



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda Agricola Morella

Indirizzo: **Via per Uggiano 147, 74024, Manduria (TARANTO)**

Telefono: **099 9791482**

Fax: **099 2209910**

E-mail: **azag.morella@libero.it**

Sito internet: **www.vinimorella.it**

Proprietario: **Lisa Gilbee**

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

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

Superficie coltivata totale (ettari): **15**

Superficie coltivata a vigneto: **11**

Altre colture (quali): **olive**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **si**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **15**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Lisa Gilbee**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **Gaetano Morella**

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **6**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:

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

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

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **12.000**

Vendita diretta in azienda (specificare si o no): **si**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare si 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:

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

IL VINO

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

La Signora Primitivo IGT Salento

Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **La Signora**

Suolo: **Terre rosse su substrato di roccia calcarea**

Esposizione dei filari: **alberello**

Altitudine: **100m**

Vitigno/i: **Primitivo**

Portainnesto/i: **non conosciuto**

Forma di allevamento: **alberello**

Età media delle viti: **55**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **5.000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **0,6**

Produzione per ettaro (q/ha): **30**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame e zolfo a seconda dell'andamento stagionale**

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

Data inizio vendemmia: **fine agosto**

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): **non ci piacciono le etichette**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspata soltanto**

Modalità di pressatura: **torchio tradizionale idraulico verticale**

Vinificatori in (materiale): **vasche aperte in acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **10 giorni**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **solo solforosa**

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

Metodologia di stabilizzazione: **con freddo invernale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **barriques 12**

mesi

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 (%): **70%**

Numero di bottiglie prodotte: **2000**

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

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: **15,5**

Acidità (g/l) : **7**

Ph: **3,50**

Estratto secco (g/l) : **40 gr**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **20**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **50**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

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

20,00

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

Old Vines Primitivo IGT Salento

Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Old Vines**

Suolo: **Terre rosse su substrato di roccia calcarea**

Esposizione dei filari: **alberello**

Altitudine: **100m**

Vitigno/i: **Primitivo**

Portainnesto/i: **non conosciuto**

Forma di allevamento: **alberello**

Età media delle viti: **75**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **5.000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **0,6**

Produzione per ettaro (q/ha): **30**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame e zolfo secondo andamento stagionale**

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

Data inizio vendemmia: **fine agosto**

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):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspata soltanto**

Modalità di pressatura: **torchio tradizionale idraulico verticale**

Vinificatori in (materiale): **vasche aperte in acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **10 giorni**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **solo solforosa**

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

Metodologia di stabilizzazione: **con freddo invernale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **barrique 15**

mesi

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 (%): **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: **15,5**

Acidità (g/l) : **7**

Ph: **3,50**

Estratto secco (g/l) : **40 gr**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **20**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **50**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

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

22,00

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

Primitivo Malbek IGT Salento

Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **Terre rosse su substrato calcareo**

Esposizione dei filari: **alberello**

Altitudine: **100m**

Vitigno/i: **Primitivo 85% Malbek 15%**

Portainnesto/i: **non conosciuto**

Forma di allevamento: **alberello**

Età media delle viti: **30**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **5.000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **0,6**

Produzione per ettaro (q/ha): **30**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame e zolfo secondo andamento stagionale**

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

Data inizio vendemmia: **fine agosto**

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):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspata soltanto**

Modalità di pressatura: **torchio tradizionale idraulico verticale**

Vinificatori in (materiale): **vasche aperte in acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **10 giorni**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **solo solforosa**

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

Metodologia di stabilizzazione: **con freddo invernale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **barrique 8 mesi**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **8 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: **7000**

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: **15,5**

Acidità (g/l) : **7**

Ph: **3,50**

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **20**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **50**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

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

10,00

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

Primitivo Negroamaro IGT Salento

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **Terre rosse su substrato calcareo**

Esposizione dei filari: **alberello**

Altitudine: **100m**

Vitigno/i: **Primitivo**

Portainnesto/i: **non conosciuto**

Forma di allevamento: **alberello**

Età media delle viti: **40**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **5.000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **0,6**

Produzione per ettaro (q/ha): **30**

Trattamenti (tipologia e frequenza):

Fertilizzanti (tipologia e frequenza):

Data inizio vendemmia: **fine agosto e metà 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):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspata soltanto**

Modalità di pressatura: **torchio tradizionale idraulico verticale**

Vinificatori in (materiale): **vasche aperte in acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **10 giorni**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **solo solforosa**

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

Metodologia di stabilizzazione: **con freddo invernale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **8 mesi**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **8 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: **1500**

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: **15,5**

Acidità (g/l) : **7**

Ph: **3,50**

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **20**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **50**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

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

10,00

Eventuali altre considerazioni: