



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Az. Agr. "Fiorano" Paolo Beretta**

Indirizzo: **C.na Fiorano 19**

Telefono: **0735 98446**

Fax: **0735 98446**

E-mail: **info@agrifiorano.it**

Sito internet: **www.agrifiorano.it**

Proprietario: **Paolo Beretta, Paola Massi**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **sì (meglio su appuntamento)**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **agriturismo (8 posti letto)**

Superficie coltivata totale (ettari): **12 ha**

Superficie coltivata a vigneto: **4,5**

Altre colture (quali): **oliveto, mandorleto, frutteto**

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

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **12 ha**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Paolo beretta – enologo Gigi Costantini**

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

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

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **O.T.D. agricoltura**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **O.T.D. agricoltura**

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **IGT Rosso - IGT Bianco – Rosso Piceno Superiore DOC**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **25mila**

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): **€ 32.000,00**

Una breve storia dell'azienda: **Fiorano nasce nel 2003 ufficialmente, da un'idea (o sogno) cominciato nel 1998**

I miei principi e idealità di produttore: **Vivere la terra in un modo onesto e vero, tenere pulito un pezzo di Mondo**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Contrario!!!**

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **“Terre di Giobbe” Rosso Piceno Superiore**

Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Giobbe**

Suolo: **sabbioso - argilloso**

Esposizione dei filari: **sud - ovest**

Altitudine: **330m**

Vitigno/i: **Monte Pulciano**

Portainnesto/i: **S04**

Forma di allevamento: **cordone speronato**

Età media delle viti: **10 anni**

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

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame (idrossido), peronosporico – zolfo (iodio)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **favino e sovescio a file alterne**

Data inizio vendemmia: **20 sett**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale con cassette da 18kg**

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **inerbimento permanente – potature corte ed eventuale diradamento pre-raccolta**

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatura**

Modalità di pressatura: **soffice a polmone d'aria**

Vinificatori in (materiale): **acciaio e legno**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **14 gg - 27°40°**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **preimbottigliamento – max 60mg/L**

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

Metodologia di stabilizzazione: **tartarica – 7gg – 40°**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **3-1-mic cartucce housing rigenerabili**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **4 mesi**

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **1 anno – 10 hL – rovere di Slavonia – 5° passaggio**
Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **6 mesi**
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: **10000**
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: **13,5**
Acidità (g/l) : **5,1**
Ph: **3,65**
Estratto secco (g/l) : **28,9 g/L**
Anidride solforosa libera: **25**
Anidride solforosa totale: **60 mg/L**

descrizione organolettica

Il mio vino è: **Il colore rubino intenso con riflessi violacei, al naso presenta note di frutta rossa matura come mora e in bocca ha un attacco dolce, morbido con buona persistenza e armonia.**

PREZZO SORGENTE

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

€ 7,40

Eventuali altre considerazioni: **Viva il vino da bere e non solo da degustare!**