



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Azienda Agricola FOFFANI**

Indirizzo: **Piazza Giulia, 13 – Clauiano 33050 Trivignano Udinese (UD)**

Telefono: **0432.999584**

Fax: **0432.999800**

E-mail: **katia@foffani.it**

Sito internet: **www.foffani.it**

Proprietario: **Giovanni Foffani**

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

SI – dal lunedì al venerdì 8.30-13/14-17.30 – Sabato e domenica su prenotazione

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

B&B con 2 camere con 4/5 posti letto, bagno indipendente

Superficie coltivata totale (ettari): **10**

Superficie coltivata a vigneto: **10**

Altre colture (quali): -

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **tutti i vini**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Giovanni Foffani**

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

Lavoratori fissi (indicare il numero): **4**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **4**

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

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

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia):

Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay, Tocai Friulano, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso, Ter Vinum bianco, Ter Vinum rosso

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **100.000**

Vendita diretta in azienda (specificare sì o no): **SI, l'acquisto è possibile dal lunedì al venerdì negli orari d'ufficio (8.30-13/14-17.30)**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare sì o no e se sì in quali catene): **NO**

Fatturato ultimo anno (inserire scale numeriche): **Euro 300.000,00**

Una breve storia dell'azienda: **Azienda di famiglia nel borgo medioevale di Clauiano, con produzione vinicola documentata dal 1789**

I miei principi e idealità di produttore:

valorizzare al massimo le caratteristiche del terroir, sia a livello di prodotto che di immagine

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **negativa**

IL VINO

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

Vino DOC Friuli Aquileia SAUVIGNON

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Braida Calligaris e Braida Manin**

Suolo: **di tipo grave con strato fertile superiore di argilla e ciotoli piccoli**

Esposizione dei filari: **pianura**

Altitudine: **70 m slm**

Vitigno/i: **Sauvignon**

Portainnesto/i: **S04**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **12**

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

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): secondo programma UE di protezione ambientale

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

Data inizio vendemmia: **15/09**

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

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: **diraspapigiatrice vaslin**

Modalità di pressatura: **soffice**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **18° C x 7 ore**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **5 gr bisolfito a inizio fermentazione e 5 gr bisolfito a chiusura fermentazione**

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

Metodologia di stabilizzazione: **tartarica: abbassamento temperatura a -3°; proteica (eventuale): chiarifica con bentonite**

Filtraggi (se sì, tipologia): **solo all'imbottigliamento**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **3 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: **no**

Pratiche di "salasso": -

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

Numero di bottiglie prodotte: **15.000**

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: **13,5%**

Acidità (g/l): **5,2**

Ph: **3,6**

Estratto secco (g/l): **27**

Anidride solforosa libera: **30**

Anidride solforosa totale: **100**

descrizione organolettica

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

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

€ 6,00 Euro

Eventuali altre considerazioni: -

IL VINO

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

Vino DOC Friuli Aquileia TOCAI FRIULANO

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Braida Calligaris e Braida Manin**

Suolo: **di tipo grave con strato fertile superiore di argilla e ciotoli piccoli**

Esposizione dei filari: **pianura**

Altitudine: **70 m slm**

Vitigno/i: **Tocai**

Portainnesto/i: **S04**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **12**

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

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): secondo programma UE di protezione ambientale

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

Data inizio vendemmia: **15/09**

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

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: **diraspapigiatrice vaslin**

Modalità di pressatura: **soffice**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **18° C x 7 ore**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **5 gr bisolfito a inizio fermentazione e 5 gr bisolfito a chiusura fermentazione**

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

Metodologia di stabilizzazione: **tartarica: abbassamento temperatura a -3°; proteica (eventuale): chiarifica con bentonite**

Filtraggi (se sì, tipologia): **solo all'imbottigliamento**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **3 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: **no**

Pratiche di "salasso": -

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

Numero di bottiglie prodotte: **8.000**

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: **13,5%**

Acidità (g/l): **5,3**

Ph: **3,45**

Estratto secco (g/l): **27**

Anidride solforosa libera: **30**

Anidride solforosa totale: **110**

descrizione organolettica

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

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

€ 6,00 Euro

Eventuali altre considerazioni: -