



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda Agr. Camparo

Indirizzo: **Carzello 21bis, 12055, Diano d'Alba (CN)**

Telefono: **0173 231777**

Fax: **0173 231777**

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

Sito internet: **www.camparo.it**

Proprietario: **Mauro Drocco**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **sì, tutti su giorni su prenotazione.**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **no**

Superficie coltivata totale (ettari):

Superficie coltivata a vigneto:

Altre colture (quali): **nocciolo**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda:

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

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero):

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):

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **denominazioni**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **30.000**

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

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

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

Una breve storia dell'azienda:

L'azienda è stata fondata da mio padre Aldo Drocco negli anni 50 , con il passare degli anni l'azienda si è ingrandita raggiungendo le attuali superfici, in seguito sono entrato in azienda io Mauro Drocco. Nell'anno 2000 l'azienda inizia a lavorare i terreni con il metodo Biologico fino ai giorni nostri con molte soddisfazioni.

I miei principi e idealità di produttore:

Sono quelli di coltivare la terra senza inquinare molto e dare al consumatore un prodotto più sano possibile.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

Contrario

IL VINO

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

Dolcetto di Diano d'Alba

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **bric Camparo**

Suolo: **ARgilloso**

Esposizione dei filari: **sud ovest**

Altitudine: **200mt**

Vitigno/i: **Dolcetto**

Portainnesto/i: **cober**

Forma di allevamento: **guiot**

Età media delle viti: **20 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4000**

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

Produzione per ettaro (q/ha): **80**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **a base di rame e zolfo a secondo dell'annata**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **di tipo biologico ogni 2 anni**

Data inizio vendemmia: **circa 20 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): **biologica**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatura**

Modalità di pressatura: **torchio tradizionale**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **8- 10 giorni**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) :

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

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **cartoni**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **gelatina**

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi):

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

Eventuali correzioni:

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **8000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico:

Acidità (g/l) :

Ph:

Estratto secco (g/l) :

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

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

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

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

5.50€

Eventuali altre considerazioni: