



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Guido Zampaglione, Tenuta Grillo s.ag.r.l.

Indirizzo: **strada Maranchetti 6 - 15010 Gamalero Monferrato (AL)**

Telefono: **0131-709176 / 339 5870423**

Fax: **0131 709176**

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

Sito internet: **www.tenutagrillo.it**

Proprietario: **Guido, Michele, Igiea e Rita Zampaglione**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **tutti, meglio telefonare prima**

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

Superficie coltivata totale (ettari): **32**

Superficie coltivata a vigneto: **16**

Altre colture (quali): **foraggio, Bosco, orto**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Vino**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **32**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Guido Zampaglione e Giulio Armani**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **Guido Zampaglione e Giulio Armani**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **1**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **2 (8 in vendemmia)**

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **tempo determinato contratto agricolo nazionale**

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

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

Igiea – Barbera 100% Barbera d'Asti

Pratoasciutto – Dolcetto 100% vino da tavola

Pecoranera - base Freisa con Barbera, Dolcetto e Merlot Monferrato Rosso

Tornasole - 100% Merlot vino da tavola

Baccabianca - Cortese 100% vino da tavola (macerato sulle bucce)

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **25000**

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): **60000**

Una breve storia dell'azienda:

Guido Zampaglione agricoltore Irpino, dopo le esperienze nella azienda agricola paterna(cereali) e materna (vino), e successivamente presso l'azienda La Stoppa Colli Piacentinini (vino) con l'aiuto dei genitori e dello zio dopo una lunga ricerca ha rilevato un'azienda che produceva uva, per produrre vini di carattere e da lungo invecchiamento

I miei principi e idealità di produttore:

lavorare seriamente paga, (nel vino, rispetto del territorio, del vitigno, della tradizione)

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

da "agricoltore italiano" li considero non vantaggiosi, ancora non sufficientemente analizzati (testati), con un informazione che tendenzialmente è molto opaca, tutto ciò ci preoccupa non poco

IL VINO

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

Ignea Barbera d'Asti

Annata: **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **barbera est**

Suolo: **sabbioso limoso**

Esposizione dei filari: **altopiano (sole tutto il giorno)**

Altitudine: **250-300 mt**

Vitigno/i: **Barbera**

Portainnesto/i: **420A**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **14 anni**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1-2 kg**

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

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

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

Data inizio vendemmia: **settembre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **no**

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

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatura meccanica**

Modalità di pressatura: **torchio con gabbie in legno tradizionale**

Vinificatori in (materiale): **acciaio, cemento, legno (tini)**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **circa 40 temperatura non controllata (solo se eccessi possiamo decidere di controllarla vedi annata 2003)**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **solforosa mediamente totale meno di 25 mg. Litro libera 0 acido ascorbico no**

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

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

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): **circa 12 mesi legno grosso**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **si minimo 8 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **noo**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **60-65%**

Numero di bottiglie prodotte: **6000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14.5**

Acidità (g/l) : **7.5**

Ph:

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **0**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **meno di 25**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Barbera tipica, grande acidità, tannino sottile e poco rilevante**

PREZZO SORGENTE

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

9.9 + 1.98 = 11.88 prezzo fiera 12

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

Pecoranera Monferrato

Annata: **2003**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **vari**

Suolo: **sabbioso limoso**

Esposizione dei filari: **altopiano (sole tutto il giorno)**

Altitudine: **250-300 mt**

Vitigno/i: **Freisa (circa 80%) con Barbera, Dolcetto e Merlot**

Portainnesto/i: **420A**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **18 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4000- 3300- 6800**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1-2 kg**

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

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

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

Data inizio vendemmia: **settembre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **no**

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

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatura meccanica**

Modalità di pressatura: **torchio con gabbie in legno tradizionale**

Vinificatori in (materiale): **acciaio, cemento, legno (tini)**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **circa 40 temperatura non controllata (solo se eccessi possiamo decidere di controllarla vedi annata 2003)**

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

mediamente totale meno di 25 mg. Litro libera 0 acido ascorbico no

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

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

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): **circa 12 mesi legno grosso (10% piccolo di secondo passaggio)**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **si minimo 8 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **noo**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **60-65%**

Numero di bottiglie prodotte: **12000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14.5**

Acidità (g/l) : **6**

Ph:

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **0**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **meno di 25**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **vino tannico, ricco, complesso, domina la Freisa ed il carattere piemontese**

PREZZO SORGENTE

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

9.9 + 1.98 = 11.88 prezzo fiera 12

Eventuali altre considerazioni:

avevamo paura che un assemblaggio potesse far perdere carattere ad un vino, ci siamo dovuti ricredere per la forza della Freisa e soprattutto del territorio

IL VINO

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

Tornasole vino da tavola

Annata: **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **tornasole**

Suolo: **sabbioso limoso**

Esposizione dei filari: **altopiano (sole tutto il giorno)**

Altitudine: **250-300 mt**

Vitigno/i: **Merlot**

Portainnesto/i: **S04**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **14 anni**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1-2 kg**

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

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

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

Data inizio vendemmia: **settembre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **no**

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

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatura meccanica**

Modalità di pressatura: **torchio con gabbie in legno tradizionale**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **circa 40 temperatura non controllata (solo se eccessi possiamo decidere di controllarla vedi annata 2003)**

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

mediamente totale meno di 35 mg. Litro libera 0 acido ascorbico no

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

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **circa 10 mesi**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **si minimo 8 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **noo**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **60-65%**

Numero di bottiglie prodotte: **4000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14**

Acidità (g/l) : **5.5**

Ph:

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **0**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **meno di 35**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Merlot in purezza, ricco, tannico, note di tabacco bagnato e frutta rossa**

PREZZO SORGENTE

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

7.5 + 1.5 = 9

Eventuali altre considerazioni:

una sfida tra titani territorio (Piemonte) e vitigno (Merlot) per la caratterizzazione di questo vino

IL VINO

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

Baccabianca vino da tavola

Annata: **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Pratoasciutto**

Suolo: **sabbioso limoso**

Esposizione dei filari: **altopiano (sole tutto il giorno)**

Altitudine: **250-300 mt**

Vitigno/i: **Cortese**

Portainnesto/i: **S04**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **14 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3300**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1-2 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **40-50 ql**

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

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

Data inizio vendemmia: **settembre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **no**

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

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatura meccanica**

Modalità di pressatura: **torchio con gabbie in legno tradizionale**

Vinificatori in (materiale): **legno**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **circa 40 temperatura non controllata (solo se eccessi possiamo decidere di controllarla vedi annata 2003)**

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

mediamente totale meno di 20 mg. Litro libera 0 acido ascorbico no

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

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

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): **12 mesi legno grosso**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **si minimo 8 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **noo**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **60-65%**

Numero di bottiglie prodotte: **4000**

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

Tappo in (materiale) : sughero

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12.5**

Acidità (g/l) : **6**

Ph:

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **0**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **meno di 20**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **un Cortese in purezza con lunga macerazione sulle bucce, vino tannico, strutturato, da gestire come un vino rosso**

PREZZO SORGENTE

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

9.5 + 1.9 = 11.40

Eventuali altre considerazioni:

vino estremo, per la lunga macerazione, abbinamento formaggi molto saporiti, carni bianche, baccalà, carciofi, pesto con cagliata etc.