



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Az.Ag. MORELLA di Gilbee Lisa**

Indirizzo: **Via per Uggiano, 147**

Telefono: **099 9791482**

Fax: **099 9791482**

E-mail: **azag.morella@libero.it**

Sito internet:

Proprietario: **Lisa Gilbee**

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

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

Superficie coltivata totale (ettari): **13**

Superficie coltivata a vigneto: **7**

Altre colture (quali): **oliveto**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino ed olio**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Lisa Gilbee**

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

Lavoratori fissi (indicare il numero): **0**

Lavoratori stagionali (indicare il numero):**5**

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): **Primitivo I.g.t. Salento 'Old Vines'
Primitivo I.g.t. Salento 'La Signora'
Rosso I.g.t. Salento Primitivo Malbek**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **14.000**

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): **non abbastanza**

Una breve storia dell'azienda: **L'azienda nasce con l'obiettivo di valorizzare un patrimonio assolutamente unico ed irripetibile quale sono i vigneti "antichi". In questa ottica, sono stati individuati in una delle zone più vocate dell'agro di Manduria, a circa due chilometri dal mare, cinque ettari di Primitivo di età compresa tra i 35 e 75 anni allevati ad alberello su "terra rossa".La produzione non va oltre i 35 quintali di uva per ettaro e questo ci consente di ottenere una materia prima di assoluta concentrazione e di un livello qualitativo superiore, primo ed imprescindibile presupposto per un grande vino.**

Sul tradizionale sistema di produzione ad alberello si innesta anche la tecnica enologica tesa al recupero di una certa tradizione vinicola del passato (vinificazione a tini aperti, follature, torchio verticale,...), attraverso la quale abbiamo cercato di conservare le caratteristiche originarie del Primitivo e soprattutto di valorizzare gli aspetti di un vitigno autoctono dalla spiccata personalità.

I miei principi e idealità di produttore: **Salvaguardare la sopravvivenza di vecchi alberelli di primitivo che rappresentano non solo la nostra origine enologica, ma soprattutto sono fonte immensa di quella biodiversità di cui tanto si parla oggi, ma per la quale nulla si fa (vedi i notevoli danni derivati dai contributi per l'estirpazione dei vigneti ed i rinnovi dei vigneti.)**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **è una corsia preferenziale per risolvere problemi che altrimenti andrebbero affrontati a monte con l'impegno di tutta la filiera (è più facile piantare fragole geneticamente modificate ultra resistenti alla botrite che piuttosto impegnarsi in una più che corretta ed onerosa tecnica agronomica). Ma grande responsabilità è anche dei consumatori che pretendono sempre e comunque prodotti ineccepibili da un punto di vista estetico e possibilmente averli durante tutto l'anno, perdendo di vista il ricordo del vero sapore del frutto stagionale.**

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Primitivo I.g.t. Salento 'MORELLA OLD VINES'**
Annata: **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Old Vines**
Suolo: **Terra rossa su substrato di roccia calcarea**
Esposizione dei filari: **alberello**
Altitudine: **80m**

Vitigno/i: **100% Primitivo**
Portainnesto/i: **Vecchio vigneto, sconosciuto portainnesto (probabile 420A)**
Forma di allevamento: **Alberello**
Età media delle viti: **75**
Densità d'impianto (ceppi/ha): **5000**
Produzione per ceppo (kg/pianta): **0,7**
Produzione per ettaro (q/ha): **35**
Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame, zolfo, e solo all'occorrenza sistemici**
Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **niente**
Data inizio vendemmia: **26 Agosto**
Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassette da 18 kg**
Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **no**
Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **no**
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:
praticiamo non coltivazione del terreno, ma solo inerbimento e sfalcio periodico

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **solo diraspatura , direttamente nei fermentini**

Modalità di pressatura: **torchio verticale idraulico tradizionale**

Vinificatori in (materiale): **inox**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **8 - 10 giorni, controllata a 28/30 gradi circa**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **solo solforosa ad inizio fermentazione, circa 5 gr di metabisfito per quintale di uva, e in fase di imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **con freddo dell' inverno**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **no**

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

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

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **rovere francese , 300 l, 1° e 2° passaggio**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **si, 1 anno almeno**

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: **3000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distillazione**

Produzione di grappe o distillati (si o no): **no**

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Altre informazioni:

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **15,60**

Acidità (g/l) : **7,1**

Ph: **3,45**

Estratto secco (g/l) : **41,8**

Anidride solforosa libera: **20**

Anidride solforosa totale: **68**

descrizione organolettica

Il mio vino è: **di colore rosso impenetrabile, al naso si presenta con un gran frutto denso di ciliegia nera, prugna al liquore e tabacco con sentori di caramello; al gusto è potente, opulento con una avvolgenza totale di frutto dolce ed un finale lunghissimo.**

PREZZO SORGENTE

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

Primitivo I.g.t. Salento 'Old Vines' €18,83 + IVA = €22,00

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Primitivo I.g.t. Salento 'LA SIGNORA'**

Annata: **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **La Signora**

Suolo: **Terra rossa su substrato di roccia calcarea**

Esposizione dei filari: **alberello**

Altitudine: **80m**

Vitigno/i: **100% Primitivo**

Portainnesto/i: **Vecchio vigneto, sconosciuto portainnesto (probabile 420A)**

Forma di allevamento: **Alberello**

Età media delle viti: **55**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta): **0,7**

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame, zolfo, e solo all'occorrenza sistemici**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **niente**

Data inizio vendemmia: **26 Agosto**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassette da 18 kg**

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **no**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

praticiamo non coltivazione del terreno, ma solo inerbimento e sfalcio periodico

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **solo diraspatura , direttamente nei fermentini**

Modalità di pressatura: **torchio verticale idraulico tradizionale**

Vinificatori in (materiale): **inox**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **8 - 10 giorni, controllata a 28/30 gradi circa**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **solo solforosa ad inizio fermentazione, circa 5 gr di metabisfito per quintale di uva, e in fase di imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **con freddo dell' inverno**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **no**

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

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

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **rovere francese , 300 l, solo 2° passaggio**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **si, 1 anno almeno**

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: **2000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distillazione**

Produzione di grappe o distillati (sì o no): **no**

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Altre informazioni:

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **15,31**

Acidità (g/l) : **7,1**

Ph: **3,42**

Estratto secco (g/l) : **39,5**

Anidride solforosa libera: **22**

Anidride solforosa totale: **70**

descrizione organolettica

Il mio vino è: **di colore rosso rubino intenso, al naso predominano note fruttate di ciliegia e macchia mediterranea accompagnate da sentori balsamici e di spezie dolci; in bocca è pieno e di buona materia, con evidenti note di mora e ciliegia, ed un finale lungo e attraversato da una buona persistenza tannica.**

PREZZO SORGENTE

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

Primitivo I.g.t. Salento 'La Signora' €16,67 + IVA = €20,00

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Rosso I.g.t. Salento 'PRIMITIVO MALBEK'**

Annata: **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **Terra rossa su substrato di roccia calcarea**

Esposizione dei filari: **alberello**

Altitudine: **80m**

Vitigno/i: **85% Primitivo, 15% Malbek**

Portainnesto/i: **Vecchio vigneto, probabilmente 1103P**

Forma di allevamento: **Alberello**

Età media delle viti: **35**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta): **0,8**

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

Trattamenti (tipologia e frequenza):**rame, zolfo, e solo all'occorrenza sistemici**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **niente**

Data inizio vendemmia: **26 Agosto**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassette da 18 kg**

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **no**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

praticiamo non coltivazione del terreno, ma solo inerbimento e sfalcio periodico

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **solo diraspatura , direttamente nei fermentini**

Modalità di pressatura: **torchio verticale idraulico tradizionale**

Vinificatori in (materiale): **inox**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **8 - 10 giorni, controllata a 28/30 gradi circa**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **solo solforosa ad inizio fermentazione, circa 5 gr di metabisfito per quintale di uva, e in fase di imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **con freddo dell' inverno**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **no**

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

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

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **rovere francese , 300 l, 2 e 3° passaggio**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **si, 6/8 mesi**

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: **7000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distillazione**

Produzione di grappe o distillati (si o no): **no**

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Altre informazioni:

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **15,16**

Acidità (g/l) : **7,0**

Ph: **3,58**

Estratto secco (g/l) : **35,2**

Anidride solforosa libera: **20**

Anidride solforosa totale: **72**

descrizione organolettica

Il mio vino è: **di colore rosso rubino con profumo mentoso e speziato; al palato netta è la presenza di frutti rossi e spezie accompagnati da tannini eleganti.**

PREZZO SORGENTE

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

Rosso I.g.t. Salento Primitivo Malbek € 8,33 + IVA = €10,00

Eventuali altre considerazioni: