



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Clerico Francesco**

Indirizzo: **Via Bussia, 85 – Monforte d'Alba**

Telefono: **0173/78338 – 388 7426758**

Fax: **0173/78338**

E-mail:

Sito internet:

Proprietario: **Clerico Francesco**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **tutti i giorni previa telefonata**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **no**

Superficie coltivata totale (ettari): **4,50**

Superficie coltivata a vigneto: **4,50**

Altre colture (quali): **no**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino, grappe**

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

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

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **no**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **1**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **4**

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **sindacale**

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Barolo, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba, Nebbiolo Langhe**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **7.000**

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

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

Fatturato ultimo anno (inserire scale numeriche):

Una breve storia dell'azienda:

Azienda di proprietà dal 1800, continuazione da padre in figlio

I miei principi e idealità di produttore:

Culture biologiche (no veleni)

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

no

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Barolo**

Annata: **2001**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo:

Esposizione dei filari: **Sorì**

Altitudine: **500 circa**

Vitigno/i:

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **filare a spalliera**

Età media delle viti: **da 20 a 30anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): -

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2 – 3 kg**

Produzione per ettaro (q/ha):

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame a seconda delle necessità, circa 5 kg ettaro**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **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, cesto**

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **sì, certificazione e.c.o.cert.**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: -

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiatrice tradizionale**

Modalità di pressatura: **pressa**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata):

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

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

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **no**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **prima 6 mesi in botti di rovere dopo in acciaio fino alla vendita**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **6 mesi circa**

Eventuali correzioni: **no**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

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

Numero di bottiglie prodotte:

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

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:

Acidità (g/l) :

Ph:

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera:

Anidride solforosa totale:

descrizione organolettica

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

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

Barolo € 15,00 – Barbera € 5 – Nebbiolo Langhe € 7 – Dolcetto € 4,50

Eventuali altre considerazioni: