

# Schede di autocertificazione dei vini

## Podere Casaccia di Moretti e Mori

### IL VINO

## SINE FELLE IGT toscana rosso

Annata: **2010**

### La viticoltura

Nome vigneto/i: **vecchie vigne**

Suolo: **limo 50%, argilla 30% , sabbia 20% con scheletro**

Esposizione dei filari: **est-sud est**

Altitudine: **90-140**

Vitigno/i: **sangiovese, canaiolo, malvasia nera, giacchè**

Portainnesto/i: **cober**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **50 anni**

Densità d'impianto: **variabile 4000-5000**

Produzione per ceppo: **1-1,5**

Produzione per ettaro: **55**

Trattamenti: **poltiglia bordolese (meno di 3Kg/Ha in totale - a seconda della stagione, ogni 7-10-15gg - dal germoglio di 10 cm fino a giugno-luglio) zolfo+bentonite+litotamnio (a seconda della stagione, ogni 7-10-15gg da prima della chiusura del grappolo fino a 20-30 giorni prima della vendemmia)**

Fertilizzanti: **sovescio di favino, veccia, pisello o multifloresale**

Data inizio vendemmia: **fine settembre**

Modalità di vendemmia: **manuale in cassetta**

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

Certificazioni: **ICEA in conversione e "i vini biodinamici"**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **non si fa cimatura e sfogliatura la vendemmia viene decisa sulla base di test organolettici**

### L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatrice a motore rovesciando le cassette appena arrivate in cantina**

Modalità di pressatura: **torchio verticale**

Vinificatori in: **legno**

Macerazione: **2-3 giorni prefermentativa, 5-7 giorni post fermentativa, nessun controllo della temperatura, se necessario si fa delastage**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **4g/Hl al momento della fermentazione. Nessuna aggiunta all'imbottigliamento. No acido ascorbico**

Utilizzo di lieviti selezionati: **no**

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi: **no**

Chiarifiche: **no**

Eventuale affinamento in acciaio: **10- 15 giorni prima dell'imbottigliamento**

Eventuale affinamento in botte o barrique: **12 mesi di barriques di 2° 3° passaggio e botti di 10Hl in rovere francese**

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 (%): **circa 65%**

# Schede di autocertificazione dei vini

## Podere Casaccia di Moretti e Mori

Numero di bottiglie prodotte: **1300**  
Tipologia bottiglia: **bordolese spalla alta**  
Tappo in: **sughero**

Destinazione delle vinacce: **Distilleria Bonollo**  
Produzione di grappe o distillati: **no**

### **Le caratteristiche chimiche**

Titolo alcolometrico: **13,5**  
Acidità (g/l): **4,67**  
Ph: **3,77**  
Estratto secco (g/l): **32,1**  
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **1**  
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **tracce**

### **Descrizione organolettica e libera**

Il mio vino è: **profumo: avvolgenti sentori di frutti selvatici, mora e ciliegia nera, note floreali di petali di rosa accompagnati da ricordi di spezie scure, ginepro e sottobosco.**  
**Sapore: bocca rotonda e strutturata, attraversata da una gentile freschezza e da una avvolgente mineralità, tannino calibrato e finale lungo.**

### **PREZZO SORGENTE**

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **€ 16**

# Schede di autocertificazione dei vini

## Podere Casaccia di Moretti e Mori

### **IL VINO**

#### **SINE FELLE IGT toscana rosso**

Annata: **2012**

#### **La viticoltura**

Nome vigneto/i: **vecchie vigne**  
Suolo: **limo 50%, argilla 30% , sabbia 20% con scheletro**  
Esposizione dei filari: **est-sud est**  
Altitudine: **90-140**

Vitigno/i: **sangiovese, canaiolo, malvasia nera, giacchè**  
Portainnesto/i: **cober**  
Forma di allevamento: **guyot**  
Età media delle viti: **50 anni**  
Densità d'impianto: **variabile 4000-5000**  
Produzione per ceppo: **1-1,5**  
Produzione per ettaro: **55**

Trattamenti: **poltiglia bordolese (meno di 3Kg/Ha in totale - a seconda della stagione, ogni 7-10-15gg - dal germoglio di 10 cm fino a giugno-luglio) zolfo+bentonite+litotamnio (a seconda della stagione, ogni 7-10-15gg da prima della chiusura del grappolo fino a 20-30 giorni prima della vendemmia)**

Fertilizzanti: **sovescio di favino, veccia, pisello o multifloresale**  
Data inizio vendemmia: **fine settembre**  
Modalità di vendemmia: **manuale in cassetta**  
Utilizzo di uve acquistate da terzi: **no**  
Certificazioni: **ICEA in conversione e "i vini biodinamici"**

#### **L'enologia**

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatrice a motore rovesciando le cassette appena arrivate in cantina**

Modalità di pressatura: **torchio verticale**

Vinificatori in: **legno**

Macerazione: **2-3 giorni prefermentativa, 5-7 giorni post fermentativa, nessun controllo della temperatura, se necessario si fa delastage**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico: **4g/Hl al momento della fermentazione. Nessuna aggiunta all'imbottigliamento. No acido ascorbico**

Utilizzo di lieviti selezionati: **NO**

Filtraggi: **NO**

Chiarifiche: **NO**

Eventuale affinamento in acciaio: **10- 15 giorni prima dell'imbottigliamento**

Eventuale affinamento in botte o barrique: **12 mesi di barriques di 2° 3° passaggio e botti di 10Hl in rovere francese**

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 (%): **circa 65%**

# Schede di autocertificazione dei vini

## Podere Casaccia di Moretti e Mori

Numero di bottiglie prodotte: **1300**  
Tipologia bottiglia: **bordolese alta**  
Tappo in: **sughero**

Destinazione delle vinacce: **Distilleria Bonollo**  
Produzione di grappe o distillati: **no**

### **Le caratteristiche chimiche**

Titolo alcolometrico: **14,5**  
Acidità (g/l): **5,2**  
Ph: **3,8**  
Estratto secco (g/l): **32**  
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **1**  
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **7**

### **Descrizione organolettica e libera**

Il mio vino è: **Profumo: Aromi di ciliegia selvatica e prugna secca, frutti rossi maturi, chiodi di garofano, tabacco, humus e funghi porcini, erbe officinali e spunti minerali.**  
**Sapore: bocca calda e piacevole, tannini morbidi ed equilibrati, appagante persistenza**

### **PREZZO SORGENTE**

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

# Schede di autocertificazione dei vini

## Podere Casaccia di Moretti e Mori

### IL VINO

## SINE FELLE Chianti Riserva DOCG

Annata: **2009**

### La viticoltura

Nome vigneto/i: **vecchie vigne**

Suolo: **limo 50%, argilla 30% , sabbia 20% con scheletro**

Esposizione dei filari: **est-sud est**

Altitudine: **90-140**

Vitigno/i: **sangiovese, canaiolo, malvasia nera**

Portainnesto/i: **cober**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **50 anni**

Densità d'impianto: **variabile 4000-5000**

Produzione per ceppo: **1-1,5**

Produzione per ettaro: **55**

Trattamenti: **poltiglia bordolese (meno di 3Kg/Ha in totale - a seconda della stagione, ogni 7-10-15gg - dal germoglio di 10 cm fino a giugno-luglio) zolfo+bentonite+litotamnio (a seconda della stagione, ogni 7-10-15gg da prima della chiusura del grappolo fino a 20-30 giorni prima della vendemmia)**

Fertilizzanti: **sovescio di favino, veccia, pisello o multiflorea**

Data inizio vendemmia: **fine settembre**

Modalità di vendemmia: **manuale in cassetta**

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

Certificazioni: **ICEA in conversione e "i vini biodinamici"**

### L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **diraspatrice a motore rovesciando le cassette appena arrivate in cantina**

Modalità di pressatura: **torchio verticale**

Vinificatori in: **legno**

Macerazione: **2-3 giorni prefermentativa, 5-7 giorni post fermentativa, nessun controllo della temperatura, se necessario si fa delastage**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico: **4g/Hl al momento della fermentazione. Nessuna aggiunta all'imbottigliamento. No acido ascorbico**

Utilizzo di lieviti selezionati: **no**

Filtraggi: **no**

Chiarifiche: **no**

Eventuale affinamento in acciaio: **10- 15 giorni prima dell'imbottigliamento**

Eventuale affinamento in botte o barrique: **24 mesi di barriques di 2° 3° passaggio e botti di 10Hl in rovere francese**

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 (%): **circa 65%**

## Schede di autocertificazione dei vini

### Podere Casaccia di Moretti e Mori

Numero di bottiglie prodotte: **1300**  
Tipologia bottiglia: **bordolese alta**  
Tappo in: **sughero**  
Destinazione delle vinacce: **Distilleria Bonollo**  
Produzione di grappe o distillati: **no**

#### **Le caratteristiche chimiche**

Titolo alcolometrico: **14**  
Acidità (g/l): **5,1**  
Estratto secco (g/l): **30,5**  
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **1**  
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **48**

#### **Descrizione organolettica e libera**

Il mio vino è: **profilo sensoriale: avvolgenti sentori di marasca, prugna, frutti di bosco, cioccolato fondente e pepe bianco. Finale intenso e persistente che ripropone la piacevolezza dei profumi**

#### **PREZZO SORGENTE**

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

# Schede di autocertificazione dei vini

## Podere Casaccia di Moretti e Mori

### IL VINO

## SITUA NOBILIS Vino da uve stramature IGT toscana bianco

Annata: **2012**

### La viticoltura

Nome vigneto/i: **vecchie vigne**

Suolo: **limo 50%, argilla 30% , sabbia 20% con scheletro**

Esposizione dei filari: **est-sud est**

Altitudine: **90-140**

Vitigno/i: **trebbiano, malvasia bianca toscana, chardonnay**

Portainnesto/i: **cober**

Forma di allevamento: **guyot**

Età media delle viti: **40-50 anni**

Densità d'impianto: **variabile 4000-5000**

Produzione per ceppo: **1-1,5**

Produzione per ettaro: **55**

Trattamenti: **poltiglia bordolese (meno di 3Kg/Ha in totale - a seconda della stagione, ogni 7-10-15gg - dal germoglio di 10 cm fino a giugno-luglio) zolfo+bentonite+litotamnio (a seconda della stagione, ogni 7-10-15gg da prima della chiusura del grappolo fino a 20-30 giorni prima della vendemmia)**

Fertilizzanti: **sovescio di favino, veccia, pisello o multifloresale**

Data inizio vendemmia: **ottobre poi appesa in capanna**

Modalità di vendemmia: **manuale in cassetta**

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

Certificazioni: **ICEA in conversione e "i vini biodinamici"**

### L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **manuale a fine dicembre**

Modalità di pressatura: **torchio verticale**

Vinificatori in: **legno**

Macerazione: **no. mosto messo a fermentare in barrique, fine fermentazione ad aprile maggio**

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

Utilizzo di lieviti selezionati: **no**

Filtraggi: **no**

Chiarifiche: **no**

Eventuale affinamento in acciaio: **20 giorni prima dell'imbottigliamento**

Eventuale affinamento in botte o barrique: **12 mesi di barriques di 3° passaggio in rovere francese**

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 (%): **circa 20% dell'uva fresca messa ad appassire**

Numero di bottiglie prodotte: **600**

Tipologia bottiglia: **bordolese alta**

Tappo in: **sughero**

Destinazione delle vinacce: **Distilleria Bonollo**

Produzione di grappe o distillati: **no**

## Schede di autocertificazione dei vini

### Podere Casaccia di Moretti e Mori

#### **Le caratteristiche chimiche**

Titolo alcolometrico: **13,5**

Acidità (g/l): **5,1**

Estratto secco (g/l): **zuccheri 157**

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **48**

#### **Descrizione organolettica e libera**

Il mio vino è: **Profilo Sensoriale: Rotondo, avvolgente, di grande piacevolezza ed equilibrio. Spiccano il miele, lo zucchero caramellato, l'albicocca, il dattero, la camomilla, gli agrumi e la caramella d'orzo. Dolcezza moderata sorretta da una buona acidità. Finale di mandorla amara che lascia la bocca piacevolmente pulita**

#### **PREZZO SORGENTE**

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