



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda Agricola La Viranda s.c.

Indirizzo: **Via Maestra 22, 14042, Calamandrana (AT)**

Telefono: **0141856571**

Fax: **0141856571**

E-mail: **vini@laviranda.it**

Sito internet: **www.laviranda.it**

Proprietario: **Claudio Solito, Lorella Solito, Secondo Scanavino, Emanuele Giordano, Alfiero Solito**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **Agriturismo h 12 posti letto – 60 coperti**

Superficie coltivata totale (ettari): **25 ettari**

Superficie coltivata a vigneto: **19,80 ettari**

Altre colture (quali): **5,20 ettari di orti, frutteti, campi, prati.**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Vino – Grappa – Salumi – Marmellate - Composte**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **11 ettari di proprietà dei soci dell'azienda, 14 ettari in affitto**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Claudio Solito – responsabile di cantina, Sergio Molino - consulente tecnico**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **Flavio Bera - consulente**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **i soci**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **1 in agriturismo – 3 in campagna**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **Contratto Nazionale Stagionali Agricoli**

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **BARBERA D'ASTI d.o.c. SAN GIOVANNI, BARBERA D'ASTI d.o.c. SUPERIORE, BARBERA DEL MONFERRATO d.o.c., LANGHE d.o.c. DOLCETTO, FREISA D'ASTI d.o.c., LA ROU (Cabernet-Sauvignon), LIBERTARIO ROSSO (Brachetto- clone Migliardi), MONSU ARDISSON (Pinot Nero), CHARDONNAY d.o.c. 'L MARTINET, CORTESE d.o.c., MONFERRATO BIANCO d.o.c. (Sauvignon blanc), MOSCATO D'ASTI d.o.c., MOSCATO D'ASTI d.o.c. PASSITO, SPUMANTE BRUT (Cortese e Chardonnay).**

Con il nome CA' PONCHIONE di Lorella e Claudio Solito: **LA SOPA - BARBERA D'ASTI SUPERIORE - Riserva 2001, 'L VIGNOT – PINOT NERO - Riserva 2001, LA PIPIONA – CABERNET SAUVIGNON – Riserva 2001**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **40.000**

Produzione di vino sfuso: **Monferrato Rosso – 7.000 litri, Cortese – 9.000 litri**

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):
12.000 bottiglie a Bival s.c.r.l. distributore per grossisti e grande distribuzione: in parte con etichetta La Viranda e in parte con etichetta del venditore.
Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta):

Una breve storia dell'azienda:

La cooperativa La Viranda nasce nel 1980 da un "sogno" come cooperativa di contadini e disoccupati, alle inizio la cooperativa faceva solo produzione agricola e conferiva la frutta al consorzio di San Marzano e l'uva alla cantina sociale di Calamandrana, nel 1987 La Viranda apre l'agriturismo, uno dei primi della zona, per avere uno sbocco diretto alla sua produzione, nel 1992 la cooperativa ha diviso i terreni tra i soci.

Nel 2001 inizia la commercializzazione del vino de La Viranda scelta indispensabile per continuare lavorare e produrre un prodotto di qualità senza lasciare ad altri tutto il margine.

I miei principi e idealità di produttore:

Il vino è un prodotto per tutti, tutti hanno diritto di bere del buon vino a prezzi accessibili.

Cerchiamo di fare un prodotto che raggiunga questi obiettivi, la nostra soddisfazione sta nell'incontrare le persone che apprezzano il nostro prodotto, lavoriamo per arrivare direttamente al consumatore finale.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

Assolutamente negativa

IL VINO

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

Vino da Tavola Rosso "Libertario Rosso"

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Calamandrana - foglio 6 - mq. 2520**

Suolo: **Calcareo bianco, profondo**

Esposizione dei filari: **Sommità collina**

Altitudine: **210 m.s.l.m.**

Vitigno/i: **Brachetto - Clone Migliardi (antica varietà di Nizza Monferrato)**

Portainnesto/i: **41b**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **8 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4500 ceppi/ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,8 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **60/80 quintali**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Prodotti organici: Mancozeb (2 volte) – Concime fogliare a base di fosfito di potassio – Zolfo colloidale – Idrossido di Rame – 2 trattamenti obbligatori della flavescenza.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **Fertilizzante organico biologico**

Data inizio vendemmia:

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):

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Soffice**

Modalità di pressatura: **Soffice**

Vinificatori in (materiale): **Acciaio inox**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **7/8 gg. a 30°C controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **15 mg/l prima della fermentazione - 2,5 mg/l dopo 6 mesi di affinamento - 5 mg/l prima dell'imbottigliamento**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **RBL97 – No OGM**

Filtraggi (se sì, tipologia): **Un passaggio in filtro a farina e in cartucce da 3 micron**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **1 albume fresco d'uovo per hl. e 4 g/hl. bentonite**

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

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

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

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso":

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

Numero di bottiglie prodotte: **1700**

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

Tappo in (materiale): **sughero 24,5x40 1+1**

Destinazione delle vinacce:

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,20%**

Acidità (g/l): **6,2**

Ph:

Estratto secco (g/l): **29**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **70 mg/l**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **86 mg/l**

Descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è: **Rosso rubino, morbido a volte con qualche residuo di zucchero, leggermente tannico, aromatico tipico del vitigno.**

PREZZO SORGENTE

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

€ 4,20 (Riferito alla bottiglia IVA inclusa)

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

BARBERA D'ASTI d.o.c. SUPERIORE

Annata: **2003**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **LA SOPA**

Suolo: **calcareo bianco con buona % sabbia**

Esposizione: **Sud-Est**

Altitudine: **200 m.s.l.m.**

Vitigno/i: **Barbera**

Portainnesto/i: **41 B**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **2 appezzamenti: 35 anni e 65 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **7500 ceppi/ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **0,8 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **45/50 quintali**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Prodotti organici: Mancozeb (2 volte) – Concime fogliare a base di fosfito di potassio – Zolfo colloidale – Idrossido di Rame – 2 trattamenti obbligatori della flavescenza.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **Fertilizzante organico biologico**

Data inizio vendemmia: **28/09/2003**

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): **No**

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **Lavorazioni a verde sulla vite, arieggiatura e sfogliatura.**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Soffice**

Modalità di pressatura: **Soffice**

Vinificatori in (materiale): **Acciaio inox**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **7/8 gg. a 30°C controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **15 mg/l prima della fermentazione (dopo pigiatura), 2,5 mg/l dopo circa 6 mesi di affinamento, 5 mg/l prima dell'imbottigliamento**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **BRM42 selezionato da Sergio Molino – No OGM**

Metodologia di stabilizzazione: **Nessuna**

Filtraggi (se sì, tipologia): **Un solo passaggio in un profil da 5 micron**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **1 albume fresco d'uovo per hl. e 4 g/hl. bentonite**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **4 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **18 mesi in barrique 225 l. – 40% legno al 1° passaggio - 60% al 2° passaggio**

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

Eventuali correzioni: **No**

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

Utilizzo di concentratore: **No**

Pratiche di "salasso": **No**

Resa uva/vino (%): **65%**

Numero di bottiglie prodotte: **3.250**

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

Tappo in (materiale): **24,5x50 Sughero naturale**

Destinazione delle vinacce: **Grappa**

Produzione di grappe o distillati (sì o no. se sì, nome del prodotto): **Sì (30334),**

Grappa monovitigno di Barbera affinata in rovere,

Grappa Piemonte bianca da vinacce di uve piemontesi

Quantità: **652 l.**

Luogo e modalità di distillazione: **Distilleria Villa Rosati – Neive (CN), Distillazione**

Tradizionale – Alambicco in rame – Bagnomaria

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14,50%**

Acidità (g/l): **5,2**

Ph:

Estratto secco (g/l): **34**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **70 mg/l**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **82 mg/l**

Descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è: **Colore rubino, violaceo intenso, cupo, grande struttura.**

Profumi fruttato di frutta matura, grande morbidezza (bassa acidità) complesso, con grande permanenza in bocca.

PREZZO SORGENTE

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

€ 6,70 (IVA inclusa)

Eventuali altre considerazioni:

Il 2003 per questa zona del Piemonte è stato un'annata eccezionale (come il '64 e il '97)