



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **CANTINE DI Mezzaluna**

**Azienda Vitivinicola Doria Elisabetta Elena**

Indirizzo: **Loc. Casa Tacconi 1**

Telefono: **0383 870 282**

Fax: **0383 870 282**

E-mail: **cantinedimezzaluna@cantinedimezzaluna.it**

Sito internet: **www.cantinedimezzaluna.it**

Proprietario: **Doria Elisabetta Elena e Doria Cristina**

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

Eventuali strutture ricettive: **sala degustazione ca. 50 posti**

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

Superficie coltivata a vigneto: **ca. 20**

Altre colture (quali): **nessuna**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **20 Ha**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Enzo Galetti enologo consulente esterno; Elisabetta Elena Doria responsabile di cantina.**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **Elisabetta Elena Doria.**

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

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **operaio agricolo specializzato a tempo indeterminato**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **operaio agricolo generico**

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Bonarda Oltrepo Pavese D.O.C.**

**Riesling Oltrepo Pavese D.O.C.**

**Pinot Grigio Oltrepo Pavese D.O.C.**

**Pinot Nero Vinificato in Rosso Oltrepo Pavese D.O.C.**

**Vigna Rugà (Cabernet – Merlot) I.G.T.**

**Vigna Massone (Barbera) I.G.T.**

**Rossovivace I.G.T.**

**Biancovivace I.G.T.**

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 sì o no e se sì in quali catene): **no**  
Fatturato ultimo anno (inserire scale numeriche):

Una breve storia dell'azienda:

**La passione per la terra nasce già ai primi del '900 con l'acquisto da parte del nonno, Mario Doria, del podere denominato "La Vermietta". Oggi, oltre a possedere terreni vitati per una superficie di circa 20 ettari, Elisabetta e Cristina con la creazione di Cantine di Mezzaluna, rinnovano la tradizione coniugandola con le moderne tecniche di coltivazione della vite e di vinificazione delle proprie uve.**

I miei principi e idealità di produttore:

**Nell'ambito del Piano di Sviluppo Regionale Lombardia, in attuazione del Regolamento della Comunità Economica Europea, abbiamo aderito all'impegno di misura relativo al "Regime ad agricoltura Integrata e Sostenibile" nell'ambito della lavorazione e gestione dei nostri vigneti. Questo regime ci impegna ad eseguire sui terreni lavorazioni e concimazioni che non alterino la struttura e la tessitura degli stessi e non vengano apportate sostanze dannose e in quantità tali da poter essere dilavate e creare problemi di inquinamento di falda. Di più, vi è l'impegno, di allevare i nostri vigneti attuando esclusivamente trattamenti protettivi per la pianta e le uve che non alterino biologicamente la flora, la fauna, l'ambiente circostante ed il prodotto finale UVA che verrà utilizzato per produrre i nostri vini.**

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

## **IL VINO**

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Vigna Massone (Barbera I.G.T.)**

Annata: **2005**

### ***La viticoltura***

Nome vigneto/i: **Massone**

Suolo: **profilo omogeneamente stratificato con argille mescolate a sabbia con buona dotazione di calcare attivo.**

Esposizione dei filari: **sud-ovest**

Altitudine: **m. 270 - 320**

Vitigno/i: **Barbera**

Portainnesto/i: **420A**

Forma di allevamento: **Cordone Speronato e Guyot**

Età media delle viti: **15 anni**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta):

Produzione per ettaro (q/ha): **120**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **secondo bollettini ERSAF con prodotti autorizzati dal protocollo della regione**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **secondo quanto riportato nel disciplinare di produzione integrata, prediligendo la concimazione organica.**

Data inizio vendemmia: **stabilita in base ai parametri di maturazione dell'uva**

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):  
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### ***l'enologia***

Modalità di diraspatura e pigiatura: **tradizionale**  
Modalità di pressatura: **con pressa a polmone (pigiatura soffice)**  
Vinificatori in (materiale): **acciaio e cemento**  
Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **5- 6 giorni a T° controllata**  
Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **SO2 10 gr/hl alla pigatura 4 gr/hl all'imbottigliamento**  
Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **si**  
Metodologia di stabilizzazione: **basse temperature**  
Filtraggi (se sì, tipologia) : **si filtro a cartoni filtro a cartucce all'imbottigliamento**  
Chiarifiche (se sì, tipologia) :  
Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **no**  
Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **Barriques da 225 l 1 passaggio**  
Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **si 6 mesi**  
Eventuali correzioni: **no**  
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**  
Utilizzo di concentratore: **no**  
Pratiche di "salasso" : **no**  
Resa uva/vino (%): **65**

Numero di bottiglie prodotte: **5000**  
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**  
Tappo in (materiale) : **sintetico**

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

Altre informazioni:

### ***Le caratteristiche chimiche***

Titolo alcolometrico: 13.00 %  
Acidità (g/l) : 6,70 gr/l  
Ph: 3,40  
Anidride solforosa totale: 60 mg/l

### ***Descrizione organolettica***

Il mio vino è:

**Colore: rosso rubino intenso.**

**Profumo: vinoso, fruttato con sentori di marasca e viola, giustamente di corpo.**

**Sapore: sapido, pieno ed asciutto, leggermente acido e tannico.**

### **PREZZO SORGENTE**

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

**€ 4.50 + € 0,90 = € 5,40**

Eventuali altre considerazioni: **contraria all'utilizzo di trucioli in qualsiasi tipologia di vino.**

### **IL VINO**

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Rossovivace (Barbera I.G.T.)**

Annata: **2006**

#### ***La viticoltura***

Nome vigneto/i: **Vigna Cascina**

Suolo: **profilo omogeneamente stratificato con argille mescolate a sabbia con buona dotazione di calcare attivo.**

Esposizione dei filari: **sud-ovest**

Altitudine: **m. 270 - 320**

Vitigno/i: **Barbera**

Portainnesto/i: **420A**

Forma di allevamento: **Cordone Speronato**

Età media delle viti: **5 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3500**

Produzione per ceppo (kg/pianta):

Produzione per ettaro (q/ha): **120**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **secondo bollettini ERSAF con prodotti autorizzati dal protocollo della regione**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **secondo quanto riportato nel disciplinare di produzione integrata, prediligendo la concimazione organica.**

Data inizio vendemmia: **stabilita in base ai parametri di maturazione dell'uva**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

#### ***l'enologia***

Modalità di diraspatura e pigiatura: **tradizionale**

Modalità di pressatura: **con pressa a polmone (pigiatura soffice)**

Vinificatori in (materiale): **acciaio e cemento**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **5- 6 giorni a T°**

**controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **SO2 10 gr/hl alla pigatura 6gr/hl all'imbottigliamento.**

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

Metodologia di stabilizzazione: **basse temperature**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **si filtro a cartoni filtro a cartucce all'imbottigliamento**

Chiarifiche (se sì, tipologia) :

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **no**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **no**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso" : **no**

Resa uva/vino (%): **65**

Numero di bottiglie prodotte: **3500**

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

Tappo in (materiale) : **sintetico**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Altre informazioni: **Vino vivace ottenuto tramite rifermentazione in autoclave.**

***le caratteristiche chimiche***

Titolo alcolometrico: 13.00 %

Acidità (g/l) : 7,40 gr/l

Ph: 3,33

Anidride solforosa totale: 38 mg/l

***descrizione organolettica***

Il mio vino è:

**Colore: rosso rubino intenso.**

**Profumo: vinoso, fruttato con sentori di marasca e viola, giustamente di corpo.**

**Sapore: sapido, pieno ed asciutto, leggermente acido e tannico.**

**PREZZO SORGENTE**

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

**€ 3.50 + € 0,70 = € 4,20**

Eventuali altre considerazioni:

## IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Vigna Rugà (Cabernet Sauvignon- Merlot I.G.T.)**

Annata: **2005**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **Rugà**

Suolo: **profilo omogeneamente stratificato con argille mescolate a sabbia con buona dotazione di calcare attivo.**

Esposizione dei filari: **sud-ovest**

Altitudine: **m. 270 - 320**

Vitigno/i: **Cabernet Sauvignon - Merlot**

Portainnesto/i: **420° - Kober 5BB**

Forma di allevamento: **Cordone Speronato**

Età media delle viti: **5 anni**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta):

Produzione per ettaro (q/ha): **100**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **secondo bollettini ERSAF con prodotti autorizzati dal protocollo della regione**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **secondo quanto riportato nel disciplinare di produzione integrata, prediligendo la concimazione organica.**

Data inizio vendemmia: **stabilita in base ai parametri di maturazione dell'uva**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### *l'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **tradizionale**

Modalità di pressatura: **con pressa a polmone (pigiatura soffice)**

Vinificatori in (materiale): **acciaio e cemento**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **5- 6 giorni a T° controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **SO2 10 gr/hl alla pigatura 4gr/hl all'imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **basse temperature**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **si filtro a cartoni filtro a cartucce all'imbottigliamento**

Chiarifiche (se sì, tipologia) :

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **no**

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **Barriques da 225 l 2 passaggi**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **si 6 mesi**  
Eventuali correzioni: **no**  
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**  
Utilizzo di concentratore: **no**  
Pratiche di "salasso" : **no**  
Resa uva/vino (%): **65**

Numero di bottiglie prodotte: **6000**  
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**  
Tappo in (materiale) : **sughero**

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

Altre informazioni:

### *le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: 13.50 %  
Acidità (g/l) : 5,90 gr/l  
pH: 3,61  
Anidride solforosa totale: 51 mg/l

### *descrizione organolettica*

Il mio vino è:

**Colore: rosso rubino intenso.**

**Profumo: vinoso, fruttato con sentori di marasca e viola, giustamente di corpo.**

**Sapore: sapido, pieno ed asciutto, leggermente acido e tannico.**

### **PREZZO SORGENTE**

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

**€ 5.00 + € 1,00 = € 6,00**

Eventuali altre considerazioni: **contraria all'utilizzo di trucioli in qualsiasi tipologia di vino.**

### **IL VINO**

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Pinot Nero Vinificato in Rosso D.O.C.**

Annata: **2005**

## *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **Vigna del Canneto e Vigna Cascina**

Suolo: **profilo omogeneamente stratificato con argille mescolate a sabbia con buona dotazione di calcare attivo.**

Esposizione dei filari: **sud/ sud-ovest**

Altitudine: **m. 270 - 320**

Vitigno/i: **Pinot Nero**

Portainnesto/i: **420A**

Forma di allevamento: **Cordone Speronato**

Età media delle viti: **5 anni**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta):

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **secondo bollettini ERSAF con prodotti autorizzati dal protocollo della regione**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **secondo quanto riportato nel disciplinare di produzione integrata, prediligendo la concimazione organica.**

Data inizio vendemmia: **stabilita in base ai parametri di maturazione dell'uva**

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): **no**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

## *l'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **tradizionale**

Modalità di pressatura: **con pressa a polmone (pigiatura soffice)**

Vinificatori in (materiale): **acciaio e cemento**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **5- 6 giorni a T° controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **SO2 10 gr/hl alla pigatura 6gr/hl all'imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **basse temperature**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **si filtro a cartoni filtro a cartucce all'imbottigliamento**

Chiarifiche (se sì, tipologia) :

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **no**

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **Barriques da 225 l 2 passaggi**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **si 6 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso" : **no**

Resa uva/vino (%): **65**

Numero di bottiglie prodotte: **3000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Altre informazioni:

### *le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: 13.00 %

Acidità (g/l) : 4,70 gr/l

pH: 3,9

Anidride solforosa totale: 51 mg/l

### *descrizione organolettica*

Il mio vino è:

**Colore: rosso rubino chiaro, che dopo un breve invecchiamento diventa rosso mattone.**

**Profumo: fine, intenso, speziato e vanigliato .**

**Sapore: armonico, abbastanza alcolico, equilibrato e di buona persistenza.**

### **PREZZO SORGENTE**

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

**€ 6.00 + € 1,20 = € 7,20**

Eventuali altre considerazioni: **contraria all'utilizzo di trucioli in qualsiasi tipologia di vino.**

### **IL VINO**

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Riesling D.O.C.**

Annata: **2005**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **Rugà**

Suolo: **profilo omogeneamente stratificato con argille mescolate a sabbia con buona dotazione di calcare attivo.**

Esposizione dei filari: **sud-ovest**

Altitudine: **m. 270 - 320**

Vitigno/i: **Riesling**  
Portainnesto/i: **420A**  
Forma di allevamento: **Guyot**  
Età media delle viti: **15 anni**  
Densità d'impianto (ceppi/ha): **4000**  
Produzione per ceppo (kg/pianta):  
Produzione per ettaro (q/ha): **100**  
Trattamenti (tipologia e frequenza): **secondo bollettini ERSAF con prodotti autorizzati dal protocollo della regione**  
Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **secondo quanto riportato nel disciplinare di produzione integrata, prediligendo la concimazione organica.**  
Data inizio vendemmia: **stabilita in base ai parametri di maturazione dell'uva**  
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): **no**  
Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):  
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### *l'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiatura senza diraspatura**  
Modalità di pressatura: **con pressa a polmone (pigiatura soffice) previa macerazione pellicolare in pressa a T° controllata**  
Vinificatori in (materiale): **acciaio e cemento**  
Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata):  
Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **SO2 10 gr/hl alla pigatura 5 gr/hl all'imbottigliamento**  
Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **si**  
Metodologia di stabilizzazione: **basse temperature**  
Filtraggi (se sì, tipologia) : **si filtro a cartoni filtro a cartucce all'imbottigliamento**  
Chiarifiche (se sì, tipologia) :  
Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **no**  
Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **Botte da 500 l in acacia 1 passaggio**  
Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **no**  
Eventuali correzioni: **no**  
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**  
Utilizzo di concentratore: **no**  
Pratiche di "salasso" : **no**  
Resa uva/vino (%): **65**

Numero di bottiglie prodotte: **4000**  
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:  
Luogo e modalità di distillazione:

Altre informazioni:

### *le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: 12.50 %

Acidità (g/l) : 6,40 gr/l

pH: 3,36

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera:

Anidride solforosa totale: 96 mg/l

### *descrizione organolettica*

Il mio vino è:

**Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.**

**Profumo: fruttato, leggermente aromatico.**

**Sapore: sapido, pieno, di corpo ed asciutto.**

**PREZZO SORGENTE**

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

**€ 3,90 + € 0,78 = € 4,68**

Eventuali altre considerazioni:

## **IL VINO**

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Pinot Grigio D.O.C.**

Annata: **2006**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **Vigna Cascina**

Suolo: **profilo omogeneamente stratificato con argille mescolate a sabbia con buona dotazione di calcare attivo.**

Esposizione dei filari: **sud/ sud-ovest**

Altitudine: **m. 270 - 320**

Vitigno/i: **Pinot Grigio**

Portainnesto/i: **420A**

Forma di allevamento: **Cordone speronato basso**

Età media delle viti: **5 anni**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta):

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **secondo bollettini ERSAF con prodotti autorizzati dal protocollo della regione**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **secondo quanto riportato nel disciplinare di produzione integrata, prediligendo la concimazione organica.**

Data inizio vendemmia: **stabilita in base ai parametri di maturazione dell'uva**  
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): **no**  
Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):  
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### *l'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiatura senza diraspatura**  
Modalità di pressatura: **con pressa a polmone (pigiatura soffice)**  
Vinificatori in (materiale): **acciaio e cemento**  
Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata):  
Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **SO2 10 gr/hl alla pigatura 5 gr/hl all'imbottigliamento**  
Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **si**  
Metodologia di stabilizzazione: **basse temperature**  
Filtraggi (se sì, tipologia) : **si filtro a cartoni filtro a cartucce all'imbottigliamento**  
Chiarifiche (se sì, tipologia) :  
Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **no**  
Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi)  
Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **no**  
Eventuali correzioni: **no**  
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**  
Utilizzo di concentratore: **no**  
Pratiche di "salasso" : **no**  
Resa uva/vino (%): **65**

Numero di bottiglie prodotte: **4000**  
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**  
Tappo in (materiale) : **sintetico**

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

Altre informazioni:

### *le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: 12.00 %  
Acidità (g/l) : 6,40 gr/l  
pH: 3,31  
Anidride solforosa totale: 80 mg/l

### *descrizione organolettica*

Il mio vino è:

**Colore: giallo paglierino con sfumature dorate, ramate o leggermente dorate.**

**Profumo: elegante ,intenso , con sentori fruttati e floreali.**

**Sapore: equilibrato ed asciutto con una piacevole persistenza.**

**PREZZO SORGENTE**

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

**€ 3,90 + € 0,78 = € 4,68**

Eventuali altre considerazioni: