



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Denominazione **Azienda Agrobiologica Aurora**

Via **Giafone, 98**

Cap **63035**

Località **Offida**

Provincia **AP**

Telefono **0736810007**

Fax **0736810007**

E-mail **enrico@viniaurora.it**

Sito internet **www.viniaurora.it**

Proprietario: **Aurora Soc. Semplice**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) **agriturismo 27 P.L.**

Superficie coltivata totale (ettari) **28.80**

Superficie coltivata a vigneto **10.60**

Altre colture (quali) **frutta, olive, cereali**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda : **vino**

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

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero) **5 soci dell'azienda**

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) **falerio, rosso piceno, rosso piceno superiore, barricadiero, fiobbo**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente):

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**

Fatturato ultimo anno (*inserire scale numeriche*) **250000,00 €**

Una breve storia dell'azienda:

I miei principi e idealità di produttore:

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

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia) **Fiobbo, Offida Doc Pecorino**
Annata **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i

Suolo **argilloso calcareo**

Esposizione dei filari **sud, sud-est**

Altitudine **170 mt**

Vitigno/i **pecorino**

Portainnesto/i **420 A JO4**

Forma di allevamento **guyot**

Età media delle viti **12 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha) **2200 viti per ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta) **2 kg**

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

Trattamenti (tipologia e frequenza) **rame e zolfo, secondo le necessità**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza) **letame**

Data inizio vendemmia **1 settembre**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro) **biologica amab**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura **no**

Modalità di pressatura **pneumatica**

Vinificatori in (materiale) **acciaio inox e legno**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) **30 gg a 18° controllato**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) **SO2 a fine fermentazione e inizio imbottigliamento**

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

Metodologia di stabilizzazione **freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia) **filtro a cartone e cartuccia 0.454 micron**

Chiarifiche (se sì, tipologia) **bentonite, albumina, cascina**

Eventuale affinamento in acciaio (durata) **8 mesi una parte**

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) **8 mesi (l'altra parte)**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata)

Eventuali correzioni

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato

Utilizzo di concentratore

Pratiche di "salasso"

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

Numero di bottiglie prodotte **6500**

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

Tappo in (materiale) **sughero naturale**

Altre informazioni

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico **14°**

Acidità (g/l): **7.50**

Ph: **3.10-3.15**

Estratto secco (g/l): **all'imbot 0.30 poi varia**

Anidride solforosa libera **dato variabile non significativo**

Anidride solforosa totale **all'imbottigliamento 0.68 (80 mg per annata, limite max)**

descrizione organolettica

Il mio vino è: **si caratterizza soprattutto per l'acidità molto presente dalla vendemmia, verdognolo ma carico di profumi floreali con note di spezie in particolare di anice. Gusto secco, lungo con ritorno di fiori e anice e acidità che avvolge molto**

PREZZO SORGENTE

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

7,00 € IVA compresa

Eventuali altre considerazioni: