



Carta dei Vini della Terra  
*Spazio Polesco* /// *La Terra Trema*



# La Carta dei Vini della Terra e Spazio Polaresco

“La convinzione che ci ha portato a scegliere la Carta dei Vini della Terra è frutto di un percorso intrapreso dal progetto fin dal suo nascere.

Un progetto che oltre a volere offrire prodotti di qualità all'interno del proprio spazio vuole rendere il consumatore consapevole di ciò che ha davanti, ***l'autocertificazione***, la scheda tecnica, ***il prezzo alla sorgente*** sono strumenti vivi che possono permetterci di rendere tutto questo possibile.

È qui che nasce l'incontro con la Carta dei Vini della Terra, uno strumento in più per noi, per il produttore e per il consumatore.

Il poter abbinare ad un'etichetta una storia risulta molto difficile sia per motivi pratici che di mercato, ormai il più delle volte la qualità di un prodotto viene accostata ad un nome o ad una semplice etichetta senza poter valorizzare il lavoro che c'è dietro.

Incontrando i produttori de La Terra Trema ci siamo resi conto dell'attenzione spasmodica che vi è nel seguire tutta la filiera produttiva, dall'uva sulla pianta fino al prodotto ultimo in bottiglia.

Confrontandoci con loro abbiamo capito che il loro lavoro è dettato dalla passione, dall'estro, dalla fantasia, come artisti che dipingono un'opera d'arte i vignaioli cullano il loro vini dal nascere per poi proporli sulla nostra tavola e permetterci di apprezzarli appieno inebriando i nostri sensi”.

Spazio Polaresco



## La Carta dei Vini della Terra

Spazio Polaresco

### Vini rossi

	Prezzo al pubblico Calice	Prezzo al pubblico Bottiglia	Prezzo Sorgente
<b>Barbera d'Alba Superiore doc Gerbole 2013</b> <i>vitigno: barbera</i> <i>produttore: Buganza Renato, Piobesi d'Alba (CN) Piemonte</i>	€ 4,50	€ 18,00	€ 8,50
<b>Chianti Colline Pisane docg Podere Il Ceno 2015</b> <i>vitigni: sangiovese, malvasia nera, canaiolo, foglia tonda</i> <i>produttore: Sorelle Palazzi, Morrone (PI) Toscana</i>	€ 4,00	€ 16,00	€ 7,00
<b>Cannonau di Sardegna doc Orgosa 2015</b> <i>vitigno: cannonau</i> <i>produttore: Orgosa, Orgosolo (NU) Sardegna</i>	€ 5,00	€ 22,00	€ 13,00

### Vini bianchi

	Prezzo al pubblico Calice	Prezzo al pubblico Bottiglia	Prezzo Sorgente
<b>Candia Secco doc Bianche forme 2015</b> <i>vitigni: vermentino, albarola, malvasia</i> <i>produttore: Terre Apuane, Marina di Carrara (MS) Toscana</i>	€ 4,00	€ 18,00	€ 7,00
<b>Traminer Aromatico Terre Siciliane igt Bianco 2014</b> <i>vitigno: gewürtztraminer</i> <i>produttore: Enò-Trio, Randazzo (CT) Sicilia</i>	€ 5,00	€ 22,00	€ 12,00





autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

# **Carta dei Vini della Terra**

*Spazio Polesco*

**IL PRODUTTORE**  
**Buganza Renato**



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

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

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

Telefono: **0173 619379**

Fax: **0173 619379**

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

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

Proprietario: **Buganza Emanuele**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **no, ma buoni B&B nelle vicinanze**

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

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

Superficie coltivata a vigneto: **10**

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

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

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

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero):

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

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

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

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

**Spumante metodo classico**

**Roero Arneis**

**Chardonnay**

**Nebbiolo**

**Roero**

**Dolcetto**

**Barbera**

**Barbera senza solfiti aggiunti**

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

Vendita diretta (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**

Fatturato ultimo anno (inserire scale numeriche):

Una breve storia dell'azienda:

**56 anni fa Renato inizia la sua relazione con la vigna, a 19 anni come perito agrario guida le aziende alle quali fa consulenza, al rispetto della natura, usando prodotti antiparassitari a basso impatto. Intanto comincia la sua avventura come produttore di vini di grande qualità.**

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

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche):

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

I miei principi e idealità di produttore:

**Vivere l'armonia nella condivisione col prossimo, per un mondo a largo respiro per tutti**

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

## IL VINO

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

### Barbera d'Alba Gerbole

Annata: **2013**

## La viticoltura

Nome vigneto/i: **Barbera**

Suolo: **marne calcaree di origine Tortoniana**

Esposizione dei filari: **sud-ovest**

Altitudine: **250 mlm**

Vitigno/i: **Barbera**

Portainnesto/i: **Rupestris**

Forma di allevamento: **Guyot basso**

Età media delle viti: **60 anni**

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

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

Produzione per ettaro (q/ha): **65**

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

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **letame ogni 2 anni**

Data inizio vendemmia: **15 ottobre**

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

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **0**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): in via di conversione biologica.

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

## L'enologia

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

Modalità di pressatura: **solo vinacce, pressatura leggera.**

Vinificatori in (materiale):acciaio

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **6-8 giorni, 25 gradi, controllata se necessario.**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **25 mg pigiatura, che se ne va, 20 mg svinatura, 25mg all'imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **freddo naturale**

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

Chiarifiche (se sì, tipologia): **estratto di piselli, patata.**

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

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **18 mesi botte grande 1500 l, barriques 225 litri 6 passaggi**

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

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**



Pratiche di “salasso”: **no**

Resa uva/vino (%): **50%**

Numero di bottiglie prodotte: **2500 anno.**

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

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

Destinazione delle vinacce: **distilleria.**

Produzione di grappe o distillati (si o no): **da distilleria.**

Quantità: **300 bottiglie da 0,5l.**

Luogo e modalità di distillazione:

## Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14,5**

Acidità (g/l): **6,15**

Ph: **3,50**

Estratto secco (g/l): **28,4**

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

Anidride solforosa totale (mg/l all’imbottigliamento): **109 mg/l**

## Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **il frutto di anni di lavoro nel vigneto ed in cantina, con una struttura poderosa ma armoniosa. Vaniglia e frutti rossi si avvolgono in una spirale di profumi e sapori che rendono questo vino un amico sorprendente. Provare per credere!**

## Prezzo Sorgente

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d’iva: **€ 8,50**

Eventuali altre considerazioni: **La ricerca della qualità deve incontrare un consumatore che sa leggere tra le righe, perché i media diffondono messaggi non veritieri. La qualità è spesso irraggiungibile dai più. Questa considerazione dovrebbe stimolare un progetto per una condivisione diffusa della qualità.**





autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

# **Carta dei Vini della Terra**

*Spazio Polaresco*

**IL PRODUTTORE**

**Enò-Trio, Nunzio Puglisi**



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

### **Enò-Trio, Nunzio Puglisi**

Indirizzo: **Contrada Calderara, sn, 95036 Randazzo (CT)**

Telefono: **+393883791422 / +393889542812**

Fax:

E-mail: **enotrio.vini@gmail.com**

Sito internet: **www.vinienotrio.com**

Proprietario: **Nunzio Puglisi**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

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

**Padre, Nunzio Puglisi, viticoltore, agronomo ed enologo, e le due figlie Stefany e Désirée sempre presenti in tutte le attività agricole.**

Superficie coltivata totale (ettari): **2,83**

Superficie coltivata a vigneto: **2,1**

Altre colture (quali): **Uliveto**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Vino, Olio**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **Affitto 0,22 - Proprietà 2,61**

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

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

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

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):

**Pussenti Nerello Mascalese Etna Rosso DOC, CRU**

**Tiurema Pinot Nero IGT Terre Siciliane**

**Traminer Aromatico IGT Terre Siciliane**

**Francesco Vendemmia Tardiva IGT Terre Siciliane**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **15.000**

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, per esempio Coop, Eataly, ecc.): **No**

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta): **6.000**

Una breve storia dell'azienda:

**Enò-trio nasce nel 2013 dall'amore che nutro verso il vino, inteso non tanto come bevanda idroalcolica quanto per l'evoluzione in esso fino all'essere vita, per la**



**viticoltura, per la natura in generale per l'amore paterno verso le mie figlie Stefany e Désirée; da questo: "Trio".**

**I vigneti si estendono tutti alle pendici dell'Etna, precisamente nel versante Nord, nel territorio che va da Randazzo a Bronte passando per Maletto, per una superficie di circa tre ettari su sei corpi aziendali in tre contrade che vanno da un'altitudine da 650 m a 1100 m.**

**Le varietà coltivate sono Nerello Mascalese, Pinot Nero, Traminer Aromatico, Moscato d'Alessandria Petit Grain e Moscato di Noto.**

**A livello sperimentale Chardonnay e Merlot.**

**La scelta varietale nasce proprio dalle varie condizioni climatiche presenti nei vari corpi aziendali; quindi non per stravolgere il territorio ma per valorizzare lo stesso. I vigneti sono condotti a contro spalliera con potatura a doppio cordone orizzontale con 4/5 speroni totali per facilitarne la meccanizzazione, secondo i criteri dell'agricoltura biologica; "vissuti" e "gestiti" secondo tempi e modi assolutamente naturali, legati alle fasi lunari nonché ai segreti e alle tecniche donatemi da mio padre, che si interfacciano quotidianamente con la mia esperienza maturata da oltre 40 anni di viticoltura.**

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche):

**La presenza della vite e la produzione del vino sulle pendici del vulcano Etna risalgono ad epoche remote. La produzione vitivinicola etnea entra nella storia nel VIII secolo a.c. con i coloni greci, che introdussero la forma di allevamento nota come alberello egeo. Tra il '700 e la fine dell'800 la viticoltura etnea assunse vaste proporzioni, grazie al fiorente commercio dei vini con le marinerie francesi, austro-ungariche e britanniche. Nel XIX secolo Catania, con il territorio viticolo dell'Etna, raggiunse la massima superficie vitata con circa 8.000 ettari. Nel '900 la fillossera, la peronospera, l'oidio e la grande crisi commerciale determinarono una forte diminuzione della superficie vitata. Dopo la crisi economica del 1960 la vitivinicoltura dell'Etna si è andata sviluppando seguendo i modelli viticoli ed enologici più moderni anche se la vera svolta viticola etnea, si manifesta dagli anni 80" in poi con la pratica di selezioni massale, scelta accurata di porta-innesti, tecniche di lunga macerazione in cantina precedentemente non praticate.**

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

**Tutti i nostri terreni si estendono sul versante Nord dell'Etna; si tratta di zone incontaminate dove contadini e allevatori, in simbiosi da secoli, sono riusciti a trovare il giusto equilibrio nel pieno rispetto della natura. Area ricca di alberi di ulivi, castagni, alberi di noci, piante di ginestre e felci selvatiche. Non vengono usati né pesticidi né concimi chimici.**

I miei principi e idealità di produttore:

**Filosofia dell'azienda:**

**-“il vino si produce in vigna e non in cantina”;**

**-“la terra è in prestito dai nostri figli”, quindi va nutrita e rispettata e non sfruttata.**

**Questo rende i nostri vini, a parità di tipologia, molto legati alle annate.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Negativa.**

## IL VINO

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

### Traminer Aromatico igt Terre Siciliane

Annata: **2014**

## La viticoltura

Nome vigneto/i: **Traminer Aromatico**

Suolo: **Vulcanico, ricco di humus**

Esposizione dei filari: **N / S**

Altitudine: **1.100 m slm**

Vitigno/i: **Gewürztraminer**

Portainnesto/i: **SO4 / 1103 Paulsen**

Forma di allevamento: **Controspalliera, doppio cordone speronato**

Età media delle viti: **30 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **8.300**

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

Produzione per ettaro (q/ha): **95**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Di contatto, strettamente limitati**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **Organici, al terreno**

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

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

## L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica con pigia - diraspatrice a rulli**

Modalità di pressatura: **soft mediante torchio idraulico manuale**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **in "rosso" per 2 giorni a temperatura non controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **2gr/q di metabisolfito di potassio in fase di pressatura, finita la fermentazione alcolica**

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

Metodologia di stabilizzazione: **Naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **No**

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

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

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **minimo 3 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: **3.500**

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

Tappo in (materiale): **Sughero naturale, canna da zucchero “bio”**

Destinazione delle vinacce: **Distilleria / Ammendanti in azienda**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

## Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,38% vol.**

Acidità (g/l): **5,79**

Ph: **3,27**

Estratto secco (g/l): **24,22**

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

Anidride solforosa totale (mg/l all’imbottigliamento): **48**

## Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **di colore giallo paglierino con riflessi violacei. E' molto elegante dal profumo delicato e floreale, emergono anche note fruttate con sentori di spezie. E' un vino che si abbina perfettamente con gli antipasti e gli stuzzichini preparati con formaggi, verdure, anche se risulta essere ideale per accompagnare piatti a base di pesce, come i risotti, le paste, le grigliate e le frittiture. Va servito fresco, nel calice da vino bianco e può essere apprezzato come aperitivo oppure come vino da pasto.**

## PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d’iva: **€ 12,00**







autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

# **Carta dei Vini della Terra**

*Spazio Polesco*

**IL PRODUTTORE**

**Orgosa**



autocertificazione e prezzo sorgente

**il vino**

## IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

### Orgosa di Musina Giuseppe

Indirizzo: **Loc. Lucuriò 08027 Orgosolo (NU)**

Telefono: **3397784958**

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;**

**Nero di Orgosa Vino Rosso a base di cannonau, carignano e sangue di Cristo;**

**Cannonau di Sardegna doc Riserva Orgosa 2014.**

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

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

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

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta): **40.000**

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 solo lieviti autoctoni con fermentazione spontanea e temperatura ambiente nessun filtraggio o chiarifica. Nei vini che passo in legno, aggiungo 3gr di solforosa a hl, Per il resto solo uva.**

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):

# Cannonau di Sardegna doc Orgosa

Annata: **2015**

## 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): **Mastelli 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 (si 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: **€ 13.00**





autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

# **Carta dei Vini della Terra**

*Spazio Polesco*

**IL PRODUTTORE**

**Sorelle Palazzi**



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 (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):

Una breve storia dell'azienda: **Nata nel 1973, l'Azienda Agricola Sorelle Palazzi, a conduzione biologica certificata, è situata in località Morrone 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: **2015**

## 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: **13,60**

Acidità (g/l): **4,72**

Ph: **3,6**

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

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **11**

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

## **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**







autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

# **Carta dei Vini della Terra**

*Spazio Polesco*

**IL PRODUTTORE**  
**Terre Apuane**



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

### Società Agricola Terre Apuane

Indirizzo: **via dei Mille 81, Marina di Carrara (MS)**

Telefono: **3392017848**

Fax: **0585786469**

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

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

Proprietario: **Emanuele Crudeli**

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

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

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

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

Superficie coltivata a vigneto: **4 ettari**

Altre colture (quali): **no**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Doc Candia secco – Biancheforme**

**Doc Candia vermentino - Perle Nuvole**

**Igt Toscana rosso - Vermentino Nero**

**Doc Candia rosso – Formarossa**

**Doc Candia rosso barricato – Montesagro**

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

Vendita diretta (specificare se in azienda, mercati, fiere, e la percentuale): **no**

V 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): **12.000**

Una breve storia dell'azienda: **Volevo imparare a fare il viticoltore e ho cominciato a vendemmiare nel Chianti e Montalcino. Poi ho cominciato a cercar lavoro nella mia zona e ho assaggiato tutti i vini e le aziende locali, individuando nel Terenzuola (**

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

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

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

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

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

## IL VINO

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

### Candia Secco doc Biancheforme

Annata: **2015**

## La viticoltura

Nome vigneto/i: **Forma Alta**

Suolo: **siliceo**

Esposizione dei filari: **sud-ovest**

Altitudine: **150 mt slm**

Vitigno/i: **vermentino albarola malvasia**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **80 anni**

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

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

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

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

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

Data inizio vendemmia: **5 settembre**

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

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

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

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

## L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatura**

Modalità di pressatura: **soffice in pressa**

Vinificatori in (materiale): **cemento**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata):

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

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

Metodologia di stabilizzazione: **gelbentonite**

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

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **cemento 5-6 mesi**

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

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso":

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

Numero di bottiglie prodotte: **4100**

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

Tappo in (materiale): **pvc**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

## Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14,5%**

Acidità (g/l): **4,85**

Ph:

Estratto secco (g/l):

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

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

## Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **è un vino bianco secco con base uve Vermentino al 70%, Albarola 20%, Malvasia 10%. Profumi intensi tipici del vermentino con aggiunta aromatica data dagli altri due uvaggi.**

## 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.

