



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Cooperativa Eughenia**

Indirizzo: **Tenuta di Peccioli 56037 Peccioli (PI)**

Telefono: **348 6561171**

Fax: **0587 697963**

E-mail: **eughenia@libero.it**

Sito internet:

Proprietario: **Fondi Rustici Peccioli s.r.l.**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Superficie coltivata totale (ettari): **350**

Superficie coltivata a vigneto: **48**

Altre colture (quali): **cereali oliveti**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino olio cereali carne animali da carne**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Gabriella Tani consulente**

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

Lavoratori fissi (indicare il numero): **3**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **18**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **operai agricoli OTI**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **operai agricoli OTD**

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Chianti DOCG, IGT Sanverano, IGT Ipogeo, IGT La Castellaccia, IGT Aureus ice wine, IGT Le Serre, viNOdalMOLIN**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **50.000. La maggior parte è venduto sfuso.**

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): **no**

Fatturato ultimo anno (inserire scale numeriche): **250.000 euro**

Una breve storia dell'azienda: **Abbiamo accettato di condurre questa grande azienda di proprietà del Comune di Peccioli, pur non identificandoci in una scelta imprenditoriale su larga scala, come estremo tentativo di recuperare la disastrosa situazione economica conseguita all'ingiusto sfratto della nostra precedente azienda, situata a Castiglioncello Bandini (GR), e persa dopo una durissima vertenza durata più di 3 anni. Abbiamo subito convertito l'azienda al biologico, come da nostre convinzioni. Versiamo tuttora in**

difficilissime condizioni a causa degli alti costi di produzione e soprattutto per l'impari concorrenza nella commercializzazione.

I miei principi e idealità di produttore: **Sovranità alimentare, sviluppo sostenibile, coinvolgimento dei consumatori**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **assolutamente contrario**

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **TOSCANA ITG ROSSO SANVERANO**
Annata: **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **PELAGACCINO**
Suolo: **FRANCO/ARGILLOSO**
Esposizione dei filari: **SUD- OVEST**
Altitudine: **180 mt**

Vitigno/i: **SANGIOVESE, MERLOT, SYRAH**
Portainnesto/i:
Forma di allevamento: **CORDONE SPERONATO**
Età media delle viti: **8 ANNI**
Densità d'impianto (ceppi/ha): **5.000 pp/ha**
Produzione per ceppo (kg/pianta): **800/1000 gr**
Produzione per ettaro (q/ha): **40-50 q**
Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame e zolfo**
Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio**
Data inizio vendemmia: **FINE SETTEMBRE**
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): **3° anno di conversione**
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura:
Modalità di pressatura: **PIGIATURA SOFFICE**
Vinificatori in (materiale): **ACCIAIO INOX**
Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **10 gg a 30°C**
Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **SO2 8g/q**
Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **SACCAROMYCES CEREVISIAE PROVENIENZA FRANCIA/ITALIA**

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia) : **FILTRAZIONE CON FILTRI A CARTONE**

Chiarifiche (se sì, tipologia) : **ALBUMINA O GELATINA**

Eventuale affinamento in acciaio (durata) :

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **BARRIQUES 225 LT 50% NUOVE**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **18 MESI**

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **NO**

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso" :

Resa uva/vino (%):

Numero di bottiglie prodotte: **6.600**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **BORDOLESE, MAGNUM**

Tappo in (materiale) : **SUGHERO**

Destinazione delle vinacce: **DISTILLERIA**

Produzione di grappe o distillati (sì o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione: **DISTILLAZIONE TRADIZIONALE IN CORRENTE DI VAPORE**

Altre informazioni: **GRADI 40**

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13.5**

Acidità (g/l) : **4.5**

Ph: **3.2**

Estratto secco (g/l) : **23**

Anidride solforosa libera: **30**

Anidride solforosa totale: **86**

descrizione organolettica

Il mio vino è: **Colore** Rosso rubino intenso e profondo.

Profumi Molto intensi, speziati con note di cioccolato fondente, tabacco, vaniglia, e leggera liquirizia

Gusto Pieno, ricco ed elegante con fitta trama tannica ancora piuttosto sostenuta, finale molto lungo ed aromatico

PREZZO SORGENTE

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

€ 10 + € 2 iva = € 12

Eventuali altre considerazioni:

Sconto 10% a gruppi d'acquisto e fino al 30% a grossisti

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **TOSCANA ITG ROSSO IPOGEO**

Annata: **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **LE SERRE**

Suolo: **FRANCO/ARGILLOSO**

Esposizione dei filari: **SUD- EST**

Altitudine: **180 mt slm**

Vitigno/i: **SANGIOVESE**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **CORDONE SPERONATO**

Età media delle viti: **6 ANNI**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **6.000 pp/ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **800/1000 g**

Produzione per ettaro (q/ha): **48-55 q**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame zolfo**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio**

Data inizio vendemmia: **FINE SETTEMBRE**

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): **terzo anno di conversione al biologico**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura:

Modalità di pressatura: **PIGIATURA SOFFICE**

Vinificatori in (materiale): **ACCIAIO INOX**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **10 gg a 30°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **SO2 8g/q**

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

FRANCIA/ITALIA

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia) : **FILTRAZIONE CON FILTRI A CARTONI**

Chiarifiche (se sì, tipologia) : **ALBUMINA O GELATINA**

Eventuale affinamento in acciaio (durata) :

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **BARRIQUES 225 LT 30%**

NUOVE IL RESTO DI II° PASSAGGIO, per 10 mesi

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **6 MESI**

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **NO**

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso" :

Resa uva/vino (%):

Numero di bottiglie prodotte: **6.000**

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

Tappo in (materiale) : **SUGHERO**

Destinazione delle vinacce: **DISTILLERIA**

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione: **DISTILLAZIONE TRADIZIONALE IN CORRENTE DI VAPORE**

Altre informazioni: **GRADI 40**

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13.5**

Acidità (g/l) : **5.5**

Ph: **3.5**

Estratto secco (g/l) : **23**

Anidride solforosa libera: **30**

Anidride solforosa totale: **86**

descrizione organolettica

Il mio vino è: **Colore** rosso rubino intenso

Profumi Molto intensi, speziati con note di tabacco e leggera liquirizia

Gusto Gusto Pieno, ricco ed elegante con trama tannica ancora piuttosto sostenuta

PREZZO SORGENTE

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

€ 7,50 + € 1,50 iva= € 9,00

Eventuali altre considerazioni:

Sconto 10% a gruppi d'acquisto e fino al 30% a grossisti

IL VINO

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

Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **LE SERRE**

Suolo: **MEDIO IMPASTO, FRANCO/ARGILLOSO CON BUONA PRESENZA DI SOSTANZA ORGANICA**

Esposizione dei filari: **SUD- OVEST**

Altitudine: **180-220 mt slm**

Vitigno/i: **SANGIOVESE, SYRAH**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **CORDONE SPERONATO**

Età media delle viti: **5 ANNI**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **6.000 pp/ha**

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

Produzione per ettaro (q/ha): **60 q**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame zolfo**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio**

Data inizio vendemmia: **INIZIO OTTOBRE**

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):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura:

Modalità di pressatura: **PIGIATURA SOFFICE**

Vinificatori in (materiale): **ACCIAIO INOX**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **12 gg a 28°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **SO2 8g/q**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **SACCAROMYCES CEREVISIAE PROVENIENZA FRANCIA/ITALIA**

FRANCIA/ITALIA

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia) : **FILTRAZIONE CON FILTRI A CARTONI**

Chiarifiche (se sì, tipologia) : **ALBUMINA O GELATINA**

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **6 MESI**

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **3 MESI**

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **NO**

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso" :

Resa uva/vino (%):

Numero di bottiglie prodotte: **13.000**

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

Tappo in (materiale) : **SUGHERO**

Destinazione delle vinacce: **DISTILLERIA**

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione: **DISTILLAZIONE TRADIZIONALE IN CORRENTE DI VAPORE**

Altre informazioni: **GRADI 40**

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13**

Acidità (g/l) : **5.0**

Ph: **3.5**

Estratto secco (g/l) : **23**

Anidride solforosa libera: **33**

Anidride solforosa totale: **90**

descrizione organolettica

Il mio vino è: **Colore** Rosso porpora, con riflessi violacei piuttosto marcati

Profumi Intensi, molto fruttati di amarena e confettura di bosco,
con una leggera nota pepata

Gusto Morbido, buona struttura e ottimo equilibrio tra acidità e tannini, con retrogusto lungo e sapido

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

€ 4,17 + € 0,83= € 5,00

Eventuali altre considerazioni:

Sconto 10% a gruppi d'acquisto e fino al 30% ai grossisti

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **VINO ROSSO DA TAVOLA
LE SERRE**

Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **LE SERRE**

Suolo: **MEDIO IMPASTO, FRANCO/ARGILLOSO** Esposizione dei filari: **SUD- EST**

Altitudine: **180-220 mt slm**

Vitigno/i: **SANGIOVESE IN PREVALENZA, MERLOT E CABERNET**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **CORDONE SPERONATO**

Età media delle viti: **5 ANNI**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **6.500 pp/ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,5 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **70-80 q**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame zolfo**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio**

Data inizio vendemmia: **INIZIO OTTOBRE**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **terzo anno di conversione**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura:

Modalità di pressatura: **PIGIATURA SOFFICE**

Vinificatori in (materiale): **ACCIAIO INOX**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **12 gg a 28°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **SO2 8g/q**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **SACCAROMYCES CEREVISIAE PROVENIENZA
FRANCIA/ITALIA**

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia) : **FILTRAZIONE CON FILTRI A CARTONI**

Chiarifiche (se sì, tipologia) : **ALBUMINA O GELATINA**

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **6 MESI**

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : Eventuale affinamento in
bottiglia (durata) : **3 MESI**

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **NO**

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso" :

Resa uva/vino (%):

Numero di bottiglie prodotte: **20.000**

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

Tappo in (materiale) : **SUGHERO**

Destinazione delle vinacce: **DISTILLERIA**

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione: **DISTILLAZIONE TRADIZIONALE IN CORRENTE DI VAPORE**

Altre informazioni: **GRADI 40**

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12.5**

Acidità (g/l) : **5.0**

Ph: **3.5**

Estratto secco (g/l) : **23**

Anidride solforosa libera: **33**

Anidride solforosa totale: **90**

descrizione organolettica

Il mio vino è: **Colore** Rosso rubino brillante

Profumi Intensi, di frutta rossa matura

Gusto Morbido, buona struttura

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

€ 2,92 + € 0,58= € 3,50

Eventuali altre considerazioni:

Sconto 10% a gruppi d acquisto e fino al 30% a grossisti

IL VINO

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

Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **LE SERRE**

Suolo: **MEDIO IMPASTO, FRANCO/ARGILLOSO** Esposizione dei filari: **SUD- EST**

Altitudine: **180-220 mt slm**

Vitigno/i: **SANGIOVESE IN PREVALENZA, MERLOT E CABERNET**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **CORDONE SPERONATO**

Età media delle viti: **5 ANNI**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **6.500 pp/ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,5 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **70-80 q**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame zolfo**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio**

Data inizio vendemmia: **INIZIO OTTOBRE**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **terzo anno di conversione**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura:

Modalità di pressatura: **PIGIATURA SOFFICE**

Vinificatori in (materiale): **ACCIAIO INOX**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **12 gg a 28°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **SO2 8g/q**

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

FRANCIA/ITALIA

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia) : **FILTRAZIONE CON FILTRI A CARTONI**

Chiarifiche (se sì, tipologia) : **ALBUMINA O GELATINA**

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **6 MESI**

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **3 MESI**

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **NO**

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso" :

Resa uva/vino (%):

Numero di bottiglie prodotte: **20.000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **BORDOLESE**
Tappo in (materiale) : **SILICONE o SUGHERO**

Destinazione delle vinacce: **DISTILLERIA**
Produzione di grappe o distillati (si o no):
Quantità:
Luogo e modalità di distillazione: **DISTILLAZIONE TRADIZIONALE IN CORRENTE DI VAPORE**

Altre informazioni: **GRADI 40**

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12.5**
Acidità (g/l) : **5.0**
Ph: **3.5**
Estratto secco (g/l) : **23**
Anidride solforosa libera: **33**
Anidride solforosa totale: **90**

descrizione organolettica

Il mio vino è: **Colore** Rosso rubino brillante
Profumi Intensi, di frutta rossa matura
Gusto Morbido, buona struttura
(relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente+iva e il totale)

€ 2,92 + € 0,58= € 3,50
PREZZO DI SOSTEGNO AL PRESIDIO NO DAL MOLIN € 3,00

Eventuali altre considerazioni:

Le bottiglie vendono vendute solo direttamente tramite militanti e sostenitori.
Le etichette della prima serie (nera, 1500) sono state stampate direttamente dal Comitato NODALMOLIN e pre-acquistate dalla Coop. EUGHENIA a 2 euro cadauna.

La serie successiva (1500 fra nere e bianche) dato il rapporto fiduciario è stata stampata dalla Cooperativa senza pre-acquisto.

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **TOSCANA IGT BIANCO
LA CASTELLACCIA**

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **MONTECCHIO**

Suolo: **FRANCO/ARGILLOSO, FRANCO/SABBIOSI**

Esposizione dei filari: **SUD-SUD EST**

Altitudine: **190-270 mt slm**

Vitigno/i: **TREBBIANO E CHARDONNAY**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **GUYOT**

Età media delle viti: **15 ANNI**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4.000 pp/ha**

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

Produzione per ettaro (q/ha): **40 q**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame zolfo**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio**

Data inizio vendemmia: **TRA LA PRIMA E LA SECONDA SETTIMANA DI SETTEMBRE**

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): **terzo anno conversione**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura:

Modalità di pressatura: **PIGIATURA SOFFICE IN PRESSA PNEUMATICA**

Vinificatori in (materiale): **ACCIAIO INOX**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **15 gg a 18°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **SO2 8g/q**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **SACCAROMYCES CEREVISIAE PROVENIENZA
FRANCIA/ITALIA**

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia) : **FILTRAZIONE CON FILTRI A CARTONI**

Chiarifiche (se sì, tipologia) : **GELATINA**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **3 MESI**

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

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **NO**

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso" :

Resa uva/vino (%):

Numero di bottiglie prodotte: **10.000**

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: **12.5**

Acidità (g/l) : **4.5**

Ph: **3.2**

Estratto secco (g/l) : **22**

Anidride solforosa libera: **33**

Anidride solforosa totale: **90**

descrizione organolettica

Il mio vino è: **Colore** Giallo paglierino chiaro con leggeri riflessi verdi

Profumi Floreali e fruttati, con tenui sentori di ginestra e di mela cotogna

Gusto Pieno e armonico, buona sapidità e persistenza aromatica

Prezzo sorgente

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

Prezzo sorgente

€ 3,75 + € 0,75 iva= € 4,50

Eventuali altre considerazioni:

Sconto 10% a gruppi d acquisto e fino al 30% a grossisti

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **TOSCANA IGT BIANCO AUREUS (ICE WINE)**

Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **LEGOLI**

Suolo: **FRANCO/SABBIOSI**

Esposizione dei filari: **SUD-OVEST**

Altitudine: **220 mt slm**

Vitigno/i: **TRAMINER**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **GUYOT**

Età media delle viti: **8 ANNI**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **6.000 pp/ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **800/1000 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **48/60 q**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame zolfo**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio**

Data inizio vendemmia: **ULTIMA SETTIMANA DI AGOSTO**

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): **terzo anno conversione**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura:

Modalità di pressatura: **PIGIATURA SOFFICE IN PRESSA PNEUMATICA SU UVE SEMPRE GHIACCiate**

Vinificatori in (materiale): **ACCIAIO INOX**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **25 gg a 16°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **SO2 8g/q**

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

FRANCIA/ITALIA

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia) : **FILTRAZIONE CON FILTRI A CARTONI**

Chiarifiche (se sì, tipologia) : **GELATINA**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **11 MESI**

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **4 MESI**

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **NO**

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso" :

Resa uva/vino (%):

Numero di bottiglie prodotte: **3.000**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **BOTTIGLIA DA 375 ml**

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: **12.5**

Acidità (g/l) : **4.5**

Ph: **3.2**

Estratto secco (g/l) : **22**

Anidride solforosa libera: **33**

Anidride solforosa totale: **90**

descrizione organolettica

Il mio vino è: **Colore** Giallo dorato con leggeri riflessi ambrati

Profumi Intensi di notevole complessità che ricordano albicocca, pesca e nocciola fino ad arrivare a sensazioni dolci di miele e fichi secchi

Gusto Intenso e persistente denota una perfetta fusione, sapidità,

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

€ 10.00 + € 2,00= € 12.00

Eventuali altre considerazioni:

Sconto 10% a gruppi d acquisto e fino al 30% a grossisti