

**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

### Vini rossi

	PREZZO AL BOTTIGLIA	PUBBLICO CALICE	PREZZO SORGENTE
La Viranda, Calamandrana, Asti, Piemonte <b>San Giovanni ai Cipressi barbera 2014</b> <i>barbera</i>	€ 8,00	€ 2,50	€ 4,90
La Viranda, Calamandrana, Asti, Piemonte <b>La Pipiona cabernet 2011</b> <i>cabernet</i>	€ 11,00	€ 3,00	€ 8,00
Renato Buganza, Piobesi d'Alba, Cuneo, Piemonte <b>Nebbiolo d'Alba doc Gerbole 2011</b> <i>nebbiolo</i>	€ 11,00	€ 3,00	€ 8,00
Le Bignele, Marano di Valpolicella, Verona, Veneto <b>Valpolicella Classico Superiore doc 2013</b> <i>corvina, corvinone, rondinella, molinara</i>	€ 10,00	€ 3,00	€ 7,00
Pantun, Mottola, Taranto, Puglia <b>Pantun primitivo 2013</b> <i>primitivo</i>	€ 10,00	€ 3,00	€ 7,00

### Vini rosati

	PREZZO AL BOTTIGLIA	PUBBLICO CALICE	PREZZO SORGENTE
La Basia, Puegnago del Garda, Brescia, Lombardia <b>Valtinesi Chiaretto doc La moglie ubriaca 2014</b> <i>groppello, barbera, sangiovese e marzemino</i>	€ 11,00	€ 3,00	€ 8,00

### Vini bianchi

	PREZZO AL BOTTIGLIA	PUBBLICO CALICE	PREZZO SORGENTE
Renato Buganza, Piobesi d'Alba, Cuneo, Piemonte <b>Piemonte Chardonnay doc 2014</b> <i>chardonnay</i>	€ 8,00	€ 2,50	€ 5,00
Renato Buganza, Piobesi d'Alba, Cuneo, Piemonte <b>Roero Arneis docg 2014</b> <i>arneis</i>	€ 8,50	€ 2,50	€ 5,50
Piatti Antonella, Mazzè, Torino, Piemonte <b>Erbaluce di Caluso docg Falavospa 2014</b> <i>erbaluce</i>	€ 8,50	€ 2,50	€ 5,40
Cantine Barbera, Menfi, Agrigento, Sicilia <b>Sicilia Grillo doc Coste al Vento 2014</b> <i>grillo</i>	€ 14,00	€ 3,50	€ 10,00

### Vini spumanti

	PREZZO AL BOTTIGLIA	PUBBLICO CALICE	PREZZO SORGENTE
Piatti Antonella, Mazzè, Torino, Piemonte <b>Taramot Spumante Metodo Classico Millesimato 2013</b> <i>erbaluce</i>	€ 13,00	€ 3,50	€ 9,00



## La Carta dei Vini della Terra Folletto 25603

### Birre artigianali

	PREZZO AL PUBBLICO BOTTIGLIA CALICE	PREZZO SORGENTE
Birrificio Ma'aM, Abbiategrasso, Milano, Lombardia <b>La Rima</b> <i>golden ale</i>	€ 5,00 /	€ 3,00
Birrificio Ma'aM, Abbiategrasso, Milano, Lombardia <b>Amerigo</b> <i>american brown ale</i>	€ 6,00 /	€ 3,50
Birrificio Ma'aM, Abbiategrasso, Milano, Lombardia <b>Ipa 12/3</b> <i>indian pale ale</i>	€ 6,00 /	€ 3,50
Birrificio Ma'aM, Abbiategrasso, Milano, Lombardia <b>Vündes</b> <i>blanche</i>	€ 6,00 /	€ 3,50



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

### **Buganza Renato di Buganza Emanuele**

Indirizzo: **Cascina Garbianotto 4, 12040 Piobesi d'Alba (CN)**

Telefono: **0173 619379**

Fax: **0173 619379**

E-mail: **renato.buganza@gmail.com**

Sito internet: **www.renatobuganza.it**

Proprietario: **Buganza Emanuele**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **no, ma buoni bed&breakfast vicino**

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica): **Agnese, cuoca, ortolana, artista; Renato. Fondatore, idealista indipendente**

Superficie coltivata totale (ettari): **21**

Superficie coltivata a vigneto: **10**

Altre colture (quali): **nocciole (3ha) – grano - mais**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino - grappe**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **10ha proprietà, 11 affitto**

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero):

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

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

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

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

**Spumante metodo classico**

**Roero Arneis**

**Chardonnay**

**Nebbiolo**

**Roero**

**Dolcetto**

**Barbera**

**Barbera senza solfiti aggiunti**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **25000**

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**

Fatturato ultimo anno (inserire scale numeriche):

Una breve storia dell'azienda: **56 anni fa Renato inizia la sua relazione con la vigna, a 19 anni come perito agrario guida le aziende alle quali fa consulenza, al rispetto della natura, usando prodotti antiparassitari a basso impatto. Intanto comincia la sua**

**avventura come produttore di vini di grande qualità.**

**L'esperienza di associare all' attività agricola, una valenza sociale si esprime con l' accoglienza di persone, a vario titolo, a disagio: tossicodipendenza, persone smarrite negli ingranaggi della società, bambini in affido...abbinando poi l' accoglienza di volontari in formazione per l' Africa ed il sud America.....**

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche):

Condizioni ambientali del posto e dell'area di produzione (eventuali rischi ambientali):

I miei principi e idealità di produttore: **vivere l'armonia nella condivisione col prossimo, per un mondo a largo respiro per tutti**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **meglio sviluppare l'equità, perché non sono mai i poveri a fruire della tecnologia, se poi è così dubbia come gli OGM.....**

## IL VINO

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

### **Nebbiolo d'Alba doc Gerbole**

Annata: **2011**

#### La viticoltura

Nome vigneto/i: **Gerbole**

Suolo: **medio impasto**

Esposizione dei filari:

Altitudine: **300 m sm**

Vitigno/i: Nebbiolo

Portainnesto/i: **SO4**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **40 anni**

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

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Antiperonosporici-antioidici Dipende dalle piogge**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **a volte organici**

Data inizio vendemmia: **1 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): **raramente, 3%**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **lotta integrata**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: chi ci lavora per vivere ha dinamiche diverse

#### L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **automatica con pigiatura a rulli**

Modalità di pressatura: **torchio continuo Vaslin**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

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

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **fine fermentazione 4g bis/hl.**

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

Metodologia di stabilizzazione:

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

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **6-12 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **botte legno, barrique vecchie, botte legno 6/9 mesi.**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **6 mesi- 1 anno**

Eventuali correzioni:

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **50% mosto fiore, 20% vino rosso**

Numero di bottiglie prodotte: **in totale 20-30000**

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

Tappo in (materiale): **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

Produzione di grappe o distillati (sì o no): **sì, con le vinacce date alla distilleria.**

Quantità: **300 bottiglie da l 0,5**  
Luogo e modalità di distillazione: **distilleria.**

### **Le caratteristiche chimiche**

Titolo alcolometrico: **13,5**  
Acidità (g/l): **5,71**  
Ph: **3,5**  
Estratto secco (g/l): **28,7**  
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **30**  
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **80**

### **Descrizione organolettica e libera**

Il mio vino è: **frutto di un impegno nel tempo, per qualità e fruibilità per tutti.**

### **PREZZO SORGENTE**

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

Eventuali altre considerazioni:



## IL VINO

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

### Roero Arneis docg

Annata: **2014**

#### La viticoltura

Nome vigneto/i: **Vigna d'la Trifula**

Suolo: **media - compatto**

Esposizione dei filari:

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

Vitigno/i: **Arneis**

Portainnesto/i: **SO4**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **15**

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

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **fino alla fioritura 2/3**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **nessuno o magnesio-potassio**

Data inizio vendemmia: **10 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): **5%**

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **da sempre attenti all'ecologia, nel rispetto di una sopravvivenza possibile anche per l' agricoltore.**

#### L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **automatica con pigiatura a rulli**

Modalità di pressatura: **delicata con torchio continuo (Vaslin)**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **15 giorni Controllata - a 14-16 gradi.**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **fine fermentazione anidride solforosa 4g**

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

Metodologia di stabilizzazione: **frigo**

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

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **2/3 mesi**

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

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

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso" : **no**

Resa uva/vino (%): **50% mosto fiore - 20 vino da tavola**

Numero di bottiglie prodotte: **20/30000 fra tutti i vini.**

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

Tappo in (materiale): **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

Produzione di grappe o distillati (si o no): **da conto lavorazione vinacce alla distilleria**

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione: **a fuoco – presso distilleria**

### **Le caratteristiche chimiche**

Titolo alcolometrico: **13°**

Acidità (g/l) : **5**

Ph: **3,25**

Estratto secco (g/l) : **17,1**

Anidride solforosa libera: **20**

Anidride solforosa totale: **70**

### **Descrizione organolettica e libera**

Il mio vino Roero Arneis è **uno scrigno di profumi primaverili**

### **PREZZO SORGENTE**

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'IVA: **€ 5,50**

Eventuali altre considerazioni: **Parlare di vino è molto più semplice che produrlo : in cinquant' anni di produzione ho sentito fiumi di parole, ma lì, di fronte alla vite secca che aspettava il suo futuro, c' ero sempre solo io, magari accarezzato dalla brezza o dai raggi radenti del tenue sole del mattino...e la partita si giocava tra noi : la vite e l' uomo che la potava, la pioggia e il vento, il consumatore che sovente non capisce la differenza tra un frutto trasformato ed un liquido anonimo in bottiglia....**



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

**Azienda Agricola Barbera s.s. di Marilena Barbera & C.**

Indirizzo: **Contrada Torrenova SP 79 – 92013 MENFI (AG)**

Telefono: **0925570442**

Fax: **092578248**

E-mail: **marilena@cantinebarbera.it**

Sito internet: **www.cantinebarbera.it**

Proprietario: **Marilena e Nina Barbera**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **sì, tutti i giorni feriali dalle 9 alle 12 e dalle 15 alle 18 – i giorni festivi solo su prenotazione**

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

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica): **io (Marilena) e mia madre Nina Barbera ci occupiamo della coltivazione dei terreni, della produzione delle uve e della vinificazione con l'aiuto dei collaboratori. Da molti anni collaboriamo anche con una società di servizi presente sul territorio che ci fornisce operai specializzati regolarmente assunti e macchinari.**

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

Superficie coltivata a vigneto: **15**

Altre colture (quali): **carciofi, uliveto, grano, orto**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **27 di proprietà e 3 in conduzione**

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

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

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

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

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **ccnl operai agricoli e floro-vivaisti**

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

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

**DOC Sicilia**

**DOC Menfi**

**Vino da Tavola**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **70.000**

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): **235.000 totale vino, 62.000 vendita diretta**

Una breve storia dell'azienda: **l'azienda agricola è stata acquistata da mio nonno, che ha piantato le prime vigne alla fine degli anni '20. Mio padre ha continuato la coltivazione dei vigneti, dapprima vendendo le uve a cantine della zona di Marsala, poi fondando insieme ad**

**altri produttori la cooperativa sociale di Menfi, alla quale ha conferito tutto il prodotto fino alla fine degli anni '90.**

**Verso la metà degli anni '90 abbiamo iniziato a sperimentare la vinificazione delle nostre uve: all'inizio solo per gioco, poi sempre più sul serio, fino a quando il gioco è diventato una vera e propria attività. La prima bottiglia con la nostra etichetta e il nostro marchio è del 2001: da allora abbiamo sempre meno conferito e sempre più utilizzato le nostre uve. Oggi produciamo un totale di 11 vini, ciascuno proviene da una piccola vigna, alcuni vini sono prodotti in un numero molto piccolo di bottiglie.**

**Nel 2006 mio padre è mancato: da allora siamo io e mia madre ad occuparci interamente dell'azienda. Mia madre Nina si occupa prevalentemente delle vigne per tutto l'inverno e fino all'inizio dell'estate, mentre io mi occupo prevalentemente della vendemmia, della vinificazione e della commercializzazione in Italia e all'estero.**

**Fino a due anni fa avevamo un enologo consulente esterno, mentre dalla vendemmia 2011 vinifichiamo in totale autonomia.**

**Anche l'imbottigliamento avviene in cantina con impianto proprio. La commercializzazione viene seguita direttamente.**

**Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche): Menfi è un piccolo comune della provincia di Agrigento, proprio sul mare, con una decisa vocazione per la viticoltura. Gli ettari vitati che conferiscono alla cooperativa di Menfi sono circa 6.000 – possiamo dire che quasi tutte le famiglie di Menfi hanno un vigneto o sono coinvolte a diverso titolo nella viticoltura.**

**L'areale della DOC Menfi si trova tra i fiumi Carboj ad est e Belice ad ovest, tra le colline e il mare. Il clima è mediterraneo, con inverni freschi e piovosi, primavere miti ed estati calde e asciutte.**

**I nostri vigneti si trovano molto vicini al mare, a meno di un chilometro in linea d'aria, sull'argine del fiume Belice a ridosso della Riserva Naturale. I vini mostrano un deciso carattere salino; le vigne godono di ottime escursioni termiche tra giorno e notte e soprattutto di un marcato regime di brezza durante tutto l'anno.**

**Condizioni ambientali del posto e dell'area di produzione (eventuali rischi ambientali): Le condizioni fitosanitarie sono molto buone, si registrano normalmente pochissime infezioni (teniamo sotto controllo prevalentemente oidio e peronospora) grazie all'ambiente salino e all'abbondante e costante ventilazione.**

**Siamo a 800 metri dalla Riserva Naturale della Foce del Fiume Belice e Dune limitrofe, in totale assenza di industrie, di strade di grande comunicazione e di grossi insediamenti urbani. Il nostro mare da diciotto anni consecutivi viene premiato con la bandiera blu del FEEE per la sua pulizia.**

**I miei principi e idealità di produttore: mi piacciono poco le enunciazioni di principi: va a finire che tutti dicono le stesse cose, poi il problema è capire come i principi vengono messi in pratica... Preferisco dirvi cosa faccio, e cosa non faccio.**

**In vigna ancora per quest'anno siamo in conversione biologica, anche se effettivamente pratichiamo l'assoluta esclusione di pesticidi ed erbicidi da cinque anni. Abbiamo ridotto al minimo le concimazioni organiche (in ogni caso certificate bio), pratichiamo il sovescio. Per i nostri trattamenti utilizziamo zolfo scorrevole e ramato.**

**In cantina utilizziamo esclusivamente lieviti indigeni a partire dalla vendemmia 2010. Non abbiamo mai utilizzato concentratori, né microssigenatori, né filtri per le fecce. La stabilizzazione tartarica dei nostri vini viene fatta a freddo, quella proteica con sosta naturale sulle fecce fini e batonnages manuali, sia nelle vasche d'acciaio che nelle botti in legno.**

**I nostri vini non sono chiarificati, e non utilizziamo additivi per l'affinamento o la stabilizzazione. Alcuni vini bianchi d'annata vengono filtrati grossolanamente a cartone, mentre i vini rossi e i vini bianchi affinati sulle fecce non vengono filtrati: in questo modo, crediamo di poter rispettare meglio le caratteristiche organolettiche naturali dei vini.**

**Più che solo alle tecniche di produzione, siamo interessati a che la nostra attività abbia il minor impatto possibile sull'ambiente: adottiamo un sistema di gestione integrato che è stato certificato ISO 9.000, 14.000 e 10.939 da DNV nel 2008.**

**Utilizziamo solo cartoni riciclati, abbiamo recentemente ridotto il peso delle nostre bottiglie a 450 grammi e ci impegniamo alla costante riduzione del consumo di acqua. Tutte le acque di processo e i nostri residui di produzione sono depurati con un sistema batch.**

**La mia opinione sull'utilizzo di OGM: assolutamente esclusi. Per le barbatelle selvatiche (che poi vengono innestate in campo) e i pochi coadiuvanti enologici utilizzati richiediamo apposita certificazione ai fornitori.**

## IL VINO

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

### SICILIA DOC GRILLO COSTE AL VENTO

Annata: **2014**

#### La viticoltura

Nome vigneto/i: **Belicello**

Suolo: **Fertile e profondo, quasi totale assenza di scheletro. Terreno in media pendenza, di tessitura fine con un ottimo drenaggio**

Esposizione dei filari: **Nord-Sud**

Altitudine: **220-230 metri slm**

Vitigno/i: **Grillo**

Portainnesto/i: **1103 P**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **15 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **5.000**

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **un paio di trattamenti di zolfo ramato, tre di scorrevole. La frequenza è quando serve, cioè quando lo richiedono le condizioni atmosferiche e l'accrescimento dei germogli. Difficilmente lo zolfo viene passato dopo l'inizio di giugno, perché c'è troppo caldo.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **Sovescio, 1 volta l'anno**

Data inizio vendemmia: **27/08/2014**

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): **in conversione Biologica, Suolo e Salute**

#### L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **utilizzo di una pigiadiraspatrice**

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

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **3 giorni pre-fermentativa, con controllo di temperatura + 5 giorni fermentativa senza controllo di temperatura**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **3 g/q.le di MBK e 1 g/q.le di Vit. C al momento della pigiatura + 8 g/q.le di MBK a fine fermentazione**

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

Metodologia di stabilizzazione: **a freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **a cartone (cellulosa) 5 micron**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **4 mesi, con batonnages settimanali**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **2 mesi in tonneaux di Allier oltre il 5° passaggio, con batonnages settimanali**

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

Eventuali correzioni: **solforosa all'imbottigliamento**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **3.300**

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

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: **13%**

Acidità (g/l): **6,96**

Ph: **3,12**

Estratto secco (g/l): **29,32**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **18**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **65**

### **Descrizione organolettica e libera**

Il mio vino è: **intenso, dal colore dorato e lievemente opalescente in quanto la filtrazione è stata solo sgrossante. Al naso è complesso ed armonioso, con profumi di frutta bianca matura e sentori balsamici di origano, salvia e mentuccia, che sposano note di ortica e tè verde. Il sorso è levigato, lungo e sapido, arricchito da una vibrante freschezza e una spiccata mineralità.**

### **PREZZO SORGENTE**

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'IVA: **€ 10,00**

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

**La Basia – La Basia Società Agricola**

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

Telefono: **0365.555958**

Fax: **0365.555958**

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

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

Proprietario: **fratelli Tincani**

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), ospitalità negli appartamenti dell'agriturismo per un totale di 15 posti letto**

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

Superficie coltivata a vigneto: **4,50**

Altre colture: **oliveto, prati stabili, erba medica, cereali vernini, mais da antiche varietà a seme vitreo per polenta**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vini, olio EVO, 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): **Giacomo Tincani, enologo consulente Giuseppe Piotti**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **Davide Tincani, agronomo consulente Marco Tonni - SATA**

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **4-6 persone in vendemmia**

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: **contratto agricolo a tempo determinato / voucher**

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

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

**Valtènesi DOC "La botte piena"**

**Valtènesi DOC Chiaretto "La moglie ubriaca"**

**Valtènesi DOC "Estate di San Martino"**

**Garda DOC Marzemino "Le Morene"**

**Benaco Bresciano IGT Rosso "Predefitte"**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **28-30.000**

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): **140.000 €**

Una breve storia dell'azienda:

**La storia della Basia ha coinciso dalla sua nascita con la storia di Elena, nostra mamma. Dal 1975 Elena ha moltiplicato tempo ed energie insieme a papà Antonio tra**

**La Basia coi suoi vigneti e la campagna, e la famiglia che a Milano cresceva finché noi fratelli siamo arrivati ad essere in cinque. Elena ha visto in queste campagne il luogo dove coltivare un progetto di agricoltura e di produzione di qualità, basata sul rispetto e sulla cura per il suolo, le piante e il territorio, diversificata e aperta all'ospitalità.**

**Nel 2013 Elena si è ammalata, e la sua tenacia non è bastata a sconfiggere la sua malattia. Dopo la sua morte abbiamo deciso di raccogliere quanto ci ha lasciato e continuare qui alla Basia il suo progetto. Nel 2014 abbiamo fatto la nostra prima vendemmia.**

**Davide, Irene, Carla, Giacomo, Emilio e papà Antonio**

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. *Equilibrio e armonia*: ecco le parole che esprimono l'obiettivo da raggiungere con il mio lavoro sia in campagna (rispetto dei terreni con l'uso dell'inerbimento totale dei vigneti, rispetto delle piante con giusto rapporto tra sviluppo della pianta e carico produttivo), sia in cantina, lavorando solo uve altamente selezionate, raccolte manualmente, pigiate nel giro di poche ore dalla raccolta, che permettano la massima integrità del nostro prodotto finale: sano, integro, buono e tipico». Così Elena raccontava il proprio lavoro. A oggi, siamo convinti che seguire il percorso che lei ha tracciato sia per noi la strada migliore da intraprendere.**

**Dal 2015 abbiamo deciso di certificare le pratiche agronomiche che da molti anni adottiamo, dando inizio ufficialmente alla conversione biologica.**

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



## IL VINO

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

### **Valtènesi DOC Chiaretto *La Moglie Ubriaca***

Annata: **2014**

#### **La viticoltura**

Nome vigneto/i: **vigneto vecchio, vigneto 1998**

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

Esposizione dei filari: **sud-est**

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

Vitigno/i: **Groppello 60%, Barbera 25%, Sangiovese 10% e Marzemino 5%**

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

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **18-60 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4.350 ceppi/ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2 – 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, nessun trattamento antibotritico né diserbante.**

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

Data inizio vendemmia: **ultima decade di Settembre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **in conversione BIO**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **i terreni sono coltivati con inerbimento integrale; 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, e per favorire una maturazione omogenea. 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, utilizzo del solo mosto fiore estratto per caduta**

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **dopo una macerazione di durata variabile dalle 10 alle 18 ore a seconda della temperatura esterna e delle caratteristiche delle uve si separa il mosto fiore. Segue una defecazione statica di 24 ore a T controllata di 16°C, dopo il travaso si fa innesto di lieviti. La fermentazione avviene 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 4-6 g/hl; a fine fermentazione aggiunta di 3 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 selezionati certificati OGM free**

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

Filtraggi (se sì, tipologia): **filtrazione sgrossante appena prima dell'imbottigliamento e microfiltrazione al momento dell'imbottigliamento che normalmente avviene nella prima metà di febbraio**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **una chiarifica prima della fermentazione con utilizzo di prodotto a base di bentonite. In caso di difficoltà di illimpidimento si ripete una seconda leggera chiarifica con bentonite o derivati di proteine vegetali.**

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): **due-tre mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **45%**

Numero di bottiglie prodotte: **6.500 (2014)**

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

Tappo in (materiale): **sughero (Diam5)**

Destinazione delle vinacce: **distillazione**

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: **12,5%**

Acidità (g/l): **8,10**

Ph: **3,27**

Estratto secco (g/l): **22,00**

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **85**

### **Descrizione organolettica e libera**

Il mio vino è: **frutto di un'annata fredda e piovosa (2014), mostra corpo e volume chiaramente più magri rispetto al consueto. Naso di media intensità: frutto rosso, fiori bianchi e pietra. Sorso teso e salato, molto delicato con chiusura su note agrumate (pompelmo) e balsamiche (anice e mentuccia) caratteristiche di quest'annata singolare, in fragile equilibrio su un'acidità spinta che chiama subito il secondo bicchiere.**

### **PREZZO SORGENTE**

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

Eventuali altre considerazioni: **La Moglie Ubriaca è un vino di longevità sorprendente, soprattutto per quanti pensano che i vini rosati tendano sempre a spegnersi poco dopo la prima estate. L'elevazione dei terreni e il suolo magro permettono di mantenere buone acidità anche ad un buon punto di maturazione delle uve. Il rispetto dei tempi naturali di maturazione e affinamento sulle fecce fini, con ridotta ossidazione, permettono alla *Moglie Ubriaca* di evolvere con grazia fino anche a due anni e più dalla vendemmia.**



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

### **Azienda Agricola La Viranda s.c.**

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

Telefono: **0141856571**

Fax: **0141856571**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Composte**

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

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

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

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

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

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

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

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

**BARBERA D'ASTI d.o.c. SAN GIOVANNI**

**BARBERA D'ASTI d.o.c. SUPERIORE**

**BARBERA DEL MONFERRATO d.o.c.**

**LANGHE d.o.c. DOLCETTO**

**FREISA D'ASTI d.o.c.**

**LA ROU (Cabernet-Sauvignon)**

**LIBERTARIO ROSSO (Brachetto secco - clone Migliardi)**

**MONSU ARDISSON (Pinot Nero)**

**CHARDONNAY d.o.c. 'L MARTINET**

**CORTESE d.o.c.**

**MONFERRATO BIANCO d.o.c. (Sauvignon blanc)**

**MOSCATO D'ASTI d.o.c.**

**MOSCATO D'ASTI d.o.c. PASSITO**

**SPUMANTE BRUT (Cortese e Chardonnay).**

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

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

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

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

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

**12.000 bottiglie a Bival s.c.r.l. distributore per grossisti e grande distribuzione: in parte con etichetta La Viranda e in parte con etichetta del venditore.**

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

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

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

I miei principi e idealità di produttore: **Il vino è un prodotto per tutti, tutti hanno diritto di bere del buon vino a prezzi accessibili.**

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

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



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

**LE BIGNELE – SOC. AGR. ALDRIGHETTI LUIGI, ANGELO E NICOLA S.S.**

Indirizzo: **Via Bignele, 4 – Valgatara – 37020 MARANO DI VALPOLICELLA (VR)**

Telefono: **+39 388/4066545 – 045/7755061**

Fax: **045/7755061**

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

Sito internet: **www.lebignele.it**

Proprietario: **LUIGI ALDRIGHETTI, ANGELO ALDRIGHETTI, NICOLA ALDRIGHETTI**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **IN FASE DI RISTRUTTURAZIONE  
7 CAMERE / POSTI TOTALI NR 14**

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica): **La nostra azienda, a conduzione familiare, coinvolge i fratelli Luigi e Angelo e i figli Nicola e Silvia. Non manca la collaborazione della mamma Marisa.**

Superficie coltivata totale (ettari): **9**

Superficie coltivata a vigneto: **8,00**

Altre colture (quali): **ciliegio e oliveto**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **CILIEGIE E MARMELLATE**

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

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero): **0**

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):

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G. – LE BIGNELE**

**RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G. – LE BIGNELE**

**VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE D.O.C. – LE BIGNELE**

**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.O.C. – LE BIGNELE**

**ROSSO VERONESE I.G.T. – DOSE'TO DEL NONNO**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **25.000**

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):

Una breve storia dell'azienda: **Nel 1818, l'azienda inizia con l'acquisto di un appezzamento, attualmente in nostro possesso. Con il passare degli anni la voglia di continuare a coltivare il terreno e la passione per il territorio ci porta fino ai giorni nostri, con i fratelli Luigi e Angelo e i figli Nicola e Silvia.**

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche): **I vigneti si trovano nella zona Classica e Storica della Valpolicella, a circa 300 m.s.l.m. . Zona collinare e molto verde.**

Condizioni ambientali del posto e dell'area di produzione (eventuali rischi ambientali): **Zona soleggiata e fresca, ha sofferto per la caduta di grandine che in alcuni anni ha reso difficoltosa la selezione dell'uva e il lavoro nel vigneto.**

I miei principi e idealità di produttore: **La nostra idea è quella di proporre il nostro stile tipico e di esprimere al meglio il territorio.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: /

## IL VINO

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

### VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE D.O.C. – LE BIGNELE

Annata: **2013**

#### La viticoltura

Nome vigneto/i: **Valpolicella Classica**

Suolo: **calcareo e argilloso**

Esposizione dei filari:

Altitudine: **300m.s.l.m.**

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

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **pergola veronese inclinata**

Età media delle viti: **30/40 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3300**

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

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

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

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

Data inizio vendemmia: **metà di settembre**

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

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: **diraspa digiatrice**

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

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione di 40gg a temperatura controllata**

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: **avviene con la maturazione**

Filtraggi (se sì, tipologia): **sì con filtri a pannello**

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

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

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

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

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **Sì**

Pratiche di "salasso": **NO**

Resa uva/vino (%): **80**

Numero di bottiglie prodotte: **5.000**

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

Tappo in (materiale): **tappo in 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: **13,00%**

Acidità (g/l): **5,5**

Ph: **3**

Estratto secco (g/l): **30 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 ottima scusa per avvicinarsi alle sue origini**

### **PREZZO SORGENTE**

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'IVA: **€ 7,00**

Eventuali altre considerazioni:

**Il Valpolicella accompagna qualsiasi piatto, dal un primo di pasta con il ragù, al secondo di carne.**

**Vi consigliamo di servire il vino ad una temperatura tra i 14° e i 16°C.**





autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

**Jutta e Mimmo, Pantun**

Indirizzo: **C.da Pantoni 6, 74017 Mottola (Ta)**

Telefono: **3467474210**

Fax:

E-mail: **pantun6@libero.it**

Sito internet:

Proprietario: **Jutta e Mimmo**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **Ospitalità in casa e pranzo con noi.**

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica): **genitori e figli di 9 e 14 anni.**

Superficie coltivata totale (ettari): **6**

Superficie coltivata a vigneto: **3 Ha**

Altre colture (quali): **uliveti, orti, boschetto, frutteto.**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Olio, vino, ortaggi, frutta, uova.**

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

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): **2**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **scambio lavoro o prodotti**

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

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

**PANTUN**

**SKIETTO**

**FÀTÙ**

**PASSÒ**

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

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): **30 ettolitri.**

Una breve storia dell'azienda: **Nel 2000 iniziammo a piantare vigne ulivi e alberi di ogni genere, oggi siamo agricoltori, viviamo nella terra e dalla terra.**

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche): **Colonizzazione greca del V secolo A.C, posizionato sulla bassa murgia tarantina favorita da un clima mite con forte escursione termica.**

Condizioni ambientali del posto e dell'area di produzione (eventuali rischi ambientali): **Viviamo nella provincia di Taranto. E' un territorio parecchio compromesso dalla presenza a 30 km dell' Ilva.**

I miei principi e idealità di produttore: **Custodi dei luoghi e in lotta per un cambiamento sociale.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Buttano al vento secoli di tradizioni e lavoro che favorisce le specificità dei territori contro l'omologazione dei prodotti.**

## IL VINO

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

### Pantun

Annata: **2013**

#### La viticoltura

Nome vigneto/i: **Pantun,**

Suolo:Argilloso, limoso.

Esposizione dei filari: **nord, sud**

Altitudine:400 mt

Vitigno/i: **primitivo**

Portainnesto/i: **140, 1103 paulsen, 110 richter**

Forma di allevamento: **alberello pugliese**

Età media delle viti: **10**

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

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **secondo le condizioni climatiche ma dai 7 ai 12 annui**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio di leguminose , SFALCIO**

Data inizio vendemmia: fine agosto.

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

Uva tutta dei nostri vigneti

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **biologica, agricert.**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **da quest' anno abbiamo deciso di non utilizzare prodotti di origine animale e per i trattamenti stiamo utilizzando preparati fitoterapici che prevedono un abbattimento delle percentuali di rame.**

#### L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice da 20 q.li a ora.**

Modalità di pressatura: torchio meccanico tradizionale.

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **dai 6 ai 15 giorni senza controllo della temperatura.**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **In 10 anni che facciamo vino siamo passati da un utilizzo di 20 gr di bisolfito, ad una diminuzione graduale negli anni fino ai 5 gr. Di quest' anno, sempre in fermentazione.**

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

Metodologia di stabilizzazione: **travasi**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia):**no**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **un anno**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **barrique da 225 ettolitri e da 300, per un anno circa.**

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: **10000**

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

Tappo in (materiale): **sughero agglomerato.**

Destinazione delle vinacce: **compostaggio e spandimento in campo.**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

### **Le caratteristiche chimiche**

Titolo alcolometrico: **14; 15.**

Acidità (g/l): **da 5 a 6 g/l**

Ph: **3,5**

Estratto secco (g/l):

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **4/ 5 mg/l**

### **Descrizione organolettica e libera**

Il mio vino è: **Robusto ed elegante.**

### **PREZZO SORGENTE**

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'IVA: **€ 7,00**

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

### **azienda agricola Piatti Antonella**

Indirizzo: **Via Municipio 19, 10035 Mazzè (Torino)**

Telefono: **339/3651115 – 338/4370371**

Fax:

E-mail: **piatti2002@alice.it**

Sito internet: **no**

Proprietario: **Antonella Piatti- Ezio Buffa**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **sì non ci sono orari ma chiediamo un preavviso tramite telefono o mail**

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

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica): **azienda a conduzione familiare in cui Antonella ed Ezio lavorano a tempo pieno**

Superficie coltivata totale (ettari): **sap Ha 3,3- sup az. Totale Ha 4,7 (comprende boschi e tare)**

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

Altre colture (quali): **nocciole igp tonda gentile conferite a cooperativa di trasformazione certificata bio e frutta varia prevalentemente per autoconsumo**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **oltre al vino, nocciole e loro derivati**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **90% in proprietà**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Antonella è enologa e si appoggia all'esterno solo per le analisi e per un confronto/conforto**

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

Lavoratori fissi (indicare il numero): **Antonella e Ezio**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **nessuno, solo amici in vendemmia**

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):

**Erbaluce di Caluso docg "falavospa"**

**Vino Spumante di qualità metodo classico (vino base 100% erbaluce) "taramot"**

**Vino ottenuto da uve appassite (uve 100% erbaluce) "na stisa"**

**Canavese Rosso doc "gnepoc"**

**Canavese Nebbiolo doc "vin dal sindic"**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **Erbaluce di Caluso docg n° 5000, Vino spumante di qualità met. Classico n° 1500, Vino ottenuto da uve appassite n° 700 (bott. da L 0,375), Canavese Rosso doc n° 5000, Canavese Nebbiolo doc n° 1000**

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):

**prevale la vendita diretta a privati. Forniamo però anche alcuni esercizi (negozi e ristoranti) di piccole dimensioni: ci occupiamo noi di vendita e consegna, non abbiamo contratti con venditori e rappresentanti**

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta): **circa 50.000 €**

Una breve storia dell'azienda: **L'azienda agricola Piatti Antonella è un'azienda a conduzione familiare nata nell'anno duemila. La produzione principale sin dall'inizio è stata quella viticola: le uve venivano conferite alla locale cantina sociale (Cooperativa Produttori Erbaluce di Caluso). Dall'anno 2006 le uve vengono trasformate e vinificate presso la propria cantina realizzata in Mazzè (provincia di Torino). La superficie agricola aziendale è composta prevalentemente da vigneti, affiancati da terreni adibiti ad una piccola produzione di nocciole e frutta e bosco ceduo. L'intera produzione agricola viene gestita utilizzando metodi di coltivazione biologica: i controlli in merito sono affidati all'Ente Certificatore ICEA. L'azienda è socia AIAB. La trasformazione enologica avviene secondo metodi biologici previsti dall'apposito regolamento (Reg CE 203/2012) ponendo la massima attenzione e cura affinché il contenuto finale di solfiti in bottiglia sia il minimo indispensabile e il vino ottenuto rispetti al massimo le caratteristiche originarie delle uve di provenienza, oltreché i limiti previsti dalla legge. Vengono trasformate solo uve prodotte in azienda. I terreni vitati sono ubicati tutti nel Comune di Mazzè in zone collinari vocate: in totale la superficie vitata è di circa 2 ettari composti sia da vigneti storici e sia da nuovi impianti che stanno entrando in questi anni in produzione. La maggior parte della produzione è a Denominazione di Origine Controllata: circa il 60% è Erbaluce di Caluso, la restante parte è Canavese Rosso e Canavese Nebbiolo. La DOC Canavese rosso si ottiene a partire dall'assemblaggio dei vitigni barbera, bonarda piemontese, uva rara, croatina, merlot e, in minima parte freisa e neretto. La DOC Canavese nebbiolo si ottiene da una prevalenza del vitigno nebbiolo con una presenza (inferiore al 15%) del vitigno Bourgnin (vitigno a maturazione tardiva originario delle zone pedemontane dell'arco alpino piemontese e d'oltralpe dove è conosciuto come Chatus). La DOCG Erbaluce di Caluso (nelle sue diverse varianti: vino bianco secco, vino passito e vino spumante metodo classico con rifermentazione in bottiglia) si ottiene esclusivamente a partire dal vitigno Erbaluce che è un vitigno autoctono del Canavese. Si tratta di un vitigno veramente particolare: ha un'elevata vigoria che impone un allevamento espanso che è rappresentato dalla tipica pergola Canavesana, tanto caratteristica quanto impegnativa dal punto di vista della manutenzione e della lavorazione. L'uva è caratterizzata da un'acidità importante che unitamente ad una notevole sapidità consente di produrre un vino ricco di carattere; avendo poi una buccia molto spessa, può essere conservata a lungo. Un tempo (insieme a qualche grappolo di bonarda) rappresentava la tipica uva da serbo per il periodo invernale. Ciò consente di utilizzarla, dopo appassimento su graticci, anche sino a dicembre-gennaio per la produzione del vino Passito. La produzione viticola aziendale attuale è di circa 10.000 bottiglie e si prevede di arrivare a pieno regime a circa 15.000 bottiglie. Collateralmente al vino abbiamo una piccola produzione di nocciole igr Tonda gentile delle Langhe che conferiamo direttamente alla cooperativa Biolanga di Pezzolo Valle Uzzone (vicino a Cortemilia in provincia di Cuneo) anch'essa certificata da ICEA. Conferiamo il prodotto grezzo e ne ritiriamo una parte lavorato per le nostre vendite dirette: vendiamo dunque anche nocciole tostate e crema di nocciole.**

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche): **apparteniamo all'anfiteatro morenico di Ivrea formato dal lavoro dei ghiacciai valdostani nella loro discesa verso la pianura. Questo significa colline moreniche caratterizzate da pietre e ciotoli in abbondanza con un terreno che nel complesso risulta essere nelle zone collinari povero a a ph acido/sub acido. Dal punto di vista storico stiamo cercando di ricostruire un tessuto rurale dopo il grande abbandono venutosi a creare con l'avvento della grande industria: Olivetti e Fiat. Ora che mamma fabbrica non c'è più occorre tirarsi su le maniche là dove abbiamo qualche cosa da dire e da recuperare e cioè in campagna ed in particolar modo nei vigneti**

Condizioni ambientali del posto e dell'area di produzione (eventuali rischi ambientali): **Siamo su dei mucchi di pietre che bisogna tenere fermi e ben saldi con un'oculata gestione dei terreni.**

I miei principi e idealità di produttore: **in due parole la nostra ambizione è quella di poter ricavare un reddito svolgendo un mestiere che ci piace. L'ambizione comprende il fatto di essere agricoltori capaci di ridurre al minimo gli impatti negativi nei confronti dell'ambiente nel rispetto di una corretta condotta agronomica ed enologica.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **riteniamo che il miglioramento genetico sia stato e sia tutt'ora fondante per il nostro settore. Non è affatto detto che ciò debba comprendere le tecniche della manipolazione genetica previste per gli organismi ogm. Una libertà assoluta in tal senso non coincide affatto con la libertà di ricerca che va comunque tutelata. Occorre sapere valutare se gli strumenti che si utilizzano risultino poi "gestibili" dalle capacità stessa dell'uomo che li ha creati. Gli ogm attualmente non lo sono sia perché hanno una ricaduta ambientale ancora in parte sconosciuta nel lungo periodo e sia perché la comunità umana non si sta dimostrando eticamente capace di gestire la potenzialità di tali organismi.**

## IL VINO

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

### **Erbaluce di Caluso docg Falavospa**

Annata: **2014**

#### **La viticoltura**

Nome vigneto/i: **diversi**

Suolo: **terreni di origine morenica con scheletro abbondante, tendenzialmente sciolti a ph acido/sub-acido**

Esposizione dei filari: **diversa**

Altitudine: **250/300 m slm**

Vitigno/i: **ERBALUCE**

Portainnesto/i: **diversi**

Forma di allevamento: **pergola canavesana**

Età media delle viti: **diversa, il vigneto più giovane è del 2007 il più vecchio è degli anni 70**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **diversa a seconda dell'età del vigneto. I vigneti vecchi hanno una densità molto bassa in quanto rispecchiano la tradizionale pergola canavesana con un sesto di impianto anche di 1,5/2 m sulla fila X 4/5 m sull'interfila; si tratta di una pergola "continua" che ricorda un tendone dove ogni pianta porta più cordoni permanenti sui quali si ritrovano più capi a frutto. I vigneti più recenti impiantati da noi ricordano più una pergola trentina con un sesto di impianto medio di 1,5/2m X 3m**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **varia, l'erbaluce è comunque una forte produttrice capace di mantenere un certo livello qualitativo anche in presenza di grandi produzioni...**

Produzione per ettaro (q/ha): **non a caso il massimale della doc era 120 qli/ha abbassato a 110 qli/Ha con il passaggio a docg. Noi ci attestiamo intorno ai 100 qli/Ha**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **essendo bio utilizziamo solo i prodotti ammessi che sono sostanzialmente prodotti di copertura (rame, zolfo, piretro, bacillus thuringiensis). Considerato ciò il numero dei trattamenti dipende dalla pressione delle malattie e dall'andamento climatico in particolar modo dai dilavamenti effettuati dalle piogge.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **la concimazione avviene attraverso l'apporto di concimi al terreno tranne che per il boro che viene somministrato per via fogliare al fine di scongiurare la fisiopatia legata alla carenza di boro tipica dei nostri terreni acidi che immobilizzano tale microelemento nel terreno. In autunno si effettua ogni anno la calcitazione con un ammendante calcico/magnesiaco mentre in primavera si apporta solfato di potassio/magnesiaco e azoto organico ( quest'ultimo solo nelle zone particolarmente povere). Non si apporta fosforo in quanto i terreni ne sono naturalmente molto ricchi. Si effettuano ogni 2/3 anni controlli analitici**

Data inizio vendemmia: **in genere a metà 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): **certificazione biologica. Ente certificatore ICEA**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

#### **L'enologia**

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspa pigiatrice Mori in acciaio inox**

Modalità di pressatura: **pressa pneumatica Bucher**

Vinificatori in (materiale): **vasi vinari termo-coibentati in acciaio inox**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **metabisolfito di potassio alla svinatura, ai travasi e all'imbottigliamento. Dosaggio deciso in base ad analisi preventiva su solforosa libera e combinata. Si punta a non superare i 70/90 mg/l di totale sulla bottiglia finita**

Utilizzo di lieviti selezionati: **si utilizzano lieviti selezionati con certificazione biologica. Si effettua la nutrizione con fosfato ammonico e tiamina. La fermentazione avviene a temperatura controllata (max 17/18°C). Mosto preventivamente pulito con freddo (10/12°C) ed enzimi pectolitici**

Metodologia di stabilizzazione: **stabilizzazione proteica, se necessaria, con bentonite. Stabilizzazione tartarica con colpo di freddo e insemminazione di cremortartaro**

Filtraggi (se sì, tipologia): **sì dopo stabilizzazioni con filtro a cartoni**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **vedi stabilizzazione proteica**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **affinamento sulle fecce fini con batonage protratto sino al momento della stabilizzazione che precede immediatamente l'imbottigliamento. La durata dell'affinamento dipende dalle esigenze: il primo lotto in genere va preparato per Natale o subito dopo. Il secondo in genere viene preparato prima dell'estate**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **minimo sufficiente per l'armonizzazione.**

**Sono poi i tempi di vendita a determinare la permanenza in bottiglia. Non puntiamo sull'invecchiamento: con le dosi di solforosa ridotte al minimo non ce lo possiamo permettere**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **68/70%**

Numero di bottiglie prodotte: **circa 5000**

Tipologia bottiglia: **bordolese**

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

Destinazione delle vinacce: **consegna a distilleria**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

### **Le caratteristiche chimiche**

Titolo alcolometrico: **12,50**

Acidità (g/l): **7,5**

Ph: **3,10**

Estratto secco (g/l): **20,20**

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **75**

### **Descrizione organolettica e libera**

Il mio vino è: **si potrebbero dire molte banalità scontate, posso invece riportare i caratteri che più colpiscono e cioè un carattere deciso dovuto ad una acidità fissa importante e soprattutto ad una grande sapidità legata ad una notevole ricchezza minerale. Queste caratteristiche tipiche di questo vitigno lo rendono versatile al punto da dare vita alle tre tipologie di vino previste dal relativo disciplinare della docg: il tappo raso sin qui descritto, il metodo classico e il vino passito**

### **PREZZO SORGENTE**

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **noi vendiamo il nostro Erbaluce in cantina ai privati a 5,40 € a bottiglia iva compresa. Quando ci spostiamo per fiere e mercatini aumentiamo in media di 1 euro.**





autocertificazione e prezzo sorgente  
**la birra**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

### **Birrificio Ma'aM s.r.l.s**

Indirizzo: **Via Marinetti 11 - Abbiategrasso (MI) 20081**

Telefono: **3472588737 - 3498932258**

Fax: /

E-mail: **birrificio.maam@gmail.com**

Sito internet: **www.birrificiomaam.it**

Proprietario: **Federico Ammendola, Renato Marzorati**

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

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

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica): **nessun coinvolgimento**

Estensione terreni (ha): /

Superficie coltivata (ha, altitudine): /

Tipo di conduzione (proprietà/affitto/altro): /

Tipo di coltivazione (convenzionale, integrato, biologico, biodinamico, con o senza certificazione, altre particolarità): /

Eventuali società di certificazione: /

Eventuale laboratorio di analisi utilizzato: /

Consulenti: **nessuno**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **solo i due proprietari**

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

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**

Numero totale di bottiglie/litri prodotte/i (mediamente): **10000 l/annui**

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

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

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

Una breve storia dell'azienda: **la produzione a livello casalingo nasce nel 2007 dalla passione per la birra artigianale e per la curiosità nella sperimentazione di Renato e Federico. Dal 2015 il sogno è diventato realtà ed è nato il Birrificio Ma'aM**

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche): /

Condizioni ambientali del posto e dell'area di produzione (eventuali rischi ambientali):  
**nessuno**

I miei principi e idealità di produttore: **creare un prodotto che sia altamente qualitativo nel rispetto della produzione sostenibile e dell'ambiente, con materie prime di ottima qualità e con metodi tradizionali.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **completamente contrario.**

## LA BIRRA

Birre prodotte: **Amerigo, La rima, IPA 12/3, Vündes, ecc**

Litri prodotti all' anno: **10000**

Numero lavoratori fissi coinvolti nella produzione di birra (escluso il proprietario): **zero**

Birra simbolo dell'azienda: **Amerigo**

Gradazione alcolica: **6,5 % vol.**

Caratteristiche : **American Brown Ale, birra rosso scuro caratterizzata da un corpo importante e da una luppolatura abbondante**

Tipo di malto e zona produzione : **Pils, Carapils, Crystal, Monaco e Chocolate**

Tipo di luppolo e zona produzione: **Hallertauer Magnum e Cascade**

Tipo di fermentazione (alta, bassa) : **alta**

Caratteristiche dell'acqua: **oligominerale**

Uso addolcitori: **no**

Tipo di lavorazione (infusione, decozione): **infusione**

Metodo di produzione (manuale, meccanica, elettronica / n° addetti necessari per cotta): **meccanica / 2**

Capacità dell' impianto per ogni cotta: **90/100 litri**

Materiale delle vasche (rame, acciaio...): **acciaio Inox 304**

Molitura malto: **mulino a 2 rulli in acciaio**

Riscaldamento acqua ( gas, elettrico, bagno olio, vapore...): **elettrico/gas**

Raffreddamento: **scambiatore di calore**

Filtraggio o illimpidimento: **soltanto rimozione del sedimento depositatosi in maniera naturale**

Uso di concentrati: **nessuno**

Uso di additivi o aromi: **solo spezie naturali in alcune tipologie di birra**

Tipo di carbonazione: **rifermentazione in bottiglia**

Imbottigliamento (bottiglie, fusti): **bottiglie da 0,5 litri e fusti da 20-30 litri polykeg**

Pastorizzazione: **no**

Durata maturazione: **da uno a due mesi**

Temperatura di maturazione: **dai 10 ai 20 °c**

### Descrizione organolettica e libera

La mia birra è: **viva (nessuna microfiltrazione o pastorizzazione), artigianale proprio perchè viene prodotta in un piccolo impianto pilota dove spesso ci impegniamo nella sperimentazione di diverse tipologie di cereali, luppoli e spezie, soprattutto cercando di utilizzare prodotti del territorio.**

### PREZZO SORGENTE

Relativo al litro o alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **3/3.5 €/bottiglia da 0,5 l**

## 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](http://www.laterratrema.org)  
[info@laterratrema.org](mailto:info@laterratrema.org)