



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 (si 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 (si 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 si o no): **SI**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare si 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:

PREZZO SORGENTE

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

€ 14.50 + IVA 20% = EURO 17,40

Eventuali altre considerazioni: