



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale **Az. Agr. LA SPINOSA ALTA di Lanzani Paolo**
Indirizzo C.ne spinosa Alta, 6 – 15038 Ottiglio M.to (AL)

Telefono 0142 921372
Fax 0142 921372
E-mail lanzani.vini@tin.it
Sito internet

Proprietario: Lanzani paolo
Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni) su appuntamento
Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti)

Superficie coltivata totale (ettari) 10
Superficie coltivata a vigneto 3
Altre colture (quali) Cereali in conduzione a terzi
Eventuali prodotti acquistabili in azienda :
Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione):

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): Ph. CORTAY consulente
Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo):
Lavoratori fissi (indicare il numero)
Lavoratori stagionali (indicare il numero)
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) si, vendemmia

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia) TENEBROSO M.to Rosso doc
LA PUNTA Barbera M.to Sup.doc
GRIGNOLINO M.to Casalese doc

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente) : 10'000
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) Ristoranti
Fatturato ultimo anno (*inserire scale numeriche*)

Una breve storia dell'azienda: A conduzione familiare a tempo parziale, inizio 1992

I miei principi e idealità di produttore: Produrre un ottimo vino e renderlo accessibile al consumatore, a prezzo contenuto e un'informazione trasparente di come e in quali condizioni é stato realizzato

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

contrario

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia) **LA PUNTA Barbera M.to superiore**
Annata 2004

La viticoltura

Nome vigneto/i La punta
Suolo limo/argilloso
Esposizione dei filari sud/ovest
Altitudine 280 m

Vitigno/i Barbera
Portainnesto/i 420 A
Forma di allevamento Guyot
Età media delle viti 15
Densità d'impianto (ceppi/ha) 5'000
Produzione per ceppo (kg/pianta) 0,8/1,2
Produzione per ettaro (q/ha) 40
Trattamenti (tipologia e frequenza) Flavescenza Dorata + fungicidi secondo andamento stagionale
Fertilizzanti (tipologia e frequenza) Fogliare, 3-4 volte da allegagione
Data inizio vendemmia primi ottobre di norma
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)
Certificazioni (biologica, biodinamica, altro)
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura meccanica
Modalità di pressatura Torchio verticale
Vinificatori in (materiale) Acciaio
Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) 10-15 gg controllata
Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) anidride solforosa dopo malolattica e imbottigliamento
Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm) selezionati, Francia No Ogm
Metodologia di stabilizzazione 18 mesi in cantina + freddo di stagione
Filtraggi (se sì, tipologia) su cartoni all'imbottigliamento
Chiarifiche (se sì, tipologia)
Eventuale affinamento in acciaio (durata) 50% della partita in 12 mesi
Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) 50% della partita in 12 mesi
Eventuale affinamento in bottiglia (durata) 4-6 mesi in magazzino

Eventuali correzioni	controllo dei tannini
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato	no
Utilizzo di concentratore	no
Pratiche di "salasso"	no
Resa uva/vino (%)	60%
Numero di bottiglie prodotte	4'000
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc)	Bordolese
Tappo in (materiale)	Sughero naturale

Altre informazioni

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico	13.0 %
Acidità (g/l):	5,89
Ph:	3,55

Estratto secco (g/l):	26,84
Anidride solforosa libera	30mg/l

Anidride solforosa totale

descrizione organolettica

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

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

7,42 + IVA € 8,90

Eventuali altre considerazioni: