



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **IL CERCHIO**
Indirizzo: **VIA VALMARINA 24 – 58011 CAPALBIO (GR)**
Telefono: **0564 898856**
Fax: **0564 898856**
E-mail: **valmarina@tin.it**
Sito internet: **www.ilcerchiobio.it**

Proprietario: **CORINNA VICENZI**
Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni): **SI', TUTTI I GG PREVIA TELEFONATA**
Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **NO**

Superficie coltivata totale (ettari): **8.50**
Superficie coltivata a vigneto: **3.00**
Altre colture (quali): **ULIVO, FORAGGIO, RIMBOSCHIMENTO DA LEGNO**
Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **VINO E OLIO**
Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **TOTALE**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **LEONARDO CONTI consulente**
Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **GIOVANNI CERRETELLI consulente**
Lavoratori fissi (indicare il numero): **2**
Lavoratori stagionali (indicare il numero): **4-6**
Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **==**
Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **OTD operai agricoli avventizi**
Ricorso a lavoro interinale (si o no, frequenza): **NO**

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **ANSONICA COSTA DELL'ARGENTARIO DOC – CAPALBIO SANGIOVESE DOC**
Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **9-10.000**
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): **NO**
Fatturato ultimo anno (inserire scale numeriche):

Una breve storia dell'azienda: **ACQUISTATA L'AZIENDA NEL 1989, TRASFERITI DA MILANO DEFINITIVAMENTE NEL 1992. L'AZIENDA, DA SUBITO, E' ENTRATA IN BIOLOGICO, COME SCELTA CULTURALE ANCOR PRIMA CHE CULTURALE. AMPLIATO VIGNETO E ULIVETO, ABBIAMO COMINCIATO NEL 1993 A PRODURRE IL VINO, CERCANDO DI MANTENERE LE CARATTERISTICHE**

PECULIARI DEI VITIGNI AUTOCTONI. DAL 2004 FACCIAMO AUTONOMAMENTE ANCHE L'IMBOTTIGLIAMENTO.

I miei principi e idealità di produttore: **PRODURRE IN MODO PULITO, PER VIVERE IN UN AMBIENTE SANO E RISPETTATO, OFFRIRE PRODOTTI CHE NON RECHINO DANNO ALLA SALUTE MA GIOIA DI VIVERE, CERCANDO IL PIU' POSSIBILE UN RAPPORTO DIRETTO CON CHI CONSUMA I FRUTTI DEL NOSTRO LAVORO.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **CONTRARIETA' ASSOLUTA!**

IL VINO

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

ANSONICA COSTA DELL'ARGENTARIO DOC

Annata: **2006 (solo in degustazione – disponibile produzione 2007 da marzo 2008)**

La viticoltura

Nome vigneto/i: =====

Suolo: **MEDIAMENTE ARGILLOSO**

Esposizione dei filari: **SUD-EST**

Altitudine: **A LIVELLO DEL MARE**

Vitigno/i: **ANSONICA 95% - VERMENTINO 5%**

Portainnesto/i: **VARI – 1103P – 110R**

Forma di allevamento: **CORTINA SEMPLICE CON RINNOVO ANNUALE**

Età media delle viti: **DAI 3 AI 7 ANNI**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3.400**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2-3kg/pianta**

Produzione per ettaro (q/ha): **CIRCA 50 q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **RAME E ZOLFO OGNI 10 GG MAR/LUG, VARIABILE**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **CONCIME ORGANICO ANNUALMENTE**

Data inizio vendemmia: **META' SETTEMBRE**

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): **BIOLOGICA - ICEA**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **A BASSA VELOCITA' CON DIRASPA-PIGIATRICE IN ACCIAIO**

Modalità di pressatura: **SOFFICE, CON PRESSA ORIZZONTALE MECCANICA IN ACCIAIO**

Vinificatori in (materiale): **ACCIAIO**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **LENTA FERMENTAZIONE ALCOLICA A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 16°C**
Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **METABISOLFITO 10g/hl IN FERMENTAZIONE ALCOLICA, 5g/hl AL TRAVASO CON SFECCIATURA**
Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **SI', CON CERTIFICAZIONE NO OGM**
Metodologia di stabilizzazione: **ENZIMI**
Filtraggi (se sì, tipologia) : **SI', MICROFILTRAZIONE ALL'IMBOTTIGLIAMENTO**
Chiarifiche (se sì, tipologia) : **CON BENTONITE**
Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **3-4 MESI**
Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **NO**
Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **1-2 MESI**
Eventuali correzioni: **NO**
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **NO**
Utilizzo di concentratore: **NO**
Pratiche di "salasso" : **NO**
Resa uva/vino (%): **60% MAX**

Numero di bottiglie prodotte: **7.000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **BORDOLESE**
Tappo in (materiale) : **SINTETICO**

Destinazione delle vinacce: **DISTRUZIONE IN AZIENDA**
Produzione di grappe o distillati (sì o no): **NO**
Quantità: ===
Luogo e modalità di distillazione: ===

Altre informazioni:

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,5**
Acidità (g/l) : **5,7 g/l**
Ph:
Estratto secco (g/l) : **19,8 g/l**
Anidride solforosa libera: **26 mg/l**
Anidride solforosa totale: **81 mg/l**

descrizione organolettica

Il mio vino è: **DI COLORE GIALLO DORATO, PERSISTENTE, FRESCO, UN BIANCO "DI CORPO", ADATTO ANCHE A PIATTI LEGGERI DI CARNE, IDEALE SUI FORMAGGI, SI COMBINA BENISSIMO ANCHE CON IL DIFFICILE CARCIOFO.**

PREZZO SORGENTE

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

€ 6.00

IL VINO

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

CAPALBIO SANGIOVESE DOC

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: =====

Suolo: **MEDIAMENTE ARGILLOSO**

Esposizione dei filari: **SUD-EST**

Altitudine: **A LIVELLO DEL MARE**

Vitigno/i: **SANGIOVESE 100%**

Portainnesto/i: **110R – 110SP**

Forma di allevamento: **GUYOT SEMPLICE**

Età media delle viti: **4 ANNI**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3.000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1kg/pianta**

Produzione per ettaro (q/ha): **CIRCA 50 q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **RAME E ZOLFO OGNI 10 GG FINO A META' GIU**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **CONCIME ORGANICO ANNUALMENTE**

Data inizio vendemmia: **META'-FINE SETTEMBRE**

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): **BIOLOGICA - ICEA**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **A BASSA VELOCITA' CON DIRASPA-PIGIATRICE IN ACCIAIO**

Modalità di pressatura: **SOFFICE, CON PRESSA ORIZZONTALE MECCANICA IN ACCIAIO**

Vinificatori in (materiale): **ACCIAIO**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **FINO A COMPLETAMENTO FERMENTAZIONE ALCOLICA, A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 28°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **METABISOLFITO 10g/hl IN FERMENTAZIONE ALCOLICA, 5g/hl AL TRAVASO CON SFECCHIATURA**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **SI', CON CERTIFICAZIONE NO OGM**

Metodologia di stabilizzazione: **ENZIMI**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **SI', ALL'IMBOTTIGLIAMENTO, A CARTONI**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **8-9 MESI**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **4-6 MESI**

Eventuali correzioni: **NO**

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

Utilizzo di concentratore: **NO**
Pratiche di "salasso" : **NO**
Resa uva/vino (%): **60% MAX**

Numero di bottiglie prodotte: **3.000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **BORDOLESE**
Tappo in (materiale) : **SINTETICO**

Destinazione delle vinacce: **DISTRUZIONE IN AZIENDA**
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) : **4,5 g/l**
Ph:
Estratto secco (g/l) : **27,9 g/l**
Anidride solforosa libera: **25 mg/l**
Anidride solforosa totale: **72 mg/l**

descrizione organolettica

Il mio vino è: **DI COLORE ROSSO RUBINO, INTENSO E PERSISTENTE, FRESCO, DI CORPO, ADATTO A PIATTI DI CARNE ANCHE MOLTO SAPORITI.**

PREZZO SORGENTE

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

€ 6.00