



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

**Az. Agr. Quarticello di Roberto Maestri**

Indirizzo: **Matilde di Canossa 1/A, 42027, Montecchio Emilia (RE)**

Telefono: **0522866220 335 8224870**

Fax: **0522 861546**

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

Sito internet: **www.quarticello.it**

Proprietario: **si**

Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni): **Si, previo accordo telefonico**

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

Superficie coltivata totale (ettari): **8 Ha**

Superficie coltivata a vigneto: **5Ha**

Altre colture (quali): **prato stabile**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda:

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **5 HA proprietà 3 in affitto**

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero): **no**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **8-10 in vendemmia**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **no**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **operai a tempo determinato**

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

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

**DESPINA malvasia emilia fermentazione naturale in bottiglia**

**PIAN DELL'INZIA malvasia emila charmat**

**RIVELLINO lambrusco emilia fermentazione naturale in bottiglia da**

**BARBACANE lambrusco emilia charmat**

**FIORDILIGI lambrusco emilia rosè**

**BORDONE rosso emilia 2006**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **10000**

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): **8000**

Una breve storia dell'azienda:

**L'azienda nasce nel 2001 dopo l'acquisto di un vigneto da parte della mia famiglia, su mia proposta (allora studente di biologia all'Università di Parma). Inizio ad occuparmene io fin da subito, inizialmente l'uva prodotta viene conferita ad una cantina sociale, ma la passione sale velocemente e l'anno successivo cambio tutto, mi trasferisco all'Università di Bologna per seguire il corso di laurea in Viticoltura ed Enologia. Durante gli studi inizio a collaborare con diverse cantine, e dalla vendemmia 2006 inizio a vinificare.**

I miei principi e idealità di produttore:

**il mio obiettivo è produrre vino di qualità, che non sia però riscontrabile solo a livello gustativo anche perché questa è soggettiva, cerco una qualità oggettiva che permette di bere una buona bottiglia di vino in compagnia senza dover fare poi i conti con spiacevoli conseguenze a livello fisico.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

**contrario**

## IL VINO

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

**BARBACANE lambrusco emilia**

Annata: **2007**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **quarticello**

Suolo: **argilloso sabbioso con presenza di ghiaia a bassa profondità**

Esposizione dei filari: **nord-sud**

Altitudine: **105 m**

Vitigno/i: **lambrusco maestri, lambrusco salamino, malbo gentile**

Portainnesto/i: **kober 5bb**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **5 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **2800ceppi/Ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **4kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **120-140**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **5-10 secondo le annate**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **letame maturo**

Data inizio vendemmia: **5-15 settembre scondo le annate**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **NO**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica**

Modalità di pressatura: **meccanica**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **4-6 gg controllata se necessario**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **30-50mg/l**

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

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **SI**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **se necessario**

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **1 mese**

Eventuali correzioni:

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **60%**

Numero di bottiglie prodotte: **3000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce:

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

*Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **11%**

Acidità (g/l) : **6.5**

Ph: **3.2**

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **40-50**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **5-10**

*Descrizione organolettica e libera*

Il mio vino è:

*PREZZO SORGENTE*

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

**3,80 €**

*Eventuali altre considerazioni:*

## IL VINO

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

**RIVELLINO lambrusco emilia**

Annata: **2007**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **quarticello**

Suolo: **argilloso sabbioso con presenza di ghiaia a bassa profondità**

Esposizione dei filari: **nord-sud**

Altitudine: **105 m**

Vitigno/i: **lambrusco maestri, lambrusco salamino, malbo gentile**

Portainnesto/i: **kober 5bb**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **5 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **2800ceppi/Ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **4kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **120-140**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame e zolfo 5-10 secondo le annate**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **letame maturo**

Data inizio vendemmia: **5-15 settembre scondo le annate**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **NO**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica**

Modalità di pressatura: **meccanica**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **4-6 gg controllata se necessario**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **30-50mg/l**

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

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

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):

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **7-8 mesi**

Eventuali correzioni:

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **60%**

Numero di bottiglie prodotte: **2000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce:

Produzione di grappe o distillati (sì o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

*Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **11%**

Acidità (g/l) : **6.5**

Ph: **3.2**

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **40**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **5**

*Descrizione organolettica e libera*

Il mio vino è:

*PREZZO SORGENTE*

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

**4,00 €**

*Eventuali altre considerazioni:*

## IL VINO

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

**BORDONE, rosso emilia**

Annata: **2006**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **quarticello**

Suolo: **argilloso sabbioso con presenza di ghiaia a bassa profondità**

Esposizione dei filari: **nord-sud**

Altitudine: **105 m**

Vitigno/i: **malbo gentile**

Portainnesto/i: **kober 5bb**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **5 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **2800ceppi/Ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **3,5kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **100**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **5-10 secondo le annate**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **letame maturo**

Data inizio vendemmia: **5-15 settembre scondo le annate**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **NO**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica**

Modalità di pressatura: **meccanica**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **15-20 gg controllata se necessario**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **30-50mg/l**

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

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **se necessario**

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **14 mesi 50% legno nuovo 50% legno esausto**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **1 mese**

Eventuali correzioni:

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **60%**

Numero di bottiglie prodotte: **600**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce:

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

*Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **12.5%**

Acidità (g/l) : **5.0**

Ph: **3.5**

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **40-50**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **5-10**

*Descrizione organolettica e libera*

Il mio vino è:

*PREZZO SORGENTE*

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

**7.50 €**

*Eventuali altre considerazioni:*

## IL VINO

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

**FIORDILIGI lambrusco emilia rosè**

Annata: **2007**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **quarticello**

Suolo: **argilloso sabbioso con presenza di ghiaia a bassa profondità**

Esposizione dei filari: **nord-sud**

Altitudine: **105 m**

Vitigno/i: **lambrusco salamino**

Portainnesto/i: **kober 5bb**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **5 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **2800ceppi/Ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **4kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **120-140**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **5-10 secondo le annate**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **letame maturo**

Data inizio vendemmia: **5-15 settembre scondo le annate**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **NO**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica**

Modalità di pressatura: **meccanica**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **no**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **30-50mg/l**

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

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **SI**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **se necessario bentonite**

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **1 mese**

Eventuali correzioni:

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **60%**

Numero di bottiglie prodotte: **1000**  
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **borgognotta**  
Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce:  
Produzione di grappe o distillati (si o no):  
Quantità:  
Luogo e modalità di distillazione:

*Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **11%**  
Acidità (g/l) : **7.0**  
Ph: **3.2**  
Estratto secco (g/l) :  
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **40-60**  
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **5-10**

*Descrizione organolettica e libera*

Il mio vino è:

*PREZZO SORGENTE*

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):  
**3,80 €**

*Eventuali altre considerazioni:*

## IL VINO

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

**PIAN DELL'INZIA malvasia di candia aromatica**

Annata: **2007**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **quarticello**

Suolo: **argilloso sabbioso con presenza di ghiaia a bassa profondità**

Esposizione dei filari: **nord-sud**

Altitudine: **105 m**

Vitigno/i: **malvasia di candia**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **10 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **2800ceppi/Ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **4kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **120-140**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **5-10 secondo le annate**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **letame maturo**

Data inizio vendemmia: **5-15 settembre scondo le annate**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **NO**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica**

Modalità di pressatura: **meccanica**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **NO**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **30-50mg/l**

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

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **SI**

Chiarifiche (se sì, tipologia):

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **1 mese**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **60%**

Numero di bottiglie prodotte: **2500**  
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **borgognotta**  
Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce:  
Produzione di grappe o distillati (si o no):  
Quantità:  
Luogo e modalità di distillazione:

*Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **11%**  
Acidità (g/l) : **6.5**  
Ph: **3.2**  
Estratto secco (g/l) :  
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **40**  
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **5**

*Descrizione organolettica e libera*

Il mio vino è:

*PREZZO SORGENTE*

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):  
**3,80 €**

*Eventuali altre considerazioni:*

## IL VINO

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

**DESPINA malvasia di candia aromatica**

Annata: **2007**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **quarticello**

Suolo: **argilloso sabbioso con presenza di ghiaia a bassa profondità**

Esposizione dei filari: **nord-sud**

Altitudine: **105 m**

Vitigno/i: **malvasia di candia**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **10 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **2800ceppi/Ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **4kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **120-140**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **5-10 secondo le annate**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **letame maturo**

Data inizio vendemmia: **5-15 settembre scondo le annate**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **NO**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica**

Modalità di pressatura: **meccanica**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **4-10 gg controllata se necessario**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **30-50mg/l**

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

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia):

Chiarifiche (se sì, tipologia):

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata):

Eventuali correzioni:

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **60%**

Numero di bottiglie prodotte: **1500**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce:

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

*Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **11%**

Acidità (g/l) : **6.5**

Ph: **3.2**

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **40**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **5**

*Descrizione organolettica e libera*

Il mio vino è:

*PREZZO SORGENTE*

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

**4,00 €**

*Eventuali altre considerazioni:*