



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale

Azienda Agricola Cascina Zerbetta

Indirizzo: **Strada Bozzola, 11- 15044 Quargnento (AL)**

Telefono: **0131-219650**

Fax: **0131-219650**

E-mail: **paomalf@infinito.it**

Sito internet: -

Proprietario: **Paolo Antonio Malfatti**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **tutti i giorni previo appuntamento**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **2 camere b&b disponibili dal 2008 (sperando di finire i lavori)**

Superficie coltivata totale (ettari): **7**

Superficie coltivata a vigneto: **3**

Altre colture (quali): **piante officinali e nocciole**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino e nocciole**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Paolo Antonio Malfatti**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **Paolo Antonio Malfatti**

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **0**

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): **no - Abbiamo intenzione di sperimentare per il 2008 l'organizzazione dei wwoofers.**

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Barbera del Monferrato doc, Monferrato Rosso doc "Piangalardo", vino da tavola bianco "Quattrocento" a base Sauvignon**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **10.000**

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): **15.000 euro**

Una breve storia dell'azienda:

Poiché la storia è ciclica, a noi della Cascina Zerbetta è toccato di fare il percorso inverso della generazione dei nostri genitori, così, partendo dalla città ci siamo riappropriati della campagna. Ma non per farne la residenza estiva, o meglio di mezza stagione, perché d'estate fa troppo caldo e ormai ci sono le zanzare anche in collina, ma con l'ambizione di farne un lavoro vero. Siamo stati vivamente sconsigliati, ma il sogno bucolico è stato più forte, e il richiamo ancestrale della terra ci ha indicato la strada. Così nel '98 si arriva a Quargnento, dopo aver studiato l'agricoltura sui libri ed aver praticato il mestiere del vigneron in varie realtà italiane. Abbiamo strappato un pezzo di terra all'inaridimento totale cui stava andando incontro con uno sfruttamento intensivo dettato esclusivamente dalle contribuzioni offerte dalla Ce, senza un progetto, senza una visione del futuro, con tanta desolazione. Ora la Cascina Zerbetta, a conduzione biologica e biodinamica, ha un aspetto vitale, siamo molto contenti dei risultati ottenuti (tralasciando il flagello della flavescenza che ha accompagnato aimé il nostro ingresso nel settore viticolo), anche se la nostra sopravvivenza economica è sempre appesa ad un filo. Abbiamo cominciato piantando 3000 metri di vigna, per arrivare agli attuali 3 ettari. La prima vinificazione risale alla vendemmia 2003. La nostra storia è molto breve, ma ci batteremo per farla diventare lunga, anzi lunghissima.

I miei principi e idealità di produttore:

Il mio obiettivo è quello di produrre grande qualità al giusto prezzo, ovvero dare la possibilità a chiunque di poter bere un buon vino. Per me produrre qualità significa ottenere ottime caratteristiche organolettiche, di piacevolezza e salutistiche nel rispetto dell'ambiente, della comunità e dei miei colleghi contadini. Sarei felice se intorno a me ci fossero tante altre aziende agricole come la mia. Noi stiamo seguendo il percorso contrario rispetto a quello indicato dall'industrializzazione crescente del mondo agroalimentare. Mi auguro che ciò accada in tanti altri settori, mi auguro che nei paesi riaprano le botteghe e che nelle botteghe ci siano i nostri prodotti.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

Contrario

IL VINO

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

Barbera del Monferrato doc

Annata **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **dei noccioli**

Suolo: **limoso argilloso**

Esposizione dei filari: **sud-est**

Altitudine: **200m slm**

Vitigno/i: **barbera (cultivar AL 141 AT 84)**

Portainnesto/i: **420A e 161/49**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **6 anni**

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

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **zolfo, rame, preparati biodinamici 500 e 501.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovesci di graminacee e leguminose**

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 cassette da 20 kg**

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **biologica (ICEA) e biodinamica (Demeter)**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **con la potatura verde si mantiene una migliore sanità delle uve, permettendo un utilizzo di rame anche inferiore a 1kg/ettaro in annate particolarmente favorevoli (bassa piovosità).**

L'enologia

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

Modalità di pressatura: **pneumopressa, 8 cicli, massimo 1 atmosfera**

Vinificatori in (materiale): **acciaio inox**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **da 10 a 15 giorni a temperatura controllata di 28°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **alla pigiatura 10gr/qle, all'imbottigliamento 30mg/l**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **in parte lieviti selezionati no OGM F10 lallemand.**

Metodologia di stabilizzazione: **freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **filtro a cartoni, filtro a 3 micron all'imbottigliamento**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **8 mesi**

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

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

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: **6400**

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:

Acidità (g/l): **6.4**

Ph: **3.2**

Estratto secco (g/l): **26**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **5 mg/l**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **38 mg/l**

Descrizione organolettica

Il mio vino è: **asciutto, vinoso, fresco, morbido ma non troppo, con quella giusta acidità caratteristica che lo rende ottimo per accompagnare i pasti come vino quotidiano. Il colore rosso rubino intenso rivela la provenienza da forti terre rosse, che contribuiscono anche ad esaltarne i profumi che evolvono nel tempo verso note di mora.**

PREZZO SORGENTE

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

Il prezzo in azienda è: 5 + iva = 6 euro

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

Monferrato Rosso doc "Piangalardo"

Annata **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **vigna vecchia**

Suolo: **limoso argilloso**

Esposizione dei filari: **sud ovest**

Altitudine: **200m slm**

Vitigno/i: **barbera, (cultivar AL 141 AT 84) e Cabernet Sauvignon**

Portainnesto/i: **420A e 161/49**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **6 anni**

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

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **zolfo, rame, preparati biodinamici 500 e 501.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovesci di graminacee e leguminose**

Data inizio vendemmia: **fine ottobre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassette da 20 kg**

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **biologica (ICEA) e biodinamica (Demeter)**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **con la potatura verde si mantiene una migliore sanità delle uve, permettendo un utilizzo di rame anche inferiore a 1kg/ettaro in annate particolarmente favorevoli (bassa piovosità).**

L'enologia

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

Modalità di pressatura: **pneumopressa, 8 cicli, massimo 1 atmosfera**

Vinificatori in (materiale): **acciaio inox**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **15 giorni circa a temperatura controllata di 28°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **alla pigiatura 10gr/qle, in bottiglia da 40mg/l.**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm) **in parte lieviti selezionati no OGM F10 lallemand.**

Metodologia di stabilizzazione: **freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **filtro a cartoni, filtro a 3 micron all'imbottigliamento**

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

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **tonneaux da 500 litri per 10-12 mesi circa**

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

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: **2000**

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: **13.5**

Acidità (g/l): **6.0**

Ph: **3.2**

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

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **5 mg/l**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **40 mg/l**

Descrizione organolettica

Il mio vino è: **la barbera, povera di tannini e ricca di acidità si sposa perfettamente con il cabernet sauvignon, più ricco in tannini e meno acido, fornendo un vino di corpo. L'affinamento di 10 mesi in botti di rovere francese da 500 litri (tonneau), gli conferisce longevità e una complessità aromatica in cui si fondono piacevolmente sentori di mora e vaniglia. Le sensazioni di vellutato e di calore in bocca lo rendono piacevole anche come vino da meditazione, oltre ad accompagnare piatti di carne saporiti. Un'esperienza veramente inebriante è un bicchiere di Piangalardo bevuto insieme alle castagne arrosto davanti al fuoco.**

PREZZO SORGENTE

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

Il prezzo in azienda è : 6,67 + iva = 8 euro

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

Vino bianco da tavola "Quattrocento"

Annata **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **vigna della lavanda**

Suolo: **argilloso calcareo**

Esposizione dei filari: **sud est**

Altitudine: **200m slm**

Vitigno/i: **sauvignon blanc (80%), muller thurgau (20%)**

Portainnesto/i: **420A**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **4 anni**

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

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

Produzione per ettaro (q/ha): **40-50 qli mediamente. Nell'annata 2006: 25 qli/ettaro**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **zolfo, rame, preparati biodinamici 500 e 501.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovesci di graminacee e leguminose**

Data inizio vendemmia: **1 settembre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassette da 20 kg**

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **biologica (ICEA) e biodinamica (Demeter)**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **con la potatura verde si mantiene una migliore sanità delle uve, permettendo un utilizzo di rame anche inferiore a 1kg/ettaro in annate particolarmente favorevoli (bassa piovosità).**

L'enologia

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

Modalità di pressatura: **pneumopressa, 8 cicli, massimo 1 atmosfera**

Vinificatori in (materiale): **acciaio inox**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **24 ore a freddo.**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **alla pigiatura 5 gr/ql, in bottiglia 40mg/l circa.**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **sì, no OGM F10 lallemand.**

Metodologia di stabilizzazione: **freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **filtro a cartoni, filtro a 2 micron 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): **no**

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

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: **1500**

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: **15.0**

Acidità (g/l): **7.5**

Ph: **3.2**

Estratto secco (g/l): **22.5**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **15mg/l**

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

Descrizione organolettica

Il mio vino è: **di colore giallo intenso, che ricorda la buccia dell'uva, ottima acidità e mineralità, profumo e sapore persistenti. Un bianco dal carattere forte.**

PREZZO SORGENTE

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

Il prezzo in azienda è: 5,85 + iva = 7 euro

Eventuali altre considerazioni: