



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

**AZIENDA AGRICOLA RUGRA' DI ZUCCHI LUGIA**

Indirizzo: **LOC.CAVALLARI 3, TASSAROLO (AL)**

Telefono: **0143324000**

Fax: **0143342000**

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

Sito internet:

Proprietario: **ZUCCHI LUGIA**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **SI, SEMPRE, PREVIA TELEFONATA**

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

Superficie coltivata totale (ettari): **3,00**

Superficie coltivata a vigneto: **2,00**

Altre colture (quali): **ORTICOLE, FRUTTI**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **VINO**

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

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

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **NO**

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **solo vendemmiatori (per lo più amici dei G.A.S.)**

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):

**GAVI DOCG**

**MONFERRATO ROSSO DOC :**

**SCAJETA (da uve nebbiolo)**

**ROSSO DI BOSCO (da uve merlot)**

**DUERE' (assemblaggio di nebbiolo e merlot)**

**NIBIO' (recupero di un vitigno storico a rischio estinzione di particolare pregio e tutelato e autoregolamentato dall'Associazione "Terra del nibiò)**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **10.000**

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): **18.000 e.**

Una breve storia dell'azienda:

**Piccola azienda a conduzione familiare, condotta in prima persona dalla titolare (Luigia Zucchi) che dopo anni di attività amatoriale di apicoltrice e viticoltrice , ha fatto del vino la sua attività principale, incominciando a proporsi al mercato nel 1998.**

I miei principi e idealità di produttore:

**Da sempre dedita all'agricoltura biologica, nata in campagna e ad essa rimasta fedele come attività del tempo libero anche quando viveva a Milano, ha cercato di conservare una economia dell'autosufficienza innanzitutto per la sua salute e per la tutela della terra . Divenuta imprenditrice ha approfondito le conoscenze dei metodi biologici e da 3 anni è presidente dell'Associazione Produttori biologici della Provincia di Alessandria ,che ha contribuito a costituire.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

**Sono molto preoccupata per lo strisciante inserimento degli OGM in Europa con il pretesto di fare esperimenti, e per la scarsa trasparenza nelle etichette sul contenuto di prodotti ogm.**

**Se si innesca questo processo non c'è più scampo per nessuno!**

## IL VINO

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

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **Le Boschine, Rugrà, I Cavallari**  
Suolo: **argilloso**  
Esposizione dei filari: **Sud, Sud/Est**  
Altitudine: 230m.

Vitigno/i:  
Portainnesto/i: **So4**  
Forma di allevamento: **guyot**  
Età media delle viti: **1992/2003**  
Densità d'impianto (ceppi/ha): **4.500/ 5000 circa**  
Produzione per ceppo (kg/pianta): **12/14**  
Produzione per ettaro (q/ha): **70 circa**  
Trattamenti (tipologia e frequenza): **poltiglia bordolese e zolfo (ogni 8/10 giorni)**  
Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **ammendanti organici (ogni 2/3 anni) e sovescio (ogni anno)**  
Data inizio vendemmia: **prima settimana 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): **si (ICEA)**  
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigia-deraspatrice**  
Modalità di pressatura: **pressatura dolce a polmone pneumatico**  
Vinificatori in (materiale): **vinificatore con programmazione computerizzata di rimontaggi (frequenza e durata)**  
Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **da 8 a 20 giorni a temperatura controllata**  
Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **solo SO2 sul pigiato e ai travasi**  
Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **si ,con certificazione Ogm esenti**  
Metodologia di stabilizzazione: **con il freddo**  
Filtraggi (se sì, tipologia) : **filtro su cartone**  
Chiarifiche (se sì, tipologia) : **con bentonite e bianco d'uovo**  
Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **da 1 a più anni**  
Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **botti di rovere da 20 hl., per un anno con 2 passaggi.**  
Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **da 3 mesi a più anni**  
Eventuali correzioni: **NO**  
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **NO**  
Utilizzo di concentratore: **NO**  
Pratiche di "salasso" : **NO**  
Resa uva/vino (%): **70%**

Numero di bottiglie prodotte: **10000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità: **/**

Luogo e modalità di distillazione: **/**

#### *Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **12,5 (il bianco), 13/14 i rossi**

Acidità (g/l) : **6 / 7**

Ph: **3,5**

Estratto secco (g/l) : **da 24 a 33**

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **da 30 a 80**

#### *Descrizione organolettica*

Il mio vino è: **i rossi sono di grande struttura, tannici.**

#### *PREZZO SORGENTE*

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

**€ 4,50 Gavi Docg 2006**

**e. 4,00 Duerè 2001 e Rosso di Bosco 2004**

**e. 5,00 Scajeta 2004**

**e. 7,00 Nibiò 2006**

**e. 2,50 Duerè 2001 a causa di un considerevole deposito di tartrati sul fondo della bottiglia.**

*Eventuali altre considerazioni:*