



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

**Az.Agr.PARMOLETO di Sodi Duilio**

Indirizzo: **Pod.Parmoletone,44 – 58033 Montenero d’Orcia (GR)**

Telefono: **0564 954131**

Fax: **0564 954131**

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

Sito internet: **www.parmoletto.it**

Proprietario: **Sodi Duilio**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **Agriturismo 18 posti letto**

Superficie coltivata totale (ettari): **72**

Superficie coltivata a vigneto: **5**

Altre colture (quali): **grano duro, orzo, avena, farro, ceci**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino, olio, grappa, ceci, farro**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **72 Ha di proprietà**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Sodi Leonardo**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **Sodi Leonardo**

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero):

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **gestione familiare**

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 Maremma Toscana bianco CARABATTO**
- **Montecucco Rosso DOC**
- **Montecucco Sangiovese DOC**
- **Montecucco Sangiovese Riserva DOC**
- **IGT Maremma Toscana Sirah**
- **IGT Maremma Toscana rosso SORMONNO**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **22.000**

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:

**L'azienda Parmoleto, di proprietà della famiglia Sodi fin dal 1907, si estende per 72**

**Ha di terreno di cui 5 di vigneto e 3 di oliveto.**

**La produzione di vino imbottigliato è iniziata nel 1990.**

**Nel 2002 l'apertura dell'Agriturismo**

I miei principi e idealità di produttore:

**Alta qualità rispettando ritmi e tempi della natura**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

**non favorevole**

## IL VINO

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

**IGT Maremma Toscana rosso SORMONNO**

Annata: **2005**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **vigna 1994**

Suolo: **tendenza argillosa con buona presenza di scheletro**

Esposizione dei filari: **sud**

Altitudine: **250 mt slm**

Vitigno/i: **Sangiovese 70% Cabernet sauvignon 25% Montepulciano 5%**

Portainnesto/i: **So4**

Forma di allevamento: **cordone speronato**

Età media delle viti: **14 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3.500**

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **prodotti a base di rame e zolfo – calendario**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **concimi organici**

Data inizio vendemmia: **5 ottobre Sangiovese**

**15 ottobre Cabernet, Montepulciano**

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: **pigiadiraspatrice meccanica**

Modalità di pressatura: **vino prodotto solo con mosto fiore**

Vinificatori in (materiale): **acciaio inox 304**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **15-18 giorni a 28°**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **10 gr/hl sul mosto, 2 gr/hl ad ogni travaso**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **saccaromices cerevisiae selezionati nel territorio del chianti**

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **sì, cartuccia**

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

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **18 mesi barriques nuove**

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

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **55% solo mosto fiore**

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

Destinazione delle vinacce: **distilleria Nannoni**  
Produzione di grappe o distillati (si o no): **si grappe**  
Quantità: **500 bott/ anno**  
Luogo e modalità di distillazione: **Distilleria Nannoni**  
**Civitella P. (GR)**  
**Metodo discontinuo**

*Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **14,47**  
Acidità (g/l) : **5,78**  
Ph: **3,49**  
Estratto secco (g/l) : **30,20**  
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento):  
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento):

*Descrizione organolettica e libera*

Il mio vino è:

*PREZZO SORGENTE*

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):  
**€ 18,00**

*Eventuali altre considerazioni:*