



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Az. Agr. Vitivinicola Antico Convento di Ferretti Enio**

Indirizzo: **Str. Del Convento, 1 15051 Carezzano (AL)**

Telefono: **0131-839105** Cel. **333-6626078**

Fax: **0131-839105**

E-mail: **acferretti@libero.it**

Sito internet: **in fase di costruzione**

Proprietario: **Ferretti Enio**

Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni): **si, tutti i giorni dell'anno**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **B&B con 14 posti letto**

Superficie coltivata totale (ettari): **32 ettari**

Superficie coltivata a vigneto: **8 ettari**

Altre colture (quali): **frumento, erba medica**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **uova, animali da cortile**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **6 ha di proprietà**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **no**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **no**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **no, conduzione familiare**

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 (si o no, frequenza): **no**

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

Timorasso-I Tre Venti d.o.c.

Cortese- Il Monte d.o.c.

Barbera-Morella d.o.c.

Barbera- Antico Convento (barricato) d.o.c.

Dolcetto- Bricco delle streghe d.o.c.

Merlot-San Martino

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **8000**

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: **L'Azienda Antico Convento si è formata grazie all'amore del proprietario, Enio, per la sua terra e il suo territorio, rinforzato dall'amore per la natura, ricetta che ha portato alla volontà di produrre con metodi biologici, ora sotto la stretta vigilanza dell'Organismo di Controllo Codex. Biologica dal 1985, l'Azienda si è specializzata nella produzione di vino (vitigni autoctoni dei Colli Tortonesi), ma Enio coltiva anche erba medica e frumento (seguendo per esse anche il metodo biodinamico), parte dedicati alla vendita e parte per il nutrimento degli animali presenti in fattoria. C'è anche la possibilità di pernottare in Azienda in camere in stile rurale all'interno di un vecchio cascinale ristrutturato e re-inventato come Bed&Breakfast.**

I miei principi e idealità di produttore: **tutto ciò che è naturale, è sano!**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Contrario nella maniera più assoluta**

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): **Antico Convento- Barbera d.o.c.**
Annata: **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **morella, san martino, bricco delle streghe**

Suolo: **calcareo- argilloso**

Esposizione dei filari: **sud-ovest**

Altitudine: **300 m**

Vitigno/i: **AT84**

Portainnesto/i: **berlandieri SO4 5BB**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **8 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2 Kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **40 q/ha**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **peronospora 2-3 trattamenti oidio 3-4 trattamenti**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **letame**

Data inizio vendemmia: **ottobre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassette e rimorchio**

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **biologica**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **vigneti inerbiti**

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigio-diraspatura**

Modalità di pressatura:

Vinificatori in (materiale):

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **20 giorni/1 mese, controllata in parte**

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:

Filtraggi (se sì, tipologia) : **in parte, con filtri di cartone**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **si, 6 mesi circa**

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **1 anno in botti piccole vecchie con 3-4- passaggi**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **1-2 anni**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso" :

Resa uva/vino (%):

Numero di bottiglie prodotte: **8000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **conferimento obbligatorio**

Produzione di grappe o distillati (sì o no): **no**

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Altre informazioni:

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13% - 14%**

Acidità (g/l) : **7-9**

Ph:

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera:

Anidride solforosa totale:

descrizione organolettica

Il mio vino è: Dopo una accurata scelta delle uve del nostro Barbera, vinifichiamo questo vino che verrà invecchiato in botti di rovere per un anno. Il colore rivela la tipicità del Barbera: rosso rubino con riflessi violacei di buona limpidezza ed intensità.

PREZZO SORGENTE

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

€ 5.50+iva

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): **I Tre Venti- Timorasso d.o.c.**
Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **tre venti, pariora**
Suolo: **calcareo- argilloso**
Esposizione dei filari: **sud-ovest**
Altitudine: **300 m**

Vitigno/i:

Portainnesto/i: **berlandieri SO4 5BB**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **8 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2 Kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **40 q/ha**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **peronospora 2-3 trattamenti oidio 3-4 trattamenti**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **letame**

Data inizio vendemmia: **ottobre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassette e rimorchio**

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **biologica**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **vigneti inerbiti**

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura:

Modalità di pressatura: **soffice**

Vinificatori in (materiale):

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **60 giorni, controllata in parte, temperatura 18°**

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:

Filtraggi (se sì, tipologia) : **in parte, con filtri di cartone**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **8 mesi**

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) :

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **1 anno minimo**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso" :

Resa uva/vino (%):

Numero di bottiglie prodotte: **8000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **conferimento obbligatorio**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Altre informazioni:

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,5%**

Acidità (g/l) :

Ph:

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera:

Anidride solforosa totale:

descrizione organolettica

Il mio vino è: **Vino a bacca bianca proveniente da un vitigno autoctono attualmente rivalutato per le sue particolarità. Viene vinificato in purezza per mantenere il suo profumo e il suo colore trasparente, inconfondibili.**

PREZZO SORGENTE

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

€ 5.50+iva