



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

AZ. AGRICOLA CARUSSIN di FERRO BRUNA

Indirizzo: **REGIONE MARIANO 27 – 14050 SAN MARZANO OLIVETO (AT)**

Telefono: **0141 831358 - 3405012637**

Fax: **0141 829607**

E-mail: **ferrobruna@alice.it**

Sito internet: **www.carussin.it**

Proprietario:

Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni): **SI TUTTI I GIORNI (è gradita una telefonata 3405012637)**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **FATTORIA DIDATTICA POSTI N. 40**

Superficie coltivata totale (ettari): **22 HA**

Superficie coltivata a vigneto: **22 HA**

Altre colture (quali): **-----**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **VINO, BIRRA**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) : **17 HA IN PROPRIETA' – 5 HA IN AFFITTO**

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

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

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **10/15**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **TEMPO INDETERMINATO**

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

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Barbera d'Asti "Asinoi" – Barbera d'Asti "La Tranquilla" – Barbera d'Asti Nizza "Ferro Carlo" - VDT "Il Carica l'Asino" - Moscato d'Asti "Filari Corti" – Passito di Barbera "Respiro di Vigna" – M.to Dolcetto**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **50.000**

Vendita diretta in azienda (specificare si o no): **si**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare si o no e se sì in quali catene): **NO**

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta): **145.000 €**

Una breve storia dell'azienda:

L'azienda agricola Carussin nasce nel 1927 a S. Marzano Oliveto, un piccolo Comune del Sud Monferrato Astigiano, (situato sulle colline tra Nizza Monferrato e Canelli), in seguito all' insediamento del fondatore: Ferro Maggiore proveniente dalla vicina Calosso. (da qui il soprannome in dialetto Piemontese della cascina Carussin ossia Calossese). Inizialmente l'azienda è composta da un cascinale con 4 ettari di vigneto, che si espande successivamente, con l'acquisto di una seconda cascina di 2 ettari. Nel 1950 Maggiore Ferro muore schiacciato da un bue e gli succede il figlio Carlo aiutato dallo zio Giovanni. Negli anni che seguono viene sempre maggiormente incrementata la vocazione vitivinicola dell'azienda, estirpando le piantagioni di mele, ed impiantando nuovi vigneti, principalmente di Barbera d'Asti; fino a raggiungere l'attuale superficie vitata che è di 22 ettari. Nel 1988 Ferro Carlo lascia alle figlie il Suo prezioso bagaglio di esperienza e saggezza, con l'aiuto del quale e con tanta voglia di costruire, Bruna continua questo affascinante e coinvolgente lavoro che è la vinificazione. Attualmente Luigi e Bruna "innestano i loro sogni" sulla realtà ereditata, applicando la loro filosofia di Vita. Da 21 anni non vengono impiegate sostanze nocive per la natura sull'intera superficie, mentre su una parte si è iniziato un progetto ancora più restrittivo che avrà bisogno di un certo periodo di tempo per essere applicato appieno. Carussin Vi aspetta per farVi visitare le cantine: il percorso inizia dalla "cantina del cuore" dove lavoravano i nonni e prosegue attraverso la cantina di affinamento in legno ed in bottiglia, si potrà sbirciare la cantina di vinificazione, l'impianto di pigiatura ed imbottigliamento. Emozionanti sono, inoltre, le attività svolte con gli Asinelli. Bruna ha adoperato sua grande passione ed amore per questo Animale in attività ludiche che hanno la funzione di comunicare l'appagante e complessa semplicità che l'Asino trasmette; con l'Asino anche una semplice passeggiata comunica benessere grazie ad un ancestrale equilibrio in lui insito. Vi aspettiamo, conoscerete una realtà dove la parola d'ordine è: anziché sognare di vivere cerchiamo di vivere i nostri sogni.

I miei principi e idealità di produttore:

anziché sognare di vivere cerco di vivere i miei sogni, trasmettendo il mio amore per il lavoro che faccio con tantissima fatica, poche soddisfazioni economiche ma continuando a crederci!! Voglio che i miei figli, anche se non faranno i contadini, possano godere della qualità dei prodotti che la Terra offre.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

**CONTRARIA In Agricoltura e Zootecnia ,
Favorevole in ambito medico e farmaceutico (insulina , vaccini ecc)**

IL VINO

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

BARBERA D'ASTI "ASINOI"

Annata: **2007**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **4 VIGNETI DI BARBERA D'ASTI CHE NON HANNO UN NOME**

Suolo: **ARGILLOSO**

Esposizione dei filari: **NORD/EST**

Altitudine: **230 SLM**

Vitigno/i: **BARBERA D'ASTI**

Portainnesto/i: **rupestris / 420A**

Forma di allevamento: **GUYOT**

Età media delle viti: **25 ANNI**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **5500**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1.2**

Produzione per ettaro (q/ha): **6600Kg**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Antiperosporici rameici (secondo necessità)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **Letame (secondo necessità)**

Data inizio vendemmia: **15 settembre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **mauale cassette 35 Kg**

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **accorpa tre diversi vigneti dell'azienda su due diversi comuni, San Marzano Oliveto, Nizza Monf.to**

L'enologia

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

Modalità di pressatura:

Vinificatori in (materiale): **irroratore autocostruito abbinato a una pompa liverani**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **10 /12 gg t° ambiente**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **30 g/L**

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

Metodologia di stabilizzazione: **Naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **NO**

Chiarifiche (se sì, tipologia):

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **5 mesi**

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

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

Eventuali correzioni: -----

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: -----

Utilizzo di concentratore: -----

Pratiche di "salasso": -----

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

Numero di bottiglie prodotte: **30000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13.5**

Acidità (g/l) : **6.5 g/L**

Ph: **3.38**

Estratto secco (g/l) : **27.2**

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

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

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **colore rosso rubino con venature purpuree, profumo intenso e complesso di frutta cotta con sentori di ribes, ciliegia e prugna in evidenza . l'impatto gustativo è energico, mentre il sapore si distende con finezza e continuità.**

Curiosità: **vino ottenuto con spremitura soffice e fermentazione controllata con lunga macerazione, 3 rimontaggi giornalieri, la stabilizzazione è naturale durante l'affinamento. Breve affinamento in acciaio. Longevità: 4/5 anni.**

Curiosità: **L'etichetta Barbera d'Asti "ASINOI" è il frutto della passione di Bruna per lo studio e la tutela dell'Asino. La cultura della salvaguardia dell'Asino, animale che ci accompagna dalla nascita della nostra specie, è uno degli innumerevoli obiettivi dell'associazione nazionale "l'Asino" del coordinamento nazionale degli asinari , unitamente al suo utilizzo in attività ludiche ed umanitarie. (richiedete il programma con le proposte "Asinine").**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):

4.5

Eventuali altre considerazioni: **è un Vino adatto ad accompagnare dall'antipasto importante, ai primi piatti molto conditi, ed ai secondi poco impegnativi.**

IL VINO

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

BARBERA D'ASTI "Lia Vi"

Annata: **2007**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Lia vi**

Suolo: **ARGILLOSO**

Esposizione dei filari: **ovest**

Altitudine: **50 m SLM**

Vitigno/i: **BARBERA D'ASTI**

Portainnesto/i: **rupestris / 420A**

Forma di allevamento: **GUYOT**

Età media delle viti: **30 ANNI**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **5500**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1.2**

Produzione per ettaro (q/ha): **6600Kg**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Antiperosporici rameici (secondo necessità)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **Letame (secondo necessità)**

Data inizio vendemmia: **20 settembre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **mauale cassette 35 Kg**

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **accorpa 4 diversi vigneti dell'azienda su due diversi comuni , San Marzano Oliveto , Nizza Monf.to**

L'enologia

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

Modalità di pressatura:

Vinificatori in (materiale): **irroratore autocostruito abbinato a una pompa liverani**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **10 /12 gg t° ambiente**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **30 g/L**

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

Metodologia di stabilizzazione: **Naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia): -----

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **5 mesi**

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

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

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: -----

Utilizzo di concentratore: -----

Pratiche di "salasso": -----

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

Numero di bottiglie prodotte: **30000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13.5**

Acidità (g/l) : **6.5 g/L**

Ph: **3.38**

Estratto secco (g/l) : **27.2**

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **55**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **vino ottenuto con spremitura soffice e fermentazione controllata con lunga macerazione, 3 rimontaggi giornalieri, la stabilizzazione è naturale durante l'affinamento. Breve affinamento in acciaio. Longevità: 4/5 anni.**

Curiosità: **la Barbera d'Asti Lia Vi è la caratteristica Barbera d'Asti, giovane intensa e goduriosa. Il suo nome nasce dalla ricerca fatta sulla moltitudine di nidi spontanei, rispetto alle altre Vigne, che si trovano al momento della potatura. A seguito di una ricerca operata da tecnici si è giunti alla conclusione che il passeraceo che vi nidifica è un uccello migratore che sosta in questa Vigna che si trova sulla sua traiettoria di passaggio. Il nome tecnico del volatile è Muscicava Parva, in piemontese detto "Lia Vi".**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):

6,50

Eventuali altre considerazioni: **è un Vino adatto ad accompagnare dall'antipasto importante, ai primi piatti molto conditi, ed ai secondi poco impegnativi.**

IL VINO

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

BARBERA D'ASTI "LA TRANQUILLA"

Annata: **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **VIGNETO LA TRANQUILLA**

Suolo: **CALCAREO**

Esposizione dei filari: **SUD**

Altitudine: **230 SLM**

Vitigno/i: **BARBERA D'ASTI**

Portainnesto/i: **rupestris / 420A**

Forma di allevamento: **GUYOT**

Età media delle viti: **21 ANNI**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **5500**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **0.9**

Produzione per ettaro (q/ha): **5500Kg**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Antiperosporici rameici (secondo necessità)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **Letame (secondo necessità)**

Data inizio vendemmia: **28 settembre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **mauale cassette 35 Kg**

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **VIGNETO IN SAN MARZANO OLIVETO**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: diraspopigiatrice a rulli **SOFFICE**

Modalità di pressatura: **SOFFICE**

Vinificatori in (materiale): **irroratore autocostruito abbinato a una pompa liverani**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **10 /12 gg t° ambiente**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **30 g/L**

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

Metodologia di stabilizzazione: **Naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **NO**

Chiarifiche (se sì, tipologia):

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **BOTTE DA 42**

QL PER 9 MESI

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

Eventuali correzioni: -----

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: -----

Utilizzo di concentratore: -----

Pratiche di "salasso": -----

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

Numero di bottiglie prodotte: **12.500**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12.5**

Acidità (g/l) : **6.5 g/L**

Ph: **3.38**

Estratto secco (g/l) : **27.2**

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

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

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **colore rosso rubino intenso con leggeri e discreti riflessi aranciati, profumo etereo con sentori di vaniglia, amarena e prugna. Gusto pieno e strutturato, particolarmente morbido, in continua evoluzione.**

Notizie utili: **La Barbera d'Asti La Tranquilla proviene da Vigne selezionate e con produzione ridotta. L'Uva, portata in cantina, subisce una cernita manuale. Avviene una spremitura soffice, una fermentazione a temperatura controllata con una lunga macerazione unita a tre rimontaggi giornalieri. La stabilizzazione avviene in modo naturale durante l'affinamento in grandi botti di legno. La natura stessa del prodotto e le ccure di cantina ne fanno un Vino particolarmente intenso, morbido e suasivo. Longevità: ad aprile 2005 è stata fatta una verticale dall'annata 1997 al 2002, il giudizio di esperti è stato molto positivo sulla freschezza e persistenza delle annate 1997 e 1998 giudicandole ancora in parabola ascendente.**

Curiosità: **la Barbera d'Asti La Tranquilla prende il nome dal terreno di provenienza. La particolare composizione calcarea del terreno fautore di un'avara produzione ha, anticamente, denominato l'appezzamento "La Tranquilla" ...con poca voglia di lavorare.**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva):

8.5

Eventuali altre considerazioni: **La Tranquilla è un Vino che si adatta bene ai primi piatti importanti, ai secondi di carni rosse e selvaggina sia di pelo che di piuma. Ottimo con formaggi stagionati.**