



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

AZIENDA AGRICOLA SORELLE PALAZZI

Indirizzo: **VIA DEL CHIANTI 34, 56030, MORRONA (PI)**

Telefono: **05876549003**

Fax: **0587654907**

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

Sito internet: **www.sorellepalazzi.it**

Proprietario: **Paola Palazzi**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **sempre previo avviso**

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

Superficie coltivata totale (ettari): **20**

Superficie coltivata a vigneto: **11**

Altre colture (quali): **ulivo**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino, olio**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Guido Beltrami, Andrea Di Maio (consulente)**

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

Lavoratori fissi (indicare il numero): **2**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **7**

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **avventizio**

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

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

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **40000**

Vendita diretta in azienda (specificare sì o no): **sì**

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:

Nata nel 1973, l'Azienda Agricola Sorelle Palazzi, a conduzione biologica certificata, è situata in località Morrone di Terricciola nel cuore delle colline pisane, territorio ondulato tra Pisa e Volterra.

Posta a circa 150 metri s.l.m., l'azienda copre una superficie di 24 ettari, undici dei quali destinati a vigneto; nove ettari sono inoltre coltivati a olivo, con la produzione di olio extravergine d'oliva di qualità superiore.

La superficie vitata, di cui una parte è in fase di reimpianto, è composta da vitigni autoctoni toscani (Sangiovese, Malvasia nera, Canaiolo, Colorino, ecc.).

La vinificazione avviene seguendo l'antica tradizione toscana, con l'utilizzo di tecnologie moderne.

Particolare attenzione è riservata al Vin Santo DOC, affinato per almeno quattro anni in caratelli di rovere o castagno, dopo il precedente appassimento delle uve sulle stuoie fino al mese di febbraio.

Il Chianti Riserva DOCG è frutto delle migliori annate e di un'attenta selezione delle uve.

Di particolare interesse è il Chianti Superiore La Casina di Badia DOCG, ottenuto dalle uve provenienti dall'omonima vigna di Sangiovese dei primi '80.

I miei principi e idealità di produttore:

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

contraria

IL VINO

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

Vin Santo del Chianti

Annata: **2002**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Il ceno**

Suolo: **misto, con sedimenti calcarei di natura marina**

Esposizione dei filari: **sud**

Altitudine: **150 s.l.m.**

Vitigno/i: **Trebbiano toscano, Malvasia toscana, Colombana**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **spalliera**

Età media delle viti: **15 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4500**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2**

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame zolfo e prodotti naturali**

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

Data inizio vendemmia: **solitamente fine agosto**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **biologica, ICEA**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pressatura dopo appassimento per circa 4 mesi**

Modalità di pressatura: **soffice**

Vinificatori in (materiale): **legno**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata):

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

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

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **grossolana**

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

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **4 anni in caratelli (botti da 1 hl) in rovere o castagno**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **6 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **25%**

Numero di bottiglie prodotte: **4000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

Produzione di grappe o distillati (si o no): **non da queste vinacce**

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,5**

Acidità (g/l) : **6,2**

Ph: **3,6**

Estratto secco (g/l) : **49,3**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **3**

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

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Vin santo autentico**

PREZZO SORGENTE

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

17,00

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

CHIANTI SUPERIORE "LA CASINA DI BADIA"

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **la casina di badia**

Suolo: **misto, ricco di sedimenti calcarei di natura marina**

Esposizione dei filari: **sud**

Altitudine: **150 mt. s.l.m.**

Vitigno/i: **Sangiovese**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **spalliera**

Età media delle viti: **30 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4500**

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

Produzione per ettaro (q/ha): **60**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame zolfo e prodotti naturali**

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

Data inizio vendemmia: **fine settembre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **biologica, ICEA**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice**

Modalità di pressatura: **no**

Vinificatori in (materiale): **cemento**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **10 gg circa**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **in vinificazione e imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **no**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

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

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **9 mesi in**

botte tronco-conica da 30 hl

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **6 mesi**

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: **4000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**
Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**
Produzione di grappe o distillati (si o no): **sì**
Quantità: **500 bott.**
Luogo e modalità di distillazione: **distilleria Berta, Mombaruzzo (AT)**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14%**
Acidità (g/l) : **5,1**
Ph: **3,5**
Estratto secco (g/l) : **28,2**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **30**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **60**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **un chianti vero, dalla vigna storica dell'azienda**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):
8,50

Eventuali altre considerazioni: