



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Fattoria Majnoni Guicciardini di Pietro Majnoni

Indirizzo: **Via 2 giugno 10 – 50021 Vico d'Elsa (FI)**

Telefono: **055 8073002**

Fax: **055 8073002**

E-mail: **majnoni@fol.it**

Sito internet: **www.majnoni.com**

Proprietario: **Fratelli Majnoni**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **2 appartamenti, 3 e 4 posti letto, affittati per Settimane**

Superficie coltivata totale (ettari): **135**

Superficie coltivata a vigneto: **20**

Altre colture (quali): **oliveto, grano duro e tenero, orzo, erba medica, trifoglio, favino, lino**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino, olio di oliva extravergine**

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

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

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

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **6**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **assunzione a tempo indeterminato**

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

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Chianti, Chianti Riserva, rosso toscano**

Tintero, bianco toscano Spareto

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **40.000**

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): **220.000 euro**

Una breve storia dell'azienda:

proprietà familiare di cui ho cominciato a occuparmi nel 1985 e che ho preso in affitto dal 1992, è una tipica fattoria toscana con seminativi e vigna situata in Val d'Elsa, davanti a Sangimignano. Nel 2000 ho avviato la conversione biologica e dal 2004 frequento gli appuntamenti dei critical wine.

I miei principi e idealità di produttore:

trovare una continuità con l'esperienza contadina, trovare nuove forme di organizzazione del lavoro, esprimere le vocazioni del territorio

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

contrario, anche perché assorbono tutta l'energia della ricerca

IL VINO

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

Chianti DOCG

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **S. Pietro, Porta**

Suolo: **limoso argilloso**

Esposizione dei filari: **sud, sud ovest**

Altitudine: **160 m**

Vitigno/i: **sangiovese 100%**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **cordone speronato e guyot**

Età media delle viti: **30 anni (S.Pietro), 6 anni (Porta)**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3000 piante per ettaro(S.Pietro) 5000 piante per ettaro (Porta)**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2,5 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **61 q**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **zolfo e rame, con cadenze settimanali in primavera**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovesci di leguminose e letame in pellets**

Data inizio vendemmia:

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in carrelli da 15 quintali**

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura:

Modalità di pressatura:

Vinificatori in (materiale): **vasche in cemento vetrificato**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **14 giorni a temperatura non sopra i 30 gradi**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **4 grammi di solforosa alla vendemmia, 3 alla fine della fermentazione, 2 all'imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **si a cartoni**

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

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

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **3 mesi minima**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso" : **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **18.000**

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: **14.15**

Acidità (g/l) : **4.9**

Ph: **3.62**

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

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **25**

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

Descrizione organolettica

Il mio vino è

PREZZO SORGENTE

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

euro 5,00 + iva 20% = 6,00 euro

Eventuali altre considerazioni: