

autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

###### IL PRODUTTORE

Nome azienda/produttore e ragione sociale:

Indirizzo (Via, CAP, Località e Comune, Provincia):
Telefono:
Fax:
E-mail:
Sito internet:

Proprietario:Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni):Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):Descrizione del nucleo famigliare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica):

Superficie coltivata totale (ettari):Superficie coltivata a vigneto:Altre colture (quali):Eventuali prodotti acquistabili in azienda:Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione):

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):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):

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente):Vendita diretta (specificare se in azienda, mercati, fiere, e la percentuale):Canali distributivi (specificare quali agenti/distributori, aree di interesse, e la percentuale):
Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare in quali catene, per esempio Coop, Eataly, ecc., e la percentuale):Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta):

Una breve storia dell’azienda:

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche):

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

I miei principi e idealità di produttore:

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

###### IL VINO

*(le informazioni che seguono si riferiscono ad un vino, ma è possibile compilare la scheda più volte, per più vini)*

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

Annata:

#### La viticoltura

Nome vigneto/i:Superficie (ha):
Suolo:Esposizione dei filari:Altitudine:

Vitigno/i:
Portainnesto/i:Forma di allevamento:Età media delle viti:Densità d’impianto (ceppi/ha):Produzione per ceppo (kg/pianta):Produzione per ettaro (q/ha):

Trattamenti (tipologia e frequenza):Fertilizzanti (tipologia e frequenza):Data inizio vendemmia:Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio):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:
Modalità di pressatura:Vinificatori in (materiale):Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata):Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta):
Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm):Metodologia di stabilizzazione:Filtraggi (se sì, tipologia):
Chiarifiche (se sì, tipologia):

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 (%):

Numero di bottiglie prodotte:Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc):Tappo in (materiale):

Destinazione delle vinacce:Produzione di grappe o distillati (sì o no):Quantità:
Luogo e modalità di distillazione:

#### Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: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:

#### PREZZO SORGENTE

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

Eventuali altre considerazioni: