



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale **Az. Agr. COLOMBAIA**

Indirizzo Mensanello Colombaia 24 – Colle val d’Elsa -Siena

Telefono 0577 9728335 - cell.3482648883

Fax 0577971081

E-mail info@colombaia.it

Sito internet www.colombaia.it

Proprietario: Nadia Castagnedi

Possibilità di visitare l'azienda (si su appuntamento

Eventuali strutture ricettive (no

Superficie coltivata totale (ettari) 10

Superficie coltivata a vigneto 4

Altre colture (quali) bosco

Eventuali prodotti acquistabili in azienda : **vino**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): 100%

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero) 0

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia) COLOMBAIA Chianti Colli Senesi DOCG

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente) : 5000

Vendita diretta in azienda (specificare si o no) si

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

Fatturato ultimo anno (*inserire scale numeriche*)

Una breve storia dell’azienda: nasce nel 1974 a Colle val d’Elsa , certificazione agricoltura biologica IMC dal 1999, gestione familiare, lavorazioni manuali, cura del prodotto, utilizzo vitigni autoctoni

I miei principi e idealità di produttore: massimo rispetto dell’ambiente e dei suoi frutti

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: Contrario

IL VINO

Nome del vino COLOMBAIA
Annata 2003 – 2004 -2005

La viticoltura

Nome vigneto/i Colombaia
Suolo argillo-sabbioso
Esposizione dei filari sud ovest
Altitudine 220 m

Vitigno/i sangiovese, canaiolo , malvasia nera, colorino
Portainnesto/i paulsen997 -1110
Forma di allevamento cordone speronato
Età media delle viti 35 anni
Densità d'impianto (ceppi/ha) 3000
Produzione per ceppo (kg/pianta) 1,5
Produzione per ettaro (q/ha) 20
Trattamenti (tipologia e frequenza) rame , zolfo, tisane, cornoletame, cornosilice
Fertilizzanti (tipologia e frequenza) letame e sovescio di leguminose e crucifere 1 volta ogni 2 anni
Data inizio vendemmia ultima settimana settembre
Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio) manuale a cassetta
Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale) no
Certificazioni (biologica, biodinamica, altro) biologica IMC
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura meccanica
Modalità di pressatura torchio manuale
Vinificatori in (materiale) cemento
Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) a cappello sommerso 15 gg a 25 gradi
Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) 5 gr hl al mosto
Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm) no
Metodologia di stabilizzazione freddo invernale
Filtraggi (se sì, tipologia) no
Chiarifiche (se sì, tipologia) no
Eventuale affinamento in acciaio (durata) 3 mesi
Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) **botte grande di rovere 26 hl**
Eventuale affinamento in bottiglia (durata) minimo 6 mesi
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 7000

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) bordolese 0,75

Tappo in (materiale) sughero

Altre informazioni

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico **13**

Acidità (g/l): 5

Ph: 3,5

Estratto secco (g/l): 28

Anidride solforosa libera 8

Anidride solforosa totale 50

descrizione organolettica

Il mio vino è: rosso rubino, profumo vinoso,

PREZZO SORGENTE

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

Riserva 2003 7 euro

DOCG 2004 – DOCG 2005 6 euro

Bianco IGT 2005 – 4 euro

Eventuali altre considerazioni: