



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

IL CERCHIO

Indirizzo: **VIA VALMARINA 24 – 58011 CAPALBIO (GR)**

Telefono: **0564 898856**

Fax: **0564 898856**

E-mail: **ilcerchio@ilcerchiobio.it**

Sito internet: **www.ilcerchiobio.it**

Proprietario: **CORINNA VICENZI**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **SI', TUTTI I GG**

PREVIA TELEFONATA

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **NO**

Superficie coltivata totale (ettari): **8.50**

Superficie coltivata a vigneto: **3.00**

Altre colture (quali): **ULIVO, FORAGGIO, RIMBOSCHIMENTO DA LEGNO**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **VINO E OLIO**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **LEONARDO CONTI
consulente**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **GIOVANNI
CERRETELLI consulente**

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **4-6**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **==**

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

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **ANSONICA COSTA
DELL'ARGENTARIO DOC - CAPALBIO SANGIOVESE DOC - VALMARINA
SANGIOVESE MAREMMA TOSCANA IGT**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **10-12.000**

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:

ACQUISTATA L'AZIENDA NEL 1989, TRASFERITI DA MILANO DEFINITIVAMENTE NEL 1992. L'AZIENDA, DA SUBITO, E' ENTRATA IN BIOLOGICO, COME SCELTA CULTURALE ANCOR PRIMA CHE COLTURALE. AMPLIATO VIGNETO E ULIVETO, ABBIAMO COMINCIATO NEL 1993 A PRODURRE IL VINO, CERCANDO DI MANTENERE LE CARATTERISTICHE PECULIARI DEI VITIGNI AUTOCTONI. DAL 2004 FACCIAMO AUTONOMAMENTE ANCHE L'IMBOTTIGLIAMENTO.

I miei principi e idealità di produttore:

PRODURRE IN MODO PULITO, PER VIVERE IN UN AMBIENTE SANO E RISPETTATO, OFFRIRE PRODOTTI CHE NON RECHINO DANNO ALLA SALUTE MA GIOIA DI VIVERE, CERCANDO IL PIU' POSSIBILE UN RAPPORTO DIRETTO CON CHI CONSUMA I FRUTTI DEL NOSTRO LAVORO.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

CONTRARIETA' ASSOLUTA!

IL VINO

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

ANSONICA COSTA DELL'ARGENTARIO DOC

Annata: **2007**

La viticoltura

Nome vigneto/i: =====

Suolo: **MEDIAMENTE ARGILLOSO**

Esposizione dei filari: **SUD-EST**

Altitudine: **A LIVELLO DEL MARE**

Vitigno/i: **ANSONICA 90% - VERMENTINO 10%**

Portainnesto/i: **VARI – 1103P – 110R**

Forma di allevamento: **CORTINA SEMPLICE CON RINNOVO ANNUALE**

Età media delle viti: **DAI 3 AGLI 8 ANNI**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3.400**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2 kg/pianta per i ceppi adulti**

Produzione per ettaro (q/ha): **CIRCA 50 q.li (70 q.li a pieno regime)**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **TRATTAMENTI INIZIALI CON FUNGO**

ANTAGONISTA ANTIOIDICO, RAME E ZOLFO OGNI 10 GG MAR/LUG, VARIABILE, EVENTUALE BACILLUS THURINGENSIS

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **CONCIME ORGANICO ANNUALMENTE**

Data inizio vendemmia: **META' SETTEMBRE, VARIABILE**

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): **BIOLOGICA - ICEA**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **A BASSA VELOCITA' CON DIRASPA-PIGIATRICE IN ACCIAIO**

Modalità di pressatura: **SOFFICE, CON PRESSA PNEUMATICA A MEMBRANA**

Vinificatori in (materiale): **ACCIAIO**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **LENTA FERMENTAZIONE ALCOLICA A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 16°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **METABISOLFITO 10g/hi IN FERMENTAZIONE ALCOLICA, 5g/hi AL TRAVASO CON SFECCIATURA**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **SI', CON CERTIFICAZIONE NO OGM**

Metodologia di stabilizzazione: **ENZIMI**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **SI', MICROFILTRAZIONE ALL'IMBOTTIGLIAMENTO**

Chiarifiche (se sì, tipologia) : **CON BENTONITE**

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **3-4 MESI**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **1-2 MESI**

Eventuali correzioni: **NO**

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

Utilizzo di concentratore: **NO**

Pratiche di "salasso" : **NO**

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

Numero di bottiglie prodotte: **7.000**

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

Tappo in (materiale) : **SINTETICO**

Destinazione delle vinacce: **DISTRUZIONE IN AZIENDA**

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 g/l**

Ph:

Estratto secco (g/l) : **19,8 g/l**

Anidride solforosa libera: **15 mg/l**

Anidride solforosa totale: **69 mg/l**

Descrizione organolettica

Il mio vino è: **DI COLORE GIALLO DORATO, PERSISTENTE, FRESCO, UN BIANCO "DI CORPO", ADATTO ANCHE A PIATTI LEGGERI DI CARNE, IDEALE SUI FORMAGGI, SI COMBINA BENISSIMO ANCHE CON IL DIFFICILE CARCIOFO.**

PREZZO SORGENTE

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

€ 6.00

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

CAPALBIO SANGIOVESE DOC

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: =====

Suolo: **MEDIAMENTE ARGILLOSO**

Esposizione dei filari: **SUD-EST**

Altitudine: **A LIVELLO DEL MARE**

Vitigno/i: **SANGIOVESE 100%**

Portainnesto/i: **110R – 110SP**

Forma di allevamento: **GUYOT SEMPLICE**

Età media delle viti: **4 ANNI**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3.000**

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

Produzione per ettaro (q/ha): **CIRCA 40 q.li (70 q.li a pieno regime)**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **RAME E ZOLFO OGNI 10 GG FINO A META'**

GIUGNO, BACILLUS THURINGENSIS EVENTUALE

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **CONCIME ORGANICO ANNUALMENTE**

Data inizio vendemmia: **META'-FINE SETTEMBRE, VARIABILE**

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): **BIOLOGICA - ICEA**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **A BASSA VELOCITA' CON DIRASPA-PIGIATRICE IN ACCIAIO**

Modalità di pressatura: **SOFFICE, CON PRESSA PNEUMATICA A MEMBRANA**

Vinificatori in (materiale): **ACCIAIO**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **FINO A COMPLETAMENTO FERMENTAZIONE ALCOLICA, A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 28°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **METABISOLFITO 10g/hi IN FERMENTAZIONE ALCOLICA, 5g/hi AL TRAVASO CON SFECCIATURA**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **SI', CON CERTIFICAZIONE NO OGM**

Metodologia di stabilizzazione: **ENZIMI**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **SI', ALL'IMBOTTIGLIAMENTO, A CARTONI**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **8-9 MESI**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **4-6 MESI**

Eventuali correzioni: **NO**

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

Utilizzo di concentratore: **NO**

Pratiche di "salasso" : **NO**

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

Numero di bottiglie prodotte: **3.000**

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

Tappo in (materiale) : **SINTETICO**

Destinazione delle vinacce: **DISTRUZIONE IN AZIENDA**

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 g/l**

Ph:

Estratto secco (g/l) : **27,9 g/l**

Anidride solforosa libera: **22 mg/l**

Anidride solforosa totale: **65 mg/l**

Descrizione organolettica

Il mio vino è: **DI COLORE ROSSO RUBINO, INTENSO E PERSISTENTE, FRESCO, DI CORPO, ADATTO A PIATTI DI CARNE ANCHE MOLTO SAPORITI.**

PREZZO SORGENTE

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

€ 5.00 + IVA = € 6.00

Eventuali altre considerazioni: