



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Denominazione **Società Agricola Aldrighetti Luigi, Angelo e Nicola**

Via **Bignele**

Cap **37020**

Località **Verona**

Provincia **Vr**

Telefono **0457755061**

Fax **0457755061**

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

Sito internet

Proprietario: **Aldrighetti Luigi, Angelo e Nicola**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni) **si basta una telefonata tre giorni prima**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) **nessuna**

Superficie coltivata totale (ettari) **11**

Superficie coltivata a vigneto **7.57**

Altre colture (quali) **ciliege**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino**

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

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **si e anche un consulente**

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

Lavoratori fissi (indicare il numero) **nessuno**

Lavoratori stagionali (indicare il numero) **nessuno**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **non ne abbiamo**

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia) **Amarone, Recioto, Ripasso, Valpolicella D.O.C.**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **non si sanno perché abbiamo appena cominciato**

Produzione di vino sfuso **SI**

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) **nessuna per il momento**

Totale vendite ultimo anno **solo vino**

Una breve storia dell'azienda: **L'azienda è da cinque generazioni che produce vino e in questi ultimi anni sta producendo vino in bottiglia mantenendo le vecchie tradizioni nella produzione del prodotto**

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: **sono totalmente in disaccordo**

## **IL VINO**

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia) **Amarone, Recioto, Ripasso e Valpolicella superiore**  
Annata **2001**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i **Le Bignele**

Suolo **Argilloso**

Esposizione dei filari **al tramonto**

Altitudine

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

Portainnesto/i **selezionato in base al terreno 420a**

Forma di allevamento **Pergola trentina doppia**

Età media delle viti **30 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha) **2000 ceppi ad ettaro**

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

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

Trattamenti (tipologia e frequenza) **con prodotti di copertura**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza) **in caso di carenze**

Data inizio vendemmia **dopo la metà di settembre**

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) **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) **si con filtro a pannelli**

Chiarifiche (se sì, tipologia) **NO**

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

Eventuale affinamento in botte (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 perche siamo appana partiti**

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

Tappo in (materiale) **sughero**

Destinazione delle vinacce **distilleria**

### *le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico **15**

Acidità (g/l): **5,5**

Ph: **3**

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

Anidride solforosa libera **nessuna**

Anidride solforosa totale **nessuna**

### *descrizione organolettica e/o libera*

Il mio vino: **prodotto rispettandolo il più possibile**

### **PREZZO SORGENTE**

*(relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente+iva e il totale)*

**Il prezzo in azienda 3.50 €**

Eventuali altre considerazioni: