



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale **IL PALAZZO**

Indirizzo Via Baccagnano 11 – 48013

Brisighella Ra

Telefono 0546 80338

Fax idem

E-mail info@ilpalazzo.net

Sito internet www.ilpalazzo.net

Proprietario: Ettore Matarese

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni) Sì sempre, tramite preavviso

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) Agriturismo 18 posti letto.

Superficie coltivata totale (ettari) 10 .06.30

Superficie coltivata a vigneto ettari 2

Altre colture (quali) noci - leguminose

Eventuali prodotti acquistabili in azienda : Vino biologico certificato ICEA

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): il titolare

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

Lavoratori fissi (indicare il numero) 0

Lavoratori stagionali (indicare il numero) 4 più scambio lavoro con aziende vicine

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi :

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali- agricolo

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia) Sangiovese IGT-Trebbiano IGT-

ChardonnayIGT-Cagnina Igt

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente) : 5000-6000

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*) € 20.000

Una breve storia dell'azienda: Nata nel 1983, l'azienda si è indirizzata nel 1990 verso l'agriturismo e la viticoltura.

I miei principi e idealità di produttore: IL nostro approccio si è indirizzato da subito verso l'agricoltura biologica, l'unica forma di produzione compatibile con l'ambiente e con la salute dei consumatori.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: Contrario-non bisogna abbassare la guardia , perché stanno facendo di tutto per introdurli . Bisogna creare un fronte comune con i consumatori e riportare il problema all'attenzione di tutti i media.

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia) **ROSSO DEL PALAZZO RISEVA**
Annata 2004

La viticoltura

Nome vigneto/i
Suolo medio impasto
Esposizione dei filari EST-OVEST
Altitudine mt.220

Vitigno/i - SANGIOVESE
Portainnesto/i SO4
Forma di allevamento Speronato
Età media delle viti 18 anni
Densità d'impianto (ceppi/ha) 999
Produzione per ceppo (kg/pianta) 6
Produzione per ettaro (q/ha) 60
Trattamenti (tipologia e frequenza) Solfato di rame- proteinato di zolfo- 6-7 trattamenti
Fertilizzanti (tipologia e frequenza) organici- solo in caso di sofferenza delle piante
Data inizio vendemmia 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) nò
Certificazioni (biologica, biodinamica, altro) ICEA
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura - macchiana pigia diraspatrice a rulli di gomma
Modalità di pressatura - torchio idraulico
Vinificatori in (materiale) Tini di rovere per il rosso ,tini di acciaio per i bianchi
Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) non controllata, 25- 32 per 12 giorni
Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) solo So2 20 ml/litro
Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm) -Lieviti selezionati certificati ogm esenti
Metodologia di stabilizzazione - statico
Filtraggi (se sì, tipologia) - cartoni prima dell'imbottigliamento
Chiarifiche (se sì, tipologia) -bentonite e cseinato
Eventuale affinamento in acciaio (durata) 7 mesi
Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) lt. 225 per 8 mesi
Eventuale affinamento in bottiglia (durata) 12 mesi

Eventuali correzioni
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato nò
Utilizzo di concentratore nò
Pratiche di "salasso" nò
Resa uva/vino (%) 70

Numero di bottiglie prodotte 1500
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) bordolese
Tappo in (materiale) Sughero

Destinazione delle vinacce:
Produzione di grappe o distillati (si o no):
Quantità:
Luogo e modalità di distillazione:

Altre informazioni:

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico 12.45%
Acidità (g/l): 5.25
Ph: 3.72
Estratto secco (g/l):
Anidride solforosa libera 12
Anidride solforosa totale 52

descrizione organolettica

Il mio vino è: maturo dal gusto pieno, di color e rubino vivo, con profumi delicati, consistente e morbido al palato.

PREZZO SORGENTE

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

€ 7

Eventuali altre considerazioni: