



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 sestri 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

(le informazioni che seguono si riferiscono ad un vino, ma è possibile compilare la scheda più volte, per più vini)

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 "LAFOGARINA" 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 (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio) **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) che 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 (materiale) **di 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

PREZZO SORGENTE

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

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