



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **“Azienda vitivinicola Calvi” di Valter Calvi**

Indirizzo: **Frazione Palazzina 24 - 27040 Castana (PV)**

Telefono: **0385 - 82136**

Fax

E-mail: **valcal@tin.it**

Sito internet

Proprietario: **Valter Calvi**

Possibilità di visitare l'azienda : **si , tutti i giorni previo appuntamento telefonico**

Eventuali strutture ricettive : **no**

Superficie coltivata totale (ettari): **8,5 ettari**

Superficie coltivata a vigneto: **8,5 ettari**

Altre colture : **no**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda : **vini imbottigliati e sfusi**

Proprietà dei terreni : **6,5 ha in proprietà , 2,0 in affitto**

Enologo o responsabile di cantina : **Valter Calvi**

Agronomo o responsabile conduzione agricola : **Valter Calvi**

Lavoratori fissi : solo il titolare

Lavoratori stagionali : **2**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi :

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali : **contratto avventizi agricoli**

Ricorso a lavoro interinale : **vengono saltuariamente appaltati lavori a una cooperativa sociale**

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Buttafuoco, Buttafuoco “Storico” vigna Montarzolo, Barbera, Marion Pinot nero, Bonarda, Pinot Nero, Riesling Italice, Sanguè di Giuda, Croatina**

Numero totale di bottiglie prodotte: **20000**

Vendita diretta in azienda : **si**

Vendita nella media e/o grande distribuzione : **soprattutto privati no grande distribuzione**

Fatturato ultimo anno (*inserire scale numeriche*) **104000-euro**

Una breve storia dell'azienda: **Almeno dalla fine del 1600 la famiglia Calvi abita e coltiva la vite sulle colline di Castana. La lunga tradizione accompagnata dalla viscerale passione per la vitivinicoltura ha permesso di strutturare una azienda in cui tutte le componenti sono finalizzate alla continua ricerca di qualità e genuinità del prodotto. La conduzione dell'azienda è familiare e la produzione pur con numeri limitati copre tutti i vini caratteristici dell'Oltrepò Pavese. Le dimensioni sono volutamente ridotte, per garantire il controllo diretto di tutta la filiera produttiva dalla vigna alla bottiglia. Ogni vino è riferibile al**

vigneto di provenienza.

Nella gestione dei vigneti tutte le operazioni colturali sono mirate al rispetto dell'ambiente: l'inerbimento dei filari che evita l'erosione del terreno, il solo uso di concimi di origine organica e la conduzione dalla potatura alla raccolta tutta rigorosamente manuale.

Le uve sono trasformate direttamente e immediatamente affiancando la continua ricerca della tradizione ai moderni controlli di qualità, utilizzando tecniche e metodologie innovative per garantire la naturalità dei vini e il rispetto dell'ambiente.

Vengono effettuate costantemente prove e ricerche sia in vigna sia in cantina per esprimere al meglio le caratteristiche dei vitigni autoctoni.

I miei principi e idealità di produttore: Non scollegarsi mai dalle tradizioni vitivinicole della denominazione e del territorio che debbono si evolvere , ma non sconvolgere .

Lavorare per il benessere della vigna rispettando il terreno e la pianta , evitare tutti gli interventi violenti sul vino , ma cercare di capirlo e di condurlo il più rispettosamente possibile alla bottiglia.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: le informazioni in mio possesso che vengono divulgate dai media non mi consentono di esprimere opinioni ; bisognerebbe saperne di più.

IL VINO

Nome del vino **Buttafuoco O.P. doc “storico” vigna Montarzolo**

Annata **2001**

La viticoltura

Nome vigneto Montarzolo

Suolo Arenaria quasi affiorante

Esposizione dei filari Ovest

Altitudine: 280 mt

Vitigno/i Croatina Barbera Uva Rara Ughetta di Canneto

Portainnesto/i 140 Ruggeri , 1103 Paulsen , 161-49

Forma di allevamento Guyot

Età media delle viti 18 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha) 3800

Produzione per ceppo (kg/pianta) max 2 kg

Produzione per ettaro max 48 HL

Trattamenti (tipologia e frequenza) antiperonosporico e antioidico ridotti all'effettiva necessità

Fertilizzanti (tipologia e frequenza) solo organico ogni 3 anni

Data inizio vendemmia 2-10-2001

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio) 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 : il filare è inerbito tutto l'anno e pacciamato con l'erba sfalciata e i residui di potatura

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura : usata diraspapigiatrice soffice

Modalità di pressatura no

Vinificatori in (materiale) cemento

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) 19 gg temp. Non controllata

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) solo SO₂ , 60mg-L

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm) NO

Metodologia di stabilizzazione : solo freddo

Filtraggi (se sì, tipologia) NO

Chiarifiche (se sì, tipologia) NO

Eventuale affinamento in acciaio (durata) NO

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) Bottaline 225 LT _ nuove per 24 mesi

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): min.12 mesi

Eventuali correzioni NO

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato NO

Utilizzo di concentratore NO

Pratiche di "salasso" SI circa 5-7 %

Resa uva/vino (%) 60% fiore

Numero di bottiglie prodotte : 2245

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) Oltrepadana (emiliana pesante)

Tappo in (materiale) sughero

Altre informazioni

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico 14,5

Acidità (g/l): 5,50

Ph: 3,45

Estratto secco (g/l): 27,10

Anidride solforosa libera

Anidride solforosa totale : 70

descrizione organolettica

Il mio vino è: rubino intenso , con sentori di frutta matura , spezie e minerali in bocca caldo , di spessore , strutturato e di carattere .

PREZZO SORGENTE

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

15 euro

Eventuali altre considerazioni: