



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Denominazione **Cascina Besciolo**

Via Fr.Pianelle 23

Cap12070

Località Gorzegno

Provincia Cuneo

Telefono 017386038

Fax 017386038

E-mail cascinabesciolo@tiscali.it

Sito internet

Proprietario:Chinazzo Marco

Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni) Sì, in qualsiasi giorno,previo appuntamento

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) Appoggio ad agriturismi della zona

Superficie coltivata totale (ettari) 13

Superficie coltivata a vigneto 2,62

Altre colture (quali) Nocciole, bosco

Eventuali prodotti acquistabili in azienda Vino

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): di proprietà e 4 ha in affitto

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): Sì,un consulente

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): Sì,un consulente

Lavoratori fissi (indicare il numero) No

Lavoratori stagionali (indicare il numero) No

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali

Ricorso a lavoro interinale (si o no, frequenza)

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia) Langhe Dolcetto, Langhe Bianco, Langhe Nebbiolo, Piemonte Barbera "La Rebecca", Langhe Dolcetto "Le Terrazze"

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente) 10000-12000

Produzione di vino sfuso (si o no, quantità) No

Vendita diretta in azienda (specificare si o no) Sì

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

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta)

Una breve storia dell'azienda: E' dura, ma stiamo cercando di scrivere noi la storia della Cascina Besciolo

I miei principi e idealità di produttore: Cerco di valorizzare quelle zone che mi hanno visto crescere, sfruttando al meglio le risorse del territorio; consiglio sempre a chi assaggia i miei prodotti di “camminare” insieme a me le vigne dai quali nascono

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: Assolutamente contrario

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia) **DOLCETTO Le Terrazze**

Annata 2005

La viticoltura

Nome vigneto/i

Suolo Argilloso, calcareo e limoso

Esposizione sud,sud-est

Altitudine 500-550

Vitigno/i dolcetto in purezza

Portainnesto/i

Forma di allevamento guyot

Età media delle viti 20-23 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha) 6500

Produzione per ceppo (kg/pianta) 0,9-1,2 Kg per pianta

Produzione per ettaro (q/ha) 30 qli

Trattamenti (tipologia e frequenza) Rame ogni 7 giorni (con condizioni favorevoli)e zolfo 3 volte l'anno

Fertilizzanti (tipologia e frequenza) No, solamente l'impiego di letame o di stallatico

Data inizio vendemmia 20 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) No

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro)

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: Viteicoltura di montagna

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura Mediante diraspapigiatrice

Modalità di pressatura Soffice, con torchio idraulico

Vinificatori in (materiale) Vetroresina

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) 18-20 gg $27^{\circ}<t^{\circ}<30^{\circ}$

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) metabisolfito, 10 g durante la pigiatura e dopo l'imbottigliamento

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm) Lieviti selezionati
Metodologia di stabilizzazione : Stabilizzazione tartarica
Filtraggi (se sì, tipologia) Sì, cartoni larghi
Chiarifiche (se sì, tipologia) Albumina d'uovo
Eventuale affinamento in acciaio (durata) no
Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) Barrique da 225 l, non nuove, per 8 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 (%) 70%

Numero di bottiglie prodotte 1730
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) Bordolese antica
Tappo in (materiale) Sughero naturale

Destinazione delle vinacce Distilleria Artigianale Castelli Giuseppe
Produzione di grappe o distillati (sì o no) No
Quantità
Luogo e modalità di distillazione

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico 13,50 % vol
Acidità (g/l): 6,20
Ph: 3,35
Estratto secco (g/l): 29,50
Anidride solforosa libera 34 mg/l
Anidride solforosa totale 102 mg/l
(ultimi due dati riferiti all'imbottigliamento)

PREZZO SORGENTE

6.50 + 1.30 IVA = 7,80 €

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia) **Piemonte Barbera “La Rebecca”**

Annata 2004

La viticoltura

Nome vigneto/i

Suolo Argilloso, calcareo e limoso

Esposizione sud

Altitudine 450 m

Vitigno/i barbera in purezza

Portainnesto/i

Forma di allevamento guyot

Età media delle viti 20-23 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha) 6500

Produzione per ceppo (kg/pianta) 0,9-1,2 Kg per pianta

Produzione per ettaro (q/ha) 65 qli

Trattamenti (tipologia e frequenza) Rame ogni 7 giorni (con condizioni favorevoli) e zolfo 3 volte l'anno

Fertilizzanti (tipologia e frequenza) No, solamente l'impiego di letame o di stallatico

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, in cassetta

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale) No

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro)

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: Viticoltura di montagna

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura Mediante diraspapigiatrice

Modalità di pressatura Soffice, con torchio idraulico

Vinificatori in (materiale) Vetroresina

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) 15-18 gg $27^{\circ} < t^{\circ} < 30^{\circ}$

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) metabisolfito, 10 g durante la pigiatura e dopo l'imbottigliamento

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

Metodologia di stabilizzazione : Stabilizzazione tartarica

Filtraggi (se sì, tipologia) Sì, cartoni larghi

Chiarifiche (se sì, tipologia) Albumina d'uovo

Eventuale affinamento in acciaio (durata) no

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) Barrique da 225 l, non nuove, per 12-15 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 (%) 70%

Numero di bottiglie prodotte 1500

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) Bordolese antica

Tappo in (materiale) Sughero naturale

Destinazione delle vinacce Distilleria Artigianale Castelli Giuseppe

Produzione di grappe o distillati (si o no) No

Quantità

Luogo e modalità di distillazione

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico 13,00 % vol

Acidità (g/l): 6,30

Ph: 3,53

Estratto secco (g/l): 29,00

Anidride solforosa libera 34 mg/l

Anidride solforosa totale 102 mg/l

(ultimi due dati riferiti all'imbottigliamento)

PREZZO SORGENTE

4,60 + 0.92 IVA = 5,52 €

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia) **Langhe Dolcetto**

Annata 2006

La viticoltura

Nome vigneto/i

Suolo Argilloso, calcareo e limoso

Esposizione sud,sud-est

Altitudine 500-550

Vitigno/i dolcetto in purezza

Portainnesto/i

Forma di allevamento guyot

Età media delle viti 20-23 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha) 6500

Produzione per ceppo (kg/pianta) 0,9-1,2 Kg per pianta

Produzione per ettaro (q/ha) 40 qli

Trattamenti (tipologia e frequenza) Rame ogni 7 giorni (con condizioni favorevoli)e zolfo 3 volte l'anno

Fertilizzanti (tipologia e frequenza) No, solamente l'impiego di letame o di stallatico

Data inizio vendemmia 20 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) No

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro)

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: Viticoltura di montagna

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura Mediante diraspapigiatrice

Modalità di pressatura Soffice, con torchio idraulico

Vinificatori in (materiale) Vetroresina

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) 12-15 gg $27^{\circ}<t^{\circ}<30^{\circ}$

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) metabisolfito, 10 g durante la pigiatura e dopo l'imbottigliamento

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

Metodologia di stabilizzazione : Stabilizzazione tartarica

Filtraggi (se sì, tipologia) Sì, cartoni larghi

Chiarifiche (se sì, tipologia)Albumina d'uovo

Eventuale affinamento in acciaio (durata) no

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata)

Eventuali correzioni No

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato No

Utilizzo di concentratore No

Pratiche di "salasso" No

Resa uva/vino (%) 70%

Numero di bottiglie prodotte 3000

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) Bordolese
Tappo in (materiale) Sughero naturale

Destinazione delle vinacce Distilleria Artigianale Castelli Giuseppe
Produzione di grappe o distillati (si o no) No
Quantità
Luogo e modalità di distillazione

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico 13,00 % vol
Acidità (g/l): 5,80
Ph: 3,53
Estratto secco (g/l): 29
Anidride solforosa libera 34 mg/l
Anidride solforosa totale 102 mg/l
(ultimi due dati riferiti all'imbottigliamento)

PREZZO SORGENTE

3.10 + 0.62 iva = 3.72 €

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia) **Langhe Nebbiolo “Ego”**

Annata 2004

La viticoltura

Nome vigneto/i

Suolo Argilloso, calcareo e limoso

Esposizione sud

Altitudine 450

Vitigno/i nebbiolo in purezza

Portainnesto/i

Forma di allevamento guyot

Età media delle viti 20-23 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha) 6500

Produzione per ceppo (kg/pianta) 0,9-1,2 Kg per pianta

Produzione per ettaro (q/ha) 70 qli

Trattamenti (tipologia e frequenza) Rame ogni 7 giorni (con condizioni favorevoli) e zolfo 3 volte l'anno

Fertilizzanti (tipologia e frequenza) No, solamente l'impiego di letame o di stallatico

Data inizio vendemmia 10 ottobre

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: Viticoltura di montagna

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura Mediante diraspapigiatrice

Modalità di pressatura Soffice, con torchio idraulico

Vinificatori in (materiale) Vetroresina

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) 18-20gg $27^{\circ} < t^{\circ} < 30^{\circ}$

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) metabisolfito, 10 g durante la pigiatura e dopo l'imbottigliamento

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

Metodologia di stabilizzazione : Stabilizzazione tartarica

Filtraggi (se sì, tipologia) Sì, cartoni larghi

Chiarifiche (se sì, tipologia) Albumina d'uovo

Eventuale affinamento in acciaio (durata) no

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) Barrique da 225 l, non nuove, per 12-15 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 (%) 70%

Numero di bottiglie prodotte

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) Bordolese antica

Tappo in (materiale) Sughero naturale

Destinazione delle vinacce Distilleria Artigianale Castelli Giuseppe

Produzione di grappe o distillati (si o no) No

Quantità

Luogo e modalità di distillazione

Altre informazioni

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico 13,50 % vol

Acidità (g/l): 5,43

Ph: 3,59

Estratto secco (g/l): 29,00

Anidride solforosa libera 25 mg/l

Anidride solforosa totale 124 mg/l

(ultimi due dati riferiti all'imbottigliamento)

PREZZO SORGENTE

5.60 + 1.12 iva = 6.72 €

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia) **Langhe Bianco**

Annata 2006

La viticoltura

Nome vigneto/i

Suolo Argilloso, calcareo e limoso

Esposizione sud

Altitudine 450

Vitigno/i arneis e chardonnay

Portainnesto/i

Forma di allevamento guyot

Età media delle viti: arneis 10 anni; chardonnay 5 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha) 6500

Produzione per ceppo (kg/pianta) 0,9-1,2 Kg per pianta

Produzione per ettaro (q/ha) 40 qli

Trattamenti (tipologia e frequenza) Rame ogni 7 giorni (con condizioni favorevoli) e zolfo 3 volte l'anno

Fertilizzanti (tipologia e frequenza) No, solamente l'impiego di letame o di stallatico

Data inizio vendemmia 20 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) No

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro)

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: Viticoltura di montagna

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura Mediante diraspapigiatrice

Modalità di pressatura Soffice, con torchio idraulico dopo 12 ore dalla pigiatura

Vinificatori in (materiale) Acciaio

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) 28 gg $15^{\circ} < t^{\circ} < 17^{\circ}$

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) metabisolfito, 10 g durante la pigiatura e per l'imbottigliamento

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

Metodologia di stabilizzazione : Stabilizzazione tartarica

Filtraggi (se sì, tipologia) Sì, cartoni e microfiltro a cartuccia

Chiarifiche (se sì, tipologia)

Eventuale affinamento in acciaio (durata) sì, 4 mesi sulle fecce fini

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) 4 mesi

Eventuali correzioni No

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato No

Utilizzo di concentratore No

Pratiche di "salasso" No

Resa uva/vino (%) 70%

Numero di bottiglie prodotte 1500

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) Bordolese bianca

Tappo in (materiale) Sughero naturale

Destinazione delle vinacce Distilleria Artigianale Castelli Giuseppe

Produzione di grappe o distillati (si o no) No

Quantità

Luogo e modalità di distillazione

Altre informazioni

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico 13,50 % vol

Acidità (g/l): 5,56

Ph: 3,29

Estratto secco (g/l): 21

Anidride solforosa libera 28

Anidride solforosa totale 127

(ultimi due dati riferiti all'imbottigliamento)

descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è:

il colore è giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. Il profumo è pulito, elegante, finemente fruttato con buona ampiezza al naso dove si riconoscono i sentori varietali della camomilla. In bocca è piacevolmente fresco, morbido, pieno e persistente nel finale.

PREZZO SORGENTE

5,20 + 1.04 iva = 6,24 €

Eventuali altre considerazioni: