



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Az. Agricola Ivaldi Dario

Indirizzo: **str. Scrimaglio 17, 14049, Nizza Monferrato, (AT)**

Telefono: **0141/721101**

Fax: **0141/721101**

E-mail: **vinivaldi@libero.it**

Sito internet: **www.vinivaldi.it**

Proprietario: **Ivaldi Dario**

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

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

Superficie coltivata totale (ettari): **18**

Superficie coltivata a vigneto: **8**

Altre colture (quali): **seminativi e prati**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **18**

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero): **3 familiari**

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):

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Barbera d'Asti, Barbera d'Asti
Superiore, Moscato**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **8000**

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): **?**

Una breve storia dell'azienda:

Azienda Agricola a conduzione familiare da tre generazioni, che continua la tradizione vitivinicola sia nei lavori in vigneto che in cantina.

I miei principi e idealità di produttore:

Mantenere tipicità e genuinità dei prodotti

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

IL VINO

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

Barbera d'Asti DOC "Piccona"

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Piccona**

Suolo: **argillo-calcareo**

Esposizione dei filari: **sud-ovest**

Altitudine: **200-300 m**

Vitigno/i: **Barbera**

Portainnesto/i: **SO4**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **50-60 anni**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta): **15 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **55 q.li/ha**

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

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

Data inizio vendemmia: **fine settembre – primi di ottobre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspapigiatura meccanica soffice**

Modalità di pressatura:

Vinificatori in (materiale): **cemento**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **15-20 gg di macerazione**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **SO₂ tot = 70mg/l**

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

Metodologia di stabilizzazione: **freddo invernale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **1 a cartone**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **affinamento in cemento**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **legno botto di rovere**

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

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **2000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**
Tappo in (materiale) : **sughero naturale**

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

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,5 % vol**
Acidità (g/l) : **6,2**
Ph: **3,15**
Estratto secco (g/l) : **30**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **10 mg/l**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **75 mg/l**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

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

Eventuali altre considerazioni: