



autocertificazione e prezzo sorgente

**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Mario Tava, Azienda Agricola "S. Giuseppe"**

Indirizzo: **Casa San Giuseppe, 1 - 27046 Santa Giuletta (PV)**

Telefono: **0383 - 899324**

Fax:

E-mail: [casasangiuseppe@libero.it](mailto:casasangiuseppe@libero.it)

Sito internet:

Proprietario: **Mario Tava**

Possibilità di visitare l'azienda: **Si, su prenotazione.**

Eventuali strutture ricettive :**No**

Superficie coltivata totale (ettari): **5,5 ettari**

Superficie coltivata a vigneto:**5.5Ha**

Altre colture (quali) :**Frutta per uso interno.**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda:**Vino in bottiglia.**

Proprietà dei terreni :**Ha 4,5 – Ha 1 in affitto.**

Enologo o responsabile di cantina :**En. Aldo Venco.**

Agronomo o responsabile conduzione agricola :**Centro di consulenza"Oltrepo centrale"**

Lavoratori fissi :**2**

Lavoratori stagionali (indicare il numero)

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi :**Titolare, Coadiuvante.**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali

Ricorso a lavoro interinale :**No.**

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Barbera, Bastardino, Riesling...**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente) :**20000/anno.**

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.**

Fatturato ultimo anno: **Fino a100000 euro.**

Una breve storia dell'azienda: **Nel cuore dell'Oltrepo Pavese, lungo la Statale 10 tra Broni e Casteggio, si trova la deviazione per Monteceresino nel Comune di Santa Giuletta. Salendo un poco per la strada asfaltata e poi verso sinistra per un tratto di sterrato si raggiunge la casa dove vi accoglie il proprietario Mario Tava. Una grande casa, ampliamento di un rustico risalente agli anni '60 del 1800, dove si sono succedute le ultime generazioni che una paziente ricerca ha potuto far risalire con certezza fino al 1590. Giacomino, Bernardino, Carlo, Giovanni, Pietro, Giuseppe, Martino, Ferdinando, Gerolamo sono i nomi di coloro che si sono passati il testimone della vita e della passione contadina per la coltivazione della vite. Tutto è rimasto semplice anche se funzionale e tutto è stato conservato di ciò che era**

**importante; ne è un esempio la cantina seminterrata per consentire la giusta temperatura e umidità, col tradizionale soffitto a volta e le grandi botti di rovere della fine dell'ottocento. Questa vicinanza alla natura è ricercata anche nella coltivazione biologica portata avanti con i mezzi e le conoscenze dell'attuale tecnica agricola che permette di adottare un intervento antiparassitario minimo, quasi lasciando che i grappoli siano coltivati dalla felice esposizione a sud-ovest, nella prima fascia collinare che riceve una lunga soleggiatura. La zona, infatti, è particolarmente adatta per produrre grandi vini rossi tradizionali (Barbera e Bonarda) e, laddove la terra è più calcarea, eccellenti bianchi (Riesling e Pinot). La qualità si può raccontare solo in parte: solo l'esperienza concreta può renderne ragione.**

I miei principi e idealità di produttore: **Qualità nel rispetto dell' ambiente.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **L'etica bio nega gli OGM.**

## **IL VINO**

Nome del vino: **Igt. Barbera 2005. Igt. Riesling Italico 2006. Bastardino vino rosso da tavola vivace 2006.**

Annata

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: Blotti, Canei, Filagnoli, Marazzo, Possioncino, Campo Torre, Gambalino.

Suolo: Calcareo-argilloso-sabbioso in percentuali variabili a seconda dei vigneti.

Esposizione dei filari: Da NE a SO. prevalentemente.

Altitudine: 150 m

Vitigno/i Barbera, Croatina Uvarara, Riesling, Pinot, vitigni storici (Ughetta, Moradella, Moretto, Uvone, Uvadora)

Portainnesto/i : SO4, 420A, 3309, 1103P,

Forma di allevamento : Guyot, Cordone speronato.

Età media delle viti: 15 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha) 3600-4000

Produzione per ceppo (kg/pianta) 2kg.

Produzione per ettaro (q/ha) 70-80

Trattamenti (tipologia e frequenza) Vedi registro operazioni colturali.

Fertilizzanti (tipologia e frequenza) Vedi stesso registro.

Data inizio vendemmia 10 08 2007 con il Pinot.

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio) Manuale in cassetta e pigiatura immediata.

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale) No.

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): ICEA

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura

## ***l'enologia***

Modalità di diraspatura e pigiatura :Tempesta con pigiadiraspatrice soffice orizzontale in acciaio inox.

Modalità di pressatura:Soffice con pressa pneumatica.

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata):12 ore a 1°C per il Riesling.7-10 giorni per i rossi.

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta)Solforosa:su indicazione del tecnico fino ai limiti di 60 ppm.No ac. Ascorbico.

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

Metodologia di stabilizzazione:a-4°C per 10-15 giorni.

Filtraggi (se sì, tipologia) :Microfiltrazione pre-imbottigliamento.

Chiarifiche (se sì, tipologia)Eventualmente con albume e bentonite.

Eventuale affinamento in acciaio (durata)Alcuni mesi

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi):In rovere di Slavonia da 38 hl per 1 anno(Barbera).

Eventuale affinamento in bottiglia (durata)Per 6 mesi il Barbera.

Eventuali uso di mosto concentrato rettificato:No

Utilizzo di concentratore :no

Resa uva/vino (%) 65%

Numero di bottiglie prodotte 20000 anno

Tipologia bottiglia ( bordolese tipo med)

Tappo in (sughero)

Altre informazioni

Al concorso Biodivino 2007 abbiamo ottenuto 83,6 /100 con il barbera e 80,6/100 con il riesling.

## ***le caratteristiche chimiche***

Titolo alcolometrico: vedi etichette

Acidità (g/l):5,5- 6

Ph:3,4

Estratto secco (g/l):

Anidride solforosa libera

Anidride solforosa totale inferiore a 80 mgr /litro per i bianchi e 60 mgr/litro per i rossi+

## ***descrizione organolettica***

Il mio vino è:Barbera-colore rosso rubino con riflessi granata.Aroma intenso di piccoli frutti rossi.

Gusto deciso di buona acidità quasi assente il legno.

Riesling:Colore paglierino scarico .Aroma di fiori gialli e cotogne notevole per intensità e persistenza.Gusto morbido e armonico.Bastardino colore rosso rubino con riflessi violacei.Aroma vinoso con sentore di lampone Gusto vivace mediamente tannico equilibrato.

**PREZZO SORGENTE**

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

si intende la vendita diretta in azienda+iva: bastardino eur o 2,9 riesling 3,2 per il barbera 3,4

Eventuali altre considerazioni: