



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

COLOMBAIA

Indirizzo: **Via Mensanello 24 – 53034 Colle val d'Elsa (SI)**

Telefono: **3482648883**

Fax:

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

Sito internet: **www.colombaia.it**

Proprietario:

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **previa telefonata**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Superficie coltivata totale (ettari): **10**

Superficie coltivata a vigneto: **4**

Altre colture (quali): **bosco**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino**

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

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

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

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): **COLOMBAIA RISERVA,**

COLOMBAIA VIGNA NUOVA IGT, COLOMBAIA CHIANTI COLLI SENESI

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **7000**

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:

Dal 1972 ci siamo trasferiti alla Colombaia da Milano abbiamo piantato una vigna e abbiamo cominciato a vinificare, dal 2000 certificati agricoltura biologica, dalla vendemmia 2003 abbiamo cominciato a frequentare Critical Wine e gruppi di produttori di vino naturale, dal 2006 abbiamo cominciato a seguire la pratica dell ' agricoltura biodinamica.

I miei principi e idealità di produttore:

produrre sano buono e giusto

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

contrario

IL VINO

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

COLOMBAIA

Annata: **2003 2005 2007**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Colombaia**

Suolo: **argillo calcareo**

Esposizione dei filari: **sud ovest**

Altitudine: **230 metri**

Vitigno/i: **sangiovese, colorino, canaiolo, malvasia nera, cabernet sauvignon, trebbiano, malvasia lunga**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **cordone speronato**

Età media delle viti: **40 anni vigna vecchia, 4 anni vigna nuova**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3000 vigna vecchia, 5000 vigna nuova**

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

Produzione per ettaro (q/ha): **35**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame propoli zolfo**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **letame e/o sovesci**

Data inizio vendemmia: **ultima settimana settembre , prima di ottobre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **biologica IMC**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice**

Modalità di pressatura: **torchio idraulico manuale**

Vinificatori in (materiale): **cemento, inox, resina**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **10 – 15 giorni**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **5 gr hl in mosto**

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

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **cartone**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **bentonite**

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **18 mesi botte grande 26 hl**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **3 – 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: **7000**
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**
Acidità (g/l) : **5**
Ph: **3,5**
Estratto secco (g/l) :
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **12**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **50**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:
rosso o bianco e buono...

PREZZO SORGENTE

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

Eventuali altre considerazioni: