



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

### **LA DISTESA**

Indirizzo: **VIA ROMITA 28 CUPRAMONTANA (AN)**

Telefono: **0731781230**

Fax: **0731781230**

E-mail: **distesa@libero.it**

Sito internet: **www.ladistesa.it**

Proprietario: **CORRADO DOTTORI**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **Agriturismo 15 posti letto**

Superficie coltivata totale (ettari): **18**

Superficie coltivata a vigneto: **3**

Altre colture (quali): **erba medica, oliveto, orto**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda : **vino, olio**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **15 + 3**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Sergio Paolucci, consulente**

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

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **3/4**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

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

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **GLI EREMI, NOCENZIO, TERRE SILVATE, NUR, 99**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **10.000**

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): **50.000 euro**

Una breve storia dell'azienda:

I miei principi e idealità di produttore:

**raccontare il territorio, con le sue mille complessità, e seguire le stagioni, con le loro evoluzioni sempre differenti. E' per questo che abbiamo scelto un metodo di coltivazione biologico, così da esprimere senza distorsioni ciò che la terra porta con sé, naturalmente.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

**Contrario**

## IL VINO

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

### **VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE TERRE SILVATE**

Annata: **2007**

#### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **SAN MICHELE, VIA VALLE, BATTINEBBIA**

Suolo: **Argilloso calcareo**

Esposizione dei filari: **SUD, EST**

Altitudine: **200 - 350 mt.**

Vitigno/i: **VERDICCHIO**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **GUYOT DOPPIO**

Età media delle viti: **25 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **2200**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **3 KG.**

Produzione per ettaro (q/ha) **65 Q.LI**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **ZOLFO e RAME 6/7 trattamenti**

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

Data inizio vendemmia: **5 settembre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **BIOLOGICA cert. IMC**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

#### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **PIGIATURA UVA INTERA**

Modalità di pressatura: **SOFFICE A MEMBRANA**

Vinificatori in (materiale): **ACCIAIO**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **10% MACERAZIONE 48 ORE A CALDO**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **5 gr/Q.le IN PRESSA e poi SECONDO LE ANALISI PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO**

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

Metodologia di stabilizzazione: **10 gr. HL. BENTONITE**

Filtraggi (se sì, tipologia): **A CARTONI, STERILE**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **VEDI STABILIZZAZIONE**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **6 MESI**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi):

Eventuale affinamento in bottiglia (durata):

Eventuali correzioni: **NO**

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

Utilizzo di concentratore: **NO**

Pratiche di "salasso": **NO**

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

Numero di bottiglie prodotte: **6.000**

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

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: **13,5%**

Acidità (g/l): **6,4**

Ph: **3,30**

Estratto secco (g/l): **20**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **18**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **74**

#### *Descrizione organolettica*

Il mio vino è:

**Irrequieto, fresco, molto sapido.**

#### *PREZZO SORGENTE*

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

**Il prezzo in azienda è: 4,90+IVA= 5,88**

*Eventuali altre considerazioni:*

## IL VINO

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

**MARCHE ROSSO NOCENZIO**

Annata: **2006**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **SAN MICHELE**

Suolo: **Argilloso fortemente calcareo**

Esposizione dei filari: **SUD**

Altitudine: **350 mt.**

Vitigno/i: **SANGIOVESE, MONTEPULCIANO, CABERNET SAUVIGNON**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **CORDONE SPERONATO**

Età media delle viti: **10 - 70 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1 KG.**

Produzione per ettaro (q/ha): **40 Q.LI**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **ZOLFO e RAME 6/7 trattamenti**

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

Data inizio vendemmia: **12 settembre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **IN CONVERSIONE BIOLOGICA cert. IMC**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura

### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **DIRASPATURA**

Modalità di pressatura: **SOFFICE A MEMBRANA**

Vinificatori in (materiale): **LEGNO**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **7-12 GIORNI A SECONDA DEI VITIGNI NON CONTROLLATA**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **5 gr/Q.le nella fase di diraspatura e poi SECONDO LE ANALISI PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO**

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

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia): **NO**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **ALBUME D'UOVO**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **6 MESI**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **12 MESI IN BARRIQUES VECCHIE**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **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%**

Numero di bottiglie prodotte: **1.400**

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

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: **13,5%**

Acidità (g/l): **5,6**

Ph: **3,45**

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

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **12**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **35**

#### *Descrizione organolettica*

Il mio vino è:

**Austero, vero, elegante.**

#### *PREZZO SORGENTE*

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

**Il prezzo in azienda è: 8,30+IVA= 9,96**

*Eventuali altre considerazioni:*



autocertificazione e prezzo sorgente  
**l'olio**

## INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

**AZIENDA AGRICOLA LA DISTESA**

Indirizzo: **VIA ROMITA 28, CUPRAMONTANA (AN)**

Telefono: **0731781230**

Fax:

E-mail: **distesa@libero.it**

Sito internet: **www.ladistesa.it**

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche) :

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica) :

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) : **agriturismo 12 posti letto**

Comune/i di produzione: **CUPRAMONTANA**

Superficie uliveto: **1,5 Ha**

N° piante di olivo: **120**

Età degli olivi: **molti centenari + circa 50 di 15 anni**

Sesto di impianto e cultivar: **Sparsi nei campi, Frantoio, Leccino, Carboncella, Raggia.**

Esposizione – altitudine: **350 mt.**

Quantità olive prodotte nell'ultima campagna olivicola: **25 Q.li**

Tipo di conduzione (proprietà/affitto/altro) : **proprietà**

Tipo di coltivazione (convenzionale, integrato, biologico, biodinamico, altro) : **BIOLOGICO**

Eventuali società di certificazione: **IMC di Senigallia**

Trattamenti eseguiti nell'ultima campagna olivicola (principio attivo e n° trattamenti):

**NESSUNO**

Concimazioni eseguite nell'ultima campagna olivicola (principio attivo e n° concimazioni) :

**NESSUNA**

Lavorazioni eseguite nell'ultima campagna olivicola (decespugliatura, taglio dei polloni etc):

**Trinciatura**

Mesi della raccolta delle olive da/a dell'ultima campagna olivicola: **NOVEMBRE**

Metodo di raccolta: **A MANO**

Numero lavoratori fissi (escluso il proprietario): **NESSUNO**

Numero lavoratori stagionali o manodopera giornaliera utilizzata (indicare quante persone, la paga oraria): **5, 7 euro**

Nome e sede del frantoio utilizzato nell'ultima campagna olivicola: **FRANTOIO ROSINI, SAN PAOLO**

Distanza tra luogo di raccolta e il frantoio (distanza media) : **5 KM.**

Tempi di consegna delle olive raccolte (giornaliero, altro) : **48 ore**

Modalità di stoccaggio delle olive (cassoni, piazzale coperto, area manovra dei mezzi):

**Cassette forate**

Modalità di estrazione/frangitura: **centrifuga a freddo**

Tempi medi di trasformazione (da consegna olive a frangitura): **2 ore**

Modalità di stoccaggio dell'olio extravergine molito: **ACCIAIO**

Quantità di olio extravergine di oliva prodotto nell' ultima campagna olivicola: **400 Kg.**

Luogo, modalità di stoccaggio dell'olio extravergine (silos, cisterne, interni, esterni, altro) :

**serbatoi inox interni**

Caratteristiche organolettiche (dolce, piccante, ecc.) : **leggermente piccante, leggero**

Caratteristiche chimiche (acidità, perossidi,) : **acidità < 0,5**

Eventuale laboratorio di analisi utilizzato:

Luogo e modalità di confezionamento: **c/o FRANTOIO**

Tipo di confezione utilizzate (da 5, 3, 1 litro, lattine, vetro, altro) : **vetro da 0,75**

Luogo e modalità di vendita dell'olio extravergine di oliva (azienda, negozi, supermercati, per corrispondenza, altro) : **azienda e fiere**

Prezzo sorgente al litro: **15 euro**

Prezzo medio confezione (imballo+etichetta) : **1 euro**

Prezzo totale (riferito alla confezione) : **13 euro**

Costi di spedizione (da aggiungere al prezzo totale) :

Condizioni ambientali del posto di produzione (eventuali rischi ambientali) :

Condizioni ambientali dell'area (eventuali rischi ambientali, altro) :

Cosa penso degli ogm in agricoltura: **CONTRARIO**

Principi e idealità cui si è ispirato: **VEDI SCHEDA SUL VINO**

Altro: