



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Abbona Celso di Abbona Sergio**

Indirizzo: **Fraz. S.Lucia 36 – 12063 Dogliani (cn)**

Telefono: **0173 70668**

Fax: **0173 70668**

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

Sito internet: **www.caneuva.com**

Proprietario: **Abbona Sergio**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **n. 2 Tavernette che possono ospitare sino a 80 persone per le degustazioni dei nostri vini.**

Superficie coltivata totale (ettari): **10 ettari**

Superficie coltivata a vigneto: **10 ettari**

Altre colture (quali): **no**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **si – tutti la gamma dei nostri vini**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **tutti i terreni sono di proprietà**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Abbona Sergio**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **Abbona Sergio**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **01**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **04**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **Stagionale**

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

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Dolcetto di Dogliani Doc Cà Neuva-Dolcetto di Dogliani Doc riserva 'L Sambu – Dolcetto "Dogliani Docg"- Barbera – Nebbiolo – Arneis -**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **60.000**

Vendita diretta in azienda (specificare si o no): **si**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare si o no e se si in quali catene): **no**

Fatturato ultimo anno (inserire scale numeriche):

Una breve storia dell'azienda: **La cascina Cà Neuva di Abbona Sergio è un'azienda Agricola nata per soddisfare le esigenze di tutti coloro che amano il vino. L'Azienda, situata in uno dei luoghi più caratteristici delle Langhe: Dogliani, si estende su una superficie di 10 ettari dove sono distribuiti i vari vigneti, la cantina, il locale degustazione, l'ufficio e l'abitazione. L'inizio**

dell'attività risale al 1924, ma già verso la fine del 1800 la famiglia Abbona si dedicava alla viticoltura trasmettendo poi a nipoti e pronipoti l'amore e la passione per questo lavoro. L'azienda Cà Neuva si è rinnovata a poco a poco nel corso degli anni, adottando sistemi di lavorazione più moderni e tecnologici sia in vigna che in cantina che gli hanno permesso di ottenere prodotti selezionati, eleganti, armonici senza però dimenticare la tipicità del Dolcetto. All'esterno della cascina un ampio spazio coloniale e, un paesaggio di morbide colline interamente ricoperte di vigneti, da alla famiglia Abbona la possibilità di poter ospitare le persone amanti del vino e della terra a visitare la cantina e i propri vigneti e non per ultimo a degustare i nostri vini senza problemi di parcheggio.

I miei principi e idealità di produttore: **ottenere sempre un vino di qualità a dei prezzi giusti.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **contrario**

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Dolcetto di Dogliani Doc “Cà Neuva”**
Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Cà Neuva**
Suolo: **calcereo - argilloso**
Esposizione dei filari: **Sud**
Altitudine: **310**

Vitigno/i: **100% dolcetto**
Portainnesto/i: **420 a**
Forma di allevamento: **guyot**
Età media delle viti: **24**
Densità d'impianto (ceppi/ha): **2300**
Produzione per ceppo (kg/pianta): **2 – 3 kg.**
Produzione per ettaro (q/ha): **70 q.li**
Trattamenti (tipologia e frequenza): **8-9 verderame**
Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **ogni 2 anni - misti organici**
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**
Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **no**
Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **no**
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **con macchinari in acciaio inox**
Modalità di pressatura: **soffice**

Vinificatori in (materiale): **no**
Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **controllata da 5 a 8 giorni**
Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **nei vini 3 gr. per hl.**
Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **no**
Metodologia di stabilizzazione: **con il freddo.**
Filtraggi (se sì, tipologia) : **si, a cartone.**
Chiarifiche (se sì, tipologia) : **no.**
Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **si, 8 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" : **si – 5%**
Resa uva/vino (%): **50 q.li a ettaro di vino.**

Numero di bottiglie prodotte: **30.000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**
Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **Distilleria**
Produzione di grappe o distillati (sì o no): **no**
Quantità: **no**
Luogo e modalità di distillazione: **no**

Altre informazioni:

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13**
Acidità (g/l) : **5,50**
Ph: **3,12**
Estratto secco (g/l) : **25**
Anidride solforosa libera: **0,5 (milligrammi/litro)**
Anidride solforosa totale: **0,19 (milligrammi/litro)**

descrizione organolettica

Il mio vino è: **l'emblema della gioventù, fragrante, fruttato. Lascia trapelare soprattutto un delizioso sentore di ciliegia marasca. Il sapore è totalmente secco. Molto equilibrato. Ottimo l'abbinamento con carni rosse. E' preferibile servirlo ad una temperatura di 16°.**

PREZZO SORGENTE

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

€ 4,20 + iva = € 5,04

Eventuali altre considerazioni: