



autocertificazione e prezzo sorgente

**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Az. Agr. Alberto Tedeschi**

Indirizzo: **Via San Martini, 1**

Telefono: **3465373919**

Fax: **0513370632**

E-mail: **info@albertotedeschi.it**

Sito internet: **www.albertotedeschi.it**

Proprietario: **Alberto Teedschi**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n\_ posti):

Superficie coltivata totale (ettari): **2**

Superficie coltivata a vigneto: **2**

Altre colture (quali): -

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Vino**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **2ha in Affitto**

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): **Pignoletto**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **4000**

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

Vendita nella media e/o grande distribuzione: **no**

Fatturato ultimo anno (inserire scale numeriche): **-**

Una breve storia dell'azienda / I miei principi e idealità di produttore:

**Situata all'interno del Parco Regionale dell'Abbazia di Montevoglio, nell'Az. Agr. Alberto Tedeschi si coltiva la vigna nella più totale armonia e rispetto dei suoi cicli naturali.**

**In nessun caso vengono utilizzati insetticidi, diserbanti o antibiotritici, la sola difesa delle piante viene affidata ai metodi Organici.**

**Per mantenere l'ecosistema che circonda la vite il più vitale possibile e contrastare la monocultura viene lasciato il suolo ad inerbire in modo spontaneo, le centinaia di piante che crescono ai piedi della vite vanno quindi ad aumentare la biodiversità dell'ecosistema che circonda la vigna, dando ad insetti ed animali modo di proliferare.**

**Nei trattamenti di difesa contro le malattie fungine vengono utilizzati solamente poltiglia bordolese e zolfo. Capendo bene l'importanza di limitare la quantità di rame rilasciata nell'ambiente con i trattamenti, l'uso della poltiglia bordolese è limitata il più possibile.**

**Ogni anno non più di 1,5 kg/ettaro di rame viene utilizzato contro i 6 massimi ora tollerati nei disciplinari biologici.**

**In cantina, la stessa esigenza di naturalità e la ricerca della massima espressione dell'annata viene perseguita con un modello di vinificazione che consente all'uva e non alla mano dell'uomo di essere la vera protagonista della sua trasformazione in vino.**

**Fermentazioni spontanee, nessun uso di enzimi, bandite le operazioni di filtrazione, chiarifica, deacidificazione ed uso molto limitato di Anidride Solforosa.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Certamente Negativa**

## **IL VINO**

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

Annata: **2005**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **Pignoletto**

Suolo: **Sciolto a medio impasto**

Esposizione dei filari: **Nord-Est**

Altitudine: **300**

Vitigno/i: **Pignoletto**

Portainnesto/i: -

Forma di allevamento: **Cordone Speronato**

Età media delle viti: **30**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4000**

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

Produzione per ettaro: **17 hl/Ettaro**

Trattamenti: **4/5 trattamenti di Zolfo e Rame**

Fertilizzanti: **Nessuno**

Data inizio vendemmia: **Seconda decade di Settembre**

Modalità di vendemmia: **Manuale in cassetta**

Utilizzo di uve acquistate da terzi: **No**

Certificazioni: **Certificazione Biologica ICEA**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### *l'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: -

Modalità di pressatura: **Pressatura soffice dell' uva intera**

Vinificatori in: **Acciaio**

Macerazione: **No**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico: **18 ml Totali, di cui aggiunti solo 5 in imbottigliamento.**

Utilizzo di lieviti selezionati: **No**

Metodologia di stabilizzazione: **Nessuna stabilizzazione**

Filtraggi: **Nessun Filtraggio**

Chiarifiche: **Nessuna chiarifica**

Eventuale affinamento in acciaio: -

Eventuale affinamento in botte: **15 mesi in Tonneaux da 500 Litri**

Eventuale affinamento in bottiglia : **6 mesi**

Eventuali correzioni: **Nessuna correzione**

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

Utilizzo di concentratore: **No**

Pratiche di "salasso" : **No**

Resa uva/vino: **30-40 %**

Numero di bottiglie prodotte: **4000**

Tipologia bottiglia **Bordolese**

Tappo in: **Sughero**

Destinazione delle vinacce: -

Produzione di grappe o distillati: **No**

Quantità: -

Luogo e modalità di distillazione: -

Altre informazioni:

### *le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **13.5**

Acidità (g/l) : **6.2**

Ph: **3.3**

Estratto secco (g/l) : -

Anidride solforosa libera: **18**

Anidride solforosa totale: **n.r.**

*descrizione organolettica*

Il mio vino è:

**Il Pignoletto, vitigno a bacca bianca tipico delle colline di Bologna, e\_ l'unico vino prodotto dall'azienda. L'uva arrivata in cantina viene pressata intera, il mosto ottenuto viene messo in tini aperti, dove in pochi giorni parte la fermentazione spontanea senza alcun controllo della temperatura. A fermentazione avviata, il mosto viene travasato in botti di legno da 500 litri e qui, diventato vino, restera\_ con le sue feccie per un periodo anche superiore a 15 mesi per poi essere imbottigliato e lasciato a maturare. Le sue doti naturali lo rendono estremamente adatto ad un lungo invecchiamento.**

**Il nostro Pignoletto non viene sottoposto a stabilizzazione, filtrazione e chiarifiche, metodi di salasso o altre procedure di correzione in cantina.**

PREZZO SORGENTE

**€ 6.20 + Iva= 7.50**

Eventuali altre considerazioni: