



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

### **Azienda Agricola Il Mongetto**

Indirizzo: **Via piave, 2 – 15049 Vignale Monferrato (AL)**

Telefono: **0142 933 442**

Fax: **0142 933 469**

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

Sito internet: **www.mongetto.it**

Proprietario: **carlo santopietro**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **sì, tutti i gg previa telefonata**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **sopra i locali adibiti a cantina gestisco un agriturismo con 10 posti letto (e 45 per mangiare)**

Superficie coltivata totale (ettari): **29**

Superficie coltivata a vigneto: **11**

Altre colture (quali): **nocciole, seminativi, olivo**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino e conserve**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **6 ha in proprietà i rimanenti in comodato dai familiari**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Umberto Lucarno, consulente**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **Maurizio Gily, consulente**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **1**

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **agricolo tempo indet.**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **agricolo tempo det.**

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Monferrato Rosso doc vigna Telegro; Grignolino Monferrato Casalese doc vigna Solin; Barbera Monferrato Superiore doc vigna Mongetto; Malvasia di Casorzo doc vigna Rudifrà; Piemonte Chardonnay doc vigna Palareto.**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **25.000**

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): **70.000 (vendita diretta 30%)**

Una breve storia dell'azienda:

**azienda familiare; prima etichetta nel 1979; agriturismo dal 1982; conserve alimentari dal 1982**

I miei principi e idealità di produttore:

**cercare di produrre l'uva migliore che i miei terreni e l'annata possono dare e cercare di rovinare l'uva il meno possibile**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

**sono contrario**

## IL VINO

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

**Barbera d'Asti doc**

Annata: **2006**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **guera**

Suolo: **marnoso calcareo**

Esposizione dei filari: **est ovest**

Altitudine: **200mt**

Vitigno/i: **barbera**

Portainnesto/i: **420a, teleki**

Forma di allevamento: **cordone speronato**

Età media delle viti: **20 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4.500**

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **antiperosporici, antioidici, insetticidi quando serve (quest'anno sono stati 11, l'anno scorso solo 4)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **no**

Data inizio vendemmia: **3 ott**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **reg. cee 2078 a basso impatto ambientale**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **inerbimento interfila, fresatura interceppi, sfogliatura in estate**

### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **macchina pigiadiraspatrice soffice**

Modalità di pressatura: **torchio tipo vaslin**

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **14gg con déléstage**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **10g/hl in pigiatura e 4/6 g/hl dopo la malolattica**

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

Metodologia di stabilizzazione: **a freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **albumina e/o bentonite quando serve**

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **11/12 mesi in bq da 225lt un terzo nuove**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **4/6 mesi**

Eventuali correzioni:

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **3.000 + 352 magnum + 16 doppimagnum**  
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese da 75cl**  
Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **antica distilleria Mazzetti di Altavilla**  
Produzione di grappe o distillati (si o no): **la suddetta distilleria mi paga in grappa**  
Quantità: **l'anno scorso 11 lt.**  
Luogo e modalità di distillazione: **alambicchi in rame**

*Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **14,30**  
Acidità (g/l) : **5,5**  
Ph: **3,57**  
Estratto secco (g/l) : **32**  
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **30**  
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **75**

*Descrizione organolettica e libera*

Il mio vino è:

*PREZZO SORGENTE*

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):  
**€ 15**

*Eventuali altre considerazioni:*

## IL VINO

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

**Barbera Monferrato Superiore doc**

Annata: **2006**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **mongetto**

Suolo: **marnoso calcareo**

Esposizione dei filari: **est ovest**

Altitudine: **250mt**

Vitigno/i: **barbera**

Portainnesto/i: **kober 5bb, teleki**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **35 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4.500**

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **antiperosporici, antioidici, insetticidi quando serve (quest'anno sono stati 11, l'anno scorso solo 4)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **no**

Data inizio vendemmia: **25 sett**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **reg. cee 2078 a basso impatto ambientale**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **inerbimento interfila, fresatura interceppi, sfogliatura in estate**

### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **macchina pigiadiraspatrice soffice**

Modalità di pressatura: **torchio tipo vaslin**

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **10gg con déléstage**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **10g/hl in pigiatura e 4/6 g/hl dopo la malolattica**

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

Metodologia di stabilizzazione: **a freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **a farina fossile e/o a cartoni**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **albumina e/o bentonite quando serve**

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **11/12 mesi in bq da 225lt di terzo e quarto passaggio**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **4/6 mesi**

Eventuali correzioni:

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **cos'è?**

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

Numero di bottiglie prodotte: **10.000**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese da 75cl**

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **antica distilleria Mazzetti di Altavilla**

Produzione di grappe o distillati (si o no): **la suddetta distilleria mi paga in grappa**

Quantità: **l'anno scorso 11 lt.**

Luogo e modalità di distillazione: **alambicchi in rame**

*Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **13,80**

Acidità (g/l) : **5,5**

Ph: **3,57**

Estratto secco (g/l) : **31**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **36**

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

*Descrizione organolettica e libera*

Il mio vino è:

*PREZZO SORGENTE*

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

**€ 8**

*Eventuali altre considerazioni:*

## IL VINO

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

### **Grignolino Monferrato Casalese**

Annata: **2007**

#### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **solin**

Suolo: **marnoso calcareo**

Esposizione dei filari: **est ovest**

Altitudine: **200**

Vitigno/i: **grignolino**

Portainnesto/i: **golia, teleki**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **40**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4.500**

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **antiperonosporico , antioidico e insetticida quando serve**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **no**

Data inizio vendemmia: **20 sett**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **2078**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **inerbimento interfila, fresatura interceppi, sfogliatura a mano estiva**

#### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice soffice**

Modalità di pressatura: **torchio orizzontale tipo vaslin**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **8gg rinfrescata con acqua di pozzo (in intercapedine)**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **10gr in di raspatura e 4 gr dopo la malolattica**

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

Metodologia di stabilizzazione: **a freddo**

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

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

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

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **2 mesi**

Eventuali correzioni:

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **7.000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **antica distilleria Mazzetti di Altavilla**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

*Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **14,2**

Acidità (g/l) : **5,8**

Ph: **3,48**

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

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **70**

*Descrizione organolettica e libera*

Il mio vino è:

*PREZZO SORGENTE*

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

**€ 7**

*Eventuali altre considerazioni:*

## IL VINO

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

### **Monferrato rosso**

Annata: **2006**

#### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **telegro**

Suolo: **marnoso calcareo**

Esposizione dei filari: **est ovest**

Altitudine: **150**

Vitigno/i: **merlot, barbera**

Portainnesto/i: **151/11, so4, paulsen1103**

Forma di allevamento: **cordone speronato**

Età media delle viti: **11**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4.300**

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

Produzione per ettaro (q/ha): **73**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **antiperonosporico , antioidico e insetticida quando serve**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **no**

Data inizio vendemmia: **15 sett**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **2078**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **inerbimento interfila, fresatura interceppi, sfogliatura a mano estiva**

#### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice soffice**

Modalità di pressatura: **torchio orizzontale tipo vaslin**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **10gg controllata con delestage**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **10gr in di raspatura e 4 gr dopo la malolattica**

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

Metodologia di stabilizzazione: **in legno**

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

Chiarifiche (se sì, tipologia): **albumina se serve**

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **in bq da 225 di secondo e terzo passaggio**

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

Eventuali correzioni:

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **4.000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **antica distilleria Mazzetti di Altavilla**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

#### *Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **13,4**

Acidità (g/l) : **5,1**

Ph: **3,50**

Estratto secco (g/l) : **31**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **20**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **62**

#### *Descrizione organolettica e libera*

Il mio vino è:

#### *PREZZO SORGENTE*

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

**€ 8**

*Eventuali altre considerazioni:*

## IL VINO

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

### **Malvasia di Casorzo**

Annata: **2007**

#### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **rudifrà**

Suolo: **marnoso calcareo**

Esposizione dei filari: **est ovest**

Altitudine: **150mt**

Vitigno/i: **malvasia di casorzo**

Portainnesto/i: **so4, 420a, kober5bb**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **12 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4.500**

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **antiperosporici, antioidici, insetticidi quando serve (quest'anno sono stati 11, l'anno scorso solo 4)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **no**

Data inizio vendemmia: **30 sett**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **reg. cee 2078 a basso impatto ambientale**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **inerbimento e sfogliatura in estate**

#### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **macchina pigiadiraspatrice soffice**

Modalità di pressatura: **torchio tipo vaslin**

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **10gg con déléstage**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **10g/hl in pigiatura e altri 10 prima della presa di spuma**

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

Metodologia di stabilizzazione: **a freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **a farina fossile e/o a cartoni**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **albumina e/o bentonite quando serve**

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

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **no**

Eventuali correzioni:

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **cos'è?**

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

Numero di bottiglie prodotte: **3.000**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese da 75cl**

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **antica distilleria Mazzetti di Altavilla**

Produzione di grappe o distillati (si o no): **la suddetta distilleria mi paga in grappa**

Quantità: **l'anno scorso 11 lt.**

Luogo e modalità di distillazione: **alambicchi in rame**

*Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **svolto 6 tot 12,5**

Acidità (g/l) : **5,5**

Ph: **3,4**

Estratto secco (g/l) : **26g/lt**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **30**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **85**

*Descrizione organolettica e libera*

Il mio vino è:

*PREZZO SORGENTE*

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

**€ 6,50**

*Eventuali altre considerazioni:*