



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Az Agr Maria Bortolotti di Flavio Cantelli

Indirizzo: **Via San Martino 1, 40069, Zola Predosa (BO)**

Telefono: **051756763**

Fax: **051756763**

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

Sito internet: **www.mariabortolotti.it**

Proprietario: **Maria Bortolotti**

Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni): **si previa telefonata**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **4 camere doppie**

Superficie coltivata totale (ettari): **9 ettari**

Superficie coltivata a vigneto: **9**

Altre colture (quali): **0**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino sfuso/bottiglia**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **3 in affitto**

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero): **1 (io)**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **4**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **come da contratti sindacali**

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Mamolo (Pignoletto: Colli Bolognesi doc o Emilia IGT), Bosco (Pignoletto: Colli Bolognesi doc o Emilia IGT), Matilde (Barbera: Colli Bolognesi doc o Emilia IGT), Armando (Cabernet S.: Colli Bolognesi doc o Emilia IGT), Dolcedò (vino dolce passito), Bibendum (Barbera vendemmia tardiva: Emilia IGT), Eligio (Sauvignon: Bianco Emilia IGT)**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **15000**

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

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

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta): **3**

Una breve storia dell'azienda:

I miei genitori, cresciuti in famiglie contadine, hanno potuto realizzare il loro sogno di tornare nel mondo agricolo nel 1988: la nostra quindi è un'azienda giovane cresciuta su antiche radici.

Dato che abitazione e cantina sono al centro del nostro vigneto, da subito abbiamo prestato molta attenzione alla naturalità della sua conduzione e dal 1992 siamo certificati bio.

Il terreno ha tessitura limo-argillosa, dotato di buona struttura in conseguenza dell'inerbimento e della trinciatura dei sarmenti: se necessario rinnoviamo il cotico erboso praticando il sovescio di essenze leguminose. Usiamo preparati biodinamici.

I vitigni che coltiviamo sono Pignoletto, Sauvignon e Barbera, considerati dai nostri vecchi come presenti da sempre sul nostro territorio.

Da luglio selezioniamo i grappoli migliori e la vendemmia è esclusivamente manuale: in conseguenza di ciò la produzione in uva non supera i 60q.li/ha.

In cantina applichiamo gli stessi principi ispiratori che animano l'agricoltura biologica: per cui i lieviti che fermentano il mosto sono quelli naturalmente presenti sull'uva, limitiamo l'uso dell'SO₂, non usiamo enzimi, non facciamo chiarificazioni e stabilizzazioni e filtriamo il meno possibile.

Ogni bottiglia (non più di 15mila all'anno) è quindi espressione del vigneto e dell'annata.

I miei principi e idealità di produttore:

Coltivando il vigneto biologicamente preservo la salute del lavoratore e del consumatore e produco vini nel rispetto della tipicità delle mie uve.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

Per come concepisco io la viticoltura e la creazione di un vino integro gli ogm non servono a nulla!

IL VINO

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

Matilde

Annata: **2007**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **limo argilloso**

Esposizione dei filari: **N-S**

Altitudine: **80 mslm**

Vitigno/i: **barbera**

Portainnesto/i: **110r**

Forma di allevamento: **cordone speronato basso**

Età media delle viti: **5**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **6700**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1.5 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **100 qli**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **zolfo e rame in funzione dell'andamento climatico**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **all'impianto letame, poi sovescio e 500p**

Data inizio vendemmia: **fine settembre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **ICEA**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **bio certificato dal 1992**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **deraspapigiatura**

Modalità di pressatura:

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

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

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **so2 20mg/l, no vitamina c**

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

Metodologia di stabilizzazione: **no**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **6-8 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **2 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **65**

Numero di bottiglie prodotte: **5000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **conferimento obbligatorio**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14.5 vol**

Acidità (g/l) : **8.4**

Ph:

Estratto secco (g/l) : **35 (netto)**

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **30 mg/l**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **integro! E poi...tranquillo con gradazione alcolica importante. Ha colore viola intenso; odore di marasca, ciliegia, prugna; sapore asciutto, caldo, armonico.**

PREZZO SORGENTE

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

6.70 euro

Eventuali altre considerazioni: