



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

**Soc.Agr. TAIR - TERRA D'ARCOIRIS
di Paola Leonardi e Walter Loesch**

Indirizzo: **Strada della Maglianella 5, 53042, Chianciano Terme (SI)**

Telefono: **0578 60270**

Fax: **0578 60270**

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

Sito internet: **www.terrardarcoiris.it**

Proprietari: **Paola Leonardi e Walter Loesch**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **18 posti letto**

Superficie coltivata totale (ettari): **32,00**

Superficie coltivata a vigneto: **5,8**

Altre colture (quali): **frutteto, uliveto, cereali e legumi**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino distillati e grappa, olio, mele, succhi di uva e mele**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **proprietà 40 Ha**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Walter Loesch e Jean Natoli**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **Walter Loesch**

Lavoratori fissi (indicare il numero):

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **4**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

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

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

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

CHIANTI SUPERIORE DOCG RISERVA

CHIANTI COLLI SENESI DOCG RISERVA

CHIANTI DOCG

ROSSO TOSCANO IGT

ROSSO TOSCANO IGT "VIGNA DEL TROVATORE"

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **da 5.000 a 25.000**

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): **20.000**

Una breve storia dell'azienda:

Quando nell'Autunno 1987 abbiamo trovato quel pezzo di terra sulle colline occidentali della Valdichiana, alle porte di Chianciano Terme, non sapevamo niente di viti e di come si fa il vino.

Vivevamo di apicoltura, in giro per il Sud della Toscana, dal 1981

Il vino è venuto qualche anno dopo per necessità di valorizzare la nostra uva ,che di anno in anno migliorava ,ma non veniva sufficientemente remunerata dalla Cantina Sociale.

Pochi concimi i primi anni e dal 1993 abbiamo smesso del tutto la concimazione della vigna. Dal 1990 manteniamo un inerbimento completo e spontaneo, l'erba cresce alta, matura e si risemina da sola .Prima di vendemmia schiacciamo e trinciamo tutto per esigenze di lavoro

Dal 2006 abbiamo un piccolo impianto di distillazione, a bagnomaria nel quale trasformiamo le nostre vinacce in grappa e distilliamo i fermentati di diversi frutti, come p.e. prugne, mele.

Su altri 3 Ha nel 1991 abbiamo piantato alberi di frutta: pruni,ciliegi e soprattutto meli.

Di ulivi alleviamo un migliaio di piante, in maggioranza giovani, su 3 Ha di superficie. L'olio è buono quanto poco.

Nei 13 Ha di seminativi si alternano prati, cereali vari,legumi

I circa 8 Ha di bosco per ora stanno lì ad invecchiare, danno ombra e riparo a tanti uccelli che si nutrono della nostra frutta.

Nei nostri progetti, si trasformerà da un bosco ceduo invecchiato in" un bosco da mangiare" secondo le indicazioni della più autentica permacoltura.

I miei principi e idealità di produttore:

E poi ci siamo noi, un po' nomadi nell'indole, un po' custodi nei fatti di un pezzo di terra toscana, stranieri quanto basta per non essere scontati, esuli di un'epoca e di una civiltà che tutto ha ridotto a merce, anche la conoscenza .

Così il nostro impegno è di appropriarci delle capacità politecniche, che hanno caratterizzato la vita dei contadini di ogni parte del mondo in ogni tempo, per preservarle dall'oblio e trasmetterle alle generazioni future.

Esile filo di paglia, a cui appoggiarsi, per attraversare l'arcobaleno della storia.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

NO all'utilizzo

SI alla ricerca di laboratorio

Ma possiamo fidarci che resti confinata lì, senza che qualcuno sia tentato di sperimentarla in campo?

IL VINO

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

Rosso Toscano IGT "Vigna del Trovatore"

Annata: **2003**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **vario, da argilloso a medio impasto, a tufaceo**

Esposizione dei filari: **Est- sud/ovest**

Altitudine: **380 mt/sml**

Vitigno/i: **Syrah 75% - Sangiovese 25%**

Portainnesto/i: **vari**

Forma di allevamento: **cordone speronato bilaterale e guyot**

Età media delle viti: **40 anni e 10 anni**

La vigna più vecchia, impiantata nel 1968, è composta dal tipico miscuglio del Chianti di quell'epoca: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia nera e bianca, Trebbiano e un po' di Grechetto., chiamato Pulcinculo, qualche vite di Mammolo, di Foglia Tonda, di Cilieggiolo ed occupa 3.5 Ha.

Nella vigna nuova impiantata dal 1999 al 2001 la maggior parte delle viti appartengono al Sangiovese, in più abbiamo messo 1000 piante di Syrah, 1500 di Merlot, Cilieggiolo, Foglia Tonda, Mazzese e Malvasia Nera

Densità d'impianto (ceppi/ha): **vigna nuova 4.400/Ha, la vecchia 1.800**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **da 300g a 1 Kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **da 15 a 35 q.li/Ha**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame metallo 75-100g a ha per ogni trattamento, 4-5 trattamenti all'anno, zolfo in polvere (antiodico)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **nessuna concimazione dal 1993**

Data inizio vendemmia: **prima settimana di ottobre - 2008**

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): **0**

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **tradizionale - soffice**

Modalità di pressatura: **torchio idraulico progressivo verticale**

Vinificatori in (materiale): **botti tradizionali in acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **8/15 gg**

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

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **a volte – certificati OGM free**

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **a volte, albume d'uovo liofilizzato**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **parte del vino**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **si, barriques più recenti 8 anni**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **1 anno minimo**

Eventuali correzioni:

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**
Resa uva/vino (%): **60/70**

Numero di bottiglie prodotte: **5.000/25.000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**
Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce:
Produzione di grappe o distillati (si o no): **si**
Quantità: **relativa alla produzione di uve annuali**
Luogo e modalità di distillazione: **aziendale, bagnomaria**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **15,12%**
Acidità (g/l) : **5,32**
Ph: **3,81**
Estratto secco (g/l) : **0,9921**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **7**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **37**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **un supplemento d'anima (Jean Natoli)- 36 mesi di barriques**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):
€ 18,00

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

Chianti Superiore DOCG Riserva

Annata: **2003**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **vario, da argilloso a medio impasto, a tufaceo**

Esposizione dei filari: **Est- sud/ovest**

Altitudine: **380 mt/sml**

Vitigno/i:

Portainnesto/i: **vari**

Forma di allevamento: **cordone speronato bilaterale e guyot**

Età media delle viti: **40 anni e 10 anni**

La vigna più vecchia, impiantata nel 1968, è composta dal tipico miscuglio del Chianti di quell'epoca: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia nera e bianca, Trebbiano e un po' di Grechetto., chiamato Pulcinculo, qualche vite di Mammolo, di Foglia Tonda, di Cilieggiolo ed occupa 3.5 Ha.

Nella vigna nuova impiantata dal 1999 al 2001 la maggior parte delle viti appartengono al Sangiovese, in più abbiamo messo 1000 piante di Syrah, 1500 di Merlot, Cilieggiolo, Foglia Tonda, Mazzese e Malvasia Nera

Densità d'impianto (ceppi/ha): **vigna nuova 4.400/Ha, la vecchia 1.800**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **da 300g a 1 Kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **da 15 a 35 q.li/Ha**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame metallo 75-100g a ha per ogni trattamento, 4-5 trattamenti all'anno, zolfo in polvere (antiodico)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **nessuna concimazione dal 1993**

Data inizio vendemmia: **prima settimana di ottobre - 2008**

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): **0**

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **tradizionale - soffice**

Modalità di pressatura: **torchio idraulico progressivo verticale**

Vinificatori in (materiale): **botti tradizionali in acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **8/15 gg**

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

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **a volte – certificati OGM free**

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **a volte, albume d'uovo liofilizzato**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **parte del vino**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **si, barriques più recenti 8 anni**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **1 anno minimo**

Eventuali correzioni:

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**
Resa uva/vino (%): **60/70**

Numero di bottiglie prodotte: **5.000/25.000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**
Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce:
Produzione di grappe o distillati (si o no): **si**
Quantità: **relativa alla produzione di uve annuali**
Luogo e modalità di distillazione: **aziendale, bagnomaria**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14,57%**
Acidità (g/l) : **5,16**
Ph: **3,83**
Estratto secco (g/l) : **32,2**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **22**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **83**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **compagno ideale di selvaggine arrosto, nei suoi 24 mesi di barriques**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):
€ 10,50

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

Chianti Colli Senesi DOCG Riserva

Annata: **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **vario, da argilloso a medio impasto, a tufaceo**

Esposizione dei filari: **Est- sud/ovest**

Altitudine: **380 mt/sml**

Vitigno/i:

Portainnesto/i: **vari**

Forma di allevamento: **cordone speronato bilaterale e guyot**

Età media delle viti: **40 anni e 10 anni**

La vigna più vecchia, impiantata nel 1968, è composta dal tipico miscuglio del Chianti di quell'epoca: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia nera e bianca, Trebbiano e un po' di Grechetto., chiamato Pulcinculo, qualche vite di Mammolo, di Foglia Tonda, di Cilieggiolo ed occupa 3.5 Ha.

Nella vigna nuova impiantata dal 1999 al 2001 la maggior parte delle viti appartengono al Sangiovese, in più abbiamo messo 1000 piante di Syrah, 1500 di Merlot, Cilieggiolo, Foglia Tonda, Mazzese e Malvasia Nera

Densità d'impianto (ceppi/ha): **vigna nuova 4.400/Ha, la vecchia 1.800**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **da 300g a 1 Kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **da 15 a 35 q.li/Ha**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame metallo 75-100g a ha per ogni trattamento, 4-5 trattamenti all'anno, zolfo in polvere (antiodico)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **nessuna concimazione dal 1993**

Data inizio vendemmia: **prima settimana di ottobre - 2008**

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): **0**

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **tradizionale - soffice**

Modalità di pressatura: **torchio idraulico progressivo verticale**

Vinificatori in (materiale): **botti tradizionali in acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **8/15 gg**

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

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **a volte – certificati OGM free**

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **a volte, albume d'uovo liofilizzato**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **parte del vino**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **si, barriques più recenti 8 anni**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **1 anno minimo**

Eventuali correzioni:

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**
Resa uva/vino (%): **60/70**

Numero di bottiglie prodotte: **5.000/25.000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**
Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce:
Produzione di grappe o distillati (si o no): **si**
Quantità: **relativa alla produzione di uve annuali**
Luogo e modalità di distillazione: **aziendale, bagnomaria**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,50%**
Acidità (g/l) : **5,40**
Ph: **3,62**
Estratto secco (g/l) : **28,01**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **18**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **78**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **elegante con 12 mesi di barriques**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):
€ 7,67

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

Chianti DOCG

Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **vario, da argilloso a medio impasto, a tufaceo**

Esposizione dei filari: **Est- sud/ovest**

Altitudine: **380 mt/sml**

Vitigno/i:

Portainnesto/i: **vari**

Forma di allevamento: **cordone speronato bilaterale e guyot**

Età media delle viti: **40 anni e 10 anni**

La vigna più vecchia, impiantata nel 1968, è composta dal tipico miscuglio del Chianti di quell'epoca: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia nera e bianca, Trebbiano e un po' di Grechetto., chiamato Pulcinculo, qualche vite di Mammolo, di Foglia Tonda, di Cilieggiolo ed occupa 3.5 Ha.

Nella vigna nuova impiantata dal 1999 al 2001 la maggior parte delle viti appartengono al Sangiovese, in più abbiamo messo 1000 piante di Syrah, 1500 di Merlot, Cilieggiolo, Foglia Tonda, Mazzese e Malvasia Nera

Densità d'impianto (ceppi/ha): **vigna nuova 4.400/Ha, la vecchia 1.800**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **da 300g a 1 Kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **da 15 a 35 q.li/Ha**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame metallo 75-100g a ha per ogni trattamento, 4-5 trattamenti all'anno, zolfo in polvere (antiodico)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **nessuna concimazione dal 1993**

Data inizio vendemmia: **prima settimana di ottobre - 2008**

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): **0**

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **tradizionale - soffice**

Modalità di pressatura: **torchio idraulico progressivo verticale**

Vinificatori in (materiale): **botti tradizionali in acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **8/15 gg**

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

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **a volte – certificati OGM free**

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **a volte, albume d'uovo liofilizzato**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **parte del vino**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **si, barriques più recenti 8 anni**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **1 anno minimo**

Eventuali correzioni:

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**
Resa uva/vino (%): **60/70**

Numero di bottiglie prodotte: **5.000/25.000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**
Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce:
Produzione di grappe o distillati (si o no): **si**
Quantità: **relativa alla produzione di uve annuali**
Luogo e modalità di distillazione: **aziendale, bagnomaria**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,00%**
Acidità (g/l) : **5,75**
Ph: **3,50**
Estratto secco (g/l) : **24,7**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **18**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **63**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):
€ 6,00

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

Rosso Toscano IGT

Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **vario, da argilloso a medio impasto, a tufaceo**

Esposizione dei filari: **Est- sud/ovest**

Altitudine: **380 mt/sml**

Vitigno/i:

Portainnesto/i: **vari**

Forma di allevamento: **cordone speronato bilaterale e guyot**

Età media delle viti: **40 anni e 10 anni**

La vigna più vecchia, impiantata nel 1968, è composta dal tipico miscuglio del Chianti di quell'epoca: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia nera e bianca, Trebbiano e un po' di Grechetto., chiamato Pulcinculo, qualche vite di Mammolo, di Foglia Tonda, di Cilieggiolo ed occupa 3.5 Ha.

Nella vigna nuova impiantata dal 1999 al 2001 la maggior parte delle viti appartengono al Sangiovese, in più abbiamo messo 1000 piante di Syrah, 1500 di Merlot, Cilieggiolo, Foglia Tonda, Mazzese e Malvasia Nera

Densità d'impianto (ceppi/ha): **vigna nuova 4.400/Ha, la vecchia 1.800**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **da 300g a 1 Kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **da 15 a 35 q.li/Ha**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame metallo 75-100g a ha per ogni trattamento, 4-5 trattamenti all'anno, zolfo in polvere (antiodico)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **nessuna concimazione dal 1993**

Data inizio vendemmia: **prima settimana di ottobre - 2008**

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): **0**

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **tradizionale - soffice**

Modalità di pressatura: **torchio idraulico progressivo verticale**

Vinificatori in (materiale): **botti tradizionali in acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **8/15 gg**

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

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **a volte – certificati OGM free**

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **a volte, albume d'uovo liofilizzato**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **parte del vino**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **si, barriques più recenti 8 anni**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **1 anno minimo**

Eventuali correzioni:

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**
Resa uva/vino (%): **60/70**

Numero di bottiglie prodotte: **5.000/25.000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**
Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce:
Produzione di grappe o distillati (si o no): **si**
Quantità: **relativa alla produzione di uve annuali**
Luogo e modalità di distillazione: **aziendale, bagnomaria**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,10%**
Acidità (g/l) : **5,16**
Ph: **3,57**
Estratto secco (g/l) : **23,5**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **8**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **24**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **un 2005 ideale per antipasti – salumi e pesce**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):
€ 4,50

Eventuali altre considerazioni: