



autocertificazione e prezzo sorgente

**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale **Azienda Agricola Cascina Zerbetta**

Indirizzo Strada Bozzola, 11- 15044 Quargnento- Alessandria-Piemonte-Italia

Telefono 0131-219650

Fax 0131-219650

E-mail paomalf@infinito.it

Sito internet -

Proprietario: Paolo Antonio Malfatti

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) 2 camere b&b disponibili dal 2008 (sperando di finire i lavori)

Superficie coltivata totale (ettari) 7

Superficie coltivata a vigneto 3

Altre colture (quali) piante officinali e nocchie

Eventuali prodotti acquistabili in azienda : vino e nocchie

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

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero) 1, il proprietario

Lavoratori stagionali (indicare il numero) 0

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): no - Abbiamo intenzione di sperimentare per il 2008 l'organizzazione dei wwoofers.

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia) Barbera del Monferrato doc, Monferrato

Rosso doc "Piangalardo", vino da tavola bianco "Quattrocento" a base Sauvignon

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente) : 10.000

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*) 15.000 euro

Una breve storia dell'azienda:

Poiché la storia è ciclica, a noi della Cascina Zerbetta è toccato di fare il percorso inverso della generazione dei nostri genitori, così, partendo dalla città ci siamo riappropriati della campagna. Ma non per farne la residenza estiva, o meglio di mezza stagione, perché d'estate fa troppo caldo e ormai ci sono le zanzare anche in collina, ma con l'ambizione di farne un lavoro vero. Siamo stati

vivamente sconsigliati, ma il sogno bucolico è stato più forte, e il richiamo ancestrale della terra ci ha indicato la strada. Così nel '98 si arriva a Quargnento, dopo aver studiato l'agricoltura sui libri ed aver praticato il mestiere del vigneron in varie realtà italiane. Abbiamo strappato un pezzo di terra all'inaridimento totale cui stava andando incontro con uno sfruttamento intensivo dettato esclusivamente dalle contribuzioni offerte dalla Ce, senza un progetto, senza una visione del futuro, con tanta desolazione. Ora la Cascina Zerbetta, a conduzione biologica e biodinamica, ha un aspetto vitale, siamo molto contenti dei risultati ottenuti (tralasciando il flagello della flavescenza che ha accompagnato aimé il nostro ingresso nel settore viticolo), anche se la nostra sopravvivenza economica è sempre appesa ad un filo. Abbiamo cominciato piantando 3000 metri di vigna, per arrivare agli attuali 3 ettari. La prima vinificazione risale alla vendemmia 2003. La nostra storia è molto breve, ma ci batteremo per farla diventare lunga, anzi lunghissima.

I miei principi e idealità di produttore:

Il mio obiettivo è quello di produrre grande qualità al giusto prezzo, ovvero dare la possibilità a chiunque di poter bere un buon vino. Per me produrre qualità significa ottenere ottime caratteristiche organolettiche, di piacevolezza e salutistiche nel rispetto dell'ambiente, della comunità e dei miei colleghi contadini. Sarei felice se intorno a me ci fossero tante altre aziende agricole come la mia. Noi stiamo seguendo il percorso contrario rispetto a quello indicato dall'industrializzazione crescente del mondo agroalimentare. Mi auguro che ciò accada in tanti altri settori, mi auguro che nei paesi riaprano le botteghe e che nelle botteghe ci siano i nostri prodotti.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: Contrario

## IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia) **Barbera del Monferrato doc**  
Annata 2006

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i : dei noccioli  
Suolo: limoso argilloso  
Esposizione dei filari: sud-est  
Altitudine: 200m slm

Vitigno/i: barbera (cultivar AL 141 AT 84)

Portainnesto/i: 420A e 161/49

Forma di allevamento: Guyot

Età media delle viti: 6 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): 5000

Produzione per ceppo (kg/pianta) 1 kg

Produzione per ettaro (q/ha) 50 qli

Trattamenti (tipologia e frequenza): zolfo, rame, preparati biodinamici 500 e 501.

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): sovesci di graminacee e leguminose

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 cassette da 20 kg

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro) biologica (ICEA) e biodinamica (Demeter)

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: con la potatura verde si mantiene una migliore sanità delle uve, permettendo un utilizzo di rame anche inferiore a 1kg/ettaro in annate particolarmente favorevoli (bassa piovosità).

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

Modalità di diraspatura e pigiatura: soffice con rulli in gomma

Modalità di pressatura: pneumopressa, 8 cicli, massimo 1 atmosfera

Vinificatori in (materiale): acciaio inox

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) da 10 a 15 giorni a temperatura controllata di 28°C

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): alla pigiatura 10gr/ql, all'imbottigliamento 30mg/l

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm) in parte lieviti selezionati no OGM F10 lallemand.

Metodologia di stabilizzazione: freddo

Filtraggi (se sì, tipologia): filtro a cartoni, filtro a 3 micron all'imbottigliamento

Chiarifiche (se sì, tipologia): no

Eventuale affinamento in acciaio (durata): 8 mesi

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) :no

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): 1 mese minimo

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: 6400

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

Tappo in (materiale): sughero

Altre informazioni

### ***le caratteristiche chimiche***

Titolo alcolometrico

Acidità (g/l): 6.4

Ph: 3.2

Estratto secco (g/l): 26

Anidride solforosa libera: 5mg/l

Anidride solforosa totale: 38 mg/l (all'imbottigliamento)

### ***descrizione organolettica***

Il mio vino è: asciutto, vinoso, fresco, morbido ma non troppo, con quella giusta acidità caratteristica che lo rende ottimo per accompagnare i pasti come vino quotidiano. Il colore rosso rubino intenso rivela la provenienza da forti terre rosse, che contribuiscono anche ad esaltarne i profumi che evolvono nel tempo verso note di mora.

### **PREZZO SORGENTE**

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

**5 + iva = 6 euro**

Eventuali altre considerazioni:

## IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia) **Monferrato Rosso doc “Piangalardoo”**  
Annata 2005

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i : vigna vecchia  
Suolo: limoso argilloso  
Esposizione dei filari: sud ovest  
Altitudine: 200m slm

Vitigno/i: barbera, (cultivar AL 141 AT 84 ) e Cabernet Sauvignon  
Portainnesto/i: 420A e 161/49  
Forma di allevamento: Guyot  
Età media delle viti: 6 anni  
Densità d’impianto (ceppi/ha): 5000  
Produzione per ceppo (kg/pianta) 1 kg  
Produzione per ettaro (q/ha) 40 qli  
Trattamenti (tipologia e frequenza): zolfo, rame, preparati biodinamici 500 e 501.  
Fertilizzanti (tipologia e frequenza): sovesci di graminacee e leguminose  
Data inizio vendemmia: fine ottobre  
Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): manuale in cassette da 20 kg  
Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale) no  
Certificazioni (biologica, biodinamica, altro) biologica (ICEA) e biodinamica (Demeter)  
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: con la potatura verde si mantiene una migliore sanità delle uve, permettendo un utilizzo di rame anche inferiore a 1kg/ettaro in annate particolarmente favorevoli (bassa piovosità).

### *l’enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: soffice con rulli in gomma  
Modalità di pressatura: pneumopressa, 8 cicli, massimo 1 atmosfera  
Vinificatori in (materiale): acciaio inox  
Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) 15 giorni circa a temperatura controllata di 28°C  
Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): alla pigiatura 10gr/ql, in bottiglia da 40mg/l.  
Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm) in parte lieviti selezionati no OGM F10 lallemand.  
Metodologia di stabilizzazione: freddo  
Filtraggi (se sì, tipologia): filtro a cartoni, filtro a 3 micron all’imbottigliamento  
Chiarifiche (se sì, tipologia): no  
Eventuale affinamento in acciaio (durata) no  
Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : tonneaux da 500 litri per 10-12 mesi circa  
Eventuale affinamento in bottiglia (durata): 2 mesi minimo  
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: 2000

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

Tappo in (materiale): sughero

Altre informazioni

### ***le caratteristiche chimiche***

Titolo alcolometrico: 13.5

Acidità (g/l): 6.0

Ph: 3.2

Estratto secco (g/l): 28

Anidride solforosa libera: 5mg/l

Anidride solforosa totale: 40 mg/l (all'imbottigliamento)

### ***descrizione organolettica***

Il mio vino è: la barbera, povera di tannini e ricca di acidità si sposa perfettamente con il cabernet sauvignon, più ricco in tannini e meno acido, fornendo un vino di corpo. L'affinamento di 10 mesi in botti di rovere francese da 500 litri (tonneau), gli conferisce longevità e una complessità aromatica in cui si fondono piacevolmente sentori di mora e vaniglia. Le sensazioni di vellutato e di calore in bocca lo rendono piacevole anche come vino da meditazione, oltre ad accompagnare piatti di carne saporiti. Un'esperienza veramente inebriante è un bicchiere di Piangalardo bevuto insieme alle castagne arrosto davanti al fuoco.

### **PREZZO SORGENTE**

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

**6,67 + iva = 8 euro**

Eventuali altre considerazioni:

## IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia) **Vino bianco da tavola “Quattrocento”**  
Annata 2006

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i : vigna della lavanda

Suolo: argilloso calcareo

Esposizione dei filari: sud est

Altitudine: 200m slm

Vitigno/i: sauvignon blanc (80%), muller thurgau (20%)

Portainnesto/i: 420A

Forma di allevamento: Guyot

Età media delle viti: 4 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): 5000

Produzione per ceppo (kg/pianta) 1, 1,5 kg max

Produzione per ettaro (q/ha) 40-50 qli mediamente. Nell'annata 2006: 25 qli/ettaro

Trattamenti (tipologia e frequenza): zolfo, rame, preparati biodinamici 500 e 501.

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): sovesci di graminacee e leguminose

Data inizio vendemmia: 1 settembre

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): manuale in cassette da 20 kg

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro) biologica (ICEA) e biodinamica (Demeter)

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: con la potatura verde si mantiene una migliore sanità delle uve, permettendo un utilizzo di rame anche inferiore a 1kg/ettaro in annate particolarmente favorevoli (bassa piovosità).

### *l'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: soffice con rulli in gomma

Modalità di pressatura: pneumopressa, 8 cicli, massimo 1 atmosfera

Vinificatori in (materiale): acciaio inox

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) 24 ore a freddo.

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): alla pigiatura 5 gr/ql, in bottiglia 40mg/l circa.

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm) sì, no OGM F10 lallemand.

Metodologia di stabilizzazione: freddo

Filtraggi (se sì, tipologia): filtro a cartoni, filtro a 2 micron all'imbottigliamento

Chiarifiche (se sì, tipologia): no

Eventuale affinamento in acciaio (durata): 6 mesi

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : no

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): 1 mese minimo

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: 900

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

Tappo in (materiale): sughero

Altre informazioni

### *le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: 13.0

Acidità (g/l): 7.5

Ph: 3.2

Estratto secco (g/l): 22.5

Anidride solforosa libera: 10mg/l

Anidride solforosa totale: 48 mg/l (all'imbottigliamento)

### *descrizione organolettica*

Il mio vino è: di colore giallo intenso, che ricorda la buccia dell'uva, ottima acidità e mineralità, profumo e sapore persistenti. Un bianco dal carattere forte.

### **PREZZO SORGENTE**

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

**5,85 + iva = 7 euro**