



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale **ERALDO REVELLI AZIENDA AGRICOLA**
Indirizzo **LOC.PIANBOSCO, 29 12060 FARIGLIANO (CN)**
Telefono **0173 797154**
Fax **0173 743942**
E-mail **eraldorevelli@tin.it**
Sito internet **www.eraldorevelli.com**

Proprietario: **-ERALDO REVELLI**
Possibilità di visitare l'azienda **-SI'-PREVIO APPUNTAMENTO**
Eventuali strutture ricettive **-APPARTAMENTO indipendente-POSTI LETTO**
2(+2)

Superficie coltivata totale (ettari) **-30 Ha**
Superficie coltivata a vigneto **-7 Ha**
Altre colture (quali) **-NOCCIOLA TONDA GENTILE DELLE LANGHE**
Eventuali prodotti acquistabili in azienda : **VINO - NOCCIOLE**
Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **-DI PROPRIETA'**

Enologo: **-IL TITOLARE CON LA CONSULENZA DELL'EN.BALLARIO**
Agronomo : **-IL TITOLARE**
Lavoratori fissi **-QUATTRO**

Lavoratori stagionali (indicare il numero) **VARIABILE**
Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi : **COADIUVANTI (FAMIGLIA)**
Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali **CAMBIO D'OPERA**
Ricorso a lavoro interinale (si o no, frequenza) **NO**

Vini prodotti **-DOGLIANI DOCG "AUTIN ROCA "**
-DOLCETTO DI DOGLIANI DOC " SAN MATTEO"
-DOLCETTO DI DOGLIANI DOC "AUTIN LUNGH "
-DOLCETTO DI DOGLIANI DOC "OTTO FILARI "
-LANGHE ROSSO DOC "LA BASARISCA"

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

Una breve storia dell'azienda: **L'Azienda Agricola ERALDO REVELLI, immersa nel verde e nella pace delle colline delle Langhe, si trova in un incantevole paesaggio nei pressi di Dogliani.**

A conduzione familiare, nacque nel 1930, quando il padre di Eraldo la fondò.

Vanta, quindi, una lunga storia in cui l'amore per la terra, i segreti della coltivazione della vite e l'arte della vinificazione, si tramandano di padre in figlio. L'impegnativo ma entusiasmante cammino comincia tra i vigneti (7 ettari), curati e felicemente esposti, nei quali si privilegia la via del rispetto dell'ambiente, attraverso lotte antiparassitarie biologicamente guidate e concimazioni organiche. Le uve, frutto di un taglio deciso delle rese e raccolte al grado di maturazione ottimale, vengono vinificate nella cantina di proprietà, dove tradizione e innovazione convivono in armonia.

I miei principi e idealità di produttore: **Identità del prodotto e salvaguardia del territorio**

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

IL VINO

Nome del vino **DOGLIANI DOCG "AUTIN ROCA "**
Annata **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i **"AUTIN ROCA "**

Suolo **-MISTO ARGILLOSO-SILICEO-TUFACEO**

Esposizione dei filari **-SUD OVEST**
Altitudine **-440 M.S.LM.**

Vitigno/i **-DOLCETTO**
Forma di allevamento **-GUYOT TRADIZIONALE**
Età media delle viti **-38ANNI**
Densità d'impianto (ceppi/ha) **- 5000CEPPI/Ha**
Produzione per ettaro (q/ha) **-50 Q/Ha**
Trattamenti (tipologia e frequenza) **In base alla situazione climatica e all'andamento annata**
Fertilizzanti (tipologia e frequenza) /
Data inizio vendemmia **METÀ SETTEMBRE**
Modalità di vendemmia **MANUALE (IN CASSETTE)**
Utilizzo di uve acquistate da terzi **NO**
Certificazioni **REG.CE 2078 MIS.F1**

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura **PIGIADIRASPATURA E PRESSATURA SOFFICE**
Vinificatori in (materiale) **INOX**
Macerazione **DURATA 7-10GG TEMPERATURA SUI 26-28°**
Anidride solforosa **MINIMO**
Utilizzo di lieviti selezionati **NO**

Metodologia di stabilizzazione FILTRAZIONE)	NATURALE(NO REFRIGERAZIONE NE'
Filtraggi (se sì, tipologia)	NO
Chiarifiche (se sì, tipologia)	NO
Eventuale affinamento in acciaio (durata) no	
Eventuale affinamento in botte	BOTTE TRADIZIONALE(da 30q.li) per 12mesi
Eventuale affinamento in bottiglia	2MESI
Eventuali correzioni	NO
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato	NO
Utilizzo di concentratore	NO
Pratiche di "salasso"	NO
Resa uva/vino (%)	65-70%
Numero di bottiglie prodotte	2500
Tipologia bottiglia	bordolese
Tappo in (materiale)	SUGHERO NATURALE
Altre informazioni	-----

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico	14%VOL
Acidità totale (g/l):	5,50 G/L
Estratto secco (g/l):	28G/L
Anidride solforosa libera	17mg/l
Anidride solforosa totale	49mg/l

descrizione organolettica

Il mio vino è: Prestigioso vino di grande longevità, è prodotto con 100% di uve dolcetto, attentamente selezionate nell'omonima antica proprietà.

La peculiarità del suolo, l'ottimale microclima e i tradizionali metodi di vinificazione- che prevedono l'assoluto rispetto delle proprietà organolettiche e la decantazione naturale- permettono di ottenere un prodotto raffinato e di temperamento, sincera espressione del territorio.

Il successivo affinamento, iniziato in vasche d'acciaio e proseguito in legno pregiato, conferisce ulteriori tocchi di grande personalità.

Un tessuto purpureo, con bagliori di rubino, introduce ad un'elegante trama olfattiva; austera ed importante la fase gustativa: strutturata, decisa e bilanciata da tannini morbidi e levigati

PREZZO SORGENTE

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

€10,00

Eventuali altre considerazioni