

Schede di autocertificazione dei vini

Azienda Agricola Salvatore Magnoni

IL VINO

Primalaterra Cilento Aglianico Dop

Annata: **2013**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Ciglio**

Suolo: **argilloso calcareo**

Esposizione dei filari: **sud/sud ovest**

Vitigno/i: **aglianico**

Portainnesto/i: **1103 e 779 PAULSEN, 420A, SO4.**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **13 anni**

Densità d'impianto: **5050**

Produzione per ceppo: **1,2 Kg circa**

Produzione per ettaro: **65 quintali circa**

Trattamenti: **rame e zolfo in miscela con acqua e zolfo ramato in polvere**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **stallatico**

Data inizio vendemmia: **primi di ottobre**

Modalità di vendemmia: **manuale in cassette forate**

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

Certificazioni: **in conversione biologica (terzo anno)**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **sistema di potatura "soffice" con doppio sperone laterale fisso e senza tagli di ritorno sulla branca principale**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **una parte delle uve con pigiatura "umana", un'altra parte con diraspapigiatrice soffice con albero battitore in gomma**

Modalità di pressatura: **pressa pneumatica**

Vinificatori in: **acciaio, legno**

Macerazione: **20 giorni senza controllo di temperature**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico: **no**

Utilizzo di lieviti selezionati: **no**

Metodologia di stabilizzazione: **nessuna**

Filtraggi: **cartuccia da 5 micron**

Chiarifiche: **no**

Eventuale affinamento in acciaio: **no**

Eventuale affinamento in botte o barrique: **botte da 1000 litri, 20 mesi**

Eventuale affinamento in bottiglia: **4 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **2600**

Tipologia bottiglia: **borgognotta**

Tappo in: **sughero naturale**

Destinazione delle vinacce: **agronomica (spandimento in vigna)**

Produzione di grappe o distillati: **no**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **15**

Schede di autocertificazione dei vini

Azienda Agricola Salvatore Magnoni

Acidità : **5,85**

Ph: **3,41**

Estratto secco (g/l): **29,4**

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

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

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **un aglianico dai tannini di velluto, fresco e intenso.**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 15**

Schede di autocertificazione dei vini

Azienda Agricola Salvatore Magnoni

IL VINO

Rosso Del Ciglio Cilento Aglianico Dop

Annata: **2014**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Ciglio**

Suolo: **argilloso calcareo**

Esposizione dei filari: **sud/sud ovest**

Vitigno/i: **aglianico**

Portainnesto/i: **1103 e 779 PAULSEN, 420A, SO4.**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **13 anni**

Densità d'impianto: **5050**

Produzione per ceppo: **1,2 Kg circa**

Produzione per ettaro: **65 quintali circa**

Trattamenti: **rame e zolfo in miscela con acqua e zolfo ramato in polvere**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **stallatico**

Data inizio vendemmia: **fine settembre**

Modalità di vendemmia: **manuale in cassette forate**

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

Certificazioni: **in conversione biologica (terzo anno)**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **sistema di potatura "soffice" con doppio sperone laterale fisso e senza tagli di ritorno sulla branca principale**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **una parte delle uve con pigiatura "umana", un'altra parte con diraspapigiatrice soffice con albero battitore in gomma**

Modalità di pressatura: **pressa pneumatica**

Vinificatori in: **acciaio, legno**

Macerazione: **10 giorni senza controllo di temperature**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico: **no**

Utilizzo di lieviti selezionati: **no**

Metodologia di stabilizzazione: **nessuna**

Filtraggi: **cartuccia da 5 micron**

Chiarifiche: **no**

Eventuale affinamento in acciaio: **no**

Eventuale affinamento in botte o barrique: **tonneaux da 550 litri e barriques esauste per 10 mesi**

Eventuale affinamento in bottiglia: **6 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

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

Numero di bottiglie prodotte: **5500**

Tipologia bottiglia: **borgognotta**

Tappo in: **sughero naturale**

Destinazione delle vinacce: **agronomica (spandimento in vigna)**

Produzione di grappe o distillati: **no**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,5**

Schede di autocertificazione dei vini

Azienda Agricola Salvatore Magnoni

Acidità : **6,20**

Ph: **3,39**

Estratto secco (g/l): **30,9**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **6**

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

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **un aglianico di pronta beva, che bene accompagna anche piatti di pesce d'estate**

PREZZO SORGENTE

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