



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Az. Agr. Pernigotti Adele

Indirizzo: **Via Fontana, 2 fr Cornigliasca 15051 Carezzano (AL)**

Telefono: **0131 834214**

Fax: **0131 834302**

E-mail: **vignetipernigotti@libero.it**

Sito internet: **www.vignetipernigotti.com**

Proprietario: **Pernigotti Adele**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **Sempre x avv. Tel.**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Superficie coltivata totale (ettari): **23**

Superficie coltivata a vigneto: **< 5**

Altre colture (quali): **foraggi - cereali**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino - uva**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **50 %**

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero): **in famiglia**

Lavoratori stagionali (indicare il numero):

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):

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

Colli Tortonesi Dolcetto Lagnà

Colli Tortonesi Barbera Montalbano – Pi-en – Colombaia

Colli Tortonesi Rosso Giramondo

Colli Tortonesi Bianco Timorasso Annozero

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **15000**

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): /

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta):

Una breve storia dell'azienda:

Azienda a conduzione familiare dove regna il rispetto per l'ambiente e la presenza dell'uomo sul territorio.

I miei principi e idealità di produttore:

Agricoltura Biologica.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

Non sono necessari, il mondo è arrivato ad oggi senza.

IL VINO

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

Colli Tortonesi Barbera Pi-en

Annata: **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Colombaia**

Suolo: **tufoso calcareo**

Esposizione dei filari: **nord - sud**

Altitudine: **320 m slm**

Vitigno/i: **barbera**

Portainnesto/i: **IAT25**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **30 anni**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2 kg.**

Produzione per ettaro (q/ha): **75/80**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **compatibili x agricoltura biologica**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **compatibili x agricoltura biologica**

Data inizio vendemmia: **26/09**

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

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **/**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **ICEA**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica**

Modalità di pressatura: **soffice meccanica**

Vinificatori in (materiale): **vetrocemento – inox - legno**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **18 gg**

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

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

Metodologia di stabilizzazione: **freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **farina fossile**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **2 anni**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **2 anni**

Eventuali correzioni: **/**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **/**

Utilizzo di concentratore: **/**

Pratiche di "salasso": **/**

Resa uva/vino (%): **65-70**

Numero di bottiglie prodotte: **4500**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**
Tappo in (materiale) : **sughero naturale**

Destinazione delle vinacce: **distillazione**
Produzione di grappe o distillati (si o no): **/**
Quantità:
Luogo e modalità di distillazione: **conferimento obbligatorio o a terzi**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,5 %**
Acidità (g/l) : **5,95**
Ph:
Estratto secco (g/l) : **32,71**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **/**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **48 mg/l**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **rubino intenso con tendenza al granato se invecchiato pulito al naso ricorda crosta di pane ed erbe e viole, elegantemente sgarbato in bocca buona struttura, palpabile e persistente.**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):
7,20

Eventuali altre considerazioni: