



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Fattoria Cerreto Libri**

Indirizzo: **via Aretina 90, Pontassieve**

Telefono: **0558314528**

Fax: **0553909840**

E-mail: **fattoria@cerretolibri.it**

Sito internet: **www.cerretolibri.it**

Proprietario: **Massimiliano Baldini Libri**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **lu-ve 9/17**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **agriturismo 18 posti**

Superficie coltivata totale (ettari): **40**

Superficie coltivata a vigneto: **11**

Altre colture (quali): **olivo**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **olio, vino, miele**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Andrea Zanfei**

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

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **10**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **OTD**

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

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **CHIANTI RUFINA e IGT**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **20.000**

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): **50%**

Una breve storia dell'azienda: **L'azienda è costituita da 11 ha di vigneto specializzato Chianti Rufina, 27.30 di oliveto in gran parte specializzato con circa 4000 piante, e 41 ha di bosco ceduo e alto; si producono circa 500 hl di vino, dai 30 ai 40 q.li di olio extravergine di oliva e circa 200 Kg di miele vergine integrale.**

**La cantina di invecchiamento, datata intorno al 1200, è situata nel sottosuolo della villa.**

**Dal 1997 l'azienda ha scelto di utilizzare il metodo di coltivazione biologico e biodinamico, ovvero senza utilizzo di sostanze chimiche di sintesi, nel pieno rispetto dell'ambiente e della salubrità dei prodotti che sono certificati da un organismo di controllo riconosciuto dallo Stato.**

I miei principi e idealità di produttore:

**DIFESA DELL'INTEGRITA' DEL SUOLO, DELLA QUALITA' DEL PRODOTTO E DELLA SPECIFICITA' DEL TERRITORIO**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

**OLTRE AD EVENTUALI PERICOLI ED INCOGNITE PER LA SALUTE, E' UN INACCETTABILE PROGETTO DI MONOPOLIO DELLE VARIETA'**

## **IL VINO**

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

Annata 2005

### ***La viticoltura***

Nome vigneto/i **CERRETO**

Suolo **MEDIO IMPASTO**

Esposizione **SUD EST**

Altitudine **200 MT SLM**

Vitigno/i **SANGIOVESE E CANAIOLO**

Portainnesto/i **PIEDE AMERICANO**

Forma di allevamento **GUYIOT E CORDONE SPERONATO**

Età media delle viti **30/35**

Densità d'impianto (ceppi/ha)

Produzione per ceppo (kg/pianta) **VARIABILE**

Produzione per ettaro (q/ha) **30/60**

Trattamenti (tipologia e frequenza) **ZOLFO E POLTIGLIA BORDOLESE, 5 TRATTAMENTI ANNUI CIRCA**

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 CASSETTA**

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro) **BIOLOGICA**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **TRATTAMENTI BIODINAMICI**

### ***l'enologia***

Modalità di diraspatura e pigiatura **SOFFICE**

Modalità di pressatura **SOFFICE**

Vinificatori in (materiale) **CEMENTO E LEGNO**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) **VARIABILE**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) **IN MEDIA 1 GR/HL DI SOLFOROSA NEI TRAVASI**

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

Metodologia di stabilizzazione NESSUNA  
Filtraggi (se sì, tipologia) NO  
Chiarifiche (se sì, tipologia) NO  
Eventuale affinamento in acciaio (durata) NO  
Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) UN ANNO IN BOTTE DI ROVERE DA 27 HL, 2 ANNI PER LA RISERVA  
Eventuale affinamento in bottiglia (durata) 2 MESI PER LA RISERVA  
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 7500  
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) BORDOLESE  
Tappo in (materiale) SUGHERO

Destinazione delle vinacce: DISTILLAZIONE PER PRODUZIONE GRAPPA  
Produzione di grappe o distillati (sì o no): SÌ, GRAPPA MONOVITIGNO SANGIOVESE SENZA AGGIUNTE  
Quantità: HL. 1,5  
Luogo e modalità di distillazione: DISTILLERIA NANNONI, PAGANICO (GR)  
Distillazione in selezione delle nostre vinacce fresche entro le 12 ore successive alla consegna con impianto a vapore, di tipo discontinuo, colonne a basso grado.

### *le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: 13,5%  
Acidità Tot.(g/l) :  
Ph: 3,5  
Estratto secco (g/l) :  
Anidride solforosa libera: <3 MG  
Anidride solforosa totale: 27 Mg/l

### *descrizione organolettica*

Il mio vino è: La sensazione olfattiva è immediatamente individuabile nei toni della frutta matura, si sente prima la marasca e poi si avvertono accenni di grafite e liquirizia e ancora di terra bagnata, una percezione ricorrente nei vini di questa fattoria, dovuta, probabilmente, all'azione del Canaiolo sul Sangiovese. Dunque un bouquet ampio e originale nella composizione ma anche fine e armonico. La maturazione è avvenuta in legni grandi, un anno prima di passare in vetro. E' un vino ancora giovane, ancorchè già ben compiuto.

### **PREZZO SORGENTE**

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

**€ 8,33+1,67**

Eventuali altre considerazioni: