



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda biologica Bosco Falconeria

Indirizzo: **c.da Bosco Falconeria s.n.c. – 90047 Partinico (PA)**

Telefono: **0918789083**

Fax: **0918789083**

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

Sito internet: **www.boscofalconeria.it**

Proprietario: **Antonio Simeti**

Possibilità di visitare l'azienda: **la terza domenica del mese**

Eventuali strutture ricettive: **B&B; 4 posti letto**

Superficie coltivata totale: **15,85**

Superficie coltivata a vigneto: **6,60**

Altre colture: **oliveto, 4,40**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino, olio, legumi, verdura e frutta fresca**

Proprietà dei terreni: **di proprietà**

Enologo o responsabile di cantina: **consulente D'Amico Salvatore**

Agronomo o responsabile conduzione agricola: **Antonio Simeti**

Lavoratori stagionali: **3-5**

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

Ricorso a lavoro interinale: **no**

Vini prodotti: **Catarratto Igt Sicilia**

Numero totale di bottiglie prodotte: **5.000**

Vendita diretta in azienda: **si**

Vendita nella media e/o grande distribuzione: **si, punto vendita di Palermo di NaturaSi**

Una breve storia dell'azienda:

L'azienda Bosco Falconeria si trova in provincia di Palermo, sulle colline che circondano il Golfo di Castellammare, e ha una superficie di ca. 17 ha, di cui poco meno della metà a vigneto, un quarto ad oliveto e il rimanente quarto a seminativo, orto e frutteto misto.

Appartiene alla famiglia Simeti dal 1933 ed è una delle prime aziende in Sicilia a convertirsi all'agricoltura biologica – un processo cominciato nel 1985 e certificato dal 1989. Ai più tradizionali prodotti dell'olio e del vino negli anni si sono aggiunti legumi secchi, ortaggi e frutta, venduti sul mercato locale.

Oggi l'Azienda si dedica alla promozione di un rapporto sempre più stretto col territorio, attraverso sia la vendita diretta sia la didattica.

I miei principi e idealità di produttore:

Credo nel valore di un'agricoltura locale che tuteli la qualità del cibo, del paesaggio e della vita.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

allo stato attuale è assolutamente negativa, pur ritenendo che sia utile la prosecuzione di una ricerca seria e approfondita condotta dalle istituzioni pubbliche

IL VINO

Nome del vino:

Catarratto Igt Sicilia

Annata: **2007**

La viticoltura

Suolo: **medio impasto; terre rosse leggermente argillose**

Esposizione dei filari: **varia con la forma e la giacitura degli appezzamenti**

Altitudine: **250 mslm**

Vitigno/i: **catarratto extra-lucido**

Portainnesto/i: **140/R**

Forma di allevamento: **spalliera**

Età media delle viti: **7**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **2.650**

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

Produzione per ettaro (q/ha): **75**

Trattamenti: **2/4 trattamenti anticrittogamici con prodotti solfo-ramati all'anno**

Fertilizzanti: **sovescio di leguminose e vegetazione spontanea**

Data inizio vendemmia: **prima decade di settembre**

Modalità di vendemmia: **manuale, in rimorchio**

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

Certificazioni: **biologica (Codex)**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica, con diraspatrice e pigiatura a rulli**

Modalità di pressatura: **pressa soffice a membrana**

Vinificatori in: **acciaio**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico: **30mg/hl alla mostificazione; 5 gr/hl pre-imbottigliamento**

Utilizzo di lieviti selezionati: **saccharomyces cerevisiae (oliver ogar) con certificazione**

Metodologia di stabilizzazione: **refrigerazione**

Filtraggi: **filtro a cartone**

Chiarifiche: **bentonite**

Eventuale affinamento in acciaio: **3 mesi**

Eventuali correzioni: **solforosa, acido ascorbico, acido metatartarico**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino: **73%**

Numero di bottiglie prodotte: **5.700**
Tipologia bottiglia: **bordolese**
Tappo in: **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**
Produzione di grappe o distillati: **no**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,92%**
Acidità (g/l) : **5,92**
Ph: **2,96**
Estratto secco (g/l) : **19,6**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **98**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **97**

PREZZO SORGENTE (IVA inclusa) € 4,80



autocertificazione e prezzo sorgente
l'olio

INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Bosco Falconeria azienda biologica Simeti Taylor

Indirizzo: **c.da Bosco falconeria s.n.c., Partinico (PA)**

Telefono: **0918789083**

Fax: **0918789083**

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

Sito internet: **www.boscofalconeria.it**

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche) :

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica) :

L'azienda Bosco Falconeria si trova in provincia di Palermo, sulle colline che circondano il Golfo di Castellammare, e ha una superficie di ca. 17 ha, di cui metà a vigneto, un quarto ad oliveto e il rimanente quarto a seminativo, orto e frutteto misto.

Appartiene alla famiglia Simeti dal 1933 ed è una delle prime aziende in Sicilia a convertirsi all'agricoltura biologica – un processo cominciato nel 1985 e certificato dal 1989. Ai più tradizionali prodotti dell'olio e del vino negli anni si sono aggiunti legumi secchi, ortaggi e frutta, venduti sul mercato locale.

Oggi l'Azienda si dedica alla promozione di un rapporto sempre più stretto col territorio, attraverso sia la vendita diretta sia la didattica.

Possibilità di visitare l'azienda: **la terza domenica del mese**

Eventuali strutture ricettive: **B&B con quattro posti letto**

Comune/i di produzione: **Partinico (PA)**

Superficie uliveto: **4,4 ha**

N° piante di olivo: **1.200 ca.**

Età degli olivi: **da 20 a oltre 150 anni**

Sesto di impianto e cultivar: **6x4; 8x8; biancolilla, cerasuola e nocellara del belice**

Esposizione – altitudine: **diverse; 250 mslm**

Quantità olive prodotte nell'ultima campagna olivicola: **90 qli**

Tipo di conduzione: **proprietà**

Tipo di coltivazione: **biologico**

Eventuali società di certificazione: **Codex**

Trattamenti eseguiti nell'ultima campagna olivicola: **1 trattamento con idrosido di rame**

Concimazioni eseguite nell'ultima campagna olivicola: **sovescio**

Lavorazioni eseguite nell'ultima campagna olivicola: **spollonatura e scerbatura**

Mesi della raccolta delle olive da/a dell'ultima campagna olivicola: **13 ottobre - 25 novembre**

Metodo di raccolta: **manuale**

Numero lavoratori stagionali o manodopera giornaliera utilizzata: **5; 50 €**

Nome e sede del frantoio utilizzato nell'ultima campagna olivicola: **La Torre (Partinico); Vallone (Alcamo); SAFF (Polizzi Generosa)**

Distanza tra luogo di raccolta e il frantoio: **da 7 a 120 km**

Tempi di consegna delle olive raccolte: **12/18 ore**

Modalità di estrazione/frangitura: **ciclo continuo a freddo**

Tempi medi di trasformazione: **1 ora**

Modalità di stoccaggio dell'olio extravergine molito: **bidoni**

Quantità di olio extravergine di oliva prodotto nell'ultima campagna olivicola: **ca. 18 qli**

Luogo, modalità di stoccaggio dell'olio extravergine: **silos in acciaio inox conservati in interno presso l'azienda e il frantoio**

Caratteristiche organolettiche: **fruttato con evidente sentore di verdure spontanee**

Luogo e modalità di confezionamento: **in frantoio**

Tipo di confezione utilizzate: **bottiglie da 1 lt e da 50 cl; lattine da 1,2,3 e 5 lt**

Luogo e modalità di vendita dell'olio extravergine di oliva: **azienda, negozi, per corrispondenza**

Prezzo sorgente al litro: **8,50 €**

Prezzo medio confezione: **€ 1,50**

Prezzo totale, , es. latta da 1 lt: **€ 10**

Costi di spedizione:

fino ad un massimo di 60 kg: ca. € 9,50 ogni 20 kg o frazione

per spedizioni superiori ai 60 kg: ca. € 30,00 ogni 100 kg o frazione

Condizioni ambientali del posto di produzione: **buone**

Condizioni ambientali dell'area: **buone**

Cosa penso degli ogm in agricoltura: **allo stato attuale sono assolutamente contrario, pur ritenendo che sia utile la prosecuzione di una ricerca seria e approfondita condotta dalle istituzioni pubbliche**

Principi e idealità cui si è ispirato:

Credo nel valore di un'agricoltura locale che tuteli la qualità del cibo, del paesaggio e della vita.