



autocertificazione e prezzo sorgente

**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **AZIENDA “ CASCINA DEL MONASTERO “**

Indirizzo: **FRAZIONE ANNUNZIATA 112 /A 12064 LA MORRA CUNEO**

Telefono: **0173 509245**

Fax: **0173 509245**

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

Sito internet: **www.cascinadelmonastero.it**

Proprietario: **GRASSO GIUSEPPE**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **AGRITURISMO con 24 posti a dormire ( 10 camere doppie )**

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

Superficie coltivata a vigneto: **6 ETTARI**

Altre colture (quali): **NOCCIOLE , MAIS , GRANO , FRUTTA**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **VINO , FRUTTA , NOCCIOLE**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **4 ETTARI AFFITTO 11 IN PROPRIETA'**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **GRASSO GIUSEPPE**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **GRASSO GIUSEPPE**

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **2 IN VENDEMMIA**

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **contratto a tempo determinato**

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **dolcetto d'alba d.o.c –barbera d'alba d.o.c – BARBERA VIGNA PARROCO d.o.c – nebbiolo langhe d.o.c - langhe rosso d.o.c - barolo d.o.c.g - BAROLO BRICCO LUCIANI d.o.c.g – barolo bricco riund d.o.c.g - MONASTERO lanche rosso d.o.c .**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **30.000**

Vendita diretta in azienda (specificare si o no): **9000**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare si o no e se sì in quali catene): **20.000**

Fatturato ultimo anno (inserire scale numeriche): **///**

Una breve storia dell'azienda: **La storia della Cascina del Monastero inizia nel 1926 , quando Alessio Grasso , vinificatore in Treiso , diventò il proprietario della Cascina Luciani e delle vigne che la circondavano . si trattava della fattoria situata in Frazione Annunziata di La morra , appartenuta al convento di Benedettini di Mercenasco , per 300 anni condotta dai monaci di San Pietro di Savigliano .Il capostipite Alessio Grasso ha trovato un degno erede nel nipote Giuseppe , che oggi conduce l'azienda insieme alla moglie Velda . Nel corso degli anni Giuseppe , con tanta fatica e tanto lavoro , ha ampliato l'antica fattoria , dotandola di una nuova cantina nella quale fanno bella mostra macchinari all'avanguardia destinati alla vinificazione .Con grande orgoglio cederà un giorno il timone ai piccoli Loris e Giada , gli ultimi discendenti di una famiglia votata alla **TERRA DI LINGA** .**

I miei principi e idealità di produttore: **La sapiente esperienza di Giuseppe ha fatto sì che il suo vino sia migliorato di anno in anno. E' maturato in anni di intenso lavoro , trascorsi a trasformare le preziose uve in indimenticabili bottiglie di Barolo , Nebbiolo , Barbera e Dolcetto .**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **non siamo d'accordo sull'OMG .**

## **IL VINO**

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **BAROLO BRICCO LUCIANI**  
Annata: **2000**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **CRU BRICCO LUCIANI**  
Suolo: **CALCAREO**  
Esposizione dei filari: **MEZZOGIORNO**  
Altitudine: **350 M.**

Vitigno/i: **NEBBIOLO**  
Portainnesto/i: **S.O.4**  
Forma di allevamento: **FILARE**  
Età media delle viti: **30 ANNI**  
Densità d'impianto (ceppi/ha): **4500 / HA**  
Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,5 Kg**  
Produzione per ettaro (q/ha): **70 quintali**  
Trattamenti (tipologia e frequenza): **peronospora ed oidio - in necessità**  
Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **concime naturale - 1 volta anno**  
Data inizio vendemmia: **prima settimana di 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): **biodinamica**  
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

Il **BAROLO BRICCO LUCIANI** è ottenuto da uve provenienti dal "Cru " Bricco Lucani in regione Annunziata .

L'affinamento di questo Barolo avviene in botti francesi , dove il vino riposa per 15 mesi , per poi passare in botti di ROVERE DI SLAVONIA per 2 anni ed infine ancora 8 mesi in bottiglia .

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

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatrice**

Modalità di pressatura: **pneumatica**

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **10 giorni**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) :

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

Metodologia di stabilizzazione: **nessuna**

Filtraggi (se sì, tipologia) : nessuno

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **6 mesi**

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **2 anni in botte**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **1 anno**

Eventuali correzioni: **nessuno**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **nessuno**

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso" : **no**

Resa uva/vino (%): **70 %**

Numero di bottiglie prodotte: **8500**

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: **14 %**

Acidità (g/l) : **5,50**

Ph: **3,70**

Estratto secco (g/l) : **25**

Anidride solforosa libera: **24**

Anidride solforosa totale: **60**

### ***descrizione organolettica***

Il mio vino è: **Velda e Giuseppe credono in questo vino ,che ha il posto d'onore della produzione aziendale .**

**PREZZO SORGENTE**

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

€ 15,00 + iva 20% = euro 18,00

Eventuali altre considerazioni:

**Da 14 anni la Cascina del Monastero è anche agriturismo , nel quale si vede la mano sapiente di Velda , che sembra aver assorbito l'arte esercitata dai frati benedettini , antichi abitanti di questa fattoria . Velda è guida ispirata che conduce i visitatori in un percorso fatto di sapori , gusti ed aromi , parte integrante della tradizione di Langa.**

**Mentre completano il quadro dieci camere, arredate in stile antico ed ognuna diversa dalle altre, che diventano il regno di chi vuole trovare la serenità, riappropriandosi di quei ritmi dei quali la vita di tutti giorni ci ha privato.**