



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

**Elena Parona Az. Agr. La Basia**

Indirizzo: **Via Predefitte 31 – 25080 Puegnago d/Garda (BS)**

Telefono: **0365.555958 o 348.6956549**

Fax: **0365.555958**

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

Sito internet: **www.labasia.it**

Proprietario: **Elena Parona**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

**sala di degustazione (fino a 25 persone circa),**

**appartamenti di Agriturismo per un tot. di n° 18 posti letto**

Superficie coltivata totale (ettari): **24,00**

Superficie coltivata a vigneto: **4,00**

Altre colture (quali): **oliveto, prati stabili, erba medica, cereali vernini, mais**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vini DOC Garda Classico, Olio del Garda, Grappa, Miele**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **responsabile di cantina Dott. Elena Parona con consulenza dell'enologo Sig. Giuseppe Piotti**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **Elena Parona**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **01**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **02**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **contratto agricolo a tempo indeterminato**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **contr. Agr. t. d.**

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia):

**Garda Classico DOC Charetto "La moglie ubriaca"**

**Garda Classico DOC Gropello "La botte piena"**

**Garda Classico DOC Rosso Sup. "Marti"**

**Garda Classico DOC Rosso Sup. "Predefitte"**

**Garda Classico DOC Rosso**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **18.000**

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 €**

Una breve storia dell'azienda:

**L'Azienda agricola LA BASIA nasce nel 1975 dalla passione di Elena Parona , agronomo: ventiquattro ettari di proprietà, di cui quattro a vigneto sulle colline del Garda Bresciano, terre tradizionalmente vocate alla viticoltura, che è stata dall'inizio la principale attività. Oggi grazie al contributo delle persone che accanto a Elena vi si sono impegnate negli anni, LA BASIA è un progetto più vasto, aperto su molti fronti: Azienda Agricola, Agriturismo come ospitalità rurale e Agriturismo ippico**

I miei principi e idealità di produttore:

**nel rispetto del territorio, in tutte le sue sfaccettature, condurre una agricoltura sostenibile, con uno sguardo al passato, ma tenendo ben saldi i criteri moderni di produzione e un modello operativo per il perseguimento della qualità e della massima salubrità;**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

**non ho una completa, scientifica conoscenza del tema; per ora sono contraria , ma aperta a non trascurare eventuali condizioni positive**

## IL VINO

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

**Garda Classico DOC Chiaretto "La moglie ubriaca"**

Annata: **2007**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **Vigneto 98 e Vigneto 2000**

Suolo: **di origine morenica, tendenzialmente sabbioso, con vene argillose, buona dotazione di scheletro, inerbito**

Esposizione dei filari: **sud-est**

Altitudine: **280 metri s.l.m.**

Vitigno/i: **Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino**

Portainnesto/i: **420A, SO4,1103 P**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **8-10 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4350 ceppi/ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,5 - 2 kg circa**

Produzione per ettaro (q/ha): **80 Q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **trattamenti di copertura a base di rame e zolfo, in numero variabile a seconda dell'andamento stagionale (nel 2008 circa 14 trattamenti, sospesi completamente da metà agosto), nessun trattamento antibotritico.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **utilizzo quasi esclusivo di concimi organici di origine animale (letame di cavallo o di bovini) distribuiti a fine inverno, inizio primavera.**

Data inizio vendemmia: **a seconda dell'andamento stagionale, nell'anno in corso 4 ottobre 2008**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **no, utilizzo di prodotti a basso impatto ambientale, con controllo della quantità di rame (non super. a 6 kg/ha)**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **i terreni sono coltivati con inerbimento integrale, si pratica potatura verde (cimature leggere 1 o 2 volte nel periodo di maggiore sviluppo vegetativo e a seconda della vigoria della pianta; al bisogno leggere sfogliature in prossimità del grappolo nel periodo pre-vendemmia per favorirne la sanità, diradamento dei grappoli a fine invaiatura (per migliorare l'equilibrio e non creare stress della pianta, favorire una maturazione omogenea del prodotto). Il nostro vigneto è protetto con reti antigrandine "a grembiule" disposte in verticale sul lato ovest di ogni filare**

### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice orizzontale a rulli gommati**

Modalità di pressatura: **nessuna pressatura, si utilizza solo mosto fiore**

Vinificatori in (materiale): **si utilizzano le stesse vasche che sono utilizzate per la maturazione dei vini, in acciaio e in cemento verniciato**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **dopo una macerazione di durata variabile dalle 6 alle 14 ore a seconda della temperatura e della varietà delle uve, si separa il mosto fiore, segue una defecazione statica di 24 ore a temp. controllata 14-16°C, dopo il travaso si fa innesto di lieviti. La fermentazione avviene a temp. controllata tra i 17°C e i 19°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **alla pigiatura aggiunta di metabisolfito potassico nell'ordine di 8-12 gr./hl di pigiato;**

**a fine fermentazione aggiunta di 3-4 g/hl di metabisolfito potassico che viene mantenuto durante il periodo di affinamento**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **sì , lieviti blastosel FR95 (Agrivite snc)**

Metodologia di stabilizzazione: **a freddo, naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **filtrazione a cartoni appena prima dell'imbottigliamento e microfiltrazione al momento dell'imbottigliamento che normalmente avviene tra la metà e la fine del mese di febbraio**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **una chiarifica durante la fermentazione con utilizzo di prodotto a base di caseina. In caso di difficoltà di illimpidimento si ripete una seconda leggera chiarifica con caseina e bentonite,**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **circa tre mesi**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **circa 1 mese**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **30%**

Numero di bottiglie prodotte: **5000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **vengono consegnate alla distilleria e utilizzate per produrre la Grappa "La Basia"**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione: **c/o Distilleria Peroni Maddalena - Gussago**

#### *Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **13%**

Acidità (g/l) : **6,20**

Ph: **3,25**

Estratto secco (g/l) : **21,00**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **27,5**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **100**

#### *Descrizione organolettica e libera*

Il mio vino è: **Caratteristica principale è il suo profumo di floreale, delicatamente fruttato e fresco; al gusto risulta ben strutturato, sapido e persistente.**

**Può essere gustato come aperitivo, accompagnare antipasti e primi leggeri anche a base di pesce, pesci saporiti arrosto o alla griglia, carni bianche e formaggi freschi.**

**Servire a temperatura di 11°- 13° gradi**

#### *PREZZO SORGENTE*

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

**f.co cantina per vendita diretta: € 6.60**

Eventuali altre considerazioni: **Il Chiaretto "La moglie ubriaca" è caratterizzato da notevole longevità; ciò è dovuto al fatto che durante la lavorazione vengono rispettati i tempi naturali di maturazione in modo da mantenere la massima integrità del prodotto finale, con ridotta ossidazione e il mantenimento di una buona struttura.**

## IL VINO

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

**Garda Classico DOC Gropello "La botte piena"**

Annata: **2006**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **vigneto 98 e vigneto 2000**

Suolo: **di origine morenica, tendenzialmente sabbioso, con vene argillose, buona dotazione di scheletro, inerbito**

Esposizione dei filari: **Sud-Est**

Altitudine: **280 metri s.l.m.**

Vitigno/i: **Gropello 85%, Barbera, Sangiovese, Marzemino 15%**

Portainnesto/i: **420A, SO4, 1103 Paulsen**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **8-10 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4350 ceppi/ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,5 - 2 kg circa**

Produzione per ettaro (q/ha): **80 Q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **trattamenti di copertura a base di rame e zolfo, in numero variabile a seconda dell'andamento stagionale (nel 2008 circa 14 trattamenti, sospesi completamente da metà agosto). Nessun trattamento antibotritico.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **utilizzo quasi esclusivo di concimi organici di origine animale (letame di cavallo o di bovini) distribuiti a fine inverno, inizio primavera.**

Data inizio vendemmia: **a seconda dell'andamento stagionale, nell'anno in corso 4 ottobre 2008**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **no, utilizzo di prodotti a basso impatto ambientale, con controllo della quantità di rame (non super. a 6 kg/ha)**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **i terreni sono coltivati con inerbimento integrale, si pratica potatura verde (cimature leggere 1 o 2 volte nel periodo di maggiore sviluppo vegetativo e a seconda della vigoria della pianta; al bisogno leggere sfogliature in prossimità del grappolo nel periodo pre-vendemmia per favorirne la sanità, diradamento dei grappoli a fine invaiatura (per migliorare l'equilibrio e non creare stress della pianta, favorire una maturazione omogenea del prodotto). Il nostro vigneto è protetto con reti antigrandine "a grembiule" disposte in verticale sul lato ovest di ogni filare**

### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice orizzontale a rulli gommati**

Modalità di pressatura: **pressa a polmone cilindrico in gomma tipo wilmess**

Vinificatori in (materiale): **si utilizzano le stesse vasche che sono utilizzate per la maturazione dei vini, in acciaio e in cemento verniciato**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione di 6 giorni.**

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

**aggiunta di metabisolfito potassico nell'ordine di 8-12 gr./hl di pigiato; a fine fermentazione malolattica aggiunta di metabisolfito di potassio 4-6 gr/hl che viene mantenuto durante il periodo di affinamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**  
Filtraggi (se sì, tipologia): **filtrazione sgrassante a cartoni appena prima dell'imbottigliamento.**  
Chiarifiche (se sì, tipologia): **chiarifica con prodotto a base di albumina, gelatina alim. e bentonite, in prossimità dell'imbottigliamento,**  
Eventuale affinamento in acciaio (durata): **circa 8 mesi**  
Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**  
Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **almeno 3 mesi, meglio 6 mesi**  
Eventuali correzioni: **no**  
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**  
Utilizzo di concentratore: **no**  
Pratiche di "salasso": **una parte delle uve che si utilizzano per il vino goppello si usano per la produzione del Chiaretto, possiamo quindi considerare che le uve subiscono un salasso di circa 10-15% di media.**  
Resa uva/vino (%): **45%**  
Numero di bottiglie prodotte: **5000**  
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**  
Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **vengono consegnate alla distilleria e utilizzate per produrre la Grappa "La Basia"**  
Produzione di grappe o distillati (sì o no): **sì**  
Quantità:  
Luogo e modalità di distillazione: **c/o Distilleria Peroni Maddalena - Gussago**

#### *Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **12,50%**  
Acidità (g/l) : **5,00**  
Ph: **3,90**  
Estratto secco (g/l) : **27,50**  
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **29**  
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **90**

#### *Descrizione organolettica e libera*

Il mio vino è: **Il colore è rosso rubino brillante, di buona intensità, colpisce per i profumi garbatamente fruttati e dai caratteristici aromi speziati. E' gradevole e gentile al gusto, di buona struttura tannica, asciutto. Tipico vino da arrostiti, pollame e coniglio, formaggi da tavola saporiti.**

#### *PREZZO SORGENTE*

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):  
**f.co cantina per vendita diretta: € 6.00**

#### *Eventuali altre considerazioni:*

**L'eventuale presenza di lievi depositi è da ritenersi sintomo di genuinità e integrità , non essendo il prodotto sottoposto a trattamenti stabilizzanti.**

## IL VINO

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

**Garda Classico DOC Rosso Superiore "Predefitte"**

Annata: **2004**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **Predefitte, Sanmartine, Vigneto 98**

Suolo: **di origine morenica, tendenzialmente sabbioso, con vene argillose, buona dotazione di scheletro, inerbito**

Esposizione dei filari: **Sud -Est**

Altitudine: **280 metri s.l.m.**

Vitigno/i: **Rebo, Marzemino, Barbera, Sangiovese e Groppello**

Portainnesto/i: **420A, SO4**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **5-12 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **in part 4350 ceppi/ha, in parte 3500 ceppi/ha**

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

Produzione per ettaro (q/ha): **70 Q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **trattamenti di copertura a base di rame e zolfo, in numero variabile a seconda dell'andamento stagionale (nel 2008 circa 14 trattamenti, sospesi completamente da metà agosto). Nessun trattamento antibotritico**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **utilizzo quasi esclusivo di concimi organici di origine animale (letame di cavallo o di bovini) distribuiti a fine inverno, inizio primavera.**

Data inizio vendemmia: **a seconda dell'andamento stagionale, nell'anno in corso 11 ottobre 2008**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **no, utilizzo di prodotti a basso impatto ambientale, con controllo della quantità di rame (non super. a 6 kg/ha)**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **i terreni sono coltivati con inerbimento integrale, si pratica potatura verde (cimature leggere 1 o 2 volte nel periodo di maggiore sviluppo vegetativo e a seconda della vigoria della pianta; al bisogno leggere sfogliature in prossimità del grappolo nel periodo pre-vendemmia per favorirne la sanità, diradamento dei grappoli a fine invaiatura (per migliorare l'equilibrio e non creare stress della pianta, favorire una maturazione omogenea del prodotto). Il nostro vigneto è protetto con reti antigrandine "a grembiule" disposte in verticale sul lato ovest di ogni filare**

### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice orizzontale a rulli gommati**

Modalità di pressatura: **pressatura con pressa a polmone cilindrico in gomma, tipo Willmes**

Vinificatori in (materiale): **si utilizzano le stesse vasche che sono utilizzate per la maturazione dei vini, in acciaio e in cemento verniciato**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione di 21 giorni con temperature che arrivano normalmente sui 29 °C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **alla pigiatura aggiunta di metabisolfito potassico nell'ordine di 8-12 gr./hl di pigiato; a fine fermentazione malolattica aggiunta di metabisolfito di potassio 4-6 gr/hl che viene mantenuto durante il periodo di affinamento**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **sì , lieviti Fermol rouge (AEB) e Blastosel Gran cru (Agrivite snc)**

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **filtrazione sgrossante a cartoni appena prima dell'imbottigliamento**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **chiarifica con prodotto a base di albumina, gelatina e albumina, poco prima dell'imbottigliamento**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **circa 20 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **circa 10 mesi in barriques di rovere francese 225 litri usate con più passaggi**

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

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **3000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **vengono consegnate alla distilleria e utilizzate per produrre la Grappa "La Basia"**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione: **c/o Distilleria Peroni Maddalena - Gussago**

#### *Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **13%**

Acidità (g/l) : **5,50**

Ph: **3,60**

Estratto secco (g/l) : **31,00**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **30,00**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **85,00**

#### *Descrizione organolettica e libera*

Il mio vino è:

**Colore: rosso rubino con piacevoli sfumature violacee**

**Profumo: intenso all'olfatto, con eleganti sentori fruttati, dalla ciliegia matura ai frutti di bosco.**

**Gusto: Pieno e armonico al gusto; vino elegante con piacevole evoluzione aromatica, che parte da un sorso morbido, per lasciare in bocca piacevoli tonalità tostate e di liqueriziali;ottima la persistenza e la complessità.**

#### *PREZZO SORGENTE*

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

**f.co cantina per vendita diretta: € 9,50**

*Eventuali altre considerazioni:*

**L'eventuale presenza di lievi depositi è da ritenersi sintomo di genuinità e integrità , non essendo il prodotto sottoposto a trattamenti stabilizzanti.**

## IL VINO

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

### **Garda Classico DOC Rosso Superiore "Marti"**

Annata: **2003**

#### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **Sanmartine, Vigneto 98**

Suolo: **di origine morenica, tendenzialmente sabbioso, con vene argillose, buona dotazione di scheletro, inerbito**

Esposizione dei filari: **Sud-Est**

Altitudine: **280 metri s.l.m.**

Vitigno/i: **Groppello 50%, Barbera, Sangiovese, Marzemino 50%**

Portainnesto/i: **420A, SO4**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **45 anni e 10 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4350 ceppi/ha e 3000 ceppi/ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2 - 3 kg circa**

Produzione per ettaro (q/ha): **70 Q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **trattamenti di copertura a base di rame e zolfo, in numero variabile a seconda dell'andamento stagionale (nel 2008 circa 14 trattamenti, sospesi completamente da metà agosto). Nessun trattamento antibotritico**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **utilizzo quasi esclusivo di concimi organici di origine animale (letame di cavallo o di bovini) distribuiti a fine inverno, inizio primavera.**

Data inizio vendemmia: **a seconda dell'andamento stagionale, nell'anno in corso 4 ottobre 2008**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **no, utilizzo di prodotti a basso impatto ambientale, con controllo della quantità di rame (non super. a 6 kg/ha)**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **i terreni sono coltivati con inerbimento integrale, si pratica potatura verde (cimature leggere 1 o 2 volte nel periodo di maggiore sviluppo vegetativo e a seconda della vigoria della pianta; al bisogno leggere sfogliature in prossimità del grappolo nel periodo pre-vendemmia per favorirne la sanità, diradamento dei grappoli a fine invaiatura (per migliorare l'equilibrio e non creare stress della pianta, favorire una maturazione omogenea del prodotto). Il nostro vigneto è protetto con reti antigrandine "a grembiule" disposte in verticale sul lato ovest di ogni filare**

#### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice orizzontale a rulli gommati**

Modalità di pressatura: **pressatura con pressa a polmone cilindrico in gomma, tipo Willmes**

Vinificatori in (materiale): **si utilizzano le stesse vasche che sono utilizzate per la maturazione dei vini, in acciaio e in cemento verniciato**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione di 9 giorni con temperature che arrivano normalmente sui 29-30 °C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **alla pigiatura aggiunta di metabisolfito potassico nell'ordine di 8-10 gr./hl di pigiato; a fine fermentazione malolattica aggiunta di metabisolfito di potassio 4-6 gr/hl che viene mantenuto durante il periodo di affinamento**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **sì , lieviti Fermol rouge (AEB) e Blastosel Gran cru (Agrivite snc)**

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **filtrazione sgrossante a cartoni appena prima dell'imbottigliamento**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **chiarifica con prodotti a base di albumina, gelatine e bentonite, poco prima dell'imbottigliamento**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **circa 20 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **circa 10 mesi in barriques di rovere francese 225 litri usate con più passaggi**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **almeno 10 mesi**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **3000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **vengono consegnate alla distilleria e utilizzate per produrre la Grappa "La Basia"**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione: **c/o Distilleria Peroni Maddalena - Gussago**

#### *Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **13%**

Acidità (g/l) : **5,50**

Ph: **3,65**

Estratto secco (g/l) : **30,00**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **28**

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

#### *Descrizione organolettica e libera*

Il mio vino è:

**Colore: rosso rubino con tenui sfumature ambrate**

**Profumo: intenso all'olfatto, con sentori speziati e sfumature vanigliatei,**

**Gusto: Pieno e armonico al gusto; vino elegante con piacevole evoluzione aromatica, di elevata sapidità;ottima la persistenza e la complessità.**

#### *PREZZO SORGENTE*

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

**f.co cantina per vendita diretta: € 7,90**

*Eventuali altre considerazioni:*

**L'eventuale presenza di lievi depositi è da ritenersi sintomo di genuinità e integrità , non essendo il prodotto sottoposto a trattamenti stabilizzanti.**