



autocertificazione e prezzo sorgente

**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **AZ.AGR.PARMOLETO DI SODI DUILIO**

Indirizzo: **POD.PARMOLETO,44 – MONTENERO D'ORCIA (GR)**

Telefono: **0564 954131**

Fax: **0564 954131**

E-mail: **duiliosodi@libero.it ; info@parmoletto.it**

Sito internet: **www.parmoleto.it**

Proprietario: **SODI DUILIO**

Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni): **SI, TUTTI I GIORNI**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **AGRITURISMO, 18 POSTI LETTO**

Superficie coltivata totale (ettari): **72**

Superficie coltivata a vigneto: **4,5**

Altre colture (quali): **GRANO DURO, ORZO, FORAGGI, OLIVI, CECI**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **VINO, OLIO, GRAPPA, CECI**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **PAOLO VAGAGGINI**

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

Lavoratori fissi (indicare il numero): **3**

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **PROPRIETARI**

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): **Montecucco Rosso DOC, Montecucco Sangiovese DOC, Montecucco Sangiovese Riserva DOC, IGT BIANCO Carabatto, IGT ROSSO Sormonno**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **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: **L'AZIENDA PARMOLETO, DI PROPRIETA DELLA FAMIGLIA SODI DAL 1908, SI ESTENDE PER OLTRE 70 Ha DI TERRENO DI CUI 4,5 Ha COLTIVATI A VIGNETO E 3 Ha A OLIVETO. NEL 2002 HA AVUTO INIZIO L'ATTIVITA AGRITURISTICA**

I miei principi e idealità di produttore:

**ALTA QUALITA, RISPETTO PER LA NATURA**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **NON FAVOREVOLE**

## **IL VINO**

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **MAREMMA TOSCANA IGT ROSSO  
"SORMONNO"**

Annata: **2005**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **1994**

Suolo: **TENDENZA ARGILLOSA CON SCHELETRO**

Esposizione dei filari: **NORD/SUD**

Altitudine: **250 mt SLM**

Vitigno/i: **70% Sangiovese 25% Cabernet Sauvignon 5% Montepulciano d'Abruzzo**

Portainnesto/i: **SO4**

Forma di allevamento: **CORDONE SPERONATO**

Età media delle viti: **15 ANNI**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4.700**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,2**

Produzione per ettaro (q/ha): **50**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **PRODOTTI A BASE DI ZOLFO E RAME OGNI 8-15GG**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **CONCIMI ORGANICI BIOLOGICI**

Data inizio vendemmia: **30 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):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### *l'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura:

Modalità di pressatura: **PNEUMATICA**

Vinificatori in (materiale): **ACCIAIO INOX**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **15-18 GG A 25-29 GRADI**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **SO2 RACCOLTA  
UVE E CONSERVAZIONE**

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

Metodologia di stabilizzazione: **NATURALE**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **SI, FILTRO A CARTUCCIA**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **3 MESI**

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **18 MESI IN BARRIQUES  
225 LT NUOVE**  
Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **6 MESI**  
Eventuali correzioni: **NO**  
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **NO**  
Utilizzo di concentratore: **NO**  
Pratiche di "salasso" : **NO**  
Resa uva/vino (%): **60% (SOLO MOSTO FIORE)**

Numero di bottiglie prodotte: **2.000**  
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **BORDOLESE**  
Tappo in (materiale) : **SUGHERO NATURALE**

Destinazione delle vinacce: **DISTILLERIA NANNONI**  
Produzione di grappe o distillati (si o no): **SI, GRAPPA BIANCA E INVECCHIATA**  
Quantità: **500 BOTT/ANNO**  
Luogo e modalità di distillazione: **ARATRICE(GR) ALAMBICCO DISCONTINUO**

Altre informazioni:

#### *le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **14,40**  
Acidità (g/l) : **5,78**  
Ph: **3,49**  
Estratto secco (g/l) : **30,20**  
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)*

**€ 15,00 + IVA = € 18,00**

Eventuali altre considerazioni: