



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Agricola Garella

Indirizzo: **Via Mercandetti, 41 – 13866 Masserano (BI)**

Telefono: **0161-859150**

Fax: **0161859150**

E-mail: **agricolagarella@hotmail.com**

Sito internet: /

Proprietario: **Daniele Garella**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): /

Superficie coltivata totale (ettari): **3**

Superficie coltivata a vigneto: **2,2**

Altre colture (quali): /

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: /

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **50% e 50%**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Cristiano e Daniele Garella**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **Cristiano e**

Daniele Garella

Lavoratori fissi (indicare il numero): **No, solo proprietari**

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): **Juan, Chatus**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **1000**

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): /

Una breve storia dell'azienda:

Tutto è iniziato dalla passione, abbiamo iniziato ad aiutare Juan nel 2000, lui ci ha insegnato molto, ma nel 2003 (a 90 anni) ci ha lasciato e da lì abbiamo provato a proseguire da soli...

I miei principi e idealità di produttore:

Rispetto della terra, del vino, con giusta dose di cambiamento

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

Rifiuto finché non si avranno certezze riguardo al loro utilizzo.

IL VINO

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

Juan

Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i: /

Suolo: **sabbie da porfidi disgregati, pH acidi**

Esposizione dei filari: **sud/sud-ovest**

Altitudine: **350-400 m**

Vitigno/i: **Nebbiolo 50%, Croatina 20%, Vespolina 10%, piccole percentuali di Negrera, Chatus, Uva rara, Barbera, Freisa, Neretto...**

Portainnesto/i: **vari**

Forma di allevamento: **filare con potature a Guyot classico**

Età media delle viti: **70-100 anni**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta): **0,5-1 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **10-20 q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **sistemici e fitotropici (2-3 all'anno), gli altri classici (6-8)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **ad inizio inverno o ad inizio primavera con letame o stallatico più eventuali microelementi per via fogliare**

Data inizio vendemmia: **20.09.2005**

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): **no**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **Si cerca di rispettare l'individuo vite e per non perdere produzione laddove le vecchie piante ci lasciano, si cerca di integrare giovani barbatelle.**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspa pigiatrice centrifuga**

Modalità di pressatura: /

Vinificatori in (materiale): **vasche in acciaio inox più barrique aperte**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **26-28 giorni, temperatura non controllata automaticamente, ma guidata con delestage e rimontaggi.**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **pigiatura 4 g/q.le, travasi 1-2 g/hl, imbottigliamento 3 g/hl.**

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

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **3-5 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **30 mesi**

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

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **60%**

Numero di bottiglie prodotte: **900**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **sotterramento**

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

Quantità: **/**

Luogo e modalità di distillazione: **/**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,5%**

Acidità (g/l) : **5,60**

Ph: **3,43**

Estratto secco (g/l) :

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **75 mg/l**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **rosso**

PREZZO SORGENTE

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

€ 15

Eventuali altre considerazioni:

durante tutto il processo produttivo non usiamo pompe, per non maltrattare il vino e per maltrattare noi stessi.