



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Podere Casina s.s.a.

Indirizzo: **podere casina 58040 piagge del maiano istia d'ombrone (grosseto)**

Telefono: **0564/408210**

Fax: **0564/408210**

E-mail: **info@poderecasina.com**

Sito internet: **www.poderecasina.com**

Proprietario: **Pirisi Marcello e Rahel Kimmich**

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

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

Superficie coltivata totale (ettari): **42**

Superficie coltivata a vigneto: **11**

Altre colture (quali): **colture foraggere; uliveto**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Vino, Grappa**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **45**

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

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

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero):

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **Avventizio**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **morellino di scansano docg; ..rah igt maremma toscana; aione igt maremma toscana.**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **65000**

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):

Una breve storia dell'azienda:

I miei principi e idealità di produttore:

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **assolutamente contrario.**

IL VINO

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

Morellino di Scansano docg

Annata: **2007**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Piaggia grande, castellaccio, aione e syrah.**

Suolo: **tendenzialmente argilloso con buono scheletro**

Esposizione dei filari: **sud;sud-ovest**

Altitudine: **100/150 m**

Vitigno/i: **Sangiovese 90%;Syrah 10%**

Portainnesto/i: **799 Paulsen;775 Paulsen**

Forma di allevamento: **Cordone Speronato**

Età media delle viti: **10 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3300 piante/ ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1.8 kg/pianta**

Produzione per ettaro (q/ha): **circa 70 Q.li/ha**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame e zolfo in funzione dell andamento climatico**

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

Data inizio vendemmia: **seconda decade di settembre**

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): **no**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **viticoltura convenzionale**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **soffice con diraspatura**

Modalità di pressatura: **no**

Vinificatori in (materiale): **acciaio inox e cemento**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **almeno 15-20 giorni a 28°c**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **4 gr/q.le di uva di anidride solforosa**

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

Metodologia di stabilizzazione: **nessuna, solo tramite freddo invernale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

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

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **10%di**

barriques usate su syrah .

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **almeno 3 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **circa 60-62%**

Numero di bottiglie prodotte: **65000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero monopezzo.**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità: **circa 1000 bottiglie**

Luogo e modalità di distillazione: Distilleria Nannoni-Roccastrada Grosseto

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13.2**

Acidità (g/l) : **5.3gr/l**

Ph: **3.65**

Estratto secco (g/l) : **29.5 g/l**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **27 mg/l**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **74 mg/l**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

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

morellino di scansano 8 euro (iva compresa); aione igt 18 euro (iva compresa).

Eventuali altre considerazioni: