



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

La Casaccia az. Vitivinicola di Giovanni Rava

Indirizzo: **Via Dante Barbano 10 – 15034 Cella Monte (AL)**

Telefono: **0142 489986**

Fax: **0142 489986**

E-mail: **vini@lacasaccia.biz**

Sito internet: **www.lacasaccia.biz**

Proprietario: **Giovanni Rava**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Superficie coltivata totale (ettari): **10**

Superficie coltivata a vigneto: **7.5**

Altre colture (quali): **grano-mais**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **6 ettari + 4 in affitto**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **consulente Giuliano Noé**

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

Bassignana

Lavoratori fissi (indicare il numero):

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

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

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Barbera d'Asti DOC (vigna Sant'Anna) – Barbera del Monferrato DOC (vigna Colma) – Monferrato DOC Freisa (Monfioienza) – Grignolino del Monferrato Casalese DOC (Poggeto) – Piemonte DOC Chardonnay (Charnò) (Varej) – Barbera del Monferrato Superiore (Calichè) (Bricco del Bosco) – Spumante metodo classico (La Casaccia)**

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

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:

Giovanni ed Elena Rava, due agronomi, hanno lasciato la città per realizzare una loro aspirazione: vivere e lavorare in campagna. Hanno rilevato l'attività dei loro zii nel 2001, ristrutturando la cantina dei nonni e seguendo direttamente sia i vigneti sia la vinificazione.

I miei principi e idealità di produttore:

Produrre nel rispetto dell'ambiente e della salute nostra e dei consumatori che bevono il nostro vino.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

Siamo contrari agli OGM

IL VINO

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

Barbera d'Asti DOC – Vigna S.Anna

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **S.Anna**

Suolo: **marne calcaree**

Esposizione dei filari: **nord-est**

Altitudine: **ca 300 m**

Vitigno/i: **barbera**

Portainnesto/i: **non sappiamo, sono viti molto vecchie**

Forma di allevamento: **spalliera**

Età media delle viti: **40 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4.000 / 5.000 viti ma con molte fallanze**

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame, zolfo e piretro naturale**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **stallatico**

Data inizio vendemmia: **fine settembre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassetta, con eliminazione delle parti secche o marce del grappolo**

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigia-diraspatrice**

Modalità di pressatura: **le vinacce non sono pressate ma lasciate sgrondare**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **ca 10 giorni a temperatura non superiore a 30°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **anidride solforosa in piccole quantità durante la vinificazione e all'imbottigliamento: la quantità totale in bottiglia è inferiore a 100 mg/l**

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

Metodologia di stabilizzazione: **freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **farina fossile e cartone all'imbottigliamento**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **qualche mese**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **minimo qualche mese**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **8.600**

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

Tappo in (materiale) :

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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) : **5.7**

Ph:

Estratto secco (g/l) : **24.7 g/l**

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

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

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **rispecchia la tipicità e le caratteristiche del vitigno; profumo fruttato, di frutta matura, in bocca pieno, caldo, ben strutturato.**

PREZZO SORGENTE

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

5.00 €/bottiglia

Eventuali altre considerazioni: