



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Az. Agr. Lo Zerbone di Fabio Emilio Somazzi**

Indirizzo: Loc. Rio Zerbone 7; 15078 Rocca Grimalda (AL)

Telefono: 0143 / 83 56 16; 333 98 97 662

Fax: 0143 / 83 56 16

E-mail: zerbone@alice.it

Sito internet: in costruzione

Proprietario: Fabio Somazzi

Possibilità di visitare l'azienda: ogni giorno su appuntamento

Eventuali strutture ricettive: azienda di sola produzione

Superficie coltivata totale (ettari): 3,35

Superficie coltivata a vigneto: 3,35

Altre colture (quali): -

Eventuali prodotti acquistabili in azienda : Vini DOC di Dolcetto e Cortese

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): tutti i terreni in proprietà

Responsabile di cantina e di conduzione agricola: Fabio Somazzi

Lavoratori fissi: Mia moglie ed io stesso

Lavoratori stagionali: -

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi : titolare e coadiuvante

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali : -

Ricorso a lavoro interinale (si o no, frequenza): per la vendemmia

Vini prodotti: "Lo Zerbone", Cortese dell'Alto Monferrato DOC

"Curtéis", Cortese dell'Alto Monferrato DOC

"Ciarèt", Monferrato Chiaretto DOC

"U Zeibon", Vino da tavola rosso

"Lo Zerbone", Dolcetto di Ovada DOC

"Nejr", Dolcetto di Ovada DOC Superiore

"Valli dell'Oro", Vino bianco di uve stramature

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente) : 18000

Vendita diretta in azienda: sì

Vendita nella media e/o grande distribuzione no

Fatturato ultimo anno (*inserire scale numeriche*)

Una breve storia dell'azienda:

L'azienda è stata costituita nel febbraio del 2004, perciò il 2004 è la nostra prima produzione e il 2005 l'anno della nostra entrata sul mercato. Siamo una piccola impresa familiare, infatti mia moglie ed io svolgiamo tutte le mansioni. Abbiamo dotata la cascina (ristrutturando l'esistente) di una cantina per la vinificazione delle nostre uve. Il vigneto ha un'età di quasi 30 anni.

I miei principi e idealità di produttore:

Tentiamo di realizzare il potenziale del raccolto di ogni anno nel prodotto finale partendo col massimo rispetto dalla materia prima senza modificarne le caratteristiche principali.

Il processo di lavorazione è in ogni momento trasparente per le dimensioni dell'azienda e facilmente intuibile dal cliente. Inoltre viene autocertificato da un breve esposto che riassume l'andamento dell'annata in commercializzazione e tutte le misure e i prodotti impiegati in questo processo.

Il prezzo applicato al cliente sarebbe quello di garantire la rendibilità dell'impresa e il vitto della famiglia produttrice.

Teniamo le rese basse per non sfruttare l'impianto e per ridurre la quantità da noi immessa nel mercato.

Dal 2007 l'azienda è in conversione al metodo biologico (ente certificatore: BIOS).

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: Siamo assolutamente contro il loro impiego.

I VINI

“Lo Zerbone”, Cortese dell’Alto Monferrato DOC 2006

“Curtéis”, Cortese dell’Alto Monferrato DOC 2005

“U Zeibon” rosso vino da tavola

“Lo Zerbone” Dolcetto di Ovada DOC 2004

“Lo Zerbone” Dolcetto di Ovada DOC 2005

“Nejr”, Dolcetto di Ovada DOC Superiore 2005

“Valli del’Oro”, vino di uve stramature

La viticoltura

Nome vigneto:	Lo Zerbone
Suolo:	sabbioso-limoso
Esposizione dei filari:	Sud-est
Altitudine:	180-220 s.l.m.

Vitigno:	Cortese e Dolcetto
Portainnesto:	ignoti
Forma di allevamento:	Guyot
Età media delle viti:	30 anni
Densità d'impianto (ceppi/ha):	5000
Produzione per ceppo (kg/pianta):	1-1,2
Produzione per ettaro (q/ha):	50-60
Trattamenti (tipologia e frequenza):	3-5 secondo l'andamento stagionale
Fertilizzanti (tipologia e frequenza):	semenza di sovescio con concimazione misto-organica
Data inizio vendemmia:	metà settembre
Modalità di vendemmia:	manuale
Utilizzo di uve acquistate da terzi:	no

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): dal 2007 conversione al metodo biologico, già applicato negli anni 2005 e 2006 senza certificazione
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: -

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: solo diraspatura

Modalità di pressatura: torchio verticale

Vinificatori in (materiale): INOX, l'azienda non dispone di vinificatori nel senso stretto

Macerazione da 6 a 25 giorni

Anidride solforosa: totale da 50 a 100 mg/l secondo tipologia di vino; momenti d'aggiunta: nel mosto, dopo la fermentazione malolattica, prima di imbottigliare, eventualmente dopo controlli che evidenziano un tenore di anidride solforosa libera troppo bassa

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

Metodologia di stabilizzazione: calo di temperatura naturale d'inverno

Filtraggi (se sì, tipologia): a strati; sgrossante

Chiarifiche (se sì, tipologia) : bentonite per i bianchi

Eventuale affinamento in acciaio (durata): secondo tipologia di vino da 6 a 12 mesi

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi): secondo tipologia di vino da 12 a 18 mesi in barrique usate, acquistate al sesto passaggio, tonneaux nuovi

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): rossi in generale da 3 a 9 mesi

Eventuali correzioni: no

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: no

Utilizzo di concentratore: no

Pratiche di "salasso" sì, il rosato "Ciarèt" è un salasso da tutte le tipologie di Dolcetto

Resa uva/vino (%) 70

Numero di bottiglie prodotte: 18000

Tipologia bottiglia bordlese

Tappo in (materiale): sughero

le caratteristiche chimiche

"Lo Zerbone", Cortese dell'Alto Monferrato DOC 2006

Titolo alcolometrico	13% Vol.
Acidità (g/l):	5,7
Ph:	3,4
Estratto secco (g/l):	18
Anidride solforosa libera	20 mg/l (all'imbottigliamento)
Anidride solforosa totale	80 mg/l

"Curtéis", Cortese dell'Alto Monferrato DOC 2005

Titolo alcolometrico:	12% Vol.
Acidità (g/l):	5,4
Ph:	3,45

Estratto secco (g/l):	20
Anidride solforosa libera	20 mg/l
Anidride solforosa totale	80 mg/l

“U Zeibon” rosso vino da tavola

Titolo alcolometrico:	13,5% Vol.
Acidità (g/l):	5,7
Ph:	3,5
Estratto secco (g/l):	23
Anidride solforosa libera	20 mg/l
Anidride solforosa totale	70 mg/l

“Lo Zerbone” Dolcetto di Ovada DOC 2004

Titolo alcolometrico:	13,5% Vol.
Acidità (g/l):	5,7
Ph:	3,4
Estratto secco (g/l):	24
Anidride solforosa libera	20 mg/l
Anidride solforosa totale	70 mg/l

“Lo Zerbone” Dolcetto di Ovada DOC 2005

Titolo alcolometrico:	13,5% Vol.
Acidità (g/l):	5,8
Ph:	3,4
Estratto secco (g/l):	23
Anidride solforosa libera	20 mg/l
Anidride solforosa totale	70 mg/l

“Nejr”, Dolcetto di Ovada DOC Superiore 2005

Titolo alcolometrico:	14% Vol.
Acidità (g/l):	5,8
Ph:	3,5
Estratto secco (g/l):	28
Anidride solforosa libera	20 mg/l
Anidride solforosa totale	70 mg/l

“Valli del’Oro”, vino di uve stramature

Titolo alcolometrico:	12 + 4 % Vol.
Acidità (g/l):	6,5
Ph:	-
Estratto secco (g/l):	-
Anidride solforosa libera	20 mg/l
Anidride solforosa totale	100 mg/l

descrizione organolettica

I nostri vini sono tipici e genuini. Ognuno ha la sua caratteristica che lo distingue, lasciamo a coloro che assaggiano – e speriamo apprezzano – la descrizione.

PREZZO SORGENTE E IN AZIENDA

“Lo Zerbone”, Cortese dell’Alto Monferrato DOC 2006		€ 4,00
“Curtéis”, Cortese dell’Alto Monferrato DOC 2005		€ 6,00
“U Zeibon” rosso vino da tavola		€ 4,00
“Lo Zerbone” Dolcetto di Ovada DOC 2004		€ 5,00
“Lo Zerbone” Dolcetto di Ovada DOC 2005		€ 5,00
“Nejr”, Dolcetto di Ovada DOC Superiore 2005		€ 8,00
“Valli del’Oro”, vino di uve stramature	bott. 50 cl	€ 12,00