



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

AURORA s.s.a.

Indirizzo: **VIA CIAFONE,98 – 63035 OFFIDA (AP)**

Telefono: **0736 810007**

Fax: **0736 810007**

E-mail: **enrico@viniaurora.it**

Sito internet: **www.viniaurora.it**

Proprietario: **AURORA s.s.a.**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **si dal lunedì al sabato**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **appartamenti per totali 18 posti letto**

Superficie coltivata totale (ettari): **17,50**

Superficie coltivata a vigneto: **8,50**

Altre colture (quali): **Frutta, olivi, cereali, legumi, ortaggi**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino**

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

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

enologo consulente **Giovanni Basso**

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

Lavoratori fissi (indicare il numero): **5 soci**

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): **no**

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Falerio d.o.c. Rosso Piceno d.o.c. Rosso Piceno Superiore d.o.c. Fiobbo-Offida Pecorino d.o.c. Offida Passerina Passito Barricadiero Marche Rosso I.G.T.**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **45000**

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):

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

Una breve storia dell'azienda:

è nata nel 1980 da un gruppo di amici legati dalle convinzioni politiche e dalla solidarietà sul lavoro. Subito hanno iniziato a coltivare con il metodo Biologico nel rispetto dell'ambiente e del paesaggio. La trasformazione dei prodotti agricoli segue il disciplinare dell'Associazione Marchigiana Agricoltura Biologica e il rapporto inevitabile con il mercato è legato a principi etici.

I miei principi e idealità di produttore:

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

NO OGM

IL VINO

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

BARRICADIERO Marche I.G.T. Rosso

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **ARGILLOSO TENDENTE AL CALCAREO**

Esposizione dei filari: **SUD E SUD-OVEST**

Altitudine: **180**

Vitigno/i: **MONTEPULCIANO, CABERNET S. , MERLOT**

Portainnesto/i: **420 A, PAULSEN 1103**

Forma di allevamento: **CONTROSPALLIERA A CORDONE SPERONATO**

Età media delle viti: **15 ANNI**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3000-3500**

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

Produzione per ettaro (q/ha): **50-60 Q.**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **SALI DI RAME E ZOLFO quando ci sono le condizioni per lo sviluppo dei parassiti**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **SOVESCIO DI VARIE ESSENZE**

Data inizio vendemmia: **FINE SETTEMBRE E PRIMI DI OTTOBRE**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **CERTIFICAZIONE BIOLOGICA IMC**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **MECCANICA CON DIRASPA-PIGIATRICE**

Modalità di pressatura: **PRESSA PNEUMATICA**

Vinificatori in (materiale): **LEGNO**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **DA 10 A 30gg.**

TEMPERATURA NON E' CONTROLLATA

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **SOLO ANIDRIDE SOLFOROSA 1gr/hl alla pigiatura, 1,5 gr/hl a fine fermentazione, 1 gr/hl al travaso, 2gr/hl all'imbottigliamento.**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **SI provenienti da regioni viticole italiane con certificazione NO OGM**

Metodologia di stabilizzazione: **il tempo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **SI con cartucce**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **SI con albumina e bentonite**

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **per 1 anno in in barriques da hl 2,28 di 1° e 2° passaggio**

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

Eventuali correzioni: **NO**

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

Utilizzo di concentratore: **NO**

Pratiche di "salasso": **NO**

Resa uva/vino (%): **circa il 70%**

Numero di bottiglie prodotte: **5500**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**
Tappo in (materiale) : **sughero naturale**

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

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14,29**
Acidità (g/l) : **5,50**
Ph:
Estratto secco (g/l) : **33,20**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento):
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **0,059**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:
Vino rosso da una particolare selezione di uve ben mature. Fermentazione e macerazione con le bucce per 10-30 giorni. Alla vista è rosso rubino carico, limpido; al naso è intenso e persistente con sentori di frutta rossa matura e confettura di ciliege, spezie, vaniglia e liquerizia. In bocca è secco, sapido, caldo e leggermente tannico

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):
€ 11,70

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

ROSSO PICENO d.o.c. SUPERIORE

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **ARGILLOSO TENDENTE AL CALCAREO**

Esposizione dei filari: **SUD E SUD-OVEST**

Altitudine: **180**

Vitigno/i: **MONTEPULCIANO, SANGIOVESE**

Portainnesto/i: **420 A, PAULSEN 1103**

Forma di allevamento: **CONTROSPALLIERA A CORDONE SPERONATO**

Età media delle viti: **15 ANNI**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3000-3500**

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

Produzione per ettaro (q/ha): **50-60 Q.**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **SALI DI RAME E ZOLFO quando ci sono le condizioni per lo sviluppo dei parassiti**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **SOVESCIO DI VARIE ESSENZE**

Data inizio vendemmia: **META' SETTEMBRE**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **CERTIFICAZIONE BIOLOGICA IMC**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **MECCANICA CON DIRASPA-PIGIATRICE**

Modalità di pressatura: **PRESSA PNEUMATICA**

Vinificatori in (materiale): **ACCIAIO**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **DA 10 A 30gg.**

TEMPERATURA CONTROLLATA

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **SOLO ANIDRIDE SOLFOROSA 1gr/hl alla pigiatura, 1,5 gr/hl a fine fermentazione, 1 gr/hl al travaso, 2gr/hl all'imbottigliamento.**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **SI provenienti da regioni viticole italiane con certificazione NO OGM**

Metodologia di stabilizzazione: **il tempo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **SI con cartucce**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **SI con albumina e bentonite**

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **per 1 anno in botti di 30/hl e in barriques**

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

Eventuali correzioni: **NO**

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

Utilizzo di concentratore: **NO**

Pratiche di "salasso": **NO**

Resa uva/vino (%): **circa il 70%**

Numero di bottiglie prodotte: **10000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero naturale**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14,04**

Acidità (g/l) : **5,50**

Ph:

Estratto secco (g/l) : **32,40**

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **0,058**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

Vino rosso di una ristretta area della provincia di Ascoli Piceno che prende la denominazione di Superiore dopo un anno di maturazione.

Il colore è rosso rubino carico e limpido; al naso ha profumi intensi di ciliegia e prugna; in bocca si ritrovano le note fruttate, un corpo concentrato e un bel finale pulito e persistente.

PREZZO SORGENTE

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

€ 6,70

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

FIOBBO OFFIDA d.o.c. PECORINO

Annata: **2007**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **ARGILLOSO TENDENTE AL CALCAREO**

Esposizione dei filari: **NORD-OVEST**

Altitudine: **180**

Vitigno/i: **PECORINO**

Portainnesto/i: **420 A, PAULSEN 1103, SO4**

Forma di allevamento: **CONTROSPALLIERA A GUIOT**

Età media delle viti: **15 ANNI**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **2500-3000**

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

Produzione per ettaro (q/ha): **45-50 Q.**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **SALI DI RAME E ZOLFO quando ci sono le condizioni per lo sviluppo dei parassiti**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **SOVESCIO DI VARIE ESSENZE**

Data inizio vendemmia: **PRIMA SETTIMANA DI SETTEMBRE**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **CERTIFICAZIONE BIOLOGICA IMC**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **NO**

Modalità di pressatura: **PRESSA PNEUMATICA**

Vinificatori in (materiale): **ACCIAIO E LEGNO**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **circa 20 gg. a**

TEMPERATURA CONTROLLATA in acciaio e legno

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **SOLO ANIDRIDE SOLFOROSA 2 gr/hl alla pigiatura, 1,5 gr/hl a fine fermentazione, 1 gr/hl al travaso, 2gr/hl all'imbottigliamento.**

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

NO OGM

Metodologia di stabilizzazione: **il tempo e il freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **SI con cartucce**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **SI con albumina, caseina e bentonite**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **10 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **per 10mesi in in barriques da hl 2,28 di 1°, 2°,3° e 4° passaggio**

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

Eventuali correzioni: **NO**

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

Utilizzo di concentratore: **NO**

Pratiche di "salasso": **NO**

Resa uva/vino (%): **circa il 70%**

Numero di bottiglie prodotte: **6500**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**
Tappo in (materiale) : **sughero naturale**

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

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,84**
Acidità (g/l) : **5,80**
Ph: **3,48**
Estratto secco (g/l) : **22,90**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento):
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **0,093**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:
Vino bianco molto tipico ottenuto con un'uva originaria del Piceno: il Pecorino. Matura nella prima metà di settembre quando gli zuccheri accumulati riescono a bilanciare l'elevata l'acidità tartarica. Fruttato al naso, con profumi molto freschi ed intensi che ricordano anche l'anice e la confettura di susine. All'assaggio dimostra una struttura piena ed equilibrata da una buona acidità; è senza dubbio sapido, di sostenuta alcolicità e lungamente persistente nel finale gustativo.

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):
€ 7,50

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

OFFIDA d.o.c. PASSERINA PASSITO

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **ARGILLOSO TENDENTE AL CALCAREO**

Esposizione dei filari: **NORD-OVEST**

Altitudine: **180**

Vitigno/i: **PASSERINA**

Portainnesto/i: **KOBER 5BB, PAULSEN 1103**

Forma di allevamento: **CONTROSPALLIERA A GUIOT E CORDONE SPERONATO**

Età media delle viti: **25 ANNI**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **2500**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **3 Kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **70 Q.**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **SALI DI RAME E ZOLFO quando ci sono le condizioni per lo sviluppo dei parassiti**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **SOVESCIO DI VARIE ESSENZE**

Data inizio vendemmia: **PRIMA SETTIMANA DI DICEMBRE**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **CERTIFICAZIONE BIOLOGICA IMC**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **NO**

Modalità di pressatura: **PRESSA PNEUMATICA**

Vinificatori in (materiale): **LEGNO**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **circa 60 gg. SENZA CONTROLLO DELLA TEMPERATURA e legno**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **SOLO ANIDRIDE SOLFOROSA 1,5 gr/hl a fine fermentazione, 2gr/hl all'imbottigliamento.**

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

NO OGM

Metodologia di stabilizzazione: **il tempo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **SI con cartucce**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **SI con albumina, caseina e bentonite**

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **per 12 MESI in barriques da hl 2,28 di 2°,3° e 4° passaggio**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **12 mesi**

Eventuali correzioni: **NO**

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

Utilizzo di concentratore: **NO**

Pratiche di "salasso": **NO**

Resa uva/vino (%): **circa il 30%**

Numero di bottiglie prodotte: **900**

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

Tappo in (materiale) : **sughero naturale**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **15,31**

Acidità (g/l) : **6,80**

Ph: **3,56**

Estratto secco (g/l) : **104,20**

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **0,067**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

Vino bianco passito ottenuto con l'uva picena Passerina.

Iniziato intorno alla metà di settembre, l'appassimento è terminato la prima settimana di dicembre. Dopo l'ammostamento, è seguita una lunga fermentazione e maturazione in barriques. Di un bel colore ambra, al naso è ampio e persistente.

Il primo impatto mieloso lascia presto il posto alle albicocche secche, mandorle e ad un finale che ricorda la buccia d'arancio. Il gusto è caldo e grasso: la predominante frutta secca sfuma verso note fresche e sapide che lasciano la bocca pienamente soddisfatta e pulita.

PREZZO SORGENTE

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

€ 11,70

Eventuali altre considerazioni: