



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Cascina Carra' Anselmo Italo Giuseppe**

Indirizzo: **Loc. San Sebastiano,96 Monforte d'Alba Cuneo**

Telefono: **0173 792432**

Fax: **0173 792432**

E-mail: **info@cascinacarra.it**

Sito internet: **www.cascinacarra.it**

Proprietario: **Italo Giuseppe Anselma**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **si previo appuntamento**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Superficie coltivata totale (ettari): **15 ettari**

Superficie coltivata a vigneto: **13 ettari**

Altre colture (quali): **prato e bosco**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: vini di nostra produzione

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **enologo Ballario Piero**

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

Lavoratori fissi (indicare il numero): **2 famigliari**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **operai di cooperativa**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **Contratto con cooperativa**

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Dolcetto d'Alba - Dolcetto di Dogliani - Barbera d'Alba - Barberad'Alba affinata in barrique - Barbera Superiore - Langhe Schardonnay - Nebbiolo d'Alba.**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **20000**

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

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

media distribuzione

Fatturato ultimo anno (inserire scale numeriche):

Una breve storia dell'azienda: **La storia di Cascina Carra' inizia nel 1986 con la proprietà' di famiglia di 6 ettari e successivamente si amplio' l'azienda con l'acquisto e l'impianto di altri 7 ettari di vigneti.L'azienda e' situata in Monforte d'Alba ,Loc. San Sebastiano paese delle Langhe molto rinomato per i suoi nobili vini ,il nome della via che sfocia nel cortile,è "Via Carrà" .La terminazione di "via Carrà"fa certamente riferimento alle antiche nomenclature di certi vasi vinari:la "Brenta"50 litri, la "Carrà"600litri,cioè12 brente da 50 litri.La "Carrà"**

,era quindi una particolare botte ovale montata su uno speciale carro a traino animale, e questa via in terra battuta era la via carrabile per il trasporto del vino sino alla strada più ampia di transito. Questa zona è un angolo di paradiso,piu' che altrove la natura ha mantenuto il suo giusto equilibrio a vantaggio e sopra tutto dei vigneti che non abbisognano dell'apporto della scienza umana.

I miei principi e idealità di produttore:lavorare con serietà garantendo la qualità e tipicità dei miei vini salvaguardando il territorio.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: contrario, perche cosi' facendo si verrebbe a meno della salvaguardia della tipicità dei nostri prodotti ed in più non e' stato ancora reso chiaro se ci saranno rischi per la nostra salute.

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cm o nome di fantasia): **Nebbiolo d'Alba**
Annata: **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i:
Suolo: **terra bianca**
Esposizione dei filari: **sud**
Altitudine: **400 m**

Vitigno/i: **nebbiolo**
Portainnesto/i:
Forma di allevamento : **giot tradizionale**
Età media delle viti sette
Densità d'impianto (ceppilha): **4800**
Produzione per ceppo (kg/pianta): **1800**
Produzione per ettaro (qlha): **80**
Trattamenti (tipologia e frequenza): **poltiglia e zolfo**
Fertilizzanti (tipologia e frequenza) : **concime stallatico**
Data inizio vendemmia: **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, bio dinamica, altro): **Denominazione di Origine Controllata**
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatura**
Modalità di pressatura: **pressa idraulica** “
Vinificatori in (materiale): **no**
Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione a cappello sommerso**
Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **2g/hl in fermentazione**

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

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia) : **filtraggio a cartone**

Chiarifiche (se sì, tipologia) : **si**

Eventuale affinamento in acciaio (durata) :

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **botte in rovere di 27 hl,e barrique di secondo livello**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **sei mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **75**

Numero di bottiglie prodotte: **5000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria montanaro**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Altre informazioni:

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,5**

Acidità (g/lt) :**6,3**

Ph: **3.35**

Estratto secco (g/lt) :**24.0**

Anidride solforosa libera: mg/lt **9.00**

Anidride solforosa totale: mg/lt **24.00**

descrizione organolettica

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

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

€6,00

Eventuali altre considerazioni: