



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Az. Agr. Alberto Tedeschi

Indirizzo: **Via San Martino 1, 40069, Zola Predosa (BO)**

Telefono: **3465373919**

Fax: **0513370632**

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

Sito internet: **www.albertotedeschi.it**

Proprietario: **Alberto Tedeschi**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **Su prenotazione.**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **Sala di degustazione.**

Superficie coltivata totale (ettari): **2 Ettari**

Superficie coltivata a vigneto: **2 Ettari**

Altre colture (quali):

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Vino**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Alberto Tedeschi**

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

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

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

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): **No**

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

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **4000**

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:

I miei principi e idealità di produttore:

L'azienda agricola Alberto Tedeschi situata sui Colli Bolognesi, si divide tra il comune di Monteveglio, dove sono i 2 ettari di terreno coltivati a vite e il comune di Zola Predosa, dove è posizionata la cantina.

La vigna situata all'interno del Parco Regionale dell'Abbazia di Monteveglio, viene coltivata nella più totale armonia e rispetto dei suoi cicli naturali. Gli interventi sul vigneto sono tutti indirizzati a mantenere l'ecosistema che circonda la vite il più vitale possibile. Qui si coltiva il vitigno autoctono Pignoletto, un'uva bianca tradizionale dei Colli Bolognesi.

In cantina, la stessa esigenza di naturalità e la ricerca della massima espressione dell'annata viene perseguita con un modello di vinificazione che consente all'uva e non alla mano dell'uomo di essere la vera protagonista della sua trasformazione in vino.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

Certamente Negativa

IL VINO

Nome del vino:

Pignoletto

Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Pignoletto**

Suolo: **Sciolto a medio impasto**

Esposizione dei filari: **Nord/Est**

Altitudine: **300 m**

Vitigno: **Pignoletto**

Portainnesto/i: **/**

Forma di allevamento: **Cordone speronato**

Età media delle viti: **da 25 a 35 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4000 ceppi/ha**

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

Produzione per ettaro (q/ha): **17 Ettolitri/ha**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **4/5 trattamenti con Zolfo e Rame**

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

Data inizio vendemmia: **Seconda decade di Settembre**

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

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **/**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **/**

Modalità di pressatura: **con torchio**

Vinificatori in (materiale): **Inox e Legno**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **Nessuna macerazione sulle bucce**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **18 mg/l totali**

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

Metodologia di stabilizzazione: **Nessuna stabilizzazione**

Filtraggi (se sì, tipologia): **Nessun filtraggio**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **Nessuna chiarifica**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **/**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **15 mesi in**

Tonneaux

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

Eventuali correzioni: **/**

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

Utilizzo di concentratore: **No**

Pratiche di "salasso": **No**

Resa uva/vino (%): **30/40%**

Numero di bottiglie prodotte: **4000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **Bordolese**
Tappo in (materiale): **Sughero**

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

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,5**
Acidità (g/l) : **6,2**
Ph: **3,3**
Estratto secco (g/l) : /
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **Ng**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **18**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Il Pignoletto, vitigno a bacca bianca tipico delle colline di Bologna, è l'unico vino prodotto dall'azienda. L'uva arrivata in cantina viene pressata intera, il mosto ottenuto viene messo in tini aperti, dove in pochi giorni parte la fermentazione spontanea senza alcun controllo della temperatura. A fermentazione avviata, il mosto viene travasato in botti di legno da 500 litri e qui, diventato vino, resterà con le sue fecce per un periodo anche superiore a 15 mesi per poi essere imbottigliato e lasciato a maturare. Le sue doti naturali lo rendono estremamente adatto ad un lungo invecchiamento.**

Il nostro Pignoletto non viene sottoposto a stabilizzazione, filtrazione e chiarifiche, metodi di salasso o altre procedure di correzione in cantina.

PREZZO SORGENTE

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

Eventuali altre considerazioni: