



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

**Società Agricola Aldrighetti Luigi, Angelo e Nicola**

Indirizzo: **via Bignele 4, Marano di Valpolicella (VR)**

Telefono: **045 7755061**

Fax: **045 7755061**

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

Sito internet:

Proprietario:

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **Sì, basta un preavviso**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Superficie coltivata totale (ettari): **12 ha**

Superficie coltivata a vigneto: **8 ha**

Altre colture (quali): **ciliegi, olivi e albicocchi**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **enologo come consulente**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo):

Lavoratori fissi (indicare il numero): **proprietari**

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): **Amarone, Recioto, Ripasso, Valpolicella Superiore**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **13000**

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

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare sì o no e se sì in quali catene):  
**enoteche**

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

Una breve storia dell'azienda:

**Da cinque generazioni si tramandano la passione per il vino.**

I miei principi e idealità di produttore:

**mantenere e continuare la produzione del vino mantenendone la sua originalità**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

**Non sono d'accordo con gli OGM**

## IL VINO

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

**Amarone**

Annata:

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **Le Bignele**

Suolo: **argilloso**

Esposizione dei filari:

Altitudine: **300m**

Vitigno/i: **Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara**

Portainnesto/i: **selezionato in base al terreno 420a**

Forma di allevamento: **pergola doppia trentina**

Età media delle viti: **40**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **1,5 m<sup>2</sup>**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **6 Kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **120q/ha**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **di copertura**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **letame**

Data inizio vendemmia: **metà settembre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **raccolta in casse, l'appassimento, e poi intero**

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: **viene utilizzata la diraspa pigiatrice**

Modalità di pressatura: **pressatura soffice con pressa a polmone**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione di circa 40 giorni**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **NO**

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

Metodologia di stabilizzazione: **il vino va stabilizzarsi con la maturazione**

Filtraggi (se sì, tipologia): **sì con filtro a pannelli**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **NO**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata):

Eventuali correzioni: **NO**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **mosto concentrato rettificato**

Utilizzo di concentratore: **uso di concentratore**

Pratiche di "salasso" : **NO**

Resa uva/vino (%): **Valpolicella Superiore e Ripasso 70% mentre l'Amarone e il Recioto 40%**

Numero di bottiglie prodotte: **non si sanno perche siamo appana partiti**  
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **bordolese borgogna**  
Tappo in (materiale): **sughero**

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

*Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico **15**  
Acidità (g/l): **5,5**  
Ph: **3**  
Estratto secco (g/l): **20**  
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **nessuna**  
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **nessuna**

*Descrizione organolettica*

Il mio vino è: **prodotto rispettandolo il più possibile**

*PREZZO SORGENTE*

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

**Amarone 2000 18€      Recioto 2001 10€      Valpolicella Superiore 2004 4€**  
**Amarone 2001 15€      Recioto 2002 7€**

*Eventuali altre considerazioni:*