

**carta dei vini
della terra
2008**



la terra trema



Prezzo Sorgente Prezzo al pubblico*
bottiglia | bicchiere

i vini rossi

Valpolicella Classico Superiore d.o.c. 2004 <i>corvina, rondinella, corvinone, molinara</i> Soc. Agr. Aldrighetti Luigi, Angelo e Nicola, Marano di Valpolicella (VR), Veneto	€ 4,00	€ 6,00 € 1,50
Brachetto "Libertario rosso" 2006 <i>brachetto (clone Migliardi)</i>	€ 4,20	€ 6,00 € 1,50
Cabernet-Sauvignon "La Rou" 2005 <i>cabernet-sauvignon</i> Az. Agr. La Viranda, Calamandrana (AT), Piemonte	€ 6,70	€ 9,00 € 2,00
Bonarda d.o.c. "Gaggiarone" da Vitigni Giovani 2005 <i>croatina (cru Gaggiarone)</i> Annibale Alziati, Tenuta San Francesco, Scazzolino di Rovescala (PV), Lombardia	€ 7,00	€ 8,00 € 2,00
Langhe Dolcetto d.o.c. "Le Terrazze" 2005 <i>dolcetto</i> Cascina Besciolo, Gorzegno (CN), Piemonte	€ 7,80	€ 10,00 € 2,50

i vini bianchi

Riesling 2006 <i>riesling italico</i> Annibale Alziati, Tenuta San Francesco, Scazzolino di Rovescala (PV), Lombardia	€ 3,00	€ 6,00 € 1,50
Terre di Franciacorta d.o.c.g. Bianco "Etichetta Nera" 2004 <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): **Amarone**
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 m²**
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 Superiore2004 4€
Amarone 2001 15€	Recioto 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 - Composte
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	Contratto Nazionale Stagionali Agricoli
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 **35461 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 fosfito di potassio – Zolfo colloidale – Idrossido 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 **Vino da Tavola Rosso Vigna "La Rou"**
Annata **2002**

La viticoltura

Vigneto: **Vigna 'd La Rou - Calamandrana - Cascina del Castello - foglio 8 - mq. 7800**
Suolo: **Bianco, mediamente sabbioso, profondo**
Esposizione: **Ovest**
Altitudine: **220 m.s.l.m.**

Vitigno: **Cabernet Sauvignon**
Portainnesto: **Paulsen 1130**
Forma di allevamento: **Guyot**
Età media delle viti: **20 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 – Idrossido di Rame – 2 trattamenti obbligatori della flavescenza.**
Fertilizzanti: **Fertilizzante organico biologico**
Modalità di vendemmia: **Manuale in cassetta**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Soffice**
Modalità di pressatura: **Soffice**
Vinificatori in: **Acciaio inox**
Macerazione: **8/10 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: **BRM42 – No OGM**
Filtraggi: **Un solo passaggio in un profil da 5 micron**
Chiarifiche: **1 albume fresco d'uovo per hl. e 4 g/hl. bentonite**
Affinamento in botte: **18 mesi in barrique 225 l. con legno di più passaggi**
Affinamento in bottiglia: **3 mesi**
Resa uva/vino: **65%**
Numero di bottiglie prodotte:
Tipologia bottiglia: **Bordolese**
Tappo: **24,5x50 sughero naturale**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14,00%**

Acidità: **5,7 (g/l)**

Estratto secco: **32 (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: **Colore rosso rubino tendente al granato, di grande struttura, vellutato con profumi di frutta matura, sentori di cuoio e tabacco.**

PREZZO SORGENTE

(relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente+iva e il totale)

€ 6,70 (Riferito alla bottiglia IVA inclusa)

Eventuali altre considerazioni:



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) **DOLCETTO Le Terrazze**

Annata **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i

Suolo **Argilloso, calcareo e limoso**

Esposizione **sud,sud-est**

Altitudine **500-550**

Vitigno/i **dolcetto 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) **30 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 **20 settembre**

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 (materiale) **Vetroresina**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) **18-20 gg 27° < t° < 30°**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) **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 (se sì, tipologia) **Sì, cartoni larghi**

Chiarifiche (se sì, tipologia) **Albumina d'uovo**

Eventuale affinamento in acciaio (durata) **no**

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) **Barrique da 225 l, non nuove, per 8 mesi**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) **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 **1730**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) **Bordolese antica**

Tappo in (materiale) **Sughero naturale**

Destinazione delle vinacce **Distilleria Artigianale Castelli Giuseppe**

Produzione di grappe o distillati (si o no) **No**

Quantità

Luogo e modalità di distillazione

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico **13,50 % vol**

Acidità (g/l): **6,20**

Ph: **3,35**

Estratto secco (g/l): **29,50**

Anidride solforosa libera **34 mg/l**

Anidride solforosa totale **102 mg/l**

(ultimi due dati riferiti all'imbottigliamento)

PREZZO SORGENTE

6.50 + 1.30 IVA = 7,80 €



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 DCG 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.

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

Luigi Veronelli

J la
terra
trema

