



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Balestra Giovanni, Az. Agricola Il Pendio**

Indirizzo: **via Panoramica 50, 25040 Monticelli Brusati**

Telefono: **0306852570**

Fax: **0306852570**

E-mail:

Sito internet:

Proprietario:

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Superficie coltivata totale (ettari): **5**

Superficie coltivata a vigneto: **4**

Altre colture (quali): **oliveto**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Franciacorta DOCG Rosso/Bianco, olio**

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

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero): **no**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **Secondo le esigenze**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

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): **Denominazione**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **25000**

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): **€ 100.000**

Una breve storia dell'azienda: **Nata 1995**

I miei principi e idealità di produttore: **Produrre altissima qualità**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Sono molto scettico**

## IL VINO

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

Annata: **varie annate**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **Ruck, Roccolo, Valletta**

Suolo: **Pietra bianca, terra scura**

Esposizione dei filari: **Sud est**

Altitudine: **400-420 metri**

Vitigno/i: **Pinot nero, Pinot bianco, Chardonnay, Nebiolo, Barbera, Merlot, Cabernet**

Portainnesto/i: **S04**

Forma di allevamento: **Gouyot**

Età media delle viti: **16 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4000**

Produzione per ceppo (kg/pianta):

Produzione per ettaro (q/ha): **60 q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **poltiglia bordolese**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sterco sterilizzato**

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): **10%**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### *l'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **soffice**

Modalità di pressatura: **soffice**

Vinificatori in (materiale):

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **24/48 ore, temp. controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **su mosti, pochi grammi**

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

Metodologia di stabilizzazione: **decantazione naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia) : **bentonite, caseina, gelatina**

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

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **da 1 a 3 anni**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **da 6 mesi a 12 mesi**

Eventuali correzioni:

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso" :

Resa uva/vino (%): **55-60%**

Numero di bottiglie prodotte: **25000**

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***

**abbiamo 10 tipi di vino**

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)*

**da 7 a 14 €**

Eventuali altre considerazioni: