



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 (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **raccolta in casse, 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) **si 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

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

Amarone 2000 18€	Recioto 2001 10€	Valpolicella Superiore 2004 4€
Amarone 2001 15€	Recioto 2002 7€	

Eventuali altre considerazioni: