



Carta dei Vini della Terra

Leoncavallo Spazio Pubblico Autogestito /// La Terra Trema

La Terra Trema al Leoncavallo

“Eccoci di nuovo, gli anni passano e la Terra Trema ha attraversato la sua prima decade.

L'evento dura solo tre giorni, così intensi da lasciare il segno tutti gli altri giorni dell'anno. È il motore per spunti e riflessioni quotidiane. Una traccia, in particolare, rimane custodita tra un'edizione e l'altra al Folletto e nella cucinaPop del Leoncavallo: la carta dei vini.

È una piccola selezione, una piccola garanzia. Ci accompagna alle riunioni organizzative, nelle discussioni, nelle cene organizzate, nelle serate in compagnia.

È uno strumento di conoscenza: attraverso l'autocertificazione ci descrive il territorio e le lavorazioni, con il prezzo sorgente prova a tradurre il valore del prodotto, con la descrizione dell'azienda arricchisce i nostri punti di valutazione.

Chiaramente non abbiamo usato i criteri da sommelier, “chef” o venditori, di certo ci siamo fidati dei nostri nasi e dei nostri palati ma soprattutto ci siamo fatti conquistare dai racconti.

Le regole sono semplici: gusto, valore e occasione.

Il gusto è talmente personale che prendiamo per buone le considerazioni dei compagni che vanno all'assalto/assaggio durante la tre giorni. Il valore, oltre che con la trasparenza dei metodi sopracitati, è nella passione dei vignaioli, nelle loro mani e nel loro lavoro per rendere la qualità accessibile. L'occasione è la possibilità di celebrare il racconto di un intero territorio magari resistente ogni volta che si stappa una bottiglia di vino.

Al territorio!”

Leoncavallo Spazio Pubblico Autogestito www.leoncavallo.org

La Terra Trema www.laterratrema.org

Folletto25603 www.inventati.org/folletto25603



Carta dei Vini della Terra

Leoncavallo spazio pubblico autogestito



Carta dei Vini della Terra

Leoncavallo spazio pubblico autogestito

Vini rossi

	Prezzo al pubblico		Prezzo Sorgente
	Calice	Bottiglia	
Valtènesi doc La Botte Piena 2013	€ 3,50	€ 11,00	€ 8,00
<i>vitigni: groppello, barbera, sangiovese e marzemino</i>			
<i>produttore: La Basia, Puegnago del Garda (Brescia) Lombardia</i>			
Brachetto Libertario Rosso 2015	€ 3,00	€ 8,00	€ 4,80
<i>vitigno: brachetto clone Migliardi</i>			
<i>produttore: La Viranda, Calamandrana (Asti) Piemonte</i>			
Cabernet Sauvignon La Pipiona 2012	€ 3,50	€ 11,00	€ 9,00
<i>vitigno: cabernet sauvignon</i>			
<i>produttore: La Viranda, Calamandrana (Asti) Piemonte</i>			
Santa Libera dei Ribelli 2009	€ 3,50	€ 10,00	€ 9,00
<i>vitigni: pinot nero, cabernet sauvignon, nebbiolo, sangiovese, merlot e barbera</i>			
<i>produttore: La Viranda, Calamandrana (Asti) Piemonte</i>			
Dose'to del Nonno igt Rosso Veronese 2015	€ 3,00	€ 8,00	€ 5,00
<i>vitigni: corvina, corvinone, rondinella e molinara</i>			
<i>produttore: Le Bignele, Marano di Valpolicella (Verona) Veneto</i>			
Valpolicella Classico Superiore doc 2014	€ 3,50	€ 9,50	€ 7,00
<i>vitigni: corvina, corvinone, rondinella e molinara</i>			
<i>produttore: Le Bignele, Marano di Valpolicella (Verona) Veneto</i>			
Gattorosso vino rosso 2015	€ 3,50	€ 10,00	€ 7,00
<i>vitigni: sangiovese, canaiolo, malvasia nera e colorino</i>			
<i>produttore: Sàgona, Loro Ciuffenna (Arezzo) Toscana</i>			
Delèlena Sangiovese igt Umbria 2013	€ 3,00	€ 9,00	€ 8,00
<i>vitigno: sangiovese</i>			
<i>produttore: Preggio, Umbertide (Perugia) Umbria</i>			
Criesia Vecchia Rosso igt Salina 2015	€ 3,50	€ 10,00	€ 6,00
<i>vitigni: nerello mascalese e nero d'Avola</i>			
<i>produttore: Criesia Vecchia, Lipari (Messina) Sicilia</i>			

Vini rosati

Valtènesi doc Chiaretto La moglie ubriaca 2015	€ 3,50	€ 10,00	€ 8,00
<i>vitigni: groppello, barbera, sangiovese e marzemino</i>			
<i>produttore: La Basia, Puegnago del Garda (Brescia) Lombardia</i>			



Carta dei Vini della Terra

Leoncavallo spazio pubblico autogestito

Vini bianchi

	Prezzo al pubblico		Prezzo Sorgente
	Calice	Bottiglia	
Cà d'Roc 2015 <i>vitigno: cortese</i> <i>produttore: La Viranda, Calamandrana (Asti) Piemonte</i>	€ 3,00	€ 8,00	€ 4,50
Erbaluce di Caluso docg Falavospa 2016 <i>vitigno: erbaluce</i> <i>produttore: Piatti Antonella, Mazzè (Torino) Piemonte</i>	€ 3,00	€ 9,50	€ 5,80
Fonfon vino bianco 2015 <i>vitigni: trebbiano e malvasia</i> <i>produttore: Sàgona, Loro Ciuffenna (Arezzo) Toscana</i>	€ 3,50	€ 12,00	€ 8,50
Delèlena igp Umbria Grechetto 2015 <i>vitigno: grechetto di Todi</i> <i>produttore: Preggio, Umbertide (PG) Umbria</i>	€ 3,00	€ 9,00	€ 8,00
Campi Flegrei Falanghina dop 2015 <i>vitigno: falanghina</i> <i>produttore: Cantine dell'Averno, Pozzuoli (Napoli) Campania</i>	€ 3,50	€ 10,00	€ 6,00

Vini spumanti

Taramot Spumante Metodo Classico Millesimato 2014 <i>vitigno: erbaluce</i> <i>produttore: Piatti Antonella, Mazzè (Torino) Piemonte</i>	€ - ,--	€ 13,50	€ 9,80
--	---------	---------	--------

Grappe

La Basia - Grappa di Groppello <i>produttore: La Basia, Puegnago del Garda (Brescia) Lombardia</i> <i>distilleria: Distillerie Peroni Maddalena, Gussago (Brescia) Lombardia</i>	€ 3,50	€ 18,00	€ 12,00
La Viranda - Grappa Piemonte <i>produttore: La Viranda, Calamandrana (Asti) Piemonte</i> <i>distilleria: Distilleria Villa Rosati, Neive (Cuneo) Piemonte</i>	€ 3,50	€ 19,00	€ 13,00



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

Carta dei Vini della Terra

Leoncavallo spazio pubblico autogestito

IL PRODUTTORE

Cantine dell'Averno



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Emilio Mirabella

Cantine dell'Averno Azienda agricola

Indirizzo: **II rampa Lago d'Averno,3 - 80078 Pozzuoli Napoli**

Telefono: **3332417629**

Fax:

E-mail: **cantine.averno@gmail.com**

Sito internet: **www.cantinedell'averno.it**

Proprietario: **Emilio Mirabella**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **due stanze con bagno per 4/6 persone, possibilità di degustazioni, pranzi o cene. All'aperto 60 persone, al chiuso 20**

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

Emilio Mirabella, sua moglie Adalgisa e le due figlie (poco operative per ragioni di età), Nicola Mirabella, sua moglie Giovanna e le due figlie.

Emilio e Nicola si occupano del vigneto e della cantina, le donne dell'ospitalità.

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

Superficie coltivata a vigneto: **3,5**

Altre colture (quali): **qualche albero di agrumi, nespole e fichi**

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

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **2 di proprietà + 2 in conduzione.**

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

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

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

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

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

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):

Campi Flegrei Falanghina DOP

Campi Flegrei Piediroso DOP

Campi Flegrei Falanghina DOP "Vigna del Canneto"

Campi Flegrei Piediroso DOP riserva "Pape Satàn"

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): 20.000

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): **15.000 bottiglie**

Una breve storia dell'azienda:

La nostra famiglia conduce l'azienda dalla fine dell'800. Dal 2000 ne ha conseguito la proprietà. Dal 2010 imbottigliamo con una nostra etichetta.

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche):

L'azienda si trova lungo la sponda orientale del cratere del Lago d'Averno e contiene una delle vigne più antiche dei Campi Flegrei, piantata agli inizi del 1800. I terreni sono di origine vulcanica.

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

I Campi Flegrei: è uno dei territori più affascinanti e problematici della Campania. Qui storia e natura s'intrecciano, a 16 km da una metropoli schiacciante come Napoli. Riteniamo di essere un tentativo di difesa del territorio in un momento abbastanza complesso.

I miei principi e idealità di produttore:

- 1. Gestione corretta del territorio.**
- 2. Offrire un prodotto onesto.**
- 3. Credo fermamente nella vendita in loco, come momento d'incontro, condivisione d'idee e possibilità per chi si avvicina ai nostri prodotti, di conoscerne il territorio di produzione, nei suoi molteplici aspetti.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **penso che al momento non risolvono i problemi della nostra agricoltura, anzi li aggravano.**

IL VINO

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

Campi Flegrei Falanghina Dop

Annata: **2015**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Vigneti in diverse zone dei Campi Flegrei (Lago d'Averno, Cigliano, Mofete)**

Suolo: **sabbioso di origine vulcanica**

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

Altitudine: **0-150 m slm**

Vitigno/i: **fanghina**

Portainnesto/i: **pie de franco**

Forma di allevamento: **guyot e derivazioni**

Età media delle viti: **oltre 20 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **2500-3000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2,6-3,6**

Produzione per ettaro (q/ha): **80-90**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **6-7 trattamenti annui, i primi 2 o 3 trattamenti (dal germogliamento fino a fine fioritura) vengono effettuati con prodotti citotropici e loco-sistemici, i restanti con prodotti a base di rame e zolfo. Il diserbo viene effettuato manualmente senza l'utilizzo di diserbanti.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **organici durante il periodo autunno-invernale ogni 2 o 3 anni, saltuariamente concimi foliari organici contenenti microelementi**

Data inizio vendemmia: **20/09**

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): **20%**

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice con palette e rulli di gomma;**

Modalità di pressatura: **per le tipologie DOP viene utilizzato solo il mosto di sgrondo, il mosto di pressa (torchio idraulico) viene utilizzato per la produzione di vini di seconda fascia;**

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione a bassa temperatura 6 h;**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **SO₂ 3-5 gr/qle al momento dell'ammestamento, 5 gr/qle alla svinatura;**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **sì, *saccharomyces cerevisiae* (Garzanti, Maurivin), si tratta di lieviti isolati e non geneticamente modificati, le ditte tuttavia non forniscono una certificazione non OGM.**

Metodologia di stabilizzazione: **precipitazione tartarica;**

Filtraggi (se sì, tipologia): **sgrossante a cartone, a cartuccia (fino a 0.45 µ) al momento**

dell'imbottigliamento;

Chiarifiche (se sì, tipologia): **bentonite, colla di pesce;**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **6 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 (%): **65**

Numero di bottiglie prodotte: **5000;**

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

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

Destinazione delle vinacce: **smaltimento in campagna;**

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): **5,25**

Ph: **3,6**

Estratto secco (g/l): **23,1**

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **159**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **colore giallo paglierino, abbastanza intenso al naso con sentori floreali e minerali, abbastanza fresco, abbastanza consistente, nel complesso equilibrato. Si abbina con antipasti e primi piatti a base di verdura e di pesce.**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 6,00**



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

Carta dei Vini della Terra

Leoncavallo spazio pubblico autogestito

IL PRODUTTORE

Criesia Vecchia



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Criesia Vecchia

Azienda agricola “La Pergola” di Anna Costa Immacolata

Indirizzo: **Via Aria Morta 1 Quattropani – Lipari (ME)**

Telefono: **333 3723302 – 090 9886028**

Fax:

E-mail: **enrico.ceccotti@gmail.com**

Sito internet:

Proprietario: **Anna Costa Immacolata**

Possibilità di visitare l'azienda: **si tutti i giorni dal 15 Luglio al 15 Ottobre previo appuntamento**

Eventuali strutture ricettive: **NO**

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

Azienda a conduzione familiare con contributo della famiglia della sorella Costa Lorelisa

Superficie coltivata totale: **1.8 ettari:**

Superficie coltivata a vigneto: **1.5 ettari**

Altre colture (quali): **agrumeto e olivi**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Vino bianco, rosso e Malvasia passito**

Proprietà dei terreni: **Indivisa con la sorella Costa Loreta Elisa**

Enologo (consulente, specificarlo): **Alimonti Roberta (Enochimici Via Di quarto miglio Roma)**

Lavoratori collaboratori occasionali(indicare il numero): **2-3**

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

Criesia Vecchia Bianco – Salina IGT

Criesia Vecchia Rosso – Salina IGT

Malvasia Criesia Vecchia – Salina IGT Passito

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **4.000-5.000**

Vendita diretta (specificare se in azienda, mercati, fiere, e la percentuale): **si**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare la percentuale e in quali catene, per esempio Coop, Eataly, ecc.): **a dettaglianti e ristoranti locali**

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta): **tutta la produzione**

Una breve storia dell'azienda: **Vigneto e locali agricoli di proprietà familiare da diverse generazioni. Progressivo aggiornamento delle colture attraverso selezionamento dei vitigni autoctoni e tecnica di allevamento dal 1975 in poi. Rinnovo totale dei locali e delle attrezzature di vinificazione e imbottigliamento dal 1988**

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche): **La località Quattro Pani di Lipari è da sempre vocata a produzioni agricole. Fino agli anni '60 era raggiungibile solo a dorso di muro e solo successivamente è stata dotata di strada rotabile.**

Condizioni ambientali del posto e dell'area di produzione (eventuali rischi ambientali): **La località Quattro Pani è scarsamente abitata e lontana dai flussi turistici di massa delle isole Eolie. Non ci sono particolari rischi ambientali. In negativo si registrano solo alcune costruzioni abusive soprattutto nel rifacimento dei vecchi ruderi con ampliamenti superfici e cubature.**

I miei principi e idealità di produttore: **Reinterpretazione delle tradizionali viniviticolture locali attualizzate con tecniche di coltivazione e vinificazione più aggiornate. Approccio di valorizzazione dei prodotti autoctoni con tecniche da agricoltura biologica anche se non certificate vista la piccola dimensione aziendale.**

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

IL VINO

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

Criesia Vecchia Rosso igt Salina

Annata: **2015**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **Terreno vulcanico**

Esposizione dei filari: **Mezzogiorno occidente**

Altitudine: **350 m/lm**

Vitigno/i: **Nerello Mascalese e Nero D'Avola**

Portainnesto/i: **1103 Paulsen**

Forma di allevamento: **a filari con potatura a guyot cordone speronato o Guyot**

Età media delle viti: **20 anni e parte 8 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4.000**

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

Produzione per ettaro (q/ha): **75**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Poltiglia Bordolese 2-3 volte l'anno**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **NPK Gold bassa dopo vendemmia previa zappatura**

Data inizio vendemmia: **seconda metà settembre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **Manuale con cassette da 20kg**

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: **meccanica**

Modalità di pressatura: **torchio idraulico**

Vinificatori in (materiale): **macerazione con bucce 4-5 giorni**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **fino esaurimento fermentazione a temperatura controllata 21-22°**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **5-10 gr hl metabisolfito**

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

Metodologia di stabilizzazione: **riequilibratura con acido tartarico e metabisolfito se necessario**

Filtraggi (se sì, tipologia): **a filtro 10 cartoni**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **6-8 mesi**

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

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

Eventuali correzioni:

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

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di “salasso”: **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **1.500**

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

Tappo in (materiale): **silicone con valvola di respirazione (Korked)**

Destinazione delle vinacce: **essiccazione al sole e smaltimento distribuito in terra**

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

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12°**

Acidità (g/l): **acido tartarico 6.8, acido acetico 0.6**

Ph:

Anidride solforosa totale (mg/l all’imbottigliamento): **180 (max 200)**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Colore: rosso rubino**
Odore: complesso fruttato
Sapore: secco, tipico

PREZZO SORGENTE

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



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

Carta dei Vini della Terra

Leoncavallo spazio pubblico autogestito

IL PRODUTTORE

La Basia



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

La Basia – La Basia Società Agricola

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

Telefono: **0365.555958**

Fax: **0365.555958**

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

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

Proprietario: **fratelli Tincani**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **sala di degustazione (fino a 30 persone circa), ospitalità negli appartamenti dell'agriturismo per un totale di 15 posti letto**

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

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

Altre colture: **oliveto, prati stabili, erba medica, orzo e avena per l'alimentazione dei cavalli, mais da antiche varietà a seme vitreo per polenta e grano duro.**

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 con la consulenza dell'enologo Giuseppe Piotti**

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

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

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

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 (specificare se in azienda, mercati, fiere, e la percentuale): **sì**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare la percentuale e in quali catene, per esempio Coop, Eataly, ecc.): **no**

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta): **140.000 €**

Una breve storia dell'azienda:

La storia della Basia ha coinciso dalla sua nascita con la storia di Elena, nostra mamma. Dal 1975 Elena ha moltiplicato tempo ed energie insieme a papà Antonio tra La Basia coi suoi vigneti e la campagna, e la famiglia che a Milano cresceva finché noi fratelli siamo arrivati ad essere in cinque. Elena ha visto in queste campagne il luogo dove coltivare un progetto di agricoltura e di produzione di qualità, basata sul rispetto e sulla cura per il suolo, le piante e il territorio, diversificata e aperta all'ospitalità.

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

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

I miei principi e idealità di produttore:

«Nel rispetto del territorio, in tutte le sue sfaccettature, condurre una agricoltura sostenibile, con uno sguardo al passato, ma tenendo ben saldi i criteri moderni di produzione e un modello operativo per il perseguimento della qualità e della massima salubrità. *Equilibrio e armonia*: ecco le parole che esprimono l'obiettivo da raggiungere con il mio lavoro sia in campagna (rispetto dei terreni con l'uso dell'inerbimento totale dei vigneti, rispetto delle piante con giusto rapporto tra sviluppo della pianta e carico produttivo), sia in cantina, lavorando solo uve altamente selezionate, raccolte manualmente, pigiate nel giro di poche ore dalla raccolta, che permettano la massima integrità del nostro prodotto finale: sano, integro, buono e tipico». Così Elena raccontava il proprio lavoro. A oggi, siamo convinti che seguire il percorso che lei ha tracciato sia per noi la strada migliore da intraprendere.

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

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

IL VINO

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

Valtènesi doc Chiaretto La Moglie Ubriaca

Annata: **2015**

La viticoltura

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

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

Esposizione dei filari: **sud-est**

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

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

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

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **18-60 anni**

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

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

Produzione per ettaro (q/ha): **80 Q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **trattamenti di copertura a base di rame e zolfo, in numero variabile a seconda dell'andamento stagionale, nessun trattamento antibotritico né diserbante.**

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

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

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

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

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

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

L'enologia

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

Modalità di pressatura: **nessuna pressatura, utilizzo del solo mosto fiore estratto per caduta**

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **dopo una macerazione di durata variabile dalle 10 alle 18 ore a seconda della temperatura esterna e delle caratteristiche delle uve si separa il mosto fiore. Segue una defecazione statica di 24 ore a T controllata di 16°C, dopo il travaso si fa innesto di lieviti. La fermentazione avviene tra i 17°C e i 19°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **alla pigiatura aggiunta di metabisolfito potassico nell'ordine di 4-6 g/hl; a fine fermentazione aggiunta di 3 g/hl di metabisolfito potassico che viene mantenuto durante il periodo di affinamento.**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione)

No Ogm): **sì, lieviti selezionati certificati OGM free**

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

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

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

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

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **due-tre mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **8.000 (2015)**

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

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

Destinazione delle vinacce: **distillazione**

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

Quantità:

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

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,5%**

Acidità (g/l): **6,10**

Ph: **3,30**

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

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

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

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **il prodotto di una stagione (2015) dall'andamento eccezionalmente caldo e asciutto; l'esatto opposto di quanto visto nella precedente vendemmia. Ne risulta un Chiaretto di grande volume e intensità. Naso ricco di frutti rossi, che nell'evoluzione dopo l'estate sprigiona polpa e maggiore concentrazione e si apre a note più speziate e balsamiche (menta, anice). Sorso pieno, di notevole struttura e persistenza, sostenuto dalla caratteristica salinità.**

PREZZO SORGENTE

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

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

IL VINO

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

Valtènesi doc La Botte Piena

Annata: **2013**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **vigneto 1998**

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 80%, Barbera, Sangiovese e Marzemino 20%**

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

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **18-60 anni**

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

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

Produzione per ettaro (q/ha): **80 Q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **trattamenti di copertura a base di rame e zolfo, in numero variabile a seconda dell'andamento stagionale, nessun trattamento antiparassitario né diserbante.**

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

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

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

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

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

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

L'enologia

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

Modalità di pressatura: **pressa a polmone cilindrico in gomma tipo wilmess**

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione di 4-5 giorni, la fermentazione avviene senza controllo di temperatura, normalmente a 25-28°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **alla pigiatura aggiunta di metabisolfito potassico nell'ordine di 4-6 g/hl di pigiato; 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 Bayanus Fermol rouge (AEB) certificati OGM free**

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **eventuale filtrazione sgrossante a cartoni appena prima dell'imbottigliamento su parte della massa**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **chiarifica con proteine vegetali e bentonite in prossimità dell'imbottigliamento**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **7-8 mesi**

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: **no**

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **parte delle uve impiegate per *La Botte Piena* provengono dalla prima svinatura del Chiaretto, possiamo quindi considerare che le uve subiscono un salasso di circa 10-15% di media.**

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

Numero di bottiglie prodotte: **10.000**

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

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

Destinazione delle vinacce: **distillazione**

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

Quantità:

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

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,80%**

Acidità (g/l): **5,60**

Ph: **3,50**

Estratto secco (g/l): **28,50**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **28**

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

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **colore rosso rubino scarico come tipico per il Gropello. Profumi intensi di spezie e sottobosco; delicato e snello al palato, fruttato fragrante e tipicamente varietale (fragola e piccoli frutti rossi), pepe nero sul finale sostenuto da una buona acidità. Sa bere anche fresco per un sorso gradevole e non impegnativo.**

PREZZO SORGENTE

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

Eventuali altre considerazioni: **un vino che esalta le caratteristiche tipiche del nostro vitigno autoctono, il Gropello. La tecnica di vinificazione, con un'estrazione molto delicata, permette di ottenere un vino fresco ed accessibile, conservando le note speziate che caratterizzano la varietà senza appesantire il sorso.**



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

Carta dei Vini della Terra

Leoncavallo spazio pubblico autogestito

IL PRODUTTORE

La Viranda



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@lavoriranda.it**

Sito internet: **www.lavoriranda.it**

Proprietario: **Claudio Solito, Lorella Solito, La Masca Soc. Coop. Agricola, Emanuele Giordano, Alfiero Solito, Massimo Taccone**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **Agriturismo 8 posti letto – 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, aceto, 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 – 2 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 San Giovanni Ai Cipressi

Barbera Superiore Sulì del Cont

Barbera Riserva La Sopa

Barbera Frizzante rifermentato in bottiglia 'L Toc D'angelina

Dolcetto 'L Casot 'd Cisio

Freisa Madama Pijan

Cabernet Sauvignon La Pipiona

Brachetto Secco Libertario Rosso

Pinot Nero Monsu Ardisun

Chardonnay 'L Martinet

Cortese Cà 'd Roc

Sauvignon Blanc Costa 'd San Bastian
Moscato Trei Stei 'd Luigina
Moscato Passito Pan del Bric
Spumante Brut
Spumante Rosato Metodo Classico Augusto

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

Produzione di vino sfuso: **Monferrato Rosso – 5.000 litri, Cortese – 4.000 litri**

Vendita diretta (specificare se in azienda, mercati, fiere, e la percentuale): **Sì**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare la percentuale e in quali catene, per esempio Coop, Eataly, ecc.): **No**

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta): **25.000**

Una breve storia dell'azienda: **La cooperativa La Viranda nasce nel 1980 da un “sogno”, come cooperativa di contadini e disoccupati. All’inizio 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. Contemporaneamente, inizia la commercializzazione del vino, scelta indispensabile per continuare lavorare e produrre un prodotto di qualità senza lasciare ad altri tutto il margine. Nel 1992 la cooperativa ha diviso i terreni tra i soci.**

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 persone che apprezzano il nostro prodotto, lavorando per arrivare direttamente al consumatore finale.

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

IL VINO

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

Brachetto Libertario Rosso

Annata: **2014**

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):

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

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): **45 gg. su vinaccia**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **5 mg/l prima della fermentazione, 2,5 mg/l al primo travaso, 5/6 mg/l prima dell'imbottigliamento**

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

Filtraggi (se sì, tipologia): **Un passaggio in cartucce da 3 micron prima dell'imbottigliamento**

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: **2000**

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

Tappo in (materiale): **sughero 24,5x40 naturale extra**

Destinazione delle vinacce:

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,50%**

Acidità (g/l): **5,8**

Ph:

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

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **56 mg/l**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **72 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: **€ 4,80**



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

Carta dei Vini della Terra

Leoncavallo spazio pubblico autogestito

IL PRODUTTORE

Le Bignele



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 Biniele, 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): **Sì**

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 e della "morosa" Debora. Tutti hanno un compito ma in vendemmia l'obiettivo è unico: raccogliere, cogliere, selezionare le migliori uve.

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

Superficie coltivata a vigneto: **9,00**

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

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **ciliegie e confetture extra di 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): **Nicola Aldrighetti**

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **5/6**

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

Dose'to del Nonno - Rosso Veronese I.G.T.

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

Vendita diretta (specificare se in azienda, mercati, fiere, e la percentuale): **Sì**

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

Coop, Eataly, ecc.): **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):

Dose'to del Nonno igt Rosso Veronese

Annata: **2014**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Dose'to del Nonno**

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**

Età media delle viti: **30/40 anni**

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

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

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione di 7gg 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: **4.000**

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

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

Destinazione delle vinacce: **//**

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

Quantità: **//**

Luogo e modalità di distillazione: **//**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,50%**

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: **Lui ti colpisce per il suo carattere vinoso e gioviale. Profumi freschi e acidità accentuata.**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 5,00**

Eventuali altre considerazioni:

Il Rosso Veronese Sulà accompagna qualsiasi piatto di ogni giorno.

Vi consigliamo servirlo ad una temperatura tra i 14° e i 16°C.

IL VINO

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

Valpolicella Classico Superiore doc Le Bignele

Annata: **2014**

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 7gg 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 ottimo aperitivo ed un buon compagno a cena.**

Con il suo profumo vinoso e fruttato, ti accompagna durante le cene e le bevute in compagnia, senza essere troppo invasivo. Un compagno.

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

Carta dei Vini della Terra

Leoncavallo spazio pubblico autogestito

IL PRODUTTORE

Piatti Antonella



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Piatti Antonella azienda agricola

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

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

Fax:

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

Sito internet: **no**

Proprietario: **Antonella Piatti - Ezio Buffa**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:

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

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

Erbaluce di Caluso docg "falavospa"

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

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

Canavese Rosso doc "gnepoc"

Canavese Nebbiolo doc "vin dal sindic"

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

Vendita diretta (specificare se in azienda, mercati, fiere, e la percentuale): **sì**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare la percentuale e in quali catene, per esempio Coop, Eataly, ecc.): **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, oltretutto 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 ciottoli in abbondanza con un terreno che nel complesso risulta essere nelle zone collinari povere 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: **2015**

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 70/80 qli/Ha**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **essendo bio utilizziamo solo i prodotti ammessi che sono sostanzialmente prodotti di copertura (rame, zolfo, piretro, bacillus thuringiensis).**

Considerato ciò il numero dei trattamenti dipende dalla pressione delle malattie e dall'andamento climatico in particolar modo dai dilavamenti effettuati dalle piogge.

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

Data inizio vendemmia: **in genere a metà settembre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **certificazione biologica. Ente certificatore ICEA**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

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

Modalità di pressatura: **pressa pneumatica Bucher**

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

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

finita

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

Metodologia di stabilizzazione: **stabilizzazione proteica, se necessaria, con bentonite.**

Stabilizzazione tartarica con colpo di freddo e insemminazione di cremortartaro

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

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

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

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **minimo sufficiente per l'armonizzazione. Sono poi i tempi di vendita a determinare la permanenza in bottiglia. Non puntiamo sull'invecchiamento: con le dosi di solforosa ridotte al minimo non ce lo possiamo permettere**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **circa 5000**

Tipologia bottiglia: **bordolese**

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

Destinazione delle vinacce: **consegna a distilleria**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,57**

Acidità (g/l): **6,23**

Ph:

Estratto secco (g/l): **17,76**

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

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

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



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

Carta dei Vini della Terra

Leoncavallo spazio pubblico autogestito

IL PRODUTTORE

Preggio



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Preggio Soc. Agricola

Indirizzo: **Case sparse di Preggio, 147 06019 Umbertide (PG)**

Telefono: **0759410191**

Fax:

E-mail: **elena@preggio.it**

Sito internet: **www.preggio.it**

Proprietario: **Preggio Soc. Agricola s.s.**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **sì, tutti i giorni, tutto l'anno**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **no, abbiamo chiuso l'attività agrituristica nel 2014**

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica): **Siamo una coppia e viviamo in azienda da quando è stata acquistata 10 anni fa. Elena si occupa dei lavori nel vigneto e delle fiere, Bruno si occupa di presentare i vini on line, di etichette, di scatole**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **la proprietà si estende per 89 ettari, 24 dei quali in affitto, la maggior parte è bosco**

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

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

Superficie coltivata ad uliveto: **10 ha**

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

Eventuali società di certificazione: **Icea**

Altre colture (quali): **prati con essenze mellifere**

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

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

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **Simone Zucchetti, consulente esterno**

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **1 + 4 in occasione della raccolta di uva e olive, il contratto con cui vengono assunti è a tempo determinato**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **contratto a tempo determinato. Il lavoratore è stato assunto per 8 anni (da quando abbiamo avviato l'attività) con un contratto a tempo indeterminato. Due anni fa abbiamo chiuso l'attività agrituristica e non eravamo più in grado di sostenere un contratto a tempo indeterminato. Abbiamo consultato insieme al lavoratore un sindacato e abbiamo concordato la trasformazione del contratto in tempo determinato con assunzione da gennaio a dicembre, rinnovandola tutti gli anni. Lo specifico perché è stata una decisione molto sofferta dovuta a circostanze che non ci saremmo augurati.**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **contratto a tempo determinato**

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

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

Delèlena IGP Umbria Grechetto,

Delèlena IGP Umbria Rosso (Sangiovese a grappolo grosso 100%),

Delèlena IGP Umbria Rosato (Sangiovese)

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **circa 8000-8500**

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): **3000 euro (abbiamo appena iniziato... confidiamo in un miglioramento...)**

Numero totale di bottiglie/litri di olio prodotte/i mediamente all'anno: **350**

Vendita diretta (specificare se in azienda, mercati, fiere, e la percentuale): **vendita diretta in azienda**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare la percentuale e in quali catene, per esempio Coop, Eataly, ecc.): **no**

Totale vendite ultimo anno (solo olio, fatturato e vendita diretta): **circa 200 bottiglie di olio con vendita diretta.**

Una breve storia dell'azienda: **Dieci anni fa esatti cercando casa ci siamo imbattuti in una graziosissima azienda agricola in vendita in Umbria. Gironzolavamo per l'Italia alla ricerca di tutt'altro, allora abitavamo all'inizio della via Seriana in provincia di Bergamo. Letteralmente appena abbiamo visto questa proprietà siamo rimasti affascinati e abbiamo agito prima di riflettere. Non sapevamo nulla di agricoltura, nulla della mastodontica burocrazia che governa l'agricoltura. Siamo partiti drogati dal nostro entusiasmo e abbiamo ripreso contatto con la realtà a suon di schiaffoni. L'azienda era abbandonata ai tempi dell'acquisto. L'abbiamo ripulita, rimessa in funzione e abbiamo ampliato le attività impiantando il vigneto e appassionandoci di apicoltura. L'unica idea che è rimasta invariata sin dall'inizio è stata la scelta dell'agricoltura biologica. Abbiamo fatto un mucchio di corsi per orientarci e per capire come produrre olio, vino e miele di qualità e l'apprendimento non è mai mai finito. Siamo molto molto orgogliosi dei nostri prodotti e ogni volta che proponiamo il nostro vino o che facciamo assaggiare il nostro olio o il miele facciamo davvero fatica a fingerci modesti. A noi sembrano sempre i più buoni del mondo. Li gustiamo riconoscendoci tutto il nostro lavoro.**

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche): **L'azienda si trova a 500 m in collina. Dista 2,5 km di strada non asfaltata da Preggio che è una frazione di Umbertide. Umbertide si trova sulla riva del Tevere, mentre Preggio che dista 20 km dalla sede del comune, è il punto più elevato del suo territorio (630 m s.l.m.). Preggio è uno dei numerosi graziosi borghi medioevali abbarbicati sul cucuzzolo di una collina, di cui l'Umbria è ricca. Siamo sulla seconda corona di colline che circonda il Trasimeno. La nostra azienda che era un tempo abitata da contadini che praticavano la mezzadria è immersa nel nulla. Dista tanto da tutto, ma questa è probabilmente l'unica cosa che davvero desiderassimo quando l'abbiamo scelta.**

Condizioni ambientali del posto e dell'area di produzione (eventuali rischi ambientali): **Il clima dell'area è "continentale". Gli inverni non sono affatto rigidi e le ultime estati sono state piuttosto calde. Il tutto in linea con i cambiamenti climatici in corso. Ciononostante c'è comunque una discreta escursione termica in autunno che giova sia al vigneto che agli ulivi. Il vigneto è orientato verso sud, l'impianto a ritocchino. I declivi sono dolci e operiamo con un trattorino a cingoli che è l'ideale per le condizioni del terreno. Il terreno è sassoso (scoglio, lo chiamano da queste parti), ma pare che ulivi e viti lo apprezzino.**

I miei principi e idealità di produttore: **Non finire mai di imparare. Non finire mai di stupirci.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Praticiamo per scelta l'agricoltura biologica dall'inizio dell'attività. Ci siamo chiesti spesso se val davvero la pena richiedere delle certificazioni per qualcosa che comunque sceglieremmo per esigenze e convinzioni personali. Ci rispondiamo ogni volta che per il consumatore è di maggior garanzia la certificazione di un organismo appropriato rispetto alla nostra parola e quindi non abbiamo ancora rinunciato a farci certificare.**

Dal nostro lontano e privilegiato punto di vista di contadini ci pare che potrebbero essere fatte delle scelte di consumo che non renderebbero necessaria l'introduzione di coltivazioni OGM.

Quanta terra viene occupata per coltivazioni di foraggi e mais per allevamenti intensivi?

Abbiamo davvero bisogno di tutta la carne che viene allevata? Quanto è impattante per l'ambiente (un ambiente esteso, un ambiente planetario...) la coltivazione intensiva? Quanto benessere produce all'allevatore, al coltivatore, al consumatore? Produce benessere?

Crediamo nel principio di precauzione. Ci pare che la storia anche molto recente abbia svelato che molte delle proposte di innovazione anche in ambito agricolo si siano rivelate forzate e disastrose. Forse davvero la Natura è l'unica maestra per quanto riguarda gli esseri viventi. Sono troppo fortunata per conoscere quale sia il giusto. Posso solo fare del mio meglio per praticarlo nel mio piccolo.

Stupita e affascinata.

IL VINO

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

Delèlena igp Umbria Rosso (Sangiovese)

Annata: **2013**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Sangiovese**

Suolo: **franco-sabbioso, leggermente calcareo, sassoso**

Esposizione dei filari: **sud**

Altitudine: **500 m**

Vitigno/i: **Sangiovese cloni VCR5-VCR23-VCR25**

Portainnesti: **420 A - 101.14 - 110 R** Forma di allevamento: **Guyot con 8/10 gemme/ceppo**

Età media delle viti: **6-7 anni**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta):

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **heliocuire S, heliosoufre S, kappabios prima delle piogge all'incirca ogni 8/10 gg**

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

Data inizio vendemmia: **inizi ottobre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in piccole cassette forate da 20 Kg**

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **certificazione biologica con Icea**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **l'interfila è inerbito e il sottofila pulito con una lametta**

L'enologia

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

Modalità di pressatura: **pressatura soffice alla svinatura**

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione delle uve per 16gg**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **utilizzo di sola So2 sulle uve e in pre-imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **nessuna**

Filtraggi (se sì, tipologia): **filtrazione finale cartone**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **8-10 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **Questo vino non ha fatto affinamento in legno ma ha avvinato una botte nuova troncoconica per un mese, ritornando poi di nuovo in acciaio**

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

Eventuali correzioni:

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

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di “salasso”:

Resa uva/vino (%): **63%**

Numero di bottiglie prodotte: **2500-3000**

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

Tappo in (materiale): **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,22**

Acidità (g/l): **5,30**

Ph: **3,48**

Estratto secco (g/l): **valore non disponibile**

Anidride solforosa libera (mg/l all’imbottigliamento): **2**

Anidride solforosa totale (mg/l all’imbottigliamento): **18**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Sangiovese in purezza, da vigneti giovanissimi. Colore rosso rubino abbastanza carico, note di frutta rossa, prugna, spezie. In bocca vino fresco, tannino morbido e ben integrato, vino leggero, di media struttura e discreta acidità (l’annata 2013 è stata fresca e piovosa, caratterizzata a Preggio per una difficoltà di maturazione delle uve rosse, e notevoli piogge prima del momento della raccolta).**

PREZZO SORGENTE

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

Eventuali altre considerazioni: **Per quanto riguarda questo vino si tratta della primissima produzione della vigna. Ci siamo resi conto che essendo una vigna giovane il raccolto dell’anno successivo era già diverso da quello con cui abbiamo prodotto questo vino, e quello del 2015 ancora diverso. La vigna è in crescita e l’apporto ai grappoli cambia davvero tanto di anno in anno. Ma come primissima produzione noi siamo molto molto contenti (l’ho già detto?...)**

IL VINO

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

Delèlena igp Umbria Grechetto

Annata: **2015**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Il bianco**

Suolo: **sassoso**

Esposizione dei filari: **sud**

Altitudine: **500 m**

Vitigno/i: **Grechetto clone G5 biotipo di Todi**

Portainnesto/i: **420°**

Forma di allevamento: **Guyot con 8/10 gemme/ceppo**

Età media delle viti: **6-7 anni**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta):

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **heliocuire S, heliosoufre S, kappabios prima delle piogge all'incirca ogni 8/10 gg**

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

Data inizio vendemmia: **metà settembre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassetta forata da 20 kg**

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **certificazione biologica con Icea**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **l'interfila è inerbito e il sottofila pulito con una lametta**

L'enologia

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

Modalità di pressatura: **pressatura soffice**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione delle uve a freddo per alcune ore**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **utilizzo di sola So2 sulle uve e in pre-imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **nessuna**

Filtraggi (se sì, tipologia): **filtrazione finale cartone**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **bentonite solo se necessaria dopo teest stabilità**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **5-6 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: **no**

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di “salasso”: **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **1500-2000**

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

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: **13,48**

Acidità (g/l): **6,79**

Ph: **3,22**

Estratto secco (g/l): **valore non disponibile**

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

Anidride solforosa totale (mg/l all’imbottigliamento): **61**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Grechetto biotipo di Todi in purezza allevato in altitudine, colore paglierino molto carico, tipico dei nostri Grechetti. Al naso note fresche, di camomilla, fiori bianchi, frutta. In bocca caldo, piccola tannicità, vino robusto, di grande carattere ed acidità (l’annata 2014 è stata molto fresca e piovosa, l’acidità normalmente non elevata è in questa annata importante).**

PREZZO SORGENTE

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



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

Carta dei Vini della Terra

Leoncavallo spazio pubblico autogestito

IL PRODUTTORE

Sàgona



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda agricola Sàgona

Indirizzo: **via Loro Campagna 24/a, Loro Ciuffenna (AR)**

Telefono: **370 3222170**

Fax:

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

Sito internet: **www.sagona.it**

Proprietario: **Daniele Corrotti**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **un'osteria agrituristica con 25 coperti**

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica):
io, Elena, la mia compagna, e Giovanni, nostro figlio di otto mesi. Coinvolgimento: Giovanni che mangia le mele!

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

Superficie coltivata a vigneto: **4**

Altre colture (quali): **olio, patate, fagioli zolfini**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino, olio, patate, fagioli zolfini**

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

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

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **Daniele Corrotti e Daniele Menabeni (consulente)**

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

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **io, Roberta (associazione in partecipazione),**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **contratto a tempo determinato**

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

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

Primi Passi, vino bianco (malvasia bianca e trebbiano);

Gattorosso, vino rosso (sangiovese 80%, malvasia nera, colorino del valdarno, ciliegio, canaiolo);

Sàgona, vino rosso (sangiovese).

Pian di Loro, vino rosso (sangiovese, malvasia nera, colorino del valdarno, canaiolo, foglia tonda, trebbiano nero, mammolo...)

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

Vendita diretta (specificare se in azienda, mercati, fiere, e la percentuale): **sì**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare la percentuale e in quali catene, per esempio Coop, Eataly, ecc.): **no**

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta): **35000 € tra le bottiglie e lo sfuso**

Una breve storia dell'azienda:

L'azienda è nata nel marzo del 2012, è situata a 500 mt slm sulle pendici del massiccio del Pratomagno, in provincia di Arezzo. La conduzione colturale è biologica. I terreni sono tutti in affitto: piccoli poderi contadini organizzati secondo un'agricoltura di sussistenza: accanto ai vigneti si trovano spesso ulivi, seminativi e alberi da frutto.

Le produzioni principali sono l'olio ed il vino: la superficie vitata è costituita da piccoli appezzamenti che non superano l'ettaro, le viti hanno un'età media di 40 anni. Da quest'anno abbiamo un piccolo frantoio aziendale, dove moliamo le nostre olive appena raccolte. Coltiviamo anche grani antichi che usiamo per fare il pane che vendiamo in osteria. Già! Da qualche mese abbiamo aperto all'interno dell'azienda un'osteria dove si possono mangiare (e bere!) i prodotti nostri e delle altre aziende del territorio.

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche):

Siamo sulle pendici del Pratomagno, luogo paesaggisticamente stupendo ma a forte rischio di abbandono. Qui siamo nella Toscana minore: bella ma poco conosciuta, attraversata da un turismo discreto.

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

Buone, anche se negli scorsi decenni, anche qui, l'uso di prodotti chimici e lavorazioni errate hanno fortemente danneggiato i terreni.

I miei principi e idealità di produttore:

Fare l'agricoltore nel miglior modo possibile (rispettare la terra, i lavoratori, i consumatori) e contribuire a custodire un territorio. Mettere al centro del discorso sull'agricoltura il LAVORO. Non limitarsi all'io ma provare a costruire un noi insieme alle altre realtà del territorio, per partecipare dal basso (e a sinistra) alla vita politica di una comunità prevalentemente rurale. A tal fine abbiamo dato vita all'Associazione dei Produttori del Pratomagno.

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

IL VINO

Nome del vino:

Gattorosso, vino rosso

Annata: **2015**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **La Badia, Uliveto, La Penna**

Suolo: **limo sabbioso**

Esposizione dei filari: **sud-ovest**

Altitudine: **450 mt slm Uliveto e La Badia. La Penna 250 mt slm**

Vitigno/i: **sangiovese, canaiolo, malvasia nera, colorino**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **guyot, archetto capovolto, cordone speronato**

Età media delle viti: **40**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **2500**

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

Produzione per ettaro (q/ha): **30 -35 quintali d'uva**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame e zolfo; solo quando è necessario.**

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

Data inizio vendemmia: **prima decade di 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): **biologica**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

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

Modalità di pressatura: **torchio meccanico**

Vinificatori in (materiale): **cemento**

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

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

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

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia): **cartone, 10 micron**

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

Eventuale affinamento in botti o barrique: **il 50% in acciaio, il 50% in legno piccolo vecchio.**

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: 3300

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

Tappo in (materiale): **sughero**

Destinazione delle vinacce: **compostaggio**

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

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,5 %**

Acidità (g/l): **6,1**

Ph: **3,47**

Estratto secco.

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **28**

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

Descrizione organolettica e libera

Il nostro vino è:

PREZZO SORGENTE

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

Prezzo Sorgente

Chiamiamo Prezzo Sorgente il primo prezzo al quale il produttore vende il proprio prodotto, il prezzo praticato dal vignaiolo o dall'agricoltore prima di ogni altro ricarico della catena commerciale; esso evidenzia con un semplice dato i rapporti di produzione e le riappropriazioni che avvengono nella filiera della circolazione dei prodotti.

Permette la diminuzione della catena di produzione e consumo e consente un maggior investimento di fiducia tra acquirenti e venditori di un prodotto; è un passo deciso 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 regimi di controllo, promuove invece relazioni basate sulla reciproca responsabilità e sulla cooperazione produttiva.

Autocertificazione

L'autocertificazione si fonda sul principio di responsabilità.

Aldilà di quanto è prescritto per legge 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. Questa narrazione viene spesso negata dalla grande distribuzione che impone il proprio marchio nei prodotti che commercializza espropriando così i produttori anche del loro nome.

L'autocertificazione è un'apertura verso la collettività; offre la possibilità di conoscere tutta la filiera produttiva di un prodotto, sia esso un vino o un cibo, all'atto dell'acquisto.

La qualità di un prodotto 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; è espressione precisa del territorio in cui esso viene generato.

Per approfondimenti su Prezzo Sorgente e Autocertificazione:

Terra e libertà/critical wine. Sensibilità planetarie, agricoltura contadina e rivoluzione dei consumi. AA.VV., DeriveApprodi, Roma, 2004.

“La Carta dei Vini della Terra è un pezzo prezioso di un percorso.
Ogni vino scelto è archivio della terra, assaggiato, annusato, ascoltato.

Ogni nome, ogni bottiglia è volto, parole, paesaggio, profumo,
colore e consistenza di terra, acqua, pietre”

La Terra Trema

