



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Vergano Mauro

Indirizzo: **Via Brofferio, 106 – 14100 ASTI (AT)**

Telefono: **0141 324704**

Fax: **0141 324704**

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

Sito internet: **www.chinativergano.it**

Proprietario: **Mauro vergano**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **Locanda dei Musicisti Castagnole Monferrato. Bed & Wine. 5 camere (www.locandamusici.com)**

Superficie coltivata totale (ettari):

Superficie coltivata a vigneto:

Altre colture (quali):

Eventuali prodotti acquistabili in azienda:

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

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

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

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero):

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): **Luì (Moscato Chinato), Nebbiolo Chinato Americano Rosso (Aperitivo a base vino Grignolino)**

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): **3000**

Una breve storia dell'azienda:

Nasce nel 2003 dopo un'esperienza ventennale di ricerca per raccogliere e riprodurre antiche ricette di vini aromatizzati tipici della produzione enologica piemontese.

I miei principi e idealità di produttore:

Lavorare con la massima cura e passione nella scelta e la lavorazione delle erbe e delle spezie utilizzate come materie prime. Scelta accurata dei vini base. Una produzione totalmente artigianale che privilegia la qualità.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

Totalmente contraria

IL VINO

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

Moscato d'Asti

Annata: **2007**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Sori**

Suolo: **marnoso calcareo**

Esposizione dei filari: **sud**

Altitudine: **300 mt**

Vitigno/i: **Moscato di canelli**

Portainnesto/i: **41b**

Forma di allevamento: **Guyot vvvariante canellese**

Età media delle viti: **15/25 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **5000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,6**

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Zolfo e Solfato di Rame quando occorre in base all'andamento stagionale**

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

Data inizio vendemmia: **seconda settimana 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): **si, ICEA**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **non diraspata**

Modalità di pressatura: **soffice**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **no**

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

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

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **all'imbottigliamento**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **sfecchiatura dopo pigiatura**

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

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

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

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:

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **6,0**

Acidità (g/l) : **5,0**

Ph: **3,15**

Estratto secco (g/l) : **20/22**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **20**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **100**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

Il mio vino è: una piacevole miscela di profumi tipici del moscato e delle fragranze provenienti dalle sostanze aromatizzanti, con prevalenza di note agrumate , di vaniglia e cannella. Al gusto si presenta piacevolmente aromatico con una netta nota amara data dalla china.

PREZZO SORGENTE

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

Euro 20,40

Eventuali altre considerazioni:

La produzione dei vini chinati avviene in due fasi successive. La prima prevede la preparazione di un estratto alcolico ottenuto per macerazione a freddo in Alcool Etilico da melassa della miscela di erbe e droghe preventivamente contuse. Dopo un periodo di circa 20 giorni l'estratto viene filtrato e lasciato invecchiare per alcuni mesi in recipienti di acciaio. La seconda fase consiste nella miscelazione finale degli ingredienti: vino, zucchero, estratto ed alcool nelle opportune proporzioni. Segue una chiarificazione con colla di pesce per consentire la precipitazione delle impurezze provenienti dall'estratto. Il prodotto filtrato viene imbottigliato ed affinato in bottiglia per almeno due mesi.

Questa scheda contiene i dati relativi all'azienda produttrice dei vini aromatizzati Vergano per quanto riguarda la parte "Il Produttore" ed i dati relativi al vino di base (Moscato) prodotto da Bera Vittorio Canelli per la parte "Il Vino"

IL VINO

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

Americano

Annata: -

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Mezzena**

Suolo: **Sabbioso arenario**

Esposizione dei filari: **Sud-ovest**

Altitudine: **260 mt**

Vitigno/i: **Grignolino d'Asti**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **10 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha):

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,6**

Produzione per ettaro (q/ha): **70 q.l**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Zolfo e Solfato di Rame quando occorre in base all'andamento stagionale**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza):

Data inizio vendemmia:

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):

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspata**

Modalità di pressatura: -

Vinificatori in (materiale): **Acciaio-cemento-vetroresina**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **15 giorni**

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

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

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia): **No**

Chiarifiche (se sì, tipologia):

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **6 mesi in botti di acciaio, cemento, vetroresina**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata):

Eventuali correzioni: **No**

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

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso":

Resa uva/vino (%):

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

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

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **16**
Acidità (g/l) :
Ph:
Estratto secco (g/l) :
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento):
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento):

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **una piacevole miscela di profumi tipici del grignolino e delle fragranze provenienti dalle sostanze aromatizzanti, con prevalenza di note agrumate, di vaniglia e assenzio.**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):
LULI' 21,6 - CHINATO 21,6 - AMERICANO 15,6 - ELISIR 16,2

Eventuali altre considerazioni: **La produzione dei vini chinati avviene in due fasi successive. La prima prevede la preparazione di un estratto alcoolico ottenuto per macerazione a freddo in Alcool Etilico da melassa della miscela di erbe e droghe preventivamente contuse. Dopo un periodo di circa 20 giorni l'estratto viene filtrato e lasciato invecchiare per alcuni mesi in recipienti di acciaio. La seconda fase consiste nella miscelazione finale degli ingredienti: vino, zucchero, estratto ed alcool nelle opportune proporzioni.**

Segue una chiarificazione con colla di pesce per consentire la precipitazione delle impurezze provenienti dall'estratto. Il prodotto filtrato viene imbottigliato ed affinato in bottiglia per almeno due mesi.