

cascina selva

**carta dei vini
della terra**



la terra trema

La Terra Trema in Cascina Selva

Lavorando a **La Terra Trema** abbiamo avuto occasione di approfondire i rapporti con molte **cascine del sud-ovest Milanese**, cascine comprese in un territorio che bene conosciamo e pratichiamo, e che ruota intorno al **Folletto25603** di Abbiategrasso, cuore propulsore del progetto.

Cascina Selva è una di queste; una bella azienda agricola nel cuore del **Parco del Ticino**.

La sua storia è costellata di argomenti che ci sono piaciuti da subito :
Affittuari all'inizio degli anni '50, proprietari dell'azienda dopo vent'anni; protagonisti di un avvicendamento generazionale purtroppo non sempre scontato tra le aziende agricole del territorio.

Abbiamo conosciuto Domenico, il padre, lui ha rilevato l'azienda negli anni '70, lui a presentarci la schiera di figli, una sorpresa scoprirli giovani e pieni di entusiasmo.

Cascina Selva ha fatto della gestione familiare il valore aggiunto dell'azienda, facendo leva su intuizioni e sogni dei suoi componenti: dalla gestione in affitto si è passati alla proprietà, dall'**allevamento di vacche** da latte alla trasformazione in **formaggi** in loco e, ancora, si è voluto investire nell'ospitalità trasformando la vecchia stalla in **punto ristoro**.

Così abbiamo incrociato **Luca Sala**, il più giovane forse, lui si occupa dei formaggi e si dedica con la sorella alla gestione del punto ristoro.

Nel corso del tempo tra La Terra Trema e Cascina Selva si sono avvicinate esperienze diverse e felici, la fornitura costante e cospicua alla cucina del Leo, le manifestazioni sparse per l'Italia (Bergamo Film Meeting) ora questo rapporto trova nuova linfa con l'elaborazione di una **nuova Carta dei Vini della Terra** studiata e elaborata a lungo siamo sicuri porterà nuovo senso ai sapori del ristoro.

www.cascinaselva.it
www.laterratrema.org



La Carta dei Vini della Terra Cascina Selva

Vini Rossi

| | Prezzo Sorgente | Prezzo al pubblico* |
|---|-----------------|---------------------|
| Coste della Sesia Nebbiolo doc 2007 <i>nebbiolo</i> Luca Caligaris, Gattinara (VC), Piemonte | € 6,50 | € 13,00 |
| Colli Tortonesi Barbera doc Basinas 2005 <i>barbera</i> Giovanni Daglio, Costa Vescovato (AL), Piemonte | € 8,40 | € 17,00 |
| Fiorano Marche Sangiovese igt 2009 <i>sangiovese</i> Fiorano Azienda Agricola, Cossignano (AP), Marche | € 5,50 | € 11,00 |
| Rosso Piceno Superiore doc Terre di Giobbe 2007 <i>montepulciano</i> Fiorano Azienda Agricola, Cossignano (AP), Marche | € 7,50 | € 16,00 |
| Nigrum Aglianico Beneventano igt 2007 <i>aglianico</i> Podere Veneri Vecchio, Castelvenere (BN), Campania | € 9,50 | € 19,00 |

Vini Bianchi

| | Prezzo Sorgente | Prezzo al pubblico* |
|---|-----------------|---------------------|
| Offida Pecorino doc Donna Orgilla 2009 <i>pecorino</i> Fiorano Azienda Agricola, Cossignano (AP), Marche | € 6,00 | € 13,00 |

* Spese di investimento: blocco di capitali.
Spese di servizio: stoccaggio, personale, bicchieri, ecc.
Spese di cantina: per ogni etichetta presente in carta si moltiplicano le spese precedenti, ciò garantisce un servizio di qualità superiore e una migliore offerta.
Ricavo



autocertificazione e prezzo sorgente

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda vitivinicola Caligaris Luca

Indirizzo: **Via Calza 19/23, 13045, Gattinara (VC)**

Telefono **347 7007521**

Fax:

E-mail: **cantine.caligaris@alice.it**

Sito internet:

Proprietario: **Caligaris Luca**

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**

Superficie coltivata a vigneto: **2,5**

Altre colture (quali): **piante da frutta**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Caligaris luca, Consulenza enologica Masserano Corrado**

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

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): **No**

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

-DOCG Gattinara

-DOC Coste della Sesia Nebbiolo

-DOC Coste della Sesia Rosa di Martina

-VdT Rosso di Sara

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **8.000**

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):

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

Una breve storia dell'azienda: **Costituita nel 1997, ha cominciato a vinificare nel 2002, quando la cantina è stata inaugurata dopo essere stata completamente ristrutturata per riportare alla luce gli antichi mattoni e le volte del fabbricato, una volta inserito nell'antico Ricetto di Gattinara. Luca Caligaris continua la tradizione di famiglia, che nel vino ha sempre dimostrato grande interesse e forte passione da molte generazioni. Oltre alle classiche denominazioni della zona imbottiglia due vini dedicati alle sue due splendide bimbe: Sara e Martina nate rispettivamente nel 2002 e nel 2006.**

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

I miei principi e idealità di produttore: **Rispetto il più possibile l'ambiente anche non essendo un'azienda biologica, cerco di avvalermi sia degli insegnamenti tradizionali della famiglia che di quelli acquisiti negli anni di studi scolastici ed universitari.**

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:

Suolo: **Ph acidi di origine vulcanica**

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

Altitudine: **350/400 metri slm**

Vitigno/i: **Nebbiolo, Bonarda (Uva Rara) per il 15 % massimo**

Portainnesto/i: **vari**

Forma di allevamento: **Varie**

Età media delle viti: **25 anni**

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

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **antiperonosporici ed antioidici, N° 6**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **una concimazione invernale (organico e complesso)**

Data inizio vendemmia: **24/09/07**

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): **no**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: non sono stati utilizzati insetticidi, acaricidi e antibotritici

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice**

Modalità di pressatura:

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): 12 giorni

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **metabisolfito di potassio 10 gr/hl 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):

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **botte da 15 HI in rovere per 18 mesi**

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 (%): **70 %**

Numero di bottiglie prodotte: **2000**

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:
Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,5 °**
Acidità (g/l):
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 tipico nebbiolo con possibilità di migliorare con gli anni, ma già maturo e affinato**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 6,5**

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Giovanni Daglio

Indirizzo: Costa Vescovato, via Montale Celli, 10, (AL)

Telefono: 0131 838262 cell 3337382002

Fax: 0131 838262

E-mail: vigneti.daglio@alice.it

Sito internet:

Proprietario: **Giovanni Daglio**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

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

Superficie coltivata a vigneto: **8**

Altre colture (quali): **cereali, foraggio**

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

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

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

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

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

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):

Colli Tortonesi barbera: Basinas, Pias.

Colli Tortonesi Dolcetto: Nibiö.

Colli Tortonesi Rosso: Montelisone (Aleatico).

Colli Tortonesi Timorasso: Cantico.

Colli Tortonesi Cortese: Vigna del Re.

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **15000**

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 miei principi e idealità di produttore: recupero e mantenimento di terreni da sempre coltivati a vigna, produzione di vino con equo rapporto qualità-prezzo, valorizzazione e salvaguardia della famiglia contadina che tradizionalmente si mantiene e vive solo del lavoro della propria terra.

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

IL VINO

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

Colli Tortonesi Barbera doc Basinas

Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Basinas**

Suolo: **medio impasto**

Esposizione: **sud-est**

Altitudine: **300 slm**

Vitigno/i: **barbera**

Portainnesto/i: **Berlandieri 420 A**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **80 anni**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1.5**

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame, zolfo di cava al bisogno**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **organici pellettati**

Data inizio vendemmia: **in seguito a campionatura, in base al grado di maturazione dell'uva**

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): **misura F (basso impatto ambientale)**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatura meccanica**

Modalità di pressatura:

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **10/12 gg**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **8/10 g/hl alla pigiatura**

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

Metodologia di stabilizzazione: **per refrigerazione**

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

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

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **15 mesi in barrique I e II 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": **sì**

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

Numero di bottiglie prodotte: **5000**

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

Tappo in (materiale): **sughero**

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

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14.5**
Acidità (g/l): **6.60**
Ph: **3.48**
Estratto secco (g/l): **32.20**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **90**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **675**

Descrizione organolettica

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva): **8.40 €**

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente

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

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: **2006**

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!**

IL VINO

Nome del vino

Fiorano Marche Sangiovese igt

Annata: **2008**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Fiorano**

Suolo: **sabbioso**

Esposizione dei filari: **sud-ovest**

Altitudine: **300 m**

Vitigno/i: **Sangiovese**

Portainnesto/i: **S04 rauscedo**

Forma di allevamento: **cordone speronato**

Età media delle viti: **7-8 anni**

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

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **biologico-idrossido rame-zolfo semplice**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio favino e trifoglio**

Data inizio vendemmia: **varia dai primi di settembre ai primi di ottobre**

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

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **potatura verde e diradamento**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatura**

Modalità di pressatura: **soffice con polmone aria**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **8/10 giorni circa**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **3 g/hl**

metabisolfito

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **Lieviti "78 A" selezionati da uve Montepulciano (Da Scuola Agraria di Ascoli)**

Agraria di Ascoli)

Metodologia di stabilizzazione: **freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **cartucce max 1 mic**

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

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

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

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

Eventuali correzioni: **/**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **/**

Utilizzo di concentratore: **/**

Pratiche di "salasso": **/**

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

Numero di bottiglie prodotte: **10000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria solo il montepulciano**

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

Quantità: **20 ql**

Luogo e modalità di distillazione: **distilleria collesi**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,5**

Acidità: **5,4 g/l**

Ph: **3,5**

Estratto secco: **25 g/l**

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **58 mg/l**

Descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è: **floreale a frutti rossi freschi (ciliegia), di colore rosso rubino, al naso presenta note di frutta rossa fresca. In bocca ha un attacco morbido ed una spiccata acidità che lo rende accattivante. Vino facile di pronta beva.**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **IN CANTINA € 5,50 (iva compresa)**

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

Donna Orgilla Offida Pecorino doc

Annata: **2009**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **SACRi**

Suolo: **argilloso**

Esposizione dei filari: **nord est**

Altitudine: **300 mt**

Vitigno/i: **pecorino**

Portainnesto/i: **420 A**

Forma di allevamento: **Guyot semplice**

Età media delle viti: **7 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4700**

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame 3,5 kg per ha a stagione, zolfo per oidio**

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

Data inizio vendemmia: **15 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): **no**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **biologica disciplinare aiab amab**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **inerbimento permanente**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigio diraspatura**

Modalità di pressatura: **sgrondo e leggerissima pressatura**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione con bucce per 48 ore poi pressatura e inizio fermentazione**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **preimbottigliamento max 70 mg/l**

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

Metodologia di stabilizzazione: **al freddo naturale con la vasca fuori dalla cantina in inverno**

Filtraggi (se sì, tipologia): **1 mic catrucce housing rigenerabili**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **leggera bentonite (argilla)**

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

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

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 (%): **60%**

Numero di bottiglie prodotte: **9000**

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

Tappo in (materiale): **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria per distillazione**

Produzione di grappe o distillati (si o no): **si Montepulciano 100%**

Quantità: **40 ql**

Luogo e modalità di distillazione: **Apecchio PU distillazione lenta a bagno maria**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,5%**

Acidità (g/l): **6,2**

Ph: **3,40**

Estratto secco (g/l):

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **30 mg l**

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

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Di colore giallo paglierino con riflessi verdi ,al naso presenta noteb di fiori bianchi freschi polpa di pesca bianca e note agrumate di pompelmo.grande struttura e acidità con un bel finale lungo e sapido!**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 8,00**

Eventuali altre considerazioni: **Quando lo bevo mi commuovo!!**



autocertificazione e prezzo sorgente

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: **libro@venerivecchio.com; venerivecchio@libero.it**

Sito internet: **www.venerivecchio.com**

Proprietario: **Raffaello Annicchiario**

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 gestione; oltre a piccoli conferitori di uva di fiducia**

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

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

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 – Igt Beneventano rosso

Nigrum - Igt aglianico beneventano

Perdersi e Ritrovarsi - igt Beneventano

Tempo dopo Tempo - igt Beneventano rosso

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, verificando attentamente se e come potrà dare un contributo a salvare vite umane.**

IL VINO

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

Nigrum Aglianico Beneventano igt

Annata: **2007**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **contrada foresta**

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

Esposizione dei filari: **est - ovest**

Altitudine: **200 sml**

Vitigno/i: **Aglianico**

Portainnesto/i: **in parte 420 A altri non identificati**

Forma di allevamento: **spalliera**

Età media delle viti: **20 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3500**

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

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

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

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

Data inizio vendemmia: **II decade di ottobre**

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): **25-30 gg macerazione, il controllo della temperatura viene fatto naturalmente (cantina seminterrata), agendo sui volumi e eventualmente su raffrescamento dell'ambiente.**

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

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 10 mesi e più (va comunque valutato di volta in volta)**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **barrique da 225 francesi di 2° passaggio per circa 3 mesi .**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **si, circa 4 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: **5000**

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: **13**

Acidità (g/l): **5,6**

Ph: **3,5**

Estratto secco (g/l): **32**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **24**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **92**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **rosso vivo, carico intenso e orlo violaceo , all'olfatto è intenso, con piccoli frutti boschivi, mora/lampone/corbezzoli intrecciati a sentori di spezie e tostato e liquirizia. Si apre gradualmente conferendo sensazioni sempre nuove.**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **9.50 €**

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