



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **DOMENICO BOTTO**

AZIENDA AGRICOLA CASCINA SANT'UBALDO

Indirizzo: **REG. BOTTI 26, ACQUI TERME (AL)**

Telefono: **0144311546**

Fax: **0144311546**

E-mail: **cascina.santubaldo@libero.it**

Sito internet: **www.cascinasantubaldo.it**

Proprietario: **BOTTO DOMENICO**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **SI - SEMPRE CON
PREAVVISO TELEFONICO**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **CASCINA**

Superficie coltivata totale (ettari): **6**

Superficie coltivata a vigneto: **3**

Altre colture (quali):

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **VINO**

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

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

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

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): **DOLCETTO D'ACQUI DOC -
DOLCETTO D'ACQUI DOC SUPERIORE - BRACHETTO D'ACQUI DOCG -
ALBAROSSA MONFERRATO - BRIC E BRAC (BRACHETTO SECCO) - AMISTA'
(ASSEMBLAGGIO DOLCETTO BRACHETTO).**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **18000/20000**

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):

Una breve storia dell'azienda:

Risalgono alla seconda metà dell'ottocento le prime notizie dell'attività vitivinicola dell'azienda. I vigneti impiantati a Moirano in zona collinare a circa 380 metri s.l.m. Su terreni calcarei argillosi ben ventilati, l'esposizione sud. sud- ovest conferiscono ai vini eleganza e raffinatezza. Pur contando sull'ausilio di nuove tecnologie le lavorazioni sono ancora eseguite manualmente.

I miei principi e idealità di produttore:

tradizione e innovazione unite a passione e competenza

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

NESSUNA

IL VINO

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

ALBAROSSA

Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **CALCAREO ARGILLOSO**

Esposizione dei filari: **SUD-SUD/OVEST**

Altitudine: **385 m**

Vitigno/i: **ALBAROSSA**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **GUYOT**

Età media delle viti: **6**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3000/ETTARO**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1/1.5**

Produzione per ettaro (q/ha): **50/60**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **RAME E ZOLFO**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **ORGANICI**

Data inizio vendemmia: **PRIMI DI OTTOBRE**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **BIOLOGICA SULLE UVE**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **SOFFICE**

Modalità di pressatura: **SOFFICE**

Vinificatori in (materiale): **ACCIAIO**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **12/15 GIORNI**

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

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

Metodologia di stabilizzazione: **NESSUNA**

Filtraggi (se sì, tipologia): **SI CARTONI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **2 ANNI**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **NO**

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

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: **2500**

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

Tappo in (materiale) : **SUGHERO NATURALE**

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%**

Acidità (g/l) : **7**

Ph:

Estratto secco (g/l) : **28**

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:

12.00

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

DOLCETTO D'ACQUI DOC SUPERIORE

Annata: **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **CALCAREO ARGILLOSO**

Esposizione dei filari: **SUD-SUD OVEST**

Altitudine: **380 m**

Vitigno/i: **DOLCETTO**

Portainnesto/i: **1103 -KOBER**

Forma di allevamento: **GUYOT**

Età media delle viti: **25 ANNI**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3500**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,2**

Produzione per ettaro (q/ha): **50**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **RAME DOPO LE PIOGGE ZOLFO IN POLVERE**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **SOSTANZA ORGANICA**

Data inizio vendemmia: **MEDIAMENTE DOPO SECONDA META' DI SETTEMBRE**

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

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: **SOFFICE**

Modalità di pressatura: **SOFFICE**

Vinificatori in (materiale): **ACCIAIO**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **12/15 GIORNI**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **10 gr/q ALLA PIGIATURA**

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

Metodologia di stabilizzazione: **NO**

Filtraggi (se sì, tipologia): **SI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **2 ANNI**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **NO**

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 (%): **65%**

Numero di bottiglie prodotte: **3500**

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

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%**

Acidità (g/l) : **5,75**

Ph:

Estratto secco (g/l) : **28**

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **45 mg/l**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Colore rosso rubino carico con sfumature di granato vivo, ha un profumo fine e intenso su sfondo ampio di marasche e more di rovo mature .Al gusto risulta di grande pienezza, corposità e persistenza, con tannini dolci e delicati.**

PREZZO SORGENTE

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

8,40 €

Eventuali altre considerazioni: