



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Denominazione **Azienda Agricola Alberici Amilcare**

Via **Casalone, 10**

Cap **42022**

Località **Boretto**

Provincia **RE**

Telefono **0522/964658**

Fax

E-mail **Alessio\_alberici@libero.it**

Sito internet

Proprietario: **Alberici Amilcare**

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) **nessuna**

Superficie coltivata totale (ettari) **12**

Superficie coltivata a vigneto **9**

Altre colture (quali) **cocomere , zucche**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda : **vino**

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

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

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

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

Lavoratori stagionali (indicare il numero) **fino a 6 per la vendemmia**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi : **titolari dell'azienda**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali

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

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia)

**Reggiano Doc Lambrusco "CASALONE"**

**Reggiano Doc Lambrusco "LAFOGARINA",**

**Chardonnay dell'Emilia "CASALONE".**

**Tutti VINI FRIZZANTI SECCHI.**

**\*Casalone è il nome del fondo dove si trova l'Azienda.**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente) : **sommando tutte le qualità di vino arriviamo a circa 10000 bottiglie l'anno.**

Vendita diretta in azienda (specificare sì o no) **SI**

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

Fatturato ultimo anno (*inserire scale numeriche*)

Una breve storia dell'azienda:

**1947 Anno in cui è nato Amilcare è stata comprata l'azienda. Il padre Dino già all'epoca faceva un po' di vino..**

**Col tempo ha trasmesso la passione al figlio Amilcare che ha cominciato a fare vino in modo professionale.**

**1997 Sono stati sostituiti i vecchi vigneti e ne sono stati reimpiantati dei nuovi facendo la scelta coraggiosa di scegliere varietà relativamente poco produttive ma dalle caratteristiche qualitative molto elevate.**

**Tra queste anche l'uva fogarina. Inoltre i nuovi sestri d'impianto caratterizzati da un maggiore investimento di viti per ettaro hanno aumentato in modo molto positivo il livello qualitativo delle uve.**

I miei principi e idealità di produttore:

**La scelta di produrre un buon vino partendo dai vitigni migliori senza pensare alla quantità**

**La riscoperta di vitigni autoctoni.**

**La produzione di un vino "artigianale" che svolge la fermentazione in bottiglia.**

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

## **IL VINO**

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

**Questa scheda può andare bene per i due lambruschi che produco in azienda : Il "CASALONE" e "LAFOGARINA" in quanto la tipologia di lavorazione del vino, e le tipologie di allevamento dei vigneti sono le stesse. Cambia solo il taglio delle uve.**

**Annata 2004**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i **Lambrusco Salamino ( detto anche in dialetto " lambrosc dal salam" dalla forma del grappolo ) + Ancellotta <15% ( come nel disciplinare del DOC) L'uva Ancellotta è un uva da taglio che nel lambrusco ha la funzione di favorire la fermentazione e rendere in vino frizzante.**

**Suolo Argilloso \*Pur essendo vicino al fiume PO (in linea d'aria saranno 3 km) in questo breve spazio si passa da terreni prevalentemente limoso sabbiosi a terreni argillosi. Questi terreni favoriscono il risalto delle qualità organolettiche.**

**Esposizione dei filari nord sud**

**Altitudine 22 m slm**

Vitigno/i **Lambrusco e Ancellotta**

Portainnesto/i **SO4**

Forma di allevamento **Spalliera**

Età media delle viti **7 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha) **3200/ha**

Produzione per ceppo (kg/pianta) **6 Kg**

Produzione per ettaro (q/ha) **in media si producono 170 - 180 q/ettaro**

Trattamenti (tipologia e frequenza) **al bisogno. Prodotti utilizzati per la Lotta Integrata.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza) **in primavera all'inizio della fase vegetativa con concime humificato**

Data inizio vendemmia **per l'Ancellotta a metà Settembre , i Lambruschi e a partire dalla 3° sett. Di settembre e per la fogarina dopo la prima settimana di ottobre.( è un'uva molto tardiva)**

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

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro) **NO**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura

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

Modalità di diraspatura e pigiatura

Modalità di pressatura **tramite pressa**

Vinificatori in (materiale) **il pigiato viene messo in botti di vetroresina**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata) **avviene sempre in queste botti**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta)

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm) **NO**

Metodologia di stabilizzazione **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia)

Chiarifiche (se sì, tipologia) **NO**

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

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) **l'affinamento è in bottiglia**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) **dai 6 ai 18 mesi** . ( è un vino a fermentazione naturale in bottiglia).

Eventuali correzioni **NO**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato **NO**

Utilizzo di concentratore **NO**

Pratiche di "salasso" **NO**

Resa uva/vino (%) **68-70 %**

Numero di bottiglie prodotte **indicativamente 3500 di CASALONE e 3500 di LAFOGARINA**

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

Tappo in (materiale) **di sughero qualità extra**

Altre informazioni

### ***le caratteristiche chimiche***

Titolo alcolometrico **11,50 vol.**

Acidità (g/l):

Ph:

Estratto secco (g/l):

Anidride solforosa libera

Anidride solforosa totale

*descrizione organolettica*

Il mio vino è:

**PREZZO SORGENTE**

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

*Il prezzo in azienda è INDICATIVAMENTE DI 2.50 € IVA compresa*

Eventuali altre considerazioni: