

Schede di autocertificazione dei vini

Fattoria Mani di Luna

IL VINO

AMETISTAS Grechetto Umbria I.G.P.

Annata: **2013**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Vigna Baratto e Vigna Casale**

Suolo: **Terreni sabbiosi, poco fertili e con sottosuolo di arenarie e marne tipico di Torgiano**

Esposizione dei filari: **nord-ovest**

Altitudine: **200-300 m.l.m.**

Vitigno/i: **Grechetto 100%**

Portainnesto/i: **paulsen 1103**

Forma di allevamento: **palmetta (filari) antica forma di allevamento umbra**

Età media delle viti: **35-45 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **2200**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **5-6 Kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **40-50 q.li di uva**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **tisane di ortica, achilea, equiseto e camomilla spontanea raccolta da noi, rame, zolfo, latte.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovesci di leguminose una volta ogni due anni, cornoletame 2 volte all'anno.**

Data inizio vendemmia: **seconda settimana di Settembre il 60%, prima settimana di Ottobre il 40% dell'uva poi macerata sulle bucce.**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassette da 18 Kg**

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **in conversione biologica**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **vigne in parte terrazzate**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatura manuale su reti di acciaio per la parte macerata**

Modalità di pressatura: **diretta dei grappoli interi in torchio manuale per il 60%.**

Vinificatori in (materiale): **acciaio inox**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerata per 4-6 giorni il 40% dell'uva senza controllo della temperatura.**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **metabisolfito di potassio sul mosto e prima dell'imbottigliamento per un totale di 60 mg/l di SO₂ totale.**

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

Metodologia di stabilizzazione: **nessuna, solo batonage sulle proprie fecce fini per 8 mesi**

Filtraggi (se sì, tipologia): **nessuno**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **nessuna**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **9 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **nessuno**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **6 mesi**

Eventuali correzioni: **nessuna**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **assolutamente bandito**

Utilizzo di concentratore: **assolutamente contrari**

Pratiche di "salasso": **nessuna**

Resa uva/vino (%): **65%**

Schede di autocertificazione dei vini

Fattoria Mani di Luna

Numero di bottiglie prodotte: **2200**

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

Tappo in (materiale): **sughero intero**

Destinazione delle vinacce: **spargimento nei vigneti dopo averli fatti maturare in cumulo biodinamico**

Produzione di grappe o distillati (si o no): **no**

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,5 % alcool**

Acidità (g/l): **non lo sappiamo**

Ph: **3,05**

Estratto secco (g/l): **non lo sappiamo**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **15 mg/l**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **60 mg/l**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **colore intenso giallo dorato, con possibili sedimentazioni sul fondo che garantiscono il miglioramento nel tempo della qualità organolettica del vino. Sensazioni in bocca di grande struttura data dai tannini presenti in grande quantità sulle bucce del vitigno. Speriamo sia piacevole e sicuramente è genuino.**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 10**

Eventuali altre considerazioni: **Grazie all'affinamento con il quarzo ametista ed all'amore con cui è stato creato, il vino è stato caricato con energie positive, rende felici le persone che lo bevono (almeno a noi piace pensare....)**

Schede di autocertificazione dei vini

Fattoria Mani di Luna

IL BARATTO Trebbiano Umbria I.G.P.

Annata: **2013**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Vigna Baratto e Vigna Casale**

Suolo: **Terreni sabbiosi, poco fertili e con sottosuolo di arenarie e marne tipico di Torgiano**

Esposizione dei filari: **nord-ovest**

Altitudine: **200-300 m.l.m.**

Vitigno/i: **Trebbiano Toscano 80%, Malvasie e Riesling Renano 20%**

Portainnesto/i: **pausen 1103**

Forma di allevamento: **palmetta (filari) antica forma di allevamento umbra**

Età media delle viti: **35-45 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **2200**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **4-5 Kg**

Produzione per ettaro (q/ha): **30-40 q.li di uva**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **tisane di ortica, achilea, equiseto e camomilla spontanea raccolta da noi, rame, zolfo, latte.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovesci di leguminose una volta ogni due anni, cornoletame 2 volte all'anno.**

Data inizio vendemmia: **18 Settembre per il Trebbiano, il 23 Settembre per le malvasie ed il Riesling renano.**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassette da 18 Kg**

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **in conversione biologica**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **vigne in parte terrazzate**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatura manuale su reti di acciaio per la parte macerata (malvasia e riesling)**

Modalità di pressatura: **diretta dei grappoli interi in torchio manuale per il Trebbiano.**

Vinificatori in (materiale): **acciaio inox**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **Malvasie e riesling macerati per 2 giorni senza controllo della temperatura.**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **metabisolfito di potassio sul mosto, alla fine della fermentazione e prima dell'imbottigliamento per un totale di 60 mg/l di SO₂ totale.**

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

Metodologia di stabilizzazione: **nessuna, solo batonnage sulle proprie fecce fini per 6 mesi**

Filtraggi (se sì, tipologia): **nessuno**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **nessuna**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **7 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **nessuno**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **2-3 mesi**

Eventuali correzioni: **nessuna**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **assolutamente bandito**

Utilizzo di concentratore: **assolutamente contrari**

Pratiche di "salasso": **nessuna**

Resa uva/vino (%): **65%**

Schede di autocertificazione dei vini

Fattoria Mani di Luna

Numero di bottiglie prodotte: **2200**

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

Tappo in (materiale): **sughero intero**

Destinazione delle vinacce: **spargimento nei vigneti dopo averli fatti maturare in cumulo biodinamico**

Produzione di grappe o distillati (si o no): **no**

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13% alcool**

Acidità (g/l): **6,6 g/l**

Ph: **3,1**

Estratto secco (g/l): **non lo sappiamo**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **18 mg/l**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **62 mg/l**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **colore chiaro giallo paglierino. Sensazioni in bocca di buona freschezza e bevibilità. Speriamo sia piacevole e sicuramente è genuino.**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 8**

Schede di autocertificazione dei vini

Fattoria Mani di Luna

LA CUPA Sangiovese Umbria I.G.P.

Annata: **2012**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Vigna Cupa e Crocefisso**

Suolo: **Terreni sabbiosi, poco fertili e con sottosuolo di arenarie e marne tipico di Torgiano**

Esposizione dei filari: **sud-ovest**

Altitudine: **200-300 m.l.m.**

Vitigno/i: **Sangiovese 100%**

Portainnesto/i: **pausen 1103**

Forma di allevamento: **cordone speronato e guyot**

Età media delle viti: **5-8 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3500**

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

Produzione per ettaro (q/ha): **20-30 q.li di uva**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **tisane di ortica, achilea, equiseto e camomilla spontanea raccolta da noi, rame, zolfo, latte.**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **sovesci di leguminose una volta ogni due anni, cornoletame 2 volte all'anno.**

Data inizio vendemmia: **prima settimana di Ottobre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale in cassette da 18 Kg**

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **in conversione biologica**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **biodinamica**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatura manuale su reti di acciaio e pigiatura con i piedi**

Modalità di pressatura: **su torchio verticale**

Vinificatori in (materiale): **cemento**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **macerata per 18-20 giorni senza controllo della temperatura.**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **metabisolfito di potassio prima dell'imbottigliamento per un totale di 26 mg/l di SO2 totale.**

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

Metodologia di stabilizzazione: **batonage sulle proprie fecce fini per 12 mesi**

Filtraggi (se sì, tipologia): **nessuno**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **nessuna**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **in cemento per 10 mesi**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **Tonneaux usati per 6 mesi.**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **6 mesi**

Eventuali correzioni: **nessuna**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **assolutamente bandito**

Utilizzo di concentratore: **assolutamente contrari**

Pratiche di "salasso": **nessuna**

Resa uva/vino (%): **65%**

Numero di bottiglie prodotte: **1200**

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

Tappo in (materiale): **sughero intero**

Schede di autocertificazione dei vini

Fattoria Mani di Luna

Destinazione delle vinacce: **spargimento nei vigneti dopo averli fatti maturare in cumulo biodinamico**

Produzione di grappe o distillati (si o no): **no**

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,5 % alcool**

Acidità (g/l): **non lo sappiamo**

Ph: **3,3**

Estratto secco (g/l): **non lo sappiamo**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **non lo sappiamo**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **26 mg/l**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: colore intenso rosso rubino scuro impenetrabile, con possibili sedimentazioni sul fondo che garantiscono il miglioramento nel tempo della qualità organolettica del vino. Sensazioni in bocca di grande struttura data dai tannini presenti in grande quantità sulle bucce del vitigno. Speriamo sia piacevole e sicuramente è genuino.

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 12**

Eventuali altre considerazioni: **buona bevuta!**