



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

**FERRI GIUSEPPE-AZIENDA VITIVINICOLA LUSENTI s.s**

Indirizzo: **Loc. Casa Piccioni 57-Vicobarone- Ziano P.no- 29010 Piacenza**

Telefono: **0523-868479**

Fax: **0523-840037**

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

Sito internet: **www.lusentivini.it**

Proprietario: **Lusenti Gaetano- Lusenti Lodovica- Ferri Giuseppe**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **salone adibito a degustazione con terrazza affacciata sui vigneti -50 posti**

Superficie coltivata totale (ettari): **17**

Superficie coltivata a vigneto: **17**

Altre colture (quali): **no**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **marmellata di malvasia con la nostra uva, miele biologico**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **consulente enologo Stefano Testa**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **consulente agronomo Piero Ballario**

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

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **impiegata agricola**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **operai agricoli**

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia) **VINI TRANQUILLI: Gutturnio Superiore Doc "Cresta al Sole", Bonarda Doc "La Picciona"; Cabernet Sauvignon Doc Villante, Gutturnio d'annata Doc Vigna Martin, Malvasia Doc "Bianca Regina". VINI FRIZZANTI : Gutturnio Doc, Bonarda Amabile Doc "Tradizioni che tornano", Ortrugo Doc, Malvasia Secco Doc, Pinot Grigio Doc "Fiocco di Rose". VINI PARTICOLARI: Bonarda Filtrato Dolce, Malvasia Filtrato Dolce, Malvasia Passito Doc, Bonarda Passito, Pinot Nero Spumante "Metodo Classico"**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **110.000**

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):

Una breve storia dell'azienda

I miei principi e idealità di produttore:

**Coltivare il vigneto e vinificare attenendosi il più possibile a dei principi di naturalità e di tradizione**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

**contrario**

## IL VINO

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

**Colli Piacentini Doc Bonarda "La Picciona"**

Annata: **2004**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **Pozzolo**

Suolo: **Argilloso – calcareo medio impasto**

Esposizione dei filari: **sud**

Altitudine: **250 m.s.l.m**

Vitigno/i: **Croatina**

Portainnesto/i: **/**

Forma di allevamento: **Gouyot**

Età media delle viti: **50 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3500**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **più o meno 2 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **7.000**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **zolfo in polvere e rame liquido all'occorrenza**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **concimazioni organiche con letame bovino ogni 3 / 4 anni**

Data inizio vendemmia: **circa metà agosto**

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

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **no**

### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **l'uva viene diraspata e pigiata contemporaneamente**

Modalità di pressatura: **le vinacce una volta macerate vengono pressate da una pressa che lavora in modo delicato e soffice**

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **mediamente 20 gg a temperatura controllata a 20°**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **anidride solforosa 2 gr. Per ettolitro al momento della pigiatura**

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

Metodologia di stabilizzazione: **/**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **filtraggio con cartoni di cellulosa larghi prima dell'imbottigliamento**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **/**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **barrique e tonneau di secondo e terzo passaggio**

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

Eventuali correzioni: **no**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso" : **quando serve**

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

Numero di bottiglie prodotte: **8.000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

#### *Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **14**

Acidità (g/l) : **6**

Ph: **3.81**

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

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **9**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **58**

#### *Descrizione organolettica*

Il mio vino è: **Crede in questo vino per me significa credere il quello che stiamo facendo in azienda: vogliamo dare ad ogni vino la propria personalità anche quando il palato dell'esperto non vi trova il giusto equilibrio e la giusta morbidezza. La Picciona rivela tutto il lavoro svolto in vigna e in cantina con il passare degli anni: questo è il vino dell'attesa.**

#### *PREZZO SORGENTE*

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

**€ 7.00+ 20% IVA=€ 8.40**

*Eventuali altre considerazioni:*