###### IL VINO

*(le informazioni che seguono si riferiscono a 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 (Sud, Sud-Est, Est...):Altitudine:

Vitigno/i:  
Portainnesto/i:Forma di allevamento:Anno d’impianto: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):

\*Affinamento in acciaio (durata):\*Affinamento in cemento (durata):\*Affinamento in anfora (tipologia, capacità e durata):   
\*Affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità, n° passaggi e durata):\*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):\*Nome prodotto (della grappa o del distillato): \*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 (iva compresa): **€**

\*Eventuali altre considerazioni: