



autocertificazione e prezzo sorgente

il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Stefano Valleri**
Indirizzo: **via del Poggio alla croce 17, 50063 figline valdarno, firenze**
Telefono: **055/9500002 3203493281**
Fax: **055/9500002**
E-mail: **stefano.valleri@yahoo.it**
Sito internet: /

Proprietario: **Stefano Valleri**
Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni): **sì, qualunque giorno su appuntamento**
Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): /

Superficie coltivata totale (ettari): **4**
Superficie coltivata a vigneto: **1**
Altre colture (quali): **olivi, ortaggi, recinto allevamento polli bradi**
Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino, pollo del Valdarno, ortaggi di stagione**
Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **10 ettari totali in proprietà**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Luano Bensi, consulente enologo, tramite associazione Aprovito**
Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **Alessandro Pini consulente**
Lavoratori fissi (indicare il numero): **il titolare**
Lavoratori stagionali (indicare il numero): /
Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: /
Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: /
Ricorso a lavoro interinale (si o no, frequenza): /

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Tizzo della Torre, San Giovese in purezza Igt Toscana, Trillo della Torre, IGT bianco**
Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **2000 annue**
Vendita diretta in azienda (specificare si o no): **sì**
Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare si o no e se sì in quali catene): **no**
Fatturato ultimo anno (inserire scale numeriche):

Una breve storia dell'azienda: **ho iniziato a seguire part time il podere di famiglia negli anni 70, solo la vigna e gli alveari ed avendo il domicilio in città a Firenze. Nel 95 mi sono trasferito nel podere dedicandomi a tempo quasi pieno all'agricoltura, mantenendo l'impegno nell'associazione apistica svolgendo fra l'altro opera di assistenza tecnica. Nel 96 ho iniziato la conversione al biologico, iniziando a coltivare ortaggi.**

Inizialmente avevo scartato l'agricoltura biodinamica giudicandola troppo impegnativa per il rigore e la precisione necessari, ma ho seguito in passato due corsi di biodinamica. Ho iniziato nel 2000 l'allevamento del pollo del valdarno, una vecchia razza toscana sull'orlo dell'estinzione, nell'ambito di un progetto regionale. L'allevamento non è certificato, (troppe Carte), ma seguiamo un disciplinare estremamente rigido, sotto l'aspetto del benessere animale, il non uso di farmaci, l'alimentazione. Vino e polli sono le principali produzioni aziendali.

I miei principi e idealità di produttore: **correttezza, informare il consumatore su cosa vuole dire coltivare ed allevare anche a rischio di perdere tempo e produzione**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **da vietare anche per ricerca**

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Tizzo della Torre**
Annata: **2000**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **medio impasto con galestro**

Esposizione dei filari: **sud sud-est**

Altitudine: **250 msl**

Vitigno/i: **San Giovese**

Portainnesto/i: **vari**

Forma di allevamento: **cordone speronato**

Età media delle viti: **33 anni relativamente al vigneto di origine dell'annata 2000**

Nel 2003 espianto parziale e reimpianto di 0,6 ha

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3000 vigneto vecchio, 4000 nuovo impianto**

Produzione per ceppo (kg/pianta):

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **solfato di rame e zolfo-variabile secondo la stagione**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **letame equino oppure erba trinciata**

Data inizio vendemmia: **primi 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: **con pigia di raspatrice inox a motore**

Modalità di pressatura: **pressa manuale**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **15 giorni - /**
Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **so2 alla vendemmia 5 gr, 2 volte durante l'anno a seguito di analisi**
Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **sì, dal commercio; sì, hanno certificazione**
Metodologia di stabilizzazione:
Filtraggi (se sì, tipologia) : **no**
Chiarifiche (se sì, tipologia) : **no**
Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **sì, 3,4 anni**
Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **no**
Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **sì, 2-3 anni, fino alla vendita**
Eventuali correzioni: **sì, acido tartarico**
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**
Utilizzo di concentratore: **no**
Pratiche di "salasso" : **no**
Resa uva/vino (%): **60%**

Numero di bottiglie prodotte: **2000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**
Tappo in (materiale) : **sughero**

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

Altre informazioni:

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14**
Acidità (g/l) : **4.72**
Ph:
Estratto secco (g/l) :
Anidride solforosa libera: **8**
Anidride solforosa totale: **71**

descrizione organolettica

Il mio vino è: **tannico, abbastanza lungo in bocca, necessita di abbinamento con piatti importanti**

PREZZO SORGENTE

(relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente+iva e il totale)

€ 10 + 2 = 12 € per il vino rosso, 6+ 1.2 vino bianco

Eventuali altre considerazioni: