



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Az. Agr. Monteforche di Alfonso Soranzo

Indirizzo: **Via Rovarolla 2005, Zovon di Vò (PD)**

Telefono: **333 2376035**

Fax: **0499940450**

E-mail:

Sito internet:

Proprietario: **Soranzo Alfonso**

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

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

Superficie coltivata totale (ettari): **4,5 ha**

Superficie coltivata a vigneto: **4,5 ha**

Altre colture (quali): **no**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **no**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **no**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **no**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **no**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **no**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **no**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **no**

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

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

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **19000**

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):

piccola distribuzione

Fatturato ultimo anno (inserire scale numeriche):

Una breve storia dell'azienda:

I miei principi e idealità di produttore:

Massimo rispetto per la natura

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

contraria

IL VINO

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

Cabernet Franc

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **marna**

Esposizione dei filari: **sud-ovest**

Altitudine: **170 m.s.l.**

Vitigno/i: **Cabernet Franc**

Portainnesto/i: **161/43**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **15 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **da 4000 a 6000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,5kg 1kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **da 60 a 70**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **biologici quando necessario (omeopatia)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **organico + omeopatico**

Data inizio vendemmia: **fine settembre**

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: **utilizzo di prodotti omeopatici**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **sì**

Modalità di pressatura: **torchio**

Vinificatori in (materiale): **cemento**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **15 giorni a T° da 23-33, no**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **pigiatura 15g/**

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

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia) : **no**

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **cemento per 9 mesi**

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

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

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso" : **no**

Resa uva/vino (%): **60-65%**

Numero di bottiglie prodotte: **800**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distillazione**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13%**

Acidità (g/l) : **5,60**

Ph: **3,30**

Estratto secco (g/l) : **25**

Anidride solforosa libera:

Anidride solforosa totale: **60**

Descrizione organolettica

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

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

€ 6,20 + iva = tot. 7,44

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

Vigneto Carantina

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Carantina**

Suolo: **marna**

Esposizione dei filari: **sud-ovest**

Altitudine: **170 m.s.l.m.**

Vitigno/i: **Garganega**

Portainnesto/i: **420/A**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **30 anni**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,5kg**

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **biologici, quando necessari**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **organico + omeopatico**

Data inizio vendemmia: **fine settembre**

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: **utilizzo di prodotti omeopatici**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **si + macerazione con buccia per 4gg.**

Modalità di pressatura: **torchio**

Vinificatori in (materiale): **cemento**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **si, 4gg**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **5gr m.b. pigiatura**

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

Metodologia di stabilizzazione: **no**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **si, 1 micron**

Chiarifiche (se sì, tipologia) : **no**

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

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **3 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: **5000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**
Tappo in (materiale) : **sughero**

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

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13%**
Acidità (g/l) : **4,80**
Ph: **3,55**
Estratto secco (g/l) : **29**
Anidride solforosa libera:
Anidride solforosa totale: **50**

Descrizione organolettica

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):
€ 6,20 + iva = tot. 7,44

Eventuali altre considerazioni: