



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Denominazione **Azienda Agricola Cascina Zerbetta**

Via **Strada Bozzola 11**

Cap **15044**

Località **Quargnento**

Provincia **Alessandria**

Telefono **0131219650**

Fax **0131219650**

E-mail **paomalf@infinito.it**

Sito internet

Proprietario: **Paolo Malfatti**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) **2 camere bed and breakfast disponibili nel 2006**

Superficie coltivata totale (ettari) **7**

Superficie coltivata a vigneto **3**

Altre colture (quali) **Piante officinali e nocciole**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda **Vino e nocciole**

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

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

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

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero) **0**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi **Lavora solo il proprietario come coltivatore diretto**

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) **Barbera del Monferrato e Monferrato Rosso**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente) **5000**

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

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) **no**

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta) **3000**

Una breve storia dell'azienda: **L'azienda agricola Cascina Zerbetta nasce dalla passione di Paolo per l'agricoltura realizzando un sogno coltivato sin da bambino. Terminati gli studi universitari in agraria con specializzazione nel settore enologico, Paolo lavora per alcuni anni in diverse aziende vitivinicole come cantiniere per acquisire esperienza pratica. Nel 1998 acquista i terreni della cascina con la moglie Annamaria e da subito si sceglie la coltivazione biodinamica.**

I miei principi e idealità di produttore: **Sarei felice di produrre grande qualità al giusto prezzo ovvero dare la possibilità a chiunque di poter bere grandi vini, prodotti in sintonia con l'ambiente, ad un prezzo accessibile.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Gli ogm sono l'ultima aberrazione dell'industria il voler sottoporre la natura alle leggi dell'industria, tutto ciò non può portare che ad immense catastrofi.**

IL VINO

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia) **Barbera del Monferrato DOC**
Annata **2004**

La viticoltura

Nome vigneto/i **dei noccioli**

Suolo **limoso argilloso**

Esposizione **sud-est**

Altitudine **200**

Vitigno/i **barbera**

Portainnesto/i **420A**

Forma di allevamento **Guyot**

Età media delle viti **5 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha) **5000**

Produzione per ceppo (kg/pianta) **1Kg**

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

Trattamenti (tipologia e frequenza) **zolfo rame e dinamizzati 500 e 501**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza) **sovesci di graminacee e leguminose**

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 cassette**

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

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

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **causa la flavescenza si cercherà di autoprodursi le barbatelle**

l'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura **soffice con rulli in gomma**

Modalità di pressatura pneumopressa **8 cicli massimo 1 atmosfera**

Vinificatori in (materiale) **acciaio inox**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) **10 giorni a temperatura controllata 28 gradi**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) **pigiatura 10 grammi /Ql imbottigliamento 30 mg/L**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm) **certificati no OGM F10 lallemand**

Metodologia di stabilizzazione **freddo**

Filtraggi (se sì, tipologia) **filtro a cartoni e 3 micron all'imbottigliamento**

Chiarifiche (se sì, tipologia) **no**

Eventuale affinamento in acciaio (durata) **no**

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) **no**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) **1 mese**

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 **5000**

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

Tappo in (materiale) **sughero naturale**

Destinazione delle vinacce **conferimento alla distilleria**

Produzione di grappe o distillati (sì o no) **no**

Quantità

Luogo e modalità di distillazione

le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico **12.5**

Acidità (g/l): **6.5**

Ph: **3.2**

Estratto secco (g/l): **27**

Anidride solforosa libera **15**

Anidride solforosa totale **30**

(ultimi due dati riferiti all'imbottigliamento)

descrizione organolettica e/o libera

Il mio vino è: **sapido, profumi di viola, grande bevibilità**

PREZZO SORGENTE

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

4,83€ + IVA = 5,80€

Eventuali altre considerazioni: