



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Az. Agr. Baglio Luna DiBirgi**

Indirizzo: **c/da Paolini, 33**

Telefono: **0923 967527 – 333 23 71549 (Elio)**

Fax: **0923 967527**

E-mail: **info@baglioluna.it**

Sito internet: **www.baglioluna.it**

Proprietario: **Antonio Di Pietra**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Superficie coltivata totale (ettari): **20**

Superficie coltivata a vigneto: **15**

Altre colture (quali):

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vini**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **dell'azienda**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Elio Di Pietra**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **Antonio Di Pietra**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **0**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **4**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **autonomi**

Ricorso a lavoro interinale (si o no, frequenza): **si, 2 mesi**

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **I.G.T. - Sicilia**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **25.000**

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: **Vignaioli da almeno 4 generazioni, che hanno coltivato e continuano a coltivare le proprie vigne che si trovano di fronte ad un'antica colonia fenicia (Mothia). Da questi vigneti nascono dei vini rari, prodotti in quantità limitata.**

I miei principi e idealità di produttore: **il principio su cui si basa l'azienda è che il vino prodotto deve raccontare la sua varietà, l'annata ed il territorio. L'idealità di produttore è lavorare in simbiosi con la natura.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **“Naturalmente” contrari**

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Bianco dei Mulini - Grillo**

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Mothia**

Suolo: **Franco - sabbioso**

Esposizione dei filari: **Est**

Altitudine: **5 m.s.m.**

Vitigno/i: **Grillo**

Portainnesto/i: **420A**

Forma di allevamento: **cordone speronato**

Età media delle viti: **10**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4200**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2.5**

Produzione per ettaro (q/ha): **90**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **zolfo**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **no**

Data inizio vendemmia: **10 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): **no**

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **lenta con minima rottura degli acini**

Modalità di pressatura: **soffice**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **24h a temperatura controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **5g/hl 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: **a freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **si, centrifugo**

Chiarifiche (se sì, tipologia) :

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **3 mesi**

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **no**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **3 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso" : **no**

Resa uva/vino (%): **50%**

Numero di bottiglie prodotte: **4000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distillatori**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione: **Sicilia**

Altre informazioni:

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14%**

Acidità (g/l) : **6,6**

Ph: **3,3**

Estratto secco (g/l) : **22,80**

Anidride solforosa libera: **24**

Anidride solforosa totale: **59**

descrizione organolettica

Il mio vino è: **dal colore giallo dorato, profuma di erbe aromatiche e pompelmo, al gusto sapido e minerale.**

PREZZO SORGENTE

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

€ 7 + iva (Tot € 8,4)

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Rosso dei Mulini, Syrah / NeroD'Avola**
Annata: **2003**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Garcia**
Suolo: **Franco - argilloso**
Esposizione dei filari: **Nord-Ovest**
Altitudine: **200 m.s.m.**

Vitigno/i: **Syrah , Nero D'Avola**
Portainnesto/i: **1103P**
Forma di allevamento: **Guyot**
Età media delle viti: **12**
Densità d'impianto (ceppi/ha): **4200**
Produzione per ceppo (kg/pianta): **2.5**
Produzione per ettaro (q/ha): **90**
Trattamenti (tipologia e frequenza): **zolfo**
Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **no**
Data inizio vendemmia: **10 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): **no**
Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **biologica**
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **lenta con minima rottura degli acini**
Modalità di pressatura: **soffice**
Vinificatori in (materiale): **acciaio**
Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **12 g a temperatura controllata**
Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **5g/hl 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: **a freddo**
Filtraggi (se sì, tipologia) : **si, centrifugo**
Chiarifiche (se sì, tipologia) :
Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **6 mesi**
Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **6 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 (%): **60%**

Numero di bottiglie prodotte: **5000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distillatori**

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

Quantità: **10 q/li**

Luogo e modalità di distillazione: **Sicilia**

Altre informazioni:

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,5%**

Acidità (g/l) : **5,7**

Ph: **3,5**

Estratto secco (g/l) : **26,80**

Anidride solforosa libera: **27**

Anidride solforosa totale: **62**

descrizione organolettica

Il mio vino è: **rosso rubino intenso, al naso si riconoscono ribes e ciliegia, al palato presenta una buona struttura.**

PREZZO SORGENTE

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

€ 9 + iva (Tot € 10,8)

Eventuali altre considerazioni: