



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Azienda Agricola Giachino Claudio**

Indirizzo: **Via Brantegna, 7**

Telefono: **0173/617227**

Fax: **0173/617227**

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

Sito internet: **www.giachinovini.it**

Proprietario: **Claudio Giachino**

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

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

Superficie coltivata totale (ettari): **11**

Superficie coltivata a vigneto: **5**

Altre colture (quali): **nocciole**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vini, nocciole**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **in affitto 2ha**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Ballario Piero, Enotecnico**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : -

Lavoratori fissi (indicare il numero): -

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): **Dolcetto d'Alba, Dolcetto d'Alba Rainé
Barbera d'Alba, Nebbiolo d'Alba**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **10.000 circa**

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:

Nata nel 1996 come semplice coltivazione, poi si è dedicata alla produzione di vini

I miei principi e idealità di produttore:

Vorrei che tutti potessero bere ciò che nasce per passione

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

Contro gli OGM

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Dolcetto d'Alba Rainé**

Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Rainé**

Suolo:

Esposizione dei filari: **Sud - Ovest**

Altitudine: **495**

Vitigno/i: **dolcetto**

Portainnesto/i: **rupest**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **45 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **2600**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **5 – 6 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **120 q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **biologici, 2 volte**

Data inizio vendemmia: **metà 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): -

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): -

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: -

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica**

Modalità di pressatura: **idraulica**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **5-6 giorni, temperatura controllata 25 °C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : -

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

Metodologia di stabilizzazione: -

Filtraggi (se sì, tipologia): -

Chiarifiche (se sì, tipologia): -

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **4-5 mesi**

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **no**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **68%**

Numero di bottiglie prodotte: **1000**

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

Tappo in (materiale): **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità: **centinaio**

Luogo e modalità di distillazione: **Gallo d'Alba**

Altre informazioni:

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico:

Acidità (g/l) :

Ph:

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera:

Anidride solforosa totale:

descrizione organolettica

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

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

€ 4.00

Eventuali altre considerazioni: