

leoncavallo

**carta dei vini
della terra**



la terra trema

La Terra Trema al Leoncavallo

All'ultima edizione de "La Terra Trema" abbiamo felicemente assaggiato e scelto nuovi sapori.

La Terra Trema è un appuntamento annuale che porta numerosi vignaioli e produttori che fanno conoscere attraverso tre giorni di assaggi, incontri e chiacchiere **i loro prodotti**.

La Terra Trema per il **Leoncavallo** è come una piazza addobbata, quasi fossimo una vecchia versione di fiera campestre o montana, con relazioni che si rinforzano anno dopo anno e che attraverso i Vini della Carta non ci fanno dimenticare che quello che stiamo facendo va nella giusta direzione.

Ma "La Terra Trema" non è solo questo. Il progetto nasce dalla collaborazione e partecipazione di gruppi di persone come i ragazzi del **Folletto25603**, dove si vogliono sperimentare progetti concreti di costituzione di **filiere corte autorganizzate**. Non interessa la grande distribuzione, ma un progetto concreto che parta da chi davvero vive il territorio. Non interessa una cultura massificata, ma sviluppare rapporti e qualità con chi davvero quotidianamente produce cultura con il proprio lavoro.

Per il Leoncavallo la strada intrapresa, grazie e soprattutto alla tenacia dei Folletti che ogni giorno intessono nuove relazioni con agricoltori e produttori, è molto importate: stiamo cercando di guidare i nostri frequentatori alla conoscenza dei sapori e degli odori, ma soprattutto del vignaiolo e del suo lavoro attraverso **l'autocertificazione e il prezzo sorgente**, passo decisivo verso la tracciabilità del prezzo oltre a quella del prodotto, sapendo che il punto di forza è di poter acquistare, in una metropoli come Milano, un ottimo vino ad un altrettanto ottimo prezzo quasi fossimo direttamente nella cantina del produttore.

I Folletti partono per andare a trovare i vignaioli e i piccoli produttori che partecipano a "La Terra Trema". Sul sito (www.laterratrema.org) si possono leggere articoli e racconti che parlano di produttori e produzioni: leggi e pensi di **essere li con loro**. Annusi, assaggi e "guardi" anche attraverso le parole; conosci i produttori anche senza incontrarli e intuisce quanta consapevolezza hanno nel loro lavoro.

Sarebbe bello poter conoscere tutti i vignaioli e vedere le terre che lavorano, ma anche solo assaggiando un bicchiere di vino, ascolta bene i tuoi sensi con gli occhi chiusi, **potresti trovarti direttamente li**.

www.leoncavallo.org
www.laterratrema.org



La Carta dei Vini della Terra Leoncavallo s.p.a.

Per la consumazione in loco va aggiunta una **cauzione di € 2** al prezzo della bottiglia o del bicchiere di vetro, che verrà restituita alla riconsegna del vuoto.

Prezzo Sorgente Prezzo al pubblico*
bottiglia | bicchiere

I VINI ROSSI

Bonarda Vivace Mons Acutus vitigni giovani 2007 <i>croatina</i> Piccolo Bacco dei Quaroni, Montù Beccaria (PV), Lombardia	€ 3,50	€ 6,00 € 2,00
Garda Classico doc Rosso Superiore Predefitte 2004 <i>rebo, marzemino, barbera, groppello, sangiovese</i> La Basia, Puegnago del Garda (BS), Lombardia	€ 6,00	€ 9,00 € 3,00
Libertario Rosso vdt 2009 <i>brachetto secco (clone Migliardi)</i> La Viranda, Calamandrana (AT), Piemonte	€ 4,00	€ 6,00 € 2,00
Barbera d'Asti doc San Giovanni 2008 <i>barbera</i> La Viranda, Calamandrana (AT), Piemonte	€ 3,50	€ 6,00 € 2,00
Dolcetto di Dogliani doc 2008 <i>dolcetto</i> Cascina Carrà, Monforte d'Alba (CN), Piemonte	€ 4,80	€ 7,00 € 2,50
Langhe Dolcetto Le Terrazze doc 2002 <i>dolcetto</i> Cascina Besciolo, Gorzegno (CN), Piemonte	€ 4,00	€ 6,00 € 2,00
Valpolicella Classico Superiore doc 2008 <i>corvina, rondinella, corvinone, molinara</i> Aldrighetti Luigi, Angelo e Nicola, Marano di Valpolicella (VR), Veneto	€ 4,00	€ 6,00 € 2,00
Chianti Colline Pisane docg Podere Il Ceno 2008 <i>sangiovese, malvasia nera, canaiolo</i> Sorelle Palazzi, Morrona di Terricciola (PI), Toscana	€ 4,20	€ 6,50 € 2,00
Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane docg 2008 <i>montepulciano</i> Emanuele Rasicci, Controguerra (TE), Abruzzo	€ 6,00	€ 9,00 € 3,00
Pignatello igt Sicilia Rosso 2008 <i>pignatello (perricone)</i> Nino Barraco, Marsala (TP), Sicilia	€ 9,40	€ 12,50 € 3,50

* spese di spedizione + sottoscrizione al progetto



La Carta dei Vini della Terra Leoncavallo s.p.a.

Per la consumazione in loco va aggiunta una **cauzione di € 2** al prezzo della bottiglia o del bicchiere di vetro, che verrà restituita alla riconsegna del vuoto.

Prezzo Sorgente Prezzo al pubblico*
bottiglia | bicchiere

I VINI ROSATI

Garda Classico doc Chiaretto La moglie ubriaca 2009 € 6,24 € 9,00 | € 2,50
groppello, barbera, sangiovese, marzemino
La Basia, Puegnago del Garda (BS), Lombardia

I VINI BIANCHI

Ca D'Roc 2009 € 3,50 € 6,50 | € 2,00
cortese
La Viranda, Calamandrana (AT), Piemonte

Catarratto igt Sicilia Bianco 2008 € 10,60 € 13,50 | € 3,50
catarratto
Nino Barraco, Marsala (TP), Sicilia

GLI SPUMANTI

Prosecco doc Treviso Spumante Brut € 5,00 € 8,00 | € 2,00
prosecco, verdiso, bianchetta
Canello Giovanni e Marsura Lina, Valdobbiadene (TV), Veneto

I VINI DOLCI

Piemonte Moscato Passito doc Pan del Bric 2008 € 7,00 ----- | € 3,50
moscato
La Viranda, Calamandrana (AT), Piemonte

* spese di spedizione + sottoscrizione al progetto



La Carta dei Vini della Terra
Leoncavallo s.p.a.

	Prezzo Sorgente	Prezzo al pubblico* bicchiere
LE GRAPPE		
Grappa di Bonarda Cantine di Mezzaluna, Montalto Pavese (PV), Lombardia	€ 13,00	€ 3,00
Grappa di Pinot Nero Cantine di Mezzaluna, Montalto Pavese (PV), Lombardia	€ 13,00	€ 3,00
Grappa di Vinaccia La Basia, Puegnago del Garda (BS), Lombardia c/o stabilimento di Gussago (BS)	€ 14,00	€ 3,00
Grappa di Vinaccia La Viranda, Calamandrana (AT), Piemonte	€ 12,00	€ 3,00
Grappa di Barbera affinata in rovere La Viranda, Calamandrana (AT), Piemonte	€ 14,00	€ 3,00
Grappa di Grignolino Cascina `Tavijn, Scurzolengo (AT), Piemonte c/o F.lli Rovero, Asti (AT)	€ 14,00	€ 3,00
Grappa di Chianti Sorelle Palazzi, Morrone di Terricciola (PI), Toscana c/o stabilimento di Mombaruzzo (AT)	€ 15,00	€ 3,00
Grappa di Montepulciano Fiorano, Cossignano (AP), Marche c/o Tenute Collesi, Apecchio (PU)	€ 13,00	€ 3,00

* spese di spedizione + sottoscrizione al progetto



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

PICCOLO BACCO DEI QUARONI DI LAURA BRAZZOLI

Indirizzo: **FRAZ. COSTAMONTEFEDELE – 27040 MONTU' BECCARIA (PV)**

Telefono: **0385 60521**

Fax: **0385 60521**

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

Sito internet: **www.piccolobaccodeiquaroni.it**

Proprietario: **LAURA BRAZZOLI**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **SI' SOLO SU
PRENOTAZIONE**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **RISTORAZIONE PER 25 POSTI**

Superficie coltivata totale (ettari): **13.00**

Superficie coltivata a vigneto: **13.00**

Altre colture (quali): **NESSUNA**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **VINO**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **TUTTO IN
PROPRIETA'**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **DR. GIUSEPPE ZATTI
CONSULENTE ENOLOGO- DR. MARIO CAVALLI RESPONSABILE DI CANTINA**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **COME SOPRA**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **1**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **VENDEMMIATORI 7/8**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **CONTRATTO A TEMPO
INDETERMINATO COME OPERAIO SPECIALIZZATO**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **CONTRATTO A TEMPO
DETERMINATO COME OPERAIO COMUNE**

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia):

BONARDA "MONS ACUTUS"

PINOT NERO "LA FIOCCA"

BUTTAFUOCO "CA' PADRONI"

BARBERA "GUSTAVO"

VENDEMMIA TARDIVA DI MALVASIA "ELOS"

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **40.000**

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): **€.120.000,00**

Una breve storia dell'azienda: **La nostra azienda con un' estensione di circa 13 ettari
tutti a vigneto, si trova in Oltrepò Pavese, a Montù Beccaria, terra importante
soprattutto per la produzione di vini rossi. Azienda storica dell'Oltreppo Pavese si è
sempre caratterizzata per la produzione di vini di qualità**

I miei principi e idealità di produttore: **Ci proponiamo di offrire una gamma di vini che siano espressione del territorio, con una cura attenta alle tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale per avere prodotti non omologati, di buona qualità che siano in grado di dare "emozioni" perchè, come diceva il grande Luigi Veronelli, "il vino ci parla".Ma poi ci interessa anche far conoscere direttamente ai consumatori dove il nostro vino viene prodotto, come viene prodotto e da chi per instaurare un rapporto di fiducia tra vignaiolo e consumatore.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Non necessario in viticoltura**

IL VINO

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

Bonarda " Mons Acutus"

Annata: **2007**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Il Fornacione**

Suolo: **medio impasto**

Esposizione: **sud-ovest**

Altitudine: **200msm**

Vitigno/i: **Croatina 100%**

Portainnesto/i: **so4**

Forma di allevamento: **A TRALCIO RINNOVATO**

Età media delle viti: **5 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **6000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **kg 1,5**

Produzione per ettaro (q/ha): **90 qli**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **ogni 20gg con prodotti di 3 e 4 classe**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **ORGANICI UNA VOLTA L'ANNO**

Data inizio vendemmia: **FINE SETTEMBRE META' OTTOBRE**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **MANUALE IN CASSETTE**

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **TECNICHE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE SECONDO I REGOLAMENTI COMUNITARI**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **con pigia diraspatrice**

Modalità di pressatura: **pressatura soffice**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **15gg a 24°**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **5gr/hl alla pigiatura**

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): **a cartoni**

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

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

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **2 mesi**

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: **12000**

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

Tappo in (materiale): **sintetico**

Destinazione delle vinacce:

Produzione di grappe o distillati (sì o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico **13,00 %VOL**

Acidità (g/l): **5,5 %**

Ph:

Estratto secco (g/l): **28,00%**

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

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

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Colore rubino intenso con spuma vivace. Profumi di frutta fresca e tempera. Al palato è vivace e fresco, morbido con gradevole nota tannica.**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€3,33 + IVA 20% = €4,00**

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Elena Parona Az. Agr. La Basia

Indirizzo: **Via Predefitte 31 – 25080 Puegnago d/Garda (BS)**

Telefono: **0365.555958 o 348.6956549**

Fax: **0365.555958**

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

Sito internet: **www.labasia.it**

Proprietario: **Elena Parona**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **sì, su appuntamento**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **sala di degustazione (fino a 30 persone circa), appartamenti di Agriturismo per un tot. di n°18 posti letto**

Superficie coltivata totale (ettari): **24,00**

Superficie coltivata a vigneto: **4,00**

Altre colture (quali): **oliveto, prati stabili, erba medica, cereali vernini, mais var. vitree da farina**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vini DOC Garda Classico, Olio del Garda, Grappa, Miele, farina di mais.**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **responsabile di cantina Dott. Elena Parona con consulenza dell'enologo Sig. Giuseppe Piotti**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **Elena Parona**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **01**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **02**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **contratto agricolo a tempo indeterminato**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **contr. Agr. t. d.**

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia):

Garda Classico DOC Chiaretto "La moglie ubriaca"

Garda Classico DOC Gropello "La botte piena"

Garda Classico DOC Rosso Sup. "Martì"

Garda Classico DOC Rosso Sup. "Predefitte"

Garda Classico DOC Rosso

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **30.000**

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

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): **80.000 €**

Una breve storia dell'azienda: **L'Azienda Agricola LA BASIA nasce nel 1975 dalla passione di Elena Parona, agronomo: ventiquattro ettari di proprietà, di cui quattro a vigneto sulle colline del Garda Bresciano, terre tradizionalmente vocate alla viticoltura, che è stata dall'inizio la principale attività. Oggi grazie al contributo delle**

persone che accanto a Elena vi si sono impegnate negli anni, LA BASIA è un progetto più vasto, aperto su molti fronti:

Azienda Agricola, Agriturismo come ospitalità rurale e Agriturismo ippico

I miei principi e idealità di produttore: **nel rispetto del territorio, in tutte le sue sfaccettature, condurre una agricoltura sostenibile, con uno sguardo al passato, ma tenendo ben saldi i criteri moderni di produzione e un modello operativo per il perseguimento della qualità e della massima salubrità;**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **non ho una completa, scientifica conoscenza del tema; per ora sono contraria , ma aperta a non trascurare eventuali condizioni positive**

IL VINO

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

Garda Classico DOC Rosso Superiore "Predefitte"

Annata: **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Predefitte, Sanmartine 98**

Suolo: **di origine morenica, tendenzialmente sabbioso, con vene argillose, buona dotazione di scheletro, inerbito**

Esposizione dei filari: **Sud -Est**

Altitudine: 280 metri s.l.m.

Vitigno/i: **Rebo e Marzemino 60%, Barbera, Gropello e Sangiovese 40%**

Portainnesto/i: **420A, SO4**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **5-12 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4350 ceppi/ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,50 - 2,00 kg circa**

Produzione per ettaro (q/ha): **80 Q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **trattamenti di copertura a base di rame e zolfo, in numero variabile a seconda dell'andamento stagionale (nel 2009 circa 12 trattamenti, sospesi completamente da metà agosto). Nessun trattamento antibiotritico**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **utilizzo quasi esclusivo di concimi organici di origine animale (letame di cavallo o di bovini) distribuiti a fine inverno, inizio primavera.**

Data inizio vendemmia: **a seconda dell'andamento stagionale, nell'anno in corso (2010) 3 ottobre 2010**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **no, utilizzo di prodotti a basso impatto ambientale, con controllo della quantità di rame (non super. a 6 kg/ha)**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **i terreni sono coltivati con inerbimento integrale, si pratica potatura verde (cimature leggere 1 o 2 volte nel periodo di maggiore sviluppo vegetativo e a seconda della vigoria della pianta; al bisogno leggere sfogliature in prossimità del grappolo nel periodo pre-vendemmia per favorirne la sanità, diradamento dei grappoli a fine invaiatura se necessario (per migliorare l'equilibrio e non creare stress della pianta, favorire una maturazione omogenea del prodotto). Il nostro vigneto è protetto con reti antigrandine "a grembiule" disposte in verticale sul lato ovest di ogni filare**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice orizzontale a rulli gommati**

Modalità di pressatura: **pressatura con pressa a polmone cilindrico in gomma, tipo Willmes**

Vinificatori in (materiale): **si utilizzano le stesse vasche che sono utilizzate per la maturazione dei vini, in acciaio e in cemento verniciato**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione di 21 giorni con temperature che arrivano normalmente sui 29 - 30 °C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **alla pigiatura aggiunta di metabisolfito potassico nell'ordine di 8-12 gr./hl di pigiato; a fine fermentazione malolattica aggiunta di metabisolfito di potassio 5-6 gr/hl che viene mantenuto durante il periodo di affinamento**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una

certificazione No Ogm): **sì**, lieviti **Fermol rouge (AEB) e Blastosel Gran cru (Agrivite snc); certificazione OGM free**

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **filtrazione sgrassante a cartoni appena prima dell'imbottigliamento**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **chiarifica con prodotto a base di albumina e gelatine al bisogno, prima dell'imbottigliamento**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **circa 20 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **10 - 12 mesi in barriques di rovere francese 225 litri usate con più passaggi**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **almeno 8 mesi**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **68%**

Numero di bottiglie prodotte: **5000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **vengono consegnate alla distilleria e utilizzate per produrre la Grappa "La Basia"**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione: **c/o Distilleria Peroni Maddalena – Gussago, distillazione in caldaie di rame**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13%**

Acidità (g/l) : **5,50**

Ph: **3,60**

Estratto secco (g/l) : **31,00**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **30,00**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **85,00**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Colore: rosso rubino con piacevoli sfumature violacee**

Profumo: intenso all'olfatto, con eleganti sentori fruttati, dalla ciliegia matura ai frutti di bosco.

Gusto: Pieno e armonico al gusto; vino elegante con piacevole evoluzione aromatica, che parte da un sorso morbido, per lasciare in bocca piacevoli tonalità tostate e di liquerizia; ottima la persistenza e la complessità.

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva): **f.co cantina per vendita diretta: € 11,00**

Eventuali altre considerazioni: **L'eventuale presenza di lievi depositi è da ritenersi sintomo di genuinità e integrità, non essendo il prodotto sottoposto a trattamenti stabilizzanti.**

IL VINO

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

Garda Classico DOC Chiaretto "La moglie ubriaca"

Annata: **2009**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Vigneto 98 e Vigneto 2000**

Suolo: **di origine morenica, tendenzialmente sabbioso, con vene argillose, buona dotazione di scheletro, inerbito**

Esposizione dei filari: **sud-est**

Altitudine: **280 metri s.l.m.**

Vitigno/i: **Groppello 50%, Barbera 25%, Sangiovese 10% e Marzemino 5%**

Portainnesto/i: **420A, SO4,1103 P**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **9 - 11 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4350 ceppi/ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,5 - 2,5 kg circa**

Produzione per ettaro (q/ha): **80 Q.li**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **trattamenti di copertura a base di rame e zolfo, in numero variabile a seconda dell'andamento stagionale (nel 2009 circa 12 trattamenti, sospesi completamente da metà agosto), nessun trattamento antibiotritico.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **utilizzo quasi esclusivo di concimi organici di origine animale (letame di cavallo o di bovini) distribuiti a fine inverno, inizio primavera.**

Data inizio vendemmia: **a seconda dell'andamento stagionale, nell'anno in corso (2010) una prima raccolta al 27settembre 2010**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **no, utilizzo di prodotti a basso impatto ambientale, con controllo della quantità di rame (non super. a 6 kg/ha)**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **i terreni sono coltivati con inerbimento integrale, si pratica potatura verde (cimature leggere 1 o 2 volte nel periodo di maggiore sviluppo vegetativo e a seconda della vigoria della pianta; al bisogno leggere sfogliature in prossimità del grappolo nel periodo pre-vendemmia per favorirne la sanità, diradamento dei grappoli a fine invaiatura se necessario (per migliorare l'equilibrio e non creare stress della pianta, favorire una maturazione omogenea del prodotto). Il nostro vigneto è protetto con reti antigrandine "a grembiule" disposte in verticale sul lato ovest di ogni filare**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice orizzontale a rulli gommati**

Modalità di pressatura: **nessuna pressatura, si utilizza solo mosto fiore**

Vinificatori in (materiale): **si utilizzano le stesse vasche che sono utilizzate per la maturazione dei vini, in acciaio e in cemento verniciato**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **dopo una macerazione di durata variabile dalle 10 alle 14 ore a seconda della temperatura e della varietà delle uve, si separa il mosto fiore, segue una defecazione statica di 24 ore a temp. controllata 14-16°C, dopo il travaso si fa innesto di lieviti.**

La fermentazione avviene a temp. **controllata tra i 17°C e i 19°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **alla pigiatura aggiunta di metabisolfito potassico nell'ordine di 8-12 gr./hl di pigiato; a fine fermentazione aggiunta di 3-4 g/hl di metabisolfito potassico che viene mantenuto**

durante il periodo di affinamento

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **sì , lieviti blastosel FR95 (Agrivite snc); con certificazione OGM free**

Metodologia di stabilizzazione: **a freddo, naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **filtrazione a cartoni appena prima dell'imbottigliamento e microfiltrazione al momento dell'imbottigliamento che normalmente avviene tra la metà e la fine del mese di febbraio**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **una chiarifica durante la fermentazione con utilizzo di prodotto a base di caseina. In caso di difficoltà di illimpidimento si ripete una seconda leggera chiarifica con caseina e bentonite,**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **circa tre mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**

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

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **40%**

Numero di bottiglie prodotte: **8000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero**

Destinazione delle vinacce: **vengono consegnate alla distilleria e utilizzate per produrre la Grappa "La Basia"**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione: **c/o Distilleria Peroni Maddalena – Gussago, distillazione in caldaie di rame**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13%**

Acidità (g/l) : **6,20**

Ph: **3,25**

Estratto secco (g/l) : **21,00**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **27,5**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **100**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Caratteristica principale è il suo profumo di floreale, delicatamente fruttato e fresco; al gusto risulta ben strutturato, sapido e persistente.**

Può essere gustato come aperitivo, accompagnare antipasti e primi leggeri anche a base di pesce, pesci saporiti arrosto o alla griglia, carni bianche e formaggi freschi. Servire a temperatura di 12°- 14° gradi

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente (compreso d'iva): **f.co cantina per vendita diretta: € 6,70**

Eventuali altre considerazioni: **Il Chiaretto "La moglie ubriaca" è caratterizzato da notevole longevità; ciò è dovuto al fatto che durante la lavorazione vengono rispettati i tempi naturali di maturazione in modo da mantenere la massima integrità del prodotto finale, con ridotta ossidazione e il mantenimento di una buona struttura.**



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Azienda Agricola La Viranda s.c.

Indirizzo: **Via Maestra 22, 14042, Calamandrana (AT)**

Telefono: **0141856571**

Fax: **0141856571**

E-mail: **vini@laviranda.it**

Sito internet: **www.laviranda.it**

Proprietario: **Claudio Solito, Lorella Solito, Secondo Scanavino, Emanuele Giordano, Alfiero Solito**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **Sì – su appuntamento**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **Agriturismo h 12 posti letto – 60 coperti**

Superficie coltivata totale (ettari): **25 ettari**

Superficie coltivata a vigneto: **19,80 ettari**

Altre colture (quali): **5,20 ettari di orti, frutteti, campi, prati.**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Vino – Grappa – Salumi – Marmellate – Composte**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **11 ettari di proprietà dei soci dell'azienda, 14 ettari in affitto**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Claudio Solito – responsabile di cantina, Sergio Molino - consulente tecnico**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **Flavio Bera - consulente**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **i soci**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **1 in agriturismo – 3 in campagna**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **Contratto Nazionale Stagionali Agricoli**

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia):

BARBERA D'ASTI d.o.c. SAN GIOVANNI

BARBERA D'ASTI d.o.c. SUPERIORE

BARBERA DEL MONFERRATO d.o.c.

LANGHE d.o.c. DOLCETTO

FREISA D'ASTI d.o.c.

LA ROU (Cabernet-Sauvignon)

LIBERTARIO ROSSO (Brachetto secco - clone Migliardi)

MONSU ARDISSON (Pinot Nero)

CHARDONNAY d.o.c. 'L MARTINET

CORTESE d.o.c.

MONFERRATO BIANCO d.o.c. (Sauvignon blanc)

MOSCATO D'ASTI d.o.c.

MOSCATO D'ASTI d.o.c. PASSITO

SPUMANTE BRUT (Cortese e Chardonnay).

**Con il nome CA' PONCHIONE di Lorella e Claudio Solito:
LA SOPA - BARBERA D'ASTI SUPERIORE - Riserva 2001
'L VIGNOT - PINOT NERO - Riserva 2001
LA PIPIONA - CABERNET SAUVIGNON - Riserva 2001**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **40.000**

Produzione di vino sfuso: **Monferrato Rosso - 7.000 litri, Cortese - 9.000 litri**

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

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

12.000 bottiglie a Bival s.c.r.l. distributore per grossisti e grande distribuzione: in parte con etichetta La Viranda e in parte con etichetta del venditore.

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

Una breve storia dell'azienda: **La cooperativa La Viranda nasce nel 1980 da un "sogno" come cooperativa di contadini e disoccupati, alle inizio la cooperativa faceva solo produzione agricola e conferiva la frutta al consorzio di San Marzano e l'uva alla cantina sociale di Calamandrana, nel 1987 La Viranda apre l'agriturismo, uno dei primi della zona, per avere uno sbocco diretto alla sua produzione, nel 1992 la cooperativa ha diviso i terreni tra i soci.**

Nel 2001 inizia la commercializzazione del vino de La Viranda scelta indispensabile per continuare lavorare e produrre un prodotto di qualità senza lasciare ad altri tutto il margine.

I miei principi e idealità di produttore: **Il vino è un prodotto per tutti, tutti hanno diritto di bere del buon vino a prezzi accessibili.**

Cerchiamo di fare un prodotto che raggiunga questi obiettivi, la nostra soddisfazione sta nell'incontrare le persone che apprezzano il nostro prodotto, lavoriamo per arrivare direttamente al consumatore finale.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Assolutamente negativa**

IL VINO

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

Vino da Tavola Rosso "Libertario Rosso"

Annata: **2006**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Calamandrana - foglio 6 - mq. 2520**

Suolo: **Calcareao bianco, profondo**

Esposizione dei filari: **Sommità collina**

Altitudine: **210 m.s.l.m.**

Vitigno/i: **Brachetto - Clone Migliardi (antica varietà di Nizza Monferrato)**

Portainnesto/i: **41b**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **8 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4500 ceppi/ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,8 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **60/80 quintali**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Prodotti organici: Mancozeb (2 volte) – Concime fogliare a base di fosfito di potassio – Zolfo colloidale – Idrossido di Rame – 2 trattamenti obbligatori della flavescenza.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **Fertilizzante organico biologico**

Data inizio vendemmia:

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):

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Soffice**

Modalità di pressatura: **Soffice**

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **7/8 gg. a 30°C controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **15 mg/l prima della fermentazione - 2,5 mg/l dopo 6 mesi di affinamento - 5 mg/l prima dell'imbottigliamento**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **RBL97 – No OGM**

Filtraggi (se sì, tipologia): **Un passaggio in filtro a farina e in cartucce da 3 micron**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **1 albume fresco d'uovo per hl. e 4 g/hl. Bentonite**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **8 mesi**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **2 mesi**

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso":

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

Numero di bottiglie prodotte: **1700**

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

Tappo in (materiale): **sughero 24,5x40 1+1**

Destinazione delle vinacce:

Produzione di grappe o distillati (sì o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,20%**

Acidità (g/l): **6,2**

Ph:

Estratto secco (g/l): **29**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **70 mg/l**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **86 mg/l**

Descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è: **Rosso rubino, morbido a volte con qualche residuo di zucchero, leggermente tannico, aromatico tipico del vitigno.**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 4,20 (Riferito alla bottiglia IVA inclusa)**

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

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

BARBERA D'ASTI d.o.c. SUPERIORE

Annata: **2003**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **LA SOPA**

Suolo: **calcareo bianco con buona % sabbia**

Esposizione: **Sud-Est**

Altitudine: **200 m.s.l.m.**

Vitigno/i: **Barbera**

Portainnesto/i: **41 B**

Forma di allevamento: **Guyot**

Età media delle viti: **2 appezzamenti: 35 anni e 65 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **7500 ceppi/ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **0,8 kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **45/50 quintali**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Prodotti organici: Mancozeb (2 volte) – Concime fogliare a base di fosfito di potassio – Zolfo colloidale – Idrossido di Rame – 2 trattamenti obbligatori della flavescenza.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **Fertilizzante organico biologico**

Data inizio vendemmia: **28/09/2003**

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): **No**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **Lavorazioni a verde sulla vite, arieggiatura e sfogliatura.**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Soffice**

Modalità di pressatura: **Soffice**

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **7/8 gg. a 30°C controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **15 mg /l prima della fermentazione (dopo pigiatura), 2,5 mg/l dopo circa 6 mesi di affinamento, 5 mg/l prima dell'imbottigliamento**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **BRM42 selezionato da Sergio Molino – No OGM**

Metodologia di stabilizzazione: **Nessuna**

Filtraggi (se sì, tipologia): **Un solo passaggio in un profil da 5 micron**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **1 albume fresco d'uovo per hl. e 4 g/hl. bentonite**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **4 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **18 mesi in barrique 225 l. – 40% legno al 1° passaggio - 60% al 2° passaggio**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **12 mesi**

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: **3.250**

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

Tappo in (materiale): **24,5x50 Sughero naturale**

Destinazione delle vinacce: **Grappa**

Produzione di grappe o distillati (sì o no. se sì, nome del prodotto): **Sì (30334), Grappa monovitigno di Barbera affinata in rovere, Grappa Piemonte bianca da vinacce di uve piemontesi**

Quantità: **652 l.**

Luogo e modalità di distillazione: **Distilleria Villa Rosati – Neive (CN), Distillazione Tradizionale – Alambicco in rame – Bagnomaria**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14,50%**

Acidità (g/l): **5,2**

Ph:

Estratto secco (g/l): **34**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **70 mg/l**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **82 mg/l**

Descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è: **Colore rubino, violaceo intenso, cupo, grande struttura.**

Profumi fruttato di frutta matura, grande morbidezza (bassa acidità) complesso, con grande permanenza in bocca.

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 6,70 (IVA inclusa)**

Eventuali altre considerazioni: **Il 2003 per questa zona del Piemonte è stato un'annata eccezionale (come il '64 e il '97)**



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Cascina Carra' di Anselma Italo Giuseppe

Indirizzo: **Loc. San Sebastiano 96, Monforte d'Alba (CN)**

Telefono: **0173 792432**

Fax: **0173 792432**

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

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

Proprietario: **Italo Giuseppe Anselma**

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 Andrea Paglietti**

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 d'Alba Superiore

Langhe Chardonnay

Nebbiolo d'Alba

Langhe doc Rosso

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **25000**

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 proprietà' 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" 600 litri, cioè 12 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, perché così facendo si verrebbe a meno della salvaguardia della tipicità dei nostri prodotti ed in più non è stato ancora reso chiaro se ci saranno rischi per la nostra salute.



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Cascina Besciolo

Indirizzo: **Fr.Pianelle 23, 12070, Gorzegno (CN)**

Telefono: **017386038**

Fax: **017386038**

E-mail: **cascinabesciolo@tiscali.it**

Sito internet:

Proprietario: **Chinazzo Marco**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni) **Sì, in qualsiasi giorno, previo appuntamento**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **Appoggio ad agriturismi della zona**

Superficie coltivata totale (ettari): **13**

Superficie coltivata a vigneto: **2,62**

Altre colture (quali): **Nocciole, bosco**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Vino**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **di proprietà e 4 ha in affitto**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Sì, un consulente**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **Sì, un consulente**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **No**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **No**

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):

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia):

Langhe Dolcetto

Langhe Bianco

Langhe Nebbiolo

Piemonte Barbera "La Rebecca"

Langhe Dolcetto "Le Terrazze"

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **10000-12000**

Produzione di vino sfuso (sì o no, quantità): **No**

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

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: **E' dura, ma stiamo cercando di scrivere noi la storia della Cascina Besciolo**

I miei principi e idealità di produttore: **Cerco di valorizzare quelle zone che mi hanno visto crescere, sfruttando al meglio le risorse del territorio; consiglio sempre a chi assaggia i miei prodotti di "camminare" insieme a me le vigne dai quali nascono**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Assolutamente contrario**

IL VINO

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

DOLCETTO Le Terrazze

Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **Argilloso, calcareo e limoso**

Esposizione: **sud,sud-est**

Altitudine: **500-550**

Vitigno/i: **dolcetto in purezza**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **20-23 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **6500**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **0,9-1,2 Kg per pianta**

Produzione per ettaro (q/ha): **30 qli**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Rame ogni 7 giorni (con condizioni favorevoli)e zolfo 3 volte l'anno**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **No, solamente l'impiego di letame o di stallatico**

Data inizio vendemmia: **20 settembre**

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):

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **Viticultura di montagna**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Mediante diraspapigiatrice**

Modalità di pressatura: **Soffice, con torchio idraulico**

Vinificatori in (materiale): **Vetroresina**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **18-20 gg 27°<t°<30°**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **metabisolfito, 10 g durante la pigiatura e dopo l'imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **Stabilizzazione tartarica**

Filtraggi (se sì, tipologia): **Sì, cartoni larghi**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **Albumina d'uovo**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **no**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **Barrique da 225 l, non nuove, per 8 mesi**

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

Eventuali correzioni: **No**

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

Utilizzo di concentratore: **No**

Pratiche di "salasso": **No**

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

Numero di bottiglie prodotte: **1730**

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

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

Destinazione delle vinacce: **Distilleria Artigianale Castelli Giuseppe**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,50 % vol**

Acidità (g/l): **6,20**

Ph: **3,35**

Estratto secco (g/l): **29,50**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **34 mg/l**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **102 mg/l**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **6.50 + 1.30 IVA = 7,80 €**

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Società Agricola Aldrighetti Luigi, Angelo e Nicola

Indirizzo: **via Bignele 4, Marano di Valpolicella (VR)**

Telefono: **045 7755061**

Fax: **045 7755061**

E-mail: **lualdri@tin.it**

Sito internet: **www.lebignele.it**

Proprietario:

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **Sì, basta un preavviso**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Superficie coltivata totale (ettari): **12 ha**

Superficie coltivata a vigneto: **8 ha**

Altre colture (quali): **ciliegi, olivi e albicocchi**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **enologo come consulente**

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

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

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 (sì o no, frequenza):

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia):

Amarone

Recioto

Ripasso

Valpolicella Superiore

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **13000**

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

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

enoteche

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

Una breve storia dell'azienda: **Da cinque generazioni si tramandano la passione per il vino.**

I miei principi e idealità di produttore: **mantenere e continuare la produzione del vino mantenendone la sua originalità**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Non sono d'accordo con gli OGM**

IL VINO

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

Amarone

Annata: **2005**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Le Bignele**

Suolo: **argilloso**

Esposizione dei filari:

Altitudine: **300m**

Vitigno/i: **Corvina, Rondinella, Corvinone, Molinara**

Portainnesto/i: **selezionato in base al terreno 420°**

Forma di allevamento: **pergola doppia trentina**

Età media delle viti: **40**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **1,5 m²**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **6 Kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **120q/ha**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **di copertura**

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

Data inizio vendemmia: **metà settembre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **raccolta in casse, l'appassimento, e poi intero**

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **viene utilizzata la diraspa pigiatrice**

Modalità di pressatura: **pressatura soffice con pressa a polmone**

Vinificatori in (materiale): **acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerazione di circa 40 giorni**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **NO**

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

Metodologia di stabilizzazione: **il vino va stabilizzarsi con la maturazione**

Filtraggi (se sì, tipologia): **sì con filtro a pannelli**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **NO**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata):

Eventuali correzioni: **NO**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **mosto concentrato rettificato**

Utilizzo di concentratore: **uso di concentratore**

Pratiche di "salasso": **NO**

Resa uva/vino (%): **Valpolicella Superiore e Ripasso 70% mentre l'Amarone e il Recioto 40%**

Numero di bottiglie prodotte: **non si sanno perché siamo appena partiti**

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

Tappo in (materiale): **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico **15**

Acidità (g/l): **5,5**

Ph: **3**

Estratto secco (g/l): **20**

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

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

Descrizione organolettica

Il mio vino è: prodotto rispettandolo il più possibile

PREZZO SORGENTE

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

Amarone 2000 20€

Recioto 2005 11€

Ripasso Classico Sup. 2003 7€

Amarone 2001 18€

Amarone 2005 15€

Valpolicella Superiore 2004 4.50€

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Canello Giovanni e Marsura Lina s.s.

Indirizzo: **Colmello del col n. 21, 31049, Valdobbiadene (TV)**

Telefono: **0423901021 – cel. 3393216924**

Fax: **0423901021**

E-mail: **carlo.canello@alice.it**

Sito internet: **no**

Proprietario: **come sopra**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **non in azienda ma varie strutture nelle vicinanze, b&b in loco**

Superficie coltivata totale (ettari): **13,8446**

Superficie coltivata a vigneto: **5,37**

Altre colture (quali): **mais, prato, bosco**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino in bottiglia ed in stagione anche sfuso**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **ha 13,8446 dei quali ha 1,4342 in affitto**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **conduzione familiare**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **come sopra**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **no**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **in vendemmia il numero varia**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: -----

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

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia):

Valdobbiadene Prosecco superiore d.o.c.g. spumante

Prosecco d.o.c. Treviso spumante

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **attualmente circa 11.000**

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

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare sì o no e se sì in quali catene): **solo le eccedenze sfuso a spumantista**

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

Una breve storia dell'azienda: **qui dovrei tornare bambino e poi ricordare i racconti di mio padre e quelli che mio nonno faceva a lui , alla fine i miei , non è facile raccontare in poche righe una storia che in essa si perde.**

I miei principi e idealità di produttore: **lunghi da esprimere e soprattutto penso offensivi per troppa gente**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: " **è una storia sbagliata " f. de andre`**

IL VINO

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

Treviso Prosecco doc Spumante Brut

Annata: **2009**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **fratta-tenada-pecol bucai-nondre-costa-barch-cisura-**

Suolo: **quasi completamente ripido , composto da argilla , arenarie , calcareo**

Esposizione dei filari: **est – sud est**

Altitudine: **dai 200 ai 350 mt.**

Vitigno/i: **prosecco con qualche intrusione di verdiso e bianchetta**

Portainnesto/i: **berlandieri – dulot-1106 p-**

Forma di allevamento: **cappuccina**

Età media delle viti: **non si può definire una media precisa , ho viti piantate nel 19 ed innestate nel 21si piantano tutte o quasi a mano sostituendo le piante che muoiono ..possiamo azzardare una media dei 50-60 anni.**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **variabile a seconda della pendenza del terreno**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **sempre variabile, non avendo silvio che le governa ognuna fa quello che può.**

Produzione per ettaro (q/ha): **consentita come d.o.c.g. 135 .. sempre comunque un pò variabile da questo peso, in eccesso come in difetto.**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **al bisogno , come tipologia e come frequenza**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **come sopra**

Data inizio vendemmia: **molto variabile , ultimamente dal 3 al 25 settembre, quest'anno io il 21 settembre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **secchi portati a mano fino al rimorchio, che può essere più o meno vicino**

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **così uguale ma così diversa.....**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice**

Modalità di pressatura: **vaslin, ma non si può chiamare pressata, anche lì si può scegliere tanto**

Vinificatori in (materiale): **cemento vetrificato**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **durata variabile, la temperatura va sempre controllata.**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **solforosa alla pigiatura, no acidi**

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

Metodologia di stabilizzazione: **controllo della temperatura**

Filtraggi (se sì, tipologia): **tradizionale a farina fossile (diatomite)**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **solo per la spumantizzazione**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **20-30 gg. Per il metodo charmat**

Eventuali correzioni: **no, solforosa a parte**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **fra le diverse tipologie circa 11.000 , attualmente**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **spumante**
Tappo in (materiale): **sughero a contatto col vino, agglomerato di sughero il resto**

Destinazione delle vinacce: **dalla vendemmia 2009 il permesso per smaltirle nei propri terreni, prima consegnate in distilleria.**

Produzione di grappe o distillati (si o no):

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **11 – 11,5 %vol**

Acidità (g/l): **6.3 -6.9**

Ph: **3,05**

Estratto secco (g/l): **15**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **25**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **90**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **vino come da dicitura**

PREZZO SORGENTE

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

euro 5.50 per lo spumante d.o.c.

euro 6.50 per il d.o.c.g. (franco cantina salvo i casi di promozione fiera)

Eventuali altre considerazioni: **in loco**



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

AZIENDA AGRICOLA SORELLE PALAZZI

Indirizzo: **VIA DEL CHIANTI 34, 56030, MORRONA (PI)**

Telefono: **05876549003**

Fax: **0587654907**

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

Sito internet: **www.sorellepalazzi.it**

Proprietario: **Paola Palazzi**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **sempre previo avviso**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **no**

Superficie coltivata totale (ettari): **20**

Superficie coltivata a vigneto: **11**

Altre colture (quali): **ulivo**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino, olio**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Guido Beltrami, Andrea Di Maio (consulente)**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) : **Roberto Righi (consulente)**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **4**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **6**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **indeterminato**

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

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia):

Chianti Colline Pisane DOCG "Podere il Ceno"

Chianti Colline Pisane DOCG Riserva

Chianti Superiore DOCG "La Casina di Badia"

Toscana IGT Bianco "Trebiano e Malvasia"

Vin Santo del Chianti Riserva DOC

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **40000**

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

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 1973, l'Azienda Agricola Sorelle Palazzi, a conduzione biologica certificata, è situata in località Morrona di Terricciola nel cuore delle colline pisane, territorio ondulato tra Pisa e Volterra.**

Posta a circa 150 metri s.l.m., l'azienda copre una superficie di 24 ettari, undici dei quali destinati a vigneto; nove ettari sono inoltre coltivati a olivo, con la produzione di olio extravergine d'oliva di qualità superiore.

La superficie vitata, di cui una parte è in fase di reimpianto, è composta da vitigni autoctoni toscani (Sangiovese, Malvasia nera, Canaiolo, Colorino, ecc.).

La vinificazione avviene seguendo l'antica tradizione toscana, con l'utilizzo di tecnologie moderne.

Particolare attenzione è riservata al Vin Santo DOC, affinato per almeno quattro anni in caratelli di rovere o castagno, dopo il precedente appassimento delle uve sulle stuoie fino al mese di febbraio.

Il Chianti Riserva DOCG è frutto delle migliori annate e di un'attenta selezione delle uve.

Di particolare interesse è il Chianti Superiore La Casina di Badia DOCG, ottenuto dalle uve provenienti dall'omonima vigna di Sangiovese dei primi '80.

I miei principi e idealità di produttore:

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **contraria**

IL VINO

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

CHIANTI COLLINE PISANE DOCG "Podere Il Ceno"

Annata: **2008**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Il Ceno**

Suolo: **misto, ricco di sedimenti calcarei di natura marina**

Esposizione dei filari: **sud-ovest**

Altitudine: **150 mt. s.l.m.**

Vitigno/i: **Sangiovese, Malvasia Nera, Canaiolo**

Portainnesto/i:

Forma di allevamento: **spalliera**

Età media delle viti: **20**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4500**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,6**

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame zolfo e prodotti naturali**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **no**

Data inizio vendemmia: **inizio settembre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **biologica, ICEA**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice**

Modalità di pressatura: **no**

Vinificatori in (materiale): **cemento**

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

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **moderato utilizzo anidride solforosa in vinificazione e imbottigliamento; ac. Ascorbico in vinificazione**

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

Metodologia di stabilizzazione: **no**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **proteica (albumina)**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **no**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **4 mesi**

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: **9000**

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

Tappo in (materiale): **sughero**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**

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

Quantità: **500 bott.**

Luogo e modalità di distillazione: **distilleria Berta, Mombaruzzo (AT)**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,55**

Acidità (g/l): **5**

Ph: **3,6**

Estratto secco (g/l): **27,8**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **20**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **62**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **un Chianti tradizionale da un uvaggio classico**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 6**

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Emanuele Rasicci / Azienda Vitivinicola di Emanuele Rasicci

Indirizzo: **Via San Giuseppe 26, 64010, Controguerra (TE)**

Telefono: **0861856630 - 3893497969**

Fax: **0861856630**

E-mail: **lufeschiuole@yahoo.it**

Sito internet: **www.agriturismo.com/lufeschiuole**

Proprietario: **Americo Rasicci**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **Sì, sempre**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **7 appartamenti arredati, 25 posti letto**

Superficie coltivata totale (ettari): **3**

Superficie coltivata a vigneto: **3 ettari**

Altre colture (quali): **Ulivi**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Vino e olio**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Leonardo Seghetti**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **Attilio Zuccarini**

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):

Montepulciano d'Abruzzo DOCG Colline Teramane

Trebbiano d'Abruzzo DOC

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo DOCG

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **13500**

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

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): **18000 euro**

Una breve storia dell'azienda: **L'azienda venne acquistata nel 1918 da Pietro Rasicci di ritorno dall'America, dove aveva lavorato 15 anni nelle ferrovie. Il figlio, Americo Rasicci, ha condotto l'azienda fino al 2003 e successivamente l'ha affittata a suo figlio, Emanuele Rasicci, l'attuale titolare.**

I miei principi e idealità di produttore: **L'obiettivo è quello di mantenere l'azienda nelle sue ridotte dimensioni. Il lavoro dei prossimi anni sarà mirato al miglioramento qualitativo del nostro prodotto principale, il vino, e dell'agriturismo.**

L'altro obiettivo è quello di ridurre sensibilmente le ore di lavoro, anche a scapito dei ricavi, per avere più tempo da dedicare alla cura del Sé.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Contrario**

IL VINO

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

Montepulciano d'Abruzzo DOCG Colline Teramane

Annata: **2008**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **Argilloso**

Esposizione dei filari: **Sud**

Altitudine: **230 metri s.l.m.**

Vitigno/i: **Montepulciano d'Abruzzo**

Portainnesto/i: **KOBER 5BB**

Forma di allevamento: **Cordone Speronato**

Età media delle viti: **5 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **5000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1.5 kg**

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

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Idrossido di rame e zolfo in base all'andamento stagionale, bacillus turgiensis per la tignola**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **No**

Data inizio vendemmia: **Metà Ottobre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **Manuale con cassette da 15 kg**

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Diraspapigiatrice**

Modalità di pressatura: **Pressa soffice pneumatica**

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

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **7 giorni, controllata a 28°**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **15 gr./quintale sul pigiato, 1 gr./hl. ai travasi**

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

Metodologia di stabilizzazione: **Freddo invernale**

Filtraggi (se sì, tipologia): **Filtro a cartuccia da 1 micron all'imbottigliamento**

Chiarifiche (se sì, tipologia):

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **1 anno in barriques di 225 litri al 5 passaggio**

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

Eventuali correzioni: **No**

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

Utilizzo di concentratore: **No**

Pratiche di "salasso": **Sì, 15 hl. su 75 totali**

Resa uva/vino (%): **85 %**

Numero di bottiglie prodotte: **6000**

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

Tappo in (materiale): **Sughero**

Destinazione delle vinacce: **Fertilizzanti**
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): **6.6**
Ph: **3.45**
Estratto secco (g/l): **36.1**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **14.7**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **51.2**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Robusto con profumi di frutti di bosco**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 7.20**

Eventuali altre considerazioni:



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

ANTONINO BARRACO/BARRACO

Indirizzo: **c/da Fontanelle, 252 – 91025 Marsala (TP)**

Telefono: **3292073935**

E-mail: **vinibarraco@libero.it**

Sito internet: **in costruzione**

Proprietario: **Antonino Barraco**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **si, ma solo su appuntamento**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **l'accoglienza avviene a casa.**

Superficie coltivata totale (ettari): **8**

Superficie coltivata a vigneto: **7**

Altre colture (quali): **uliveto**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **SI**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **2 ettari**

Responsabile di cantina: **Antonino Barraco**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **Antonino e Vincenzo Barraco**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **Antonino e Vincenzo Barraco**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **altri due per la pota secca, tre per la vendemmia**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **scambio di giornate (aiuto reciproco)**

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia):

Catarratto igt Sicilia

Grillo igt Sicilia

Zibibbo secco igt Sicilia

Pignatello o Perricone (sinonimi) igt Sicilia

Nero d'avola igt Sicilia

"Milocca" vdt da uve stramature

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **15.000**

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): **12000 bottiglie**

Una breve storia dell'azienda: **L'azienda si costituisce nel febbraio 2004 con la riprogrammazione del lavoro nei campi, sia nei vigneti di famiglia di modesta estensione (7 ettari), che in quelli presi in gestione in aree particolarmente vocate dell'interland trapanese.**

Consapevole del livello di eccellenza raggiunto dai vini siciliani, nel decennio '94/2004, ma anche della loro standardizzazione ed omologazione con i vini

internazionali, si avverte la necessità di intraprendere nuove ricerche e sperimentazioni che al meglio possano esprimere le peculiarità del nostro territorio. Queste ricerche sperimentali sono praticabili grazie alle modestissime quantità prodotte e vinificate.

Per raggiungere questi obiettivi l'azienda ha perseguito metodi di vinificazione alternativi rispetto al pensiero enologico classico, mettendo in discussione persino la necessità di vinificazioni a temperatura controllata e l'impiego di lieviti selezionati.

La vera grande sfida della mia azienda è quella di dimostrare che il vino prodotto a Marsala, dove la vite esiste da Migliaia di anni, potrà continuare ad avere un futuro nel salotto buono del vino mondiale.

L'obiettivo è quello di riuscire a dar vita a vini che riescano ad emozionare anche dopo anni, cosa che tutti reputano impossibile nel nostro territorio a causa di vitigni che trovandosi sul livello del mare non riescono ad esprimere molta acidità con l'aggravante dello scirocco che nei giorni precedenti la vendemmia, fa disidratare e colorare ancora di più le uve!

Per affrontare nel modo migliore questa sfida occorre a mio parere:

- 1) riesaminare quello che il territorio a tirato fuori nei millenni.**
- 2) rimodulare il vigneto (gestito) per i nuovi obiettivi, partendo da impianti pensati per il marsala, nei quali diventa indispensabile la pota verde, il diradamento e uno sviluppo maggiore dell'apparato fogliare.**
- 3) rieducazione al gusto, eliminando ogni classificazione e luoghi comuni, alla scoperta di un gusto dimenticato e sconosciuto soprattutto per i giovani.**
- 4) comunicazione di questo pensiero.**

Va ricordato che il vero obiettivo del produttore dovrebbe essere quello di far emozionare, facendo conoscere la parte più intima della propria terra, perchè il vino esprime le viscere del luogo dove il vigneto vive e racconta la storia del tuo territorio.

Infatti se quella tipologia di uva si è irrobustita in quel luogo un motivo storico e geografico ci sarà, raccontando anche del produttore, di come vede il mondo e come lo interpreta!

L'idea aziendale non è quella del vino "perfetto" ma quella di un vino che abbia una forte personalità, anche con note dissonanti.

Il vino è frutto della personale e territoriale cronostoria del suo produttore, tale intimo rapporto non permette l'interferenza in fase di vinificazione di tecnici.

I miei principi e idealità di produttore: produrre vini naturali e rappresentativi del territorio.

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: assolutamente contrario

IL VINO

Nome del vino (denominazione):

PIGNATELLO IGT SICILIA ROSSO

Annata: **2008**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **medio inpasto con presenza d'argilla**

Esposizione dei filari:

Altitudine: **100 metri slm**

Vitigno/i: **pignatello**

Portainnesto/i: **140**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **13**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **2800**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2,00**

Produzione per ettaro (q/ha): **50**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame e zolfo (ovidio – pronospora)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio di fave**

Data inizio vendemmia: **25 settembre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **in conversione, biologico**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **per effetto di una pigia-deraspatrice 60 Qt ora**

Modalità di pressatura: **torchio verticale idraulico- manuale**

Vinificatori in (materiale): **acciaio inox 316**

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

(prefermentativa controllata 20°) fermentazione 15 giorni non controllata

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **Anidride solforosa dopo la fermentazione lattica e pre-imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **non si effettua nessun tipo di stabilizzazione (proteica-tartarica)**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **9 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **4/6 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **55**

Numero di bottiglie prodotte: **3000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero portoghese**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**
Produzione di grappe o distillati (si o no): **no**
Quantità:
Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,5**
Acidità (g/l) : **5**
Ph: **3,30**
Estratto secco (g/l) : **34**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **12/15**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **40/45**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **rosso rubino, al naso: lamponi, fragoline, ribes, mirtillo, con note iodate;**
in bocca: fresco, tannico

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **13,00€**

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

Nome del vino (denominazione):

Catarratto Barraco igt sicilia bianco

Annata: **2008**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **badessa**

Suolo: **terre nere ricche di sostanze organiche**

Esposizione dei filari: **nord/sud**

Altitudine: **120 metri slm**

Vitigno/i: **catarratto**

Portainnesto/i: **140**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **14**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **2800**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2,8**

Produzione per ettaro (q/ha): **78**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame e zolfo (ovidio – pronospora)**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovescio di fave**

Data inizio vendemmia: **4 settembre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **in conversione, biologico**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **per effetto di una pigia-deraspatrice spagni 60 Qt ora**

Modalità di pressatura: **torchio verticale idraulico- manuale**

Vinificatori in (materiale): **acciaio inox 316**

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

(prefermentativa controllata 20°) fermentazione 6/7 giorni non controllata

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **Anidride solforosa dopo la fermentazione lattica e pre-imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione: **non si effettua nessun tipo di stabilizzazione (proteica-tartarica)**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

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

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **9 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **4/5 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **66**

Numero di bottiglie prodotte: **3000**

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

Tappo in (materiale) : **sughero portoghese**

Destinazione delle vinacce: **distilleria**
Produzione di grappe o distillati (si o no): **no**
Quantità:
Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,5**
Acidità (g/l) : **5,5**
Ph: **3,30**
Estratto secco (g/l) : **22**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **12/15**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **40/45**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **giallo intenso tendente al dorato.**
Al naso :intenso e persistente con sentori di fiori gialli (ginestra) e frutta bianca (pesca di montagna), note agrumate (cedro), ed ancora note terziarie come zolfo e noce moscata.
In bocca con una vivace nota minerale.

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **12,00 €**

Eventuali altre considerazioni: **Il *Catarratto* è il vitigno storico della provincia di Trapani, a metà degli anni '90 rappresentava più del 75% dell'intera produzione provinciale, veniva impiegato come base per il marsala o per il taglio di altri vini. Questo vitigno viene da me reinterpretato come vino da tavola, con un lavoro in vigna e in cantina nel rispetto della sua autenticità. Viene selezionata una vigna di 15 anni, nel cuore dei terreni utilizzati dagli Inglesi nei primi dell'ottocento, a 8 km da Marsala e a 120m sul livello del mare, terre nere particolarmente ricche di sostanze organiche, con un sesto di impianto di 2500 piante per ettaro ed un clone più vocato alla quantità che all'alcolicità per questo viene praticata una pota verde e diradamento per ridurre la quantità e concentrare tutte le energie sui pochi grappoli mantenuti. La vendemmia si effettua intorno al 20 di settembre e si ottiene un mosto con una buona acidità ed una discreta quantità di zuccheri. Ma " l'Interpretazione " che fa la differenza avviene in cantina con una piccola macerazione sulle buccie (3 giorni) prima di essere pressate con un torchio verticale, idraulico e manuale che permette di estrarre soltanto il mosto fiore. La fermentazione alcolica inizia spontaneamente in piccoli silos di acciaio di 2500 litri con lieviti indigeni presenti sulle bucce a temperatura non controllata (in Sicilia). Per dar vita ad un vino che realmente vada ad esprimere, non solo il territorio , ma anche la storia enologica del territorio si aspetta l'inizio e la conclusione della fermentazione lattica e solo allora si interviene con un minimo di solfiti per bloccare i batteri lattici che finirebbero per compromettere irrimediabilmente il vino, il quale si fa maturare fino a maggio sempre in acciaio per non essere contaminato da odori o sapori esterni. Il vino viene imbottigliato senza subire microfiltrazioni! Il risultato è un vino in cui sono prevalenti gli odori terziari (noce moscata e fumè) dal carattere forte ed estremo senza possibilità di mediazione in bocca, l'aspetto varietale consiste in un retrogusto amarognolo, offre a chi lo beve un immersione completa nella terra Marsalese.**

Prezzo Sorgente

Chiamiamo il Prezzo Sorgente il **primo prezzo** al quale il produttore vende il proprio prodotto.

Il Prezzo Sorgente è quello praticato dal produttore prima di ogni altro ricarico della catena commerciale.

Esso evidenzia, con un semplice dato, in etichetta o, nel presente caso, nella Carta dei Vini, i rapporti di produzione e le riappropriazioni che avvengono nella filiera della circolazione dei prodotti.

Permette la **riduzione della distanza alimentare** e la diminuzione della catena produzione-consumo; consente un maggior investimento di **fiducia** tra acquirenti e venditori di un prodotto ed è il passo decisivo verso la **tracciabilità** del prezzo oltre a quella del prodotto.

Il Prezzo Sorgente non è imposto, ma deciso da ogni produttore, così come libero è il prezzo finale che ogni venditore affianca al Prezzo Sorgente.

Il Prezzo Sorgente non crea gerarchie o ulteriori regimi di controllo, promuove invece relazioni basate sull'etica della responsabilità e sulla cooperazione produttiva.

Autocertificazione

L'autocertificazione si fonda sul **principio di responsabilità**.

Al di là di ciò che prescrivono le leggi, ciascuno ha il diritto e il dovere di indicare l'**origine delle materie prime**, la loro tipologia, i metodi di trasformazione, di conservazione e di confezionamento usati.

Questo diritto-dovere viene spesso negato dalla grande distribuzione che impone il proprio marchio nei prodotti che commercializza espropriando così i produttori anche del loro nome.

L'autocertificazione è un dovere verso la collettività; per poter giudicare la qualità di un prodotto, prima di acquistarlo si ha il diritto di conoscere tutta la **filiera produttiva**.

La qualità non è un insieme di regole e di gusti standardizzati, ma l'ottimizzazione delle **relazioni produttive, sociali e ambientali** che danno vita a un prodotto.

La **qualità** di un prodotto è espressione della qualità della vita e dell'ambiente da cui esso viene generato.

Per approfondimenti su Prezzo Sorgente e Autocertificazione:

AA.VV., Terra e libertà/critical wine. Sensibilità planetarie, agricoltura contadina e rivoluzione dei consumi. DeriveApprodi, Roma, 2004

la terra...
la terra...
la terra...
all'infinito
la terra

Luigi Veronelli



LA TERRA TREMA



www.laterratrema.org
info@laterratrema.org