



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda Agricola "Roccheviberti" di Claudio Viberti

Indirizzo: **Via Alba Manforte 68, Castiglione Falletto (CN)**

Telefono: **0173 62810, cell. 335 8185761**

Fax: **0173 364159**

E-mail: **claudio@roccheviberti.it**

Sito internet: **www.roccheviberti.it**

Proprietario: **Claudio Viberti**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **Sempre (con preavviso telefonico)**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **0**

Superficie coltivata totale (ettari): **4.50 ha**

Superficie coltivata a vigneto: **4.50 ha**

Altre colture (quali): **-**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **VINO**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Claudio Viberti**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **Claudio Viberti e Papà**

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

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

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): **NO**

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **DOLCETTO D'ALBA DOC "VIGNA MELERA" – BARBERA D'ALBA DOC "VIGNA LUNGA" – LANGHE NEBBIOLO DOC – BAROLO DOCG "VIGNETI ROCCHÉ"**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **20.000**

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): **NO**

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

Una breve storia dell'azienda:

Nata nel 2002 con il subentrare di Claudio nell'azienda del padre, si prefigge di produrre vini di alta qualità vinificando esclusivamente le uve prodotte in azienda in modo da garantire la filiera completa.

I miei principi e idealità di produttore:

Produrre vini con un ottimo rapporto qualità/prezzo

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

contrario

IL VINO

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

Barolo docg "Vigneti Rocche"

Annata: **2003**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Rocche di Castiglione**

Suolo: **Calcareo sabbioso**

Esposizione dei filari: **Sud-Est**

Altitudine: **350 m**

Vitigno/i: **Nebbiolo da Barolo**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **35 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha):

Produzione per ceppo (kg/pianta):

Produzione per ettaro (q/ha): **60-70 q**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Rameici + Zolfo in polvere**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **Organici**

Data inizio vendemmia: **Circa fine ottobre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **Manuale in casse da 20 kg**

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **NO uso di diserbanti**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Uso di diraspapigiatrice soffice**

Modalità di pressatura: **Pressa verticale molto soffice**

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **10 gg circa a temperatura controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **SO2 10 g/q**

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

Metodologia di stabilizzazione: **Freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia): **NO**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **30 mesi in botti da 25 hl di rovere francese**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **6 mesi minimo**

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: **6.500**

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

Tappo in (materiale): **Sughero naturale**

Destinazione delle vinacce: **Distilleria**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14.5**

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/o libera

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

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

€ 20,00 + IVA

Eventuali altre considerazioni: