



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **AZIENDA AGRICOLA RUGRA' DI ZUCCHI LUIGIA**

Indirizzo: **LOC.CAVALLARI 3, TASSAROLO (AL)**

Telefono: **0143324000**

Fax: **0143342000**

E-mail: **azrugra@tin.it**

Sito internet:

Proprietario: **ZUCCHI LUIGIA**

Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni): **SI, SEMPRE, PRVIA TELEFONATA**

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

Superficie coltivata totale (ettari): **3,00**

Superficie coltivata a vigneto: **2,00**

Altre colture (quali): **ORTICOLE, FRUTTI**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **VINO**

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

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

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **NO**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **NO**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **solo vendemmiatori (per lo più amici dei G.A.S.)**

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): /

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia):

GAVI DOCG

MONFERRATO ROSSO DOC :

SCAJETA (da uve nebbiolo)

ROSSO DI BOSCO (da uve merlot)

DUERE' (assemblaggio di nebbiolo e merlot)

NIBIO' (recupero di un vitigno storico a rischio estinzione di particolare pregio e tutelato e autoregolamentato dall'Associazione "Terra del nibiò)

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **10.000**

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): **18.000 e.**

Una breve storia dell'azienda:

Piccola azienda a conduzione familiare, condotta in prima persona dalla titolare (Luigia Zucchi) che dopo anni di attività amatoriale di apicoltrice e vicoltrice, ha fatto del vino la sua attività principale, incominciando a proporsi al mercato nel 1998.

I miei principi e idealità di produttore:

Da sempre dedita all'agricoltura biologica, nata in campagna e ad essa rimasta fedele come attività del tempo libero anche quando viveva a Milano, ha cercato di conservare una economia dell'autosufficienza innanzitutto per la sua salute e per la tutela della terra. Divenuta imprenditrice ha approfondito le conoscenze dei metodi biologici e da 3 anni è presidente dell'Associazione Produttori biologici della Provincia di Alessandria, che ha contribuito a costituire.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

Sono molto preoccupata per lo strisciante inserimento degli OGM in Europa con il pretesto di fare esperimenti, e per la scarsa trasparenza nelle etichette sul contenuto di prodotti ogm. Se si innesca questo processo non c'è più scampo per nessuno!

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia):

Annata:

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Le Boschine, Rugrà, I Cavallari**

Suolo: **argilloso**

Esposizione dei filari: **Sud, Sud/Est**

Altitudine: 230m.

Vitigno/i:

Portainnesto/i: **So4**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **1992/2003**

Densità d'impianto (ceppi/ha): 4.500/ 5000 **circa**

Produzione per ceppo (kg/pianta): 12/14

Produzione per ettaro (q/ha): 70 circa

Trattamenti (tipologia e frequenza): **poltiglia bordolese e zolfo (ogni 8/10 giorni)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **ammendanti organici (ogni 2/3 anni) e sovescio (ogni anno)**

Data inizio vendemmia: prima settimana di settembre

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **sì (ICEA)**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigia-deraspitrice**

Modalità di pressatura: **pressatura dolce a polmone pneumatico**

Vinificatori in (materiale):vinificatore con programmazione computerizzata di rimontaggi (frequenza e durata)

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata):da 8 a 20 giorni a temperatura controllata

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **solo SO2 sul pigiato e ai travasi**

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

Metodologia di stabilizzazione: **con il freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **filtro su cartone**

Chiarifiche (se sì, tipologia) : **con bentonite e bianco d'uoco**

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **da 1 a più anni**

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **botti di rovere da 20 hl.,per un anno con 2 passaggi.**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **da 3 mesi a più anni**

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: **10000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità: /

Luogo e modalità di distillazione: /

Altre informazioni:

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,5(il bianco), 13/14 i rossi**

Acidità (g/l) : **6 / 7**

Ph: **3,5**

Estratto secco (g/l) : **da 24 a 33**

Anidride solforosa libera:

Anidride solforosa totale:da 30 a 80

descrizione organolettica

Il mio vino è: **i rossi sono di grande struttura,tannici.**

PREZZO SORGENTE

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

€ 4,50 Gavi Docg 2006

e. 4,00 Duerè 2001 e Rosso di Bosco 2004

e. 5,00 Scajeta 2004

e. 7,00 Nibiò 2006

e. 2,50 Duerè 2001 a causa di un considerevole deposito di tartrati sul fondo della bottiglia.

Eventuali altre considerazioni: