



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Azienda agricola "La Melosella"**

Indirizzo : **Susana Martinkova, Via di Villa Sacchetti 00197 ROMA**

Azienda: Via Provinciale n. 9, Aione Km 7,4 58051 Magliano in Toscana

Telefono: **0039 335 6923250**

Fax: **06 8072010, 0564 507737**

E-mail: **lamelosella@alice.it**

Sito internet:

Proprietario:

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **no**

Superficie coltivata totale (ettari): ha **28**

Superficie coltivata a vigneto: **ha 4**

Altre colture (quali): 1000 ulivi, 600 sughere e seminativo

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Olio e vino (Morellino di Scansano e Cabernet Sauvignon)**

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

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero): **2**

Lavoratori stagionali (indicare il numero):

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: agricoli **salariati agricoli**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:

Ricorso a lavoro interinale (si o no, frequenza): per la vendemia **a tempo determinato**

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

Morellino di Scansano "La Melosella" DOC, Cabernet Sauvignon "La Melosella" IGT

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **con piena produzione 20 000**

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: **Azienda La Melosella e situata tra Magliano in Toscana e Scansano. In nostra proprietà da 13 anni. Con una piccola vigna già esistente e 150 ulivi, resto seminativo. Oggi abbiamo circa 1000 alberi di ulivo, 3 ettari di sughere, 4 ettari di vigna. Tanti nuovi alberi e seminativo. La Melosella oggi produce 2 tipi di vino e olio.**

I miei principi e idealità di produttore: **La cura del prodotto**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **no**

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Morellino di Scansano “LA MELOSELLA” DOC**

Annata: **2004 ,2005, 2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Morellino e Vecchia vigna**

Suolo: **Terreno sabbioso limoso, abbastanza ricco di scheletro, PH leggermente alcalino**

Esposizione dei filari: **Sud-Ovest Nord Est con giacitura a Nord**

Altitudine: **250 m**

Vitigno/i: **Sangiovese 85%, Ciliegiolo 2%, Montepulciano 3% e Cabernet Sauvignon 10%**

Portainnesto/i: **s.i.**

Forma di allevamento: **cordone speronato**

Età media delle viti : **Vecchia vigna di 40 anni la Nuova vigna 8 anni**

Densità d’impianto (ceppi/ha): **5000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **5 grapoli**

Produzione per ettaro (q/ha): **circa 80 q a ha**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **zolfo e rame**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **nitrofosca e stalatico 1 volta per anno**

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 cassetta**

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **altro**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

l’ enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspapigiatricce a rulli**

Modalità di pressatura: **torchio idraulico**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **da 10 a 15 giorni con temperatura controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **anidride solforosa 2 gr a Hl in vinificazione e 1 gr a Hl dopo il travaso**

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

Metodologia di stabilizzazione: **Metta tartarico**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **si ,cartoni microcartuce**

Chiarifiche (se sì, tipologia) : **albumina**

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **no**

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **barrique di rovere da 225 l da 6 a 8 mesi**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **da 4 a 8 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**
Pratiche di "salasso" : **no**
Resa uva/vino (%): **da 60 a 70%**

Numero di bottiglie prodotte: **anno 2006,10000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**
Tappo in (materiale) : **sughero**

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

Altre informazioni:

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13 vol.**
Acidità (g/l) : **5,5**
Ph: **350-360**
Estratto secco (g/l) : **27,5**
Anidride solforosa libera: **40mlg**
Anidride solforosa totale: **90mlg**

descrizione organolettica

Il mio vino è: **85 % di uva Sangiovese e 15% di Ciglioglio e Cabernet Sauvignon,vinificato in acciaio e affinato in barique di rovere da 6-8mesi,e nella bottiglia da 4-8mesi.**

PREZZO SORGENTE

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

€ 6,00 + IVA € 1,20 Tot. 7.20

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Cabernet “ LA MELOSELLA” IGT
Toscana**

Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Delle Rose**

Suolo: **Terreno sabbioso limoso, abbastanza ricco di scheletro, PH leggermente alcalino**

Esposizione dei filari: **Sud-Ovest Nord Est**

Altitudine: **250 m**

Vitigno/i: **Sangiovese n. 1.500 piante Cabernet Sauvignon n.5.200 piante per 1.34.00 Ha**

Portainnesto/i: **s.i.**

Forma di allevamento: **cordone speronato**

Età media delle viti : **7 anni**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta): **5 grappoli**

Produzione per ettaro (q/ha): **circa 70 q a ha**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **zolfo e rame**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **nitrofosca e stalatico 1 volta per anno**

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 cassetta**

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **altro**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspapigiatrici a rulli**

Modalità di pressatura: **torchio idraulico**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **da 10 a 15 giorni con temperatura controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **anidride solforosa 2 gr a Hl in vinificazione e 1 gr a Hl dopo il travaso**

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

Metodologia di stabilizzazione: **Metta tartarico**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **si cartoni microcartuce**

Chiarifiche (se sì, tipologia) : **albumina**

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **no**

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **barique di rovere da 225 l da 10 a 12 mesi**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **da 6 a 8 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso" : **no**
Resa uva/vino (%) : **da 60 a 70%**

Numero di bottiglie prodotte: **6.000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**
Tappo in (materiale) : **sughero**

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

Altre informazioni:

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13 vol.**
Acidità (g/l) : **5,5**
Ph: **350-360**
Estratto secco (g/l) : **27,5**
Anidride solforosa libera: **40mlg**
Anidride solforosa totale: **90mlg**

descrizione organolettica

Il mio vino è: 80% di uva Cabernet Sauvignon, 20% di Sangiovese e vinificato in acciaio e affinato in barrique di rovere da 225 l.

PREZZO SORGENTE

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

€ 7,50 + IVA € 1,50 Tot. 9,00

Eventuali altre considerazioni: