



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Pino Ratto

Indirizzo: **Cascine Olive – Scarsi – S. Lorenzo, 15078, Rocca Grimalda (AL)**

Telefono: **0143 - 831888**

Fax: **0143 - 831888**

E-mail:

Sito internet:

Proprietario: **Pino Ratto**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **4 – 5**

Superficie coltivata totale (ettari): **5 ettari**

Superficie coltivata a vigneto: **5 ettari**

Altre colture (quali): -

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino**

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

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

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

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero):

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **nessuno**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Olive - Scarsi**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **10-15 mila**

Vendita diretta in azienda (specificare si o no):

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

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

Una breve storia dell'azienda:

Impiantata nel 1935, da sempre gestita dalla famiglia Ratto.

I miei principi e idealità di produttore:

Il tentativo essere il più bravo

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

merda

IL VINO

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

Le Olive, Gli Scarsi

Annata: **Olive 2006, Scarsi 2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **dolcetto**

Suolo: **terziario miocenico e tortoniano, punto d'incontro elveziano**

Esposizione dei filari: **mezzogiorno / sud**

Altitudine: **300 / 305**

Vitigno/i: **dolcetto**

Portainnesto/i: **420a, 161 49**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **73 Gli Scarsi, Le Olive 40**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **8400 viti a ettaro**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **max 1.2 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **70/80 q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **dipende dalle condizioni**

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

Data inizio vendemmia: **a maturità fenologica**

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

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **centrifuga delicata**

Modalità di pressatura: **"**

Vinificatori in (materiale): **cemento vetrificato**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **molto lunga a bassa temperatura controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **solforosa di partenza 10g/q**

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

Metodologia di stabilizzazione: **il tempo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **personale!**

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **1 anno / 2 in barrique**

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

Eventuali correzioni: **correzione**

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

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **50%**

Numero di bottiglie prodotte: **10-12 mila**

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

Tappo in (materiale) : **sughero 26 50**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione: **a fuoco diretto**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **sopra 45**

Acidità (g/l) : **?**

Ph: **?**

Estratto secco (g/l) : **sopra i 26**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **molto bassa 40mg**

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

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

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

Eventuali altre considerazioni: