



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **DOGLIA GIANNI**

Indirizzo: **VIA ANNUNZIATA, 56**

Telefono: **0141/878359**

Fax: **0141/878359**

E-mail: **wine-doglia@libero.it**

Sito internet:

Proprietario: **DOGLIA GIANNI**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **SI, tutti i giorni previo avviso telefonico**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Superficie coltivata totale (ettari): **5 ha**

Superficie coltivata a vigneto: **5 ha**

Altre colture (quali):

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino imbottigliato e sfuso**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **5 ha**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **DOGLIA GIANNI**

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

Lavoratori fissi (indicare il numero):

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Moscato d'Asti, Barbera d'Asti, Monferrato Dolcetto, Grignolino d'Asti, Monferrato Rosso (merlot), Langhe Favorita**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **45.000**

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

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

Fatturato ultimo anno (inserire scale numeriche): **80.000**

Una breve storia dell'azienda:

I miei principi e idealità di produttore:

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **BARBERA D'ASTI**

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **boscodonne**

Suolo: **argilloso**

Esposizione dei filari: **sud/est**

Altitudine: **300**

Vitigno/i: **barbera**

Portainnesto/i: **diversi**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **30/50 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **80**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **tradizionali, seguendo le indicazioni di lotta integrata**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **no**

Data inizio vendemmia: **settembre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatura**

Modalità di pressatura: **soffice**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **8 gg**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **circa 50 mg/l**

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

Metodologia di stabilizzazione: **a freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **no**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **10 mesi**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **5 mesi**

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso" :

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

Numero di bottiglie prodotte: **5000**

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

Tappo in (materiale) :

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)

€5,00

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

(le informazioni che seguono si riferiscono ad un vino, ma è possibile compilare la scheda più volte, per più vini)

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **MOSCATO D'ASTI**

Annata: **2007**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **argilloso**

Esposizione dei filari: **sud/est**

Altitudine: **300**

Vitigno/i: **moscato**

Portainnesto/i: **diversi**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **30/50 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,3 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **95**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **tradizionali, seguendo le indicazioni di lotta integrata**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **no**

Data inizio vendemmia: **settembre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura:

Modalità di pressatura: **soffice**

Vinificatori in (materiale):

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata):

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **circa 100 mg/l**

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

Metodologia di stabilizzazione: **a freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **si**

Chiarifiche (se sì, tipologia) : **si (bentonite)**

Eventuale affinamento in acciaio (durata) :

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) :

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:

Utilizzo di concentratore:
Pratiche di "salasso" :
Resa uva/vino (%): **75 %**

Numero di bottiglie prodotte: **30000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) :
Tappo in (materiale) :

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)

€6,00

Eventuali altre consider