



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Lolmaia Dario Benossi azienda agricola**

Indirizzo: **Palazzuolo 30 52048 Monte San Savino (Ar)**

Telefono: **0575/847117 347/6755265**

Fax: **0575/847117**

E-mail: **lolmaia@virgilio.it**

Sito internet:

Proprietario:

Possibilità di visitare l'azienda (si): **martedì, mercoledì, giovedì**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **2/3**

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

Superficie coltivata a vigneto: **070**

Altre colture (quali): **olivi, cereali, legumi**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **miso ,salse ,di soya ,di ceci, di lenticchie**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **no**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **no**

Lavoratori fissi (indicare il numero):

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **io e qualche volta woofers**

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): **no**

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **vigna vecchia, biancolmo , olmo rosso**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **2/3000**

Vendita diretta in azienda (specificare si o no): **si**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare si o no e se si in quali catene): **no**

Fatturato ultimo anno (inserire scale numeriche): **/**

Una breve storia dell'azienda: **nasce nel 2006 da una scissione della agricola al Olmo. In toscana dal 1988 e trasforma miso e salse salate olio e vino**

I miei principi e idealità di produttore: **vivere in sintonia con l'ambiente**

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

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Biancolmo**
Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Vecchia, della Casa d'Anderè**
Suolo: **perle e argilloso**
Esposizione dei filari: **N/S**
Altitudine: **520 m**

Vitigno/i: **trebbiano malvasia**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **a un metro-metro e venti con una capo per parte**

Età media delle viti: **30 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **1800/2000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **kg 1.8**

Produzione per ettaro (q/ha): **35/40**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **a spruzzo 7/8 a stagione**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **stallatico a anni alterni solfato potassico magnesiaco 1 al anno**

Data inizio vendemmia: **seconda metà di 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): **20%**

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **macchinetta elettrica**

Modalità di pressatura: **torchio manuale**

Vinificatori in (materiale): **in acciaio e legno**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **1,2 giorni a 12-13 C**

Anidride solforosa (quantità e momento di aggiunta) : **4/7 g. hl prima di andare in bottiglia**

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

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) :8 –12 mesi **in rovere da 220/250 l di secondo e terzo passaggio**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) :6-12 mesi

Eventuali correzioni:

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso" : **no**

Resa uva/vino (%): **60 l q.**

Numero di bottiglie prodotte: **2500/3000**

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

Tappo in (materiale) : **sugero**

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

Altre informazioni:

le caratteristiche chimiche

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)

€ **6.00 + iva**

Eventuali altre considerazioni: