

leoncavallo

**carta dei vini
della terra
2010**



la terra trema

La Carta dei Vini del Leoncavallo

All'ultima Edizione de **La Terra Trema** abbiamo felicemente assaggiato e scelto nuovi sapori.

La Terra Trema è un appuntamento annuale che porta numerosi vignaioli e produttori che fanno conoscere attraverso tre giorni di assaggi, incontri e chiacchiere **i loro prodotti**.

La Terra Trema per il **Leoncavallo** è come una piazza addobbata, quasi fossimo una vecchia versione di fiera campestre o montana, con relazioni che si rinforzano anno dopo anno e che attraverso i **Vini della Carta** non ci fanno dimenticare che quello che stiamo facendo va nella giusta direzione.

Ma **La Terra Trema** non è solo questo. Il progetto nasce dalla collaborazione e partecipazione di gruppi di persone come i ragazzi del **Folletto25603** di Abbiategrasso (Mi), dove si vogliono sperimentare progetti concreti di costituzione di filiere corte autorganizzate. Non interessa la grande distribuzione, ma un progetto concreto che parta da chi davvero vive il territorio. Non interessa una cultura massificata, ma sviluppare rapporti e qualità con chi davvero quotidianamente produce cultura con il proprio lavoro.

Per il Leoncavallo la strada intrapresa, grazie e soprattutto alla tenacia dei Folletti che ogni giorno intessono nuove relazioni con agricoltori e produttori, è molto importate: stiamo cercando di guidare i nostri frequentatori alla conoscenza dei sapori e degli odori, ma soprattutto del vignaiolo e del suo lavoro attraverso l'**autocertificazione** e il **prezzo sorgente**, passo decisivo verso la tracciabilità del prezzo oltre a quella del prodotto, sapendo che il punto di forza è di poter acquistare, in una metropoli come Milano, un ottimo vino ad un altrettanto ottimo prezzo quasi fossimo direttamente nella cantina del produttore.

I Folletti partono per andare a trovare i vignaioli e i piccoli produttori che partecipano a **La Terra Trema**. Sul sito (www.laterratrema.org) si possono leggere articoli e racconti che parlano di produttori e produzioni: leggi e pensi di **essere lì con loro**. Annusi, assaggi e "sguardi" anche attraverso le parole; conosci i produttori anche senza incontrarli e intuisce quanta consapevolezza hanno nel loro lavoro.

Sarebbe bello poter conoscere tutti i vignaioli e vedere le terre che lavorano, ma se vieni ad assaggiare un bicchiere di vino, ascolta bene i tuoi sensi con gli occhi chiusi, **potresti trovarti direttamente lì**.



La Carta dei Vini della Terra Leoncavallo s.p.a.

Per la consumazione in loco va aggiunta una **cauzione di € 2** al prezzo della bottiglia o del bicchiere di vetro, che verrà restituita alla riconsegna del vuoto.

	Prezzo Sorgente	Prezzo al pubblico* bottiglia bicchiere
VINI ROSSI		
L'Toc D'Angelina 2008 <i>barbera (vivace)</i> La Viranda Az. Agr., Calamandrana (AT), Piemonte	€ 2,80	€ 5,00 € 1,50
Valpolicella Classico Superiore doc 2004 <i>corvina, rondinella, corvinone, molinara</i> Aldrighetti Luigi, Angelo e Nicola, Marano di Valpolicella (VR), Veneto	€ 4,00	€ 6,00 € 1,50
Coste della Sesia Nebbiolo doc 2007 <i>nebbiolo</i> Quat Gat - Franco Patriarca, Gattinara (VC), Piemonte	€ 4,20	€ 6,20 € 1,50
Chianti Colline Pisane docg Podere Il Ceno 2007 <i>sangiovese, malvasia, canaiolo</i> Sorelle Palazzi, Morrone di Terricciola (PI), Toscana	€ 4,70	€ 6,70 € 2,00
Urupia Breccia igt Salento Rosso 2008 <i>negroamaro, montepulciano</i> Comune Urupia - Soc. Coop. La Petrosa, Francavilla Fontana (BR), Puglia	€ 5,00	€ 7,00 € 2,00
Garda Classico doc Gropello La botte piena 2007 <i>gropello, barbera, sangiovese, marzemino</i> La Basia Az. Agr., Puegnago del Garda (BS), Lombardia	€ 6,00	€ 8,00 € 2,00
Langhe Dolcetto doc Le Terrazze 2007 <i>dolcetto</i> Cascina Besciolo, Gorzegno (CN), Piemonte	€ 7,80	€ 10,00 € 2,50
VINI ROSATI		
Garda Classico doc Chiaretto La moglie ubriaca 2007 <i>gropello, barbera, sangiovese, marzemino</i> La Basia Az. Agr., Puegnago del Garda (BS), Lombardia	€ 5,00	€ 7,00 € 2,00
VINI BIANCHI		
Ca D'Roc 2008 <i>cortese</i> La Viranda Az. Agr., Calamandrana (AT), Piemonte	€ 2,50	€ 4,50 € 1,50
Tempo dopo Tempo igt Beneventano 2008 <i>grieco, cerreto</i> Podere Veneri Vecchio, Castelvenere (BN), Campania	€ 6,60	€ 8,60 € 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 Classico 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): **si 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): **4€**

Eventuali altre considerazioni:



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):

DOLCETTO Le Terrazze

Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **Argilloso, calcareo e limoso**

Esposizione: **sud,sud-est**

Altitudine: **500-550**

Vitigno/i: **dolcetto 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): **30 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: **20 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):

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): **18-20 gg 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 8 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: **1730**

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): **6,20**

Ph: **3,35**

Estratto secco (g/l): **29,50**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **34 mg/l**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **102 mg/l**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **6.50 + 1.30 IVA = 7,80 €**

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 var. vitree da farina**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vini DOC Garda Classico, Olio del Garda, Grappa, Miele, farina di mais.**

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): **30.000**

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): **80.000 €**

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 Gropello "La botte piena"

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: **Gropello 85%, Barbera, Sangiovese e Marzemino 15%**

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

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **9 - 11 anni**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,5 - 2,5 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 2009 circa 12 trattamenti, sospesi completamente da metà agosto). Nessun trattamento antibiotritico.**

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 una prima raccolta al 20 settembre, poi 4 ottobre 2009**

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 se necessario (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: **pressa a polmone cilindrico in gomma tipo wilmess**

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): **macerazione di 5 giorni.**

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 malolattica aggiunta di metabisolfito di potassio 4-6 gr/hl 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 Bayanus Fermol rouge (AEB); con certificazione OGM**

free

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **filtrazione sgrossante a cartoni appena prima dell'imbottigliamento.**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **chiarifica con prodotto a base di albumina, gelatina alim. e bentonite, in prossimità dell'imbottigliamento,**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **circa 7 - 8 mesi**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **almeno 3 mesi, meglio 6 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **una parte delle uve che si utilizzano per il vino goppello si usano per la produzione del Chiaretto, possiamo quindi considerare che le uve subiscono un salasso di circa 10-15% di media.**

Resa uva/vino (%): **55%**

Numero di bottiglie prodotte: **8000**

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 distillazione in caldaiette di rame**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,50%**

Acidità (g/l) : **5,00**

Ph: **3,80**

Estratto secco (g/l) : **27,50**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **29**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **90**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Il colore è rosso rubino brillante, di buona intensità, colpisce per i profumi garbatamente fruttati e dai caratteristici aromi speziati. E' gradevole e gentile al gusto, di buona struttura tannica, con vena finale di mandorla amara, asciutto. Tipico vino da tutto pasto, salumi e formaggi saporiti.**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 6,70**
f.co cantina per vendita diretta

Eventuali altre considerazioni: **L'eventuale presenza di lieviti depositi è da ritenersi sintomo di genuinità e integrità , non essendo il prodotto sottoposto a trattamenti stabilizzanti.**

IL VINO

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

Garda Classico DOC Chiaretto "La moglie ubriaca"

Annata: **2008**

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 50%, Barbera 25%, Sangiovese 10% e Marzemino 5%**

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

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **9 - 11 anni**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,5 - 2,5 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 2009 circa 12 trattamenti, sospesi completamente da metà agosto), nessun trattamento antibiotritico.**

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 una prima raccolta al 20 settembre, poi 4 ottobre 2009**

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 se necessario (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 10 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); con certificazione OGM free**

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 illimpidimento 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 (%): **40%**

Numero di bottiglie prodotte: **8000**

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 distillazione in caldaiette di rame**

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 12°- 14° gradi

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 6,70**
f.co cantina per vendita diretta

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@laviranda.it**

Sito internet: **www.laviranda.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 secco - 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



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

PODERE VENERI VECCHIO sas

Indirizzo: **Veneri Vecchio 1, 82037, Castelvenere, (BN)**

Telefono: **340 5869048**

Fax:

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

Sito internet: **www.venerivecchio.it**

Proprietario: **Raffaello Annicchiarico**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Superficie coltivata totale (ettari): **2 ha**

Superficie coltivata a vigneto: **2 ha**

Altre colture (quali):

Eventuali prodotti acquistabili in azienda:

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **0,8 ha proprietà; 1,2 in affitto; oltre a piccoli conferitori di uva di fiducia**

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero):

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):

Rutilum - doc sannio

Nigrum - aglianico beneventano

Perdersi e Ritrovarsi - igt Beneventano

Tempo dopo Tempo - igt Beneventano

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

Una breve storia dell'azienda: **Per diversi anni l'uva è stata venduta. Poi abbiamo pensato che realizzare dei piccoli vini da queste antiche (circa 30 anni) vigne, poteva essere un importante passo. Così nella piccola cantina seminterrata del casolare realizzato con pietre di tufo grigio (prelevate dal terreno delle stesse vigne) , a ridosso dei vigneti, abbiamo gradualmente portato avanti il nostro progetto.**

I miei principi e idealità di produttore: **Podere Veneri Vecchio è una piccola cantina ubicata nel terre di Castelvenere. I vini sono ottenuti da piccole vigne ed ogni vigna produce un vino (cru). La filosofia della cantina è fortemente orientata al rispetto, sia in vigna che in cantina, delle piante, del territorio e dell'uomo. Ciò significa bandire dai vigneti i prodotti chimici di sintesi, e curare e seguire i vigneti con estrema attenzione. Lavorando solo con antiche vigne di circa 30 anni (vigne vecchie) e vitigni autoctoni. Produrre vini da queste vigne vecchie significa tutelare un antico patrimonio genetico e culturale che, attraverso la bottiglia, va restituito e bevuto insieme.**

In cantina, siamo giunti gradualmente a lavorare senza artifici, evitando trattamenti chimico/fisici e tecnologici, eliminando le filtrazioni e iniziando a lavorare con fermentazioni spontanee. La cura attenta, e il tempo (per la maturazione e affinamento dei vini), sono due elementi imprescindibili.

I particolari vini naturali prodotti da Podere Veneri Vecchio, portano il passato e l'antico nelle bottiglie, senza dimenticare le nostre tradizioni, ma con la consapevolezza delle attuali conoscenze, e con lo sguardo lontano, ad un futuro consapevole.

"fare" vino è un po' come raccontare, narrare una storia;

"berlo" significa entrare nella storia di quel vino, nella sua memoria, con la propria storia.....

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Penso che gli ogm vadano valutati attentamente senza avere pregiudizi e precludere alcune eventuali possibilità. Ad oggi, in agricoltura, le cose che hanno deteriorato i territori e soprattutto la ricca vita biologica dei terreni, oltre alla salute delle piante, dell'uomo e dell'ambiente nel senso più esteso del termine, sono il grande utilizzo di prodotti chimici di sintesi nelle più svariate formulazioni. L'utilizzo di tali prodotti ha creato, e continua a creare delle forti problematiche di inquinamento e tossicità, ma fino ad oggi non c'è stata una forte controffensiva, come in parte è avvenuto con gli ogm. Ritengo che , come in tutte le cose, vadano valutati e studiati attentamente i progetti, ed eventualmente se sono seri e possono dare un contributo (es. contro la fame, contro carenze importanti ecc. , assolutamente irrisolti e anzi con notevoli peggioramenti) va valutata e ponderata seriamente e con attenzione, anche la tecnologia ogm, soprattutto se e come potrà dare un contributo a salvare vite umane.**

IL VINO

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

Tempo dopo Tempo

Annata: **2008 (bianco)**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **veneri vecchio**

Suolo: **argilloso con elementi tufacei di origine vulcanica**

Esposizione dei filari: **est - ovest**

Altitudine: **200 sml**

Vitigno/i: **50% Grieco, 50% Cerreto**

Portainnesto/i: **vigna antica non determinato**

Forma di allevamento: **spalliera**

Età media delle viti: **30 anni**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2,4**

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **poltiglia bordolese, zolfo e prodotti che mirano a stimolare le difese naturali**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio o organici (comunque rari)**

Data inizio vendemmia: **III decade di settembre**

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

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): Si da conferitori di fiducia circa il 50%

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **vini naturali**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **Lo scopo delle attenzioni in vigna e il ripristino e il mantenimento della fertilità naturale dei vigneti**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspapigiatrice**

Modalità di pressatura: **torchio classico con gabbia in legno**

Vinificatori in (materiale): **in acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **6 -8 gg di macerazione sulle bucce, all'avvio fermentazione si separano dalla componente liquida che continua da sola la fermentazione per 15-20 gg.. Il controllo della temperatura viene fatto naturalmente (cantina seminterrata), agendo soprattutto sui volumi e eventualmente su raffrescamento dell'ambiente.**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **alla pigiatura 5gr/hl +5gr/hl di ac. Ascorbico, qualche volta ai travasi**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **gradualmente abbiamo avviato fermentazioni spontanee per tutti i vini**

Metodologia di stabilizzazione: **Nessuna, solo il tempo e frequenti batonnage sui lieviti di fermentazione**

Filtraggi (se sì, tipologia): **non filtrato**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **si circa 8 mesi (va comunque valutato)**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **si, circa 2 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**
Resa uva/vino (%): **circa 60-65%**

Numero di bottiglie prodotte: **4500**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **bordolese**
Tappo in (materiale): **sughero**

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

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **11,5 – 12,00**
Acidità (g/l): **5,85**
Ph: **3,42**
Estratto secco (g/l): **28**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **30**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **102**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **colore intenso dorato, olfatto lungo floreale, nonché fruttato come agrumi e banana con evoluzioni continue durante l'assaggio, gusto pieno e sapido, bel corpo, lungo all'assaggio. Prevalgono gusti fruttati e floreali che risultano avvolgere il palato, giusta acidità che lo rende brioso e fresco. Non va bevuto a temperature troppo basse; sui 14-16 °C**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **7.50 €**

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda Agricola Patriarca Franco

Indirizzo: **Via G. Ferraris 14, 13045, Gattinara (VC)**

Telefono: **334 8279302**

Fax:

E-mail:

Sito internet:

Proprietario: **Patriarca Franco**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **Si tutti i giorni con avviso almeno il giorno prima.**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Superficie coltivata totale (ettari): **3,5**

Superficie coltivata a vigneto: **2,8**

Altre colture (quali): **Piante da frutta, orticole**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Vino, mele, pesche, patate**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **Di famiglia 2,5, in affitto 1,5**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Patriarca Franco, consulenza enologica Cavallito Gustavo**

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

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

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):

- **DOCG Gattinara**

- **DOC Coste della Sesia Nebbiolo**

- **VdT Qualcosa di Rosso**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **6000**

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):

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

Una breve storia dell'azienda: **Nasce nel 1992 riprendendo ed ampliando la piccola azienda paterna le cui tradizioni risalgono a varie generazioni precedenti. L'80% dei vigneti è costituito da vecchi impianti con un'età tra i 30 ed i 40 anni, mentre nuovi impianti sono stati appena realizzati o in via di realizzazione. tutti i terreni sono ubicati in varie zone della collina gattinarese, in posizioni particolarmente vocate. La vinificazione e l'invecchiamento sono realizzati con tecniche tradizionali e la cantina (la più piccola di Gattinara) dispone di botti aventi capienza da 10 a 20 Hl oltre ad alcune barriques.**

Dal 2005 insieme ad altri due piccoli e giovani produttori, Baldin Matteo e Caligaris Luca, promuove i propri vini anche sotto il nome di "QUAT GAT" Piccoli Viticoltori Vercellesi.

I miei principi e idealità di produttore: **Il ciclo produttivo è seguito in tutte le sue fasi, dall'impianto del vigneto alla vendita del vino, stando attenti ad avere il massimo rispetto per l'ambiente, per me stesso e per i consumatori; ciò si raggiunge con un uso oculato di prodotti antiparassitari, trattando solo oltre la soglia del danno tollerabile, ed utilizzando per lo più prodotti naturali (Es. Solfato di Rame e Zolfo). Nelle concimazioni si usano per lo più concimi organici od organo/minerali, ed in cantina viene rispettato al massimo il prodotto del vitigno legato al territorio, con uso limitato di botti piccole e rispetto dell'evoluzione naturale del vino senza forzature e senza modifiche delle sue componenti.**

La commercializzazione non ha passaggi intermedi essendo diretta sia alle enoteche e ristoranti, sia al consumatore finale. Il lavoro è duro, i risultati economici poco esaltanti ma il prodotto ottenuto, a detta di chi lo consuma, è buono, e ciò ripaga le fatiche fatte.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Negativa**

IL VINO

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

Coste della Sesia Nebbiolo DOC

Annata: **2007**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Bogianette, Ronchi**

Suolo: **Origine vulcanica, acido**

Esposizione dei filari: **Sud, Ovest**

Altitudine: **300/350 mslm**

Vitigno/i: **nebbiolo**

Portainnesto/i: **vari**

Forma di allevamento: **varie**

Età media delle viti: **20 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **2000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **4 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **75 q**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Antiperonosporici e antioidici n° 5**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **organica/organominerale n°1 in autunno**

Data inizio vendemmia: **03/10/2007**

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**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **rispettosa dell'ambiente con uso minimo di prodotti antiparassitari (no antibiotritici), nessun insetticida né acaricida. Buona parte della coltivazione viene fatta manualmente.**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Con diraspapigiatrice classica**

Modalità di pressatura:

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **18 gg, temperatura media 23°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **Metebisolfito di potassio 10 gr/ql alla pigiatura**

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

Metodologia di stabilizzazione:

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

Chiarifiche (se sì, tipologia): **bentonite e gelatina**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **brevi passaggi in acciaio**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **24 mesi, botte di 1250 lt e passaggio di metà del vino per 6 mesi in barrique usate.**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **imbottigliato Settembre 2009**

Eventuali correzioni:

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **1650**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **bordolese**
Tappo in (materiale): **sughero**

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

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,6°**
Acidità (g/l): **5,20**
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: **Un Nebbiolo tradizionale "fratello minore" del Gattinara (prodotto con uve provenienti da vigneti iscritti all'albo "Gattinara D.O.C.G.") con buone possibilità di evoluzione positiva in bottiglia per lungo tempo.**

PREZZO SORGENTE

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

Eventuali altre considerazioni: **Bere a seconda del gradimento**



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

AZIENDA AGRICOLA SORELLE PALAZZI

Indirizzo: **VIA DEL CHIANTI 34, 56030, MORRONA (PI)**

Telefono: **05876549003**

Fax: **0587654907**

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

Sito internet: **www.sorellepalazzi.it**

Proprietario: **Paola Palazzi**

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

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

Superficie coltivata totale (ettari): **20**

Superficie coltivata a vigneto: **11**

Altre colture (quali): **ulivo**

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

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Guido Beltrami, Andrea Di Maio (consulente)**

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

Lavoratori fissi (indicare il numero): **2**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **7**

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

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

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

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

Chianti Colline Pisane DOCG "Podere il Ceno"

Chianti Colline Pisane DOCG Riserva

Chianti Superiore DOCG "La Casina di Badia"

Toscana IGT Bianco "Trebiano e Malvasia"

Vin Santo del Chianti Riserva DOC

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **40000**

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: **Nata nel 1973, l'Azienda Agricola Sorelle Palazzi, a conduzione biologica certificata, è situata in località Morrone di Terricciola nel cuore delle colline pisane, territorio ondulato tra Pisa e Volterra. Posta a circa 150 metri s.l.m., l'azienda copre una superficie di 24 ettari, undici dei quali destinati a vigneto; nove ettari sono inoltre coltivati a olivo, con la produzione di olio extravergine d'oliva di qualità superiore. La superficie vitata, di cui una parte è in fase di reimpianto, è composta da vitigni autoctoni toscani (Sangiovese, Malvasia nera, Canaiolo, Colorino, ecc.). La vinificazione avviene seguendo l'antica tradizione toscana, con l'utilizzo di tecnologie moderne. Particolare attenzione è riservata al Vin Santo DOC, affinato per almeno quattro anni in caratelli di rovere o castagno, dopo il precedente appassimento delle uve sulle stuoie fino al mese di febbraio. Il Chianti Riserva DOCG è frutto delle migliori annate e di un'attenta selezione delle uve. Di particolare interesse è il Chianti Superiore La Casina di Badia DOCG, ottenuto dalle uve provenienti dall'omonima vigna di Sangiovese dei primi '80.**

I miei principi e idealità di produttore:

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **contraria**

IL VINO

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

CHIANTI COLLINE PISANE DOCG "Podere Il Ceno"

Annata: **2007**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Il Ceno**

Suolo: **misto, ricco di sedimenti calcarei di natura marina**

Esposizione dei filari: **sud-ovest**

Altitudine: **150 mt. s.l.m.**

Vitigno/i: **Sangiovese, Malvasia Nera, Canaiolo**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **spalliera**

Età media delle viti: **20**

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

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

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

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

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

Data inizio vendemmia: **inizio settembre**

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

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice**

Modalità di pressatura: **no**

Vinificatori in (materiale): **cemento**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **10 gg circa**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **moderato utilizzo anidride solforosa in vinificazione e imbottigliamento; ac. Ascorbico in vinificazione**

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

Metodologia di stabilizzazione: **no**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **proteica (albumina)**

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

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **4 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: **9000**

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

Tappo in (materiale): **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità: **500 bott.**

Luogo e modalità di distillazione: **distilleria Berta, Mombaruzzo (AT)**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,55**

Acidità (g/l): **5**

Ph: **3,6**

Estratto secco (g/l): **27,8**

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **62**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **un Chianti tradizionale da un uvaggio classico**

PREZZO SORGENTE

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

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

La Comune "Urupia", tramite il suo organo Società Cooperativa "La Petrosa"

Indirizzo: **contrada Cistonaro, 1 – 72021 Francavilla Fontana – Brindisi**

Telefono: **0831.890855, 339.8759931**

Fax:

E-mail: **comune.urupia@gmail.com, la.petrosa@gmail.com**

Sito internet: **urupia.wordpress.com**

Proprietario: **Associazione Culturale Urupia**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni)/Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **La Comune nasce come progetto "aperto", vale a dire è offerta a chiunque interessato la possibilità di essere ospitato e condividere il nostro quotidiano per sperimentare il progetto sociale che conduciamo. Il periodo di permanenza viene concordato. C'è anche la possibilità di un "tour" breve, mezza giornata per vedere il posto e parlare con una comunarda (sempre concordando prima il giorno). In entrambi i casi è preferibile arrivare nel fine settimana. In inverno, primavera e autunno inoltrato c'è un numero limitato di stanze e camper. In estate, primavera inoltrata e primo autunno è anche possibile campeggiare portandosi una tenda. Oppure ci si può organizzare con un proprio camper o roulotte.**

Superficie coltivata totale (ettari): **ca 30 ha**

Superficie coltivata a vigneto: **ca 3,5 ha**

Altre colture (quali): **oliveti, frutteti, orti, seminativi a grano**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda:

olio extravergine d'oliva, vino, pane e prodotti secchi da forno

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

per 26 ha: Ass.ne Culturale Urupia (la Cooperativa è formalmente in affitto)

altri 4 ha: in gestione da privati

Responsabile di cantina: **Emanuele Lelli, Agostino Manni**

Enologo - consulente esterno: **Fabrizio Miccoli**

Agronomo o responsabile conduzione agricola: **Agostino Manni, Emanuele Lelli**

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **altre comunarde e ospiti, secondo le esigenze stagionali**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **assunti dalla Cooperativa come braccianti agricoli**

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

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

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

IGT Salento

Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera, Montepulciano;

Chardonnay, Malvasia Bianca;

in purezza, uvaggio o blending

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **ca 10000**
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/I nostri principi e idealità di produttori: **Il progetto politico della Comune Urupia viene avviato 12 anni fa (dopo due anni di progetti e incontri) da un gruppo misto di italiani/e e tedeschi/e. Suoi principi costitutivi sono il principio del consenso (ogni comunarda effettiva ha diritto di veto sulle decisioni) e la collettivizzazione delle proprietà (condizione necessaria per rendere praticabile il principio del consenso è una base economica condivisa e uguale per tutti). Urupia nasce come Comune aperta: vedi al punto sulla ospitalità. L'aspetto agricolo è quello preminente nella vita e nell'economia della Comune, e la Cooperativa La Petrosa è lo strumento giuridico per la sua gestione e amministrazione. Urupia non è solo rappresentata dalle persone che vivono stabilmente sul posto, ma anche da un circuito di sostenitori che in diverse modalità partecipano al progetto (dalla distribuzione dei prodotti alla permanenza periodica come ospiti, dalla organizzazione di iniziative per/con Urupia in vari luoghi alla progettazione o partecipazione ad attività specifiche sul posto, al prestito di denaro nei momenti di bisogno ecc.). Questo circuito di sostenitori si è ampliato negli anni, anche per una sempre più diffusa necessità di uscire dal ruolo di consumatori/utenti passivi e divenire co-protagonisti coi produttori, senza intermediari. A Urupia non interessa solo produrre alimenti di buona qualità, ma diffondere l'idea e la pratica di un progetto politico. Dal 2002 Urupia è uscita dall'associazione di controllo biologico di cui faceva parte, e ha deciso di non richiedere il marchio del biologico per motivazioni economiche e politiche (distanza dal bio-business e da ulteriori organismi burocratici che vivono sull'agricoltura). La nostra "certificazione" siamo noi stessi e chi viene a trovarci o acquista i nostri prodotti: Urupia è sempre aperta e quindi trasparente nelle sue pratiche agricole, di trasformazione, economiche, sociali, ecc.**

La nostra opinione sull'utilizzo di OGM: **E' condivisa da tutti/e la netta e totale contrarietà ai metodi e obiettivi della grande industria agricola e alimentare, e quindi agli OGM come ulteriore strumento al servizio di questa linea. Varie sono le posizioni delle singole comunarde sulla ricerca scientifica in quanto tale in questo campo.**

IL VINO

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

Urupia – BRECCIA I.G.T. Salento Rosso

Annata:

Vendemmia 2007

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo:

roccioso calcareo, strato terreno medio impasto

Esposizione dei filari:

ca 2 ha spalliera direz. nord-sud, ca 1 ha spalliera direz.

est-ovest

Altitudine:

150 mt. slm;

Vitigno/i:

60 % Negroamaro, 40 % Montepulciano

Portainnesto/i:

140

Forma di allevamento:

spalliera doppio capo a frutto (3 ha), tendone (1 ha)

Età media delle viti:

innesto spalliere 2005, 2006

Densità d'impianto (ceppi/ha):

su spalliera: ca 4500

Produzione per ceppo (kg/pianta):

max 1.5 kg

Produzione per ettaro (q/ha):

50 q.li

Trattamenti (tipologia e frequenza):

Zolfo; Rame Idrossido; entro i limiti previsti

disciplinari biologico

Fertilizzanti (tipologia e frequenza):

secondo gli anni sovescio, stallatico o pollina,

alghe brune (fogliare)

Data inizio vendemmia:

Negroamaro metà settembre, Montepulciano

fine settembre

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

manuale indicare se in manuale in cassetta

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale):

no

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):

non certificato, biologico

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura:

diraspapigiatrice, albero diraspatura a battenti

in gomma, pigiatura regolabile a cilindri sagomati in gomma

Modalità di pressatura:

torchi a gabbia, manuali, in legno

Vinificatori in (materiale):

acciaio inox

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata):

ca 15 gg o poco

più tra fermentazione e macerazione post-fermentazione; contenimento della

temperatura intorno a 20°C

Anidride solforosa:

Metabisolfito di Potassio, ca 8 - 10 gr/q.le sul pigiato;

poi a fine FML a raggiungere ca 30 mg/lt solforosa libera; solo se necessario

all'imbottigliamento per raggiungere ca 0.3 mg/lt solforosa "molecolare"

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

Lallemand D-254

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia):

filtri a cartoni, sgrossanti: 10 - 15 micron ad aprile e

poi all'imbottigliamento

Chiarifiche (se sì, tipologia):

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

Mantenimento nella massa vinosa delle

feccie fini, con rimescolamento quindicinale - mensile (senza aria), dalla FML e

successivamente per tutto l'inverno. Il vino permane in acciaio fino all'imbott.,

ovvero maggio-giugno. Eventuale "apertura" con lievissime ossigenazioni tra

gennaio e marzo, solo se si verifica una certa "chiusura" o "ridotto".

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **bottiglie a riposo quasi due anni**
dall'imbottigliamento prima di essere messe in vendita

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso":

Resa uva/vino (%): **ca 55%**

Numero di bottiglie prodotte: **1200**

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

Tappo in (materiale): **tecnico 1+1 (birondellato), sughero qualità A, diam. 24 x l. 40 mm**

Destinazione delle vinacce: **distillazione obbligatoria**

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12.9 %**

Acidità (g/l): **ca 5.85⁺ gr/lt**

Ph: **ca 3.50⁺**

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera (mg/l): **attuale ca 6.5⁻ mg/lt**

Anidride solforosa totale (mg/l): **attuale ca 30 - 35 mg/lt**

Acidità volatile: **0.50⁻ gr/lt ac. Acetico**

Zuccheri residui: **ca 2.3 gr/lt**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Nella prima annata di questa NUOVA VERTICALE, Breccia presenta alcune caratteristiche già descritte per Sanapi 2007 e legate al calcare compatto e sbriciolato su cui sono piantate le vigne (da cui il nome) nonché alle condizioni estreme dell'estate 2007. Anch'esso dunque un vino decisamente minerale, sapido, iodato, tannico. Prepotente il corpo fruttato dato anch'esso dagli effetti di concentrazione estrema nelle bacche (seppure non con le sofferenze patite dal primitivo del Sanapi). Nell'evoluzione di personalità anno dopo anno di queste giovani piante, cominciamo ad osservare un primo effetto di reciproca valorizzazione delle rispettive componenti balsamiche e speziate tra Negroamaro e Montepulciano. Un Montepulciano comunque dominato e sottomesso anch'esso dal calcare della "terra" e dall'arsura.**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **5,00 € bott. 0,75 lt.**

Eventuali altre considerazioni:

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.

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

Luigi Veronelli



LA TERRA TREMA



www.laterratrema.org
info@laterratrema.org