

Schede di autocertificazione dei vini

Il Cancelliere Azienda Vitivinicola

IL VINO

Vendemmia

Annata: **2014**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **varie parcelle aziendali**

Suolo: **argilloso calcareo**

Esposizione dei filari: **nord/sud**

Altitudine: **550 m.l.m.**

Vitigno/i: **aglianico**

Portainnesto/i: **420A – Kober5BB**

Forma di allevamento: **cordone Speronato**

Età media delle viti: **15 anni**

Densità d'impianto: **2600**

Produzione per ceppo: **3Kg**

Produzione per ettaro: **80**

Trattamenti: **rame e zolfo, la frequenza dipende dall'annata**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **vinaccia di produzione aziendale, sovescio**

Data inizio vendemmia: **quarta settimana di ottobre**

Modalità di vendemmia: **manuale in cassette**

Utilizzo di uve acquistate da terzi: **no**

Certificazioni: **biologica (suolo e salute)**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspa pigiatrice**

Modalità di pressatura: **pressa pneumatica**

Vinificatori in: **acciaio**

Macerazione: **durata e temperature dipendono dall'annata, la temperatura non è controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico: **non aggiungiamo solforosa**

Utilizzo di lieviti selezionati: **no**

Eventuale affinamento in acciaio: **12 mesi circa**

Eventuale affinamento in bottiglia: **3-4 mesi**

Resa uva/vino (%): **65/70%**

Numero di bottiglie prodotte: **10000**

Tipologia bottiglia: **bordolese**

Tappo in: **sughero naturale**

Destinazione delle vinacce: **sparse nel vigneto**

Produzione di grappe o distillati: **no**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14,5**

Acidità: **8,45**

Ph: **3,37**

Estratto secco (g/l): **35**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **0**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **1**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 6,10**

Schede di autocertificazione dei vini

Il Cancelliere Azienda Vitivinicola

IL VINO

Gioviano

Annata: **2013**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **varie parcelle aziendali**

Suolo: **argilloso calcareo**

Esposizione dei filari: **nord/sud**

Altitudine: **550 m.l.m.**

Vitigno/i: **aglianico**

Portainnesto/i: **420A – Kober5BB**

Forma di allevamento: **cordone Speronato**

Età media delle viti: **25 anni**

Densità d'impianto: **2600**

Produzione per ceppo: **2,7 Kg**

Produzione per ettaro: **70**

Trattamenti: **rame e zolfo, la frequenza dipende dall'annata**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **vinaccia di produzione aziendale, sovescio**

Data inizio vendemmia: **quarta settimana di ottobre**

Modalità di vendemmia: **manuale in cassette**

Utilizzo di uve acquistate da terzi: **no**

Certificazioni: **biologica (suolo e salute)**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspa pigiatrice**

Modalità di pressatura: **pressa pneumatica**

Vinificatori in: **acciaio**

Macerazione: **durata e temperature dipendono dall'annata, la temperatura non è controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico: **non aggiungiamo solforosa**

Utilizzo di lieviti selezionati: **no**

Eventuale affinamento in acciaio: **6 mesi circa**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **35hl rovere di slavonia per circa 18 mesi**

Eventuale affinamento in bottiglia: **12 mesi circa**

Resa uva/vino (%): **65/70%**

Numero di bottiglie prodotte: **7000**

Tipologia bottiglia: **bordolese**

Tappo in: **sughero naturale**

Destinazione delle vinacce: **sparse nel vigneto**

Produzione di grappe o distillati: **no**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,5**

Acidità : **7,85**

Ph: **3,40**

Estratto secco (g/l): **32,5**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **0**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **1**

Schede di autocertificazione dei vini

Il Cancelliere Azienda Vitivinicola

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: € 8,54

IL VINO

Nero Né

Annata: **2010**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **varie parcelle aziendali**

Suolo: **argilloso calcareo**

Esposizione dei filari: **nord/sud**

Altitudine: **620 m.l.m.**

Vitigno/i: **aglianico**

Portainnesto/i: **420A – Kober5BB**

Forma di allevamento: **cordone Speronato**

Età media delle viti: **30 anni**

Densità d'impianto: **2600**

Produzione per ceppo: **2 Kg**

Produzione per ettaro: **55**

Trattamenti: **rame e zolfo, la frequenza dipende dall'annata**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **vinaccia di produzione aziendale, sovescio**

Data inizio vendemmia: **prima/seconda settimana di novembre**

Modalità di vendemmia: **manuale in cassette**

Utilizzo di uve acquistate da terzi: **no**

Certificazioni: **biologica (suolo e salute)**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspa pigiatrice**

Modalità di pressatura: **pressa pneumatica**

Vinificatori in: **acciaio**

Macerazione: **durata e temperature dipendono dall'annata, la temperatura non è controllata**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico: **non aggiungiamo solforosa**

Utilizzo di lieviti selezionati: **no**

Eventuale affinamento in acciaio: **6 mesi circa**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **botte 40hl rovere di slavonia per 24 mesi**

Eventuale affinamento in bottiglia: **24 mesi**

Resa uva/vino (%): **65/70%**

Numero di bottiglie prodotte: **3300**

Tipologia bottiglia: **bordolese**

Tappo in: **sughero naturale**

Destinazione delle vinacce: **sparse nel vigneto**

Produzione di grappe o distillati: **no**

Schede di autocertificazione dei vini

Il Cancelliere Azienda Vitivinicola

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **15,5**

Acidità : 7,7

Ph: **3,49**

Estratto secco (g/l): **38**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **0**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **4**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 18,30**