



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda Agricola Alziati Annibale

Indirizzo: **Fraz. Scazzolino 55, 27040, Rovescala (PV)**

Telefono: **0385 75261**

Fax: **02 90842084**

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

Sito internet: **www.alziati.it**

Proprietario: **Alziati Annibale**

Possibilità di visitare l'azienda: **SI**

Eventuali strutture ricettive: **NO**

Superficie coltivata totale: **15 Ha**

Superficie coltivata a vigneto: **15 Ha**

Altre colture: **riso**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino, riso**

Proprietà dei terreni: **12 di proprietà, 3 in affitto**

Enologo o responsabile di cantina: **Alziati Annibale**

Agronomo o responsabile conduzione agricola: **Alziati Annibale**

Lavoratori fissi: **1**

Lavoratori stagionali: **2**

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

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

Ricorso a lavoro interinale: **NO**

Vini prodotti:

BONARDA DOC

RIESLING DOC

CROATINA DOC

BARBERA DOC

BONARDA CRU GAGGIARONE

Numero totale di bottiglie prodotte: **80.000 bottiglie**

Vendita diretta in azienda: **SI**

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

Fatturato ultimo anno:

Una breve storia dell'azienda:

L'Azienda Agricola Tenuta San Francesco è situata a Scazzolino di Rovescala, nel cuore dell'Oltrepò Pavese. Annibale Alziati, il proprietario, inizia la sua attività di vignaiolo spinto dal desiderio di ritrovare le emozioni vissute da bambino quando col padre percorreva l'Italia alla ricerca di vini da distribuire. Il fascino dei profumi e del gusto del vino e di quel mondo rurale diventano una passione autentica che l'uomo adulto e realizzato finalmente può coltivare. Acquista piccoli appezzamenti di terreni fino a raggiungere gli attuali dieci ettari situati sui crinali delle colline ad un'altitudine di ca. 250/300 metri s.l.m. in posizioni considerate tra le migliori della zona. I terreni calcareo - argillosi sono vitati a Croatina, Barbera, uva rara, basi per la famosa Bonarda, vino per cui il territorio è particolarmente vocato. Annibale Alziati riprende la coltivazione delle vigne così come le ha trovate, rispettando pienamente le loro potenzialità, lasciando che la natura faccia il suo corso, senza interventi artificiali o invasivi. Le basse rese naturali, dovute all'età delle viti ed alla potatura corta, l'assenza di concimazione, l'inerbimento spontaneo, il rispetto per i tempi di raccolta e di lavorazione, le pratiche di vinificazione eseguite manualmente ed in modo tradizionale consentono di ottenere vini agresti la cui eleganza viene espressa dalla maturazione in vasche di cemento e dall'affinamento in bottiglia. Nei suoi vini c'è tutta la natura selvaggia e incolta che li circonda, i sentori della frutta e dei fiori di campo, l'espressione fedele del territorio e del clima; si vinifica infatti solo nelle annate migliori, quelle in cui la sinergia tra gli elementi favorisce una produzione non forzata e di buona qualità. L'Azienda vanta la produzione di un cru, il Gaggiarone che prende il nome da una vigna esposta a sud ovest su un declivio a forte pendenza, tanto estremo da lavorare quanto generoso in qualità, con un terreno in cui oltre ad argilla si riscontra anche presenza di tufo. Il Gaggiarone è una Bonarda storica di grande personalità e capacità di invecchiamento, con sfumature e caratteri unici che ha affascinato anche personaggi come Gianni Brera e Luigi Veronelli.

I miei principi e idealità di produttore:

Rispetto della natura: non forzare le produzioni e fare un vino onesto e nudo.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

NO OGM

IL VINO

Nome del vino:

"Gaggiarone" Vino rosso amaro Bonarda di Rovescala

Annata: **2003**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Gaggiarone**

Suolo: **argilloso con presenza di gesso-tufo**

Esposizione dei filari: **sud-ovest**

Altitudine: **300 m**

Vitigno/i: **Croatina**

Portainnesto/i: **indigeno (viti vecchie)**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **50 anni**

Densità d'impianto: **2.000 ceppi/ha**

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

Produzione per ettaro: **40 q/ha**

Trattamenti: **a bisogno, a controllo del consorzio**

Fertilizzanti: **stallatico**

Data inizio vendemmia: **fine settembre**

Modalità di vendemmia: **manuale in cassetta**

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

Certificazioni: **NO**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **inerbimento estremo (no diserbanti e no disseccanti)**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica**

Modalità di pressatura: **NO**

Vinificatori in: **cemento**

Macerazione: **cerco di assecondare le qualità dell'uva nei tempi e nelle temperature**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico: **30 mg a fine fermentazione**

Utilizzo di lieviti selezionati: **NO**

Metodologia di stabilizzazione: **naturale (attraverso i travasi)**

Filtraggi: **NO**

Chiarifiche: **NO**

Eventuale affinamento in acciaio: **in cemento, almeno 2 anni**

Eventuale affinamento in botte o barrique: **NO**

Eventuale affinamento in bottiglia: **almeno 1 anno**

Eventuali correzioni: **NO**

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

Utilizzo di concentratore: **NO**

Pratiche di "salasso": **NO**

Resa uva/vino: **50 %**

Numero di bottiglie prodotte: **5.000**
Tipologia bottiglia: **bordolese conica**
Tappo in: **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**
Produzione di grappe o distillati: **NO**
Quantità:
Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14-14.5**
Acidità: **5.30 g/l**
Ph: **3.30**
Estratto secco: **> 30 g/l**
Anidride solforosa libera: **circa 60 mg/l**
Anidride solforosa totale: **circa 60 mg/l**

Descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è:

“il colore rosso granato nutrito e pieno, brillante, il bouquet composto, ampio e compiaciuto (sentore di mandorla amara), il sapore asciutto, anche composto su bel fondo amarognolo, il nerbo e la stoffa consistenti, bene espressi, e il pieno carattere.”

(Tratto da “Agrodolce” di Luigi Veronelli, dal Corriere della Sera del 12 ottobre 2003)

PREZZO SORGENTE

€ 14.50 + IVA 20% = € 17,40

Eventuali altre considerazioni: **Prima di pensare ai pregi, è utile concentrarsi sui difetti che talvolta sono la vera caratteristica del vino. Il vino per essere degustato nella sua interezza va assaggiato almeno quattro volte, per creare un'armonia col palato.**

IL VINO

Nome del vino:

Oltrepò Pavese Barbera doc

Annata: **2003**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **La Brugagna**

Suolo: **argilloso**

Esposizione dei filari: **ovest**

Altitudine: **270 mt.**

Vitigno/i: **barbera 100%**

Portainnesto/i: **autoctono**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **40 anni**

Densità d'impianto: **2.800 ceppi/ha**

Produzione per ceppo: **2,5 kg/pianta**

Produzione per ettaro: **circa 60 q/ha**

Trattamenti: **tradizionali al bisogno**

Fertilizzanti: **stallatico**

Data inizio vendemmia: **fine settembre**

Modalità di vendemmia: **manuale in cassetta**

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

Certificazioni: **no**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **inerbimento estremo**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica**

Modalità di pressatura: **no**

Vinificatori in: **cemento**

Macerazione: **7/15 giorni - non controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico: **0.30 mg a fine fermentazione**

Utilizzo di lieviti selezionati: **no**

Metodologia di stabilizzazione: **no**

Filtraggi: **no/ al momento dell'imbottigliamento**

Chiarifiche: **no**

Eventuale affinamento in acciaio: **no**

Eventuale affinamento in botte: **botte grande per 2 anni**

Eventuale affinamento in bottiglia: **6/8 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino: **50 %**

Numero di bottiglie prodotte: **5.000**

Tipologia bottiglia: **bordolese**

Tappo in: **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

Produzione di grappe o distillati: **no**

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Altre informazioni:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,5°**

Acidità: **5,9 g/l**

Ph: **3,35**

Estratto secco: **circa 32-33 g/l**

Anidride solforosa libera: **0,60 mg/l**

Anidride solforosa totale: **0,60 mg/l**

Descrizione organolettica

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

€ 5,50 + iva 20% = euro 6,60

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

Nome del vino:

Oltrepò Pavese Bonarda doc

Annata: **2007**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Ca' Nova / Casette**

Suolo: **argilloso**

Esposizione dei filari: **ovest**

Altitudine: **250 mt.**

Vitigno/i: **croatina 90% + barbera 10%**

Portainnesto/i: **--**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **15 anni**

Densità d'impianto: **3.000 ceppi/ha**

Produzione per ceppo: **3 kg/pianta**

Produzione per ettaro: **circa 90 q/ha**

Trattamenti: **tradizionali al bisogno**

Fertilizzanti: **stallatico**

Data inizio vendemmia: **metà settembre**

Modalità di vendemmia: **manuale in ceste**

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

Certificazioni: **no**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **inerbimento**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica**

Modalità di pressatura: **no**

Vinificatori in: **cemento**

Macerazione: **5/7 giorni - T non controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico: **0.30 mg fine fermentazione**

Utilizzo di lieviti selezionati: **no**

Metodologia di stabilizzazione: **no**

Filtraggi: **no/ al momento dell'imbottigliamento**

Chiarifiche: **no**

Eventuale affinamento in acciaio: **6/9 mesi in vetroresina**

Eventuale affinamento in botte: **no**

Eventuale affinamento in bottiglia:

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino: **60%**

Numero di bottiglie prodotte: **25.000**

Tipologia bottiglia: **bordolese**

Tappo in: **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

Produzione di grappe o distillati: **no**

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Altre informazioni:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12°**

Acidità (g/l) : **5,8**

Ph: **3,4**

Estratto secco (g/l) : **circa 30**

Anidride solforosa libera: **0,65**

Anidride solforosa totale: **0,65**

Descrizione organolettica

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

€ 3,50 + iva 20% = euro 4,20

Eventuali altre considerazioni: