



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale

### **Eraldo Revelli Azienda Agricola**

Indirizzo: **LOC. PIANBOSCO 29, 12060, FARIGLIANO (CN)**

Telefono: **0173 797154**

Fax: **0173 743942**

E-mail: **eraldorevelli@tin.it**

Sito internet: **www.eraldorevelli.com**

Proprietario: **ERALDO REVELLI**

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

### **APPUNTAMENTO**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **APPARTAMENTO indipendente-POSTI LETTO 2(+2)**

Superficie coltivata totale (ettari) : **30 Ha**

Superficie coltivata a vigneto : **7 Ha**

Altre colture (quali): **NOCCIOLA TONDA GENTILE DELLE LANGHE**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda : **VINO - NOCCIOLE**

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

Enologo: **IL TITOLARE CON LA CONSULENZA DELL'EN.BALLARIO**

Agronomo : **IL TITOLARE**

Lavoratori fissi: **QUATTRO**

Lavoratori stagionali (indicare il numero) **VARIABILE**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **COADIUVANTI (FAMIGLIA)**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **CAMBIO D'OPERA**

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

Vini prodotti **-DOGLIANI DOCG "AUTIN ROCA "**

**-DOLCETTO DI DOGLIANI DOC " SAN MATTEO"**

**-DOLCETTO DI DOGLIANI DOC "AUTIN LUNGH "**

**-DOLCETTO DI DOGLIANI DOC "OTTO FILARI "**

**-LANGHE ROSSO DOC "LA BASARISCA"**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente) : **30.000 circa**

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:

**L'Azienda Agricola ERALDO REVELLI**, immersa nel verde e nella pace delle colline delle Langhe, si trova in un incantevole paesaggio nei pressi di Dogliani. A conduzione familiare, nacque nel 1930, quando il padre di Eraldo la fondò. Vanta, quindi, una lunga storia in cui l'amore per la terra, i segreti della coltivazione della vite e l'arte della vinificazione, si tramandano di padre in figlio. L'impegnativo ma entusiasmante cammino comincia tra i vigneti (7 ettari), curati e felicemente esposti, nei quali si privilegia la via del rispetto dell'ambiente, attraverso lotte antiparassitarie biologicamente guidate e concimazioni organiche. Le uve, frutto di un taglio deciso delle rese e raccolte al grado di maturazione ottimale, vengono vinificate nella cantina di proprietà, dove tradizione e innovazione convivono in armonia.

I miei principi e idealità di produttore:

**Identità del prodotto e salvaguardia del territorio**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

**Contrario**

## IL VINO

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

**Dogliani DOCG "Autin Roca"**

Annata: **2006**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **"AUTIN ROCA "**

Suolo: **MISTO ARGILLOSO-SILICEO-TUFACEO**

Esposizione dei filari: **SUD OVEST**

Altitudine: **440 M.S.LM.**

Vitigno/i: **DOLCETTO**

Forma di allevamento: **GUYOT TRADIZIONALE**

Età media delle viti: **38ANNI**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **5000CEPPI /Ha**

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **In base alla situazione climatica e all'andamento annata**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **/**

Data inizio vendemmia: **METÀ 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: **NO**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **REG.CE 2078 MIS.F1**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **PIGIADIRASPATURA E PRESSATURA SOFFICE**

Vinificatori in (materiale): **INOX**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **DURATA 7-10GG  
TEMPERATURA SUI 26-28°**

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

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

Metodologia di stabilizzazione: **NATURALE (NO REFRIGERAZIONE NE' FILTRAZIONE)**

Filtraggi (se sì, tipologia): **NO**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **NO**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **BOTTE  
TRADIZIONALE (da 30q.li) per 12 mesi**

Eventuale affinamento in bottiglia **2 MESI**

Eventuali correzioni: **NO**

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

Utilizzo di concentratore: **NO**

Pratiche di "salasso": **NO**

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

Numero di bottiglie prodotte: **3000**  
Tipologia bottiglia: **bordolese**  
Tappo in (materiale): **SUGHERO NATURALE**

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

#### *Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **15%VOL**  
Acidità totale (g/l): **5,50 g/l**  
Estratto secco (g/l): **29 g/l**  
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **17mg/l**  
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **49mg/l**

#### *Descrizione organolettica*

Il mio vino è: **Prestigioso vino di grande longevità, è prodotto con 100% di uve dolcetto, attentamente selezionate nell'omonima antica proprietà. La peculiarità del suolo, l'ottimale microclima e i tradizionali metodi di vinificazione- che prevedono l'assoluto rispetto delle proprietà organolettiche e la decantazione naturale- permettono di ottenere un prodotto raffinato e di temperamento, sincera espressione del territorio. Il successivo affinamento, iniziato in vasche d'acciaio e proseguito in legno pregiato, conferisce ulteriori tocchi di grande personalità. Un tessuto purpureo, con bagliori di rubino, introduce ad un'elegante trama olfattiva; austera ed importante la fase gustativa: strutturata, decisa e bilanciata da tannini morbidi e levigati.**

#### *PREZZO SORGENTE*

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):  
**€12,00**

*Eventuali altre considerazioni:*