



autocertificazione e prezzo sorgente

**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Agricola Garella**

Indirizzo: **via Mercadetti 41, Masserano (BI)**

Telefono: **0361 859150**

Fax: **0361 859150**

E-mail: **africolagarella@hotmail.com**

Sito internet: /

Proprietario: **Garella Daniele**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): /

Superficie coltivata totale (ettari): **1,8**

Superficie coltivata a vigneto: **1,8**

Altre colture (quali): /

Eventuali prodotti acquistabili in azienda:

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **50% e 50%**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Cristiano e Daniele Garella**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **Cristiano e Daniele Garella**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **No, solo proprietari**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): /

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: /

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: /

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Juan, Chatus**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **1000**

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): /

Una breve storia dell'azienda: **Tutto è iniziato dalla passione, abbiamo iniziato ad aiutare Juan nel 2000, lui ci ha insegnato molto, ma nel 2003 (a 90 anni) ci ha lasciato e da lì abbiamo provato a proseguire da soli...**

I miei principi e idealità di produttore: **Rispetto della terra, del vino, con giusta dose di cambiamento**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Rifiuto finché non si avranno certezze assolute**

## IL VINO

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

Annata: **2004**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: /

Suolo: **sabbie da porfidi disgregati, ph acidi**

Esposizione dei filari: **sud/sud-ovest**

Altitudine: **350-400m**

Vitigno/i: **Nebbiolo 50%, Croatina 20%, Vespolina 10%, Po' Negrera, Chatus, Uva rara, Barbera...**

Portainnesto/i: **vari**

Forma di allevamento: **filare, guyot classico**

Età media delle viti: **70-100 anni**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta): **0,5-1 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **10-20 q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **sistemici (un paio all'anno), gli altri calssici (tot 6-8/anno)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **in inverno o primavera, letame o stallatico, microelementi per via fogliare**

Data inizio vendemmia: **20.09.2004**

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): **no**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **Si cerca di rispettare al massimo le viti. Si cerca un'integrazione tra giovani barbatelle e vecchie piante per fare in modo di non dover estirpare le vigne più importanti.**

### *l'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspapigiatrice centrifuga**

Modalità di pressatura: /

Vinificatori in (materiale): **inox**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **26 giorni, t non controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **pigiatura 4g/q.le, travasi 1-2g, imbottigliamento 3g/hl**

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

Metodologia di stabilizzazione: /

Filtraggi (se sì, tipologia) : **no**

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

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

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **24 mesi**

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

Eventuali correzioni: /

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso" : **no**

Resa uva/vino (%): **60%**

Numero di bottiglie prodotte: **900**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **sotterramento**

Produzione di grappe o distillati (si o no): **no**

Quantità: /

Luogo e modalità di distillazione: /

Altre informazioni: **non usiamo pompe per non maltrattare il vino e per maltrattare noi stessi**

### *le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **13,5%**

Acidità (g/l) :

Ph:

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera: **20mg/l**

Anidride solforosa totale: **65mg/l**

### *descrizione organolettica*

Il mio vino è: **rosso**

### **PREZZO SORGENTE**

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

**€ 12**

Eventuali altre considerazioni: