



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

CASCINA 'TAVIJN

Indirizzo: **FRAZ. MONTEROVERE 10 – SCURZOLENCO (ASTI)**

Telefono: **0141 203187**

Fax: **0141 203187**

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

Sito internet: **www.cascinatavijn.it**

Proprietario: **NADIA VERRUA**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **sempre su preavviso telefonico**

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

Superficie coltivata totale (ettari): **11 Ha**

Superficie coltivata a vigneto: **5 Ha**

Altre colture (quali): **NOCCIOLO**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **NOCCIOLE**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **NADIA VERRUA, Enologo MARIO REDOGLIA**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **OTTAVIO VERRUA, MARIA TERESA ROSSI**

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

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **TITOLARE e COADIUVANTE**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **ASSUNZIONE**

TEMPORANEA

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **GRIGNOLINO D'ASTI, BARBERA D'ASTI, BARBERA DEL MONFERRATO, RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO. MONFERRATO ROSSO**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **25,000**

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):

STEFANO SARFATI (TEL. 02 58310687)

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta): **DA 50,000 A 80,000 €**

Una breve storia dell'azienda:

Percorsi alcuni chilometri sulla statale che unisce Asti a Casale, si devia per Portacomaro. Dopo aver attraversato per intero il paese, si scende verso la località Monterovere, compresa nel comune di Scurzolengo. Una strada non asfaltata sulla destra, porta dopo un centinaio di metri all'azienda agricola 'cascina 'tavijn', dove dal 1908 la famiglia Verrua coltiva la vite e vinifica le proprie uve.

La zona, là dove inizia il Monferrato, è molto bella dal punto di vista paesaggistico, punteggiata di vigneti ben curati, dove la coltura dominante riguarda da sempre Grignolino, Barbera ed il raro Ruchè.

Ottavio Verrua, che prosegue l'attività con la moglie Maria Teresa, come tradizione nelle famiglie contadine, porta lo stesso nome del nonno "Tavijn", che l'iniziò quasi un secolo addietro.

La famiglia Verrua ha sempre lavorato con cura e passione i cinque ettari di vigneto di proprietà, vinificando direttamente le uve e vendendo i vini prodotti ad una affezionata clientela privata.

Nadia Verrua, esponente con le sorelle Daniela e Luigina, della quarta generazione di vignaioli, come molti giovani che decidono di rimanere legati alla vigna, ha deciso di intraprendere l'imbottigliamento dei propri vini a partire dal 2001, affidandosi alla lunga esperienza di papà Ottavio in cantina ed alla consulenza dell'enologo Mario Redoglia. Il risultato sono quattro vini: il Grignolino d'Asti, la Barbera d'Asti, la Barbera del Monferrato ed il Ruchè di Castagnole Monferrato. (Adriano Salvi)

I miei principi e idealità di produttore:

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

CONTRO

IL VINO

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

GRIGNOLINO D'ASTI

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **MEZZENA/MONTIEU**

Suolo: **SABBIA/ARENARIA**

Esposizione dei filari: **SUD-OVEST**

Altitudine: **260 m**

Vitigno/i: **GRIGNOLINO**

Portainnesto/i: **SO4; COBER; 1103**

Forma di allevamento: **GOUYOT**

Età media delle viti: **6/20 ANNI**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **6,000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): - - -

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **RAME; ZOLFO IN POLVERE e BAGNABILE; PIRETRO (LA FREQUENZA DIPENDE DALL'ANNATA)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **LETAME (OGNI 4/5 ANNI); SOVESCIO; MICROELEMENTI (CONCESSI IN AGRICOLTURA BIOLOGICA, OGNI 6/7 ANNI NEL CASO SI MANIFESTASSERO CARENZE)**

Data inizio vendemmia: **META' 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): **20 %**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **BIOLOGICO IN CONVERSIONE**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: - - -

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **PIGIADIRASPATRICE 50/80q/h**

Modalità di pressatura: **TORCHIO A VITE**

Vinificatori in (materiale): **ACCIAIO, LEGNO, CEMENTO**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **10/20 GIORNI (dipende dall'annata); le botti di acciaio sono a temperatura controllata (26°C), legno e cemento no**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **METABISOLFITO (10 g/hl sulle uve durante la pigiatura, 4 g/hl dopo la fermentazione malolattica; 2 g/hl ad ogni travaso fino all'imbottigliamento); ACIDO ASCORBICO: NO**

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

Metodologia di stabilizzazione: **IN AUTOCLAVE A 0°C**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **NO**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **6/12 MESI**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **6/12 MESI**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **3/4 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: **8,000**

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

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

Destinazione delle vinacce: **DISTILLERIA**

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

Quantità: **108 BOTTIGLIE DA 0,70 L**

Luogo e modalità di distillazione: **Distilleria FRATELLI ROVERO – SAN MARZANOTTO (ASTI)**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,69 %**

Acidità (g/l) : **5,14 %**

Ph: **3,46**

Estratto secco (g/l) : **22,60 g/L**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **12 mg/L**

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

Descrizione organolettica

Il mio vino è: - - -

PREZZO SORGENTE

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

€ 5,50

Eventuali altre considerazioni: - - -