



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Fiore-Podere San Biagio**

Soc. Agr. Fiore-Podere San Biagio s. s.

c.da San Biagio 13

64010 Controguerra (TE)

C.F./P.IVA 01856300676

Indirizzo (Via, CAP, Località e Comune, Provincia):

c.da San Biagio 13, 64010 Controguerra (TE)

Telefono: **0861/89473**

Fax: **0861/89473**

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

Sito internet: **www.fiorepoderesanbiagio.it**

Proprietario: **azienda familiare di proprietà**

Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni): **si, sempre**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti): **si, agriturismo 25 posti letto, ristoro 40 posti**

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica): **Maria Antonietta, amministrazione e agriturismo**

Pietro, Azienda Agricola e Cantina

Jacopo, Azienda Agricola, Cantina e Frantoio

Superficie coltivata totale (ettari): **12**

Superficie coltivata a vigneto: **5**

Altre colture (quali): **Olivo, Cereali, Legumi, Frutteto; Orto**

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **Vino, Olio, Farine, Legumi**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione): **Tutti i Terreni sono di Proprietà**

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **No Consulente**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo): **Titolare**

Lavoratori fissi (indicare il numero): **1**

Lavoratori stagionali (indicare il numero): **4**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi: **Contratto Agricolo**

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali: **Contratto Agricolo**

Ricorso a lavoro interinale (si o no, frequenza): **No**

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia):

IDILLIO Montepulciano d'Abruzzo DOCG Colline Teramane

FERÈDO Montepulciano d'Abruzzo DOC

Controguerra Rosso DOC

MIGRANTE Pecorino Colli Aprutini IGT

SGARZELLA Passerina Colli Aprutini IGT

CIRRI Cerasuolo d'Abruzzo DOC

LU BAMBINIELLE Vino Cotto

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **10000**

Vendita diretta in azienda (specificare sì o no): **Sì**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare sì o no e se sì in quali catene): **No**

Totale vendite ultimo anno (solo vino, fatturato e vendita diretta): **circa 30000 euro**

Una breve storia dell'azienda: ***Tutto inizia negli anni 80 con la riscoperta di alcuni cereali antichi, tra cui il farro, da subito coltivati con metodo biologico, quando ancora non esistevano regolamentazioni effettive da parte della comunità europea. Nel corso degli anni abbiamo allestito i primi vigneti e uliveti, nel 94 abbiamo ristrutturato un vecchio casolare del 1800 e abbiamo aperto un agriturismo. Nel 2000 abbiamo realizzato la cantina e iniziato una vera e propria produzione di vino. Successivamente abbiamo acquistato un piccolo frantoio e il mulino a pietra e realizzato un altro vigneto. Oggi siamo in grado di trasformare tutte le nostre produzioni in azienda. In questi anni ci siamo dedicati ad un'agricoltura rispettosa dell'ambiente attraverso il metodo di coltivazione biologico e con l'integrazione di alcune pratiche biodinamiche al fine di costruire un habitat ideale e sinergico all'agricoltura, che altro non è che interazione tra uomo e ambiente.***

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche): ***Siamo a Controguerra in provincia di Teramo, a 300 m. sul livello del mare a 10 Km dal mare e a 15 Km dal Parco Gran Sasso-Laga. Il territorio è fortemente vocato alla viticoltura tanto che a Controguerra, paese di 2500 abitanti ci sono 10 cantine.***

Condizioni ambientali del posto e dell'area di produzione (eventuali rischi ambientali): ***Non esisterebbero rischi ambientali se solo si riuscisse ad impedire la devastazione del nostro territorio con progetti folli quali trivelle nell'adriatico e SNAM***

I miei principi e idealità di produttore: ***Mangiare e bere sano è diritto di tutti non solo dal punto di vista della qualità ma anche della possibilità economica di accedervi.***

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: ***Sono da bandire in quanto non solo inutili per noi agricoltori perché totalmente in mano delle multinazionali, ma soprattutto perché tali vegetali annullano l'archetipo della pianta, non in grado di "relazionarsi" con l'uomo, rendendolo sempre più debole e allontanandolo per sempre dalla terra.***

IL VINO

Nome del vino

IDILLIO Montepulciano d'Abruzzo DOCG Colline Teramane

Annata: **2015**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **Medio Impasto tendente all'Argilloso**

Esposizione dei filari: **sud/ovest**

Altitudine: **300**

Vitigno/i: **Montepulciano d'Abruzzo**

Portainnesto/i: **5BB**

Forma di allevamento: **Spalliera**

Età media delle viti: **30**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **2300**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **3**

Produzione per ettaro (q/ha): **70**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Rame e Zolfo a bisogno**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **No**

Data inizio vendemmia: **Ottobre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **Raccolta Manuale in Cassetta**

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **Biologica**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **Inerbimento Naturale**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Deraspa/Pigiatrice**

Modalità di pressatura: **Torchio in Legno**

Vinificatori in (materiale): **Acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **20 giorni, temperatura 30°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **anidride solforosa 3 g/hl in fermentazione, 2 g/hl ultimo travaso**

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

Metodologia di stabilizzazione: **no**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **no**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **no**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **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: **2000 (non tutte le annate)**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **Bordolese**
Tappo in (materiale): **Sughero Naturale Monopezzo**
Destinazione delle vinacce: **Compost**
Produzione di grappe o distillati (si o no): **no**
Quantità:
Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **15%**
Acidità (g/l): **5.3**
Ph:
Estratto secco (g/l): **32.5**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): /
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **17**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Rubino intenso di grande struttura e persistenza**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **13€**

Nome del vino

FERÈDO Montepulciano d'Abruzzo DOC

Annata: **2016**

La viticoltura

Nome vigneto/i:
Suolo: **Medio Impasto tendente all'Argilloso**
Esposizione dei filari: **sud/ovest**
Altitudine: **300**

Vitigno/i: **Montepulciano d'Abruzzo**
Portainnesto/i: **5BB**
Forma di allevamento: **Spalliera**
Età media delle viti: **25**
Densità d'impianto (ceppi/ha): **3333**
Produzione per ceppo (kg/pianta): **3**
Produzione per ettaro (q/ha): **90**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Rame e Zolfo a bisogno**
Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **No**
Data inizio vendemmia: **Ottobre**
Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **Raccolta Manuale in Cassetta**
Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **No**
Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **Biologica**
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **Inerbimento Naturale**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Deraspa/Pigiatrice**

Modalità di pressatura: **Torchio in Legno**

Vinificatori in (materiale): **Acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **15 giorni, temperatura 30°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **anidride solforosa 3 g/hl in fermentazione, 2 g/hl ultimo travaso**

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

Metodologia di stabilizzazione: **no**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **no**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **no**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **botte 24 hl per 12 mesi esausta**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **3 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: **3000**

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

Tappo in (materiale): **Sughero Naturale Monopezzo**

Destinazione delle vinacce: **Compost**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14.5%**

Acidità (g/l): **4.94**

Ph:

Estratto secco (g/l): **31.8**

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

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

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Rubino intenso di grande struttura e persistenza**

PREZZO SORGENTE

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

Nome del vino

Controguerra Rosso DOC

Annata: **2015**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **Medio Impasto tendente all'Argilloso**

Esposizione dei filari: **sud/ovest**

Altitudine: **300**

Vitigno/i: **Montepulciano d'Abruzzo 70%, Merlot 15%, Cabernet 15%**

Portainnesto/i: **5BB**

Forma di allevamento: **Spalliera**

Età media delle viti: **30**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3333**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **3**

Produzione per ettaro (q/ha): **90**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Rame e Zolfo a bisogno**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **No**

Data inizio vendemmia: **Ottobre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **Raccolta Manuale in Cassetta**

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **Biologica**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **Inerbimento Naturale**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Deraspa/Pigiatrice**

Modalità di pressatura: **Torchio in Legno**

Vinificatori in (materiale): **Acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **15 giorni, temperatura 30°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **anidride solforosa 3 g/hl in fermentazione, 2 g/hl ultimo travaso**

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

Metodologia di stabilizzazione: **no**

Filtraggi (se sì, tipologia): **no**

Chiarifiche (se sì, tipologia): **no**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **no**

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

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **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: **1000**

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

Tappo in (materiale): **Sughero Naturale Monopezzo**

Destinazione delle vinacce: **Compost**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14.5%**

Acidità (g/l): **4.88**

Ph:

Estratto secco (g/l): **28.5**

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

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

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **Rubino intenso di grande struttura e persistenza**

PREZZO SORGENTE

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

Nome del vino

MIGRANTE Pecorino Colli Aprutini IGT

Annata: **2017**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **Medio Impasto tendente all'Argilloso**

Esposizione dei filari: **sud/ovest**

Altitudine: **300**

Vitigno/i: **Pecorino**

Portainnesto/i: **5BB**

Forma di allevamento: **Spalliera**

Età media delle viti: **30**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3333**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2**

Produzione per ettaro (q/ha): **70**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Rame e Zolfo a bisogno**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **No**

Data inizio vendemmia: **Agosto**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **Raccolta Manuale in Cassetta**

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **Biologica**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **Inerbimento Naturale**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Deraspa/Pigiatrice**

Modalità di pressatura: **Torchio in Legno**

Vinificatori in (materiale): **Acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **temperatura controllata 23°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **anidride solforosa 5g/hl nel piede di fermentazione, 3g/hl ultimo travaso**

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

Metodologia di stabilizzazione: **no**

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

Chiarifiche (se sì, tipologia): **no**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **fino all'imbottigliamento**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **no**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **60%**

Numero di bottiglie prodotte: **2000**
Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc): **Bordolese**
Tappo in (materiale): **Sughero**
Destinazione delle vinacce: **Compost**
Produzione di grappe o distillati (si o no): **no**
Quantità:
Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **14%**
Acidità (g/l): **5.3**
Ph:
Estratto secco (g/l): **19.2**
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento): **/**
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **25**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **bianco di struttura, giallo paglierino intenso**

PREZZO SORGENTE

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

Nome del vino

SGARZELLA Passerina Colli Aprutini IGT

Annata: **2017**

La viticoltura

Nome vigneto/i:
Suolo: **Medio Impasto tendente all'Argilloso**
Esposizione dei filari: **sud/ovest**
Altitudine: **300**

Vitigno/i: **Pecorino**
Portainnesto/i: **5BB**
Forma di allevamento: **Spalliera**
Età media delle viti: **30**
Densità d'impianto (ceppi/ha): **3333**
Produzione per ceppo (kg/pianta): **2**
Produzione per ettaro (q/ha): **80**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Rame e Zolfo a bisogno**
Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **No**
Data inizio vendemmia: **Settembre**
Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **Raccolta Manuale in Cassetta**
Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **No**
Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **Biologica**
Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **Inerbimento Naturale**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Deraspa/Pigiatrice**

Modalità di pressatura: **Torchio in Legno**

Vinificatori in (materiale): **Acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **temperatura controllata 23°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **anidride solforosa 5g/hl nel piede di fermentazione, 3g/hl ultimo travaso**

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

Metodologia di stabilizzazione: **no**

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

Chiarifiche (se sì, tipologia): **no**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **fino all'imbottigliamento**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **no**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **60%**

Numero di bottiglie prodotte: **1500**

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

Tappo in (materiale): **Sughero**

Destinazione delle vinacce: **Compost**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **12.5%**

Acidità (g/l): **6.2**

Ph:

Estratto secco (g/l): **20**

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **29**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **bianco fresco, giallo paglierino intenso**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **7€**

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia):

CIRRI Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Annata: **2017**

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Suolo: **Medio Impasto tendente all'Argilloso**

Esposizione dei filari: **sud/ovest**

Altitudine: **300**

Vitigno/i: **Pecorino**

Portainnesto/i: **5BB**

Forma di allevamento: **Spalliera**

Età media delle viti: **30**

Densità d'impianto (ceppi/ha): **3333**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **2.5**

Produzione per ettaro (q/ha): **80**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **Rame e Zolfo a bisogno**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **No**

Data inizio vendemmia: **Settembre**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica, e se manuale indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **Raccolta Manuale in Cassetta**

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

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **Biologica**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: **Inerbimento Naturale**

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: **Deraspa/Pigiatrice**

Modalità di pressatura: **Torchio in Legno**

Vinificatori in (materiale): **Acciaio**

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): **temperatura controllata 23°C**

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta): **anidride solforosa 5g/hl nel piede di fermentazione, 3g/hl ultimo travaso**

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

Metodologia di stabilizzazione: **no**

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

Chiarifiche (se sì, tipologia): **no**

Eventuale affinamento in acciaio (durata): **fino all'imbottigliamento**

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi): **no**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata): **no**

Eventuali correzioni: **no**

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

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso": **no**

Resa uva/vino (%): **60%**

Numero di bottiglie prodotte: **2000**

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

Tappo in (materiale): **Sughero**

Destinazione delle vinacce: **Compost**

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

Quantità:

Luogo e modalità di distillazione:

Le caratteristiche chimiche

Titolo alcolometrico: **13%**

Acidità (g/l): **5.3**

Ph:

Estratto secco (g/l): **18.5**

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

Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento): **25**

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è: **rosato con riflessi ciliegia, vinoso e fruttato**

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente compreso d'iva: **7€**