



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale **AZIENDA AGRICOLA CASCINA SANT'UBALDO**

Indirizzo REG. BOTTI 26 ACQUI TERME FRAZ. MOIRANO

Telefono 0144311546

Fax 0144311546

E-mail CASCINA.SANTUBALDO@LIBERO.IT

Sito internet WWW.CASCINASANTUBALDO.IT

Proprietario: BOTTO DOMENICO

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) CASCINA.

Superficie coltivata totale (ettari) 6

Superficie coltivata a vigneto 3

Altre colture (quali)

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: VINO

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): DELL'AZIENDA

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero)

Lavoratori stagionali (indicare il numero)

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 cm o nome di fantasia) DOLCETTO D'ACQUI DOC - DOLCETTO D'ACQUI DOC SUPERIORE - BRACHETTO D'ACQUI DOCG - ALBAROSSA MONFERRATO - BRIC E BRAC (BRACHETTO SECCO) AMISTA' (ASEMBLAGGIO DOLCETTO BRACHETTO).

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente) : 18000

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*)

Una breve storia dell'azienda: Risalgono alla seconda metà dell'ottocento le prime notizie dell'attività vitivinicola dell'azienda. I vigneti impiantati a Moirano in zona collinare a circa 380 metri s.l.m. Su terreni calcarei argillosi ben ventilati, l'esposizione sud. sud- ovest conferiscono ai vini eleganza e raffinatezza. Pur contando sull'ausilio di nuove tecnologie le lavorazioni sono ancora eseguite manualmente.

I miei principi e idealità di produttore: tradizione e innovazione unite a passione e competenza

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: Contrario

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cm o nome di fantasia) DOLCETTO D'ACQUI DOC
SUPERIORE
Annata 2004

La viticoltura

Nome vigneto/i
Suolo CALCAREO ARGILLOSO
Esposizione dei filari SUD-SUD OVEST
Altitudine 380

Vitigno/i DOLCETTO
Portainnesto/i 1103 -KOBBER
Forma di allevamento GUJOT
Età media delle viti 25 ANNI
Densità d'impianto (ceppi/ha) 3500
Produzione per ceppo (kg/pianta) 1,2
Produzione per ettaro (q/ha) 50
Trattamenti (tipologia e frequenza) RAME DOPO LE PIOGGE ZOLFO IN POLVERE
Fertilizzanti (tipologia e frequenza) SOSTANZA ORGANICA
Data inizio vendemmia MEDIAMENTE DOPO SECONDA META' DI SETTEMBRE
Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio) MANUALE IN CASSETTE
Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale) NO
Certificazioni (biologica, biodinamica, altro) BIOLOGICA

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura SOFFICE
Modalità di pressatura SOFFICE
Vinificatori in (materiale) ACCIAIO
Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) 12/15 GIORNI
Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) 10 GR /Q. ALLA
PIGIATURA
Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm) NO
Metodologia di stabilizzazione NO
Filtraggi (se sì, tipologia) SI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO
Chiarifiche (se sì, tipologia) NO
Eventuale affinamento in acciaio (durata) 2 ANNI
Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) NO

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 (%) 65%

Numero di bottiglie prodotte 3500
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) BORGOGNOTTA
Tappo in (materiale) SUGHERO

Altre informazioni

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico 13%
Acidità (g/l):5,75
Ph:
Estratto secco (g/l):28
Anidride solforosa libera
Anidride solforosa totale 45MG/L

descrizione organolettica

Il mio vino è: Colore rosso rubino carico con sfumature di granato vivo, ha un profumo fine e intenso su sfondo ampio di marasche e more di rovo mature. Al gusto risulta di grand~pienezza, corposità e persistenza, con tannini dolci e delicati.

PREZZO SORGENTE

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

8.40 IVA COMPRESA

Eventuali altre considerazioni