

folletto 25603

**carta dei vini
della terra**



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**, supportandole, 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		
Rovescala Rosso della Provincia di Pavia 2010 <i>croatina</i> Annibale Alziati Rovescala (PV), Lombardia	€ 3,50	€ 5,00 € 1,50
Gaggiarone Bonarda di Rovescala vitigni giovani 2006 <i>croatina</i> Annibale Alziati Rovescala (PV), Lombardia	€ 7,00	€ 9,00 € 2,50
Garda Classico Gropello Harraga 2007 <i>gropello, barbera, sangiovese, marzemino</i> La Basia Puegnago del Garda (BS), Lombardia	€ 4,40	€ 6,50 € 2,00
Barbera d'Asti San Giovanni 2007 <i>barbera</i> La Viranda Calamandrana (AT), Piemonte	€ 4,00	€ 6,00 € 2,00
Valpolicella Classico Superiore 2008 <i>corvina, rondinella, corvinone, molinara</i> Aldrighetti Luigi, Angelo e Nicola Marano di Valpolicella (VR), Veneto	€ 4,00	€ 6,00 € 2,00
Cabernet Franc del Veneto 2009 <i>cabernet franc</i> Monteforche Vò (PD), Veneto	€ 8,00	€ 10,00 € 3,00
Chianti Colli Aretini Paterna 2009 <i>sangiovese, canaiolo, colorino del Valdarno e altri locali</i> Paterna Terranuova Bracciolini (AR), Toscana	€ 5,00	€ 7,00 € 2,00

* sottoscrizione al progetto



La Carta dei Vini della Terra Folletto 25603

Prezzo Sorgente Prezzo al pubblico*
bottiglia bicchiere

I VINI ROSATI

Garda Classico doc Chiaretto La moglie ubriaca 2010 € 6,70 € 9,00 € 2,50
groppello, barbera, sangiovese, marzemino
La Basia Puegnago del Garda (BS), Lombardia

I VINI BIANCHI

Oltrepo Pavese Riesling italico 2010 € 3,50 € 5,00 € 1,50
riesling italico
Annibale Alziati Rovescala (PV), Lombardia

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2010 € 6,50 € 9,00 € 2,50
Terre Silvate
verdicchio
La Distesa Cupramontana (AN), Marche

Grillo Barraco Sicilia Bianco 2009 € 13,00 € 16,00 € 3,50
grillo
Nino Barraco Marsala (TP), Sicilia

GLI SPUMANTI

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Muliana € 4,50 € 6,00 € 2,00
prosecco
Eris Spagnol Valdobbiadene (TV), Veneto

LE GRAPPE

Grappa di Montepulciano € 13,00 € 18,00 € 2,50
montepulciano
Fiorano Cossignano (AP), Marche

Grappa del Chianti € 15,00 € 20,00 € 2,50
sangiovese, malvasia nera, canaiolo
Sorelle Palazzi Morrone (PI), Toscana

* sottoscrizione al progetto



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

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

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 30 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 Chiaretto "La moglie ubriaca"

Garda Classico DOC Gropello "La botte piena"

Garda Classico DOC Rosso Sup. "Martì"

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 Chiaretto "La moglie ubriaca"

Annata: **2009**

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 (2010) una prima raccolta al 27settembre 2010**

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 caldaie 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): **f.co cantina per vendita diretta: € 6,70**

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.**

IL VINO

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

Garda Classico DOC Gropello "La botte piena"

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: **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 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 una prima raccolta al 28 settembre 2010**

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 groppello 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 caldaie 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): **f.co cantina per vendita diretta: € 6,70**

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.**



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**

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)**



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: **www.lebignele.it**

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):

Amarone

Annata: 2005

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 420°**

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 perché siamo appena partiti**

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

Tappo in (materiale): **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

Produzione di grappe o distillati (sì 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):

Amarone 2000 20€

Recioto 2005 11€

Ripasso Classico Sup. 2003 7€

Amarone 2001 18€

Amarone 2005 15€

Valpolicella Superiore 2004 4.50€

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Az. Agr. Monteforche di Alfonso Soranzo

Indirizzo: **Via Rovarolla 2005, Zovon di Vò (PD)**

Telefono: **333 2376035**

Fax: **0499940450**

E-mail:

Sito internet:

Proprietario: **Soranzo Alfonso**

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

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

Superficie coltivata totale (ettari): **4,5 ha**

Superficie coltivata a vigneto: **4,5 ha**

Altre colture (quali): **no**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **no** Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **sì**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **no**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **no**

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

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **no**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **no**

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

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

Cabernet Franc del Veneto

Cassiera Bianco del Veneto (malvasia istriana, garganega e moscato)

Vigna del Vento Rosso del Veneto (cabernet franc e merlot)

Vigneto Carantina Bianco del Veneto (garganega)

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **19000**

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):

piccola distribuzione

Fatturato ultimo anno (inserire scale numeriche):

Una breve storia dell'azienda:

I miei principi e idealità di produttore: **Massimo rispetto per la natura**

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

IL VINO

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

Cabernet Franc del Veneto

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **marna**

Esposizione dei filari: **sud-ovest**

Altitudine: **170 m.s.l.**

Vitigno/i: **Cabernet Franc**

Portainnesto/i: **161/43**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **15 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **da 4000 a 6000**

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

Produzione per ettaro (q/ha): **da 60 a 70**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **biologici quando necessario (omeopatia)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **organico + omeopatico**

Data inizio vendemmia: **fine 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): **no**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **utilizzo di prodotti omeopatici**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **sì**

Modalità di pressatura: **torchio**

Vinificatori in (materiale): **cemento**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **15 giorni a T° da 23-33, no**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **pigiatura 15g/**

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

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **cemento per 9 mesi**

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

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 (%): **60-65%**

Numero di bottiglie prodotte: **800**

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

Tappo in (materiale): **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distillazione**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13%**

Acidità (g/l): **5,60**

Ph: **3,30**

Estratto secco (g/l): **25**

Anidride solforosa libera:

Anidride solforosa totale: **60**

Descrizione organolettica

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 6,20 + iva = tot. 7,44**

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda Agricola Spagnol Eris

Indirizzo: **via Colmello del Col, 5 31049 Guia di Valdobbiadene (TV)**

Telefono: **3493609924**

Fax:

E-mail:

Sito internet:

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

Valdobbiadene Prosecco superiore d.o.c.g. spumante

Prosecco d.o.c. Treviso spumante

Superficie totale dell'azienda: **4 Ha di cui 1.7 Ha a bosco e 2.6 a vigneto; situato in collina tra i 2.4 e 3.5 etr s.m.l.**

Una breve storia dell'azienda: **L'azienda è di proprietà familiare ancora dai progenitori.**

I miei principi e idealità di produttore: **I principi si basano su un equa correlazione tra la terra e i suoi prodotti; contro lo sfruttamento totale del suolo e degli esseri ivi presenti tra cui noi soggetti sociali.**

La vendita è diretta; fatta in cantina o tramite corriere per accorciare la filiera. In azienda è possibile degustare.

Il tipo di procedimento adottato sia in vigna che in cantina è biodinamico e ecocompatibile.

I trattamenti effettuati (antiperonosporici/antioidici) con prodotti non di sintesi (base rameica e zolfo) seguendo le indicazioni meteorologiche. Viene fatto con insetticida specifico a fine giugno contro le cicaline (vettori della flavescenza dorata,obbligatorio per ordinanza della provincia). Non utilizzo diserbanti/dissecanti né concimi chimici. Sfalcio manuale. Come la potatura (a capuccina prevalentemente) e la vendemmia (vasi o cassette da portare nel rimorchio). La pressatura è soffice con presse pneumatiche. La fermentazione è in bianco con aggiunta di solfiti. E' fatta in cisterne d'acciaio termoregolate. Quando la gradazione alcolica è sui 9.8% il vino viene raffreddato e filtrato con farina fossile. E' tenuto a bassa temperatura fino a quando non vien fatta fare la seconda fermentazione in autoclave per la presa di spuma. Questa avviene in 40/50 giorni ed e' regolata sia cime temperatura che pressione. A condizioni ottimali ed entro i parametri legislativi, abbassamento della temperatura sotto zero, stabilizzazione, microfiltrazione (fisica e non chimica) e imbottigliamento con tappi di sughero. Nelle fermentazioni utilizzo lieviti autoctoni ogm free. Riferito agli ogm sono contrario sia di fatto che di principio in quanto fanno parte della cultura neoliberista cioe affini solo all'introito (money) rapido senza tener conto del impatto nel lungo periodo con l'ambiente in cui viviamo (ma non da soli) per cercare di preservarlo.

IL VINO

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

Valdobbiadene prosecco superiore docg extra dry MULIANA

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **4.50 euro a bottiglia franco cantina**

Le confezioni possono essere in confezioni da 1 a 6 bottiglie.

Analisi chimico/merceologica del vino sopra esposto:

Densita' relativa 20°C/20°C	0,99810
Titolo alcolometrico volumico	% vol. 11.20
Titolo alcolom.volumico totale	% vol. 12.17
Zuccheri riduttori	g/l 16.2
Estratto secco totale	g/l 33.9
Estratto non riduttore	g/l 17.7
Acidita' totale	g/l 6.9

Altre informazioni

L'azienda vitivinicola è a Guia di Valdobbiadene (TV). Microzona C\2.

Il terreno è argilloso varie arenarie calcareo.

Esposizione è est sud ovest.

L'eta' delle viti è variabile. Ci sono ceppi oltre i 60anni.

La cultivar è il prosecco trevigiano e l'allevamento prevalente è a capuccina.

La produzione per ettaro è di 135 q.li



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Paterna, cooperativa agricola

Indirizzo: **Località Paterna, 96 – 52028 Terranuova Bracciolini (AR)**

Telefono: **055 977052**

Fax: **055 9864256**

E-mail: **paterna@paterna.it**

Sito internet: **www.paterna.it**

Proprietario: **la cooperativa**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **L'agriturismo dispone in totale di 15 posti letto, suddivisi in tre appartamenti ristrutturati e indipendenti, con camera, bagno e cucina, e due camere matrimoniali con bagno. In azienda, si trova anche un piccolo campeggio di campagna, con cinque piazzole attrezzate per tende e sosta camper. Per gli ospiti, osteria con prodotti dell'azienda.**

Superficie coltivata totale (ettari): **15 ettari**

Superficie coltivata a vigneto: **7 ettari**

Altre colture (quali): **olivi, ortaggi, fragole**

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

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **13 ettari in proprietà della cooperativa, 2 ettari in affitto**

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

Gabriella Tani

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **Marco Noferi per la cooperativa**

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **2-3**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **soci e dipendenti a tempo indeterminato**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **sindacale - assunzione avventizi**

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

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

Chianti Colli Aretini docg

Vignanova Rosso igt Toscana

Bianco igt Toscana

Vin Santo del Chianti doc

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **circa 30.000 annue**

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): **complessivo € 100.000**

Una breve storia dell'azienda: **La cooperativa si è costituita nel 1978 su iniziativa di un gruppo di giovani, ed inizialmente su circa 40 ettari di terreni in affitto.**

Da qualche anno, si è deciso un ridimensionamento delle attività ed attualmente la gestione è concentrata su una fattoria (in proprietà della cooperativa) di 15 ettari sulle colline del Valdarno, dove lavorano mediamente 5-6 persone, nell'insieme tra la conduzione ed i servizi.

Le produzioni sono tutte a regime biologico ormai da 20 anni (certificate Icea), e comprendono vigneti ed oliveti (tutti i prodotti sono confezionati), oltre a coltivazione di ortaggi.

Inoltre, la cooperativa offre ospitalità in agriturismo (15 posti letto ed altrettanti in un piccolo campeggio). In azienda si trova anche una piccola osteria, dove assaggiare i piatti della tradizione gastronomica toscana.

All'interno si trova anche un negozio di vendita diretta che è ormai conosciuto da una rete consolidata di turisti e clienti abituali.

Un altro settore di attività affianca la struttura produttiva centrale, ed è il continuo coinvolgimento della cooperativa in progettualità esterne e del territorio, sia come "prestazione di servizio" e consulenza, sia come collaborazione volontaria.

Negli anni, la cooperativa ha partecipato a programmi di ricerca sul mondo rurale e sulle produzioni tipiche, ad iniziative di valorizzazione e animazione, a progetti di sviluppo rurale e di associazionismo tra i vari attori del mondo agricolo toscano. Sono nate collaborazioni pluriennali a progetti ed a lavori di politica del territorio, con Enti, gruppi e associazioni: Comuni del Valdarno, Provincia di Arezzo, Arsia, Università di Pisa e di Firenze, Fondazione Slow Food per la biodiversità, Legambiente, c/t terra e libertà, e così via.

Fin dal periodo iniziale, la cooperativa ha ospitato percorsi di formazione e integrazione per "soggetti svantaggiati" (sia con rapporti diretti, sia per il tramite dei Servizi Sociali) ed ha collaborato a progetti con altri partner (Cia, Asl, Provincia, cooperative sociali), fino al programma di "agricoltura sociale" con Arsia e Università di Pisa.

I miei principi e idealità di produttore: **agricoltura biologica, agricoltura del territorio**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **NO OGM**

IL VINO

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

Chianti "Paterna" Colli Aretini docg

Annata: **2008**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Paterna**

Suolo: **sciolto, con scheletro**

Esposizione dei filari: **sud, sud-ovest**

Altitudine: **300 m**

Vitigno/i: **sangiovese 90%, canaiolo 5 %, colorino del Valdarno e altri locali 5%**

Portainnesto/i: **K5 BB, S04**

Forma di allevamento: **cordone speronato e guyot**

Età media delle viti: **diversi impianti, da 3 anni a 40 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **i più vecchi 1800/2000 piante, i più recenti 4.000 piante ad ettaro.**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **da 2 a 3 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **60/70 q.li uva**

Trattamenti (tipologia e frequenza) 2008: **6 trattamenti rame + zolfo bagnabile, 2 trattamenti zolfo in polvere + propoli**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio e letame, alternati annualmente**

Data inizio vendemmia: **intorno al 20 settembre**

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

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice soffice**

Modalità di pressatura: **torchio idraulico**

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **fermentazione da 7 a 10 giorni**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **metabisolfito: 6 gr al q.le di uva, alla diraspatrice**

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

Metodologia di stabilizzazione: **con il tempo e con il freddo**

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

Chiarifiche (se sì, tipologia): **per lo più illimpidimento naturale; sporadicamente, uso di gelatina e bentonite**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **circa 1 anno in vasche inox**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **almeno 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: **circa 15.000 della vendemmia 2008**

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

Tappo in (materiale): **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**
Produzione di grappe o distillati (si o no): **a volte**
Quantità: **limitata**
Luogo e modalità di distillazione: **Paganico – distilleria Nannoni**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13 % vol**
Acidità (g/l): **5,1 g/l**
Estratto secco (g/l): **28,9 g/l**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **12 mg/l**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **50 mg/l**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **fresco, sincero, quotidiano**
Colore: **rosso rubino brillante.**
Profumo: **intenso e vinoso, varietale, di buona acidità fruttato con sensazioni di mammola e ciliegia.**
Sapore: **armonico e asciutto, leggermente tannico e vivace al primo anno.**
Abbinamenti: **vino da tutto pasto, formaggi freschi, salumi.**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 5,00 (€ 4,16 + 20%iva)**

Eventuali altre considerazioni:



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): **4**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **6**

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 Morrona di Terriciola 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: **2008**

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 (sì 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:

Azienda Agricola Fiorano di Paolo Beretta

Indirizzo: **C.da Fiorano 19, 63030, Cossignano (AP)**

Telefono: **0735 98446, 3683484952**

Fax: **0735 98446**

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

Sito internet: **www.agrifiorano.it**

Proprietario: **Paolo Beretta, Paola Massi**

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 (8 posti letto)**

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

Superficie coltivata a vigneto: **4,5**

Altre colture (quali): **oliveto**

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

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **12 ha**

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

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

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

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

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

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):

"Fiorano" IGT Marche Sangiovese

"Terre di Giobbe" Rosso Piceno Superiore DOC

"Donna Orgilla" Offida Pecorino DOC

"Ser Balduzio" IGT Marche Rosso

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **30000**

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): **€ 40.000,00**

Una breve storia dell'azienda: **azienda esistente dai primi anni '70, rilevata nel '97.**

Primi vini imbottigliati biologici 2003

I miei principi e idealità di produttore: **produrre vino che rispecchi il territorio da dove proviene ed il produttore che lo fa.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **assolutamente negativo**

IL VINO

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

Rosso Piceno Superiore doc "Terre di Giobbe"

Annata: **2007**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Giobbe**

Suolo: **sabbioso – argilloso**

Esposizione dei filari: **sud – ovest**

Altitudine: **330m**

Vitigno/i: **Monte Pulciano**

Portainnesto/i: **S04**

Forma di allevamento: **cordone speronato**

Età media delle viti: **10 anni**

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

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame (idrossido), peronosporico – zolfo (iodio)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **favino e sovescio a file alterne**

Data inizio vendemmia: **5/10 Ottobre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **biologica – AMAB/AIAB**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **inerbimento permanente – potature corte ed eventuale diradamento pre-raccolta**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatura**

Modalità di pressatura: **soffice a polmone d'aria**

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **14 gg con 27°C < T° / 30°**

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

preimbottigliamento – max 60 mg/l

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **sì – saccaromyces "78 A" selezione Montepulciano zona di Controguerra (Scuola Agraria di Ascoli Piceno) NO OGM**

Metodologia di stabilizzazione: **No**

Filtraggi (se sì, tipologia): **3 mic cartucce housing rigenerabili**

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

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **1 anno – botti da 10 hl – rovere di Slavonia**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **6/12mesi**

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: **10000**

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

Tappo in (materiale): **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distillazione per grappa di monovitigno di Montepulciano**
Produzione di grappe o distillati (si o no): **si**
Quantità: **20 Ql**
Luogo e modalità di distillazione: **Distillerie Collesi Apecchio (PU)**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,5**
Acidità (g/l): **5,1 g/l**
Ph: **3,65**
Estratto secco (g/l): **28,9 g/l**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **25 mg/l**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **60 mg/l**

Descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è: **Il colore rubino intenso con riflessi violacei, al naso presenta note di frutta rossa matura come mora e in bocca ha un attacco dolce, morbido con buona persistenza e armonia.**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 7,50**

Eventuali altre considerazioni: **Viva il vino da bere e non solo da degustare!**



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

LA DISTESA

Indirizzo: **VIA ROMITA 28 CUPRAMONTANA (AN)**

Telefono: **0731781230**

Fax: **0731781230**

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

Sito internet: **www.ladistesa.it**

Proprietario: **CORRADO DOTTORI**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **Agriturismo 15 posti letto**

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

Superficie coltivata a vigneto: **3**

Altre colture (quali): **erba medica, favino, oliveto, orto**

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

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **15 + 3**

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

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

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **3/4**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **Contratto nazionale dell'agricoltura – tempo determinato.**

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

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

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

GLI EREMI

NOCENZIO

TERRE SILVATE

NUR

99

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **12.000**

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): **60.000 euro**

Una breve storia dell'azienda:

I miei principi e idealità di produttore: **raccontare il territorio, con le sue mille complessità, e seguire le stagioni, con le loro evoluzioni sempre differenti. E' per questo che abbiamo scelto un metodo di coltivazione biologico, così da esprimere senza distorsioni ciò che la terra porta con sé, naturalmente.**

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

IL VINO

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

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE TERRE SILVATE

Annata: **2010**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Blend di tre vigne: SAN MICHELE, BATTINEBBIA, SPESCIA**

Suolo: **Argilloso calcareo**

Esposizione dei filari: **a seconda del vigneto: SUD, EST, NORD**

Altitudine: **200 - 350 mt.**

Vitigno/i: **VERDICCHIO**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **GUYOT DOPPIO**

Età media delle viti: **25 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **2200**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **3 KG.**

Produzione per ettaro (q/ha) **65 Q.LI**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **ZOLFO e RAME 10/12 trattamenti**

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

Data inizio vendemmia: **14 settembre**

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

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **SI', 30%**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **BIOLOGICA cert. IMC**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **PIGIATURA UVA INTERA**

Modalità di pressatura: **SOFFICE A MEMBRANA**

Vinificatori in (materiale): **VASCHE DI ACCIAIO**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **10% MACERAZIONE 48 ORE A CALDO**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **5 gr/Q.le IN PRESSA e poi SECONDO LE ANALISI PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO**

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

Metodologia di stabilizzazione: **BENTONITE (ARGILLE NATURALI)**

Filtraggi (se sì, tipologia): **CARTUCCIA A 0,45 micron**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **VEDI STABILIZZAZIONE**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **6 MESI**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata):

Eventuali correzioni: **NO**

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

Utilizzo di concentratore: **NO**

Pratiche di "salasso": **NO**

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

Numero di bottiglie prodotte: **7.000**

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

Tappo in (materiale): **SUGHERO**

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

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13%**
Acidità (g/l): **6,5**
Ph: **3,28**
Estratto secco (g/l): **22**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **25**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **78**

Descrizione organolettica

Il mio vino è: **Sapido, fresco, estivo.**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **Il prezzo in azienda è: 6,5 Euro**

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

ANTONINO BARRACO/BARRACO

Indirizzo: **c/da Fontanelle, 252 – 91025 Marsala (TP)**

Telefono: **3292073935**

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

Sito internet: **in costruzione**

Proprietario: **Antonino Barraco**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **l'accoglienza avviene a casa.**

Superficie coltivata totale (ettari): **8**

Superficie coltivata a vigneto: **7**

Altre colture (quali): **uliveto**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **SI**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **2 ettari**

Responsabile di cantina: **Antonino Barraco**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **Antonino e Vincenzo Barraco**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **Antonino e Vincenzo Barraco**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **altri due per la pota secca, tre per la vendemmia**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **scambio di giornate (aiuto reciproco)**

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

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

Catarratto igt Sicilia

Grillo igt Sicilia

Zibibbo secco igt Sicilia

Pignatello o Perricone (sinonimi) igt Sicilia

Nero d'avola igt Sicilia

"Milocca" vdt da uve stramature

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **15.000**

Vendita diretta in azienda (specificare sì o no): **si**

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

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta): **12000 bottiglie**

Una breve storia dell'azienda: **L'azienda si costituisce nel febbraio 2004 con la riprogrammazione del lavoro nei campi, sia nei vigneti di famiglia di modesta estensione (7 ettari), che in quelli presi in gestione in aree particolarmente vocate dell'interland trapanese.**

Consapevole del livello di eccellenza raggiunto dai vini siciliani, nel decennio '94/2004, ma anche della loro standardizzazione ed omologazione con i vini

internazionali, si avverte la necessità di intraprendere nuove ricerche e sperimentazioni che al meglio possano esprimere le peculiarità del nostro territorio. Queste ricerche sperimentali sono praticabili grazie alle modestissime quantità prodotte e vinificate.

Per raggiungere questi obiettivi l'azienda ha perseguito metodi di vinificazione alternativi rispetto al pensiero enologico classico, mettendo in discussione persino la necessità di vinificazioni a temperatura controllata e l'impiego di lieviti selezionati.

La vera grande sfida della mia azienda è quella di dimostrare che il vino prodotto a Marsala, dove la vite esiste da Migliaia di anni, potrà continuare ad avere un futuro nel salotto buono del vino mondiale.

L'obiettivo è quello di riuscire a dar vita a vini che riescano ad emozionare anche dopo anni, cosa che tutti reputano impossibile nel nostro territorio a causa di vitigni che trovandosi sul livello del mare non riescono ad esprimere molta acidità con l'aggravante dello scirocco che nei giorni precedenti la vendemmia, fa disidratare e colorare ancora di più le uve!

Per affrontare nel modo migliore questa sfida occorre a mio parere:

- 1) riesaminare quello che il territorio a tirato fuori nei millenni.**
- 2) rimodulare il vigneto (gestito) per i nuovi obiettivi, partendo da impianti pensati per il marsala, nei quali diventa indispensabile la pota verde, il diradamento e uno sviluppo maggiore dell'apparato fogliare.**
- 3) rieducazione al gusto, eliminando ogni classificazione e luoghi comuni, alla scoperta di un gusto dimenticato e sconosciuto soprattutto per i giovani.**
- 4) comunicazione di questo pensiero.**

Va ricordato che il vero obiettivo del produttore dovrebbe essere quello di far emozionare, facendo conoscere la parte più intima della propria terra, perchè il vino esprime le viscere del luogo dove il vigneto vive e racconta la storia del tuo territorio.

Infatti se quella tipologia di uva si è irrobustita in quel luogo un motivo storico e geografico ci sarà, raccontando anche del produttore, di come vede il mondo e come lo interpreta!

L'idea aziendale non è quella del vino "perfetto" ma quella di un vino che abbia una forte personalità, anche con note dissonanti.

Il vino è frutto della personale e territoriale cronostoria del suo produttore, tale intimo rapporto non permette l'interferenza in fase di vinificazione di tecnici.

I miei principi e idealità di produttore: produrre vini naturali e rappresentativi del territorio.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: assolutamente contrario

IL VINO

Nome del vino (denominazione):

Grillo Barraco igt sicilia bianco

Annata: **2008**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **rina vecchia**

Suolo: **terre rosse calcaree con presenza di sabbia in superficie.**

Esposizione dei filari:

Altitudine: **7 metri slm**

Vitigno/i: **grillo**

Portainnesto/i: **140**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **33**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **2800**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2,7**

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame e zolfo (ovidio – pronospora)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio di fave**

Data inizio vendemmia: **28/30 agosto**

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): **in conversione, biologico**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **per effetto di una pigia-deraspatrice spagni 60 Qt ora**

Modalità di pressatura: **torchio verticale idraulico- manuale**

Vinificatori in (materiale): **acciaio inox 316**

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

(prefermentativa controllata 20°) fermentazione 8/9 giorni non controllata

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **Anidride solforosa dopo la fermentazione lattica e pre-imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **non si effettua nessun tipo di stabilizzazione (proteica-tartarica)**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **9 mesi**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **4/6 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **3000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero portoghese**

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

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14,5**
Acidità (g/l) : **6**
Ph: **3,20**
Estratto secco (g/l) :**25**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **12/15**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **40/45**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **al naso : albicocca surmatura, note di agrumi - cedro, gessoso, molto sapido ed estremamente minerale. in bocca: leggero residuo zuccherino**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **13,00 €**

Eventuali altre considerazioni: **Il Grillo è il vitigno nobile del "Marsala".**

Il mio grillo è una reinterpretazione del vino prodotto a Marsala prima degli Inglesi, che tradizionalmente è ancora bevuto a tavola dai contadini, si presenta con 14,50 di alcool e note ossidative.

L'uva viene selezionata in una vigna impiantata 33 anni fa su una duna di sabbia a 10 m s.l.m. e ad un Km dal mare, con un sesto di impianto di 2500 piante per ettaro, si tratta di clone antico caratterizzato da un grappolo spargolo che matura in modo disomogeneo e a cui viene praticata la pota verde.

Si vendemmia alla fine di Agosto quando l'uva già matura raggiunge solo per pochi giorni un delicatissimo equilibrio fra acidità ed alcolicità.

Il grappolo si presenta con una rilevante quantità di acini passiti, (la temperatura dal 1° giugno difficilmente è inferiore ai 33° con punte, a luglio ed agosto, di 44°), soltanto la cura estrema per l'apparato fogliare che deve proteggere i grappoli dal sole, la brezza notturna che ridà vita alle piante ed una distanza dal suolo adeguata, non permette la totale passitura dell'uva sulle piante.

In cantina viene praticata una piccola macerazione sulle buccie (3 giorni) prima della pressatura con un torchio verticale, idraulico e manuale che permette di estrarre soltanto il mosto fiore.

Inizia spontaneamente una fermentazione alcolica in piccoli silos di acciaio di 2500 litri con lieviti indigeni presenti sulle bucce a temperatura non controllata (in Sicilia).

Inoltre per dar vita ad un vino che realmente esprima non solo il territorio, ma anche la storia enologia del territorio, si aspetta l'inizio e la conclusione della fermentazione lattica e solo allora si interviene con l'aggiunta di solfiti, quel minimo che permette di bloccare l'azione dei batteri lattici che potrebbero compromettere irrimediabilmente il vino.

Il vino matura fino a maggio sempre in acciaio per non essere contaminato da odori o sapori esterni, viene imbottigliato senza subire processi di chiarificazione, di microfiltrazione, nè stabilizzazione tartarica!

Il risultato è un vino estremo, con prevalenti odori terziari (cedro candito, mandorla amara, estremamente sapido e minerale) senza possibilità di mediazione in bocca, l'aspetto varietale si rivela con una pseudo sensazione di grassezza.

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.

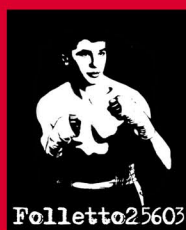
L'autocertificazione è un dovere verso la collettività; per poter giudicare la qualità di un prodotto, prima di acquistarlo si ha il diritto di conoscere tutta la filiera produttiva.

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



www.laterratrema.org
info@laterratrema.org