



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Giovanni Daglio (vignaiolo)

Indirizzo: **Costa Vescovato, via Montale Celli, 10, (AL)**

Telefono: **0131 838262 cell 3337382002**

Fax: **0131 838262**

E-mail: **giovanni.daglio@tiscali.it**

Sito internet:

Proprietario: **Giovanni Daglio**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Superficie coltivata totale (ettari): **30**

Superficie coltivata a vigneto: **8**

Altre colture (quali): **cereali, foraggio**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino, foraggio**

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

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

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

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

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): **Colli Tortonesi barbera: Basinas, Pias. Colli Tortonesi Dolcetto: Nibiö. Colli Tortonesi Rosso: Montelisone (Aleatico). Colli Tortonesi Timorasso: Cantico. Colli Tortonesi Cortese: Vigna del Re.**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **15000**

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

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:

I miei principi e idealità di produttore:

recupero e mantenimento di terreni da sempre coltivati a vigna, produzione di vino con equo rapporto qualità-prezzo, valorizzazione e salvaguardia della famiglia contadina che tradizionalmente si mantiene e vive solo del lavoro della propria terra

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

negativa

IL VINO

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

Basinas

Annata: **2003**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Basinas**

Suolo: **medio impasto**

Esposizione: **sud-est**

Altitudine: **300 slm**

Vitigno/i: **barbera**

Portainnesto/i: **Berlandieri 420 A**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **80 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4000**

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame, zolfo di cava al bisogno**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **organici pellettati**

Data inizio vendemmia: **in seguito a campionatura, in base al grado di maturazione dell'uva**

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): **misura F (basso impatto ambientale)**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatura meccanica**

Modalità di pressatura:

Vinificatori in (materiale): **serbatoi in cemento**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **10/12 gg**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **8/10 g/hl alla pigiatura**

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

Metodologia di stabilizzazione: **per refrigerazione**

Filtraggi (se sì, tipologia): **a farina**

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

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **15 mesi in barrique I e II passaggio**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **12 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **si**

Resa uva/vino (%): **65%**

Numero di bottiglie prodotte: **5000**

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): **6.70**

Ph: **3.38**

Estratto secco (g/l): **31.20**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **80**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **675**

Descrizione organolettica

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

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

8.40 €

Eventuali altre considerazioni: