologia) **NO**  
Eventuale affinamento in acciaio (durata) **NO**  
Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi)  
Eventuale affinamento in bottiglia (durata)  
Eventuali correzioni **NO**  
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato **mosto concentrato rettificato**  
Utilizzo di concentratore **uso di concentratore**  
Pratiche di "salasso" **NO**  
Resa uva/vino (%) **Valpolicella Superiore e Ripasso 70% mentre l'Amarone e il Recioto 40%**

Numero di bottiglie prodotte **non si sanno perche siamo appana partiti**  
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese borgogna**  
Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**  
Produzione di grappe o distillati (si o no): **no**  
Quantità:  
Luogo e modalità di distillazione:

Altre informazioni:

#### *Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico **15**  
Acidità (g/l): **5,5**  
Ph: **3**  
Estratto secco (g/l): **20**  
Anidride solforosa libera **nessuna**  
Anidride solforosa totale **nessuna**

#### *Descrizione organolettica*

Il mio vino è: **prodotto rispettandolo il più possibile**

#### *PREZZO SORGENTE*

**Amarone 2000 18€      Recioto 2001 10€      Valpolicella Superiore 2004 4€**  
**Amarone 2001 15€      Valpolicella Classico "Ripasso" 2002 7€**

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **AZ.AGRICOLA ALZIATI ANNIBALE**  
Indirizzo: **FRAZ. SCAZZOLINO 55 -27040 ROVESCALA -PV**  
Telefono: **038575261**  
Fax: **0290842084**  
E-mail: **info@alziati.it**  
Sito internet: **www.alziati.it**

Proprietario: **ALZIATI ANNIBALE**  
Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **SI**  
Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **NO**

Superficie coltivata totale (ettari): **10**  
Superficie coltivata a vigneto: **10**  
Altre colture (quali): **-**  
Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **-**  
Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) :

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo):  
Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) :  
Lavoratori fissi (indicare il numero): **1**  
Lavoratori stagionali (indicare il numero): **5**  
Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **CONTRATTO AGRICOLO**  
Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **PER VENDEMMIA**  
Ricorso a lavoro interinale (sì o no, frequenza): **NO**

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **BONARDA - RIESLING-CROATINA**  
**- BARBERA - CRU GAGGIARONE**  
Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **50.000 BOTTIGLIE**  
Vendita diretta in azienda (specificare sì o no): **SI**  
Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare sì o no e se sì in quali catene): **NO**  
Fatturato ultimo anno (inserire scale numeriche):

Una breve storia dell'azienda:

I miei principi e idealità di produttore:

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **NO OGM**

## IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **GAGGIARONE VINO ROSSO AMARO DI ROVESCALA**  
Annata: **2003-2005**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **GAGGIARONE**  
Suolo: **ARGILLOSO CON PRESENZA DI GESSO -TUFO**  
Esposizione dei filari: **SUD-OVEST**  
Altitudine: **300 MT.**

Vitigno/i: **CROATINA**  
Portainnesto/i: **VITI VECCHIE**  
Forma di allevamento: **GUYOT**  
Età media delle viti: **50 ANNI**  
Densità d'impianto (ceppi/ha): **2.000**  
Produzione per ceppo (kg/pianta): **2 KG**  
Produzione per ettaro (q/ha): **40**  
Trattamenti (tipologia e frequenza):  
Fertilizzanti (tipologia e frequenza):  
Data inizio vendemmia: **FINE SETTEMBRE**  
Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **MANUALE IN CASSETTA**  
Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **NO**  
Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **NO**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **INERBIMENTO**

### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **MECCANICA**  
Modalità di pressatura: **NO**  
Vinificatori in (materiale): **CEMENTO**  
Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **NON CONTROLLATA 7/15 GG.**  
Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **0.30 MG A FINE FERMENTAZIONE**  
Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **NO**  
Metodologia di stabilizzazione:  
Filtraggi (se sì, tipologia) : **NO**  
Chiarifiche (se sì, tipologia) : **NO**  
Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **IN CEMENTO 2 ANNI**  
Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **NO**  
Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **1 ANNO**  
Eventuali correzioni:  
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **NO**  
Utilizzo di concentratore: **NO**  
Pratiche di "salasso" : **NO**  
Resa uva/vino (%): **50%**

Numero di bottiglie prodotte: **3.000**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) :

Tappo in (materiale) : **SUGHERO**

Destinazione delle vinacce: **DISTILLERIA**

Produzione di grappe o distillati (si o no): **NO**

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Altre informazioni:

#### *Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **14-14.5**

Acidità (g/l) : **5.30**

Ph: **3.30**

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera: **65**

Anidride solforosa totale: **65**

#### *Descrizione organolettica*

Il mio vino è: **"il colore rosso granato nutrito e pieno, brillante, il bouquet composto, ampio e compiaciuto (sentore di mandorla amara), il sapore asciutto, anche composto su bel fondo amarognolo, il nerbo e la stoffa consistenti, bene espressi, e il pieno carattere."**

(Tratto da "Agrodolce" di Luigi Veronelli, dal Corriere della Sera del 12 ottobre 2003)

#### *PREZZO SORGENTE*

**€ 14.50 + IVA 20% = EURO 17,40**

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## IL PRODUTTORE

Denominazione	Azienda Agricola La Viranda s.c.
Via	Via Maestra 22
Cap	14042
Località	Calamandrana (AT)
Telefono	0141856571
Fax	0141856571
E-mail	vini@laviranda.it
Sito internet	www.laviranda.it
Proprietario	Claudio Solito, Lorella Solito, Secondo Scanavino, Emanuele Giordano, Alfiero Solito
Possibilità di visitare l'azienda	Sì – su appuntamento -
Eventuali strutture ricettive	Agriturismo h 12 posti letto – 60 coperti
Superficie coltivata totale	25 ettari
Superficie coltivata a vigneto	19,80 ettari
Altre colture	5,20 ettari di orti, frutteti, campi, prati.
Eventuali prodotti acquistabili in azienda	Vino – Grappa – Salumi –Marmellate - <b>Composte</b>
Proprietà dei terreni	11 ettari di proprietà dei soci dell'azienda 14 ettari in affitto
Enologo o responsabile di cantina	Claudio Solito – responsabile di cantina Sergio Molino - consulente tecnico
Agronomo o responsabile conduzione agricola	Flavio Bera - consulente
Lavoratori fissi	i soci
Lavoratori stagionali	1 in agriturismo – 3 in campagna
Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali	
	<b>Contratto Nazionale Stagionali Agricoli</b>
Ricorso a lavoro interinale	No

Vini prodotti

BARBERA D'ASTI d.o.c. SAN GIOVANNI

BARBERA D'ASTI d.o.c. SUPERIORE

BARBERA DEL MONFERRATO d.o.c.

LANGHE d.o.c. DOLCETTO

FREISA D'ASTI d.o.c.

LA ROU (Cabernet-Sauvignon)

LIBERTARIO ROSSO (Brachetto- clone Migliardi)

MONSU ARDISSON (Pinot Nero)

CHARDONNAY d.o.c. 'L MARTINET

CORTESE d.o.c.

MONFERRATO BIANCO d.o.c. (Sauvignon blanc)

MOSCATO D'ASTI d.o.c.

MOSCATO D'ASTI d.o.c. PASSITO

SPUMANTE BRUT (Cortese e Chardonnay)

Con il nome CA' PONCHIONE di Lorella e Claudio Solito:

LA SOPA - BARBERA D'ASTI SUPERIORE - Riserva 2001

'L VIGNOT – PINOT NERO - Riserva 2001

LA PIPIONA – CABERNET SAUVIGNON – Riserva 2001

Numero totale di bottiglie prodotte 40.000

Produzione di vino sfuso Monferrato Rosso – 7.000 litri

Cortese – 9.000 litri

Vendita diretta in azienda Sì

Vendita nella media e/o grande distribuzione 12.000 bottiglie a Bival s.c.r.l. distributore per grossisti e grande distribuzione: in parte con etichetta La Viranda e in parte con etichetta del venditore.

Fatturato ultimo anno (inserire scale numeriche)

Una breve storia dell'azienda:

La cooperativa La Viranda nasce nel 1980 da un "sogno" come cooperativa di contadini e disoccupati, alle inizio la cooperativa faceva solo produzione agricola e conferiva la frutta al consorzio di San Marzano e l'uva alla cantina sociale di Calamandrana, nel 1987 La Viranda apre l'agriturismo, uno dei primi della zona, per avere uno sbocco diretto alla sua produzione, nel 1992 la cooperativa ha diviso i terreni tra i soci.

Nel 2001 inizia la commercializzazione del vino de La Viranda scelta indispensabile per continuare lavorare e produrre un prodotto di qualità senza lasciare ad altri tutto il margine.

I miei principi e idealità di produttore:

Il vino è un prodotto per tutti, tutti hanno diritto di bere del buon vino a prezzi accessibili.

Cerchiamo di fare un prodotto che raggiunga questi obiettivi, la nostra soddisfazione sta nell'incontrare le persone che apprezzano il nostro prodotto, lavoriamo per arrivare direttamente al consumatore finale.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: Assolutamente negativa

## IL VINO

Nome del vino **Vino da Tavola Rosso "Libertario Rosso"**  
Annata **2006**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **Calamandrana - foglio 6 - mq. 2520**  
Suolo: **Calcareao bianco, profondo**  
Esposizione dei filari: **Sommità collina**  
Altitudine: **210 m.s.l.m.**

Vitigno: **Brachetto - Clone Migliardi (antica varietà di Nizza Monferrato)**  
Portainnesto: **41b**  
Forma di allevamento: **Guyot**  
Età media delle viti: **8 anni**  
Densità d'impianto: **4500 ceppi/ha**  
Produzione per ceppo: **1,8 kg**  
Produzione per ettaro: **60/80 quintali**  
Trattamenti: **Prodotti organici: Mancozeb (2 volte) – Concime fogliare a base di fosforo di potassio – Zolfo colloidale – I drossido di Rame – 2 trattamenti obbligatori della flavescenza.**  
Fertilizzanti: **Fertilizzante organico biologico**  
Data inizio vendemmia:  
Modalità di vendemmia: **Manuale in cassetta**  
Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale):  
Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Soffice**  
Modalità di pressatura: **Soffice**  
Vinificatori in: **Acciaio inox**  
Macerazione: **7/8 gg. a 30°C controllata**  
Anidride solforosa: **15 mg /l prima della fermentazione - 2,5 mg/l. dopo 6 mesi di affinamento - 5 mg/l. prima dell'imbottigliamento**  
Utilizzo di lieviti selezionati: **RBL97 – No OGM**  
Filtraggi: **Un passaggio in filtro a farina e in cartucce da 3 micron**  
Chiarifiche: **1 albume fresco d'uovo per hl. e 4 g/hl. bentonite**  
Eventuale affinamento in acciaio: **8 mesi**  
Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi):  
Eventuale affinamento in bottiglia: **2 mesi**  
Eventuali correzioni:  
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:  
Utilizzo di concentratore:  
Pratiche di "salasso":  
Resa uva/vino: **70%**

Numero di bottiglie prodotte: **1700**  
Tipologia bottiglia: **Bordolese**  
Tappo in: **sughero 24,5x40 1+1**

Altre informazioni:

*Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **13,20%**

Acidità: **6,2 (g/l)**

Ph:

Estratto secco: **29 (g/l)**

Anidride solforosa libera (riferita all'imbottigliamento): **70 mg/l**

Anidride solforosa totale (riferita all'imbottigliamento): **86 mg/l**

*Descrizione organolettica e/o libera*

Il mio vino è: **Rosso rubino, morbido a volte con qualche residuo di zucchero, leggermente tannico, aromatico tipico del vitigno.**

*PREZZO SORGENTE*

**€ 4,20 (Riferito alla bottiglia IVA inclusa)**

Eventuali altre considerazioni:

## IL VINO

Nome del vino **BARBERA D'ASTI d.o.c. SUPERIORE**  
Annata **2003**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i **LA SOPA**  
Suolo **calcareo bianco con buona % sabbia**  
Esposizione **Sud-Est**  
Altitudine **200 m.s.l.m.**

Vitigno/i **Barbera**  
Portainnesto/i **41 B**  
Forma di allevamento **Guyot**  
Età media delle viti **2 appezzamenti: 35 anni e 65 anni**  
Densità d'impianto **7500 ceppi/ha**  
Produzione per ceppo **0,8 kg**  
Produzione per ettaro **45/50 quintali**  
Trattamenti **Prodotti organici: Mancozeb (2 volte) – Concime fogliare a base di fosfito di potassio – Zolfo colloidale – I drossido di Rame – 2 trattamenti obbligatori della flavescenza.**  
Fertilizzanti **Fertilizzante organico biologico**  
Data inizio vendemmia **28/09/2003**  
Modalità di vendemmia **Manuale in cassetta**  
Utilizzo di uve acquistate da terzi **No**  
Certificazioni **No**  
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura  
**Lavorazioni a verde sulla vite, arieggiatura e sfogliatura.**

### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura **Soffice**  
Modalità di pressatura **Soffice**  
Vinificatori in **Acciaio inox**  
Macerazione **7/8 gg. a 30°C controllata**  
Anidride solforosa **15 mg /l prima della fermentazione (dopo pigiatura)  
2,5 mg/l. dopo circa 6 mesi di affinamento  
5 mg/l. prima dell'imbottigliamento**  
Utilizzo di lieviti selezionati **BRM42 selezionato da Sergio Molino – No OGM**  
Metodologia di stabilizzazione **Nessuna**  
Filtraggi **Un solo passaggio in un profil da 5 micron**  
Chiarifiche **1 albume fresco d'uovo per hl. e 4 g/hl. bentonite**  
Eventuale affinamento in acciaio **4 mesi**  
Eventuale affinamento in botte **18 mesi in barrique 225 l. – 40% legno al 1°  
passaggio  
60% al 2° passaggio**  
Eventuale affinamento in bottiglia **12 mesi**  
Eventuali correzioni **No**  
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato **No**  
Utilizzo di concentratore **No**  
Pratiche di "salasso" **No**  
Resa uva/vino (%) **65%**

Numero di bottiglie prodotte **3.250**  
Tipologia bottiglia **Bordolese**  
Tappo in **24,5x50 Sughero naturale**

Destinazione delle vinacce **Grappa**  
Produzione di grappe con materie prime -vinacce o altro- provenienti dall'azienda **Sì (30334)**  
Nome del prodotto, materia prima distillata ed eventuali aggiunte  
**Grappa monovitigno di Barbera affinata in rovere**  
**Grappa Piemonte bianca da vinacce di uve piemontesi**  
Quantità **652 l.**  
Distilleria **Distilleria Villa Rosati – Neive (CN)**  
Modalità di distillazione **Tradizionale – Alambicco in rame – Bagnomaria**

Altre informazioni

*Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico **14,50%**  
Acidità (g/l): **5,2**  
Ph:  
Estratto secco (g/l): **34**  
Anidride solforosa libera **70 mg/l**  
Anidride solforosa totale **82 mg/l**  
(ultimi due dati riferiti all'imbottigliamento)

*Descrizione organolettica e/o libera*

Il mio vino è: **Colore rubino, violaceo intenso, cupo, grande struttura.**  
**Profumi fruttato di frutta matura, grande morbidezza (bassa acidità) complesso, con grande permanenza in bocca.**

*PREZZO SORGENTE*

**€ 6,70 (IVA inclusa)**

Eventuali altre considerazioni:

**Il 2003 per questa zona del Piemonte è stato un'annata eccezionale (come il '64 e il '97)**



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## IL PRODUTTORE

Denominazione: **Cascina Besciolo**

Via: **Fr.Pianelle 23**

Cap: **12070**

Località: **Gorzegno**

Provincia: **Cuneo**

Telefono: **017386038**

Fax: **017386038**

E-mail: **cascinabesciolo@tiscali.it**

Sito internet:

Proprietario: **Chinazzo Marco**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **Sì, in qualsiasi giorno, previo appuntamento**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **Appoggio ad agriturismi della zona**

Superficie coltivata totale (ettari): **13**

Superficie coltivata a vigneto: **2,62**

Altre colture (quali): **Nocciole, bosco**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Vino**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **di proprietà e 4 ha in affitto**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Sì, un consulente**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **Sì, un consulente**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **No**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **No**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:

Ricorso a lavoro interinale (sì o no, frequenza):

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Langhe Dolcetto, Langhe Bianco, Langhe Nebbiolo, Piemonte Barbera "La Rebecca", Langhe Dolcetto "Le Terrazze"**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **10000-12000**

Produzione di vino sfuso (sì o no, quantità): **No**

Vendita diretta in azienda (specificare sì o no): **Sì**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare sì o no e se sì in quali catene): **No**

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta):

Una breve storia dell'azienda: **E' dura, ma stiamo cercando di scrivere noi la storia della Cascina Besciolo**

I miei principi e idealità di produttore: **Cerco di valorizzare quelle zone che mi hanno visto crescere, sfruttando al meglio le risorse del territorio; consiglio sempre a chi assaggia i miei prodotti di "camminare" insieme a me le vigne dai quali nascono**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Assolutamente contrario**

## IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia) **Langhe Nebbiolo "Ego"**  
Annata **2003**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i:  
Suolo: **Argilloso, calcareo e limoso**  
Esposizione: **sud**  
Altitudine: **450**

Vitigno/i: **nebbiolo in purezza**  
Portainnesto/i:  
Forma di allevamento: **guyot**  
Età media delle viti: **20-23 anni**  
Densità d'impianto (ceppi/ha): **6500**  
Produzione per ceppo (kg/pianta): **0,9-1,2 Kg per pianta**  
Produzione per ettaro (q/ha): **70 qli**  
Trattamenti (tipologia e frequenza): **Rame ogni 7 giorni (con condizioni favorevoli) e zolfo 3 volte l'anno**  
Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **No, solamente l'impiego di letame o di stallatico**  
Data inizio vendemmia: **10 ottobre**  
Modalità di vendemmia: **Manuale, in cassetta**  
Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **No**  
Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **Viticultura di montagna**

### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Mediante diraspapigiatrice**  
Modalità di pressatura: **Soffice, con torchio idraulico**  
Vinificatori in: **Vetroresina**  
Macerazione: **18-20gg 27° < t° < 30°**  
Anidride solforosa e/o acido ascorbico: **metabisolfito, 10 g durante la pigiatura e dopo l'imbottigliamento**  
Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **Lieviti selezionati**  
Metodologia di stabilizzazione: **Stabilizzazione tartarica**  
Filtraggi: **Sì, cartoni larghi**  
Chiarifiche: **Albumina d'uovo**  
Eventuale affinamento in acciaio: **no**  
Eventuale affinamento in botte: **Barrique da 225 l, non nuove, per 12-15 mesi**  
Eventuale affinamento in bottiglia: **6 mesi**  
Eventuali correzioni: **No**  
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **No**  
Utilizzo di concentratore: **No**  
Pratiche di "salasso": **No**  
Resa uva/vino: **70%**

Numero di bottiglie prodotte  
Tipologia bottiglia: **Bordolese antica**  
Tappo in: **Sughero naturale**

Destinazione delle vinacce: **Distilleria Artigianale Castelli Giuseppe**  
Produzione di grappe o distillati: **No**  
Quantità  
Luogo e modalità di distillazione

Altre informazioni

*Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **13,50 % vol**  
Acidità (g/l): **5,43**  
Ph: **3,59**  
Estratto secco (g/l): **29,00**  
Anidride solforosa libera: **25 mg/l**  
Anidride solforosa totale: **124 mg/l**  
(ultimi due dati riferiti all'imbottigliamento)

*Descrizione organolettica*

Il mio vino è:

*PREZZO SORGENTE*

**5.60 + 1.12 iva = 6.72 €**

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Denominazione **AZIENDA AGRICOLA ALBERICI AMILCARE**

Via **CASALONE, 10**

Cap **42022**

Località **BORETTO**

Provincia **RE**

Telefono **0522/964658**

Fax

E-mail **VITIVINICOLAALBERICI@LIBERO.IT**

Sito internet

Proprietario: **ALBERICI AMILCARE**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni) **SIAMO SEMPRE APERTI**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) **NESSUNA**

Superficie coltivata totale (ettari) **12**

Superficie coltivata a vigneto **9**

Altre colture (quali) **cocomere , zucche**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda : **VINO, miele, cocomere, zucche.**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **ALBERICI AMILCARE**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **ALBERICI AMILCARE**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **Stesso**

Lavoratori fissi (indicare il numero) **2**

Lavoratori stagionali (indicare il numero) fino a 6 per la vendemmia

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi : **titolari dell'azienda**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali

Ricorso a lavoro interinale (sì o no, frequenza) **NO**

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia):

**1) LAMBRUSCO REGGIANO DOC " CASALONE" ROSSO SECCO FRIZZANTE**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): 4.000

**2) LAMBRUSCO EMILIA IGT " LaFOGARINA" ROSSO SECCO FRIZZANTE**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): 4.000

**3) FORTANA DELL'EMILIA " CASALONE" ROSSO DOLCE FRIZZANTE**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): 1.500

**4) BIANCO CHARDONNAY DEL'EMILIA FRIZZANTE**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): 1.500

**\*Casalone è il nome del fondo dove si trova l'Azienda.**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente) : sommando tutte le qualità di vino arriviamo a circa 10000 bottiglie l'anno.

Vendita diretta in azienda (specificare sì o no) **SI**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare sì o no e se sì in quali catene) no

Fatturato ultimo anno (*inserire scale numeriche*)

Una breve storia dell'azienda:

**1947 Anno in cui è nato Amilcare è stata comprata l'azienda. Il padre Dino già all'epoca faceva un po' di vino.**

**Col tempo ha trasmesso la passione al figlio Amilcare che ha cominciato a fare vino in modo professionale.**

**1997 Sono stati sostituiti i vecchi vigneti e ne sono stati reimpiantati dei nuovi facendo la scelta coraggiosa di scegliere varietà relativamente poco produttive ma dalle caratteristiche qualitative molto elevate.**

**Tra queste anche l'uva fogarina. Inoltre i nuovi sesti d'impianto caratterizzati da un maggiore investimento di viti per ettaro hanno aumentato in modo molto positivo il livello qualitativo delle uve.**

I miei principi e idealità di produttore:

**La scelta di produrre un buon vino partendo dai vitigni migliori senza pensare alla quantità.**

**La riscoperta di vitigni autoctoni.**

**La produzione di un vino "artigianale" che svolge la fermentazione in bottiglia.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **CONTRARIO**

## IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia)

Questa scheda può andare bene per i due lambruschi che produco in azienda : Il "CASALONE" e "LA FOGARINA" in quanto la tipologia di lavorazione del vino, e le tipologie di allevamento dei vigneti sono le stesse. Cambia solo il taglio delle uve.

Annata **2004**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **Lambrusco Salamino ( detto anche in dialetto " lambrosc dal salam" dalla forma del grappolo ) + Ancellotta <15% ( come nel disciplinare del DOC) L'uva Ancellotta è un uva da taglio che nel lambrusco ha la funzione di favorire la fermentazione e rendere in vino frizzante.**

Suolo: **Argilloso \* Si metta la spiegazione che pur essendo vicino al fiume PO : in linea d'aria saranno 3 km, in questo breve spazio si passa da terreni prevalentemente limoso sabbiosi a terreni argillosi. Questi terreni favoriscono il risalto delle qualità organolettiche.**

Esposizione dei filari: **nord sud**

Altitudine: **22 m slm**

Vitigno/i: **Lambrusco e Ancellotta**

Portainnesto/i: **SO4**

Forma di allevamento: **SPALLIERA**

Età media delle viti: **10 ANNI**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3200/HA**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **5 KG**

Produzione per ettaro (q/ha): **in media si producono 170 / 180 q ettaro**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **al bisogno. Prodotti utilizzati per la Lotta Integrata.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **in primavera all'inizio della fase vegetativa con concime humificato**

Data inizio vendemmia: **per ANCELLOTTA a metà Settembre, i LAMBRUSCHI e a partire dalla 3° settimana di settembre e per la FOGARINA dopo la prima settimana di ottobre. (è un'uva molto tardiva)**

Modalità di vendemmia: **MANUALE IN CASSONE**

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **NO**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **NO**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **tradizionale**

Modalità di pressatura: **tramite pressa**

Vinificatori in (materiale): **IL PIGIATO VIENE MESSO IN BOTTI DI ACCIAIO**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **avviene sempre in queste botti**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta)

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm):

Metodologia di stabilizzazione: **NATURALE**

Filtraggi (se sì, tipologia): **TRADIZIONALE**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **NO**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **NO**

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi): **l'affinamento è in bottiglia**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **DAI 6 AI 18 MESI . (È UN VINO A FERMENTAZIONE NATURALE IN BOTTIGLIA).**

Eventuali correzioni: **NO**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **NO**

Utilizzo di concentratore: **NO**

Pratiche di "salasso": **NO**

Resa uva/vino (%): **68-70 %**

Numero di bottiglie prodotte: **indicativamente 3500 di CASALONE e 3500 di LAFOGARINA**

Tipologia bottiglia: **emiliana**

Tappo in: **sughero qualità extra**

Altre informazioni:

#### *Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **11,50 vol.**

Acidità (g/l):

Ph:

Estratto secco (g/l):

Anidride solforosa libera:

Anidride solforosa totale:

#### *Descrizione organolettica*

Il mio vino è:

#### *PREZZO SORGENTE*

**Il prezzo in azienda è INDICATIVAMENTE di 3.50 € per i vini secchi  
4.00 € per i vini dolci**

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Balestra Gianluigi,**

**Az. Agricola Il Pendio**

Indirizzo: **via Panoramica 50, 25040 Monticelli Brusati (BS)**

Telefono: **0306852570**

Fax: **0306852570**

E-mail:

Sito internet:

Proprietario:

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **si per appuntamento**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Superficie coltivata totale (ettari): **5**

Superficie coltivata a vigneto: **4**

Altre colture (quali): **oliveto**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Franciacorta DOCG Rosso/Bianco, olio**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **tutti di proprietà**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Balestra**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **Balestra**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **no**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **Secondo le esigenze**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:

Ricorso a lavoro interinale (sì o no, frequenza):

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Denominazione**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **25000**

Vendita diretta in azienda (specificare sì o no): **si**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare sì o no e se sì in quali catene): **no**

Fatturato ultimo anno (inserire scale numeriche): **€ 100.000**

Una breve storia dell'azienda: **Nata 1995**

I miei principi e idealità di produttore: **Produrre altissima qualità**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Sono molto scettico**

## IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Franciacorta**  
Annata: **varie annate**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **Ruck, Roccolo, Valletta**  
Suolo: **Pietra bianca, terra scura**  
Esposizione dei filari: **Sud est**  
Altitudine: **400-420 metri**

Vitigno/i: **Pinot nero, Pinot bianco, Chardonnay, Nebiolo, Barbera, Merlot, Cabernet**  
Portainnesto/i: **S04**  
Forma di allevamento: **Gouyot**  
Età media delle viti: **16 anni**  
Densità d'impianto (ceppi/ha): **4000**  
Produzione per ceppo (kg/pianta):  
Produzione per ettaro (q/ha): **60 q.li**  
Trattamenti (tipologia e frequenza): **poltiglia bordolese**  
Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sterco sterilizzato**  
Data inizio vendemmia: **settembre**  
Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassette**  
Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **10%**  
Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):  
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **soffice**  
Modalità di pressatura: **soffice**  
Vinificatori in (materiale):  
Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **24/48 ore, temp. controllata**  
Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **su mosti, pochi grammi**  
Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **no OGM**  
Metodologia di stabilizzazione: **decantazione naturale**  
Filtraggi (se sì, tipologia) : **no**  
Chiarifiche (se sì, tipologia) : **bentonite, caseina, gelatina**  
Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **pochi mesi**  
Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **da 1 a 3 anni**  
Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **da 6 mesi a 12 mesi**  
Eventuali correzioni:  
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**  
Utilizzo di concentratore: **no**  
Pratiche di "salasso" :  
Resa uva/vino (%): **55-60%**

Numero di bottiglie prodotte: **25000**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce:

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Altre informazioni:

*Le caratteristiche chimiche*

**abbiamo 10 tipi di vino**

Titolo alcolometrico:

Acidità (g/l) :

Ph:

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera:

Anidride solforosa totale:

*Descrizione organolettica*

Il mio vino è:

*PREZZO SORGENTE*

**da 7 a 14 €**

Eventuali altre considerazioni:

## Prezzo Sorgente

Chiamiamo il Prezzo Sorgente il **primo prezzo** al quale il produttore vende il proprio prodotto.

Il Prezzo Sorgente è quello praticato dal produttore prima di ogni altro ricarico della catena commerciale.

Esso evidenzia, con un semplice dato, in etichetta o, nel presente caso, nella Carta dei Vini, i rapporti di produzione e le riappropriazioni che avvengono nella filiera della circolazione dei prodotti.

Permette la **riduzione della distanza alimentare** e la diminuzione della catena produzione-consumo; consente un maggior investimento di **fiducia** tra acquirenti e venditori di un prodotto ed è il passo decisivo verso la **tracciabilità** del prezzo oltre a quella del prodotto.

Il Prezzo Sorgente non è imposto, ma deciso da ogni produttore, così come libero è il prezzo finale che ogni venditore affianca al Prezzo Sorgente.

Il Prezzo Sorgente non crea gerarchie o ulteriori regimi di controllo, promuove invece relazioni basate sull'etica della responsabilità e sulla cooperazione produttiva.

## Autocertificazione

L'autocertificazione si fonda sul **principio di responsabilità**.

Al di là di ciò che prescrivono le leggi, ciascuno ha il diritto e il dovere di indicare l'**origine delle materie prime**, la loro tipologia, i metodi di trasformazione, di conservazione e di confezionamento usati.

Questo diritto-dovere viene spesso negato dalla grande distribuzione che impone il proprio marchio nei prodotti che commercializza espropriando così i produttori anche del loro nome.

L'autocertificazione è un dovere verso la collettività; per poter giudicare la qualità di un prodotto, prima di acquistarlo si ha il diritto di conoscere tutta la **filiera produttiva**.

La qualità non è un insieme di regole e di gusti standardizzati, ma l'ottimizzazione delle **relazioni produttive, sociali e ambientali** che danno vita a un prodotto.

La **qualità** di un prodotto è espressione della qualità della vita e dell'ambiente da cui esso viene generato.

## Carta dei vini della Terra

La Carta dei Vini della Terra è un pezzo prezioso di un percorso.

Ogni vino scelto è archivio della terra.

Ogni vino scelto è stato assaggiato, annusato, ascoltato.

Ogni nome, ogni bottiglia è volto, paesaggio, profumo, colore e consistenza della terra, acqua, pietre.

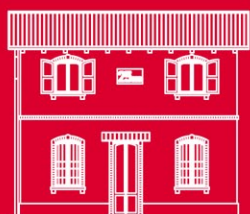
Storie che abbiamo ascoltato dinanzi a geometrie di vitigni.

Abbiamo cercato di vederne, assaggiarne il più possibile.

La piccola Carta dei Vini del Folletto25603 è da qualche anno a disposizione di chi viene a trovarci. Raccoglie al suo interno le misure che riteniamo essenziali condividere per questo scambio: il prezzo sorgente della bottiglia, il prezzo che effettuiamo, le autocertificazioni compilate dai produttori, un breve racconto su di loro.

Anche così le economie girano altrove, le misure prendono forme umane, le vite piccole si trasformano.

[laterratrema@canaglie.org](mailto:laterratrema@canaglie.org)  
[www.inventati.org/folletto25603/laterratrema](http://www.inventati.org/folletto25603/laterratrema)



la terra...  
la terra...  
la terra...  
all'infinito  
la terra

Luigi Veronelli