



autocertificazione e prezzo sorgente

**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Buganza Renato di Buganza Emanuele**

Indirizzo: **Cascina Garbianotto 4**

Telefono: **0173 619379**

Fax: **0173 619379**

E-mail: **renato.buganza@tiscali.it**

Sito internet: **www.renatobuganza.it**

Proprietario: **Buganza Emanuele**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **no, ma buoni bed&breakfast vicino**

Superficie coltivata totale (ettari): **33**

Superficie coltivata a vigneto: **10**

Altre colture (quali): **nocciole (3ha) – grano - mais**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino - grappe**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **10ha proprietà, 23 affitto**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Gianfranco Cordero**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **Buganza Renato**

Lavoratori fissi (indicare il numero):

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **1**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

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

Ricorso a lavoro interinale (sì o no, frequenza): **no**

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **nebbiolo – roero – arneis – chardonnay – dolcetto - barbera**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **35000**

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): **no**

Fatturato ultimo anno (inserire scale numeriche):

Una breve storia dell'azienda: **48 anni fa Renato inizia la sua redazione con la vigna, a 19 anni come perito agrario guida le aziende alle quali fa consulenza, al rispetto della natura, usando prodotti antiparassitari a basso impatto. Intanto comincia la sua avventura come produttore di vini di grande qualità**

I miei principi e idealità di produttore: **vivere l'armonia nella condivisione col prossimo, per un mondo**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **meglio sviluppare l'equità, perché non sono mai i poveri a fruire della tecnologia, se poi è così dubbia come gli OGM.....**

## **IL VINO**

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Roero Arneis DOCG**

Annata: **2006**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **Vigna d'la Trifula**

Suolo: **media - compatto**

Esposizione dei filari:

Altitudine: **280 m s.l.m.**

Vitigno/i: **Arneis**

Portainnesto/i: **SO4**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **15**

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

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

Produzione per ettaro (q/ha): **80**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **fino alla fioritura 2/3**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **nessuno o magnesio-potassio**

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 cassetta**

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **5%**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **no**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **da sempre attenti all'ecologia, nel rispetto di una sopravvivenza possibile.**

### *l'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **automatica con pigiatura a rulli**

Modalità di pressatura: **delicata con torchio continuo (Vaslin)**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **Controllata – a 19° - 20 giorni**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **fine fermentazione anidride solforosa 4g**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **si – Lalvin - si**

Metodologia di stabilizzazione: **frigo**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **cartoni**

Chiarifiche (se sì, tipologia) : **blanda caseinato**

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **2/3 mesi**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **2 mesi**  
Eventuali correzioni: **no**  
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**  
Utilizzo di concentratore: **no**  
Pratiche di "salasso" : **no**  
Resa uva/vino (%): **50% mosto fiore – 20 vino da tavola**

Numero di bottiglie prodotte: **30/40000**  
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**  
Tappo in (materiale) :

Destinazione delle vinacce: **distilleria**  
Produzione di grappe o distillati (si o no): **da conto lavorazione vinacce alla distilleria**  
Quantità:  
Luogo e modalità di distillazione: **a fuoco – presso distilleria**

Altre informazioni:

### *le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **13°**  
Acidità (g/l) : **5**  
Ph: **3,25**  
Estratto secco (g/l) : **17,1**  
Anidride solforosa libera: **20**  
Anidride solforosa totale: **70**

### *descrizione organolettica*

Il mio vino è: **uno scrigno di profumi primaverili**

### **PREZZO SORGENTE**

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

**€ 5 + 20% IVA = 6**

Eventuali altre considerazioni: