



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda Agricola Spagnol Eris

Indirizzo: **via Colmello del Col, 5 31049 Guia di Valdobbiadene (TV)**

Telefono: **3493609924**

Vini prodotti: **Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.**

Superficie totale dell'azienda: **4 Ha di cui 1.7 Ha a bosco e 2.6 a vigneto; situato in collina tra i 2.4 e 3.5 etr s.m.l.**

Una breve storia dell'azienda / I miei principi e idealità di produttore:

L'azienda è di proprietà familiare ancora dai progenitori.

I principi si basano su un equa correlazione tra la terra e i suoi prodotti; contro lo sfruttamento totale del suolo e degli esseri ivi presenti tra cui noi soggetti sociali.

La vendita è diretta; fatta in cantina o tramite corriere per accorciare la filiera. In azienda è possibile degustare.

Il tipo di procedimento adottato sia in vigna che in cantina è biodinamico e ecocompatibile.

I trattamenti effettuati (antiperonosporici/antioidici) con prodotti non di sintesi (base rameica e zolfo) seguendo le indicazioni meteorologiche. Viene fatto con insetticida specifico a fine giugno contro le cicaline (vettori della flavescenza dorata,obbligatorio per ordinanza della provincia). Non utilizzo diserbanti/dissecanti né concimi chimici. Sfalcio manuale. Come la potatura (a capuccina prevalentemente) e la vendemmia (vasi o cassette da portare nel rimorchio). La pressatura è soffice con presse pneumatiche. La fermentazione è in bianco con aggiunta di solfiti. E' fatta in cisterne d'acciaio termoregolate. Quando la gradazione alcolica è sui 9.8% il vino viene raffreddato e filtrato con farina fossile. E' tenuto a bassa temperatura fino a quando non vien fatta fare la seconda fermentazione in autoclave per la presa di spuma. Questa avviene in 40/50 giorni ed e' regolata sia cime temperatura che pressione. A condizioni ottimali ed entro i parametri legislativi, abbassamento della temperatura sotto zero, stabilizzazione, microfiltrazione (fisica e non chimica) e imbottigliamento con tappi di sughero. Nelle fermentazioni utilizzo lieviti autoctoni ogm free. Riferito agli ogm sono contrario sia di fatto che di principio in quanto fanno parte della cultura neoliberalista cioè affini solo all'introito (money) rapido senza tener conto del impatto nel lungo periodo con l'ambiente in cui viviamo (ma non da soli) per cercare di preservarlo.

IL VINO

Il vino simbolo dell'azienda è lo spumante

Prosecco di Valdobbiadene D.O.C. extra dry MULIANA

Prezzo sorgente: **3.30 euro + iva >3.96 euro a bottiglia.**

Le confezioni possono essere in confezioni da 2/3/6/12 bottiglie.

Analisi chimico/merceologica del vino sopra esposto:

Densita' relativa 20°C/20°C	0,99810
Titolo alcolometrico volumico	% vol. 11.20
Titolo alcolom.volumico totale	% vol. 12.17
Zuccheri riduttori	g/l 16.2
Estratto secco totale	g/l 33.9
Estratto non riduttore	g/l 17.7
Acidita' totale	g/l 6.9

L'azienda vitivinicola è a Guia di Valdobbiadene (TV). Microzona C\2.

Il terreno è argilloso varie arenarie calcareo.

Esposizione è est sud ovest.

L'eta' delle viti è variabile. Ci sono ceppi oltre i 60anni.

La cuultivar è il prosecco trevigiano e l'allevamento prevalente è a capuccina.

La produzione per ettaro è di 130 q.li