



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

**Cascina Carra' di Anselmo Italo Giuseppe**

Indirizzo: **Loc. San Sebastiano, 96 Monforte d'Alba Cuneo**

Telefono: **0173 792432**

Fax: **0173 792432**

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

Sito internet: **www.cascinacarra.it**

Proprietario: **Italo Giuseppe Anselmo**

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

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 cooperativa**

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Dolcetto d'Alba - Dolcetto di Dogliani - Barbera d'Alba - Barbera d'Alba affinata in barrique - Barbera Superiore - Langhe Chardonnay - Nebbiolo d'Alba.**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **20000**

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

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

**media distribuzione**

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

Una breve storia dell' azienda:

**La storia di Cascina Carra' inizia nel 1986 con la proprieta' di famiglia di 6 ettari e successivamente si amplio' l'azienda 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 ,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"600litri,cioè 2 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, perche 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 cm o nome di fantasia):

**Nebbiolo d'Alba**

Annata: **2005**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i:

Suolo: **terra bianca**

Esposizione dei filari: **sud**

Altitudine: **400 m**

Vitigno/i: **nebbiolo**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento : **giot tradizionale**

Età media delle viti sette

Densità d'impianto (ceppilha): **4800**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1800**

Produzione per ettaro (qlha): **80**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **poltiglia e zolfo**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza) : **concime stallatico**

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 cassetta**

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

Certificazioni (biologica, bio dinamica, altro): **Denominazione di Origine Controllata**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### *L'enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatura**

Modalità di pressatura: **pressa idraulica** “

Vinificatori in (materiale): **no**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione a cappello sommerso**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **2g/hl in fermentazione**

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) : **filtraggio a cartone**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata) :

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **in rovere di 27 hl, e barrique di secondo livello**

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

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **75**

Numero di bottiglie prodotte: **5000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria montanaro**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

#### *Le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico: **14**

Acidità (g/l) : **6,3**

Ph: **3.35**

Estratto secco (g/l) : **24.0**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **9.00**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **24.00**

#### *Descrizione organolettica*

Il mio vino è:

#### *PREZZO SORGENTE*

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

**€7,50**

*Eventuali altre considerazioni:*