



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Denominazione **Cascina Besciolo**

Via **Fr.Pianelle 23**

Cap **12070**

Località **Gorzegno**

Provincia **Cuneo**

Telefono **017386038**

Fax **017386038**

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

Sito internet

Proprietario: Chinazzo Marco

Possibilità di visitare l'azienda (si 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 (si 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 (si o no, quantità) **No**

Vendita diretta in azienda (specificare si o no) **Sì**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare si 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) **Le Terrazze**
Annata **2003**

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**
Produzione per ettaro (q/ha) **50**
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) **12-15 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 (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

Altre informazioni

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico **13,50 % vol**
Acidità (g/l): **5,53**
Ph: **3,53**
Estratto secco (g/l): **30,06**
Anidride solforosa libera **34 mg/l**
Anidride solforosa totale **102 mg/l**
(*ultimi due dati riferiti all'imbottigliamento*)

descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è:

Il vino si presenta di colore rubino intenso con riflessi violacei. Il profumo è ampio, complesso, delicato, con sentori di mora e ciliegia. In bocca sprigiona il frutto che è al naso, è pieno e suadente, ha una delicata struttura sostenuta da un finale di mandorle e pepe

PREZZO SORGENTE

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

6.50 + 1.30 iva = 7,80 €

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia) **Langhe Dolcetto**

Annata **2004**

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) **50 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: **Viticoltura 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) **12-15 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 (tipologia, capacità e n° passaggi)

Eventuale affinamento in bottiglia (durata)

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 **3000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) **Bordolese**
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

Altre informazioni

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico **12,50 % vol**

Acidità (g/l): **5,60**

Ph: **3,53**

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

Anidride solforosa libera **34 mg/l**

Anidride solforosa totale **102 mg/l**

(ultimi due dati riferiti all'imbottigliamento)

descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è:

il colore è rubino con riflessi violacei. Il profumo,delicatamente fruttato, è intenso e continuo,con note marcate di mandorla. La bocca è di facile e piacevole beva con nerbo e stoffa leggeri ma di carattere e di buona persistenza.

PREZZO SORGENTE

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

3.10 + 0.62 iva = 3.72 €

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia) **Langhe Nebbiolo**

Annata **2002**

La viticoltura

Nome vigneto/i

Suolo **Argilloso, calcareo e limoso**

Esposizione **sud**

Altitudine **450**

Vitigno/i **nebbiolo 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) **70 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 **10 ottobre**

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: **Viticoltura 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) **12-15 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 (tipologia, capacità e n° passaggi) **Barrique da 225 l, non nuove, per 12-15 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

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

Altre informazioni

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico **13,50 % vol**

Acidità (g/l): **5,43**

Ph: **3,59**

Estratto secco (g/l): **30,06**

Anidride solforosa libera **25 mg/l**

Anidride solforosa totale **124 mg/l**

(ultimi due dati riferiti all'imbottigliamento)

descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è:

il colore è rosso rubino di buona intensità. Il profumo è delicato con sentori di viola e sottobosco, elegante, ampio e complesso. In bocca esprime magnificamente il varietale dell'uva, è asciutto, di buona stoffa, con tannini ben amalgamati al frutto che conferiscono al vino una buona struttura ed un giusto potenziale in un finale vanigliato e piacevolmente tostato

PREZZO SORGENTE

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

5.60 + 1.12 iva = 6.72 €

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia) **Piemonte Barbera “La Rebecca”**
Annata **2002**

La viticoltura

Nome vigneto/i

Suolo **Argilloso, calcareo e limoso**

Esposizione **sud**

Altitudine **450 m**

Vitigno/i **barbera 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) **65 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 **fine 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: **Viticoltura 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) **12-15 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 (tipologia, capacità e n° passaggi) **Barrique da 225 l, non nuove, per 12-15 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 **1500**

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

Altre informazioni

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico **13,00 % vol**

Acidità (g/l): **5,88**

Ph: **3,53**

Estratto secco (g/l): **29,00**

Anidride solforosa libera **34 mg/l**

Anidride solforosa totale **102 mg/l**

(ultimi due dati riferiti all'imbottigliamento)

descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è:

il colore è rosso rubino profondo con riflessi granati. La presenza olfattiva è complessa, elegante e persistente con fragranze di frutto rosso e vanigliato. In bocca ha corpo pieno e un'ottima persistenza con finale di prugna e frutta cotta.

PREZZO SORGENTE

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

4,60 + 0.92 iva = 5.52 €

Eventuali altre considerazioni:

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia) **Langhe Bianco**

Annata **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i

Suolo **Argilloso, calcareo e limoso**

Esposizione **sud**

Altitudine **450**

Vitigno/i **arneis 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) **80 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: **Viticoltura di montagna**

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura **Mediante diraspapigiatrice**

Modalità di pressatura **Soffice, con torchio idraulico dopo 12 ore dalla pigiatura**

Vinificatori in (materiale) **Acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) **28 gg 15° < t° < 17°**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) **metabisolfito, 10 g durante la pigiatura e per 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 e microfiltro a cartuccia**

Chiarifiche (se sì, tipologia)

Eventuale affinamento in acciaio (durata) **si, 4 mesi sulle fecce fini**

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

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 (%) **70%**

Numero di bottiglie prodotte **820**

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

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

Altre informazioni

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico **13,00 % vol**

Acidità (g/l): **5,56**

Ph: **3,29**

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

Anidride solforosa libera **28**

Anidride solforosa totale **127**

(ultimi due dati riferiti all'imbottigliamento)

descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è:

il colore è giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. Il profumo è pulito, elegante, finemente fruttato con buona ampiezza al naso dove si riconoscono i sentori varietali della camomilla. In bocca è piacevolmente fresco, morbido, pieno e persistente nel finale.

PREZZO SORGENTE

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

6.50 + 1.30 iva = 7,80 €

Eventuali altre considerazioni: