



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Cascina Besciolo

Indirizzo: **Fr.Pianelle 23, 12070, Gorzegno (CN)**

Telefono: **017386038**

Fax: **017386038**

E-mail: **cascinabesciolo@tiscali.it**

Sito internet:

Proprietario: **Chinazzo Marco**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni) **Sì, in qualsiasi giorno, previo appuntamento**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **Appoggio ad agriturismi della zona**

Superficie coltivata totale (ettari): **13**

Superficie coltivata a vigneto: **2,62**

Altre colture (quali): **Nocciole, bosco**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Vino**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **di proprietà e 4 ha in affitto**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Sì, un consulente**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **Sì, un consulente**

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

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

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): **Langhe Dolcetto, Langhe Bianco, Langhe Nebbiolo, Piemonte Barbera "La Rebecca", Langhe Dolcetto "Le Terrazze"**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **10000-12000**

Produzione di vino sfuso (sì o no, quantità): **No**

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:

E' dura, ma stiamo cercando di scrivere noi la storia della Cascina Besciolo

I miei principi e idealità di produttore:

Cerco di valorizzare quelle zone che mi hanno visto crescere, sfruttando al meglio le risorse del territorio; consiglio sempre a chi assaggia i miei prodotti di "camminare" insieme a me le vigne dai quali nascono

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

Assolutamente contrario

IL VINO

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

DOLCETTO Le Terrazze

Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **Argilloso, calcareo e limoso**

Esposizione: **sud,sud-est**

Altitudine: **500-550**

Vitigno/i: **dolcetto in purezza**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **20-23 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **6500**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **0,9-1,2 Kg per pianta**

Produzione per ettaro (q/ha): **30 qli**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Rame ogni 7 giorni (con condizioni favorevoli)e zolfo 3 volte l'anno**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **No, solamente l'impiego di letame o di stallatico**

Data inizio vendemmia: **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):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **Viticultura di montagna**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Mediante diraspapigiatrice**

Modalità di pressatura: **Soffice, con torchio idraulico**

Vinificatori in (materiale): **Vetroresina**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **18-20 gg 27° <t° <30°**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **metabisolfito, 10 g durante la pigiatura e dopo l'imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **Stabilizzazione tartarica**

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

Chiarifiche (se sì, tipologia): **Albumina d'uovo**

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **Barrique da 225 l, non nuove, per 8 mesi**

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

Eventuali correzioni: **No**

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

Utilizzo di concentratore: **No**

Pratiche di "salasso": **No**

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

Numero di bottiglie prodotte: **1730**

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

Tappo in (materiale): **Sughero naturale**

Destinazione delle vinacce: **Distilleria Artigianale Castelli Giuseppe**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,50 % vol**

Acidità (g/l): **6,20**

Ph: **3,35**

Estratto secco (g/l): **29,50**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **34 mg/l**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **102 mg/l**

PREZZO SORGENTE

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

6.50 + 1.30 IVA = 7,80 €

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

Piemonte Barbera "La Rebecca"

Annata: **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **Argilloso, calcareo e limoso**

Esposizione: **sud**

Altitudine: **450 m**

Vitigno/i: **barbera in purezza**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **20-23 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **6500**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **0,9-1,2 Kg per pianta**

Produzione per ettaro (q/ha): **65 qli**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Rame ogni 7 giorni (con condizioni favorevoli) e zolfo 3 volte l'anno**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **No, solamente l'impiego di letame o di stallatico**

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):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **Viticultura di montagna**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Mediante diraspapigiatrice**

Modalità di pressatura: **Soffice, con torchio idraulico**

Vinificatori in (materiale): **Vetroresina**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **15-18 gg 27° < t° < 30°**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **metabisolfito, 10 g durante la pigiatura e dopo l'imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **Stabilizzazione tartarica**

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

Chiarifiche (se sì, tipologia): **Albumina d'uovo**

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **Barrique da 225 l, non nuove, per 12-15 mesi**

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

Eventuali correzioni: **No**

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

Utilizzo di concentratore: **No**

Pratiche di "salasso": **No**

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

Numero di bottiglie prodotte: **1500**

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

Tappo in (materiale): **Sughero naturale**

Destinazione delle vinacce: **Distilleria Artigianale Castelli Giuseppe**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,00 % vol**

Acidità (g/l): **6,30**

Ph: **3,53**

Estratto secco (g/l): **29,00**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **34 mg/l**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **102 mg/l**

PREZZO SORGENTE

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

4,60 + 0.92 IVA = 5,52 €

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

Langhe Dolcetto

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **Argilloso, calcareo e limoso**

Esposizione: **sud,sud-est**

Altitudine: **500-550**

Vitigno/i: **dolcetto in purezza**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **20-23 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **6500**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **0,9-1,2 Kg per pianta**

Produzione per ettaro (q/ha): **40 qli**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Rame ogni 7 giorni (con condizioni favorevoli) e zolfo 3 volte l'anno**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **No, solamente l'impiego di letame o di stallatico**

Data inizio vendemmia: **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):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **Viticultura di montagna**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Mediante diraspapigiatrice**

Modalità di pressatura: **Soffice, con torchio idraulico**

Vinificatori in (materiale): **Vetroresina**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **12-15 gg 27° <t° <30°**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **metabisolfito, 10 g durante la pigiatura e dopo l'imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **Stabilizzazione tartarica**

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

Chiarifiche (se sì, tipologia): **Albumina d'uovo**

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

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata):

Eventuali correzioni: **No**

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

Utilizzo di concentratore: **No**

Pratiche di "salasso": **No**

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

Numero di bottiglie prodotte: **3000**

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

Tappo in (materiale): **Sughero naturale**

Destinazione delle vinacce: **Distilleria Artigianale Castelli Giuseppe**

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

Quantità

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,00 % vol**

Acidità (g/l): **5,80**

Ph: **3,53**

Estratto secco (g/l): **29**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **34 mg/l**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **102 mg/l**

PREZZO SORGENTE

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

3.10 + 0.62 iva = 3.72 €

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

Langhe Nebbiolo "Ego"

Annata: **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **Argilloso, calcareo e limoso**

Esposizione: **sud**

Altitudine: **450**

Vitigno/i: **nebbiolo in purezza**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **20-23 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **6500**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **0,9-1,2 Kg per pianta**

Produzione per ettaro (q/ha): **70 qli**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Rame ogni 7 giorni (con condizioni favorevoli) e zolfo 3 volte l'anno**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **No, solamente l'impiego di letame o di stallatico**

Data inizio vendemmia: **10 ottobre**

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):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **Viticultura di montagna**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Mediante diraspapigiatrice**

Modalità di pressatura: **Soffice, con torchio idraulico**

Vinificatori in (materiale): **Vetroresina**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **18-20gg 27° < t° < 30°**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **metabisolfito, 10 g durante la pigiatura e dopo l'imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **Stabilizzazione tartarica**

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

Chiarifiche (se sì, tipologia): **Albumina d'uovo**

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **Barrique da 225 l, non nuove, per 12-15 mesi**

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

Eventuali correzioni: **No**

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

Utilizzo di concentratore: **No**

Pratiche di "salasso": **No**

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

Numero di bottiglie prodotte:

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

Tappo in (materiale) **Sughero naturale**

Destinazione delle vinacce: **Distilleria Artigianale Castelli Giuseppe**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,50 % vol**

Acidità (g/l): **5,43**

Ph: **3,59**

Estratto secco (g/l): **29,00**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **25 mg/l**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **124 mg/l**

PREZZO SORGENTE

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

5.60 + 1.12 iva = 6.72 €

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

Langhe Bianco

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **Argilloso, calcareo e limoso**

Esposizione: **sud**

Altitudine: **450**

Vitigno/i: **arneis e chardonnay**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **arneis 10 anni; chardonnay 5 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **6500**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **0,9-1,2 Kg per pianta**

Produzione per ettaro (q/ha): **40 qli**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Rame ogni 7 giorni (con condizioni favorevoli) e zolfo 3 volte l'anno**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **No, solamente l'impiego di letame o di stallatico**

Data inizio vendemmia: **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):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **Viticultura di montagna**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Mediante diraspapigiatrice**

Modalità di pressatura: **Soffice, con torchio idraulico dopo 12 ore dalla pigiatura**

Vinificatori in (materiale): **Acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **28 gg 15° < t° < 17°**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **metabisolfito, 10 g durante la pigiatura e per l'imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **Stabilizzazione tartarica**

Filtraggi (se sì, tipologia): **Sì, cartoni e microfiltro a cartuccia**

Chiarifiche (se sì, tipologia):

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **sì, 4 mesi sulle fecce fini**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **4 mesi**

Eventuali correzioni: **No**

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

Utilizzo di concentratore: **No**

Pratiche di "salasso": **No**

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

Numero di bottiglie prodotte: **1500**

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

Tappo in (materiale): **Sughero naturale**

Destinazione delle vinacce: **Distilleria Artigianale Castelli Giuseppe**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,50 % vol**

Acidità (g/l): **5,56**

Ph: **3,29**

Estratto secco (g/l): **21**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **28**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **127**

Descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è:

il colore è giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. Il profumo è pulito, elegante, finemente fruttato con buona ampiezza al naso dove si riconoscono i sentori varietali della camomilla. In bocca è piacevolmente fresco, morbido, pieno e persistente nel finale.

PREZZO SORGENTE

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

5,20 + 1.04 iva = 6,24 €

Eventuali altre considerazioni: