

Fattoria San Vito di Matteo Piccioli
autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Fattoria San Vito di Piccioli Matteo (ditta individuale)**

Indirizzo (Via, CAP, Località e Comune, Provincia): **Via San Vito 18, 56011 Calci**

Telefono: **3495972722**

Fax:

E-mail: **info@fattoriasanvito.it**

Sito internet: **www.fattoriasanvito.it**

Proprietario: **Matteo Piccioli**

Possibilità di visitare l'azienda: **Sì, tutti i giorni su prenotazione.**

Eventuali strutture ricettive: **No**

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole: **Abitiamo nella Fattoria, io e la mia compagna ci occupiamo di tutta la gestione, dalle attività in vigna e in oliveta, alla vinificazione, imbottigliamento e accoglienza per degustazioni con la consulenza di mio padre ed il supporto di tutta la famiglia: mia madre cura il giardino e il roseto, mia sorella si occupa della parte grafica.**

Superficie coltivata totale: **5 ettari**

Superficie coltivata a vigneto: **2,5 ettari**

Altre colture: **Olivo, orto**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Vino e Olio**

Proprietà dei terreni: **Tutti in affitto da genitori e parenti**

Enologo o responsabile di cantina: **Io e mio padre**

Agronomo o responsabile conduzione agricola: **Io e mio padre**

Lavoratori fissi: **Nessuno**

Lavoratori stagionali: **Nessuno**

Ricorso a lavoro interinale: **no**

Vini prodotti:

Cartusia, IGT Toscana Rosso

SantoPietro, IGT Toscana Rosso

Verrucano, IGT Toscana Rosso

Nicosia, IGT Toscana Bianco

Numero totale di bottiglie prodotte: **4000/4500**

Vendita diretta in azienda: **Sì**

Vendita nella media e/o grande distribuzione: **No**

Totale vendite ultimo anno: **18.400 euro**

Una breve storia dell'azienda: **La nostra famiglia possiede il "Podere" San Vito da circa 3 secoli, e dal 1989 conduce direttamente le attività di coltivazione e di trasformazione dell'uva in vino e delle olive in olio seguendo il disciplinare biologico, su terreni che hanno da sempre ospitato viti e olivi. La vicinanza tra le coltivazioni e la cantina offre il vantaggio di garantire la freschezza delle lavorazioni. La località San Vito prende il nome da un'antica chiesa risalente all'anno 1000, i cui resti sono stati scoperti nei nostri terreni da scavi effettuati dall'Università di Pisa.**

Cenni storici e geografici sul territorio: **I vigneti sono a circa 50 metri sul livello del mare, il terreno è costituito da un limo argilloso e argilloso-sabbioso, misto nei primi 50 cm, per poi diventare piuttosto compatto.**

Condizioni ambientali del posto e dell'area di produzione: **Gode di un clima privilegiato poiché è protetta a nord est dal Monte Pisano e mitigata dal mare a sud ovest. Nessun rischio ambientale.**

I miei principi e idealità di produttore: **In vigna si producono uve biologiche, coltivate senza l'aiuto di sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere) e senza l'impiego di organismi geneticamente modificati, vengono utilizzati solamente rame, zolfo, propoli e alghe. In cantina lasciamo che il vino segua il suo divenire intervenendo il meno possibile, se non con una piccola quantità di solforosa a copertura durante i travasi.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Non sono d'accordo.**

IL VINO

Cartusia Igt Rosso Toscana 0,750 l

Annata: **2016**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Fattoria san Vito**

Suolo: **Sciolto**

Esposizione dei filari: **sud ovest**

Altitudine: **50 m slm**

Vitigno: **Sangiovese**

Forma di allevamento: **cordone speronato**

Età media delle viti: **40 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,5**

Produzione per ettaro (q/ha): **60**

Trattamenti: **propoli (2/3), rame e zolfo con coadiuvante a base di alghe (4/5)**

Fertilizzanti: **sovescio a filari alterni**

Data inizio vendemmia: **seconda metà settembre**

Modalità di vendemmia: **manuale in cassette**

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

Certificazioni: **certificazione bio ICEA**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice**

Modalità di pressatura: **no**

Vinificatori in: **acciaio**

Macerazione: **20 gg**

Anidride solforosa: **2/3 gr mbs sui travasi**

Utilizzo di lieviti selezionati: **no**

Metodologia di stabilizzazione: **naturale decantazione con il tempo**

Filtraggi: **no**

Chiarifiche: **no**

Eventuale affinamento in acciaio: **10 mesi**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino: **70%**

Numero di bottiglie prodotte: **1200**

Tipologia bottiglia: **bordolese**

Tappo in: **sughero monoblocco**

Destinazione delle vinacce: **spargimento in campo**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,5%**

Acidità(g/l): **volatile: 0,34 - totale: 6,69**

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **41**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **9 €**

IL VINO

SantoPietro Igt Rosso Toscana 0,750 l

Annata: **2016**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Fattoria san Vito**

Suolo: **Sciolto**

Esposizione dei filari: **sud ovest**

Altitudine: **50 m slm**

Vitigni: **Cabernet Sauvignon 70% Merlot 30%**

Forma di allevamento: **cordone speronato**

Età media delle viti: **20 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,5**

Produzione per ettaro (q/ha): **60**

Trattamenti: **propoli (2/3), rame e zolfo con coadiuvante a base di alghe (4/5)**

Fertilizzanti: **sovescio a filari alterni**

Data inizio vendemmia: **seconda metà settembre**

Modalità di vendemmia: **manuale in cassette**

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

Certificazioni: **certificazione bio ICEA**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice**

Modalità di pressatura: **no**

Vinificatori in: **acciaio**

Macerazione: **20 gg**

Anidride solforosa: **2/3 gr mbs sui travasi**

Utilizzo di lieviti selezionati: **no**

Metodologia di stabilizzazione: **naturale decantazione con il tempo**

Filtraggi: **no**

Chiarifiche: **no**

Eventuale affinamento in acciaio: **10 mesi**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino: **70%**

Numero di bottiglie prodotte: **1200**

Tipologia bottiglia: **bordolese**

Tappo in: **sughero monoblocco**

Destinazione delle vinacce: **spargimento in campo**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13,5%**

Acidità(g/l): **volatile: 0,51 - totale: 5,45**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **17**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **45**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **9 €**

IL VINO

Verrucano Igt Rosso Toscana 1,5 l

Annata: **2016**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Fattoria san Vito**

Suolo: **Sciolto**

Esposizione dei filari: **sud ovest**

Altitudine: **50 m slm**

Vitigni: **Sangiovese, Trebbiano, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Colorino**

Forma di allevamento: **cordone speronato**

Età media delle viti: **30 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,5**

Produzione per ettaro (q/ha): **60**

Trattamenti: **propoli (2/3), rame e zolfo con coadiuvante a base di alghe (4/5)**

Fertilizzanti: **sovescio a filari alterni**

Data inizio vendemmia: **seconda metà settembre**

Modalità di vendemmia: **manuale in cassette**

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

Certificazioni: **certificazione bio ICEA**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice**

Modalità di pressatura: **soffice con torchio manuale**

Vinificatori in: **acciaio**

Macerazione: **si**

Anidride solforosa: **2/3 gr mbs sui travasi**

Utilizzo di lieviti selezionati: **no**

Metodologia di stabilizzazione: **naturale decantazione con il tempo**

Filtraggi: **no**

Chiarifiche: **no**

Eventuale affinamento in acciaio: **10 mesi**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino: **70%**

Numero di bottiglie prodotte: **600**

Tipologia bottiglia: **bordolese**

Tappo in: **sughero monoblocco**

Destinazione delle vinacce: **spargimento in campo**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12,5%**

Acidità(g/l): **volatile: 0,45 - totale: 5,77**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **20**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **42**

PREZZO SORGENTE

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

IL VINO

Nicosia Igt Bianco Toscana 0,750 l

Annata: **2016**

La viticoltura

Nome vigneto/i: **Fattoria san Vito**

Suolo: **Sciolto**

Esposizione dei filari: **sud ovest**

Altitudine: **50 m slm**

Vitigni: **Trebbiano 80%, Vermentino 15%, Malvasia 5%**

Forma di allevamento: **cordone speronato**

Età media delle viti: **30 anni**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **4000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **1,5**

Produzione per ettaro (q/ha): **60**

Trattamenti: **propoli (2/3), rame e zolfo con coadiuvante a base di alghe (4/5)**

Fertilizzanti: **sovescio a filari alterni**

Data inizio vendemmia: **seconda metà settembre**

Modalità di vendemmia: **manuale in cassette**

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

Certificazioni: **certificazione bio ICEA**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **pigiadiraspatrice**

Modalità di pressatura: **no**

Vinificatori in: **acciaio**

Macerazione: **3 gg**

Anidride solforosa: **2/3 gr mbs sui travasi**

Utilizzo di lieviti selezionati: **no**

Metodologia di stabilizzazione: **naturale decantazione con il tempo**

Filtraggi: **no**

Chiarifiche: **no**

Eventuale affinamento in acciaio: **10 mesi**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino: **70%**

Numero di bottiglie prodotte: **1200**

Tipologia bottiglia: **bordolese**

Tappo in: **sughero monoblocco**

Destinazione delle vinacce: **spargimento in campo**

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12%**

Acidità(g/l): **volatile: 0,39 - totale: 5,48**

Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **13**

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **33**

PREZZO SORGENTE

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