



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Denominazione **Azienda Agricola La Viranda s.c.**  
Via **Via Maestra 22**  
Cap **14042**  
Località **Calamandrana (AT)**  
Telefono **0141856571**  
Fax **0141856571**  
E-mail **vini@laviranda.it**  
Sito internet **www.laviranda.it**  
Proprietario **Claudio Solito, Lorella Solito, Secondo Scanavino, Emanuele Giordano, Alfiero Solito**

Possibilità di visitare l'azienda **Sì – su appuntamento -**  
Eventuali strutture ricettive **Agriturismo h 12 posti letto – 60 coperti**

Superficie coltivata totale **25 ettari**  
Superficie coltivata a vigneto **19,80 ettari**  
Altre colture **5,20 ettari di orti, frutteti, campi, prati.**  
Eventuali prodotti acquistabili in azienda **Vino – Grappa – Salumi – Marmellate - Composte**  
Proprietà dei terreni **11 ettari di proprietà dei soci dell'azienda**  
**14 ettari in affitto**

Enologo o responsabile di cantina **Claudio Solito – responsabile di cantina**  
**Sergio Molino - consulente tecnico**

Agronomo o responsabile conduzione agricola **Flavio Bera - consulente**

Lavoratori fissi **i soci**

Lavoratori stagionali **1 in agriturismo – 3 in campagna**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali

**Contratto Nazionale Stagionali Agricoli**

Ricorso a lavoro interinale **No**

Vini prodotti

**BARBERA D'ASTI d.o.c. SAN GIOVANNI**

**BARBERA D'ASTI d.o.c. SUPERIORE**

**BARBERA DEL MONFERRATO d.o.c.**

**LANGHE d.o.c. DOLCETTO**

**FREISA D'ASTI d.o.c.**

**LA ROU (Cabernet-Sauvignon)**

**LIBERTARIO ROSSO (Brachetto- clone Migliardi)**

**MONSU ARDISSON (Pinot Nero)**

**CHARDONNAY d.o.c. 'L MARTINET**

**CORTESE d.o.c.**

**MONFERRATO BIANCO d.o.c. (Sauvignon blanc)**

**MOSCATO D'ASTI d.o.c.**

**MOSCATO D'ASTI d.o.c. PASSITO**

**SPUMANTE BRUT (Cortese e Chardonnay)**

**Con il nome CA' PONCHIONE di Lorella e Claudio Solito:**

**LA SOPA - BARBERA D'ASTI SUPERIORE - Riserva 2001**

**'L VIGNOT – PINOT NERO - Riserva 2001**

**LA PIPIONA – CABERNET SAUVIGNON – Riserva 2001**

Numero totale di bottiglie prodotte **40.000**

Produzione di vino sfuso **Monferrato Rosso – 7.000 litri**

**Cortese – 9.000 litri**

Vendita diretta in azienda **35461 Sì**

Vendita nella media e/o grande distribuzione **12.000 bottiglie a Bival s.c.r.l. distributore per grossisti e grande distribuzione: in parte con etichetta La Viranda e in parte con etichetta del venditore.**

Fatturato ultimo anno (inserire scale numeriche)

Una breve storia dell'azienda:

**La cooperativa La Viranda nasce nel 1980 da un “sogno” come cooperativa di contadini e disoccupati, alle inizio la cooperativa faceva solo produzione agricola e conferiva la frutta al consorzio di San Marzano e l'uva alla cantina sociale di Calamandrana, nel 1987 La Viranda apre l'agriturismo, uno dei primi della zona, per avere uno sbocco diretto alla sua produzione, nel 1992 la cooperativa ha diviso i terreni tra i soci.**

**Nel 2001 inizia la commercializzazione del vino de La Viranda scelta indispensabile per continuare lavorare e produrre un prodotto di qualità senza lasciare ad altri tutto il margine.**

I miei principi e idealità di produttore:

**Il vino è un prodotto per tutti, tutti hanno diritto di bere del buon vino a prezzi accessibili.**

**Cerchiamo di fare un prodotto che raggiunga questi obiettivi, la nostra soddisfazione sta nell'incontrare le persone che apprezzano il nostro prodotto, lavoriamo per arrivare direttamente al consumatore finale.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Assolutamente negativa**

## **IL VINO**

Nome del vino **BARBERA D'ASTI d.o.c. SUPERIORE**  
Annata **2003**

### ***La viticoltura***

Nome vigneto/i **LA SOPA**  
Suolo **calcareo bianco con buona % sabbia**  
Esposizione **Sud-Est**  
Altitudine **200 m.s.l.m.**

Vitigno/i **Barbera**  
Portainnesto/i **41 B**

Forma di allevamento	<b>Guyot</b>
Età media delle viti	<b>2 appezzamenti: 35 anni e 65 anni</b>
Densità d'impianto	<b>7500 ceppi/ha</b>
Produzione per ceppo	<b>0,8 kg</b>
Produzione per ettaro	<b>45/50 quintali</b>
Trattamenti	<b>Prodotti organici: Mancozeb (2 volte) – Concime fogliare a base di fosfito di potassio – Zolfo colloidale – Idrossido di Rame – 2 trattamenti obbligatori della flavescenza.</b>
Fertilizzanti	<b>Fertilizzante organico biologico</b>
Data inizio vendemmia	<b>28/09/2003</b>
Modalità di vendemmia	<b>Manuale in cassetta</b>
Utilizzo di uve acquistate da terzi	<b>No</b>
Certificazioni	<b>No</b>
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura	<b>Lavorazioni a verde sulla vite, arieggiatura e sfogliatura.</b>

### ***l'enologia***

Modalità di diraspatura e pigiatura	<b>Soffice</b>
Modalità di pressatura	<b>Soffice</b>
Vinificatori in	<b>Acciaio inox</b>
Macerazione	<b>7/8 gg. a 30°C controllata</b>
Anidride solforosa	<b>15 mg/l prima della fermentazione (dopo pigiatura) 2,5 mg/l. dopo circa 6 mesi di affinamento 5 mg/l. prima dell'imbottigliamento</b>
Utilizzo di lieviti selezionati	<b>BRM42 selezionato da Sergio Molino – No OGM</b>
Metodologia di stabilizzazione	<b>Nessuna</b>
Filtraggi	<b>Un solo passaggio in un profil da 5 micron</b>
Chiarifiche	<b>1 albume fresco d'uovo per hl. e 4 g/hl. bentonite</b>
Eventuale affinamento in acciaio	<b>4 mesi</b>
Eventuale affinamento in botte	<b>18 mesi in barrique 225 l. – 40% legno al 1° passaggio 60% al 2° passaggio</b>
Eventuale affinamento in bottiglia	<b>12 mesi</b>
Eventuali correzioni	<b>No</b>
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato	<b>No</b>
Utilizzo di concentratore	<b>No</b>
Pratiche di "salasso"	<b>No</b>
Resa uva/vino (%)	<b>65%</b>
Numero di bottiglie prodotte	<b>3.250</b>
Tipologia bottiglia	<b>Bordolese</b>
Tappo in	<b>24,5x50 Sughero naturale</b>
Destinazione delle vinacce	<b>Grappa</b>
Produzione di grappe con materie prime -vinacce o altro- provenienti dall'azienda	<b>Sì (30334)</b>
Nome del prodotto, materia prima distillata ed eventuali aggiunte	<b>Grappa monovitigno di Barbera affinata in rovere Grappa Piemonte bianca da vinacce di uve piemontesi</b>
Quantità	<b>652 l.</b>
Distilleria	<b>Distilleria Villa Rosati – Neive (CN)</b>
Modalità di distillazione	<b>Tradizionale – Alambicco in rame – Bagnomaria</b>

Altre informazioni

*le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico	<b>14,50%</b>
Acidità (g/l):	<b>5,2</b>
Ph:	
Estratto secco (g/l):	<b>34</b>
Anidride solforosa libera	<b>70 mg/l</b>
Anidride solforosa totale	<b>82 mg/l</b>

(ultimi due dati riferiti all'imbottigliamento)

*descrizione organolettica e/o libera*

Il mio vino è: **Colore rubino, violaceo intenso, cupo, grande struttura.**  
**Profumi fruttato di frutta matura, grande morbidezza (bassa acidità) complesso, con grande permanenza in bocca.**

**PREZZO SORGENTE**

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

**€ 7,30 (+ IVA) = €. 8,80 IVA inclusa**

Eventuali altre considerazioni:

**Il 2003 per questa zona del Piemonte è stato un'annata eccezionale (come il '64 e il '97)**