



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda Agricola "Fiorano" di Paolo Beretta

Indirizzo: **C.da Fiorano 19, 63030, Cossignano (AP)**

Telefono: **0735 98446, 3683484952**

Fax: **0735 98446**

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

Sito internet: **www.agrifiorano.it**

Proprietario: **Paolo Beretta, Paola Massi**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **agriturismo (8 posti letto)**

Superficie coltivata totale (ettari): **12 ha**

Superficie coltivata a vigneto: **4,5**

Altre colture (quali): **oliveto**

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

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **12 ha**

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

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

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

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **agricolo professionale**

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):

**"Fiorano" IGT Marche Sangiovese, "Terre di Giobbe" Rosso Piceno Superiore DOC,
"Donna Argilla" IGT Marche bianco Pecorino**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **30000**

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): **€ 40.000,00**

Una breve storia dell'azienda:

azienda esistente dai primi anni '70, rilevata nel '97. Primi vini imbottigliati biologici 2003

I miei principi e idealità di produttore:

produrre vino che rispecchi il territorio da dove proviene ed il produttore che lo fa.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

assolutamente negativo

IL VINO

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

Rosso Piceno Superiore doc "Terre di Giobbe"

Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Giobbe**

Suolo: **sabbioso - argilloso**

Esposizione dei filari: **sud - ovest**

Altitudine: **330m**

Vitigno/i: **Monte Pulciano**

Portainnesto/i: **S04**

Forma di allevamento: **cordone speronato**

Età media delle viti: **10 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3000 ceppi/ha**

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame (idrossido), peronosporico – zolfo (iodio)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **favino e sovescio a file alterne**

Data inizio vendemmia: **20 sett**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale con cassette da 18kg**

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **inerbimento permanente – potature corte ed eventuale diradamento pre-raccolta**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatura**

Modalità di pressatura: **soffice a polmone d'aria**

Vinificatori in (materiale): **acciaio e legno**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **14 gg con 27°C < T° < 40°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta):

preimbottigliamento – max 60 mg/l

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

Metodologia di stabilizzazione: **tartarica – 7gg – 40°**

Filtraggi (se sì, tipologia): **3-1-mic cartucce housing rigenerabili**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **4 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **1 anno – botti da 10 hl – rovere di Slavonia – 5° passaggio**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **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: **10000**

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: **13,5**

Acidità (g/l): **5,1 g/l**

Ph: **3,65**

Estratto secco (g/l): **28,9 g/l**

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

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

Descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è:

Il colore rubino intenso con riflessi violacei, al naso presenta note di frutta rossa matura come mora e in bocca ha un attacco dolce, morbido con buona persistenza e armonia.

PREZZO SORGENTE

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

€ 7,40

Eventuali altre considerazioni: **Viva il vino da bere e non solo da degustare!**

IL VINO

Nome del vino

"Fiorano" Marche Sangiovese IGT

Annata: **2007**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Fiorano**

Suolo: **sabbioso**

Esposizione dei filari: **sud-ovest**

Altitudine: **300 m**

Vitigno/i: **Sangiovese**

Portainnesto/i: **S04 rauscedo**

Forma di allevamento: **cordone speronato**

Età media delle viti: **7-8 anni**

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

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

Produzione per ettaro (q/ha): **70-80 q/ha**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **biologico-idrossido rame-zolfo semplice**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio favino e trifoglio**

Data inizio vendemmia: **varia dai primi di settembre ai primi di ottobre**

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

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **/**

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **potatura verde e diradamento**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatura**

Modalità di pressatura: **soffice con polmone aria**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **15-18 giorni circa**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **3 g/hl metabisolfito**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **lieviti vason provenienti da primitivo di manduria no ogm**

Metodologia di stabilizzazione: **freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **cartucce max 1 mic**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **8 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**

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

Eventuali correzioni: **/**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **/**

Utilizzo di concentratore: **/**

Pratiche di "salasso": **/**

Resa uva/vino (%): **70%**

Numero di bottiglie prodotte: **10000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria solo il montepulciano**

Produzione di grappe o distillati (si o no): **si**

Quantità: **20 ql**

Luogo e modalità di distillazione: **distilleria collesi**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14,00**

Acidità: **5,4 g/l**

Ph: **3,5**

Estratto secco: **25 g/l**

Anidride solforosa libera: **25 mg/l**

Anidride solforosa totale: **58 mg/l**

Descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è: **floreale a frutti rossi freschi (ciliegia), di colore rosso rubino, al naso presenta note di frutta rossa fresca. In bocca ha un attacco morbido ed una spiccata acidità che lo rende accattivante. Vino facile di pronta beva.**

PREZZO SORGENTE

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

IN CANTINA € 5,50 (iva compresa)

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente
l'olio

INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Az. Agr. "Fiorano" Paolo Beretta

Indirizzo: **C.na Fiorano 19 – 63030 Cossignano (AP)**

Telefono: **0735 98446**

Fax: **0735 98446**

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

Sito internet: **www.agrifiorano.it**

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche) : **territorio ricco di borghi medioevali a metà strada tra mare e monti**

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica) : **Tutto il nucleo è coinvolto: Paola (mia moglie), Adriana e Antonio (miei suoceri).**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni) : **sempre (meglio su appuntamento)**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) : **agriturismo 8-10 posti**

Comune/i di produzione: **Cossignano (AP)**

Superficie uliveto: **5 ha**

N° piante di olivo: **1100**

Età degli olivi: **da 3 anni a 50 anni**

Sesto di impianto e cultivar: **7 x 7 (lecciaio, frantoio, sargano, pendolino)**

Esposizione – altitudine: **sud ovest - 300mt**

Quantità olive prodotte nell'ultima campagna olivicola: **100 ql**

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

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

Eventuali società di certificazione: **I.M.C.**

Trattamenti eseguiti nell'ultima campagna olivicola (principio attivo e n° trattamenti): **solfato di rame dopo potatura + disinfettare**

Concimazioni eseguite nell'ultima campagna olivicola (principio attivo e n° concimazioni) : **stallatico**

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

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

Metodo di raccolta: **manuale**

Numero lavoratori fissi (escluso il proprietario) : **2**

Numero lavoratori stagionali o manodopera giornaliera utilizzata (indicare quante persone, la paga oraria) : **/**

Nome e sede del frantoio utilizzato nell'ultima campagna olivicola: **Agostini – Petritoli (AP)**
Distanza tra luogo di raccolta e il frantoio (distanza media) : **12 km**
Tempi di consegna delle olive raccolte (giornaliero, altro) : **max 48 ore**
Modalità di stoccaggio delle olive (cassoni, piazzale coperto, area manovra dei mezzi): **piccole cassette forate da 18-20 kg**
Modalità di estrazione/frangitura: **frantoio a ciclo continuo / micro martelli**
Tempi medi di trasformazione (da consegna olive a frangitura) : **immediato**
Modalità di stoccaggio dell'olio extravergine molito: **contenitori acciaio**
Quantità di olio extravergine di oliva prodotto nell' ultima campagna olivicola: **10 hL**
Luogo, modalità di stoccaggio dell'olio extravergine (silos, cisterne, interni, esterni, altro) : **contenitori interni**

Caratteristiche organolettiche (dolce, piccante, ecc.) : **piccante e amaro**
Caratteristiche chimiche (acidità, perossidi,) : **ancora da eseguire**
Eventuale laboratorio di analisi utilizzato: **Harvest Group (Offida)**
Luogo e modalità di confezionamento: **imbottigliamento manuale dalle botte direttamente**
Tipo di confezione utilizzate (da 5, 3, 1 litro, lattine, vetro, altro) : **bottiglie da 0,75 cl**
Luogo e modalità di vendita dell'olio extravergine di oliva (azienda, negozi, supermercati, per corrispondenza, altro) : **azienda, negozi, enoteche**

Prezzo sorgente al litro: **€ 12,00 a bottiglia da 0,75cl**
Prezzo medio confezione (imballo+etichetta) : **€ 1,50**
Prezzo totale (riferito alla confezione) : **€ 3**
Costi di spedizione (da aggiungere al prezzo totale) : **0,80**

Condizioni ambientali del posto di produzione (eventuali rischi ambientali) : **gelate e siccità 2007 raccolto il 20% della produzione**
Condizioni ambientali dell'area (eventuali rischi ambientali, altro) :

Cosa penso degli ogm in agricoltura: **contrario**

Principi e idealità cui si è ispirato: **Olio, altro prodotto fondamentale nella storia contadina, ma soprattutto proprietà nutrizionali superlative. Avere un uliveto attorno casa ha un fascino incredibile!**

Altro: