



autocertificazione e prezzo sorgente

**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale **LA DISTESA**

Indirizzo **VIA ROMITA 28 CUPRAMONTANA**

Telefono **0731781230**

Fax **0731781230**

E-mail **distesa@libero.it**

Sito internet **www.ladistesa.it**

Proprietario: **CORRADO DOTTORI**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) **Agriturismo 15 posti letto**

Superficie coltivata totale (ettari) **18**

Superficie coltivata a vigneto **3**

Altre colture (quali) **erba medica, oliveto, orto**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda : **vino**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **15 + 3**

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero) **0**

Lavoratori stagionali (indicare il numero) **3/4**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi :

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **WWofers**

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia) **GLI EREMI, NOCENZIO, TERRE SILVATE**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente) : **8.000**

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*) **50.000 euro**

Una breve storia dell'azienda:

I miei principi e idealità di produttore:

raccontare il territorio, con le sue mille complessità, e seguire le stagioni, con le loro evoluzioni sempre differenti. E' per questo che abbiamo scelto un metodo di coltivazione biologico, così da esprimere senza distorsioni ciò che la terra porta con sé, naturalmente.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Contrario**

## IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia) VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI  
CLASSICO RISERVA  
Annata 2005

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i SAN MICHELE  
Suolo Argilloso fortemente calcareo  
Esposizione dei filari SUD  
Altitudine 350 mt.

Vitigno/i VERDICCHIO  
Portainnesto/i  
Forma di allevamento GUYOT DOPPIO  
Età media delle viti 25 anni  
Densità d'impianto (ceppi/ha) 2200  
Produzione per ceppo (kg/pianta) 2 KG.  
Produzione per ettaro (q/ha) 45 Q.LI  
Trattamenti (tipologia e frequenza) ZOLFO e RAME in media 7/8 trattamenti  
Fertilizzanti (tipologia e frequenza) NO  
Data inizio vendemmia 25 settembre  
Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio) MANUALE IN PICCOLE CASSETTE  
Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale) NO  
Certificazioni (biologica, biodinamica, altro) IN CONVERSIONE BIO  
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura

### *l'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura PIGIATURA UVA INTERA  
Modalità di pressatura SOFFICE A MEMBRANA  
Vinificatori in (materiale) LEGNO  
Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) 10% MACERAZIONE 48 ORE A CALDO  
Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) 5 gr/Q.le IN PRESSA e poi SECONDO LE ANALISI PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO  
Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm) LIEVITI INDIGENI  
Metodologia di stabilizzazione 10 gr. HL. BENTONITE  
Filtraggi (se sì, tipologia) A CARTONI NON STERILE  
Chiarifiche (se sì, tipologia) VEDI STABILIZZAZIONE  
Eventuale affinamento in acciaio (durata) 6 MESI DOPO IL LEGNO  
Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) TONNEAUX 500 LT. USATI 12 MESI  
Eventuale affinamento in bottiglia (durata) 6 MESI  
Eventuali correzioni NO  
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato NO  
Utilizzo di concentratore NO

Pratiche di "salasso" NO

Resa uva/vino (%) 50%

Numero di bottiglie prodotte 2.000

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) BORGOGNOTTA

Tappo in (materiale) SUGHERO

Altre informazioni

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

Titolo alcolometrico 14%

Acidità (g/l): 5,9

Ph: 3,30

Estratto secco (g/l): 20

Anidride solforosa libera 18

Anidride solforosa totale 90

### ***descrizione organolettica***

Il mio vino è:

fine e complesso, di grande struttura; sapido e minerale, con note erbacee primarie che evolvono nel tempo in sentori di frutta matura a polpa gialla, di miele e di mandorla.

### **PREZZO SORGENTE**

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

**6,70+IVA= 8,04**

Eventuali altre considerazioni: