



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Valli Unite Soc.Coop.Agr.

Indirizzo: **Cascina Montesoro, 15050, Costa Vescovato (AL)**

Telefono: **0131 838100**

Fax: **0131 838900**

E-mail: **valli.unite@tin.it**

Sito internet: **www.valliunite.com**

Proprietario: //

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **3 mini appartamenti (max 10 persone)**

Superficie coltivata totale (ettari): **80 ettari**

Superficie coltivata a vigneto: **18 ettari**

Altre colture (quali) **Cereali, foraggi**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda : **vino, salumi, carni bovine, cereali, farine, latte e latticini**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **7 ha di proprietà e 73 in affitto**

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero) **13 Soci**

Lavoratori stagionali (indicare il numero) **14**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi : **coltivatori diretti**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali **bracciante agricolo**

Ricorso a lavoro interinale (si o no, frequenza) **no**

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia) **Barbera DOC Colli Tortonesi**

VIGHET – Barbera DOC Colli Tortonesi GAITU – Dolcetto DOC Colli Tortonesi

DIOGENE – Cortese DOC Colli Tortonesi CIAPE' – Bianco DOC Colli Tortonesi SANVITO

da uve Timorasso – Rosso DOC Colli Tortonesi BARDIGA' – Rosso DOC Colli Tortonesi

MARMOTE' da uve Croatina – Vino bianco da tavola ALLEGRETTO – Vino rosato da tavola ROSATEA

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente) **50.000 bottiglie**

Vendita diretta in azienda (specificare si o no) **Si**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare si o no e se sì in quali catene)

media distribuzione specifica biologico

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta):

Una breve storia dell'azienda:

La società cooperativa agricola Valli Unite nasce nel 1981 con l'obiettivo di unire tre piccole aziende familiari e condividere terreni, mezzi di lavoro, energia lavorativa e soprattutto ideali. Da sempre attenti al rispetto per l'ambiente, come è stato insegnato dai padri contadini, il nostro modo di fare agricoltura è rientrato nei parametri dell'agricoltura biologica (ICEA). Dopo 25 anni le Valli Unite sono un nucleo di 20 persone che coltivano, allevano, trasformano e vendono vino ottenuto da vigneti autoctoni quali Timorasso, Barbera, Dolcetto, Croatina e Cortese.

I miei principi e idealità di produttore:

socialità e socializzazione, rispetto per la natura, contrari a manipolazioni genetiche, salvaguardia delle vecchie varietà e razze autoctone. Puntiamo sulla forza uomo. Cerchiamo di operare in decrescita investendo in innovazioni tecniche energetiche. Sostenitori della vita, della biodiversità e della gestione attenta del suolo.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

contrari contro ogni forma di manipolazione genetica affrettata

IL VINO

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

Bardigà Rosso DOC Colli Tortonesi

Annata: **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Bardigà**

Suolo: **Argilla bianca, marna tortonese**

Esposizione: **sud – sud/ovest**

Altitudine: **300 m s.l.m.**

Vitigno/i: **Barbera, Croatina, Moretto**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **50 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **circa 3000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2,0000**

Produzione per ettaro (q/ha): **40**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame (5 volte all'anno), zolfo (3), piretro (obbligatorio per flavescenza)**

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

Data inizio vendemmia: **indicativamente III-IV settimana di settembre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **Biologico (ICEA)**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

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

Modalità di pressatura: **con pressa pneumatica**

Vinificatori in (materiale): **cemento**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione 20 gg sulle bucce a temperatura controllata (24-26°C)**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **30-40 mg/hl finito, aggiunte ai travasi**

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

Metodologia di stabilizzazione: **freddo naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **solo in caso di necessità**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **no**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **tonneaux e in botti medio-grandi di 10-25 anni per circa 12 mesi in legno d'età**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **18 mesi bottiglia coricata**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **3000**

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

Tappo in (materiale): **sughero**

Destinazione delle vinacce:

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14,23**

Acidità (g/l): **6,24**

Ph: **3,43**

Estratto secco (g/l): **29,26**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **10**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **41**

Descrizione organolettica

Il mio vino è: **la creatività di Ottavio che unisce un vitigno quale la Barbera, che nelle nostre colline è la regina del Piemonte, con la Croatina, ricca di tannino e colore, e la brusca di Alessandria (o Moretto) che dona quel tocco di unicità in un vino da bere dopo 5 anni di affinamento tra botte grande e bottiglia coricata.**

PREZZO SORGENTE

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

7.50 + 1.50 iva = 9.00 euro alla bottiglia

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

Marmòte Rosso DOC Colli Tortonesi

Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **delle marmotte**

Suolo: **Argilla bianca, marna tortonese**

Esposizione: **sud – sud/ovest**

Altitudine: **300 m s.l.m.**

Vitigno/i: **Croatina**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **10 anni**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2,25**

Produzione per ettaro (q/ha): **90**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame (5 volte all'anno), zolfo (3), piretro (obbligatorio per flavescenza)**

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

Data inizio vendemmia: **indicativamente III-IV settimana di settembre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **Biologico (ICEA)**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

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

Modalità di pressatura: **con pressa pneumatica**

Vinificatori in (materiale): **cemento**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione 15 gg sulle bucce a temperatura controllata (24-26°C)**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **30-40 mg/hl finito, aggiunte ai travasi**

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

Metodologia di stabilizzazione: **freddo naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no o solo in caso di necessità**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **no o solo in caso di necessità**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **no**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **dipende e nel caso in botti medio-grandi di 10-25 anni per circa 6-8 mesi in legno**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **6-4 mesi bottiglia coricata**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **3000**

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

Tappo in (materiale): **sughero**

Destinazione delle vinacce:

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,09 ml/100ml**

Acidità (g/l): **5,7**

Ph: **3,47**

Estratto secco (g/l): **27,4 (estratto ridotto)**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **10**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **41**

Descrizione organolettica

Il mio vino è: **quello che il territorio può esprimere insieme all'andamento climatico. Interveniamo con un breve affinamento in botti di rovere da 30 hl datate 1990, per consentire una piccola evoluzione ma non interferire negli aromi. E' un vino dai tannini naturali, dal colore intenso e dal profumo di frutta sottospirito.**

PREZZO SORGENTE

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

5.85 + 1.17 iva = 7.02 euro alla bottiglia

Eventuali altre considerazioni: