

**carta dei vini
della terra
2009**



la terra trema

La Terra Trema

Sotto il nome La Terra Trema si riunisce l'agricoltura critica di qualità.

Contadini, allevatori, piccoli produttori che resistono quotidianamente alle tonnellate di cemento abitando quanto c'è appena oltre la periferia milanese. La Terra Trema è il desiderio di portare porzioni di queste piccole opposizioni nella metropoli (quelle opposizioni che Luigi Veronelli avrebbe detto di hackers), è un invito ai guardiani del territorio ad uscire temporaneamente dai propri ambiti e a darsi al racconto delle proprie quotidiane resistenze. La Terra Trema come poche esperienze in Italia e in Europa, mette insieme la gente della campagna e i centri sociali metropolitani in una provocazione corale che va addosso all'appiattimento dei sapori, dei sensi, del futuro.

Siamo partiti dalla frequentazione quotidiana e vitale di un territorio specifico che si estende a una manciata di chilometri a sud-ovest di Milano, uno spazio geografico con una forte connotazione territoriale: due grandi parchi naturali (Parco Agricolo Sud Milano e Parco del Ticino), una radicata tradizione contadina, ma luogo, anche, di violenti cambiamenti geomorfici. Cambiamenti paesaggistici dietro ai quali covano danni ambientali, sociali, economici, culturali.

Abbiamo sperimentato filiere corte autorganizzate supportando una porzione precisa della produzione agricola: quella dei piccoli produttori, sensibili e critici, legati al proprio territorio e al proprio lavoro. Contadini che producono cibi e sapori di qualità e senso. Contadini che coltivano cultura. Contadini surclassati dalla grossa distribuzione.

Abbiamo sviluppato una distribuzione diretta e partecipata, capace di innescare meccanismi basilari per un nuovo modo (qualitativo) di intendere produzione e consumo, un altro modo di vivere, attraversare e gestire il territorio.

Ci interessa inventare/costruire/facilitare i meccanismi di scambio e comunicazione, agevolare lo sviluppo di una rete che sia locale e autosostenuta. Ci interessa valorizzare micro-esperienze già esistenti tutelando, supportando, costruendone di altre. Supermercati, ipermercati, grandi centri commerciali, catene alimentari, industria della ristorazione, sono i luoghi ipertrofici della negazione dei diritti, dello sfruttamento, dell'infima qualità del lavoro, della distruzione dei territori, della omologazione di merci e sapori, l'alienazione dei bisogni e del vivere sociale.

Ci immaginiamo la realizzazione di qualcosa di tangibile nel nostro territorio e riproducibile in altri.

Un progetto materiale.

Materiale come la terra.



La Carta dei Vini della Terra Folletto 25603

Prezzo Sorgente Prezzo al pubblico*
bottiglia | bicchiere

i vini rossi

Valpolicella Classico Superiore doc 2004 <i>corvina, rondinella, corvinone, molinara</i> Aldrighetti Luigi, Angelo e Nicola Società Agricola, Marano di Valpolicella (VR), Veneto	€ 4,00	€ 5,50	€ 1,50
"Libertario Rosso" Brachetto secco 2006 <i>brachetto (clone Migliardi)</i>	€ 4,20	€ 6,00	€ 1,50
Barbera d'Asti Superiore doc 2005 <i>barbera</i> La Viranda Azienda Agricola, Calamandrana (AT), Piemonte	€ 6,70	€ 8,50	€ 2,00
Bonarda doc "Gaggiarone" da Vitigni Giovani 2005 <i>croatina (cru Gaggiarone)</i> Alziati Annibale Azienda Agricola, Scazzolino di Rovescala (PV), Lombardia	€ 7,00	€ 8,00	€ 2,00
Langhe Nebbiolo doc "Ego" 2004 <i>nebbiolo</i> Cascina Besciolo, Gorzegno (CN), Piemonte	€ 6,72	€ 8,50	€ 2,00

i vini rosati

Garda Classico doc Chiaretto "La moglie ubriaca" 2007 <i>groppello, barbera, sangiovese, marzemino</i> Elena Parona, La Basia Azienda Agricola, Puegnago del Garda (BS), Lombardia	€ 6,60	€ 8,50	€ 2,00
---	--------	--------	--------

i vini bianchi

Riesling doc 2007 <i>riesling italico</i>	€ 3,50	€ 5,00	€ 1,50
Pinot Nero doc "Il Pinot" 2008 <i>pinot nero</i> Alziati Annibale Azienda Agricola, Scazzolino di Rovescala (PV), Lombardia	€ 3,50	€ 5,00	€ 1,50
Friuli Aquileia doc Friulano Superiore 2007 <i>tocai friulano</i> Foffani Azienda Agricola, Clauiano (UD), Friuli Venezia Giulia	€ 6,00	€ 8,00	€ 2,00

* spese di spedizione + sottoscrizione al progetto



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Società Agricola Aldrighetti Luigi, Angelo e Nicola

Indirizzo: **via Bignele 4, Marano di Valpolicella (VR)**

Telefono: **045 7755061**

Fax: **045 7755061**

E-mail: **lualdri@tin.it**

Sito internet:

Proprietario:

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **Sì, basta un preavviso**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Superficie coltivata totale (ettari): **12 ha**

Superficie coltivata a vigneto: **8 ha**

Altre colture (quali): **ciliegi, olivi e albicocchi**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino**

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

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

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

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

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): **Amarone, Recioto, Ripasso, Valpolicella Superiore**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **13000**

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):
enoteche

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

Una breve storia dell'azienda:

Da cinque generazioni si tramandano la passione per il vino.

I miei principi e idealità di produttore:

mantenere e continuare la produzione del vino mantenendone la sua originalità

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

Non sono d'accordo con gli OGM

IL VINO

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

Valpolicella Superiore

Annata:

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Le Bignele**

Suolo: **argilloso**

Esposizione dei filari:

Altitudine: **300m**

Vitigno/i: **Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara**

Portainnesto/i: **selezionato in base al terreno 420a**

Forma di allevamento: **pergola doppia trentina**

Età media delle viti: **40**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **1,5 m²**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **6 Kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **120q/ha**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **di copertura**

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

Data inizio vendemmia: **metà settembre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **raccolta in casse, l'appassimento, e poi intero**

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: **viene utilizzata la diraspa pigiatrice**

Modalità di pressatura: **pressatura soffice con pressa a polmone**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione di circa 40 giorni**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **NO**

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

Metodologia di stabilizzazione: **il vino va stabilizzarsi con la maturazione**

Filtraggi (se sì, tipologia): **sì con filtro a pannelli**

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

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

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: **mosto concentrato rettificato**

Utilizzo di concentratore: **uso di concentratore**

Pratiche di "salasso" : **NO**

Resa uva/vino (%): **Valpolicella Superiore e Ripasso 70% mentre l'Amarone e il Recioto 40%**

Numero di bottiglie prodotte: **non si sanno perche siamo appana partiti**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **bordolese borgogna**
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 **15**
Acidità (g/l): **5,5**
Ph: **3**
Estratto secco (g/l): **20**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **nessuna**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **nessuna**

Descrizione organolettica

Il mio vino è: **prodotto rispettandolo il più possibile**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):
Valpolicella Superiore 2004 4€

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda Agricola Alziati Annibale

Indirizzo: **Fraz. Scazzolino 55, 27040, Rovescala (PV)**

Telefono: **0385 75261**

Fax: **02 90842084**

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

Sito internet: **www.alziati.it**

Proprietario: **Alziati Annibale**

Possibilità di visitare l'azienda: **SI**

Eventuali strutture ricettive: **NO**

Superficie coltivata totale: **15 Ha**

Superficie coltivata a vigneto: **15 Ha**

Altre colture: **riso**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino, riso**

Proprietà dei terreni: **12 di proprietà, 3 in affitto**

Enologo o responsabile di cantina: **Alziati Annibale**

Agronomo o responsabile conduzione agricola: **Alziati Annibale**

Lavoratori fissi: **1**

Lavoratori stagionali: **2**

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

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

Ricorso a lavoro interinale: **NO**

Vini prodotti:

BONARDA DOC

RIESLING DOC

CROATINA DOC

BARBERA DOC

BONARDA CRU GAGGIARONE

Numero totale di bottiglie prodotte: **80.000 bottiglie**

Vendita diretta in azienda: **SI**

Vendita nella media e/o grande distribuzione: **NO**

Fatturato ultimo anno:

Una breve storia dell'azienda:

L'Azienda Agricola Tenuta San Francesco è situata a Scazzolino di Rovescala, nel cuore dell'Oltrepò Pavese. Annibale Alziati, il proprietario, inizia la sua attività di vignaiolo spinto dal desiderio di ritrovare le emozioni vissute da bambino quando col padre percorreva l'Italia alla ricerca di vini da distribuire. Il fascino dei profumi e del gusto del vino e di quel mondo rurale diventano una passione autentica che l'uomo adulto e realizzato finalmente può coltivare. Acquista piccoli appezzamenti di terreni fino a raggiungere gli attuali dieci ettari situati sui crinali delle colline ad un'altitudine di ca. 250/300 metri s.l.m. in posizioni considerate tra le migliori della zona. I terreni calcareo - argillosi sono vitati a croatina, barbera, uva rara, basi per la famosa bonarda, vino per cui il territorio è particolarmente vocato. Annibale Alziati riprende la coltivazione delle vigne così come le ha trovate, rispettando pienamente le loro potenzialità, lasciando che la natura faccia il suo corso, senza interventi artificiali o invasivi. Le basse rese naturali, dovute all'età delle viti ed alla potatura corta, l'assenza di concimazione, l'inerbimento spontaneo, il rispetto per i tempi di raccolta e di lavorazione, le pratiche di vinificazione eseguite manualmente ed in modo tradizionale consentono di ottenere vini agresti la cui eleganza viene espressa dalla maturazione in vasche di cemento e dall'affinamento in bottiglia. Nei suoi vini c'è tutta la natura selvaggia e incolta che li circonda, i sentori della frutta e dei fiori di campo, l'espressione fedele del territorio e del clima; si vinifica infatti solo nelle annate migliori, quelle in cui la sinergia tra gli elementi favorisce una produzione non forzata e di buona qualità. L'Azienda vanta la produzione di un cru, il Gaggiarone che prende il nome da una vigna esposta a sud ovest su un declivio a forte pendenza, tanto estremo da lavorare quanto generoso in qualità, con un terreno in cui oltre ad argilla si riscontra anche presenza di tufo. Il Gaggiarone è una Bonarda storica di grande personalità e capacità di invecchiamento, con sfumature e caratteri unici che ha affascinato anche personaggi come Gianni Brera e Luigi Veronelli.

I miei principi e idealità di produttore:

Rispetto della natura: non forzare le produzioni e fare un vino onesto e nudo.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

NO OGM

IL VINO

Nome del vino:

"Gaggiarone" Vino rosso amaro Bonarda di Rovescala

Annata: 2003

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Gaggiarone**

Suolo: **argilloso con presenza di gesso-tufo**

Esposizione dei filari: **sud-ovest**

Altitudine: **300 m**

Vitigno/i: **Croatina**

Portainnesto/i: **indigeno (viti vecchie)**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **50 anni**

Densità d'impianto: **2.000 ceppi/ha**

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

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

Trattamenti: **a bisogno, a controllo del consorzio**

Fertilizzanti: **stallatico**

Data inizio vendemmia: **fine settembre**

Modalità di vendemmia: **manuale in cassetta**

Utilizzo di uve acquistate da terzi: **NO**

Certificazioni: **NO**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **inerbimento estremo (no diserbanti e no disseccanti)**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica**

Modalità di pressatura: **NO**

Vinificatori in: **cemento**

Macerazione: **cerco di assecondare le qualità dell'uva nei tempi e nelle temperature**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico: **30 mg a fine fermentazione**

Utilizzo di lieviti selezionati: **NO**

Metodologia di stabilizzazione: **naturale (attraverso i travasi)**

Filtraggi: **NO**

Chiarifiche: **NO**

Eventuale affinamento in acciaio: **in cemento, almeno 2 anni**

Eventuale affinamento in botte o barrique: **NO**

Eventuale affinamento in bottiglia: **almeno 1 anno**

Eventuali correzioni: **NO**

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

Utilizzo di concentratore: **NO**

Pratiche di "salasso": **NO**

Resa uva/vino: **50 %**

Numero di bottiglie prodotte: **5.000**
Tipologia bottiglia: **bordolese conica**
Tappo in: **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**
Produzione di grappe o distillati: **NO**
Quantità:
Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14-14.5**
Acidità: **5.30 g/l**
Ph: **3.30**
Estratto secco: **> 30 g/l**
Anidride solforosa libera: **circa 60 mg/l**
Anidride solforosa totale: **circa 60 mg/l**

Descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è:

"il colore rosso granato nutrito e pieno, brillante, il bouquet composto, ampio e compiaciuto (sentore di mandorla amara), il sapore asciutto, anche composto su bel fondo amarognolo, il nerbo e la stoffa consistenti, bene espressi, e il pieno carattere."

(Tratto da "Agrodolce" di Luigi Veronelli, dal Corriere della Sera del 12 ottobre 2003)

PREZZO SORGENTE

€ 14.50 + IVA 20% = € 17,40

Eventuali altre considerazioni: **Prima di pensare ai pregi, è utile concentrarsi sui difetti che talvolta sono la vera caratteristica del vino. Il vino per essere degustato nella sua interezza va assaggiato almeno quattro volte, per creare un'armonia col palato.**



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Cascina Besciolo

Indirizzo: Fr.Pianelle 23, 12070, Gorzegno (CN)

Telefono: 017386038

Fax: 017386038

E-mail: cascinabesciolo@tiscali.it

Sito internet:

Proprietario: **Chinazzo Marco**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni) **Sì, in qualsiasi giorno, previo appuntamento**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **Appoggio ad agriturismi della zona**

Superficie coltivata totale (ettari): **13**

Superficie coltivata a vigneto: **2,62**

Altre colture (quali): **Nocciole, bosco**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Vino**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **di proprietà e 4 ha in affitto**

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero): **No**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **No**

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): **Langhe Dolcetto, Langhe Bianco, Langhe Nebbiolo, Piemonte Barbera "La Rebecca", Langhe Dolcetto "Le Terrazze"**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **10000-12000**

Produzione di vino sfuso (sì o no, quantità): **No**

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:

E' dura, ma stiamo cercando di scrivere noi la storia della Cascina Besciolo

I miei principi e idealità di produttore:

Cerco di valorizzare quelle zone che mi hanno visto crescere, sfruttando al meglio le risorse del territorio; consiglio sempre a chi assaggia i miei prodotti di "camminare" insieme a me le vigne dai quali nascono

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

Assolutamente contrario

IL VINO

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

Langhe Nebbiolo "Ego"

Annata: 2004

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **Argilloso, calcareo e limoso**

Esposizione: **sud**

Altitudine: **450**

Vitigno/i: **nebbiolo in purezza**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **20-23 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **6500**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **0,9-1,2 Kg per pianta**

Produzione per ettaro (q/ha): **70 qli**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Rame ogni 7 giorni (con condizioni favorevoli) e zolfo 3 volte l'anno**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **No, solamente l'impiego di letame o di stallatico**

Data inizio vendemmia: **10 ottobre**

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):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **Viticultura di montagna**

L'enologia

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

Modalità di pressatura: **Soffice, con torchio idraulico**

Vinificatori in (materiale): **Vetroresina**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **18-20gg 27° < t° < 30°**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **metabisolfito, 10 g durante la pigiatura e dopo l'imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **Stabilizzazione tartarica**

Filtraggi (se sì, tipologia): **Sì, cartoni larghi**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **Albumina d'uovo**

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **Barrique da 225 l, non nuove, per 12-15 mesi**

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

Eventuali correzioni: **No**

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

Utilizzo di concentratore: **No**

Pratiche di "salasso": **No**

Resa uva/vino (%): **70%**

Numero di bottiglie prodotte:

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

Tappo in (materiale) **Sughero naturale**

Destinazione delle vinacce: **Distilleria Artigianale Castelli Giuseppe**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,50 % vol**

Acidità (g/l): **5,43**

Ph: **3,59**

Estratto secco (g/l): **29,00**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **25 mg/l**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **124 mg/l**

PREZZO SORGENTE

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

5.60 + 1.12 iva = 6.72 €

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda Agricola FOFFANI

Indirizzo: **Piazza Giulia, 13 – Clauiano 33050 Trivignano Udinese (UD)**

Telefono: **0432.999584**

Fax: **0432.999800**

E-mail: **katia@foffani.it**

Sito internet: **www.foffani.it**

Proprietario: **Giovanni Foffani**

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

SI – dal lunedì al venerdì 8.30-13/14-17.30 – Sabato e domenica su prenotazione

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

B&B con 2 camere con 4/5 posti letto, bagno indipendente

Superficie coltivata totale (ettari): **10**

Superficie coltivata a vigneto: **10**

Altre colture (quali): **-**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **tutti i vini**

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

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero): **4**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **4**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **operai/impiegati agricoli**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **avventizi agricoli**

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia):

Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay, Tocai Friulano, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso, Ter Vinum bianco, Ter Vinum rosso

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **100.000**

Vendita diretta in azienda (specificare sì o no): **SI, l'acquisto è possibile dal lunedì al venerdì negli orari d'ufficio (8.30-13/14-17.30)**

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): **Euro 300.000,00**

Una breve storia dell'azienda:

Azienda di famiglia nel borgo medioevale di Clauiano, con produzione vinicola documentata dal 1789

I miei principi e idealità di produttore:

valorizzare al massimo le caratteristiche del terroir, sia a livello di prodotto che di immagine

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

negativa

IL VINO

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

Vino DOC Friuli Aquileia TOCAI FRIULANO

Annata: 2006

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Braida Calligaris e Braida Manin**

Suolo: **di tipo grave con strato fertile superiore di argilla e ciotoli piccoli**

Esposizione dei filari: **pianura**

Altitudine: **70 m slm**

Vitigno/i: **Tocai**

Portainnesto/i: **S04**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **12**

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

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **secondo programma UE di protezione ambientale**

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

Data inizio vendemmia: **15/09**

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

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: **diraspapigiatrice vaslin**

Modalità di pressatura: **soffice**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **18° C x 7 ore**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **5 gr bisolfito a inizio fermentazione e 5 gr bisolfito a chiusura fermentazione**

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

Metodologia di stabilizzazione: **tartarica: abbassamento temperatura a -3°; proteica (eventuale): chiarifica con bentonite**

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

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **3 mesi**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **3 mesi**

Eventuali correzioni: **-**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **-**

Resa uva/vino (%): **70%**

Numero di bottiglie prodotte: **8.000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **bordolese**
Tappo in (materiale): **sughero**

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

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,5%**
Acidità (g/l): **5,3**
Ph: **3,45**
Estratto secco (g/l): **27**
Anidride solforosa libera: **30**
Anidride solforosa totale: **110**

Descrizione organolettica

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):
€ 6,00 Euro

Eventuali altre considerazioni: -



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Elena Parona Az. Agr. La Basia

Indirizzo: **Via Predefitte 31 – 25080 Puegnago d/Garda (BS)**

Telefono: **0365.555958 o 348.6956549**

Fax: **0365.555958**

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

Sito internet: **www.labasia.it**

Proprietario: **Elena Parona**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

sala di degustazione (fino a 25 persone circa),

appartamenti di Agriturismo per un tot. di n° 18 posti letto

Superficie coltivata totale (ettari): **24,00**

Superficie coltivata a vigneto: **4,00**

Altre colture (quali): **oliveto, prati stabili, erba medica, cereali vernini, mais**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vini DOC Garda Classico, Olio del Garda,**

Grappa, Miele

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **tutti i terreni sono di proprietà**

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

Dott. Elena Parona con consulenza dell'enologo Sig. Giuseppe Piotti

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

Lavoratori fissi (indicare il numero): **01**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **02**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **contratto agricolo a tempo indeterminato**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **contr. Agr. t. d.**

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia):

Garda Classico DOC Charetto "La moglie ubriaca"

Garda Classico DOC Gropello "La botte piena"

Garda Classico DOC Rosso Sup. "Marti"

Garda Classico DOC Rosso Sup. "Predefitte"

Garda Classico DOC Rosso

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **18.000**

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): **70.000 €**

Una breve storia dell'azienda:

L'Azienda agricola LA BASIA nasce nel 1975 dalla passione di Elena Parona , agronomo: ventiquattro ettari di proprietà, di cui quattro a vigneto sulle colline del Garda Bresciano, terre tradizionalmente vocate alla viticoltura, che è stata dall'inizio la principale attività. Oggi grazie al contributo delle persone che accanto a Elena vi si sono impegnate negli anni, LA BASIA è un progetto più vasto, aperto su molti fronti: Azienda Agricola, Agriturismo come ospitalità rurale e Agriturismo ippico

I miei principi e idealità di produttore:

nel rispetto del territorio, in tutte le sue sfaccettature, condurre una agricoltura sostenibile, con uno sguardo al passato, ma tenendo ben saldi i criteri moderni di produzione e un modello operativo per il perseguimento della qualità e della massima salubrità;

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

non ho una completa, scientifica conoscenza del tema; per ora sono contraria , ma aperta a non trascurare eventuali condizioni positive

IL VINO

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

Garda Classico DOC Chiaretto "La moglie ubriaca"

Annata: 2007

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Vigneto 98 e Vigneto 2000**

Suolo: **di origine morenica, tendenzialmente sabbioso, con vene argillose, buona dotazione di scheletro, inerbito**

Esposizione dei filari: **sud-est**

Altitudine: **280 metri s.l.m.**

Vitigno/i: **Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino**

Portainnesto/i: **420A, SO4,1103 P**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **8-10 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4350 ceppi/ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,5 - 2 kg circa**

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **trattamenti di copertura a base di rame e zolfo, in numero variabile a seconda dell'andamento stagionale (nel 2008 circa 14 trattamenti, sospesi completamente da metà agosto), nessun trattamento antibotritico.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **utilizzo quasi esclusivo di concimi organici di origine animale (letame di cavallo o di bovini) distribuiti a fine inverno, inizio primavera.**

Data inizio vendemmia: **a seconda dell'andamento stagionale, nell'anno in corso 4 ottobre 2008**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **no, utilizzo di prodotti a basso impatto ambientale, con controllo della quantità di rame (non super. a 6 kg/ha)**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **i terreni sono coltivati con inerbimento integrale, si pratica potatura verde (cimature leggere 1 o 2 volte nel periodo di maggiore sviluppo vegetativo e a seconda della vigoria della pianta; al bisogno leggere sfogliature in prossimità del grappolo nel periodo pre-vendemmia per favorirne la sanità, diradamento dei grappoli a fine invaiatura (per migliorare l'equilibrio e non creare stress della pianta, favorire una maturazione omogenea del prodotto). Il nostro vigneto è protetto con reti antigrandine "a grembiule" disposte in verticale sul lato ovest di ogni filare**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice orizzontale a rulli gommati**

Modalità di pressatura: **nessuna pressatura, si utilizza solo mosto fiore**

Vinificatori in (materiale): **si utilizzano le stesse vasche che sono utilizzate per la maturazione dei vini, in acciaio e in cemento verniciato**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **dopo una macerazione di durata variabile dalle 6 alle 14 ore a seconda della temperatura e della varietà delle uve, si separa il mosto fiore, segue una defecazione statica di 24 ore a temp. controllata 14-16°C, dopo il travaso si fa innesto di lieviti. La fermentazione avviene a temp. controllata tra i 17°C e i 19°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **alla pigiatura aggiunta di metabisolfito potassico nell'ordine di 8-12 gr./hl di pigiato;**

a fine fermentazione aggiunta di 3-4 g/hl di metabisolfito potassico che viene **mantenuto durante il periodo di affinamento**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **sì , lieviti blastosel FR95 (Agrivite snc)**

Metodologia di stabilizzazione: **a freddo, naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **filtrazione a cartoni appena prima dell'imbottigliamento e microfiltrazione al momento dell'imbottigliamento che normalmente avviene tra la metà e la fine del mese di febbraio**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **una chiarifica durante la fermentazione con utilizzo di prodotto a base di caseina. In caso di difficoltà di illimpimento si ripete una seconda leggera chiarifica con caseina e bentonite,**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **circa tre mesi**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **circa 1 mese**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **30%**

Numero di bottiglie prodotte: **5000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **vengono consegnate alla distilleria e utilizzate per produrre la Grappa "La Basia"**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione: **c/o Distilleria Peroni Maddalena - Gussago**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13%**

Acidità (g/l) : **6,20**

Ph: **3,25**

Estratto secco (g/l) : **21,00**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **27,5**

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

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Caratteristica principale è il suo profumo di floreale, delicatamente fruttato e fresco; al gusto risulta ben strutturato, sapido e persistente.**

Può essere gustato come aperitivo, accompagnare antipasti e primi leggeri anche a base di pesce, pesci saporiti arrosto o alla griglia, carni bianche e formaggi freschi.

Servire a temperatura di 11°- 13° gradi

PREZZO SORGENTE

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

f.co cantina per vendita diretta: **€ 6.60**

Eventuali altre considerazioni: **Il Chiaretto "La moglie ubriaca" è caratterizzato da notevole longevità; ciò è dovuto al fatto che durante la lavorazione vengono rispettati i tempi naturali di maturazione in modo da mantenere la massima integrità del prodotto finale, con ridotta ossidazione e il mantenimento di una buona struttura.**



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda Agricola La Viranda s.c.

Indirizzo: **Via Maestra 22, 14042, Calamandrana (AT)**

Telefono: **0141856571**

Fax: **0141856571**

E-mail: **vini@lavranda.it**

Sito internet: **www.lavranda.it**

Proprietario: **Claudio Solito, Lorella Solito, Secondo Scanavino, Emanuele Giordano, Alfiero Solito**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **Sì – su appuntamento**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **Agriturismo h 12 posti letto – 60 coperti**

Superficie coltivata totale (ettari): **25 ettari**

Superficie coltivata a vigneto: **19,80 ettari**

Altre colture (quali): **5,20 ettari di orti, frutteti, campi, prati.**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Vino – Grappa – Salumi – Marmellate - Composte**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **11 ettari di proprietà dei soci dell'azienda, 14 ettari in affitto**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Claudio Solito – responsabile di cantina, Sergio Molino - consulente tecnico**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **Flavio Bera - consulente**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **i soci**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **1 in agriturismo – 3 in campagna**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **Contratto Nazionale Stagionali Agricoli**

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **BARBERA D'ASTI d.o.c. SAN GIOVANNI, BARBERA D'ASTI d.o.c. SUPERIORE, BARBERA DEL MONFERRATO d.o.c., LANGHE d.o.c. DOLCETTO, FREISA D'ASTI d.o.c., LA ROU (Cabernet-Sauvignon), LIBERTARIO ROSSO (Brachetto- clone Migliardi), MONSU ARDISSON (Pinot Nero), CHARDONNAY d.o.c. 'L MARTINET, CORTESE d.o.c., MONFERRATO BIANCO d.o.c. (Sauvignon blanc), MOSCATO D'ASTI d.o.c., MOSCATO D'ASTI d.o.c. PASSITO, SPUMANTE BRUT (Cortese e Chardonnay).**

Con il nome CA' PONCHIONE di Lorella e Claudio Solito: **LA SOPA - BARBERA D'ASTI SUPERIORE - Riserva 2001, 'L VIGNOT – PINOT NERO - Riserva 2001, LA PIPIONA – CABERNET SAUVIGNON – Riserva 2001**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **40.000**

Produzione di vino sfuso: **Monferrato Rosso – 7.000 litri, Cortese – 9.000 litri**

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):
12.000 bottiglie a Bival s.c.r.l. distributore per grossisti e grande distribuzione: in parte con etichetta La Viranda e in parte con etichetta del venditore.
Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta):

Una breve storia dell'azienda:

La cooperativa La Viranda nasce nel 1980 da un "sogno" come cooperativa di contadini e disoccupati, alle inizio la cooperativa faceva solo produzione agricola e conferiva la frutta al consorzio di San Marzano e l'uva alla cantina sociale di Calamandrana, nel 1987 La Viranda apre l'agriturismo, uno dei primi della zona, per avere uno sbocco diretto alla sua produzione, nel 1992 la cooperativa ha diviso i terreni tra i soci.

Nel 2001 inizia la commercializzazione del vino de La Viranda scelta indispensabile per continuare lavorare e produrre un prodotto di qualità senza lasciare ad altri tutto il margine.

I miei principi e idealità di produttore:

Il vino è un prodotto per tutti, tutti hanno diritto di bere del buon vino a prezzi accessibili.

Cerchiamo di fare un prodotto che raggiunga questi obiettivi, la nostra soddisfazione sta nell'incontrare le persone che apprezzano il nostro prodotto, lavoriamo per arrivare direttamente al consumatore finale.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

Assolutamente negativa

IL VINO

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

Vino da Tavola Rosso "Libertario Rosso"

Annata: 2006

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Calamandrana - foglio 6 - mq. 2520**

Suolo: **Calcareo bianco, profondo**

Esposizione dei filari: **Sommità collina**

Altitudine: **210 m.s.l.m.**

Vitigno/i: **Brachetto - Clone Migliardi (antica varietà di Nizza Monferrato)**

Portainnesto/i: **41b**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **8 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4500 ceppi/ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,8 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **60/80 quintali**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Prodotti organici: Mancozeb (2 volte) – Concime fogliare a base di fosfito di potassio – Zolfo colloidale – Idrossido di Rame – 2 trattamenti obbligatori della flavescenza.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **Fertilizzante organico biologico**

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: **Soffice**

Modalità di pressatura: **Soffice**

Vinificatori in (materiale): **Acciaio inox**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **7/8 gg. a 30°C controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **15 mg/l prima della fermentazione - 2,5 mg/l dopo 6 mesi di affinamento - 5 mg/l prima dell'imbottigliamento**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **RBL97 – No OGM**

Filtraggi (se sì, tipologia): **Un passaggio in filtro a farina e in cartucce da 3 micron**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **1 albume fresco d'uovo per hl. e 4 g/hl. bentonite**

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

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **2 mesi**

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso":

Resa uva/vino (%): **70%**

Numero di bottiglie prodotte: **1700**

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

Tappo in (materiale): **sughero 24,5x40 1+1**

Destinazione delle vinacce:

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,20%**

Acidità (g/l): **6,2**

Ph:

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

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **70 mg/l**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **86 mg/l**

Descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è: **Rosso rubino, morbido a volte con qualche residuo di zucchero, leggermente tannico, aromatico tipico del vitigno.**

PREZZO SORGENTE

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

€ 4,20 (Riferito alla bottiglia IVA inclusa)

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

BARBERA D'ASTI d.o.c. SUPERIORE

Annata: 2003

La viticoltura

Nome vigneto/i: **LA SOPA**

Suolo: **calcareo bianco con buona % sabbia**

Esposizione: **Sud-Est**

Altitudine: **200 m.s.l.m.**

Vitigno/i: **Barbera**

Portainnesto/i: **41 B**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **2 appezzamenti: 35 anni e 65 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **7500 ceppi/ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **0,8 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **45/50 quintali**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Prodotti organici: Mancozeb (2 volte) – Concime fogliare a base di fosfito di potassio – Zolfo colloidale – Idrossido di Rame – 2 trattamenti obbligatori della flavescenza.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **Fertilizzante organico biologico**

Data inizio vendemmia: **28/09/2003**

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): **No**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **Lavorazioni a verde sulla vite, arieggiatura e sfogliatura.**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Soffice**

Modalità di pressatura: **Soffice**

Vinificatori in (materiale): **Acciaio inox**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **7/8 gg. a 30°C controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **15 mg/l prima della fermentazione (dopo pigiatura), 2,5 mg/l dopo circa 6 mesi di affinamento, 5 mg/l prima dell'imbottigliamento**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **BRM42 selezionato da Sergio Molino – No OGM**

Metodologia di stabilizzazione: **Nessuna**

Filtraggi (se sì, tipologia): **Un solo passaggio in un profil da 5 micron**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **1 albume fresco d'uovo per hl. e 4 g/hl. bentonite**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **4 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **18 mesi in barrique 225 l. – 40% legno al 1° passaggio - 60% al 2° passaggio**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **12 mesi**

Eventuali correzioni: **No**

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

Utilizzo di concentratore: **No**

Pratiche di "salasso": **No**

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

Numero di bottiglie prodotte: **3.250**

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

Tappo in (materiale): **24,5x50 Sughero naturale**

Destinazione delle vinacce: **Grappa**

Produzione di grappe o distillati (sì o no. se sì, nome del prodotto): **Sì (30334),**

Grappa monovitigno di Barbera affinata in rovere,

Grappa Piemonte bianca da vinacce di uve piemontesi

Quantità: **652 l.**

Luogo e modalità di distillazione: **Distilleria Villa Rosati – Neive (CN), Distillazione**

Tradizionale – Alambicco in rame – Bagnomaria

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14,50%**

Acidità (g/l): **5,2**

Ph:

Estratto secco (g/l): **34**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **70 mg/l**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **82 mg/l**

Descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è: **Colore rubino, violaceo intenso, cupo, grande struttura.**

Profumi fruttato di frutta matura, grande morbidezza (bassa acidità) complesso, con grande permanenza in bocca.

PREZZO SORGENTE

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

€ 6,70 (IVA inclusa)

Eventuali altre considerazioni:

Il 2003 per questa zona del Piemonte è stato un'annata eccezionale (come il '64 e il '97)

Prezzo Sorgente

Chiamiamo il Prezzo Sorgente il **primo prezzo** al quale il produttore vende il proprio prodotto.

Il Prezzo Sorgente è quello praticato dal produttore prima di ogni altro ricarico della catena commerciale.

Esso evidenzia, con un semplice dato, in etichetta o, nel presente caso, nella Carta dei Vini, i rapporti di produzione e le riappropriazioni che avvengono nella filiera della circolazione dei prodotti.

Permette la **riduzione della distanza alimentare** e la diminuzione della catena produzione-consumo; consente un maggior investimento di **fiducia** tra acquirenti e venditori di un prodotto ed è il passo decisivo verso la **tracciabilità** del prezzo oltre a quella del prodotto.

Il Prezzo Sorgente non è imposto, ma deciso da ogni produttore, così come libero è il prezzo finale che ogni venditore affianca al Prezzo Sorgente.

Il Prezzo Sorgente non crea gerarchie o ulteriori regimi di controllo, promuove invece relazioni basate sull'etica della responsabilità e sulla cooperazione produttiva.

Autocertificazione

L'autocertificazione si fonda sul **principio di responsabilità**.

Al di là di ciò che prescrivono le leggi, ciascuno ha il diritto e il dovere di indicare l'**origine delle materie prime**, la loro tipologia, i metodi di trasformazione, di conservazione e di confezionamento usati.

Questo diritto-dovere viene spesso negato dalla grande distribuzione che impone il proprio marchio nei prodotti che commercializza espropriando così i produttori anche del loro nome.

L'autocertificazione è un dovere verso la collettività; per poter giudicare la qualità di un prodotto, prima di acquistarlo si ha il diritto di conoscere tutta la **filiera produttiva**.

La qualità non è un insieme di regole e di gusti standardizzati, ma l'ottimizzazione delle **relazioni produttive, sociali e ambientali** che danno vita a un prodotto.

La **qualità** di un prodotto è espressione della qualità della vita e dell'ambiente da cui esso viene generato.

Carta dei vini della Terra

La Carta dei Vini della Terra è un pezzo prezioso di un percorso.

Ogni vino scelto è archivio della terra.

Ogni vino scelto è stato assaggiato, annusato, ascoltato.

Ogni nome, ogni bottiglia è volto, paesaggio, profumo, colore e consistenza della terra, acqua, pietre.

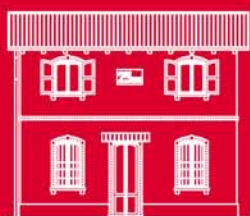
Storie che abbiamo ascoltato dinanzi a geometrie di vitigni.

Abbiamo cercato di vederne, assaggiarne il più possibile.

La piccola Carta dei Vini del Folletto25603 è da qualche anno a disposizione di chi viene a trovarci. Raccoglie al suo interno le misure che riteniamo essenziali condividere per questo scambio: il prezzo sorgente della bottiglia, il prezzo che effettuiamo, le autocertificazioni compilate dai produttori, un breve racconto su di loro.

Anche così le economie girano altrove, le misure prendono forme umane, le vite piccole si trasformano.

laterratrema@canaglie.org
www.inventati.org/folletto25603/laterratrema



la terra...
la terra...
la terra...
all'infinito
la terra

Luigi Veronelli