



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

PICCOLO BACCO DEI QUARONI DI LAURA BRAZZOLI

Indirizzo: **FRAZ. COSTAMONTEFEDELE – 27040 MONTU' BECCARIA (PV)**

Telefono: **0385 60521**

Fax: **0385 60521**

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

Sito internet: **www.piccolobaccodeiquaroni.it**

Proprietario: **LAURA BRAZZOLI**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **RISTORAZIONE PER 25 POSTI**

Superficie coltivata totale (ettari): **13.00**

Superficie coltivata a vigneto: **13.00**

Altre colture (quali): **NESSUNA**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **VINO**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **DR. GIUSEPPE ZATTI
CONSULENTE ENOLOGO- DR. MARIO CAVALLI RESPONSABILE DI CANTINA**

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

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **VENDEMMIATORI 7/8**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **CONTRATTO A TEMPO
INDETERMINATO COME OPERAIO SPECIALIZZATO**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **CONTRATTO A TEMPO
DETERMINATO COME OPERAIO COMUNE**

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **BONARDA "MONS ACUTUS",
PINOT NERO "LA FIOCCA", BUTTAFUOCO "CA' PADRONI", BARBERA "GUSTAVO",
VENDEMMIA TARDIVA DI MALVASIA "ELOS"**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **40.000**

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): **€ 120.000,00**

Una breve storia dell'azienda:

La nostra azienda con un' estensione di circa 13 ettari tutti a vigneto, si trova in Oltrepò Pavese, a Montù Beccaria, terra importante soprattutto per la produzione di vini rossi. Azienda storica dell'Oltrepo Pavese si è sempre caratterizzata per la produzione di vini di qualità

I miei principi e idealità di produttore:

Ci proponiamo di offrire una gamma di vini che siano espressione del territorio, con una cura attenta alle tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale per avere prodotti non omologati, di buona qualità che siano in grado di dare "emozioni" perchè, come diceva il grande Luigi Veronelli, "il vino ci parla".Ma poi ci interessa anche far conoscere direttamente ai consumatori dove il nostro vino viene prodotto, come viene prodotto e da chi per instaurare un rapporto di fiducia tra vignaiolo e consumatore.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

Non necessario in viticoltura

IL VINO

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

Bonarda " Mons Acutus"

Annata: **2007**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **II Fornacione**

Suolo: **medio impasto**

Esposizione: **sud-ovest**

Altitudine: **200msm**

Vitigno/i: **Croatina 100%**

Portainnesto/i: **so4**

Forma di allevamento: **A TRALCIO RINNOVATO**

Età media delle viti: **5 anni**

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

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

Produzione per ettaro (q/ha): **90 qli**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **ogni 20gg con prodotti di 3 e 4 classe**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **ORGANICI UNA VOLTA L'ANNO**

Data inizio vendemmia: **FINE SETTEMBRE META' OTTOBRE**

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

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **NO**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **TECNICHE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE SECONDO I REGOLAMENTI COMUNITARI**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **con pigia diraspatrice**

Modalità di pressatura: **pressatura soffice**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **15gg a 24°**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **5gr/hl alla pigiatura**

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

Metodologia di stabilizzazione: **freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **a cartoni**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **5 mesi**

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

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: **12000**

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

Tappo in (materiale): **sintetico**

Destinazione delle vinacce:

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico **13,00 %VOL**

Acidità (g/l): **5,5 %**

Ph:

Estratto secco (g/l): **28,00%**

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

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

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Colore rubino intenso con spuma vivace. Profumi di frutta fresca e tempera. Al palato è vivace e fresco, morbido con gradevole nota tannica.**

PREZZO SORGENTE

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

€.3,33 + IVA 20% = €.4,00

Eventuali altre considerazioni: