



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Brunnenhof Mazzon di Kurt + Johanna Rottensteiner

Indirizzo: **via degli Alpini 5, Egna / Mazzon (BZ)**

Telefono: **0471 820687**

Fax: **0471 820687**

E-mail: **info@brunnenhof-mazzon.it**

Sito internet: **www.brunnenhof-mazzon.it**

Proprietario: **Kurt Rottensteiner**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Superficie coltivata totale (ettari): **5 ha**

Superficie coltivata a vigneto: **5 ha**

Altre colture (quali): **mele**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **2,5 ha di proprietà, 2,5 ha in affitto**

Enologo o responsabile di cantina: **Kurt Rottensteiner**

Agronomo o responsabile conduzione agricola: **Kurt Rottensteiner**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **famiglia Rottensteiner**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **alla vendemmia cari amici ci danno una mano**

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): **Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC Riserva, Alto Adige Gewurztraminer DOC**

Numero totale di bottiglie prodotte: **25.000**

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): **Si**

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta): **100.000**

Una breve storia dell'azienda:

La mia famiglia, Rottensteiner e la famiglia della Johanna i Falser da secoli coltivano il vino, fa grande parte da sempre della nostra vita, e le stagioni e il lavoro delle vigne ha sempre dato il ritmo della vita.

Io e Johanna siamo nati a Bolzano la città del Lagrein e del Santa Maddalena (vino a Base di Sciava, anche autoctono) più di 20 anni fa la mia famiglia ha comprato la azienda Brunnenhof ca. 20 km al sud di Bolzano a Mazzon nel comune di Egna molto conosciuto per il Pinot Nero. Da ca. 15 anni abitiamo in Azienda e facciamo i vino delle nostre uve prodotte.

I miei principi e idealità di produttore:

il vino si fa di uva, il vino cresce nel vigneto, solo vigne sane fanno un buon vino.

Vigne non troppo vigorose riescono a produrre uve per fare una vino che può invecchiare.

Noi proviamo a rispettare la natura perché viviamo della natura e abitiamo in mezzo alle vigne, non usiamo erbicidi, insetticidi, antibottrici (sono i prodotti più persistenti)

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

La gente non ha ancora capito come cambia la nostra natura e vita.

Ci accosteremo di danni irreversibili che nessuno potrà mai più controllare.

IL VINO

Nome del vino:

Alto Adige Pinot Nero DOC Riserva

Annata: **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Ciss e Pero**

Suolo: **argilla**

Esposizione dei filari: **sud ovest**

Altitudine: **400**

Vitigno/i: **Pinot Nero**

Portainnesto/i: **SO 4**

Forma di allevamento: **Guyot e Pergola trentina**

Età media delle viti: **da 8 a 35 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **da 4 a 7000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **da 60 a 80 q**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **7 - 10 trattamenti contro Peronospora e Oidio**

Fertilizzanti: **nix**

Data inizio vendemmia: **25 settembre**

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

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sÌ, in che percentuale): **nix**

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **no erbicidi, no insetticidi, no antibotritici.**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatrice molto lenta e soffice**

Modalità di pressatura: **no**

Vinificatori in: **tini da 20 hl e 25hl in rovere francese**

Macerazione: **vendemmia la mattina, uve sotto i 15 gradi e lunga macerazione**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **SO 2 sul uva e sul vino dopo fermentazione maiolattica**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sÌ, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **solo fermentazione spontanea**

Metodologia di stabilizzazione: **non serve**

Filtraggi (se sÌ, tipologia): **una parte no, per chi non capisce si**

Chiarifiche (se sÌ, tipologia): **non serve**

Eventuale affinamento in acciaio: **2 settimane prima l'imbottigliamento**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **400 - 2.500 l per 2anni**

Eventuale affinamento in bottiglia: **min. un anno**

Eventuali correzioni: **-**

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

Utilizzo di concentratore: **-**

Pratiche di "salasso": **-**

Resa uva/vino (%): **60**

Numero di bottiglie prodotte: **20.000**

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

Tappo in (materiale): **sughero**

Destinazione delle vinacce: **destilleria in zona**

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione: **Termeno sulla strada del Vino**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14**

Acidità (g/l): **5**

Ph: **3,4**

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

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **20 mg/l**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **70 mg/l**

Descrizione organolettica

Il mio vino è: **il Pinot Nero è un vino rosso della Montagna, il suo carattere ricorda più a un vino bianco che a un rosso. Il naso ricorda a frutti rossi di bosco, fragola, ribes rosso, lampone e ciliegia rossa. Le annate buone ricordano anche alla menta o un po di cedro.**

Penso che anche in bocca la frutta è abbastanza piacevole e presente, caratteristico delle nostre terre è la mineralista sulla lingua e un acidità presente ma non troppo. La fine è morbida e persistente, che ha solo troppo un paio di anni, meglio non bere troppo giovane.

PREZZO SORGENTE

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

€ 14,00

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

Nome del vino:

Alto Adige Gewurztraminer DOC

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **CIS (viene del nome SISSA = dea delle sorgenti)**

Suolo: **argilla sabiosa**

Esposizione dei filari: **sole di pomeriggio**

Altitudine: **400**

Vitigno/i:

Portainnesto/i: **so4**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **9 - 35 anni**

Densità di impianto: **3000 – 7000 ceppi/ha**

Produzione per ceppo: **1- 1,5 kg/pianta**

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

Trattamenti: **anni normali 8-10**

Fertilizzanti: **non serve**

Data inizio vendemmia: **prima settimana di ottobre**

Modalità di vendemmia: **cassette**

Utilizzo di uve acquistate da terzi: **nix**

Certificazioni: **nix**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

raccolto la mattina con il fresco

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatura**

Modalità di pressatura: **dopo 3 - 4 ore pressatura soffice**

Vinificatori in: **un terzo fermentazione in fusti legno da 400 lt, il resto in acciaio**

Macerazione:

Anidride solforosa e/o acido ascorbico: **nix**

Utilizzo di lieviti selezionati: **no**

Metodologia di stabilizzazione: **dopo mezzo anno in legno non serve**

Filtraggi: **una filtrazione prima dell'imbottigliamento**

Chiarifiche: **non serve**

Eventuale affinamento in acciaio: **due terzi in acciaio 6 mesi**

Eventuale affinamento in botte: **un terzo in legno 6 mesi**

Eventuale affinamento in bottiglia: **minimo 4 mesi di bottiglia prima la vendita**

Eventuali correzioni: **nix**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino: **60 %**

Numero di bottiglie prodotte: **5000**

Tipologia bottiglia: **renana**

Tappo in: **sugharo**

Destinazione delle vinacce: **destilleria**

Produzione di grappe o distillati: **io no**

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione: **Termeno**

Altre informazioni:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **15**

Acidità: **5,2 g/l**

Ph: **3,4**

Estratto secco: **28 g/l**

Anidride solforosa libera: **25 mg/l**

Anidride solforosa totale: **70 mg/l**

Descrizione organolettica

Il mio vino è: **Gewurztraminer è il vino bianco della bassa Atesina al sud di Bolzano, un vino molto aromatico che delle volte salta proprio nel naso, con i suoi profumi di garofano, rose ma anche di frutti molto maturi come mela, pera o mela cotogna. In bocca sapido minerale e caldo ma anche fresco.**

Il Gewurztraminer è un vino da pasto con il pesce, asian food, il pesto o la carne bianca.

PREZZO SORGENTE

€ 9,40 + 20% = 11,28

Eventuali altre considerazioni: