



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Brunnenhof di Johanna + Kurt Rottensteiner**

Indirizzo: **via degli Alpini 5, Egna/Mazzon**

Telefono: **0471 820687**

Fax: **0471 820687**

E-mail: **info@brunnenhof-mazzon.it**

Sito internet: **www.brunnenhof-mazzon.it**

Proprietario: **Famiglia Rottensteiner**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Superficie coltivata totale (ettari): **6**

Superficie coltivata a vigneto: **5**

Altre colture (quali): **mele**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **2,5 ha nostri, 2,5ha di Dr.**

Hieronymus Praxmarer

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero):

Lavoratori stagionali (indicare il numero):

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Alto Adige Pinot Nero DOC Riserva, Alto Adige Gewurztraminer DOC**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **20.000 di Pinot Nero, 5000 di Gewurztraminer**

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

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

Fatturato ultimo anno (inserire scale numeriche): **1 bottiglia di Pinot Nero costa 12,00,-" + IVA, una di Gew_rztraminer 9,00,-" + IVA**

Una breve storia dell'azienda: **la famiglia Rottensteiner e la famiglia di mia moglie hanno sempre coltivato vino e anche venduto. Mio nonno piu di 50 anni fa ha fondato una cantina privata per comprare e vendere uva e vino, fanno ancora circa 30.000hl di vino.**

Mio padre e io 20 anni fa con l'acquisto del Brunnenhof (maso alla fontana) ci siamo staccati dell'azienda familiare e da li abbiamo solo vinificato e venduto il vino delle nostre uve.

purtroppo pappa e morto gi- 1991 e cosÌ Johanna e io abbiamo portato avanti il suo sogno di produrre vini di gusto caratterizzato della terra dove crescono.

I miei principi e idealità di produttore: **niente concimi minerale, antibiotritici, erbicidi e insetticidi .anche in cantina niente lieviti selezionati o altre sostanze synthetiche**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **ci sarebbe da dire tanto ma spero che tutti capiscano da soli, meglio prima che mai**

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Alto Adige Pinot Nero DOC Riserva**
Annata: **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Ciss e Pero**
Suolo:
Esposizione dei filari: **sole di pomeriggio**
Altitudine: **400**

Vitigno/i: **100% Pinot Nero**
Portainnesto/i: **SO 4**
Forma di allevamento: **Guyot**
Età media delle viti: **10 a 35 anni**
Densità d'impianto (ceppi/ha): **7000**
Produzione per ceppo (kg/pianta): **ca. 1 kg**
Produzione per ettaro (q/ha): **da 60 a 80**
Trattamenti (tipologia e frequenza): **niente concimi minerale, antibiotritici, erbicidi e insetticidi**
Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **non serve**
Data inizio vendemmia: **anni normali ultima settimana di settembre**
Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **a mano con i cassoni**
Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale):
Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **no coment**
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **la vendemmia facciamo solo la mattina per approfittare delle temperature fresche**

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatrice molto lenta e soffice**
Modalità di pressatura: **no**
Vinificatori in (materiale): **botte di querca 20 hl aperti**
Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **dalle 2 alle 5 giorni**
Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **solo prima l'imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **dopo circa 20 mesi in botte di legno non serve stabilizzazione**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **per ci non capisce il vino viene filtrato la grande parte no**

Chiarifiche (se sì, tipologia) : **non serve**

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **poche settimane**

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **20 mesi**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **altri min 7 mesi prima della vendita**

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso" :

Resa uva/vino (%):**60 %**

Numero di bottiglie prodotte: **20.000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero naturale**

Destinazione delle vinacce: **destilleria**

Produzione di grappe o distillati (sì o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione: **Termeno**

Altre informazioni:

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14**

Acidità (g/l) : **5,2**

Ph: **3,3**

Estratto secco (g/l) : **32**

Anidride solforosa libera: **15**

Anidride solforosa totale: **60**

descrizione organolettica

Il mio vino è: **Il bianco dei rossi, per ricorda piu a un vino bianco aromatico che un rosso, ma non scuro, nel naso ricorda a piccoli frutti di bosco, lampone, fragole, ribes rosse e anche ciliegia. Anche in bocca si sente la frutta ma anche la freschezza e la mineralità e il salato delle nostre terre.**

PREZZO SORGENTE

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

€ 12,00

Eventuali altre considerazioni: