



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Denominazione **Az. Agr. Gruppo Vignaioli**

Via **Milano 85**

Cap **20078**

Località **San Colombano**

Provincia **Milano**

Telefono **0371898733**

Fax **0371898733**

E-mail **gruppovignaioli@libero.it**

Sito internet

Proprietario: **5 soci lavoratori**

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

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

Superficie coltivata totale (ettari) **12**

Superficie coltivata a vigneto **11,6**

Altre colture (quali)

Eventuali prodotti acquistabili in azienda **Vino**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **Dei 5 soci e 50% in affitto**

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

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

Lavoratori fissi (indicare il numero) **2**

Lavoratori stagionali (indicare il numero)

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

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia) **doc san colombano vivace,fermo, bonarda igt, verdea igt, chardonnaj igt, malvasia dolce igt, spumante carpe diem**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente) **80000**

Produzione di vino sfuso (si o no, quantità) **si, varia di anno in anno**

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

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

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta) **900 hl**

Una breve storia dell'azienda: **Nasce alla fine degli anni settanta grazie ad alcuni coltivatori e alcuni studenti della facoltà di agraria di Milano in tesi, che tuttora fanno parte dell'azienda, e che hanno riattivato i terreni collinari reimpiantando nuovi vigneti sulla base della vecchia tradizione .**

I miei principi e idealità di produttore: **Riuscire a produrre un buon vino biologico ad un prezzo accessibile a tutti coloro che amano la qualità e non la quantità**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **La selezione massale è eseguita da millenni e da risultati migliori e più duraturi, soltanto che non ci studia più nessuno a grandi livelli.**

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia) **san colombano doc fermo ca del mazza**
Annata **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i **ca del mazza**
Suolo **argilloso, molto declivo**
Esposizione **a sud**
Altitudine **150 m**

Vitigno/i
Portainnesto/i **420 a**
Forma di allevamento **spalliera**
Età media delle viti **8 anni**
Densità d'impianto (ceppi/ha) **3000**
Produzione per ceppo (kg/pianta) **3**
Produzione per ettaro (q/ha) **max 100**
Trattamenti (tipologia e frequenza) **rame zolfo; 6-10 secondo andamento stagionale**
Fertilizzanti (tipologia e frequenza) **letame localizzato ogni 4-5 anni**
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) **bio ica**
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura **entro 3 ore dalla raccolta**
Modalità di pressatura **leggera pressatura pneumatica**
Vinificatori in (materiale) **inox**
Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) **8-10 gg**
Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) **10 gr/hl metabis +3**
Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm) **no**
Metodologia di stabilizzazione **fisica**
Filtraggi (se sì, tipologia) **si con cartoni prima dell'imbottigliamento**
Chiarifiche (se sì, tipologia) **no**
Eventuale affinamento in acciaio (durata) **1 anno**
Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) **no**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) **6 mesi**
Eventuali correzioni
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato **no**
Utilizzo di concentratore **no**
Pratiche di "salasso" **no**
Resa uva/vino (%) **65%**

Numero di bottiglie prodotte **10000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) **borgognona**
Tappo in (materiale) **sughero nat e/o truciolato con due rondelle**

Destinazione delle vinacce **distillazione**
Produzione di grappe o distillati (si o no) **a volte si**
Quantità
Luogo e modalità di distillazione **da conto tersista**

Altre informazioni

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico **12,95**
Acidità (g/l): **8,3**
Ph:
Estratto secco (g/l): **28,4**
Anidride solforosa libera **5**
Anidride solforosa totale **40**
(*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*)

3,00€+ iva =3,60 € franco cantina per minimo 5 cartoni da 12

Eventuali altre considerazioni: