



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Fattoria Majnoni Guicciardini di Pietro Majnoni**

Indirizzo: **Via 2 giugno 10 – 50021 Vico d'Elsa (FI)**

Telefono: **055 8073002**

Fax: **055 8073002**

E-mail: **majnoni@fol.it**

Sito internet: **www.majnoni.com**

Proprietario: **Fratelli Majnoni**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **sì, con preavviso telefonico**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **2 appartamenti, 3 e 4 posti letto, affittati per settimane**

Superficie coltivata totale (ettari): **135**

Superficie coltivata a vigneto: **20**

Altre colture (quali): **oliveto, grano duro e tenero, avena, erba medica, trifoglio, favino, lino**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda:

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Paolo Salvi**

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

Lavoratori fissi (indicare il numero): **2**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **6**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **assunzione a tempo indeterminato**

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

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Chianti, Chianti Riserva, rosso toscano Tintero, bianco toscano Spareto**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **35.000**

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): **300.000 euro**

Una breve storia dell'azienda: **proprietà familiare di cui ho cominciato a occuparmi nel 1985 e che ho preso in affitto dal 1992, è una tipica fattoria toscana con seminativi e vigna situata in Val d'Elsa, davanti a Sangimignano. Nel 2000 ho avviato la conversione biologica e dal 2004 frequento gli appuntamenti dei critical wine.**

I miei principi e idealità di produttore: **ritrovare una continuità con l'esperienza contadina, trovare nuove forme di organizzazione del lavoro esprimere le vocazioni del territorio**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **contrario, anche perché assorbono tutta l'energia della ricerca**

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Chianti DOCG**
Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i: S. Pietro, Vico, Cantine, Patrignone,
Suolo: **limoso argilloso**
Esposizione dei filari: **sud, sud est**
Altitudine: **160 m**

Vitigno/i: **sangiovese 75% colorino 25%**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **cordone speronato e guyot**

Età media delle viti: **30 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3000 piante per ettaro**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **45 q**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **zolfo e rame, con cadenze settimanali in primavera**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): sovesci di leguminose e letame in pellets

Data inizio vendemmia:

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in carrelli da 15 quintali**

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura:

Modalità di pressatura:

Vinificatori in (materiale): **vasche in cemento vetrificato**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **11 giorni a temperatura non sopra i 30 gradi**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **4 grammi di solforosa alla vendemmia, 3 alla fine della fermentazione, 2 all'imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **si a cartoni**

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

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

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **12 mesi**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **3 mesi minima**

Eventuali correzioni: **non**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso" : **no**

Resa uva/vino (%): **65%**

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): **no**

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Altre informazioni:

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13.59**

Acidità (g/l) : **4.8**

Ph: **3.62**

Estratto secco (g/l) : **28.1**

Anidride solforosa libera: **25**

Anidride solforosa totale: **80**

descrizione organolettica

Il mio vino è

PREZZO SORGENTE

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

€ 5,00 + iva 20% = 6,00 euro

Eventuali altre considerazioni: