



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 Calice	Prezzo Bottiglia	Prezzo Sorgente
Rosso di Valtellina doc Abbaglio 2015 <i>vitigno: chiavennasca (nebbiolo)</i> <i>produttore: Il Gabbiano, Sondrio (Sondrio) Lombardia</i>	€ 3,50	€ 10,00	€ 7,00
Valtellina Superiore docg Sentenza 2013 <i>vitigno: chiavennasca (nebbiolo)</i> <i>produttore: Il Gabbiano, Sondrio (Sondrio) Lombardia</i>	€ 3,50	€ 12,00	€ 10,50
Brachetto secco Libertario Rosso 2016 <i>vitigno: brachetto clone Migliardi</i> <i>produttore: La Viranda, Calamandrana (Asti) Piemonte</i>	€ 3,00	€ 10,00	€ 5,00
Barbera Riserva La Sopa 2013 <i>vitigno: barbera</i> <i>produttore: La Viranda, Calamandrana (Asti) Piemonte</i>	€ 3,50	€ 12,00	€ 10,00
Canavese Rosso Gnepoc 2015 <i>vitigni: barbera, bonarda, uva rara, croatina, merlot, freisa e neretto</i> <i>produttore: Piatti Antonella, Mazzè (Torino) Piemonte</i>	€ 3,00	€ 9,00	€ 5,20
Valsusa Rosso doc Black Rebel 2016 <i>vitigni: avanà, bicuet, barbaroux, barbera</i> <i>produttore: Granja Farm, Chiomonte (Torino) Piemonte</i>	€ 3,50	€ 13,00	€ 10,00
Valsusa Dolcetto doc Red Rebel 2016 <i>vitigno: dolcetto</i> <i>produttore: Granja Farm, Chiomonte (Torino) Piemonte</i>	€ 3,50	€ 13,00	€ 10,00
Dose'to del Nonno igt Rosso Veronese 2015 <i>vitigni: corvina, corvinone, rondinella e molinara</i> <i>produttore: Le Bignele, Marano di Valpolicella (Verona) Veneto</i>	€ 3,00	€ 8,00	€ 5,00
Valpolicella Ripasso Classico Superiore doc 2015 <i>vitigni: corvina, corvinone, rondinella e molinara</i> <i>produttore: Le Bignele, Marano di Valpolicella (Verona) Veneto</i>	€ 3,50	€ 10,00	€ 9,00
Gattorosso vino rosso 2016 <i>vitigni: sangiovese, canaiolo, malvasia nera e colorino</i> <i>produttore: Sàgona, Loro Ciuffenna (Arezzo) Toscana</i>	€ 3,50	€ 10,00	€ 7,00
Vino Rosso <i>vitigni: sangiovese, merlot e cabernet sauvignon</i> <i>produttore: Tomassetti, Senigallia (Ancona) Marche</i>	€ 2,50	---	€ 5,00
Renudo Marche Sangiovese igt 2016 <i>vitigno: sangiovese</i> <i>produttore: Tomassetti, Senigallia (Ancona) Marche</i>	€ 3,50	€ 10,00	€ 9,00



Carta dei Vini della Terra

Leoncavallo spazio pubblico autogestito

	Prezzo al pubblico		Prezzo
	Calice	Bottiglia	Sorgente
Vini rosati			
Balia Marche Rosato igt 2016 <i>vitigno: sangiovese</i> <i>produttore: Tomassetti, Senigallia (Ancona) Marche</i>	€ 3,50	€ 10,00	€ 9,00
Vini ambrati			
Nascetta Rusin 'd Buzet Ambrò 2016 <i>vitigno: nascetta macerata</i> <i>produttore: La Viranda, Calamandrana (Asti) Piemonte</i>	€ 3,50	€ 11,00	€ 6,70
Vini bianchi			
Cortese Frizzante Cà d'Roc 2017 <i>vitigno: cortese</i> <i>produttore: La Viranda, Calamandrana (Asti) Piemonte</i>	€ 3,00	€ 9,00	€ 4,50
Erbaluce di Caluso docg Falavospa 2017 <i>vitigno: erbaluce</i> <i>produttore: Piatti Antonella, Mazzè (Torino) Piemonte</i>	€ 3,50	€ 10,00	€ 5,80
Primi Passi vino bianco 2017 <i>vitigni: malvasia bianca e trebbiano</i> <i>produttore: Sàgona, Loro Ciuffenna (Arezzo) Toscana</i>	€ 3,50	€ 12,00	€ 7,50
Vini spumanti			
Taramot Spumante Metodo Classico Millesimato 2016 <i>vitigno: erbaluce</i> <i>produttore: Piatti Antonella, Mazzè (Torino) Piemonte</i>	---	€ 13,00	€ 9,80
Grappe			
Grappa di Sassella Il Gabbiano <i>produttore: Il Gabbiano, Sondrio (SO) Lombardia</i> <i>distilleria: Distilleria Invitti, Sondrio (Sondrio) Lombardia</i>	€ 3,50	---	€ 15,00
Grappa Piemonte La Viranda <i>produttore: La Viranda, Calamandrana (Asti) Piemonte</i> <i>distilleria: Distilleria Villa Rosati, Neive (Cuneo) Piemonte</i>	€ 3,50	€ 18,00	€ 13,00



Carta dei Vini della Terra

Leoncavallo spazio pubblico autogestito

Succhi di frutta

	Prezzo al pubblico		Prezzo
	Calice	Bottiglia	Sorgente
Succo di Mele della Valtellina – Il Gabbiano <i>varietà: renetta, golden, red kief, stark, gala</i> <i>produttore: Il Gabbiano, Sondrio (Sondrio) Lombardia</i>	---	€ 4,50	€ 3,00
Succo di Mele della Val di Susa – Granja Farm <i>varietà: antiche varietà autoctone di montagna</i> <i>produttore: Granja Farm, Chiomonte (Torino) Piemonte</i>	€ 1,50	---	€ 4,00



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Il Gabbiano

Sondrio

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Il Gabbiano

Società Cooperativa Sociale Agricola

Indirizzo: **via Bonfadini, 11 23100 Sondrio (SO)**

Telefono: **Ufficio 0342.200844; Isidoro 345.8810751; Andrea 340.7370599**

Fax: **0342.216702**

E-mail: **isidoro.corna@gabbianoonlus.it; andrea.patroni@gabbianoonlus.it; info@coop-ilgabbiano.it**

Sito internet: **www.coop-ilgabbiano.it**

Proprietario: **i soci della cooperativa**

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

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

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica): **no**

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

Superficie coltivata a vigneto: **4.5**

Altre colture (quali): **mele, kiwi, grano saraceno, patate classiche ed antiche, orticole varie**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino, grappe, mele, succhi di mele, marmellate**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **tutti i terreni sono in comodato d'uso ed affitto**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **consulente Casimiro Maule della Nino Negri**

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

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **3**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **1 tempo indeterminato, 3 tempo determinato**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **CCNL Coop**

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

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

“Abbaglio” Rosso di Valtellina Doc 2015

“Sentenza” Valtellina Superiore Docg 2013

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **7.000**

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.): **no**

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta): **5.000**

Una breve storia dell'azienda:

La Cooperativa il Gabbiano è nata dall'omonima Comunità il Gabbiano, che si occupa da più di trent'anni di accoglienza ed emarginazione. Il nostro obiettivo è quello di dare una risposta lavorativa ed esperienziale alle persone ospitate nelle nostre comunità attraverso attività agricole e progetti di cura e ripristino del territorio.

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche):

Tutti i nostri terreni e progetti sono in Valtellina. Nell'ultimo secolo i caratteristici terrazzamenti della valle sono stati gradualmente dismessi. Noi vogliamo ripristinare questi terreni e riportarli a produrre.

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

La nostra è agricoltura di montagna, con tutte le problematiche climatiche e le fatiche lavorative di questo ambiente: grandinate frequenti, vendemmie tardive, pendenze ripide e mancanza spesso di strade agro-silvo-pastorali d'accesso

I miei principi e idealità di produttore:

In sintesi la nostra cooperativa si impegna per lavorare nel rispetto delle persone, rispetto dell'ambiente e rispetto dell'economia.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Non si usano e basta**

IL VINO

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

Rosso di Valtellina doc Abbaglio

Annata: 2015

La viticoltura

Nome vigneto/i: --

Suolo: --

Esposizione dei filari: **diversa**

Altitudine: **500-600 mt**

Vitigno/i: **nebbiolo chiavennasca**

Portainnesto/i: --

Forma di allevamento: **a spalliera, archetto valtellinese**

Età media delle viti: **30 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): --

Produzione per ceppo (kg/pianta): --

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **8 trattamenti all'anno tra anticriptogamici e insetticidi**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **stallatico naturale ogni due anni**

Data inizio vendemmia: **metà ottobre**

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

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **stiamo cercando di spostarci dall'agricoltura tradizionale all'integrato**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatrice**

Modalità di pressatura: **soffice**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **24° controllata ogni 6 giorni**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **no acido ascorbico, 5gr al ql in pigiatura, 2gr fine fermentazione malolattica, 2gr prima imbottigliamento**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **certificati no ogm, saccharomyces cerevisiae 6gr al ql**

Metodologia di stabilizzazione: **nessuna**

Filtraggi (se sì, tipologia): **sgrossatura a cartone prima di imbottigliamento**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **nessuna**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **no**
Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **1 anno in botti di 10 anni quercus petraea da 10/12 hl**
Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **no**
Eventuali correzioni: **no**
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**
Utilizzo di concentratore: **no**
Pratiche di “salasso”: **no**
Resa uva/vino (%): **70%**
Numero di bottiglie prodotte: **4.000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **bordolese**
Tappo in (materiale): **granulato di sughero**
Destinazione delle vinacce:
Produzione di grappe o distillati (si o no):**no**
Quantità: **no**
Luogo e modalità di distillazione: **Distilleria Invitti, Sondrio (SO)**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12% vol**
Acidità (g/l): **6.40**
Ph: **349**
Estratto secco (g/l): **28.2**
Anidride solforosa libera (mg/l all’imbottigliamento): **16**
Anidride solforosa totale (mg/l all’imbottigliamento): **50**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Buono e basta..!**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d’iva: **€ 7.00**

IL VINO

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

Valtellina Superiore docg Sentenza

Annata: 2013

La viticoltura

Nome vigneto/i: --

Suolo: --

Esposizione dei filari: **diversa**

Altitudine: **500-600 mt**

Vitigno/i: **nebbiolo chiavennasca**

Portainnesto/i: --

Forma di allevamento: **a spalliera, archetto valtellinese**

Età media delle viti: **30 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): --

Produzione per ceppo (kg/pianta): --

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **8 trattamenti all'anno tra anticriptogamici e insetticidi**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **stallatico naturale ogni due anni**

Data inizio vendemmia: **metà ottobre**

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

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **stiamo cercando di spostarci dall'agricoltura tradizionale all'integrato**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatrice**

Modalità di pressatura: **soffice**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **24° controllata ogni 6 giorni**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **no acido ascorbico, 5gr al ql in pigiatura, 2gr fine fermentazione malolattica, 2gr prima imbottigliamento**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **certificati no ogm, saccharomyces cerevisiae 6gr al ql**

Metodologia di stabilizzazione: **nessuna**

Filtraggi (se sì, tipologia): **sgrossatura a cartone prima di imbottigliamento**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **nessuna**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **no**
Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **2 anni in botti di 10 anni quercus petraea da 30 hl**
Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **no**
Eventuali correzioni: **no**
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**
Utilizzo di concentratore: **no**
Pratiche di “salasso”: **no**
Resa uva/vino (%): **70%**
Numero di bottiglie prodotte: **3.000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **borgognotta**
Tappo in (materiale): **granulato di sughero**
Destinazione delle vinacce:
Produzione di grappe o distillati (si o no):**no**
Quantità: **no**
Luogo e modalità di distillazione: **Distilleria Invitti, Sondrio (SO)**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,50% vol**
Acidità (g/l):
Ph:
Estratto secco (g/l):
Anidride solforosa libera (mg/l all’imbottigliamento): **20**
Anidride solforosa totale (mg/l all’imbottigliamento): **70**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Buono e basta..!**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d’iva: **€ 10.50**

LA GRAPPA

Nome della grappa (denominazione e cru o nome di fantasia):

Grappa di Sassella

La viticoltura

Nome vigneto/i: --

Suolo: --

Esposizione dei filari: **diversa**

Altitudine: **500-600 mt**

Vitigno/i: **nebbiolo chiavennasca**

Portainnesto/i: --

Forma di allevamento: **a spalliera, archetto valtellinese**

Età media delle viti: **30 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): --

Produzione per ceppo (kg/pianta): --

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **8 trattamenti all'anno tra anticriptogamici e insetticidi**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **stallatico naturale ogni due anni**

Data inizio vendemmia: **metà ottobre**

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

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **stiamo cercando di spostarci dall'agricoltura tradizionale all'integrato**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **40% vol**

Descrizione organolettica e libera

La Grappa è ottenuta selezionando il cuore, cioè la parte centrale e nobile della distillazione, ricca di alcool etilico e gradevoli sostanze aromatiche. Il Distillatore elimina testa e coda, cioè le parti iniziali e finali del processo di distillazione. Questa sua abilità fa sì che si ottenga un prodotto armonico. Questa lavorazione viene effettuata per nostro conto dalla Distilleria Invitti, Sondrio (SO).

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 15.00**

SUCCO DI MELE

Tipologie di ortaggi/frutta prodotti: **mele**

Quantità media prodotta (specificare le differenti tipologie): **450ql**

Rotazione coltivazioni: **no**

Provenienza sementi: **piante acquistate presso consorzio agrario locale**

Varietà coltivate: **renette, golden, red kief, stark, gala**

Modalità di coltivazione (serra, cielo aperto, altro): **cielo aperto**

Tipo di fertilizzanti usati e frequenza di utilizzo: **no**

Trattamenti eseguiti (quali e frequenza): **circa 15 ogni stagione colturale**

Concimazioni eseguite (quali e frequenza): **stallatico naturale ogni tre anni**

Lavorazioni eseguite: **potatura, dirado manuale del prodotto, sfalcio manuale dell'erba sottofila, trattamenti fitosanitari, raccolta.**

Momento della raccolta: **settembre-ottobre**

Metodo di raccolta: **manuale**

Mano d'opera utilizzata per la raccolta (indicare quante persone e, se retribuite, la paga oraria): **dipendenti 9€/ora**

Raccolto ultimo (indicare la quantità): **450ql**

Tempi di conservazione (tempo medio che intercorre tra la raccolta e la vendita): **vendita diretta**

Modalità di conservazione/stoccaggio: **no**

Luogo di stoccaggio degli ortaggi (cella frigorifera, altro...): **no**

Distanza tra il luogo di raccolta -luogo di conservazione - luogo di vendita): **5km**

Luogo di confezionamento (se presente): **no**

Modalità di confezionamento (se presente): **no**

Descrizione organolettica e libera

Dalle nostre mele produciamo:

- **succo di mele, senza conservanti, zuccheri aggiunti o acqua. Ci vogliono circa 2kg di mele per 1lt di succo. Utilizziamo tutte le nostre varietà di mele, che mescoliamo insieme, ottenendo una miscela dal gusto particolare ed unico. Questa lavorazione viene effettuata per nostro conto dall'Azienda Agricola Capelli Gabriele, Tirano (SO)**

- **marmellate, (65% di mele) Questa lavorazione viene effettuata per nostro conto dalla Cooperativa Sociale Il Sentiero, Talamona (SO).**

PREZZO SORGENTE

Prezzo sorgente dei principali ortaggi e frutta prodotti (compreso d'iva):

Succo di mele: € 3,00 a bottiglia in vetro da 1lt.

Marmellata: € 4,00 a vasetto in vetro da 340 gr



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

La Viranda

Calamandrana (Asti)

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

La Viranda Azienda Agricola s.c.

Indirizzo: **via Valle San Giovanni, 71 - 14042, Calamandrana (AT)**

Telefono: **0141856571**

Fax: **0141856571**

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

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

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

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 Suli del Cont

BARBERA RISERVA La Sopa

BARBERA FRIZZANTE RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA '1 Toc d'Angelina

DOLCETTO '1 Casot 'd Cisio

FREISA Madama Pijan

CABERNET SAUVIGNON La Pipiona

BRACHETTO SECCO Libertario Rosso

PINOT NERO Monsu Ardisun

CHARDONNAY '1 Martinet Ambrò

CORTESE Cà 'd Roc

SAUVIGNON BLANC Costa 'd San Bastian Ambrò

MOSCATO Trei Stei 'd Luigina
MOSCATO PASSITO Pan del Bric
NASCETTA Rusin 'd Buzet Ambrò
NEBBIOLO Riva 'd Tavia
SPUMANTE BRUT
SPUMANTE ROSATO CLASSICO Augusto

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

Produzione di vino sfuso: **Barbera 5.000 litri, Cortese 4.000 litri**

Vendita diretta (specificare se in azienda, mercati, fiere, e la percentuale): **Sì, 60% in azienda e fiere.**

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): **160.000 euro**

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: **Assolutamente negativa**

IL VINO

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

Brachetto secco Libertario Rosso

Annata: 2016

La viticoltura

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

Suolo: **Calcareo 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: **9 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):

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: **3000**

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

Tappo in (materiale): **sughero 26x45 naturale extra**

Destinazione delle vinacce:

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14,50%**

Acidità (g/l): **6,10**

Ph: **3,48**

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

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **48 mg/l**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **52 mg/l**

Descrizione organolettica e/o libera

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

PREZZO SORGENTE

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

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

Barbera Riserva La Sopa

Annata: 2013

La viticoltura

Nome vigneto/i: **La Sopa**

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

Esposizione: **Sud-Est**

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

Vitigno/i: **Barbera**

Portainnesto/i: **41 B**

Forma di allevamento: **Guyot**

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

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

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

Produzione per ettaro (q/ha): **35/40 quintali**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Rame, zolfo, alghe, concime fogliare**

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

Data inizio vendemmia: **24 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): **No**

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

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Soffice**

Modalità di pressatura: **Soffice**

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **60 gg. su vinaccia**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **10 mg/l prima della fermentazione (dopo pigiatura), 2,5 mg/l dopo circa 6 mesi di affinamento, 5 mg/l prima dell'imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **Nessuna**

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

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **1 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **24 mesi in**

barrique 225 l. 40% legno al 1° passaggio - 60% al 2° passaggio

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

Eventuali correzioni: **No**

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

Utilizzo di concentratore: **No**

Pratiche di "salasso": **No**

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

Numero di bottiglie prodotte: **2.600**

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

Tappo in (materiale): **26x45 Sughero naturale**

Destinazione delle vinacce: **Grappa**

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

Quantità: **652 l.**

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

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **15,50%**

Acidità (g/l): **6,4**

Ph: **3,58**

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

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

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

Descrizione organolettica e/o libera

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

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

PREZZO SORGENTE

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

Eventuali altre considerazioni: **Il 2013 per questa zona del Piemonte è stato un'annata di buona qualità con vini eleganti e di spiccata tipicità.**



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Piatti Antonella

Mazzè (Torino)

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): nocchie igp tonda gentile conferite a cooperativa di trasformazione certificata bio e frutta varia prevalentemente per autoconsumo

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

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

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero): Antonella e Ezio

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:

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

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

Erbaluce di Caluso docg "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, oltreché i limiti previsti dalla legge. Vengono trasformate solo uve prodotte in azienda. I terreni vitati sono ubicati tutti nel Comune di Mazzè in zone collinari vocate: in totale la superficie vitata è di circa 2 ettari composti sia da vigneti storici e sia da nuovi impianti che stanno entrando in questi anni in produzione.

La maggior parte della produzione è a Denominazione di Origine Controllata: circa il 60% è Erbaluce di Caluso, la restante parte è Canavese Rosso e Canavese Nebbiolo. La DOC Canavese rosso si ottiene a partire dall'assemblaggio dei vitigni barbera, bonarda piemontese, uva rara, croatina, merlot e, in minima parte freisa e neretto. La DOC Canavese nebbiolo si ottiene da una prevalenza del vitigno nebbiolo con una presenza (inferiore al 15%) del vitigno Bourgnin (vitigno a maturazione tardiva originario delle zone pedemontane dell'arco alpino piemontese e d'oltralpe dove è conosciuto come Chatus).

La DOCG Erbaluce di Caluso (nelle sue diverse varianti: vino bianco secco, vino passito e vino spumante metodo classico con rifermentazione in bottiglia) si ottiene esclusivamente a partire dal vitigno Erbaluce che è un vitigno autoctono del Canavese. Si tratta di un vitigno veramente particolare: ha un'elevata vigoria che impone un allevamento espanso che è rappresentato dalla tipica pergola Canavesana, tanto caratteristica quanto impegnativa dal punto di vista della manutenzione e della lavorazione. L'uva è caratterizzata da un'acidità importante che unitamente ad una notevole sapidità consente di produrre un vino ricco di carattere; avendo poi una buccia molto spessa, può essere conservata a lungo. Un tempo (insieme a qualche grappolo di bonarda) rappresentava la tipica uva da serbo per il periodo invernale. Ciò consente di utilizzarla, dopo appassimento su graticci, anche sino a dicembre-gennaio per la produzione del vino Passito.

La produzione viticola aziendale attuale è di circa 10.000 bottiglie e si prevede di arrivare a pieno regime a circa 15.000 bottiglie. Collateralmente al vino abbiamo una piccola produzione di nocciole igp Tonda gentile delle Langhe che conferiamo

direttamente alla cooperativa Biolanga di Pezzolo Valle Uzzone (vicino a Cortemilia in provincia di Cuneo) anch'essa certificata da ICEA. Conferiamo il prodotto grezzo e ne ritiriamo una parte lavorato per le nostre vendite dirette: vendiamo dunque anche nocciole tostate e crema di nocciole.

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche):

Apparteniamo all'anfiteatro morenico di Ivrea formato dal lavoro dei ghiacciai valdostani nella loro discesa verso la pianura. Questo significa colline moreniche caratterizzate da pietre e ciottoli in abbondanza con un terreno che nel complesso risulta essere nelle zone collinari povero 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: 2016

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 inseminazione di cremortartaro

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

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

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

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

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

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **circa 5000**

Tipologia bottiglia: **bordolese**

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

Destinazione delle vinacce: **consegna a distilleria**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,00**

Acidità (g/l): **7,13**

Ph:

Estratto secco (g/l): **19,70**

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

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

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

IL PRODUTTORE

Granja Farm

Chiomonte (Torino)

IL PRODUTTORE

Nome azienda/produttore e ragione sociale:

Granja Farm

Indirizzo: località Courbaval 10050 Chiomonte (TO)

Telefono: 3403791942

Fax:

E-mail: shiva23@hotmail.it

Sito internet:

Proprietario: **Luca Barbich**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **10 posti ex agriturismo**

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica): **un gruppo di amici**

Superficie coltivata totale (ettari): **18**

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

Altre colture (quali): **ortaggi, frutta, apicoltura, allevamento capre**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **miele, vino, succo di mela, formaggio, ortaggi**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **tutti i terreni sono in comodato d'uso gratuito**

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero):

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

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):

Black Rebel d.o.c. Valsusa (vitigni autoctoni occitani)

Red rebel d.o.c. Valsusa (dolcetto)

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **3.000**

Vendita diretta (specificare se in azienda, mercati, fiere, e la percentuale): **100%**

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

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta): **primo anno che imbottigliamo**

Una breve storia dell'azienda:

Un gruppo di giovani che a causa del movimento No TAV si sono ritrovati a Chiomonte e hanno deciso di installarsi nei territori minacciati dalla devastazione, di coltivarli e di lottare partendo proprio dalla terra, dalla cura della montagna e delle sue tradizioni...

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche): **Kiomontistan...**

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

I miei principi e idealità di produttore:

Distruggere il capitalismo agro-ambientale, ritorno ad una produzione di qualità e a misura d'uomo, diffondere il concetto che l'agricoltura sta alla base di tutta l'economia e che quindi la terra che coltiviamo e l'acqua che usiamo per bagnarla sono i beni più preziosi che esistono ...

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **contrario a troppe manipolazioni genetiche**

IL VINO

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

Valsusa d.o.c. Black Rebel

Annata: 2016

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Superficie (ha): 1

Suolo: **roccia**

Esposizione dei filari: **sud**

Altitudine: **1000 mt**

Vitigno/i: **avanà, bicuet, barbaroux, barbera ...**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **bassi pali di castagno .allevate ad alberello**

Età media delle viti: **70**

Densità d'impianto (ceppi/ha):

Produzione per ceppo (kg/pianta):

Produzione per ettaro (q/ha): **10 q**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **solo zolfo e rame approvati in agricoltura biologica**

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

Data inizio vendemmia: **2/10/2016**

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

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **viticoltura eroica tra i terrazzamenti più alti d Europa**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica**

Modalità di pressatura: **meccanica**

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **dipende dall'uva, naturale e non controllata**

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

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

Metodologia di stabilizzazione: **riposo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **si con cartoncini a pressione**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata):

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso":

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

Numero di bottiglie prodotte: **2000**

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

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

Destinazione delle vinacce: **vigna**

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13%**

Acidità (g/l): **5,6**

Ph:

Estratto secco (g/l):

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

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

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **color rubino, corposo, fruttato con sentori di rovo e di bosco, molto gradevole e armonico.**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 10 + iva**

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

Valsusa Dolcetto doc Red Rebel

Annata: 2016

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Colombera**

Superficie (ha): **0,3**

Suolo: **roccioso**

Esposizione dei filari: **sud**

Altitudine: **700 mt**

Vitigno/i: **dolcetto**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **30 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha):

Produzione per ceppo (kg/pianta):

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **solo zolfo e rame approvati in agricoltura biologica**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza):

Data inizio vendemmia: **1/10/2016**

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): **0**

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **vigna su terrazzamenti di montagna**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **meccanica**

Modalità di pressatura: **meccanica**

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **dipende dall'uva, naturale e non controllata**

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

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

Metodologia di stabilizzazione: **riposo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **si con cartoncini a pressione**

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

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

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata):

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso":

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

Numero di bottiglie prodotte: **1000**

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

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

Destinazione delle vinacce: **vigna**

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13%**

Acidità (g/l): **6**

Ph:

Estratto secco (g/l):

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

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

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **colore rosso rubino, profumo intenso con sentori di bosco, dal sapore deciso, delicatamente asprigno, dal gusto delicato e gradevole.**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 10 + iva**

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Le Bignele

Marano di Valpolicella (Verona)

IL PRODUTTORE

Nome azienda/produttore 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): **SI**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **6 camere / posti totali nr 10**

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'obbiettivo è unico: raccogliere, cogliere, selezionare le migliori uve. Lavoriamo tutto l'anno in vigna e non possiamo perdere l'opportunità di cogliere ciò che la natura e il costante ed attento lavoro ci presenta!**

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, in cui non si apprezza solo il paesaggio ma anche il silenzio.

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

Zona soleggiata e ventilata, alcune volte ha sofferto per la 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 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 Rosso Veronese i.g.t.

Annata: 2015

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 Ripasso Classico Superiore d.o.c.

Annata: 2015

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: **diraspapigiatrice**

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

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione di 7+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): **In barrique**

di secondo/terzo passaggio

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 (%): **80**

Numero di bottiglie prodotte: **5.000**

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

Tappo in (materiale): **sughero**

Destinazione delle vinacce: //

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

Quantità: //

Luogo e modalità di distillazione: //

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14,00%**

Acidità (g/l): **5,5**

Ph: **3**

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

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

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

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **un ottima scusa per passare del tempo con gli amici.**

Profumi di frutti rossi e vaniglia. Ha un'ottima struttura ed una buona beva, non ti stanca mai !

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 9,00**

Eventuali altre considerazioni:

Il Ripasso accompagna qualsiasi secondo piatto di carne alla brace, arrosto o brasato.

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



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Sàgona

Loro Ciuffenna (Arezzo)

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Sàgona Azienda agricola

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, ciliegiolo, 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: 2016

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 acciaio (durata): **50% in acciaio**

Eventuale affinamento in botti o barrique: **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



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Tomassetti

Senigallia (Ancona)

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Tomassetti

Indirizzo: **strada della Marina 16B, 60019, Senigallia, Ancona**

Telefono: **3294909660**

Fax: /

E-mail: **tomassetti.bio@gmail.com**

Sito internet: **www.tomassetti.bio**

Proprietario: **Andrea e Matteo Tomassetti**

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

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

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica): **azienda gestita da due fratelli**

Superficie coltivata totale (ettari): **29**

Superficie coltivata a vigneto: **4**

Superficie coltivata a oliveto: **4**

Altre colture (quali): **vite, olivo, frutteto, tartufaia, frumento duro, farro, cece, colture da seme**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino, olio extra vergine di oliva, tartufi freschi, mele**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **oliveti, frutteti e tartufaia di proprietà, vigneti (4 ha) e seminativi in affitto (15 ha)**

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

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

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **per il vino 5 in vendemmia, per l'olio 3, nostro padre in potatura e raccolta**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **2 titolari**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **per il vino contratto a tempo determinato, per l'olio collaborazione familiare**

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

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

Corno Marche rosso IGT

Cercanome Marche bianco IGT

Balia Marche rosato IGT

Renudo Marche sangiovese IGT

Vino Rosso

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **18000**

Numero totale di litri d'olio all'anno prodotti mediamente: **1000 litri**

Vendita diretta in azienda (specificare sì o no): **si, per l'olio è il 70% del totale vendite**

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 e solo olio, fatturato e vendita diretta): **vino 10000, olio 0 (nel 2016 non abbiamo raccolto a causa della mosca)**

Una breve storia dell'azienda:

Azienda giovane (2012) che rileva i terreni familiari, da subito a conduzione biologica continuando la tradizione familiare della produzione di olio di oliva da varietà tradizionali locali. Nel 2015 allarga la produzione affittando vigneti, cantina e seminativi da una azienda condotta in modo biologico dagli anni '90.

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche):

Area mezzadrile a vocazione cerealicola. Dagli anni '30 diventa a vocazione turistica con tutti i pregi e difetti possibili, primo fra tutti una forte speculazione edilizia che ha alzato enormemente i prezzi dei terreni. Oggi la produzione agricola è marginale con fondi molto piccoli e lavoratori mediamente anziani

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

Clima temperato aperta ai venti di bora. Rischi ambientali legati alla vicinanza di infrastrutture urbane come il traffico e strade di grande comunicazione

I miei principi e idealità di produttore:

L'idea principale è che la qualità parte dalla campagna per cui massima cura e rispetto delle piante e del suolo. In cantina minimo impatto della chimica con il solo utilizzo di anidride solforosa

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

IL VINO

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

Vino Rosso

Annata: 2015-2016

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Superficie (ha): **2**

Suolo: **argilloso calcareo**

Esposizione dei filari: **sud-est**

Altitudine: **110**

Vitigno/i: **40% sangiovese, 30% merlot, 30% cabernet sauvignon**

Portainnesto/i: **ND**

Forma di allevamento: **guyot singolo**

Età media delle viti: **20**

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

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **conduzione biologica, idrossido di rame, zolfo, ortica, equisetto, Bacillus thuringiensis, bentotamnio**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio, preparati biodinamici, sottoprodotti di cantina**

Data inizio vendemmia: **inizio e fine settembre**

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

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatura**

Modalità di pressatura: **soffice con pressa meccanica a membrana**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **7 giorni a temperatura controllata con 2 rimontaggi al giorno**

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

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): **sì (cartucce housing)**

Chiarifiche (se sì, tipologia):

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **cemento per 12 mesi, 10% barrique di 3° e 4° passaggio**

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

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

Tappo in (materiale): **stelvin**

Destinazione delle vinacce: **fertilizzazione**

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

Quantità: **no**

Luogo e modalità di distillazione: **no**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13%**

Acidità (g/l): **5,50**

Ph: **3,20**

Estratto secco (g/l):

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

Anidride solforosa totale (mg/l all’imbottigliamento): **40**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

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

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

Renudo Marche Sangiovese IGT

Annata: 2016

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Superficie (ha):

Suolo: **argilloso calcareo**

Esposizione dei filari: **sud-est**

Altitudine: **110 m s.l.m.**

Vitigno/i: **Sangiovese**

Portainnesto/i: **ND**

Forma di allevamento: **guyot doppio**

Età media delle viti: **45**

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

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **conduzione biologica, idrossido di rame, zolfo, ortica, equisetto, Bacillus thuringiensis**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio, preparati biodinamici, sottoprodotti di cantina**

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 cassetta**

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura:

Modalità di pressatura: **soffice con pressa meccanica a membrana a grappolo intero**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione carbonica per 20 giorni, diraspatura e macerazione per 5 giorni a 25°C**

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

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): **sì (cartoni)**

Chiarifiche (se sì, tipologia):

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **6 mesi**
Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità en° passaggi): **no**
Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **2 mesi**
Eventuali correzioni: **no**
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**
Utilizzo di concentratore: **no**
Pratiche di “salasso”: **no**
Resa uva/vino (%): **70**
Numero di bottiglie prodotte:
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **borgognona**
Tappo in (materiale): **nomacore in canna da zucchero**
Destinazione delle vinacce: **fertilizzazione**
Produzione di grappe o distillati (si o no): **no**
Quantità: **no**
Luogo e modalità di distillazione: **no**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **11,5%**
Acidità (g/l): **5,66**
Ph: **3,42**
Estratto secco (g/l): **ND**
Anidride solforosa libera (mg/l all’imbottigliamento): **20**
Anidride solforosa totale (mg/l all’imbottigliamento): **35**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

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

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

Balia Marche Rosato IGT

Annata: 2016

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Superficie (ha):

Suolo: **argilloso calcareo**

Esposizione dei filari: **sud**

Altitudine: **110 s.l.m.**

Vitigno/i: **Sangiovese**

Portainnesto/i: **ND**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **15**

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

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **conduzione biologica, idrossido di rame, zolfo, ortica, equisetto, Bacillus thuringiensis**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio, preparati biodinamici, sottoprodotti di cantina**

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 cassetta**

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatrice meccanica**

Modalità di pressatura: **soffice con pressa meccanica a membrana**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata):

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

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): **sì (housing)**

Chiarifiche (se sì, tipologia):

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

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

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

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: **1800**

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

Tappo in (materiale): **nomacore in canna da zucchero**

Destinazione delle vinacce: **fertilizzazione**

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

Quantità: **no**

Luogo e modalità di distillazione: **no**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,5%**

Acidità (g/l): **6,70**

Ph: **3,14**

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

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

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

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

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

Eventuali altre considerazioni:

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 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

