



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda Agricola Capra Giancarlo

Indirizzo: **Via Leonotti 47 – 14046 Mombaruzzo (AT)**

Telefono: **349-4010593 0141-77146**

Fax: **0141-77146**

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

Sito internet: **www.vinicapra.it**

Proprietario: **Capra Giancarlo**

Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni): **si, nei week-end, previo appuntamento**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

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

Superficie coltivata a vigneto: **5 Ettari**

Altre colture (quali):

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Vini**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **Sono tutti di proprietà mia e della mia famiglia**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **No**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **No**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **No**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **Per la vendemmia i miei parenti (moglie e figli)**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Barbera, Dolcetto, Cortese, Freisa, Moscato, Brachetto**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **2000 il resto è venduto sfuso**

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): **7.000**

Una breve storia dell'azienda:

La mia è una piccola Azienda agricola, che ha da 3 generazioni sempre vinificato in proprio i vini che poi venivano e vengono venduti direttamente a privati consumatori, che sono sempre stati i finali clienti dell'Azienda.

Seguo ancora metodi di coltivazione del vigneto tradizionali con concimazioni organiche e limitato uso di prodotti chimici.

I miei principi e idealità di produttore:

Il ritorno a metodi di vinificazione tradizionali, (in particolare la lunga macerazione), ormai abbandonati e sostituiti dai moderni vinificatori, dalle macchine più svariate e dalla chimica, in sostanza l'industrializzazione del processo di vinificazione. Lo scopo è quello di tornare ad ottenere dei vini il meno manipolati possibile durante le fasi di lavorazione in cantina, vini semplici che mantengano però le loro naturali caratteristiche e le diversità tipiche dei territori in cui sono prodotti, dai sapori "normali" ma autentici, vini da bere più che da meditare, non super vini "ruffiani" come quelli costruiti dagli enologi, per incantare il consumatore alla prima degustazione ma inadatti per un consumo giornaliero.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

Assolutamente negativa

IL VINO

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

Barbera d'Asti

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Costamezzana, San Giorgio**

Suolo: **Terra bianca, calcarea**

Esposizione dei filari: **Ottima esposizione**

Altitudine: **200 m. s.l.m. circa**

Vitigno/i: **Barbera**

Portainnesto/i: **420 A – "Berlandiera"**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **25-30 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **8.000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **500 gr. circa**

Produzione per ettaro (q/ha): **Sempre sotto gli 80q.li/Ha**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Poltiglia bordolese ogni 8 giorni – Zolfo in polvere 3 volte l'anno**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **Letame di stalla in autunno**

Data inizio vendemmia: **Di solito metà settembre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **No**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Per il cortese e moscato antica pigiatrice a rulli, per i rossi pigia-diraspatrice meccanica**

Modalità di pressatura: **Antico Torchio Gambino**

Vinificatori in (materiale): **No**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **1 settimana per i bianchi, 25-30 giorni per i rossi.**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **Solo uso di bisolfito sulle uve prima della pigiatura.**

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

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia): **Frequenti con filtro a sacco**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **No**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **Si in botti grandi (25 HI) di rovere**

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

Eventuali correzioni:

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

Utilizzo di concentratore: **No**

Pratiche di "salasso": **Non ho idea di cosa sia**

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

Numero di bottiglie prodotte: **2000 circa**

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

Tappo in (materiale) : **Sughero**

Destinazione delle vinacce:

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **Mediamente superiore a 13 % per i rossi, per il cortese dai 12% ai 12,5%, per i vini dolci 5-5,5%**

Acidità (g/l) : **6**

Ph: **Non lo so**

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

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **circa 50**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

Semplice, con nettissima impronta dell'uva, genuino, che invita al consumo come d'altronde sono tutti i prodotti alimentari minimamente manipolati. Ogni vino inoltre è diverso anno dopo anno, mai uguale, come quelli standardizzati e/o industriali

PREZZO SORGENTE

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

E.5

Eventuali altre considerazioni:

Andrebbe sviluppata l'offerta di prodotti alimentari naturali di ogni genere direttamente dal produttore al consumatore, spingendo su centri di vendita appositi, specialmente nelle città o diffondendo massicciamente i Gruppi di Acquisto Solidale già esistenti.