



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

**MARCONI CLAUDIO**

Indirizzo: **Raffaelli 6, 47100, Forlì (FC)**

Telefono: **0543/84568**

Fax: **0543/21234**

E-mail: **claudio.marconi@cssforli.it**

Sito internet:

Proprietario: **MARCONI CLAUDIO**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **giovedì, venerdì e sabato**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **no**

Superficie coltivata totale (ettari): **14.65.00**

Superficie coltivata a vigneto: **2.40.00**

Altre colture (quali): **bosco, seminativo, orto**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino, aceto, miele**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **ALESSANDRO FENINO (consulente)**

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

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

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:

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

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

**BACCANELLO (sangiovese di Romagna DOC Superiore)**

**'RABELLO (vino da tavola bianco)**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente):

**Baccanello 2.000 bottiglie**

**'Rabello 300 bottiglie**

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): **8.000 €**

Una breve storia dell'azienda:

**Il titolare è nato nel 1956 a Carpinello, una frazione del Comune di Forlì.**

**Discende da una famiglia di coloni che, per almeno quattro generazioni, hanno coltivato poderi nella pianura forlivese, gestendo in particolare, alla fine del '900, una rinomata stazione di monta suina.**

**Dopo il liceo classico, si è laureato in Scienze Agrarie presso l'Università di Bologna, con il punteggio di 110/110; ha conseguito quindi l'abilitazione alla libera professione presso l'Università Cattolica di Milano.**

**Per circa 10 anni ha esercitato l'attività di agronomo, ricoprendo incarichi sia di direttore di aziende agricole e zootecniche del territorio forlivese, sia di tecnico di zona di multinazionali del settore zootecnico.**

**Dal 1988 ha iniziato varie collaborazioni con cooperative e consorzi del settore sociale; ha ricoperto incarichi di rilievo a livello locale (Presidente del Consorzio Solidarietà Sociale, Presidente della Cooperativa sociale Ecosphera, Consigliere della Cooperativa sociale P. Babini), a livello regionale (Coordinatore del Polo CGM, Consigliere di Federsolidarietà) e a livello nazionale (Consigliere del Consorzio CGM, Consigliere del Consorzio CGM Finance).**

**Nel 2003, assieme alla moglie, ha acquistato una piccola azienda posta nell'alta collina forlivese ed ha iniziato la produzione di vino.**

**I terreni sono situati in Comune di Predappio, ad una altitudine che varia fra i 450 ed i 500 metri.**

**Presentano una tessitura franco-limoso-sabbiosa e sono esposti a sud e sud-ovest. La superficie totale è di oltre 14 ettari, con porzioni di seminativo, bosco e parti incolte.**

**Il vigneto ha una superficie totale di Ha 2.40, di cui:**

- Ha 1.20 di sangiovese già in produzione (anno di impianto 1980)
- Ha 0.10 di sangiovese non ancora in produzione
- Ha 0.30 di albana e trebbiano misti già in produzione (anno di impianto 1980)
- Ha 0.40 di chardonnay non ancora in produzione
- Ha 0.40 di sauvignon blanc non ancora in produzione

**Tutte le operazioni colturali vengono eseguite dal titolare; per i trattamenti antiparassitari vengono seguiti i criteri della lotta integrata.**

**Anche le operazioni di cantina vengono eseguite dal titolare, con la supervisione di un enologo esperto, Alessandro Fenino.**

I miei principi e idealità di produttore:

**Ricominciare a lavorare con ritmi sostenibili, lavorare per vivere e non vivere per lavorare.**

**Produrre un vino autenticamente locale, utilizzando quanto di buono hanno le moderne tecniche agronomiche ed enologiche.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

**L'idea di fondo sarebbe buona, ma come si fa a fidarsi delle multinazionali?**

## IL VINO

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

**BACCANELLO – Sangiovese di Romagna DOC Superiore**

Annata: **vendemmia 2007**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: /

Suolo: **franco-limoso-sabbioso**

Esposizione dei filari: **sud**

Altitudine: **450 mslm**

Vitigno/i: **Sangiovese a bacca piccola**

Portainnesto/i: **ignoto**

Forma di allevamento: **cordone speronato**

Età media delle viti: **28 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **1.900**

Produzione per ceppo (kg/pianta):

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **peronospora ed oidio da 3 a 4 volte/anno**

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

Data inizio vendemmia: **da ultima settimana di settembre a prima di ottobre**

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

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: **meccanica**

Modalità di pressatura: **torchio manuale**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **10 gg a circa 25° non controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **solforosa 8 gr/hl alla pigiatura**

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

Metodologia di stabilizzazione: **anidride solforosa**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

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

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **1/3 della massa in botte vecchia da 300 lt per 60 gg**

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 (%): **65**

Numero di bottiglie prodotte: **2000**  
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**  
Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distruzione**  
Produzione di grappe o distillati (si o no): **no**  
Quantità:  
Luogo e modalità di distillazione:

*Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **13%**  
Acidità (g/l) : **4,70**  
Ph:  
Estratto secco (g/l) : **25,2**  
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **30**  
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **62**

*Descrizione organolettica e libera*

Il mio vino è: **dotato di ottima sapidità**

*PREZZO SORGENTE*

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):  
**€ 4,00**

*Eventuali altre considerazioni:*