



autocertificazione e prezzo sorgente

**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Az.Agr.Gruppo Vignaioli di Cesari&Carrara s.s. società agricola**

Indirizzo: **via della Capra, 15**

Telefono: **0371/898733**

Fax: **0371/898733**

E-mail: **gruppo vignaioli@libero.it**

Sito internet:

Proprietario: **Cesari & Carrara**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Superficie coltivata totale (ettari): **12.5**

Superficie coltivata a vigneto: **12**

Altre colture (quali):

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

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Cesari Luigi**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **Carrara Luciano**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **3 dipendenti + 4 soci**

Lavoratori stagionali (indicare il numero):

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:

Ricorso a lavoro interinale (si o no, frequenza):

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **ROSSO SAN COLOMBANO D.O.C. – ROSSO BONARDA IGT – BIANCO VERDEA IGT – BIANCO CHARDONNAY – BIANCO MALVASIA DOLCE IGT – SPUMANTE BRUT METODO CHARMAT**

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

Vendita diretta in azienda (specificare si o no): **SI**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare si o no e se sì in quali catene): **SI (IPERCOOP – NATURASI' – CARREFOUR – DIMEGLIO)**

Fatturato ultimo anno (inserire scale numeriche):

Una breve storia dell'azienda: **La nostra azienda nasce alla fine degli anni settanta grazie ad alcuni coltivatori, che tuttora fanno parte dell'azienda, che hanno riattivato i terreni collinari reimpiantando nuovi vigneti sulla base della vecchia tradizione "Banina", senza perdere di vista le moderne esigenze.**

**I nostri metodi di coltivazione tengono in stretta considerazione il rispetto dell'ambiente**

**orientandosi verso tecniche di produzione biologica, per cui nelle nostre vigne vengono usati prodotti di origine naturale come rame e zolfo e le malerbe vengono eliminate con lavorazioni del terreno meccaniche e manuali, mentre i trattamenti insetticida sono a base di piretro. Nella nostra cantina ogni tipo di uva viene trattata in modo che le naturali caratteristiche organolettiche di ogni grappolo si esprimano al meglio. Il nostro obiettivo è quello di non forzare il processo naturale che trasforma il mosto in vino, al fine di non alterarne le caratteristiche.**

I miei principi e idealità di produttore:

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

## **IL VINO**

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **ROSSO SAN COLOMBANO D.O.C. PODERE CA' DEL MAZZA**  
Annata: **2006**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **Podere Cà del Mazza**  
Suolo: **Argilloso**  
Esposizione dei filari: **esposto tutto il giorno**  
Altitudine: **120 m**

Vitigno/i: **Barbera, Bonarda di uva rara, Croatina**  
Portainnesto/i: **SO4, 420A**  
Forma di allevamento: **Guyot**  
Età media delle viti: **10 anni**  
Densità d'impianto (ceppi/ha): **2700/Ha**  
Produzione per ceppo (kg/pianta): **3 Kg**  
Produzione per ettaro (q/ha): **90-100**  
Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame 6-9, zolfo asciutto 2, zolfo bagnabile 6-9**  
Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **letamazione ogni 3/4 anni**  
Data inizio vendemmia: **26 agosto 2007**  
Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in rimorchio**  
Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **no**  
Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **ICEA**  
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### *l'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **lenta**  
Modalità di pressatura: **soffice**  
Vinificatori in (materiale): **acciaio inox**  
Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **7/10 gg**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **sotto i 60 mg/totali**

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

Metodologia di stabilizzazione: **freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **sì a cartone**

Chiarifiche (se sì, tipologia) : **raramente**

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **sì**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **sì , dipende dalle annate**

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **solo per rifermentazioni**

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso" : **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **10.000 circa**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità: **1000 bottiglie**

Luogo e modalità di distillazione:

Altre informazioni:

### ***le caratteristiche chimiche***

Titolo alcolometrico: **12.5% vol.**

Acidità (g/l) : **7**

Ph: **3.25**

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera:

Anidride solforosa totale:

### ***descrizione organolettica***

Il mio vino è:

*COLORE: rosso rubino intenso.*

*PROFUMO: vinoso con sentori di frutta matura e fiori appassiti.*

*GUSTO: di medio corpo e con un equilibrato livello di tannino.*

Consigli di servizio: il vino va servito a temperatura ambiente provvedendo ad un travaso in caraffa, necessario per eliminare un eventuale leggero sedimento e per ossigenare leggermente il vino permettendo di evidenziare i profumi ed i gusti più nascosti. Consigliamo di accompagnare questo vino a piatti con una certa componente grassa, come umidi, stracotti, piatti regionali a base di maiale. Risulta insostituibile come accompagnamento ad una allegra merenda domenicale con gli amici servito in "tassina" con cotechino ed altri salumi cotti, gorgonzola un poco piccante e fette di polenta abbrustolita sulla brace.

**PREZZO SORGENTE**

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

**€ 3.16+IVA 20%= € 3.80 compreso Iva imballato in cartoni da 12 bottiglie**

Eventuali altre considerazioni: