



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **azienda agricola Costa dei Platani**

Indirizzo: **Strada Maggiore 89**

Telefono: **0144 56253**

Fax: **0144 56253**

E-mail: **alessio.laura@libero.it**

Sito internet: **www.costadeiplatani.it**

Proprietario: **Laura Alessio**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **sì prenotazione telefonica**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Superficie coltivata totale (ettari): **sette**

Superficie coltivata a vigneto: **tre**

Altre colture (quali): **bosco**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **consulente Beppe Caviola  
responsabile cantina Carlo Ricagni (marito titolare)**

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

Lavoratori fissi (indicare il numero):

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

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

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Maggiora (barbera M.to superiore);  
Piandendice (barbera M.to superiore); Madrigale (mt.o rosso); Faetta (albarossa); Luna  
(passito di Strevi)**

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

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: **nasce nel 2000 con l'idea di produrre vini rossi di qualità. Il cuore del progetto è la Barbera a cui si affianca la pionieristica produzione dell'Albarossa e la "passionale" produzione del Passito di Strevi, che lega il nostro lavoro ai valori più intimi del territorio in cui viviamo.**

I miei principi e idealità di produttore: **l'uomo, la terra e la vigna sono il "valore" del vino che noi offriamo.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **assolutamente contrari.**

## **IL VINO**

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

Annata: **2004**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **costa dei platani**

Suolo: **limoso-sabbioso**

Esposizione dei filari:

Altitudine: **260 metri**

Vitigno/i: **barbera cabernet merlot**

Portainnesto/i: **420 A; SO4**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **sei anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **seimila**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1- 1,200 Kg.**

Produzione per ettaro (q/ha): **c.a sessanta q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **principalmente ossicloruro di rame, poltiglia bordolese, zolfo bagnabile e in polvere. Quando sono necessari.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza):

Data inizio vendemmia: **alla maturazione fenologica delle uve.**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale; in cassetta.**

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **seguiamo le regole dell'agricoltura integrata; inerbimento naturale del vigneto.**

### *l'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiatura soffice nel corso della vendemmia.**

Modalità di pressatura: **nessuna pressatura, utilizzo solo del mosto fiore.**

Vinificatori in (materiale): **vasche d'acciaio.**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **12-15 giorni a temperatura controllata.**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **solforosa 4-5 grammi quintale**

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) : **no**  
Chiarifiche (se sì, tipologia) : **no**  
Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **sei mesi**  
Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **12-14 mesi**  
Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **sei mesi**  
Eventuali correzioni: **no**  
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**  
Utilizzo di concentratore: **no**  
Pratiche di "salasso" : **no**  
Resa uva/vino (%): **c.a 55%**

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 (sì o no):  
Quantità:  
Luogo e modalità di distillazione:

Altre informazioni:

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

Titolo alcolometrico: **14.5**  
Acidità (g/l) : **6.60**  
Ph: **3.25**  
Estratto secco (g/l) : **31**  
Anidride solforosa libera: **c.a 20**  
Anidride solforosa totale: **c.a 60**

### ***descrizione organolettica***

Il mio vino è:

### **PREZZO SORGENTE**

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

**€ 8.50 + iva**

Eventuali altre considerazioni: