



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

FATTORIA CERRETO LIBRI

Indirizzo: **ARETINA 90, 50065, PONTASSIVE (FI)**

Telefono: **055/8314528**

Fax: **055/8314528**

E-mail: **fattoria@cerretolibri.it**

Sito internet: **www.cerretolibri.it**

Proprietario: **Massimiliano Baldini Libri**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **dal lunedì al sabato ore 15-19**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **3 appartamenti per un totale di 18 letti**

Superficie coltivata totale (ettari): **38,00**

Superficie coltivata a vigneto: **11,00**

Altre colture (quali): **OLIVETO SPECIALIZZATO**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **VINO, OLIO, MIELE**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **80,00 ha**

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

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

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **10/12**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

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

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **CHIANTI RUFINA DOCG, CHIANTI RUFINA RISERVA DOCG, PODERNOVO ROSSO IGT, SAEPPOLO BIANCO IGT, VINSANTO DEL CHIANTI RUFINA DOC**

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

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): **SI, PROPOSTA VINI DI TRENTO**

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta): **VINO 61 HL**

Una breve storia dell'azienda:

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA - L'azienda è costituita da 11 ha di vigneto specializzato Chianti Rufina, 27.30 di oliveto in gran parte specializzato con circa 4000 piante, e 41 ha di bosco ceduo e alto; si producono circa 500 hl di vino, dai 30 ai 40 q.li di olio extravergine di oliva e circa 200 Kg di miele vergine integrale. La cantina di invecchiamento, datata intorno al 1200, è situata nel sottosuolo della villa.

Dal 1997 l'azienda ha scelto di utilizzare il metodo di coltivazione biologico e biodinamico, ovvero senza utilizzo di sostanze chimiche di sintesi, nel pieno rispetto dell'ambiente e della salubrità dei prodotti che sono certificati da un organismo di controllo riconosciuto dallo Stato.

STORIA DELL'AZIENDA E DELLE PERSONE - L'Antica Fattoria Cerreto Libri è un tipico insediamento agricolo e abitativo che si inserisce tra gli esempi più consolidati della tradizione toscana. Dal basso, dominante su un bosco di cipressi e posta tra due grandi cedri del Libano, è visibile la villa settecentesca che appartiene all'antica famiglia fiorentina dei Libri dalla fine del XVIII secolo, Massimiliano Baldini Libri, nato a Firenze nel 1920 è Laureato in architettura e competente viticoltore, alla scomparsa del padre nel 1959 lascia quasi interamente la professione per occuparsi della conduzione dell'azienda. Dal 1994 l'azienda è seguita principalmente dalla figlia Valentina.

I miei principi e idealità di produttore:

DIFESA DELL'INTEGRITA' DEL SUOLO, DELLA QUALITA' DEL PRODOTTO E DELLA SPECIFICITA' DEL TERRITORIO

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

OLTRE AD EVENTUALI PERICOLI ED INCOGNITE PER LA SALUTE, E' UN INACCETTABILE PROGETTO DI MONOPOLIO DELLE VARIETA'

IL VINO

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

CHIANTI RUFINA DOCG

Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **CERRETO**

Suolo: **MEDIO IMPASTO**

Esposizione dei filari: **SUD EST**

Altitudine: **200 MT SLM**

Vitigno/i: **SANGIOVESE E CANAIOLO**

Portainnesto/i: **PIEDE AMERICANO**

Forma di allevamento: **GUYOT E CORDONE SPERONATO**

Età media delle viti: **30/35**

Densità d'impianto (ceppi/ha):

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

Produzione per ettaro (q/ha): **30/60**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **ZOLFO E POLTIGLIA BORDOLESE, 5 TRATTAMENTI ANNUI CIRCA**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **SOVESCIO**

Data inizio vendemmia: **FINE 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): **NO**

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **TRATTAMENTI BIODINAMICI**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **SOFFICE**

Modalità di pressatura: **SOFFICE**

Vinificatori in (materiale): **CEMENTO E LEGNO**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **VARIABILE**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **IN MEDIA 1 GR/HL DI SOLFOROSA NEI TRAVASI**

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

Metodologia di stabilizzazione: **NESSUNA**

Filtraggi (se sì, tipologia): **NO**

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

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **UN ANNO IN BOTTE DI ROVERE DA 27 HL, 2 ANNI PER LA RISERVA**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **2 MESI PER LA RISERVA**

Eventuali correzioni: **NO**

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

Utilizzo di concentratore: **NO**

Pratiche di "salasso": **NO**

Resa uva/vino (%): **68**

Numero di bottiglie prodotte: **8300**

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

Tappo in (materiale) : **SUGHERO**

Destinazione delle vinacce: **DISTILLAZIONE**

Produzione di grappe o distillati (si o no. se si, nome del prodotto): **SI, GRAPPA**

MONOVITIGNO SANGIOVESE SENZA AGGIUNTE

Quantità: **HL. 1,5**

Luogo e modalità di distillazione: **DISTILLERIA NANNONI – PAGANICO (GR), IMPIANTO A VAPORE DISCONTINUO, COLONNE A BASSO GRADO**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,50**

Acidità (g/l) : **4,6**

Ph: **3,52**

Estratto secco (g/l) : **30,9**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **<3,0**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **27**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

La sensazione olfattiva è immediatamente individuabile nei toni della frutta matura, si sente prima la marasca e poi si avvertono accenni di grafite e liquirizia e ancora di terra bagnata, una percezione ricorrente nei vini di questa fattoria, dovuta, probabilmente, all'azione del Canaiolo sul Sangiovese. Dunque un bouquet ampio e originale nella composizione ma anche fine e armonico. La maturazione è avvenuta in legni grandi, un anno prima di passare in vetro. E' un vino ancora giovane, ancorchè già ben compiuto.

PREZZO SORGENTE

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

8,33+1,66=10,00

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente
l'olio

INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

FATTORIA CERRETO LIBRI

Indirizzo: **VIA ARETINA 90 – 50065 PONTASSIEVE (FIRENZE)**

Telefono: **055/8314528**

Fax: **055/3909840**

E-mail: **fattoria@cerretolibri.it**

Sito internet: **www.cerretolibri.it**

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche) : **azienda a conduzione familiare da generazioni. Certificata bio nel 1997, con metodo biodinamico.**

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica) :

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni) : **SI DAL LUNEDI AL SABATO 9-17**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) : **SI, TRE APPARTAMENTI CON UN TOTALE DI 18 POSTI LETTO**

Comune/i di produzione: **PONTASSIEVE**

Superficie uliveto: **30 HA**

N° piante di olivo: **4000**

Età degli olivi: **200-300**

Sesto di impianto e cultivar: **MISTO**

Esposizione – altitudine: **150 MT SLM**

Quantità olive prodotte nell'ultima campagna olivicola: **POCHE CAUSA MOSCA**

Tipo di conduzione (proprietà/affitto/altro) : **PROPRIETA**

Tipo di coltivazione (convenzionale, integrato, biologico, biodinamico, altro) : **BIODINAMICO**

Eventuali società di certificazione: **BIOAGRICERT**

Trattamenti eseguiti nell'ultima campagna olivicola (principio attivo e n° trattamenti): **NO**

Concimazioni eseguite nell'ultima campagna olivicola (principio attivo e n° concimazioni) : **NO**

Lavorazioni eseguite nell'ultima campagna olivicola (decespugliatura, taglio dei polloni etc) :

POTATURA, SPOLLONATURA

Mesi della raccolta delle olive da/a dell'ultima campagna olivicola: **NOV- DIC**

Metodo di raccolta: **MANUALE E CON AGEVOLATORI**

Numero lavoratori fissi (escluso il proprietario) : **0**

Numero lavoratori stagionali o manodopera giornaliera utilizzata (indicare quante persone, la paga oraria) : **VARIABILE DA 1 A 8**

Nome e sede del frantoio utilizzato nell'ultima campagna olivicola: **CAMPERITI (PELAGO)**

Distanza tra luogo di raccolta e il frantoio (distanza media) : **5 KM**

Tempi di consegna delle olive raccolte (giornaliero, altro) : **48 ORE**

Modalità di stoccaggio delle olive (cassoni, piazzale coperto, area manovra dei mezzi):

CASSETTE SOTTO TETTOIA

Modalità di estrazione/frangitura: **A FREDDO, CICLO CONTINUO**

Tempi medi di trasformazione (da consegna olive a frangitura) : **IMMEDIATO**

Modalità di stoccaggio dell'olio extravergine molito: **IN ORCI**

Quantità di olio extravergine di oliva prodotto nell' ultima campagna olivicola: **70 LITRI**

Luogo, modalità di stoccaggio dell'olio extravergine (silos, cisterne, interni, esterni, altro) : **IN**

AZIENDA

Caratteristiche organolettiche (dolce, piccante, ecc.) : **PICCANTE FRUTTATO**

Caratteristiche chimiche (acidità, perossidi,) :

Eventuale laboratorio di analisi utilizzato:

Luogo e modalità di confezionamento: **IN AZIENDA**

Tipo di confezione utilizzate (da 5, 3, 1 litro, lattine, vetro, altro) : **0,25-0,75-5,00**

Luogo e modalità di vendita dell'olio extravergine di oliva (azienda, negozi, supermercati, per corrispondenza, altro) : **VENDITA DIRETTA**

Prezzo sorgente al litro: **12,00**

Prezzo medio confezione (imballo+etichetta) : **5,00-13,00-60,00**

Prezzo totale (riferito alla confezione) :

Costi di spedizione (da aggiungere al prezzo totale) :

Condizioni ambientali del posto di produzione (eventuali rischi ambientali) : **RISCHIO MOSCA**

RARO, RISCHIO GELATA RARO

Condizioni ambientali dell'area (eventuali rischi ambientali, altro) : **NELLA MEDIA**

Cosa penso degli ogm in agricoltura: **NON SE NE PARLA PROPRIO**

Principi e idealità cui si è ispirato: **DIFESA E PROTEZIONE DELLA TERRA E DEGLI AGRICOLTORI**

Altro: