



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Paterna, cooperativa agricola**

Indirizzo: **Località Paterna, 96**

Telefono: **055 977052**

Fax: **055 977052**

E-mail: **paterna@paterna.it**

Sito internet: **www.paterna.it**

Proprietario: **la cooperativa**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **sì, su prenotazione**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **n. 3 appartamenti con camera, cucina e bagno
– totale n. 10 posti letto / agricampeggio possibilità per 4-5 tende per totale n. 12 persone**

Superficie coltivata totale (ettari): **15 ettari**

Superficie coltivata a vigneto: **5 ettari**

Altre colture (quali): **olivo, ortaggi**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino, vinsanto, olio, ortaggi (periodo estivo)**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **13 ettari in proprietà della cooperativa, 2 ettari in affitto**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **consulente enologo Gabriella Tani**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **Marco Noferi per la cooperativa**

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **2-3**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **socie e dipendenti a tempo indeterminato**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **sindacale - assunzione avventizi**

Ricorso a lavoro interinale (sì o no, frequenza): **no**

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Chianti Colli Aretini docg - Rosso e Bianco igt Toscana– Vin Santo del Chianti doc**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **circa 30.000**

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

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

Fatturato ultimo anno (inserire scale numeriche): **complessivo € 250.000**

Una breve storia dell'azienda:

I miei principi e idealità di produttore: **agricoltura biologica, agricoltura del territorio**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **NO OGM**

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Chianti “Paterna” Colli Aretini docg**
Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Paterna**

Suolo: **sciolto, con scheletro**

Esposizione dei filari: **sud, sud-ovest**

Altitudine: **300 m**

Vitigno/i: **sangiovese 80%, canaiolo, colorino, trebbiano e malvasia**

Portainnesto/i: **K5 BB, S04**

Forma di allevamento: **cordone speronato**

Età media delle viti: **20 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **i più vecchi 3.000 piante, i più recenti 4.5000 - 5.000 piante ad ettaro.**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2,5 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **60/70 q.li uva**

Trattamenti (tipologia e frequenza)2007: **6 trattamenti zolfo + poltiglia bordolese, 1 zolfo in polvere**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio e letame**

Data inizio vendemmia: **per il 2005, 20 settembre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **vendemmia manuale, in cassette, con selezione**

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **biologico, certificato ICEA**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice soffice**

Modalità di pressatura: **torchio idraulico**

Vinificatori in (materiale): **acciaio inox**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **fermentazione da 7 a 10 giorni**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **metabisolfito: da 3 a 6 g al q.le a seconda delle annate**

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

Metodologia di stabilizzazione: **con il tempo e con il freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **filtrazione a membrana all'imbottigliamento**

Chiarifiche (se sì, tipologia) : **per lo più illimpidimento naturale; sporadicamente, uso di gelatina o albume di uovo**

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **circa 1 anno in vasche inox**

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **no**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **almeno 6 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di “salasso” : **no**

Resa uva/vino (%): **70%**

Numero di bottiglie prodotte: **circa 12.000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità: **limitata**

Luogo e modalità di distillazione: **Paganico – distilleria Nannoni**

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,5 % vol**

Acidità (g/l) : **5,5 g/l**

Estratto secco (g/l) : **25 g/l**

Anidride solforosa libera: **20 mg/l**

Anidride solforosa totale: **65 mg/l**

descrizione organolettica

Il mio vino è: **fresco, sincero, quotidiano**

Colore: **rosso rubino brillante.**

Profumo: **intenso e vinoso, fruttato con sensazioni di mammola e ciliegia.**

Sapore: **armonico e asciutto, leggermente tannico e vivace al primo anno.**

Abbinamenti: **vino da tutto pasto, formaggi freschi, salumi.**

PREZZO SORGENTE

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

€ 4,16 + 20% iva = € 5,00

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **“Vignanova” rosso Toscana igt**
Annata: **2003**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Paterna**
Suolo: **sciolto, con scheletro**
Esposizione dei filari: **sud, sud-ovest**
Altitudine: **300 m**
Vitigno/i: **Sangiovese 95%, Colorino 5%**
Portainnesto/i: **K5 BB, S04**
Forma di allevamento: **cordone speronato**
Età media delle viti: **dai 20 ai 40 anni**
Densità d’impianto (ceppi/ha): **i più vecchi 3.000 piante, i più recenti 5.000 piante ad ettaro.**
Produzione per ceppo (kg/pianta): **max 2 kg**
Produzione per ettaro (q/ha): **50/60 q.li uva**
Trattamenti (tipologia e frequenza): **per la vendemmia 2003 : 4 trattamenti zolfo in polvere, 2 zolfo bagnabile, 7 poltiglia bordolese**
Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio (e letame ogni 3-4 anni)**
Data inizio vendemmia: **metà settembre**
Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **vendemmia manuale, in cassette, con selezione**
Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **no**
Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **biologico certificato ICEA**
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **la scelta delle uve per il Vignanova viene fatta nei vigneti più vecchi e su dei piccoli appezzamenti, con suolo ed esposizione particolari e con carico di gemme più basso**

l’enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice soffice**
Modalità di pressatura: **torchio idraulico**
Vinificatori in (materiale): **in vasche di acciaio inox e poi nel legno**
Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **da 10 a 20 giorni**
Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **metabisolfito; da 3 a 6 g al q.le a seconda delle annate**
Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **occasionalmente, lieviti commerciali, con preparazione di una vasca di partenza**
Metodologia di stabilizzazione: **con il tempo e con il freddo**
Filtraggi (se sì, tipologia) : **filtrazione a membrana all’imbottigliamento**
Chiarifiche (se sì, tipologia) : **per lo più illimpidimento naturale; a volte uso di albume d’uovo**
Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **circa 1 anno in legno**
Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **almeno 1 anno**
Eventuali correzioni: **no**
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**
Utilizzo di concentratore: **no**
Pratiche di “salasso” : **no**
Resa uva/vino (%): **50%**

Numero di bottiglie prodotte: **circa 6.000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità: **limitata**

Luogo e modalità di distillazione: **Paganico – distilleria Nannoni**

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13 % vol**

Acidità (g/l) : **5,1 g/l**

Estratto secco (g/l) : **33,1 g/l**

Anidride solforosa libera: **18 mg/l**

Anidride solforosa totale: **98 mg/l**

descrizione organolettica

Il mio vino è:

Colore: rosso rubino profondo.

Profumo: intenso e ampio di bacche rosse del sottobosco, con note di liquirizia, cacao e leggera speziatura finale.

Sapore: pieno, di buona e lunga struttura, con trama tannica ricca e spessa ma non invadente, con equilibrio e

carattere varietale, lunga persistenza aromatica.

Abbinamenti: formaggi invecchiati e forti, stufati, arrostiti di carni nobili (si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima della degustazione).

PREZZO SORGENTE

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

€ 11,66 + iva 20% = € 14,00