



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

La Marca di San Michele

Indirizzo: **Torre 13, 60034, Cupramontana, (AN)**

Telefono: **0731.781183**

Fax: **0731.781183**

E-mail: **info@lamarcadisanmichele.com**

Sito internet: **www.lamarcadisanmichele.com**

Proprietario: **Alessandro e Beatrice Bonci**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **b&b 4 posti**

Superficie coltivata totale (ettari): **12**

Superficie coltivata a vigneto: **6**

Altre colture (quali): **grano**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **olio e marmellate**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Carlo Pigni e Sergio Paolucci (consulenti per l'annata 2007)**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **Gianluca Ferroni (per l'annata 2007)**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **4**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **10**

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **a tempo determinato**

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

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

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **13.300**

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): **primo anno di produzione**

Una breve storia dell'azienda:

La Marca di San Michele nasce come società nel 2006. Alessandro e Beatrice Bonci sono la quarta generazione di una famiglia di vignaioli che ha voluto riprendere almeno in parte le origini e lo spirito forse più autentico di questo mestiere coltivando personalmente soltanto 6 ettari di vigneto nella contrada omonima alla ricerca della massima qualità che le uve di verdicchio possono offrire.

I miei principi e idealità di produttore:

Orientamento verso una produzione biologica alla ricerca del massimo rispetto dell'ambiente, della terra e di chi la lavora!

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

Contrari

IL VINO

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

CapoVolto

Annata: **2007**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Cecco**

Suolo: **argilloso e calcareo**

Esposizione dei filari: **nord-sud**

Altitudine: **350 mt slm**

Vitigno/i: **Verdicchio**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **17 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **non verificata**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **non verificata**

Produzione per ettaro (q/ha): **100 ql**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **inerbimento in totale assenza di diserbanti e antibiotritici. A basso impatto ambientale, zolfo e rame (a seconda delle necessità)**

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

Data inizio vendemmia: **metà settembre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **no**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **soffice**

Modalità di pressatura: **soffice**

Vinificatori in (materiale): **vetroresina e acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **20 giorni sulle fecce a temperatura controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **metabisolfito di potassio in pigiatrice (5 gr/hl) e in vasca (12 g/hl).**

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

Metodologia di stabilizzazione: **a freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **filtraggio con filtro a spessore a farina fossile**

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

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

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

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

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **13.300**

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

Tappo in (materiale) : **sintetico coestruso**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,5%**

Acidità (g/l) : **5,70**

Ph: **3,20**

Estratto secco (g/l) : **17**

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **125 mg/l**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

Il CapoVolto è un Verdicchio dei Castelli di Jesi, DOC, Classico Superiore.

Una parte delle uve è stata vinificata in riduzione utilizzando ghiaccio secco che ha anche lo scopo di controllare la temperatura ed evitare una fermentazione prematura delle uve. L'atmosfera inerte che si viene a creare riduce l'ossidazione ottenendo note aromatiche più intense e complesse che esaltano le specificità del vitigno.

PREZZO SORGENTE

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

6 euro

Eventuali altre considerazioni: