



SCHEDA DI AUTOCERTIFICAZIONE E GARANZIA PARTECIPATA
COMUNITÀ DI RESISTENZA CONTADINA JEROME LARONZE

il vino

IL PRODUTTORE

Nome azienda/produttore e ragione sociale:

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

Telefono:

Fax:

E-mail:

Sito internet:

Proprietario:

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

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Superficie coltivata totale (ettari):

Superficie coltivata a vigneto:

Altre colture (quali):

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione):

Breve storia del progetto:

PERSONALE:

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo):

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

Lavoratori fissi (indicare il numero):

Lavoratori stagionali (indicare il numero):

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:

Ricorso a lavoro interinale (sì o no, frequenza):

CANALI DI VENDITA

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

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente):

Vendita diretta (specificare se in azienda, mercati...):

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare la percentuale e in quali catene, per esempio Coop, Eataly, ecc.):

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche):

Condizioni ambientali del posto e dell'area di produzione (eventuali rischi ambientali):

I miei principi e idealità di produttore:

La viticoltura

Nome vigneto/i:

Superficie (ha):

Suolo:

Esposizione dei filari:

Altitudine:

Vitigno/i:

Portainnesto/i:

Forma di allevamento:

Età media delle viti:

Densità d'impianto (ceppi/ha):

Produzione per ceppo (kg/pianta):

Produzione per ettaro (q/ha):

Trattamenti (tipologia e frequenza):

Fertilizzanti (tipologia e frequenza):

Data inizio vendemmia:

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

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale):

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro):

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura:

Modalità di pressatura:

Vinificatori in (materiale):

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata):

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta):

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

Metodologia di stabilizzazione:

Filtraggi (se sì, tipologia):

Chiarifiche (se sì, tipologia):

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi):

Eventuale affinamento in bottiglia (durata):

Eventuali correzioni:

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:

Utilizzo di concentratore:

Pratiche di "salasso":

Resa uva/vino (%):

Numero di bottiglie prodotte:

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

Tappo in (materiale):

Destinazione delle vinacce:

Descrizione organolettica e libera

Il mio vino è:

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente