



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale

Azienda Agricola Cascina Praié di Massimo Viglietti

Indirizzo: **loc. Colla Micheri – Strada castello 20 – 17051 Andora (SV)**

Telefono: **019602377**

Fax: **019602377**

E-mail: **m_viglietti@tin.it**

Sito internet:

Proprietario: **Massimo Viglietti – Corrent Annamaria**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **si lun/sab (dom. app. tel.)**

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

Superficie coltivata totale (ettari): **11,00**

Superficie coltivata a vigneto: **8,00**

Altre colture (quali): **ulivo**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **11 Ha proprietà**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Enzo Galetti (cons)**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **M. Viglietti**

Lavoratori fissi (indicare il numero) : **1**

Lavoratori stagionali (indicare il numero) : **2**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi : **tempo indeterminato**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali : **tempo determinato**

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia) : **RLP Pigato e Vermentino, VDT**

Ardesia, VDT Sciurbi

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente) : **35.000**

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) : **no**

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta): **150.000 €**

Una breve storia dell'azienda:

L'azienda nasce nel 2002 con un'estensione di partenza di 5Ha circa successivamente ampliata con l'annessione di due nuovi corpi aziendali. Parte dei vigneti ha 30 anni (Vermentino). I nuovi impianti (4 anni) sono costituiti da varietà mediterranee e provenzali:

Granaccia, Rossese, Pigato, Mourvedre, Syrah. L'azienda gode di un'esposizione a mezzogiorno e una collocazione frontemare che espone i vigneti ad una insolazione costante ed alle brezze marine.

I miei principi e idealità di produttore:

L'azienda sta conducendo un programma di recupero di varietà locali es Barbarossa e Granaccia bianca, usa tecniche di coltivazione a basso impatto con riduzione di apporti chimici, utilizzo di concimi organici, sovescio, diserbo meccanico. In cantina l'obiettivo aziendale è quello di produrre vini con fermentazione naturale (lieviti autoctoni) ed imbottigliamento senza filtrazione.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

Contrario

IL VINO

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

Riviera Ligure di Ponente Vermentino DOC "Colla Micheri"

Annata: **2007**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Rosmarino**

Suolo: **Calcareo-Argilloso**

Esposizione dei filari: **Est - Ovest**

Altitudine: **200 m slm**

Vitigno/i: **Vermentino**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **Guyot semplice**

Età media delle viti: **25 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **5000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,5**

Produzione per ettaro (q/ha): **45**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **diserbo meccanico, trattamenti di copertura a base di zolfo e rame (non più di 4 per stagione a seconda dell'andamento stagionale)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **organici + sovescio ad anni alterni**

Data inizio vendemmia: **indicativa 15 settembre (a maturazione fisiologica)**

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

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **10%**

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **sistemazione a "terrazze" sui tipici muri in pietra**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatura e pigiatura soffice con rulli in gomma**

Modalità di pressatura: **pressa pneumatica**

Vinificatori in (materiale): **acciaio inox per fermentazione e affinamento con controllo delle temperature. 10% affinato in tonneaux di acacia**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **no**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **metabisolfito di potassio ai travasi (3g/hl) ed all'imbottigliamento (4 g/hl)**

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

Metodologia di stabilizzazione: **a freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **filtrazione sterile all'imbottigliamento**

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

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **6 mesi**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **1 mese**

Eventuali correzioni: **no**
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**
Utilizzo di concentratore: **no**
Pratiche di "salasso": **no**
Resa uva/vino (%): **65%**

Numero di bottiglie prodotte: **20000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **bordolese**
Tappo in (materiale): **sughero**

Destinazione delle vinacce:
Produzione di grappe o distillati (si o no):
Quantità:
Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13% vol**
Acidità (g/l): **6,2**
Ph: **3**
Estratto secco (g/l): **21,4**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **15 mg/l**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **70 mg/l**

Descrizione organolettica

Il mio vino è: **fresco e sapido, con note olfattive di agrumi e erbe aromatiche. Al palato si presenta morbido ma persistente con un retrogusto di mandorle amare.**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):
6,80 € + IVA Tot. 8,20 €

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

Riviera Ligure di Ponente Vermentino DOC "le Cicale"

Annata: **2007**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Cisterna**

Suolo: **Calcareo-Argilloso con ciottoli**

Esposizione dei filari: **Est - Ovest**

Altitudine: **200 m slm**

Vitigno/i: **Vermentino**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **Guyot semplice**

Età media delle viti: **30 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **5000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,5**

Produzione per ettaro (q/ha): **45**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **diserbo meccanico, trattamenti di copertura a base di zolfo e rame (non più di 4 per stagione a seconda dell'andamento stagionale)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **organici + sovescio ad anni alterni**

Data inizio vendemmia: **indicativa fine settembre con selezione dei grappoli**

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

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **sistemazione a "terrazze" sui tipici muri in pietra**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatura morbida e pigiatura soffice con rulli in gomma**

Modalità di pressatura: **pressa pneumatica su massa in fermentazione**

Vinificatori in (materiale): **macerazione in acciaio inox e fermentazione e affinamento in tonneau in legno di acacia su feccia**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione fermentativa per 72 ore a 20° C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **metabisolfito di potassio all'imbottigliamento 4 g/hl**

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

Metodologia di stabilizzazione: **no**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **2 mesi in pre-imbottigliamento con decantazione**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **8 mesi**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **2 mesi**

Eventuali correzioni: **no**
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**
Utilizzo di concentratore: **no**
Pratiche di "salasso": **no**
Resa uva/vino (%): **60%**

Numero di bottiglie prodotte: **2700**
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: **13,20% vol**
Acidità (g/l): **6,5**
Ph: **2,9**
Estratto secco (g/l): **27**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **10 mg/l**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **40 mg/l**

Descrizione organolettica

Il mio vino è: **colore paglierino dorato con profumo di frutti esotici, sapore morbido e mielato con una delicata vena acida ed una lunga persistenza in bocca**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):
8,00 € + IVA Tot. 9,60 €

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

Riviera Ligure di Ponente Pigato DOC "il Canneto"

Annata: **2007**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Canneto**

Suolo: **Calcareo-Argilloso con ciottoli**

Esposizione dei filari : **Est - Ovest**

Altitudine: **400 m slm – Testico (entroterra di Andora)**

Vitigno/i: **Pigato**

Portainnesto/i: **Richter**

Forma di allevamento: **Guyot semplice**

Età media delle viti: **4 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **6000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **0,5**

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **diserbo meccanico, trattamenti di copertura a base di zolfo e rame (non più di 4 per stagione a seconda dell'andamento stagionale)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **organici + sovescio ad anni alterni**

Data inizio vendemmia: **indicativa metà – fine settembre a seconda dell'andamento stagionale**

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

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **sì 20%**

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **vigneto situato in entroterra che beneficia nel periodo estivo di una buona escursione termica giornaliera.**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatura morbida e pigiatura soffice con rulli in gomma**

Modalità di pressatura: **pressa pneumatica anche su massa in fermentazione**

Vinificatori in (materiale): **macerazione in acciaio inox e fermentazione e affinamento in parte (50%) in tonneau in legno di acacia su feccia**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione fermentativa per 72 ore a 20° C (50%)**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **metabisolfito di potassio ai travasi (3 g/hl) e all'imbottigliamento (4 g/hl)**

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

Metodologia di stabilizzazione: **no**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **2 mesi in pre-imbottigliamento con decantazione**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **4 mesi**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **1 mese**

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: **4500**
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: **13% vol**
Acidità (g/l): **6,3**
Ph: **3,1**
Estratto secco (g/l): **21,2**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **13 mg/l**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **58mg/l**

Descrizione organolettica

Il mio vino è: **fresco e profumato, dal colore paglerino, con profumi di mela e ananas, in bocca è mielato e persistente**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):
6,80 € + IVA Tot. 8,20 €

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

Vino da Tavola "Ardesia"

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Cervo**

Suolo: **Calcareo-Argilloso con ciottoli**

Esposizione dei filari: **Est - Ovest**

Altitudine: **200 m slm**

Vitigno/i: **Rossese – Cabernet Sauvignon**

Portainnesto/i: **Richter**

Forma di allevamento: **Cordone speronato**

Età media delle viti: **5 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **6000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **0,5**

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **diserbo meccanico, trattamenti di copertura a base di zolfo e rame (non più di 4 per stagione a seconda dell'andamento stagionale)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **organici + sovescio ad anni alterni**

Data inizio vendemmia: **indicativa metà – fine settembre settembre a seconda dell'andamento stagionale**

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

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: **diraspatura morbida e pigiatura soffice con rulli in gomma**

Modalità di pressatura: **pressa pneumatica**

Vinificatori in (materiale): **macerazione e fermentazione in acciaio inox e affinamento in parte (50%) in tonneaux di legno di rovere**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione per 12 giorni a 20° C con 2 rimontaggi al giorno**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **metabisolfito di potassio ai travasi (3 g/hl) e all'imbottigliamento (4 g/hl)**

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

Metodologia di stabilizzazione: **no**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **6 mesi in pre-imbottigliamento con decantazione**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **12 mesi in tonneaux**

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": **si con delestage (eliminazione dei vinaccioli)**
Resa uva/vino (%): **70%**

Numero di bottiglie prodotte: **2500**
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: **14% vol**
Acidità (g/l): **5,7**
Ph: **3,3**
Estratto secco (g/l): **34**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **10 mg/l**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **40 mg/l**

Descrizione organolettica

Il mio vino è: **di colore rosso scuro (da qui il nome) ha profumi di frutta sotto spirito e confettura, con toni di cacao e tabacco, al gusto è strutturato e persistente**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):
9,00 € + IVA Tot. 10,80 €

Eventuali altre considerazioni