



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale **Giovanni Daglio (vignaiolo)**

Indirizzo Costa Vescovato, via Montale Celli, 10, (AL)

Telefono 0131 838262 cell 3337382002

Fax 0131 838262

E-mail giovanni,daglio@tiscali.it

Sito internet

Proprietario: Giovanni Daglio

Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni) previa contatto telefonico

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti)

Superficie coltivata totale (ettari) 30

Superficie coltivata a vigneto 8

Altre colture (quali) cereali, foraggio

Eventuali prodotti acquistabili in azienda vino, foraggio

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

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero) 2

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 cru o nome di fantasia) Colli Tortonesi barbera: Basinas, Pias.
Colli Tortonesi Dolcetto: Nibiö. Colli Tortonesi Rosso: Montelisone (Aleatico). Colli Tortonesi
Timorasso: Cantico. Colli Tortonesi Cortese: Vigna del Re.

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente) 15000

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:

I miei principi e idealità di produttore: recupero e mantenimento di terreni da sempre coltivati a vigna, produzione di vino con equo rapporto qualità-prezzo, valorizzazione e salvaguardia della famiglia contadina che tradizionalmente si mantiene e vive solo del lavoro della propria terra

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: negativa

IL VINO

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

Annata 2003

La viticoltura

Nome vigneto/i Basinas

Suolo medio impasto

Esposizione sud-est

Altitudine 300 slm

Vitigno/i barbera

Portainnesto/i Berlandieri 420 A

Forma di allevamento guyot

Età media delle viti 80 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha) 4000

Produzione per ceppo (kg/pianta) 1.5

Produzione per ettaro (q/ha) 60

Trattamenti (tipologia e frequenza) rame, zolfo di cava al bisogno

Fertilizzanti (tipologia e frequenza) organici pellettati

Data inizio vendemmia in seguito a campionatura, in base al grado di maturazione dell' uva

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) misura F (basso impatto ambientale)

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura pigiadiraspatura meccanica

Modalità di pressatura

Vinificatori in (materiale) serbatoi in cemento

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) 10/12 gg

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) 8/10 g/hl alla pigiatura

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

Metodologia di stabilizzazione per refrigerazione

Filtraggi (se sì, tipologia) a farina

Chiarifiche (se sì, tipologia) no

Eventuale affinamento in acciaio (durata) 6 mesi

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) 15 mesi in barrique I e II passaggio

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) 12 mesi

Eventuali correzioni no

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato no

Utilizzo di concentratore no

Pratiche di "salasso" sì

Resa uva/vino (%) 65%

Numero di bottiglie prodotte 5000

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) bordolese
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 14.5

Acidità (g/l): 6.70

Ph: 3.38

Estratto secco (g/l): 31.20

Anidride solforosa libera 0.80

Anidride solforosa totale 675

descrizione organolettica

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

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

8.40 €

Eventuali altre considerazioni: