



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

azienda agricola Costa dei Platani

Indirizzo: **Strada Maggiore 89, 15011, Acqui Terme (AL)**

Telefono: **0144 56253**

Fax: **0144 56253**

E-mail: **alessio.laura@libero.it**

Sito internet: **www.costadeiplatani.it**

Proprietario: **Laura Alessio**

Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni): **si prenotazione telefonica**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

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

Superficie coltivata a vigneto: **tre**

Altre colture (quali): **bosco**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **consulente Beppe Caviola responsabile cantina Carlo Ricagni (marito titolare)**

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

Lavoratori fissi (indicare il numero):

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

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

Ricorso a lavoro interinale (si o no, frequenza):

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Maggiora (barbera M.to superiore); Piandendice (barbera M.to superiore); Madrigale (mt.o rosso); Faetta (albarossa); Luna (passito di Strevi)**

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

Vendita diretta in azienda (specificare si o no): **si**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare si o no e se sì in quali catene): **no**

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

Una breve storia dell'azienda:

nasce nel 2000 con l'idea di produrre vini rossi di qualità. Il cuore del progetto è la Barbera a cui si affianca la pionieristica produzione dell'Albarossa e la "passionale" produzione del Passito di Strevi, che lega il nostro lavoro ai valori più intimi del territorio in cui viviamo.

I miei principi e idealità di produttore:

l'uomo, la terra e la vigna sono il "valore" del vino che noi offriamo.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

assolutamente contrari.

IL VINO

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

Madrigale

Annata: **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **costa dei platani**

Suolo: **limoso-sabbioso**

Esposizione dei filari:

Altitudine: **260 metri**

Vitigno/i: **barbera cabernet merlot**

Portainnesto/i: **420 A; SO4**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **sei anni**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta): 1- 1,200 Kg.

Produzione per ettaro (q/ha): **c.a sessanta q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **principalmente ossicloruro di rame, poltiglia bordolese, zolfo bagnabile e in polvere. Quando sono necessari.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza):

Data inizio vendemmia: **alla maturazione fenologica delle uve.**

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): **no**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **seguiamo le regole dell'agricoltura integrata; inerbimento naturale del vigneto.**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiatura soffice nel corso della vendemmia.**

Modalità di pressatura: **nessuna pressatura, utilizzo solo del mosto fiore.**

Vinificatori in (materiale): **vasche d'acciaio.**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **12-15 giorni a temperatura controllata.**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **solforosa 4-5 grammi quintale**

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) : **no**

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

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **12-14 mesi**

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

Eventuali correzioni: **no**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso" : **no**

Resa uva/vino (%): **c.a 55%**

Numero di bottiglie prodotte: **2500**

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: **14.5**

Acidità (g/l) : **6.60**

Ph: **3.25**

Estratto secco (g/l) : **31**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento):: **c.a 20**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento):: **c.a 60**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

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

€ 8.50 + iva

Eventuali altre considerazioni: