



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Il Palazzo

Indirizzo: **Via Baccagnano 11, 48013, Brisighella (Ra)**

Telefono: **0546 80338**

Fax: **idem**

E-mail: **info@ilpalazzo.net**

Sito internet: **www.ilpalazzo.net**

Proprietario: **Ettore Matarese**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **Agriturismo 18 posti letto.**

Superficie coltivata totale (ettari) **10 .06.30**

Superficie coltivata a vigneto: **ettari 2**

Altre colture (quali): **noci - leguminose**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Vino biologico certificato ICEA**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **il titolare**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **il titolare**

Lavoratori fissi (indicare il numero) **0**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **4 più scambio lavoro con aziende vicine**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

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

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia) **Sangiovese IGT-Trebbiano IGT-
Chardonnay IGT-Cagnina Igt**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **5000-6000**

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): **€ 20.000**

Una breve storia dell'azienda:

Nata nel 1983, l'azienda si è indirizzata nel 1990 verso l'agriturismo e la viticoltura.

I miei principi e idealità di produttore:

Il nostro approccio si è indirizzato da subito verso l'agricoltura biologica, l'unica forma di produzione compatibile con l'ambiente e con la salute dei consumatori.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

Contrario - non bisogna abbassare la guardia , perché stanno facendo di tutto per introdurli . Bisogna creare un fronte comune con i consumatori e riportare il problema all'attenzione di tutti i media.

IL VINO

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

Rosso del Palazzo Riserva

Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **medio impasto**

Esposizione dei filari: **EST-OVEST**

Altitudine: **mt.220**

Vitigno/i: **SANGIOVESE**

Portainnesto/i: **SO4**

Forma di allevamento: **Speronato**

Età media delle viti: **18 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **999**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **6**

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Solfato di rame- proteinato di zolfo- 6-7 trattamenti**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **organici- solo in caso di sofferenza delle piante**

Data inizio vendemmia **Settembre**

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

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **macchiana pigia diraspatrice a rulli di gomma**

Modalità di pressatura: **torchio idraulico**

Vinificatori in (materiale): **Tini di rovere per il rosso, tini di acciaio per i bianchi**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **non controllata, 25- 32 per 12 giorni**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **solo So2 20 ml/l**

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

Metodologia di stabilizzazione: **statico**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **cartoni prima dell'imbottigliamento**

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

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **lt. 225, 8 mesi**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **12 mesi**

Eventuali correzioni:

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

Utilizzo di concentratore: **nò**

Pratiche di "salasso" : **nò**

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

Numero di bottiglie prodotte: **1500**

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: **12.65%**

Acidità (g/l): **5.30**

Ph: **3.78**

Estratto secco (g/l):

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **14**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **58**

Descrizione organolettica

Il mio vino è: **matturo dal gusto pieno, di color e rubino vivo, con profumi delicati, consistente e morbido al palato.**

PREZZO SORGENTE

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

€ 7

Eventuali altre considerazioni: