

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.

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.

Vini rossi

	PREZZO AL BOTTIGLIA	PUBBLICO CALICE	PREZZO SORGENTE
Piccolo Bacco dei Quaroni, Montù Beccaria, Pavia, Lombardia Oltrepo Pavese doc Pinot Nero La Fiocca 2014 <i>pinot nero</i>	€ 10,00	€ 3,00	€ 7,00
La Basia, Puegnago del Garda, Brescia, Lombardia Predefitte igt Benaco Bresciano Rosso 2008 <i>rebo e barbera</i>	€ 11,00	€ 3,00	€ 7,00
Cascina Besciolo, Gorzegno, Cuneo, Piemonte Cadere dalle Nuvole 2011 <i>dolcetto</i>	€ 8,50	€ 2,50	€ 4,50
La Viranda, Calamandrana, Asti, Piemonte San Giovanni ai Cipressi 2014 <i>barbera</i>	€ 8,50	€ 2,50	€ 4,80
Le Bignele, Marano di Valpolicella, Verona, Veneto Valpolicella Classico Superiore doc 2013 <i>corvina, corvinone, rondinella, molinara</i>	€ 8,50	€ 2,50	€ 5,00
Sorelle Palazzi, Morrona, Pisa, Toscana Chianti Colline Pisane docg Podere il Ceno 2014 <i>sangiovese, malvasia nera, canaiolo, foglia tonda</i>	€ 8,50	€ 2,50	€ 5,00
Ludovico Enzo, Vittorito, L'Aquila, Abruzzo Montepulciano d'Abruzzo doc Suffonte 2014 <i>montepulciano</i>	€ 11,50	€ 3,00	€ 8,00
Orgosa, Orgosolo, Nuoro, Sardegna Cannonau di Sardegna doc Orgosa 2014 <i>cannonau</i>	€ 13,00	€ 3,50	€ 10,00

Vini rosati

	PREZZO AL BOTTIGLIA	PUBBLICO CALICE	PREZZO SORGENTE
Ludovico Enzo, Vittorito, L'Aquila, Abruzzo Cerasuolo d'Abruzzo doc Suffonte 2013 <i>montepulciano</i>	€ 11,50	€ 3,00	€ 7,50

Vini bianchi

	PREZZO AL BOTTIGLIA	PUBBLICO CALICE	PREZZO SORGENTE
Piccolo Bacco dei Quaroni, Montù Beccaria, Pavia, Lombardia Oltrepo Pavese doc Riesling Vigneto del Pozzo 2013 <i>riesling</i>	€ 8,50	€ 2,50	€ 6,00
La Viranda, Calamandrana, Asti, Piemonte Ca D'Roc 2014 <i>cortese</i>	€ 7,50	€ 2,50	€ 3,90
Piatti Antonella, Mazzè, Torino, Piemonte Erbaluce di Caluso docg Falavospa 2014 <i>erbaluce</i>	€ 9,00	€ 2,50	€ 5,70

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



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Cascina Besciolo

Indirizzo: **frazione Pianelle 23, 12070, Gorzegno, Cuneo, Piemonte**

Telefono: **348 3942943**

Fax: **no**

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

Sito internet: **www.besciolo.it**

Proprietario: **Chinazzo Marco**

Possibilità di visitare l'azienda **Sì, in qualsiasi giorno, previo appuntamento**

Eventuali strutture ricettive : **Albergo 3 stelle" LANGA IN"**

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

Superficie coltivata a vigneto: **2**

Altre colture (quali): **bosco**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Vino**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **di proprietà e 1 ha in affitto**

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

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

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

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

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

Dolcetto "Cadere dalle nuvole"

Bianco "Il Ribelle"

Nebbiolo "Ego"

Barbera "La Rebecca"

Dolcetto "Le Terrazze"

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **6000-8000**

Produzione di vino sfuso (sì o no, quantità): **No**

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

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

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

Una breve storia dell'azienda: **Dal 2001 l'azienda produce vini da lavorazione biologica ma dal 2011 non richiede più la certificazione, vale anche per i contributi europei. Da anni l'azienda sposa la filosofia rivoluzionaria del suo titolare: Basta spendere soldi a favore di enti certificatori e basta richieste di finti contributi, l'azienda vuole avere una propria identità dando la certezza che i prodotti sono di alta qualità. La parola fiducia non viene più utilizzata e in questo periodo di poco rispetto l'azienda cascina Besciolo ne fa un bisogno prioritario. Il nostro rapporto con il cliente si deve basare sulla fiducia. Noi garantiamo che le lavorazioni in vigneto sono rigidissime e seguono i canoni del biologico. Tutto le procedure di cantina sono eseguite da Marco Chinazzo e seguite da un enologo amico di famiglia. Il nostro lavoro vuole amplificare le qualità che la nostra terra produce e non vogliamo che il valore aggiunto sia una banalissima DOC , vogliamo che la valorizzazione del nostro vino sia certificata esclusivamente dai clienti. Il vino buono si vende anche senza etichetta... Buona degustazione e buona vita.**

I miei principi e idealità di produttore: **Cerco di valorizzare quelle zone che mi hanno visto crescere, utilizzando al meglio le risorse del territorio; Un vino giusto, perché credo che il vino debba restare un prodotto della terra e non debba diventare una dorata presa per il culo. Consiglio sempre a chi assaggia i miei prodotti di "camminare" insieme a me le vigne dai quali nascono e di godere della tranquillità che l'Alta Langa offre.**

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

IL VINO

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

Dolcetto Cadere dalle nuvole

Annata: **2011**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **Argilloso, calcareo e limoso**

Esposizione: **sud**

Altitudine: **450 m**

Vitigno/i: **dolcetto in purezza**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **20-23 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **6500**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1 Kg per pianta**

Produzione per ettaro (q/ha): **40 qli**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Rame ogni 7 giorni (con condizioni favorevoli) e zolfo 3 volte l'anno**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **No, solamente l'impiego di letame o di stallatico**

Data inizio vendemmia: **fine settembre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **Bio non certificato**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **Viticoltura di montagna**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Mediante diraspapigiatrice**

Modalità di pressatura: **Soffice, con torchio idraulico**

Vinificatori in (materiale): **Vetroresina**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **15-18 gg 27°<t°<30°**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **Solforosa liquida, durante la pigiatura**

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

Metodologia di stabilizzazione: **Stabilizzazione tartarica**

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

Chiarifiche (se sì, tipologia):

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **Barrique da 225 l, non nuove, per 12 mesi**

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

Eventuali correzioni: **No**

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

Utilizzo di concentratore: **No**

Pratiche di "salasso": **No**

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

Numero di bottiglie prodotte: **2000**

Tipologia bottiglia : **Bordolese leggera**

Tappo in: **Tappo birondellato con testine in sughero naturale**

Destinazione delle vinacce: **Distilleria Artigianale Castelli Giuseppe**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,5 % vol**

Acidità (g/l): **6,00**

Ph: **3,45**

Estratto secco (g/l): **28,00**

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

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

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'IVA: **€ 4,50**



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

La Basia Società Agricola

Indirizzo: **via Predefitte 31, 25080, Puegnago del Garda, Brescia, Lombardia**

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):

Benaco Bresciano igt Rosso Predefitte

Annata: **2008**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Predefitte, Sanmartine 98**

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: **Rebo 70%, Barbera 30%**

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

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **12 – 15 anni**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,50 – 2,00 kg circa**

Produzione per ettaro (q/ha): **65 – 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 o di bovini) distribuiti a fine inverno, inizio primavera**

Data inizio vendemmia: **prima – seconda settimana di Ottobre**

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): **no, utilizzo di prodotti a basso impatto ambientale, con controllo della quantità di rame (non superiore a 6 kg/ha)**

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: **pressa a polmone cilindrico in gomma tipo wilmess**

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione di 20 – 30 giorni con temperature che arrivano normalmente sui 27 – 29°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **alla pigiatura aggiunta di metabisolfito potassico nell'ordine di 6 g/hl di pigiato e 6 g/hl di tannini di galla; a fine fermentazione malolattica aggiunta di metabisolfito di potassio 4-6 g/hl, all'imbottigliamento secondo la necessità.**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **sì, lieviti Fermol rouge (AEB) e Blastosel Gran cru (Agrivite snc) certificati OGM free**

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **filtrazione sgrossante a cartoni appena prima**

dell'imbottigliamento

Chiarifiche (se sì, tipologia): **chiarifica con prodotto a base di albumina e gelatine prima dell'imbottigliamento**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **circa 20 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **10 - 12 mesi in barriques di rovere francese da 225 litri, usate con più passaggi**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **almeno 12 mesi**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **3.000**

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

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

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: **13,50%**

Acidità (g/l): **5,0**

Ph: **3,60**

Estratto secco (g/l) : **31,00**

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **77**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso di ciliegia matura, frutti di bosco e note balsamiche. Pieno e armonico al palato, ricco di tannini dolci, ben strutturato senza essere opulento.**

PREZZO SORGENTE

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

In questo caso è stato applicato dal produttore un prezzo sorgente di 7€ per sostenere i progetti de La Terra Trema e del Leoncavallo spazio pubblico autogestito.

Eventuali altre considerazioni: **il Rebo è una varietà creata nella metà del Novecento dall'incrocio di Merlot e Teroldego. Originario del Trentino, è oggi ampiamente diffuso anche in Valtènesi, sulle nostre colline del basso Lago di Garda.**



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, Asti, Piemonte**

Telefono: **0141 856571**

Fax: **0141 856571**

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):

Augusto Spumante Brut Rosè (pinot nero)

Cà 'd Roc (cortese)

Costa 'd San Bastian (sauvignon)

Futuro Rosso

I Tre Stei 'd Luigina

'L Vignot (pinot nero)

'L Martinet (chardonnay)

La Rou (cabernet sauvignon)

La Pipiona (cabernet sauvignon)

La Sopa (barbera)

Libertario Rosso (brachetto)

Madama Pijan (freisa)

Pan del Bric (moscato passito)

Rus 'd Vitorio (merlot)

San Giovanni ai Cipressi (barbera)

Santa Libera dei Ribelli

Sulì del Cont (barbera)

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):

La Sopa

Annata: **2013**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **LA SOPA**

Suolo: **calcareo bianco con buona % sabbia**

Esposizione: **Sud-Est**

Altitudine: **200 m.s.l.m.**

Vitigno/i: **Barbera**

Portainnesto/i: **41 B**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **2 appezzamenti: 35 anni e 65 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **7500 ceppi/ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **0,8 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **45/50 quintali**

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

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

Data inizio vendemmia: **28/09/2003**

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

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **Lavorazioni a verde sulla vite, arieggiatura e sfogliatura.**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Soffice**

Modalità di pressatura: **Soffice**

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

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

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

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **BRM42 selezionato da Sergio Molino – No OGM**

Metodologia di stabilizzazione: **Nessuna**

Filtraggi (se sì, tipologia): **Un solo passaggio in un profil da 5 micron**

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

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **18 mesi in barrique 225 l. – 40% legno al 1° passaggio - 60% al 2° passaggio**

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

Eventuali correzioni: **No**

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

Utilizzo di concentratore: **No**

Pratiche di "salasso": **No**

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

Numero di bottiglie prodotte: **3.250**

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

Tappo in (materiale): **24,5x50 Sughero naturale**

Destinazione delle vinacce: **Grappa**

Produzione di grappe o distillati (si o no. se sì, nome del prodotto): **Sì (30334), Grappa monovitigno di Barbera affinata in rovere, Grappa Piemonte bianca da vinacce di uve piemontesi**

Quantità: **652 l.**

Luogo e modalità di distillazione: **Distilleria Villa Rosati – Neive (CN), Distillazione Tradizionale – Alambicco in rame – Bagnomaria**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14,50%**

Acidità (g/l): **5,2**

Ph:

Estratto secco (g/l): **34**

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

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **82 mg/l**

Descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è: **Colore rubino, violaceo intenso, cupo, grande struttura.**

Profumi fruttato di frutta matura, grande morbidezza (bassa acidità) complesso, con grande permanenza in bocca.

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'IVA: **€ 6,70**



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, Verona, Veneto**

Telefono: **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 300m 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 doc 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:

Azienda Agricola Ludovico Enzo

Indirizzo: **via Piano S. Maria 165, 67030, Vittorito, L'Aquila, Abruzzo**

Telefono: **329 7862571**

Fax:

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

Sito internet: **www.vinosuffonte.it**

Proprietario: **Enzo Ludovico**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **tutti i giorni telefonando un giorno prima**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): -

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica): **l'Azienda è nata negli anni ottanta dalla passione di Enzo Ludovico di portare avanti l'operato del padre Giovanni. Da un anno Lorenza, figlia di Enzo, ha ripreso in mano l'azienda dopo aver operato in modo indipendente e autofinanziato in campo teatrale per 10 anni..come nell'arte così in campagna l'etica è alla base del lavoro quotidiano.**

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

Superficie coltivata a vigneto: **1 ettaro**

Altre colture (quali): **200 piante di ulivo ma per solo consumo dell'intera famiglia**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Montepulciano D'Abruzzo e Cerasuolo D'Abruzzo**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Enzo Ludovico, Anselmo Paternoster (consulente)**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **Enzo Ludovico, Lorenza Ludovico**

Lavoratori fissi (indicare il numero): -

Lavoratori stagionali (indicare il numero):-

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: -

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:-

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

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

**vino Montepulciano D'Abruzzo
Cerasuolo D'Abruzzo SUFFONTE.**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **8000**

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): **7000 litri**

Una breve storia dell'azienda: **La piccola azienda Ludovico, che produce e imbottiglia vino rosso e rosato, cura circa un ettaro di terra ad uve da vino montepulciano. La produzione annuale è di circa 80 quintali di uva, questo ci permette di curare il vitigno e la trasformazione in cantina nel dettaglio cercando di mantenere intatte le caratteristiche dell'uva e dell'annata. Il particolare clima della zona e la coltivazione del vitigno ci permettono di imbottigliare, dopo almeno un anno di maturazione, un**

vino con gradazione mai inferiore ai 12,5° sia il rosso che il rosato. Nei vigneti, esposti ad est, si adotta la potatura corta e la coltivazione a filare. La raccolta delle uve è fatta a mano. In cantina il vino non subisce pastorizzazione e non viene filtrato, né chiarificato. Dal 1982, a piccoli passi e con grande passione, si è costruita una realtà produttiva che mantiene sempre vivi due aspetti: la conoscenza e la conservazione dell'antica tradizione contadina e la scelta di ridurre al minimo la manipolazione in cantina per proporre un prodotto essenziale, frutto della semplice fermentazione delle uve.

Portare avanti una piccola realtà come questa si inserisce in maniera trasversale nel panorama commerciale del vino e ci sprona a mantenere sempre vivo un rapporto di fiducia con il consumatore garantendo la qualità del prodotto dalla coltivazione all'imbottigliamento.

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche): **L'Azienda agricola Ludovico è situata a Vittorito, in provincia di L'Aquila, nella Valle Peligna. Luogo conosciuto per la produzione di vino montepulciano e inserito a merito tra le *Città Del Vino*, Vittorito presenta numerose piccole realtà vitivinicole. La nostra è una di queste.**

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

I miei principi e idealità di produttore: **Come già detto nei cenni storici dell'Azienda: la produzione vinicola risente di un'etica del lavoro, del fare quotidiano. Il prodotto naturale rispecchia la voglia di costruire una rete di contatti solida con i consumatori del nostro vino...consumatori che capiscono di potersi fidare del nostro prodotto e che allo stesso tempo sono quasi spinti a comprarlo e a preferirlo perché sanno di finanziare una piccola realtà sana. L'importante per noi è non puntare alla grande produzione, ad ingrandirsi...a diventare grandi e famosi. L'ho imparato in teatro e lo riporto in vigna...la ricchezza sta negli interstizi...nel dettaglio.. nel contenuto.. non nella forma e nella quantità (anzi aumentando quest'ultima, in forma inversamente proporzionale, si riduce la prima!)**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Totalmente innaturale! Rifiuto!!**

IL VINO

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

Suffonte Cerasuolo D'Abruzzo

Annata: **2013**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Suffonte e Fontuccia**

Suolo: **argilloso e breccioso**

Esposizione dei filari: **esposti ad est**

Altitudine: **370 m**

Vitigno/i: **uva da vino montepulciano d'Abruzzo**

Portainnesto/i: **barbatella americana**

Forma di allevamento: **coltivazione a filoni bassi (m 1,80) e potatura corta**

Età media delle viti: **20 anni**

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

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **concimazione con stallatico misto (annuale), solfato di rame e zolfo bagnabile (maggio-luglio:7 trattamenti annuali)**

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

Data inizio vendemmia: **metà ottobre**

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): **solo certificazione di denominazione di origine**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: sistema di lavorazione dell'impianto: **erpice autunnale, fresatura primaverile, pulizia interceppo manuale**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica**

Modalità di pressatura: **torchio (1 meccanico e 1 idraulico)**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **totale assenza di bucce a 20 C°**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **8 gr/quintale di metabisolfito di potassio in polvere dopo la fermentazione.**

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

Metodologia di stabilizzazione: -

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): **no**

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

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: **5000**

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

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

Destinazione delle vinacce: **smaltimento secondo legge**

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

Quantità: -

Luogo e modalità di distillazione:-

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,15**

Acidità (g/l): **6,58**

Ph: **3,13**

Estratto secco (g/l): -

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **15**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **47**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Sapidità con profumo vinoso persistente.**

PREZZO SORGENTE

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

IL VINO

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

Suffonte Montepulciano D'Abruzzo

Annata: **2014**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Suffonte e Fontuccia**

Suolo: **argilloso e breccioso**

Esposizione dei filari: **esposti ad est**

Altitudine: **370 m**

Vitigno/i: **Montepulciano D'Abruzzo**

Portainnesto/i: **barbatella americana**

Forma di allevamento: **coltivazione a filoni bassi (m 1,80) e potatura corta**

Età media delle viti: **20 anni**

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

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **concimazione con stallatico misto (annuale), solfato di rame e zolfo bagnabile (maggio-luglio:6 trattamenti annuali)**

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

Data inizio vendemmia: **metà ottobre**

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): **solo certificazione di denominazione di origine**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **erpice autunnale, fresatura primaverile, pulizia interceppo manuale**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica**

Modalità di pressatura: **torchio (1 meccanico e 1 idraulico)**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **6 giorni di macerazione controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **8 gr/quintale di metabisolfito di potassio in polvere dopo la fermentazione.**

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

Metodologia di stabilizzazione: -

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **11 mesi**

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

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

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: **3700**

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

Tappo in (materiale): **sughero pezzo unico**

Destinazione delle vinacce: **smaltimento in campo**

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

Quantità: **no**

Luogo e modalità di distillazione: **no**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,49**

Acidità (g/l): **5,37 (acidità totale)**

Ph: **3,52**

Estratto secco (g/l): -

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **16**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **41**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **vino montepulciano di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.**

Ha un tipico profumo di frutti rossi maturi e di prugna matura. La sua tannicità e polifenoli lo rendono un ottimo alimento che accompagna qualunque tipo di cibo

PREZZO SORGENTE

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



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Orgosa di Musina Giuseppe

Indirizzo: **località Lucuriò, 08027, Orgosolo, Nuoro, Sardegna**

Telefono: **339 7784958**

Fax:

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

Sito internet:

Proprietario: **Musina Giuseppe**

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

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

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica): **moglie due figlie, poco coinvolte**

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

Superficie coltivata a vigneto: **2**

Altre colture (quali): **olivi orto**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **2,5 proprietà, 2,5 comodato**

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

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

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

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**

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

Cannonau di Sardegna doc Orgosa;

Lucuriò igt Rosso Provincia di Nuoro.

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **8/9000**

Vendita diretta in azienda (specificare sì o no):

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

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta): **7000**

Una breve storia dell'azienda: **Nasce nel 2002 recuperando vigneti di famiglia e parte nuovi impianti, coltura biodinamica con semina di cereali e leguminose senza nessun uso di chimica, in cantina non uso solforosa né lieviti selezionati né nessun prodotto di chiarifica.**

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche): **Orgosolo ha un territorio di circa 24000 ettari che vanno da un'altitudine di 300 mt s.l.m. a 1450 mt s.l.m. Negli anni 70 si coltivavano 700 ettari di vigneti ora ridotti a c.a 350 principalmente a cannonau. Orgosolo è attualmente uno dei paesi più visitati dai turisti soprattutto per le visite ai murales.**

Condizioni ambientali del posto e dell'area di produzione (eventuali rischi ambientali): **Il territorio non presenta particolari rischi ambientali**

I miei principi e idealità di produttore: **lavorare la terra rispettandola**

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

IL VINO

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

Orgosa Cannonau di Sardegna doc

Annata: **2014**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Lucuriò**

Suolo: **Granitico**

Esposizione dei filari: **nord/sud**

Altitudine: **400**

Vitigno/i: **Cannonau**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **alberello/cordone speronato**

Età media delle viti: **35**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **5500**

Produzione per ettaro (q/ha): **45/60**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **solitamente 1 volta zolfo ramato in polvere**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **semina e trinciatura di leguminose e gaminacee**

Data inizio vendemmia: **25 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): **no**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **sperimento l'impianto a piede franco**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatura**

Modalità di pressatura: **Soffice torchio manuale**

Vinificatori in (materiale): **plastica**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **in tino fra 10 e 15 gg**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **0**

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

Metodologia di stabilizzazione: **travasi**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

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

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **botte da lt 300 3 mesi (6/9 mesi per il riserva)**

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

Eventuali correzioni: **nessuna**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **60/65%**

Numero di bottiglie prodotte: **8/9000**

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

Tappo in (materiale): **sughero**

Destinazione delle vinacce: **di solito disperse nel terreno**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione: **distilleria**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **15%**

Acidità (g/l): **5**

Ph: **3,8**

Estratto secco (g/l): **23**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **13**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **38**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Naturale**

PREZZO SORGENTE

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



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, Piemonte**

Telefono: **339 3651115, 338 4370371**

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/comforto**

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 "Talavospa"

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 igp 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 inseminazione 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 5,3 € a bottiglia iva compresa. Quando ci spostiamo per fiere e mercatini aumentiamo in media di 1 euro.**



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Piccolo Bacco Dei Quaroni di Laura Brazzoli

Indirizzo: **frazione Costamontefedele, 27040, Montù Beccaria, Pavia, Lombardia**

Telefono: **0385 60521**

Fax: **0385 60521**

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

Sito internet: **www.piccolobaccodeiquaroni.it**

Proprietario: **LAURA BRAZZOLI**

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

PRENOTAZIONE

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **RISTORAZIONE PER 40 POSTI**

Superficie coltivata totale (ettari): **13.00**

Superficie coltivata a vigneto: **13.00**

Altre colture (quali): **NESSUNA**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **VINO**

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

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

CONSULENTE ENOLOGO - MARIO CAVALLI RESPONSABILE DI CANTINA

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

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **VENDEMMIATORI 7/8**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **CONTRATTO A TEMPO**

DETERMINATO COME OPERAIO COMUNE

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

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

BONARDA DOC "MONS ACUTUS"

CROATINA IGT "IL MORE"

PINOT NERO DOC "LA FIOCCA"

BUTTAFUOCO DOC "CA' PADRONI"

"VENDEMMIA TARDIVA DI MALVASIA" ELOS"

SPUMANTE METODO CLASSICO PINOT NERO "PBQ"

SPUMANTE BRUT ROSE' PINOT NERO

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **35.000**

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

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

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta): **€.120.000,00**

Una breve storia dell'azienda: **La nostra azienda con un' estensione di circa 13 ettari tutti a vigneto, si trova in Oltrepò Pavese, a Montù Beccaria, terra importante soprattutto per la produzione di vini rossi. Azienda storica dell'Oltrepò Pavese si è sempre caratterizzata per la produzione di vini di qualità**

I miei principi e idealità di produttore: **Ci proponiamo di offrire una gamma di vini che siano espressione del territorio per avere prodotti non omologati, di buona qualità che siano in grado di dare "emozioni" perchè, come diceva il grande Luigi Veronelli, "il vino ci parla".Ma poi ci interessa anche far conoscere direttamente ai consumatori dove il nostro vino viene prodotto, come viene prodotto e da chi per instaurare un rapporto di fiducia tra vignaiolo e consumatore.**

Siamo nel circuito dei vini naturali dal 2008 e da due anni in conversione all'agricoltura biologica

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Non necessario in viticoltura**

IL VINO

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

Oltrepo Pavese doc Pinot Nero La Fiocca

Annata: **2014**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **LA FIOCCA**

Suolo: **limo argilloso**

Esposizione: **nord - ovest**

Altitudine: **250msm**

Vitigno/i: **PINOT NERO 100%**

Portainnesto/i: **so4**

Forma di allevamento: **a tralcio rinnovato**

Età media delle viti: **20 anni**

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

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

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

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

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

Data inizio vendemmia: **fine agosto metà settembre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **vini naturali e in conversione biologica**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **con pigia diraspatrice**

Modalità di pressatura: **pressatura soffice**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **10gg a 20°**

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

Filtraggi (se sì, tipologia): **con cellulosa**

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

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

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **5 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+ **sintetico**

Destinazione delle vinacce:

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico **13,00 %VOL**

Acidità (g/l): **5,5 %**

Ph:

Estratto secco (g/l): **28,00%**

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

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

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Colore rubino intenso. Profumi di frutta rossa come lampone e ribes. Al palato è fresco, morbido con gradevole nota tannica.**

PREZZO SORGENTE

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

IL VINO

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

Oltrepo Pavese doc Riesling Vigneto Del Pozzo

Annata: **2013**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **DEL POZZO**

Suolo: **limo argilloso**

Esposizione: **nord**

Altitudine: **220msm**

Vitigno/i: **RIESLING 100%**

Portainnesto/i: **so4**

Forma di allevamento: **a tralcio rinnovato**

Età media delle viti: **7 anni**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta): **kg 0,8**

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

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

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

Data inizio vendemmia: **fine agosto metà settembre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **vini naturali e in conversione biologica**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **con pigia diraspatrice**

Modalità di pressatura: **pressatura soffice**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **15°**

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

Filtraggi (se sì, tipologia): **con cellulosa**

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

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

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

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

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso" : **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **4000**

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

Tappo in (materiale): **sughero+ sintetico**

Destinazione delle vinacce:

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico **12,00 %VOL**

Acidità (g/l): **7 %**

Ph:3,2

Estratto secco (g/l): **24,00%**

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

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

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Colore paglierino scarico. Profumi di pietra focaia e fiori bianchi. Al palato è fresco, morbido con lunga persistenza**

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 "Podere Il Ceno"

Annata: **2014**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Il Ceno**

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

Esposizione dei filari: **sud-ovest**

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

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

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **spalliera**

Età media delle viti: **20**

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

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

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

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

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

Data inizio vendemmia: **inizio settembre**

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

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice**

Modalità di pressatura: **no**

Vinificatori in (materiale): **cemento**

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

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

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

Metodologia di stabilizzazione: **no**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **proteica (gelatina e colla di pesce)**

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

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

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

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **12000**

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

Tappo in (materiale): **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità: **500 bott.**

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

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,25**

Acidità (g/l): **5,55**

Ph: **3,55**

Estratto secco (g/l): **29,7**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **12**

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

Descrizione organolettica e libera

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

PREZZO SORGENTE

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

In questo caso è stato applicato dal produttore un prezzo sorgente di 5€ per sostenere i progetti de La Terra Trema e del Leoncavallo spazio pubblico autogestito.

Eventuali altre considerazioni:

Prezzo Sorgente

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

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

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

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

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

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

Autocertificazione

L'autocertificazione si fonda sul principio di responsabilità.

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

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

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

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

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

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

Luigi Veronelli



www.laterratrema.org
info@laterratrema.org