



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Società Agricola Valleponci ss

Indirizzo: **Valle Ponci, 22 – 17024 Finale Ligure (SV)**

Telefono: **+39 329 3154207**

Fax:

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

Sito internet: **www.valleponci.it**

Proprietario: **Giorgio Guidotti, Daniela Bassani, Paola Artioli**

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

sì, tutti i giorni, previa telefonata

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

ristorante (25/30 posti tavola), B&B (8 posti letto)

Superficie coltivata totale (ettari): **3 ettari circa (gli altri 47 sono prati e boschi)**

Superficie coltivata a vigneto: **1,48**

Altre colture (quali): **orto, frutteti.**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino**

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

Giorgio Guidotti, Daniela Bassani, Paola Artioli.

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

Giorgio Guidotti, Fausto De Andreis (consulente)

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

Giorgio Guidotti, Fabrizio Ferrari (consulente)

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **0**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **soci dell'azienda**

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):

Pigato Riviera Ligure di Ponente doc; Vermentino Riviera Ligure di Ponente doc;

Granaccia Colline Savonesi igt; Rossé – rosato di rossese – Colline Savonesi igt.

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **14.000**

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):

Una breve storia dell'azienda:

La società agricola valleponci nasce nel 2.000 dall'incontro di 3 amici con un luogo meraviglioso, ma abbandonato da oltre 30 anni: un'azienda agricola con 50 ettari di terra nel cuore di una valle incontaminata (e disabitata), ricca di testimonianze storiche e archeologiche (la via Iulia Augusta con i suoi 5 ponti romani del 13 a.C., la grotta delle Fate, la Ciappa del Sale, etc), conosciuta e amata da bikers e climbers di tutta Europa, a soli 3 chilometri dal mare!

Innamorati del posto, Giorgio, Daniela e Paola – senza alcuna esperienza agricola alle spalle, ma con tanta incoscienza nel cuore (le loro esperienze professionali erano tutt'altre: pubblicità, giornalismo, moda) – decidono di cominciare una nuova vita: ripuliscono i terreni, reimpiantano le vigne, gli orti e i frutteti, ristrutturano le case, le cantine e le stalle. Intanto cominciano a vinificare, inaugurano il ristorante dell'agriturismo, aprono sentieri, puliscono boschi... un work in progress che continua, e continua, e continua...

I miei principi e idealità di produttore:

Produrre i vini che ci piacciono, che sappiano rispecchiare ed esaltare le caratteristiche del territorio da cui provengono, senza mai cedere alle mode (barriques, fruttati esotici, etc), né alle esigenze del mercato. Produrre vini bianchi come fossero vini rossi: che evolvano in bottiglia e si aprano nel bicchiere. Che col tempo si facciano più tesi, profondi e complessi. Vini dal carattere forse un po' difficile. Come il carattere delle terre di Liguria...

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

Fanno molto bene alla salute. Delle multinazionali.

IL VINO

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

Pigato Riviera Ligure di Ponente doc

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Erba Lunga, Campo Tondo**

Suolo: **Franco argilloso**

Esposizione dei filari: **NE/SO**

Altitudine: **250 m. s.l.m.**

Vitigno/i: **Pigato**

Portainnesto/i: **SO4; Paulsen 1103**

Forma di allevamento: **cordone speronato**

Età media delle viti: **8 anni**

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

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

Produzione per ettaro (q/ha): **80 q/ha ca**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **i primi 3 sistemici, poi rame e zolfo.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio e concimi organici solo in caso di carenze evidenziate dalle analisi (sono 3 anni che non concimiamo)**

Data inizio vendemmia: **4 ottobre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassette da 18 kg circa**

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **diserbo meccanico sulla fila (decespugliatore). Nelle interfile, interrimento invernale delle erbe mediante trinciatura e vangatura.**

L'enologia

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

Modalità di pressatura: **torchio verticale**

Vinificatori in (materiale): **inox**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **7/10 giorni a temperatura controllata (18/20°)**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **metabisolfito di potassio: 10 g/ql sulle uve e ritocco all'imbottigliamento (quantità massima finale 60 mg/l)**

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

Metodologia di stabilizzazione: **tartarica e freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **a cartoni**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **6/8 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**

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

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **75%**

Numero di bottiglie prodotte: **6.267**

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

Tappo in (materiale): **sughero intero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,5%**

Acidità (g/l): **6,1 g/l (in acido tartarico)**

Ph:

Estratto secco (g/l): **22,4**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **18 mg/l**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **60 mg/l**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

Sapido, secco, minerale, profondo. Erbaceo di rosmarino, salvia, finocchietto, melissa. Col tempo diventa più teso e complesso. Più riflessivo. A volte imperfetto. Però mai banale.

PREZZO SORGENTE

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

€ 6,50 + iva: prezzo finale: 7,80

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

Granaccia Colline Savonesi igt

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Cian da Riva**

Suolo: **Franco argilloso**

Esposizione dei filari: **NE/SO**

Altitudine: **250 m. s.l.m.**

Vitigno/i: **Grenache**

Portainnesto/i: **SO4**

Forma di allevamento: **cordone speronato**

Età media delle viti: **8 anni**

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

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

Produzione per ettaro (q/ha): **80 q/ha ca**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **i primi 3 sistemici, poi rame e zolfo.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio e concimi organici solo in caso di carenze evidenziate dalle analisi (sono 3 anni che non concimiamo)**

Data inizio vendemmia: **14 ottobre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassette da 18 kg circa**

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **diserbo meccanico sulla fila (decespugliatore). Nelle interfile, interrimento invernale delle erbe mediante trinciatura e vangatura.**

L'enologia

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

Modalità di pressatura: **torchio verticale**

Vinificatori in (materiale): **vetroresina**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **7/10 giorni a temperatura controllata (20/22°)**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **metabisolfito di potassio: 10 g/ql sulle uve e ritocco all'imbottigliamento (quantità massima finale 60 mg/l)**

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

Metodologia di stabilizzazione: **tartarica e freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **a cartoni**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **6/8 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**

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

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **75%**

Numero di bottiglie prodotte: **2.040**

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

Tappo in (materiale): **sughero intero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,7%**

Acidità (g/l):

Ph:

Estratto secco (g/l):

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **60 mg/l**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

Balsamico al naso, fruttato e leggermente speziato (mentolo, eucalipto, ciliegia, pepe nero e liquirizia). Fine di tannini e delicato in bocca.

PREZZO SORGENTE

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

€ 6,50 + iva: prezzo finale: 7,80

Eventuali altre considerazioni: