



Carta dei Vini della Terra
Spazio Polaresco  *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



Carta dei Vini della Terra Spazio Polaresco

Vini rossi

	Prezzo al pubblico Calice	Prezzo al pubblico Bottiglia	Prezzo Sorgente
Barbera d'Alba Superiore doc Raviola 2015 <i>vitigno: barbera</i> <i>produttore: Cascina Carrà, Monforte d'Alba (CN) Piemonte</i>	€ 5,00	€ 22,00	€ 12,00
Chianti Colline Pisane docg Podere Il Ceno 2015 <i>vitigni: sangiovese, malvasia nera, canaiolo, foglia tonda</i> <i>produttore: Sorelle Palazzi, Morrona (PI) Toscana</i>	€ 3,50	€ 14,00	€ 7,00
Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane docg 2007 <i>vitigno: montepulciano</i> <i>produttore: Emanuele Rasicci, Controguerra (TE) Abruzzo</i>	€ 4,00	€ 18,00	€ 8,54

Vini bianchi

	Prezzo al pubblico Calice	Prezzo al pubblico Bottiglia	Prezzo Sorgente
Trentino doc Riesling Renano Bio 2016 <i>vitigno: riesling renano</i> <i>produttore: Maso Bergamini, Colognola di Trento (TN) Trentino</i>	€ 5,00	€ 22,00	€ 10,00
Candia Vermentino doc Perle Nuvole 2016 <i>vitigni: vermentino, albarola, malvasia</i> <i>produttore: Terre Apuane, Marina di Carrara (MS) Toscana</i>	€ 4,00	€ 18,00	€ 7,30



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Cascina Carrà

Monforte d'Alba (Cuneo)

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Cascina Carrà di Anselma Italo Giuseppe

Indirizzo: località San Sebastiano 96, Monforte d'Alba (CN)

Telefono: 0173 792432

Fax: 0173 792432

E-mail: info@cascinacarra.it

Sito internet: www.cascinacarra.it

Proprietario: **Italo Giuseppe Anselma**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

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

Superficie coltivata a vigneto: **13 ettari**

Altre colture (quali): **prato e bosco**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vini di nostra produzione**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **enologo Andrea Paglietti**

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

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **operai di cooperativa**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **Contratto con coopertiva**

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

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

Dolcetto d'Alba doc

Dogliani docg Bricco Lago

Barbera d'Alba Superiore doc

Barbera d'Alba Superiore doc Raviola

Langhe Chardonnay doc

Langhe Chardonnay doc Colibrì

Nebbiolo d'Alba doc

Nebbiolo d'Alba Superiore doc Tita

Langhe Rosso doc

Rosa Thea Vino Rosato

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **30000**

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.): **media distribuzione**

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

Una breve storia dell' azienda:

La storia di Cascina Carra' iniziò nel 1986 con la proprietà di famiglia di 6 ettari e successivamente condotta da Italo e Marisa, si ampliò con l'acquisto e l'impianto di altri 7 ettari di vigneti. L'azienda e' situata in Monforte d'Alba, Loc. San Sebastiano paese delle Langhe molto rinomato per i suoi nobili vini. Non conduciamo la viticoltura con la biodinamica ma ne abbiamo appreso alcune caratteristiche ed applicate nelle nostre vigne, crediamo con convinzione che rispettando la terra, puntualmente ci ricambi sdebitandosi con la qualità. Trasformiamo i nostri vini unendo innovazione e tradizione. Usiamo per l'affinamento sia botti grandi in rovere di Slavonia che piccole, le Barrique, i tonneau e le botti in acciaio. Riteniamo di essere in grado di garantire un ottimo binomio tra qualità e prezzo. Il nome della via che sfocia nel cortile, è "Via Carrà": La terminazione di "via Carrà" fa certamente riferimento alle antiche nomenclature di certi vasi vinari: la "Brenta" 50 litri, la "Carrà" 600 litri, cioè 12 brente da 50 litri. La "Carrà", era quindi una particolare botte ovale montata su uno speciale carro a traino animale, e questa via in terra battuta era la via carrabile per il trasporto del vino sino alla strada più ampia di transito. Questa zona è un angolo di paradiso, più' che altrove la natura ha mantenuto il suo giusto equilibrio a vantaggio e sopra tutto dei vigneti che non abbisognano dell'apporto della scienza umana.

I miei principi e idealità di produttore:

Lavorare con serietà garantendo la qualità e tipicità dei miei vini salvaguardando il territorio.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

Contrario, perché così facendo si verrebbe a meno della salvaguardia della tipicità dei nostri prodotti ed in più non e' stato ancora reso chiaro se ci saranno rischi per la nostra salute.

IL VINO

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

Barbera d'Alba Superiore doc Raviola

Annata: 2015

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Raviola**

Superficie (ha): **1**

Suolo: **Terra Bianca calcarea- fossile**

Esposizione dei filari: **Sud Est**

Altitudine: **430**

Vitigno/i: **Barbera**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **Guyot classico**

Età media delle viti: **14 anni**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta):

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **convenzionale al bisogno**

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

Data inizio vendemmia: **Fine settembre in base all'annata**

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):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **soffice**

Modalità di pressatura: **pressa idraulica**

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione a cappello emerso- lunga**

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

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

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia): **a cartone solo prima dell'imbottigliamento**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

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

per 12 mesi in Tonneau nuove da 500 litri

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **almeno 4- 6 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di “salasso”: **no**

Resa uva/vino (%):

Numero di bottiglie prodotte: **2500**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **Deco' antica nera**

Tappo in (materiale): **Sughero**

Destinazione delle vinacce: **Distilleria**

Produzione di grappe o distillati (sì o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione: **Gallo D'Alba**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **15%**

Acidità (g/l): **6.48**

Ph:

Estratto secco (g/l): **30.4**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **40**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **88**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Vino concentrato e potente. Il colore appare rubino scurissimo con lievi riflessi granati che aumentano con l'invecchiamento. Il profumo è intensamente variegato, partendo con note di frutta sotto spirito per evolvere in sensazioni balsamiche e speziate. Il gusto è persistente e avvolgente.**

PREZZO SORGENTE

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

Eventuali altre considerazioni: **Questo vino si abbina bene con i grandi piatti di selvaggina, con gli arrosti e i formaggi stagionati.**



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Sorelle Palazzi

Morrone (Pisa)

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Sorelle Palazzi Azienda Agricola

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 "Trebbiano 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 Morrona di Terricciola nel cuore delle colline pisane, territorio ondulato tra Pisa e Volterra.

Posta a circa 150 metri s.l.m., l'azienda copre una superficie di 24 ettari, undici dei quali destinati a vigneto; nove ettari sono inoltre coltivati a ulivo, 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

IL PRODUTTORE

Emanuele Rasicci

Controguerra (Teramo)

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Emanuele Rasicci

Azienda Vitivinicola di Emanuele Rasicci

Indirizzo: **Via San Giuseppe 26, 64010, Controguerra (TE)**

Telefono: **0861856630 - 3893497969**

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

Sito internet: **www.vinirasicci.it**

Proprietario: **Americo Rasicci**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **7 appartamenti arredati, 25 posti letto**

Superficie coltivata totale (ettari): **3**

Superficie coltivata a vigneto: **3 ettari**

Altre colture (quali): **Ulivi**

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

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **no**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **no**

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

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

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

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

Montepulciano d'Abruzzo DOCG Colline Teramane

Controguerra Bianco DOC

Vino Rosato Cerasuolo d'Abruzzo DOC

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

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

Vendita nella media e/o grande distribuzione: **Sì**

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta): **18000 euro**

Una breve storia dell'azienda:

L'azienda venne acquistata nel 1918 da Pietro Rasicci di ritorno dall'America, dove aveva lavorato 15 anni nelle ferrovie. Il figlio, Americo Rasicci, ha condotto l'azienda fino al 2003 e successivamente l'ha affittata a suo figlio, Emanuele Rasicci, l'attuale titolare.

I miei principi e idealità di produttore:

L'obiettivo è quello di mantenere l'azienda nelle sue ridotte dimensioni. Il lavoro dei prossimi anni sarà mirato al miglioramento qualitativo del nostro prodotto principale, il vino, e dell'agriturismo. Ovviamente continueremo a non intossicare questo piccolo pezzo di terra che lavoriamo e cercheremo di risparmiare al massimo le risorse naturali (acqua ed elettricità). Il lavoro non dovrà prendere il sopravvento sulle relazioni interpersonali dentro e fuori la nostra famiglia, e anzi dovrà essere un'occasione di crescita spirituale (coltivazione del silenzio, presenza ecc.)

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:
Contrario

IL VINO

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

Montepulciano d'Abruzzo docg Colline Teramane

Annata: 2007

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **Argilloso**

Esposizione dei filari: **Sud**

Altitudine: **230 metri s.l.m.**

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

Portainnesto/i: **KOBER 5BB**

Forma di allevamento: **Cordone Speronato**

Età media delle viti: **5 anni**

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

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1.5 kg**

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Idrossido di rame e zolfo in base all'andamento stagionale, bacillus thuringiensis per la tignola**

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

Data inizio vendemmia: **Metà Ottobre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **Manuale con cassette da 15 kg**

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: **Pressa soffice pneumatica**

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **7 giorni, controllata a 28°**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **15 gr./quintale sul pigiato, 1 gr./hl. ai travasi**

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

Metodologia di stabilizzazione: **Freddo invernale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **Filtro a cartuccia da 1 micron all'imbottigliamento**

Chiarifiche (se sì, tipologia):

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **1 anno in**

barriques di 225 litri al 5 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”: **Sì, 15 hl. su 75 totali**

Resa uva/vino (%): **85 %**

Numero di bottiglie prodotte: **6000**

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

Tappo in (materiale): **Sughero**

Destinazione delle vinacce: **Fertilizzanti**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14.34**

Acidità (g/l): **7.2**

Ph: **N.D.**

Estratto secco (g/l): **34.6**

Anidride solforosa libera (mg/l all’imbottigliamento): **1.92**

Anidride solforosa totale (mg/l all’imbottigliamento): **23.04**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Robusto con profumi di frutti di bosco**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d’iva: **€ 8.54**



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Maso Bergamini

Cognola di Trento (Trento)

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Maso Bergamini

Indirizzo: **via dei Bergamini 10, Cognola di Trento (TN)**

Telefono: **0461 983079**

Fax: **0461 983079**

E-mail: **info@masobergamini.com**

Sito internet: **www.masobergamini.com**

Proprietario: **Remo Tomasi**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **si tutti i giorni, consigliamo di telefonare per la visita**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **2 posti letto**

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica): **Remo Laura Noemi e Damiano Tomasi lavorano nell'Azienda**

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

Superficie coltivata a vigneto: **5 ettari**

Altre colture (quali): **orto e bosco**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino e spumante**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **5 ettari più uno in affitto**

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

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

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **5 in vendemmia**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **no**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **busta paga**

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

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

Trentino Gewürztraminer Bio 2016;

Trentino Riesling Renano Bio 2016;

Trentino Pinot Nero Bio 2016;

Trentino Lagrein Bio 2016;

Teroldego Bio IGT delle Dolomiti 2016;

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **15/20 mila**

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): **85.000 €**

Una breve storia dell'azienda:

Dal 1980 abbiamo recuperato le vecchie cantine di un Maso del 1600 e lì vinifichiamo solo le nostre uve che coltiviamo con metodo biologico già dal 1999, facciamo solo fermentazioni naturali e ricerchiamo la massima naturalità nei nostri vini.

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche):

Siamo in Trentino, Comune di Trento in alta collina (500-600 m) su vocati terreni vulcanici.

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

Condizioni ambientali ancora integre ma assediate dall'avanzare della città che consuma lentamente e inevitabilmente il territorio viticolo.

I miei principi e idealità di produttore:

Tradurre in vino l'identità del mio territorio senza forzature produttive e invadenza chimica.

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

IL VINO

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

Trentino doc Riesling Renano Bio

Annata: 2016

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Maso Bergamini**

Suolo: **Vulcanico basaltico**

Esposizione dei filari: **a sud-ovest**

Altitudine: **550 slm**

Vitigno/i: **Riesling Renano**

Portainnesto/i: **Kober**

Forma di allevamento: **Pergola trentina e guyot**

Età media delle viti: **17 anni**

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

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **poltiglia bordolese e zolfo di miniera in previsione di piogge infettanti**

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

Data inizio vendemmia: **inizio 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 ICEA**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **usiamo anche corno letame e corno silice**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiatrice a rulli**

Modalità di pressatura: **soffice**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

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

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **anidride solforosa: in parte a novembre dopo la fermentazione alcolica, in parte a maggio all'imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **freddo naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **cartoni di cellulosa prima dell'imbottigliamento**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **6 mesi**
Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**
Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **7 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: **3000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **renana**
Tappo in (materiale): **sughero**
Destinazione delle vinacce: **distilleria**
Produzione di grappe o distillati (sì o no): **no**
Quantità: **no**
Luogo e modalità di distillazione: **no**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,00**
Acidità (g/l):
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: **Mineralità, complessità nonché longevità tipica del nobile Riesling Renano sono garantiti dai nostri vocati terreni vulcanici.**

PREZZO SORGENTE

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



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Terre Apuane

Marina di Carrara (Massa Carrara)

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Terre Apuane Società Agricola

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**

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 vengono rilevati da me e diventano il mio tesoro: lì produco tutti i miei vini targati Terre Apuane. L'azienda vitivinicola Terre Apuane nasce quindi a Carrara, nel cuore delle Alpi Apuane con l'annata 2011: con la sua cantina sita in località Castelpoggio, interrata per ben $3\frac{3}{4}$ 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 Vermentino doc Perle Nuvole

Annata: 2016

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Vermentino**

Suolo: **argilloso**

Esposizione dei filari: **sud**

Altitudine: **150 mt slm**

Vitigno/i: **vermentino**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **10 anni**

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

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

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

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

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

Data inizio vendemmia: **10 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): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se 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): **lievito italiano, no OGM**

Metodologia di stabilizzazione: **gelbentonite**

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

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

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

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

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

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso":

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

Numero di bottiglie prodotte: **5000**

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

Tappo in (materiale): **pvc**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14,3%**

Acidità (g/l): **5,70**

Ph: **3,50**

Estratto secco (g/l):

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

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

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Profumi intensi tipici del vermentino**

PREZZO SORGENTE

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

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