



autocertificazione e prezzo sorgente

**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale **Azienda Agricola Cascina Praié di Massimo Viglietti**

Indirizzo loc. Colla Micheri – Strada castello 20 – 17051 Andora (SV)

Telefono 019602377

Fax 019602377

E-mail [m\\_viglietti@tin.it](mailto:m_viglietti@tin.it)

Sito internet

Proprietario: Massimo Viglietti – Corrent Annamaria

Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni) si – lun/sab (dom. app. tel.)

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) no

Superficie coltivata totale (ettari) 11,00

Superficie coltivata a vigneto 8,00

Altre colture (quali) ulivo

Eventuali prodotti acquistabili in azienda : vino

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): 11 Ha proprietà

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): Enzo Galetti (cons)

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): M. Viglietti

Lavoratori fissi (indicare il numero) : 1

Lavoratori stagionali (indicare il numero) : 2

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi : tempo indeterminato

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

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia) : RLP Pigato e Vermentino, VDT Ardesia, VDT Sciurbì

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente) : 35.000

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

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

Fatturato ultimo anno (*inserire scale numeriche*): 150.000 €

Una breve storia dell'azienda: l'azienda nasce nel 2002 con un'estensione di partenza di 5Ha circa successivamente ampliata con l'annessione di due nuovi corpi aziendali. Parte dei vigneti ha 30 anni (Vermentino). I nuovi impianti (4 anni) sono costituiti da varietà mediterranee e provenzali: Granaccia, Rossese, Pigato, Mourvedre, Syrah. L'azienda gode di un'esposizione a mezzogiorno e una collocazione frontemare che espone i vigneti ad una insolazione costante ed alle brezze marine.

I miei principi e idealità di produttore: l'azienda sta conducendo un programma di recupero di varietà locali es Barbarossa e Granaccia bianca, usa tecniche di coltivazione a basso impatto con riduzione di apporti chimici, utilizzo di concimi organici, sovescio, diserbo meccanico. In cantina l'obiettivo aziendale è quello di produrre vini con fermentazione naturale (lieviti autoctoni) ed imbottigliamento senza filtrazione.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: Contrario

## IL VINO

Nome del vino **Riviera Ligure di Ponente Vermentino DOC “Colla Micheri”**

Annata 2006

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i : Rosmarino

Suolo Calcareo-Argilloso

Esposizione dei filari : Est - Ovest

Altitudine 200 m slm

Vitigno/i Vermentino

Portainnesto/i

Forma di allevamento Guyot semplice

Età media delle viti 25 anni

Densità d’impianto (ceppi/ha) 5000

Produzione per ceppo (kg/pianta) 1,5

Produzione per ettaro (q/ha) 45

Trattamenti (tipologia e frequenza) diserbo meccanico, trattamenti di copertura a base di zolfo e rame (non più di 4 per stagione a seconda dell’andamento stagionale)

Fertilizzanti (tipologia e frequenza) organici + sovescio ad anni alterni

Data inizio vendemmia indicativa 15settembre (a maturazione fisiologica)

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

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale) 10%

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro) no

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: sistemazione a “terrazze” sui tipici muri in pietra

### *l’enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: diraspatura soffice e pigiatura soffice con rulli in gomma

Modalità di pressatura: pressa pneumatica

Vinificatori in (materiale): acciaio inox per fermentazione e affinamento con controllo delle temperature. 10% affinato in tonneaux di acacia

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata)no

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): metabisolfito di potassio ai travasi (3g/hl) ed all’imbottigliamento (4 g/hl)

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

Metodologia di stabilizzazione: a freddo

Filtraggi (se sì, tipologia) filtrazione sterile all’imbottigliamento

Chiarifiche (se sì, tipologia) no

Eventuale affinamento in acciaio (durata) 6 mesi

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) 6 mesi

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) 1 mese

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 20000

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

Tappo in (materiale) sughero

Altre informazioni

### *le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico 13% vol

Acidità (g/l): 6,2

Ph: 3

Estratto secco (g/l): 21,4

Anidride solforosa libera 15 mg/l

Anidride solforosa totale 70 mg/l

### *descrizione organolettica*

Il mio vino è: fresco e sapido, con note olfattive di agrumi e erbe aromatiche. Al palato si presenta morbido ma persistente con un retrogusto di mandorle amare.

### **PREZZO SORGENTE**

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

6,50 € + IVA Tot. 7,80 €

Eventuali altre considerazioni:

## IL VINO

Nome del vino **Riviera Ligure di Ponente Vermentino DOC “le Cicale”**

Annata 2006

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i : Cisterna

Suolo Calcareo-Argilloso con ciottoli

Esposizione dei filari : Est - Ovest

Altitudine 200 m slm

Vitigno/i Vermentino

Portainnesto/i

Forma di allevamento Guyot semplice

Età media delle viti 30 anni

Densità d’impianto (ceppi/ha) 5000

Produzione per ceppo (kg/pianta) 1,5

Produzione per ettaro (q/ha) 45

Trattamenti (tipologia e frequenza) diserbo meccanico, trattamenti di copertura a base di zolfo e rame (non più di 4 per stagione a seconda dell’andamento stagionale)

Fertilizzanti (tipologia e frequenza) organici + sovescio ad anni alterni

Data inizio vendemmia indicativa fine settembre con selezione dei grappoli

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro) no

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: sistemazione a “terrazze” sui tipici muri in pietra

### *l’enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: diraspatura morbida e pigiatura soffice con rulli in gomma

Modalità di pressatura: pressa pneumatica su massa in fermentazione

Vinificatori in (materiale): macerazione in acciaio inox e fermentazione e affinamento in tonneaux in legno di acacia su feccia

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) macerazione fermentativa per 72 ore a 20° C

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): metabisolfito di potassio all’imbottigliamento 4 g/hl

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

Metodologia di stabilizzazione: no

Filtraggi (se sì, tipologia) no

Chiarifiche (se sì, tipologia) no

Eventuale affinamento in acciaio (durata) 2 mesi in pre-imbottigliamento con decantazione

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) **8 mesi**

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” no  
Resa uva/vino (%) 60%

Numero di bottiglie prodotte 2700  
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) bordolese  
Tappo in (materiale) sughero

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

Altre informazioni:

### *le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico **13,20% vol**  
Acidità (g/l): 6,5  
Ph: 2,9  
Estratto secco (g/l): 27  
Anidride solforosa libera 10 mg/l  
Anidride solforosa totale 40mg/l

### *descrizione organolettica*

Il mio vino è: colore paglierino dorato con profumo di frutti esotici, sapore morbido e mielato con una delicata vena acida ed una lunga persistenza in bocca

### **PREZZO SORGENTE**

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

7,50 € + IVA Tot. 9,00 €

Eventuali altre considerazioni

## IL VINO

Nome del vino **Riviera Ligure di Ponente Pigato DOC “il Canneto”**

Annata 2006

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i : Canneto

Suolo Calcareo-Argilloso con ciottoli

Esposizione dei filari : Est - Ovest

Altitudine 400 m slm – Testico (entroterra di Andora)

Vitigno/Pigato

Portainnesto/i Richter

Forma di allevamento Guyot semplice

Età media delle viti 4 anni

Densità d’impianto (ceppi/ha) 6000

Produzione per ceppo (kg/pianta) 0,5

Produzione per ettaro (q/ha) 30

Trattamenti (tipologia e frequenza) diserbo meccanico, trattamenti di copertura a base di zolfo e rame (non più di 4 per stagione a seconda dell’andamento stagionale)

Fertilizzanti (tipologia e frequenza) organici + sovescio ad anni alterni

Data inizio vendemmia indicativa metà – fine settembre a seconda dell’andamento stagionale

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

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale) sì 20%

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro) no

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: vigneto situato in entroterra che beneficia nel periodo estivo di una buona escursione termica giornaliera.

### *l’enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: diraspatura morbida e pigiatura soffice con rulli in gomma

Modalità di pressatura: pressa pneumatica anche su massa in fermentazione

Vinificatori in (materiale): macerazione in acciaio inox e fermentazione e affinamento in parte (50%) in tonneaux in legno di acacia su feccia

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) macerazione fermentativa per 72 ore a 20° C (50%)

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): metabisolfito di potassio ai travasi (3 g/hl) e all’imbottigliamento (4 g/hl)

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

Metodologia di stabilizzazione: no

Filtraggi (se sì, tipologia) no

Chiarifiche (se sì, tipologia) no

Eventuale affinamento in acciaio (durata) 2 mesi in pre-imbottigliamento con decantazione

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) **4 mesi**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) 1 mese

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 2500  
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) bordolese  
Tappo in (materiale) sughero

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

Altre informazioni:

### *le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico **13% vol**  
Acidità (g/l): 6,3  
Ph: 3,1  
Estratto secco (g/l): 21,2  
Anidride solforosa libera 13 mg/l  
Anidride solforosa totale 58mg/l

### *descrizione organolettica*

Il mio vino è: fresco e profumato, dal colore paglierino, con profumi di mela e ananas, in bocca è mielato e persistente

### **PREZZO SORGENTE**

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

6,80 € + IVA Tot. 8,20 €

Eventuali altre considerazioni

## IL VINO

Nome del vino **Vino da Tavola “Ardesia”**

Annata 2004

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i : Cervo

Suolo Calcareo-Argilloso con ciottoli

Esposizione dei filari : Est - Ovest

Altitudine 200 m slm

Vitigno/i Rossese – Cabernet Sauvignon

Portainnesto/i Richter

Forma di allevamento Cordone speronato

Età media delle viti 5 anni

Densità d’impianto (ceppi/ha) 6000

Produzione per ceppo (kg/pianta) 0,5

Produzione per ettaro (q/ha) 30

Trattamenti (tipologia e frequenza) diserbo meccanico, trattamenti di copertura a base di zolfo e rame (non più di 4 per stagione a seconda dell’andamento stagionale)

Fertilizzanti (tipologia e frequenza) organici + sovescio ad anni alterni

Data inizio vendemmia indicativa metà – fine settembre settembre a seconda dell’andamento stagionale

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

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: diraspatura morbida e pigiatura soffice con rulli in gomma

Modalità di pressatura: pressa pneumatica

Vinificatori in (materiale): macerazione e fermentazione in acciaio inox e affinamento in parte (50%) in tonneaux di legno di rovere

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) macerazione per 12 giorni a 20° C con 2 rimontaggi al giorno

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): metabisolfito di potassio ai travasi (3 g/hl) e all’imbottigliamento (4 g/hl)

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

Metodologia di stabilizzazione: no

Filtraggi (se sì, tipologia) no

Chiarifiche (se sì, tipologia) sì con gelatina

Eventuale affinamento in acciaio (durata) 6 mesi in pre-imbottigliamento con decantazione

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) **12 mesi in tonneaux**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) 4mesi

Eventuali correzioni no

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato no

Utilizzo di concentratore no  
Pratiche di "salasso" si con delestage (eliminazione dei vinaccioli)  
Resa uva/vino (%) 70%

Numero di bottiglie prodotte 2500  
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) bordolese  
Tappo in (materiale) sughero

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

Altre informazioni:

### *le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico **14% vol**  
Acidità (g/l): 5,7  
Ph: 3,3  
Estratto secco (g/l): 34  
Anidride solforosa libera 10 mg/l  
Anidride solforosa totale 40mg/l

### *descrizione organolettica*

Il mio vino è: di colore rosso scuro (da qui il nome) ha profumi di frutta sotto spirito e confettura, con toni di cacao e tabacco, al gusto è strutturato e persistente

### **PREZZO SORGENTE**

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

8,00 € + IVA Tot. 9,60 €

***Il prezzo in azienda è 10,00 €***

Eventuali altre considerazioni