



autocertificazione e prezzo sorgente

**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **AZ. AGR. TIRELLI ANDREA**

Indirizzo: **VIA XX SETTEMBRE 4 COSTA VESCOVATO 15050 (AL)**

Telefono: **0131/838172.....340/2326134**

Fax:

E-mail:

Sito internet: **WWW.TIRELLIVINI.IT**

Proprietario: **DOMENICO PERNIGOTTI**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **SI SU ACCORDO TEL....**

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

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

Superficie coltivata a vigneto:**3.4**

Altre colture (quali):

Eventuali prodotti acquistabili in azienda:

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **CONSULENTE GIULIO MOIRAGHI**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **C.S.**

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

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

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): **NO**

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **PIEMONTE BARBERA - COLLI TORTONESI BARBERA -COLLI TORTONESI DOLCETTO- VINO TAVOLA BIANCO (CORTESE 90% FAVORITA 10% -VINO TAVOLA ROSSO.**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **10000**

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):

Una breve storia dell'azienda: **ho rilevato azienda nel 2002 da mio zio, e con non poche difficoltà ,sto cercando di interpretare la natura e quello che ci offre, per raggiungere un prodotto di qualità, genuino,e accessibile a tutti**

I miei principi e idealità di produttore: **il vino non si fa in cantina ,ma nel vigneto con molta cura e durissimo lavoro,e poi pazienza....tanta pazienza....**

**Non faccio assolutamente uso di diserbanti!!!**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

## IL VINO

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

Annata: **2005**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **Tamburna**

Suolo: **calcareo 30% argilloso 70%**

Esposizione dei filari: **Sud**

Altitudine: **250**

Vitigno/i: **barbera**

Portainnesto/i: **r4**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **15**

Densità d'impianto (ceppi/ha):

Produzione per ceppo (kg/pianta):

Produzione per ettaro (q/ha): **80 –90 ql**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **zolfo e verde rame a seconda dell esigenza**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **stallatico ogni 3 –4 anni**

Data inizio vendemmia:

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **no**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **diradamento manuale in post fioritura e in invaiatura**

### *l'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica**

Modalità di pressatura:

Vinificatori in (materiale): **cemento**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **18 gg a 30°**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **solf 6 g al ql in pigiatura**

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

Metodologia di stabilizzazione: **biologica**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia) : **no**

Eventuale affinamento in acciaio (durata) :

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **1 anno e mezzo cemento**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **minimo 6 mesi**

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: **5000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce:

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Altre informazioni:

### ***le caratteristiche chimiche***

Titolo alcolometrico: **14**

Acidità (g/l) : **7**

Ph: **3.3**

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

Anidride solforosa libera:

Anidride solforosa totale:

### ***descrizione organolettica***

Il mio vino è:

### **PREZZO SORGENTE**

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

**€ 5 compresa iva**

Eventuali altre considerazioni:

## IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Colli tortonesi dolcetto**

Annata: **2005**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **cabana**

Suolo: **tutto come sopra**

Esposizione dei filari:

Altitudine:

Vitigno/i: **dolcetto**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **15**

Densità d'impianto (ceppi/ha):

Produzione per ceppo (kg/pianta):

Produzione per ettaro (q/ha): **80 ql**

Trattamenti (tipologia e frequenza):

Fertilizzanti (tipologia e frequenza):

Data inizio vendemmia:

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

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale):

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### *l'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura:

Modalità di pressatura:

Vinificatori in (materiale): **cemento**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **10 gg a 28 °**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **10g al ql pigiatura**

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

Metodologia di stabilizzazione: **biologica**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia) : **no**

Eventuale affinamento in acciaio (durata) :

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **1 anno e mezzo**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **minimo 6 mesi**

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: **2600**

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

Tappo in (materiale) :

Destinazione delle vinacce:

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Altre informazioni:

### *le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **14**

Acidità (g/l) : **6**

Ph: **3.2**

Estratto secco (g/l) : **31**

Anidride solforosa libera:

Anidride solforosa totale:

### *descrizione organolettica*

Il mio vino è:

### **PREZZO SORGENTE**

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

**€ 5 compreso iva**

Eventuali altre considerazioni:

## IL VINO

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

Annata:

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **campas**

Suolo: **come sopra**

Esposizione dei filari:

Altitudine:

Vitigno/i:

Portainnesto/i:

Forma di allevamento:

Età media delle viti:

Densità d'impianto (ceppi/ha):

Produzione per ceppo (kg/pianta):

Produzione per ettaro (q/ha): **90 ql**

Trattamenti (tipologia e frequenza):

Fertilizzanti (tipologia e frequenza):

Data inizio vendemmia:

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **no**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### *l'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura:

Modalità di pressatura:

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **2gg su bucce**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) 10g al ql pigiatura:

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

Metodologia di stabilizzazione: **biologica**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **si a cartoni**

Chiarifiche (se sì, tipologia) : **si bentonite**

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **6 mesi**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **3 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso" : **no**

Resa uva/vino (%): **75 %**

Numero di bottiglie prodotte: **1500-- 2000**

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

Tappo in (materiale) :

Destinazione delle vinacce:

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Altre informazioni:

### *le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **13**

Acidità (g/l) : **6**

Ph: **3**

Estratto secco (g/l) : **26**

Anidride solforosa libera:

Anidride solforosa totale:

### *descrizione organolettica*

Il mio vino è:

### **PREZZO SORGENTE**

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

**€ 4 compreso iva**

Eventuali altre considerazioni:

## IL VINO

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

Annata: **assemblaggio**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i:

Suolo:

Esposizione dei filari:

Altitudine:

Vitigno/i:

Portainnesto/i:

Forma di allevamento:

Età media delle viti:

Densità d'impianto (ceppi/ha):

Produzione per ceppo (kg/pianta):

Produzione per ettaro (q/ha):

Trattamenti (tipologia e frequenza):

Fertilizzanti (tipologia e frequenza):

Data inizio vendemmia:

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

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale):

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### *l'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura:

Modalità di pressatura:

Vinificatori in (materiale):

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata):

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) :

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

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia) :

Chiarifiche (se sì, tipologia) :

Eventuale affinamento in acciaio (durata) :

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) :

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso" :

Resa uva/vino (%):

Numero di bottiglie prodotte: **1000 x anno**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) :  
Tappo in (materiale) :

Destinazione delle vinacce:  
Produzione di grappe o distillati (si o no):  
Quantità:  
Luogo e modalità di distillazione:

Altre informazioni:

### *le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **14.30**  
Acidità (g/l) : **6.80**  
Ph: **3.3**  
Estratto secco (g/l) : **32**  
Anidride solforosa libera:  
Anidride solforosa totale:

### *descrizione organolettica*

Il mio vino è:

### **PREZZO SORGENTE**

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

**€ 7.5 compreso iva**

Eventuali altre considerazioni: