



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Denominazione **azienda agricola Alziati Annibale**

Via **frazione Scazzolino 55**

Cap **27040**

Località **Scazzolino**

Provincia **Pavia**

Telefono **0385\75261**

Fax **02\9085141**

E-mail **info@alziati.it**

Sito internet **www.alziati.it**

Proprietario: **Alziati Annibale**

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

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

Superficie coltivata totale (ettari) **7**

Superficie coltivata a vigneto **7**

Altre colture (quali) **no**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda **Vino**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **5 di proprietà e 2 in affitto**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Alziati Annibale**

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

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero) **per vendemmia**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi **agricolo**

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) **gaggiarone bonarda di rovescala, oltrepò pavese doc bonarda riserva, oltrepò pavese doc bonarda, oltrepò pavese doc barbera, oltrepò pavese doc riesling**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente) **70.000**

Produzione di vino sfuso (sì o no, quantità) **sì 100 q.li**

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) **97.000,00**

Una breve storia dell'azienda: **azienda nata nel 1996 creata per produrre vini dai sapori antichi rispettando metodi di vinificazione e coltivazioni dei terreni tradizionali**

I miei principi e idealità di produttore: **rispetto della natura**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **per quanto a mia conoscenza, sono contrario**

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia) **Gaggiarone bonarda di Rovescala - o.p. doc bonarda da riserva**
Annata **2003**

La viticoltura

Nome vigneto/i **gaggiarone**
Suolo **argilla\tufo**
Esposizione **sud-ovest**
Altitudine **250 m.**

Vitigno/i **croatina-uva rara**
Portainnesto/i
Forma di allevamento **guyot**
Età media delle viti **30-40 anni**
Densità d'impianto (ceppi/ha) **molto rari data l'età**
Produzione per ceppo (kg/pianta) **limitata**
Produzione per ettaro (q/ha) **a seconda della maturazione**
Trattamenti (tipologia e frequenza)
Fertilizzanti (tipologia e frequenza)
Data inizio vendemmia **fine settembre-ottobre**
Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio) **manuale con casse**
Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale) **no**
Certificazioni (biologica, biodinamica, altro) **no**
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **pratica di inerbimento**

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura **tradizionale**
Modalità di pressatura
Vinificatori in (materiale) **cemento**
Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) **dai 6 ai 30 a bassa temperatura non controllata**
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 **travasamenti**
Filtraggi (se sì, tipologia) **no**
Chiarifiche (se sì, tipologia) **no**
Eventuale affinamento in acciaio (durata) **cemento 2 anni**
Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) **no**
Eventuale affinamento in bottiglia (durata) **1 anno**

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 **3.000-5.000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc)
Tappo in (materiale) **sughero**

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

Altre informazioni

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico **14,5°**
Acidità (g/l): **5,23**
Ph: **3,44**
Estratto secco (g/l):
Anidride solforosa libera
Anidride solforosa totale
(*ultimi due dati riferiti all'imbottigliamento*)

descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è: **molto caratteristico per la sua tipicità ormai dimenticata**

PREZZO SORGENTE

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

da stabilire

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia) **Oltrepò Pavese bonarda doc**
Annata **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i **cà nicelli**
Suolo **argilloso**
Esposizione **sud-ovest**
Altitudine **250 m.**

Vitigno/i
Portainnesto/i
Forma di allevamento **guyot**
Età media delle viti **30 anni**
Densità d'impianto (ceppi/ha) **mai contate**
Produzione per ceppo (kg/pianta) **limitata**
Produzione per ettaro (q/ha) **50 q.li per ettaro**
Trattamenti (tipologia e frequenza) **minimi**
Fertilizzanti (tipologia e frequenza) **no**
Data inizio vendemmia **fine settembre**
Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio) **manuale con casse**
Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale) **no**
Certificazioni (biologica, biodinamica, altro) **no**
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **trattamenti minimi**

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura
Modalità di pressatura
Vinificatori in (materiale) **cemento**
Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) **da 6 a 10 gg.**
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 **travasi**
Filtraggi (se sì, tipologia) **no**
Chiarifiche (se sì, tipologia) **no**
Eventuale affinamento in acciaio (durata) **cemento 8 mesi**
Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi)
Eventuale affinamento in bottiglia (durata) **4 mesi**
Eventuali correzioni
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato
Utilizzo di concentratore
Pratiche di "salasso"
Resa uva/vino (%) **50%**

Numero di bottiglie prodotte **30.000**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) **bordolese**
Tappo in (materiale) **doppia rondella**

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

Altre informazioni

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico **13,5°**
Acidità (g/l): **6.1**
Ph: **3,3**
Estratto secco (g/l):
Anidride solforosa libera
Anidride solforosa totale
(*ultimi due dati riferiti all'imbottigliamento*)

descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

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

3,50€

Eventuali altre considerazioni: