

leoncavallo s.p.a.

**carta dei vini
della terra**



la terra trema

La Terra Trema al Leoncavallo

Anche quest'anno abbiamo selezionato i vini e le grappe dei produttori de La Terra Trema e vogliamo presentarli in grande stile!

La Terra Trema non è un semplice evento, ma è un lavoro continuo sul territorio, fatto di racconti ed esperienze quotidiane che parlano a tutti e per il Leoncavallo è sperimentare, muoversi su altri orizzonti, ascoltare e farsi raccontare.

Fare la **Carta dei Vini** non è solo voler spingere un prodotto al fine di venderlo meglio, ma è far conoscere e raccontare la storia del vignaiolo stesso e di come il lavoro sul territorio si deve anche scontrare con mille difficoltà non ultima la sua stessa devastazione.

Il lavoro che ci fa bere questi vini, si può leggere nell'**autocertificazione** dove ogni produttore ci spiega il proprio ed è per questo che ogni vino sulla carta ha anche un **prezzo sorgente**, ovvero il costo effettivo della bottiglia, per raggiungere un po' più di consapevolezza su quello che ci beviamo.

La presentazione della carta è un appuntamento in cui immergersi per gustare, assaporare e ascoltare quei vini che ci accompagneranno fino alla prossima Terra Trema.

Quest'anno, vogliamo dedicare questa serata a Elena de La Basia che ci ha lasciato a fine gennaio. Per noi è stato importante conoscerla, ascoltare i suoi consigli, leggere le sue parole di incoraggiamento e bere il suo vino stupendo. Grazie!

Leoncavallo Spazio Pubblico Autogestito www.leoncavallo.org

La Terra Trema www.laterratrema.org

Folletto 25603 www.inventati.org/folletto25603



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

PREZZO SORGENTE PREZZO AL PUBBLICO
CALICE | BOTTIGLIA

I VINI ROSSI

| | | |
|--|--------|------------------|
| Sulà Rosso Veronese igt 2012 <i>corvina, corvinone, rondinella e molinara</i> Le Bignele, Marano di Valpolicella (VR), Veneto | € 3,30 | € 2,50 € 6,00 |
| Libertario Rosso 2012 <i>brachetto secco (clone Migliardi)</i> La Viranda, Calamandrana (AT), Piemonte | € 4,90 | € 2,50 € 8,00 |
| Dolcetto d'Alba doc 2012 <i>dolcetto</i> Principiano Giuseppe, Monforte d'Alba (CN), Piemonte | € 4,00 | € 2,50 € 7,50 |
| Primipassi Sangiovese di Forlì igt 2010/2012 <i>sangiovese</i> Tenuta Diavoletto, Bertinoro (FC), Romagna | € 6,00 | € 3,00 € 9,00 |
| Chianti Colline Pisane Riserva docg 2009 <i>sangiovese</i> Sorelle Palazzi, Morrone (PI), Toscana | € 7,60 | € 3,00 € 10,50 |
| Vermentino Nero 2011 <i>vermentino nero e massaretta</i> Terre Apuane, Marina di Carrara (MS), Toscana | € 9,80 | € 3,50 € 13,00 |

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



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

PREZZO SORGENTE PREZZO AL PUBBLICO
CALICE | BOTTIGLIA

I VINI ROSATI

Valtènesi Chiaretto La moglie ubriaca doc 2013 € 10,40 € 3,50 | € 13,50
groppello, barbera, sangiovese e marzemino
La Basia, Puegnago del Garda (BS), Lombardia

I VINI BIANCHI

Ca D'Roc 2013 € 4,00 € 2,50 | € 7,00
cortese
La Viranda, Calamandrana (AT), Piemonte

Trebbiano e Malvasia Toscana Bianco igt 2011 € 4,30 € 2,50 | € 7,50
trebbiano e malvasia
Sorelle Palazzi, Morrone (PI), Toscana

Maremma Toscana Vermentino doc 2012 € 7,30 € 3,00 | € 10,50
vermentino
Prato al Pozzo, Cinigiano (GR), Toscana

Cirò Bianco Cote di Franze doc 2012 € 9,80 € 3,50 | € 13,00
greco bianco
Cote di Franze, Cirò Marina (KR), Calabria

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



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**

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): **11**

Superficie coltivata a vigneto: **8,50**

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

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **CILIEGIE**

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. – LE BIGNELE

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

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

ROSSO VERONESE I.G.T. – SULà

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G.

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):

ROSSO VERONESE I.G.T. – SULA'

Annata: **2012**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Valpolicella Classica**

Suolo: **calcareo e argilloso**

Esposizione dei filari:

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

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

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **pergola veronese inclinata**

Età media delle viti: **30/40 anni**

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

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

Produzione per ettaro (q/ha): **144 q/ha**

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

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

Data inizio vendemmia: **ottobre**

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): **acciaio**

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: **3.000**

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

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

Destinazione delle vinacce: **//**

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

Quantità: //

Luogo e modalità di distillazione: //

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13°C**

Acidità (g/l): **5**

Ph: **3,5**

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: **Vino che colpisce per il suo carattere vinoso e gioviale.**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 3,30**

Eventuali altre considerazioni:

Il Rosso Veronese Sulà accompagna qualsiasi piatto di ogni giorno.

Vi consigliamo servirlo ad una temperatura tra i 16° e i 18°C.



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda Agricola La Viranda s.c.

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

Telefono: **0141856571**

Fax: **0141856571**

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

Sito internet: **www.laviranda.it**

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

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

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

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

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

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

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

Composte

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

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

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

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

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

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

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

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

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

BARBERA D'ASTI d.o.c. SUPERIORE

BARBERA DEL MONFERRATO d.o.c.

LANGHE d.o.c. DOLCETTO

FREISA D'ASTI d.o.c.

LA ROU (Cabernet-Sauvignon)

LIBERTARIO ROSSO (Brachetto secco - clone Migliardi)

MONSU ARDISSON (Pinot Nero)

CHARDONNAY d.o.c. 'L MARTINET

CORTESE d.o.c.

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

MOSCATO D'ASTI d.o.c.

MOSCATO D'ASTI d.o.c. PASSITO

SPUMANTE BRUT (Cortese e Chardonnay).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IL VINO

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

Vino da Tavola Rosso "Libertario Rosso"

Annata: **2012**

La viticoltura

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

Suolo: **Calcareao bianco, profondo**

Esposizione dei filari: **Sommità collina**

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

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

Portainnesto/i: **41b**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **8 anni**

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

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

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

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

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

Data inizio vendemmia:

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Soffice**

Modalità di pressatura: **Soffice**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso":

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

Numero di bottiglie prodotte: **1700**

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

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

Destinazione delle vinacce:

Produzione di grappe o distillati (sì o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,20%**

Acidità (g/l): **6,2**

Ph:

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

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

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

Descrizione organolettica e/o libera

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

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 4,90**



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Az. Agr. PRINCIPIANO Giuseppe

Indirizzo: **Loc. San Giuseppe n. 23 – 12065 Monforte d'Alba (Cn)**

Telefono: **0173 78424**

Fax: **0173 78424**

E-mail: **giuseppeprincipiano@tiscali.it**

Sito internet: **/////**

Proprietario: **Principiano Giuseppe**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **SI' – Tutti i giorni, previo preavviso**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **////**

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica): **Principiano Giuseppe ha condotto e tuttora conduce l'azienda agricola con la moglie Lucia ed il figlio Francesco che svolgono con attente cure ogni fase del ciclo produttivo che si sussegue nei vigneti, sino alle lavorazioni in cantina**

Superficie coltivata totale (ettari):

Superficie coltivata a vigneto: **7**

Altre colture (quali): **nocciole, seminativi**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Vini**

~~Enologo~~ responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Principiano Francesco**

~~Agronomo~~ responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **Principiano Giuseppe**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **0 - Trattasi di azienda a conduzione familiare**

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **0**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **0**

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

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

Barolo Docg

Barolo Boscareto Docg

Langhe Nebbiolo Doc

Barbera d'Alba Doc

Dolcetto d'Alba Doc

Piemonte Chardonnay Doc

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **16.000**

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):

Una breve storia dell'azienda:

La storia dell'azienda ha radici di lunga data e una tradizione rigorosamente familiare.

Si lavorano i vigneti ormai da quattro generazioni, ora Francesco affiancato dal padre Giuseppe rappresenta la quarta generazione, continuando la tradizione di famiglia,

cercando di unire al meglio l'esperienza del passato con le innovazioni di oggi, nel rispetto dei preziosi insegnamenti tramandati dai loro antenati, uniti alle nuove moderne tecnologie, svolgendo con attente cure ogni fase del ciclo produttivo che si sussegue nei vigneti, sino alle lavorazioni in cantina.

Oggi le proprietà di questa azienda, sono dislocate tra i Comuni di Monforte d'Alba e Serralunga d'Alba, i vitigni coltivati sono il Dolcetto, la Barbera ed il Nebbiolo.

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche): **..siamo nelle Langhe!! Zona del Barolo!**

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

I miei principi e idealità di produttore: **I nostri vini nascono dalle cure dedicate ai vigneti, vite per vite, giorno per giorno, instaurando un profondo legame con la terra. Con i nostri vini il nostro intento è quello di trasmettere la ricchezza del nostro territorio, con umiltà e proporre i nostri vini con un ottimo rapporto tra qualità e prezzo.**

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

IL VINO

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

DOLCETTO D'ALBA DOC

Annata: **2012**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **argilloso - calcareo**

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

Altitudine: **280 / 350 mt. s.l.m.**

Vitigno/i: **Dolcetto**

Portainnesto/i: / /

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti:

Densità d'impianto (ceppi/ha):

Produzione per ceppo (kg/pianta):

Produzione per ettaro (q/ha): **90 quintali ha**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **varia a seconda dell'annata e dell'andamento stagionale**

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

Data inizio vendemmia: per il vitigno dolcetto: **seconda decade di settembre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassetta da 25 kg areate**

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **potatura, potatura verde, sfogliature in prossimità del grappolo, diradamento dei grappoli per favorire la maturazione dell'uva**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspa-pigiatrice**

Modalità di pressatura: **pressa verticale soffice**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **5-7 giorni circa**

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

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

Metodologia di stabilizzazione: **Naturale (freddo)**

Filtraggi (se sì, tipologia): **No**

Chiarifiche (se sì, tipologia):

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **5 mesi**

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

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: **6.500**

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: **13% Vol**
Acidità (g/l):
Ph:
Estratto secco (g/l):
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **16**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **48**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

Caratteristiche organolettiche: Vino corposo e con un'ottima morbidezza

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Sapore: elegante, morbido

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 4,00**



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Tenuta Diavoletto Az.Agr.s.s.

Indirizzo: **Via Tombetta 289 47032 Bertinoro Forli/Cesena**

Telefono: **3355268120**

Fax: **0543/950078**

E-mail: **tenutadiavoletto@gmail.com**

Sito internet: **www.tenutadiavoletto.com**

Proprietario: **Maximilian Girardi e Mitzi Becattini**

Possibilità di visitare l'azienda: **si; su prenotazione**

Eventuali strutture ricettive: **n° 6 posti**

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica): **Madre Mitzi: vigna, ospitalità e responsabile formazione, padre Gerhard, lavori vigna e vendita vini. Figlio Maximilian responsabile dell'azienda con il fratello Matthias che aiuta nella vigna e disegna le etichette e comunicazione visiva.**

Superficie coltivata totale: **22**

Superficie coltivata a vigneto: **9.8**

Altre colture (quali): **Ulivi**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Vino e olio**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **Proprietà 5.5Ha e il resto affitto**

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

Responsabile conduzione agricola : **Maximilian Girardi**

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **9**

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

Ricorso a lavoro interinale: **no**

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

Sangiovese Primipassi

A.MARE

SATIRELLO

Trebbiano IDI DI MARZO

Bianco frizzante NOTE BLU

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

Vendita diretta in azienda: **si**

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

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta): **10.000**

Una breve storia dell'azienda: **Abbracciata da pregiati vigneti, situata su una dolce collina che guarda il mare, la rocca di Bertinoro e Polenta, tappa dell'esule Dante, sorge, lungo la Strada dei Vini e dei Sapori, di cui tappa fondamentale è la Tenuta Diavoletto.**

Gestita oggi dalla famiglia Girardi, questa azienda concentra la sua attenzione su

un'attività vitivinicola, sintesi di tecniche manuali e di esperienze maturate da viticoltori che curano le vigne da tre generazioni.

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

L'ambiente suggestivo, ricco di storia e di cultura in cui sorge l'azienda, fu eletto fin dai romani e poi dai bizantini, luogo ideale per la viticoltura e la produzione di eccellenti vini.

Nel rispetto di questo prestigioso passato, è stato scelto di recuperare le viti storiche con le loro uve di ottima qualità, evitando così di cancellare dei sapori affermati.

I miei principi e idealità di produttore: **Rispetto del prossimo e salvaguardia del territorio.**

Alta Qualità del prodotto e rispetto dell'ambiente e senza utilizzare diserbanti.

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

IL VINO

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

Sangiovese di Forli Igt Primipassi

Annata: **2010**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Diavoletto Casticciano**

Suolo: **medio impasto/argilloso**

Esposizione dei filari: **est/sud est**

Altitudine: **90-150m s.l.m.**

Vitigno/i: **sangiovese**

Portainnesto/i: **1103 paulsen**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **14 anni**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2,5 - 3**

Produzione per ettaro (q/ha): **85**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **a calendario (lotta integrata)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **organico ogni 3 anni**

Data inizio vendemmia: **20 settembre**

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

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **non uso di diserbanti**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatura a chicco intero con trasporto a tazze**

Modalità di pressatura: **pressa soffice per esaurimento vinacce**

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **temperatura controllata 26°C 8-10gg fino a fine fermentazione**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **metabisolfito 8g/Q.le uva al riempimento del fermentatore**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **lievito cerevisiae certificato no ogm, produzione italiana**

Metodologia di stabilizzazione: **statica a freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **sì, di finitura pre-imbottigliamento**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **sì, leggera deproteizzazione con bentonite**

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

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **3-6mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **sì**

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

Numero di bottiglie prodotte: **4000**

Tipologia bottiglia bordolese :

Tappo: **composto di sughero**

Destinazione delle vinacce: **vendita a**

Produzione di grappe o distillati :

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14%vol**

Acidità (g/l): **5,40**

Ph: **3,58**

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

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **35**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **80**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Vino dal colore rosso bordeaux con riflessi granati. Ingresso garbato, ma con buona complessità. Vino leggermente maturo, con sentori tipici come viole, mora e ciliegia. In bocca presenta una struttura discreta, un tannino tipicamente asciutto, bilanciato da un leggero residuo zuccherino. Di buon equilibrio, pronto e persistente.**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 6.00**



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

AZIENDA AGRICOLA SORELLE PALAZZI

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

Telefono: **05876549003**

Fax: **0587654907**

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

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

Proprietario: **Paola Palazzi**

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

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

Superficie coltivata totale (ettari): **16**

Superficie coltivata a vigneto: **9**

Altre colture (quali): **ulivo**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Chianti Colline Pisane DOCG "Podere il Ceno"

Chianti Colline Pisane DOCG Riserva

Chianti Superiore DOCG "La Casina di Badia"

Toscana IGT Bianco "Trebiano e Malvasia"

Vin Santo del Chianti Riserva DOC

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

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

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

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

Una breve storia dell'azienda: **Nata nel 1973, l'Azienda Agricola Sorelle Palazzi, a conduzione biologica certificata, è situata in località Morrona di Terricciola nel cuore delle colline pisane, territorio ondulato tra Pisa e Volterra.**

Posta a circa 150 metri s.l.m., l'azienda copre una superficie di 24 ettari, undici dei quali destinati a vigneto; nove ettari sono inoltre coltivati a olivo, con la produzione di olio extravergine d'oliva di qualità superiore.

La superficie vitata, di cui una parte è in fase di reimpianto, è composta da vitigni autoctoni toscani (Sangiovese, Malvasia nera, Canaiolo, Colorino, ecc.).

La vinificazione avviene seguendo l'antica tradizione toscana, con l'utilizzo di tecnologie moderne.

Particolare attenzione è riservata al Vin Santo DOC, affinato per almeno quattro anni in caratelli di rovere o castagno, dopo il precedente appassimento delle uve sulle stuoie fino al mese di febbraio.

Il Chianti Riserva DOCG è frutto delle migliori annate e di un'attenta selezione delle uve.

Di particolare interesse è il Chianti Superiore La Casina di Badia DOCG, ottenuto dalle uve provenienti dall'omonima vigna di Sangiovese dei primi '80.

I miei principi e idealità di produttore:

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

IL VINO

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

CHIANTI COLLINE PISANE DOCG RISERVA

Annata: **2009**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **il poggio**

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

Esposizione dei filari: **sud-est**

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

Vitigno/i: **Sangiovese**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **spalliera**

Età media delle viti: **50 anni**

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

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

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

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

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

Data inizio vendemmia: **fine settembre**

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

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice**

Modalità di pressatura: **no**

Vinificatori in (materiale): **botti in rovere troncoconiche da 30 HL**

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

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **in vinificazione e imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **no**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **proteine vegetali**

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **18 mesi in botti in rovere da 5 hl usate**

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 (%): **65%**

Numero di bottiglie prodotte: **4000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: Produzione di grappe o distillati (sì o no):

Quantità: Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14%**

Acidità (g/l) : **5**

Ph: **3,6**

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

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **10**

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

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **un vino strutturato e maturo nei tannini, nobilitato ma non condizionato dall'elevaggio in botti in legno**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **7,60**

IL VINO

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

IGT Toscana Bianco "Trebiano e Malvasia"

Annata: **2011**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Il ceno**

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

Esposizione dei filari: **sud-est**

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

Vitigno/i: **Trebiano toscano, Malvasia toscana**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **spalliera**

Età media delle viti: **15 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **5000**

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

Produzione per ettaro (q/ha): **90**

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

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

Data inizio vendemmia: **solitamente metà settembre**

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

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

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

Modalità di pressatura:

Vinificatori in (materiale): **cemento**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **48 ore non controllata, 20-25 gradi**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **5 g/hl in vendemmia, 5 g/hl imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

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

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **12 mesi in cemento**

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 (%): **65%**

Numero di bottiglie prodotte: **4000**

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

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

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

Produzione di grappe o distillati (sì o no): **non da queste vinacce**

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,5%**

Acidità (g/l) : **5,5**

Ph: **3,5**

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

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **7**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **60**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **un tipico bianco toscano, caratterizzato più da intensità organolettica e struttura che da freschezza e finezza dei profumi**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **4,30**



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Società Agricola Terre Apuane

Indirizzo: **Via dei Mille 81 Marina di Carrara MS**

Telefono: **3392017848**

Fax: **0585786469**

E-mail: **emanuele.crudeli@yahoo.it**

Sito internet: **www.terreapuane.it**

Proprietario: **Emanuele Crudeli**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **sì, giorni lavorativi Lu-Ven.**

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

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica): **moglie, figlia e cane, nessun coinvolgimento.**

Superficie coltivata totale (ettari): **4 ettari**

Superficie coltivata a vigneto: **4 ettari**

Altre colture (quali): **no**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino**

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

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

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

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

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

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

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

Ricorso a lavoro interinale (sì o no, frequenza): **sì, in occasione della vendemmia**

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

Doc Candia secco – Biancheforme

Doc Candia vermentino- Perle Nuvole

Igt Toscana rosso- Vermentino Nero

Doc Candia rosso – Formarossa

Doc Candia rosso barricato – Montesagro

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **14.000**

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

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): **12.000**

Una breve storia dell'azienda: **Volevo imparare a fare il viticoltore e ho cominciato a vendemmiare nel Chianti e Montalcino. Poi ho cominciato a cercar lavoro nella mia zona e ho assaggiato tutti i vini e le aziende locali, individuando nel Terenzuola (Colli di Luni) la migliore azienda vitivinicola . Poi il Terenzuola si è affacciato nel Candia dove ha preso cinque ettari di terra, che nel giro di breve sono stati rilevati**

dall'Azienda vitivinicola "Vertici e Orizzonti" con cui ho lavorato per quasi tre anni. Nel 2011 però, quei cinque ettari di terra vengono rilevati da me e diventano il mio tesoro: lì produco tutti i miei vini targati Terre Apuane. L'azienda vitivinicola Terre Apuane nasce quindi a Carrara, nel cuore delle Alpi Apuane con l'annata 2011: con la sua cantina sita in località Castelpoggio, interrata per ben 3\4 ad una altitudine di 700 mt è la cantina più alta in Toscana se non in tutta la realtà vitivinicola italiana; qui con una temperatura costante produco i miei vini DOC nelle sue varietà autoctone.

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche): **La coltivazione della vite sulle Colline di Candia fin dai tempi antichi è testimoniata sia dalle secolari terrazze sia da documenti storici che ci raccontano di scambi commerciali di vino avvenuti già nel 200 a.C. Anche la presenza del Vermentino come vitigno principale emerge già da documenti e testi risalenti alla fine del 1800. La denominazione Candia, invece, cominciò ad essere utilizzata solo un secolo fa, associandola a una piccola area sulle pendici del monte Oliviero, anticamente detto "Libero". Il comprensorio del Candia si estende per circa 800 ettari nei territori dei comuni di Carrara, Massa e Montignoso, di questi 800 ettari circa 300 sono coltivati a vigneto.**

Condizioni ambientali del posto e dell'area di produzione (eventuali rischi ambientali): **Esposizione a sud-est con vista mare e spalle coperte dalle Alpi Apuane, decorso primaverile con copiose piogge seguito da un'estate calda.**

I miei principi e idealità di produttore: **mantenere la mia produzione al 100% di vino locale senza alcun utilizzo di uve, vino, mosti provenienti da altre colture. Rispettare al massimo i cicli naturali della terra in un'ottica di agricoltura biodinamica, escludendo l'uso di diserbanti e limitando al minimo i trattamenti fito-sanitari.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **contrario alla produzione e all'uso di Ogm**

IL VINO

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

VERMENTINO NERO

Annata: **2012**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Forma Alta**

Suolo: **prevalentemente di tipo granuloso di natura silicea**

Esposizione dei filari: **sud-ovest**

Altitudine: **200 mt slm**

Vitigno/i: **vermentino nero 85% massaretta 15%**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **60 anni**

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

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **3 trattamenti biologici e 2 sistemici**

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

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 con cassetta**

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **nessun diserbo e cura del grappolo**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatura**

Vinificatori in (materiale): **cemento**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata):

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **nei limiti del consentito**

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

Metodologia di stabilizzazione: **gelbentonite**

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

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **cemento 12 mesi**

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

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso":

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

Numero di bottiglie prodotte: **1600**

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

Tappo in (materiale): **normacork biodegradabile**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14,5%**

Acidità (g/l): **4,85**

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: è un vino nero composto da uve Vermentino all' 85% e Massaretta al 15%. A bacca rossa ben matura, il vino è di colore rosso tendente al granato con riflessi violacei , intenso all'olfatto, con ampie note fruttate e speziate.

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 9,80**



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Az. Agr. La Basia

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

Telefono: **0365.555958 o 348.6956549**

Fax: **0365.555958**

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

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

Proprietario: **Elena Parona**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

**sala di degustazione (fino a 30 persone circa),
appartamenti di Agriturismo per un tot. di n°18 posti letto**

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

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

Altre colture (quali **oliveto, prati stabili, erba medica, cereali vernini, mais var. vitree antiche, da farina di mais per polenta**

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

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **responsabile di cantina Dott. Elena Parona con consulenza dell'enologo Sig. Giuseppe Piotti**

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

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

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

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

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

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

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

Valtènesi DOC Chiaretto "La moglie ubriaca"

Garda Classico DOC Gropello "La botte piena"

Garda Classico DOC Rosso Sup. "Estate di San Martino"

Benaco Bresciano IGT Rosso "Predefitte"

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): **150.000 €**

Una breve storia dell'azienda:

L'Azienda Agricola La Basia nasce nel 1975 dalla passione di Elena Parona, agronomo: ventiquattro ettari di proprietà di cui quattro a vigneto, nel cuore della Valtènesi, l'area di colline moreniche affacciate sulla riva bresciana del Lago di Garda. La viticoltura è stata dall'inizio la principale attività, legata alla coltivazione

del vitigno autoctono Gropello e alla lavorazione dei vini ottenuti dalla base di queste uve, secondo la tradizione locale. Negli anni La Basia ha conservato la propria identità rurale, sviluppando nuove attività di ospitalità e agriturismo ippico e mantenendo le campagne per la produzione di cereali per il consumo alimentare (grano duro e mais per polenta) e per l'alimentazione dei cavalli del maneggio (avena, orzo), e la coltivazione dell'olivo per la produzione di olio extravergine.

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, armonia": ecco le parole che esprimono l'obbiettivo 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.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

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

IL VINO

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

Valtènesi DOC Chiaretto "La moglie ubriaca"

Annata: **2011 e 2012**

La viticoltura

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

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

Esposizione dei filari: **sud-est**

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

Vitigno/i: **Groppello 50%, Barbera 25%, Sangiovese 10% e Marzemino 5%**

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

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **11 - 13 anni**

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

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

Produzione per ettaro (q/ha): **90 Q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **trattamenti di copertura a base di rame e zolfo, in numero variabile a seconda dell'andamento stagionale (nel 2011 circa 12 trattamenti, sospesi completamente da metà agosto), nessun trattamento antibotritico.**

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

Data inizio vendemmia: **a seconda dell'andamento stagionale, nell'anno in corso (2012) una prima raccolta al 23 settembre 2012**

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

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

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

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

L'enologia

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

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

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **dopo una macerazione di durata variabile dalle 10 alle 14 ore a seconda della temperatura e della varietà delle uve, si separa il mosto fiore, segue una defecazione statica di 24 ore a temp. controllata 16°C, dopo il travaso si fa innesto di lieviti.**

La fermentazione avviene a temp. controllata tra i 17°C e i 19°C

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **alla pigiatura aggiunta di metabisolfito potassico nell'ordine di 6 gr./hl + 6 gr./hl di tannini di galla**

di pigiato;

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

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

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

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

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

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

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

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

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **40%**

Numero di bottiglie prodotte: **8000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

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

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione: **c/o Distilleria Peroni Maddalena – Gussago, distillazione in caldaiette di rame**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13%**

Acidità (g/l) : **6,20**

Ph: **3,25**

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

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

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

Descrizione organolettica e libera

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

Può essere gustato come aperitivo, accompagnare antipasti e primi leggeri anche a base di pesce, pesci saporiti arrosto o alla griglia, carni bianche e formaggi freschi. Servire a temperatura di 12°- 14° gradi

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva): **f.co cantina per vendita diretta: € 8,00**

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



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

AZ. AGR. PRATO AL POZZO di Quiriconi Francesca

Indirizzo: **Podere Prato Al Pozzo 58044 Cinigiano**

Telefono: **339/4301357**

Fax: **0564/994647**

E-mail: **pratoalpozzo@yahoo.it**

Sito internet: **www.pratoalpozzo.it**

Proprietario: **QUIRICONI FRANCESCA**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

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

Superficie coltivata totale (ettari): **11 HA**

Superficie coltivata a vigneto: **1,5**

Altre colture (quali): **OLIVO CEREALI**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **VINO E OLIO**

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

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero): **1 + 1 PART TIME**

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **COLLABORATORI FAMILIARI**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **OPERAIO AGRICOLO**

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

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

"ARPAGONE" DOC Montecucco Sangiovese

"PIEDE ROSSO" IGT TOSCANA Cabernet Sauvignon

"VERMENTINO PRATO AL POZZO"

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **7000**

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): **6000 bottiglie di cui 1000 vendita diretta**

Una breve storia dell'azienda: **L'azienda si trova a Cinigiano, nell'alta maremma toscana, alle pendici del Monte Amiata sulla collina a sud di Montalcino, nel cuore della denominazione Montecucco. Dal 2003 è di proprietà di Francesca Quiriconi e da quel momento si è realizzato il sogno della vita, vivere immersi nella natura e creare vini di qualità.**

Dal 2009 partecipa al progetto "Amiata Responsabile" attuando progetti di AGRICOLTURA SOCIALE assieme alla Società della salute amiatina accogliendo bambini/ragazzi seguiti dai servizi sociali e seguendoli in attività agricole.

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: **QUALITA' DEI VINI, RISPETTO DELL'AMBIENTE**

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

IL VINO

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

Prato al pozzo Vermentino Doc Maremma Toscana

Annata: **2012**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **ARGILLOSO CALCAREO**

Esposizione dei filari: **SUD EST**

Altitudine: **250 M. SLM**

Vitigno/i: **Vermentino**

Portainnesto/i: **140R**

Forma di allevamento: **CORDONE SPERONATO**

Età media delle viti: **20 ANNI**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **5400**

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **ZOLFO E RAME A CADENZE VARIABILI IN BASE AL CLIMA**

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

Data inizio vendemmia: **META' 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):

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **MECCANICA DELICATA per il 70% del prodotto**

Modalità di pressatura: **PNEUMATICA**

Vinificatori in (materiale): **ACCIAIO**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **no**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): 5 gr/hl alla pigiatura

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

Metodologia di stabilizzazione: **freddo invernale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **si a cartucce**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **tutto l'inverno sui suoi lieviti senza aggiunte di SO2**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **sempre un mese prima di stappare**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **72**

Numero di bottiglie prodotte: **2000**

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

Tappo in (materiale): **SUGHERO NATURALE**

Destinazione delle vinacce: **uso agronomico**

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12°**

Acidità (g/l): **6,1**

Ph: **3,42**

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

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **74**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **HA UN PROFUMO INTENSO CHE RICORDA IL POMPELMO, LA PESCA MATURA, GLI AGRUMI CANDITI E FIORI DI ZAGARA. L'INGRESSO IN BOCCA È MORBIDO SEGUITO DA UNA INTENSA SENSAZIONE SAPIDA E UNA LUNGA PERSISTENZA.**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 7,30**



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Cote di Franze di Scilanga Francesco

Indirizzo: **Loc. Piana di Franze 88811 Cirò Marina KR**

Telefono: **3926911606 / 3485614031**

Fax: **096235097**

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

Sito internet: **www.cotedifranze.it**

Proprietario: **Scilanga Francesco**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **B & B esterni**

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

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

Superficie coltivata a vigneto: **9**

Altre colture (quali): **uliveto**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **10 ettari di proprietà di mio padre.**

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

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

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **numero variabile in vendemmia**

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **buoni lavoro e aiuto familiare**

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

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

Cote di Franze Cirò DOP Rosso Classico Sup.

Cote di Franze Cirò DOP rosato

Cote di Franze Cirò DOP Bianco

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

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): **40000**

Una breve storia dell'azienda: **La cantina Cote di Franze ha sede in Cirò un luogo dove il vino è da secoli il prodotto d'eccellenza, nasce dalla passione e dall'impegno di Francesco e Vincenzo Scilanga che da bambini hanno cominciato ad apprendere nell'azienda agricola di famiglia tutte le tecniche di coltivazione che ci hanno reso oggi vignaioli.**

Nella nostra azienda la coltivazione e l'amore per le vigne è una tradizione antica che si tramanda da secoli da padre in figlio. Coltiviamo attualmente 9 ha di vigneto di varietà autoctone Gaglioppo e Greco Bianco, di cui 2 ad alberello antico a 9000

piante per ettaro, il metodo di coltivazione è biologico. "Cote di Franze" è il nome dell'omonima località dove sorge la nostra cantina, un territorio suggestivo caratterizzato da un terreno particolare, costituito prevalentemente da argilla che regala ai nostri vini una struttura e un'aromaticità unica.

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: **produrre vini naturali, che rispecchiano il territorio e l'autenticità dei vitigni autoctoni**

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

IL VINO

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

Cote di Franze Cirò DOP Bianco

Annata: **2012**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Piana di Franze ; Difesa**

Suolo: **argilloso ; sabbioso**

Esposizione dei filari: **est - ovest**

Altitudine: **100 ; 20 mslm**

Vitigno/i: **Greco bianco 100%**

Portainnesto/i: **140ru ; 775p**

Forma di allevamento: **cordone speronato**

Età media delle viti: **24 anni**

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

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

Produzione per ettaro (q/ha): **72**

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

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

Data inizio vendemmia: **prima settimana di ottobre**

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

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: **diraspatura lenta**

Modalità di pressatura: **soffice fino a 0,6 bar**

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata):

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **metabisolfito di potassio nei travasi e in preimbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **brillantante in pre-imbottigliamento**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **5/6 mesi**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **60 gg**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **6.500**

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

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

Destinazione delle vinacce: **uso agronomico in azienda**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,5**

Acidità (g/l): **5,10**

Ph: **3,20**

Estratto secco (g/l): **21,20**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **22**

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

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 9,80**

Prezzo Sorgente

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

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

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

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

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

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

Autocertificazione

L'autocertificazione si fonda sul principio di responsabilità.

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

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

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

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

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

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

Luigi Veronelli



www.laterratrema.org
info@laterratrema.org