



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Soc.Agricola FATTORIA LA MARIETTA srl**

Indirizzo: **Podere Mandorlaie - Loc. Mandorlaie**

Telefono: **Claudio 338 4516639 Danieala 333 2750191**

Fax: **06 5886085**

E-mail: **info@fattorialamarietta.it**

Sito internet: **www.fattorialamarietta.it**

Proprietario: **Daniela Minetti**

Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni): **SI tutti i giorni feriali, festivi su appuntamento.**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **Non in Azienda**

Superficie coltivata totale (ettari): **13,5 ha**

Superficie coltivata a vigneto: **3,5 ha in produzione, 1 ha impianto 2007**

Altre colture (quali): **Olivo**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Vino, olio.**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **Proprietà 13,5 ha**

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero): **n° 1**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **n° 6 per la raccolta uva.**

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **a tempo determinato.**

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia):

IGT Toscano VIGNA MARIETTA

IGT Toscano CAMPOCECCO

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **12.000**

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 nel 2000, scassi e impianto del vigneto nel 2001, leale alle pratiche bioagricole.

I miei principi e idealità di produttore

La casa è di chi l'abita, la terra di chi lavora, il tempo è dei filosofiil tempo è dei filosofi

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

NO OGM

IL VINO

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

Annata: **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Podere Mandorlaie sopra**

Suolo: **galestrosi con presenza di quarzi e pietrafocaia.**

Esposizione dei filari: **SUD, SUD/EST**

Altitudine: **250 mt.**

Vitigno/i: **n° 3 cloni di Sangiovese**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **Cordone speronato**

Età media delle viti: **3 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **5000 x ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,00 kg.**

Produzione per ettaro (q/ha): **5000 kg.**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Zolfo ventilato al 3% di rame**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **Umus BIO**

Data inizio vendemmia: **29 09**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **Manuale, in cassetta.**

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **NO**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **Certificazione AIAB/ICEA**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Vagliatura a mano, dirastatrice.**

Modalità di pressatura: **soffice**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **2 settimane temperatura controllata.**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **anidride solforosa.**

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

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia) : **NO**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata) :

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **Fermentazione monolattica e affinamento in tonneau di rovere francese.**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **1 anno.**

Eventuali correzioni: **NO**

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

Utilizzo di concentratore: **NO**

Pratiche di "salasso" : **NO**

Resa uva/vino (%): **65%**

Numero di bottiglie prodotte: **7.000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **SI vendita**

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) :

Ph:

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera:

Anidride solforosa totale:

descrizione organolettica

Il mio vino è: **VIGNA MARIETTA generoso al femminile,**

PREZZO SORGENTE

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

8,33 + 1,67 iva = € 10,00

Eventuali altre considerazioni:

Prima produzione del vigneto, impiantato primavera 2001

Guida Veronelli 2007

IGT 2004 (D.T.) 88

IL VINO

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

Annata: **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Podere Mandorlaie sotto**

Suolo: **galestrosi con presenza di quarzi e pietrafocaia.**

Esposizione dei filari: **SUD, SUD/EST**

Altitudine: **250 mt.**

Vitigno/i: **70% Sangiovese R 24 – 30% Cabernet Sauvignon.**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **Cordone speronato**

Età media delle viti: **3 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **5000 x ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,00 kg.**

Produzione per ettaro (q/ha): **5000 kg.**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Zolfo ventilato al 3% di rame**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **Umus BIO**

Data inizio vendemmia: **29/09**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **Manuale in cassetta.**

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **NO**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **Certificazione AIAB/ICEA**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura:

Modalità di pressatura: **soffice**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **2 settimane temperatura controllata.**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **anidride solforosa.**

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

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia) : **NO**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata) :

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **Fermentazione monolattica e affinamento in tonneux di rovere francese.**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **1 anno.**

Eventuali correzioni: **NO**

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

Utilizzo di concentratore: **NO**

Pratiche di "salasso" : **NO**

Resa uva/vino (%): **65%**

Numero di bottiglie prodotte: **5.000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **SI vendita**

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) :

Ph:

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera:

Anidride solforosa totale:

descrizione organolettica

Il mio vino è:

CAMPOCECCO **superbo al maschile.**

PREZZO SORGENTE

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

15,00 + 3,00 iva = € 18,00

Eventuali altre considerazioni:

Prima produzione del vigneto, impiantato primavera 2001

Guida Veronelli 2007

IGT 2004 (D.T.) 90