



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

**Az. Agr. Aldrighetti Lorenzo e Cristoforo s.s.**

Indirizzo: **Via del Muratore 2/3, 37020, Marano di Valpolicella (VR)**

Telefono: **045/7701199 045/7701416 3496369755**

Fax: **045/7701199**

E-mail: **serealdri@alice.it**

Sito internet:

Proprietario: **Aldrighetti Lorenzo e Cristoforo**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **max. disp. Telefonare 2/3 giorni prima.**

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

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

Superficie coltivata a vigneto: **4**

Altre colture (quali): **ciliegi e ulivi**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vini Valpolicella DOC Classico**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **responsabile Aldrighetti Cristoforo con aiuto di un enotecnico.**

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

Lavoratori fissi (indicare il numero): **2, i proprietari**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **familiari**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **nessuno**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **nessuno**

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Valpolicella DOC Classico, Valpolicella DOC Classico Superiore Ripasso, Amarone e Recioto della Valpolicella DOC Classico**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **3500**

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): **solo nella piccola distribuzione.**

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta):

Una breve storia dell'azienda:

**La nostra Azienda Agricola, che comprende 4 ettari coltivati a vigneto, è situata in collina, nel cuore della Valpolicella classica a Nord di Verona. La conduzione familiare, la passione e l'amore per la terra, tramandate di padre in figlio, la conoscenza del territorio e la scelta delle varietà di uve autoctone coltivate, quali Corvina, Corvinon e Rondinella sono le caratteristiche alla base dei nostri vini. Come Az. Agr. esistiamo da numerose generazioni, mentre per la vinificazione e il commercio del vino operiamo da tre generazioni dagli anni '30.**

I miei principi e idealità di produttore:

**Qualità al giusto prezzo nel segno della trasparenza e cordialità, nel rispetto delle tradizioni locali e nel rispetto dell'ambiente.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

**Sono fortemente contrario perché snaturano la genuinità dei prodotti della terra e le tradizioni tramandateci da secoli.**

## IL VINO

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

### **Amarone della Valpolicella DOC Classico**

Annata: **2003**

#### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **Campo dei Frati, Volpare e Binelonghe**

Suolo: **medio impasto, calcareo**

Esposizione dei filari: **mezzogiorno**

Altitudine: **media 250 metri s.l.m.**

Vitigno/i: **Corvina, Corvinon, Rondinella**

Portainnesto/i: **KOBER 5 BB, SO4, 420A**

Forma d'allevamento: **pergola e guyot**

Età media delle viti: **da 3 a 35 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **max 4 Kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **max 100-120 q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame e zolfo in base agli andamenti atmosferici**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **no**

Data inizio vendemmia: **20 Settembre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale, inoltre per Amarone e Recioto in cassette, messe a riposo fino a Gennaio**

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **eventuali diradamenti dei grappoli in eccesso ad Agosto per mantenere alta la qualità del prodotto.**

#### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice**

Modalità di pressatura: **pressatura soffice, pneumatica**

Vinificatori in (materiale): **acciaio inox**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **dai 10 gg del Valpolicella Classico ai 30-40 gg dell'Amarone.**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **metabisolfito in fermentazione, 15-20gr/hl**

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

Metodologia di stabilizzazione: **spontanea, naturale**

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

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **qualche mese**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **in botti piccole per l'Amarone e per il Valpolicella classico superiore ripasso.**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **qualche mese**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%). **Valpolicella, Valpolicella superiore ripasso 70%, Amarone e Recioto 40%**

Numero di bottiglie prodotte: **3500**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa ecc): **borgognotta, bordolese**  
Tappo in (materiale): **sughero**

Destinazione delle vinacce:

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

#### *Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico:

**\_Amarone 15,5%Vol,**

**\_Recioto 13%Vol,**

**\_Valpolicella superiore ripasso 13,5%Vol,**

**\_Valpolicella 12%Vol**

Acidità (g/l): **5-5,5 g/l**

Ph: **3,40 circa**

Estratto secco (g/l): **da 24-25 del Valpolicella a più di 30 dell'Amarone e del Recioto**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **15 mg/l**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **80/90 mg/l**

#### *Descrizione organolettica e libera*

Vitigni per i nostri vini: Corvina, Corvinon e Rondinella.

**\_ Valpolicella DOC Classico: vino di colore rosso rubino brillante. Fresco, asciutto e vellutato.**

**Di giusto corpo, armonico, piacevolmente amarognolo. Eccellente a tutto pasto, ma soprattutto con bolliti e carni bianche. Servire a 16°C.**

**\_ Valpolicella DOC Classico Superiore Ripasso: vino ripassato sulle vinacce dell'Amarone e affinato in botti di rovere per circa due anni. Colore granato con riflessi rosso rubino carico. Profumo lievemente speziato, sapore caldo, armonico e vellutato, di buona struttura. Eccellente con piatti di carne rossa alla griglia, cacciagione, agnello al forno, arrostiti e formaggi. Servire a 18°C. Stappare qualche ora prima della mescita.**

**\_ Recioto della Valpolicella DOC Classico: vino ottenuto da uve messe ad appassire su graticci per alcuni mesi. Colore rosso rubino, tendente al granato, con sfumature intense. Di buona struttura. Profuma di ciliegio, frutti di bosco, rosa selvatica, fragoline di bosco e mandorle. Vino amabile, morbido ed equilibrato. Eccellente con torte a pasta secca, al cioccolato, mandorle, noci e formaggi saporiti. Servire a 16-18°C.**

**\_ Amarone della Valpolicella DOC Classico: vino ottenuto da uve messe ad appassire su graticci per alcuni mesi e affinato in botti di rovere dai 3 ai 5 anni. Colore rosso granato, di gran corpo, secco ed austero. Profuma di vaniglia, tabacco, cuoio, spezie e sottobosco. Sapore caldo, armonioso e vellutato. Vino da meditazione. Eccellente con carni alla brace, cacciagione, selvaggina a pelo e formaggi stagionati. Servire a 18-20°C stappando qualche ora prima della mescita.**

#### *PREZZO SORGENTE*

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):

**Valpolicella 3€+iva, Valpolicella superiore ripasso 6€+iva, Recioto 10€+iva, Amarone 13€+iva. Iva al 20%**

*Eventuali altre considerazioni:*