



Scheda Tecnica d'Autocertificazione www.vinisani.eu

1	Produttore:	Basile Az. Agr. Biologica
2	Denominazione del vino	Cartacanta
3	Annata	2006
4	Gradazione alcolica	13.5
5	Caratteristiche di coltivazione in Vigna: Tradizionale, Produzione integrata, Biologica	biologico certificato CCPB*
6	Zona vitivinicola	Cinigiano (GR)
7	Nome del vigneto <Cru>	
8	Estensione vigneto	3,0
9	Tipo di terreno	calcareo con buon scheletro
10	Esposizione	ovest, sud-ovest
11	Altitudine	350 mt s.l.m
12	Età media delle viti	6
13	Cultivar	Sangiovese ed Altri Vitigni
14	Forma di allevamento	Cordone Speronato
15	Ceppi per ettaro	4600
16	Numero gemme per ceppo	7 o 8
17	Produzione per ettaro	60 Quintali
18	Produzione per ceppo	1.250 KG.
19	Selezioni massali: Uso di cloni autoctoni - Sì o No	no
20	Concimazioni: stallatici, vegetali, chimici, nessuno.	stallatici e pellets organici
21	Inerbimento/lavorazione suolo	alternati
22	Uso di erbicidi, dissecanti, altro.	NO
23	Trattamenti in vigna a base di composti del rame e dello zolfo e loro frequenza	zolfo ramato 6/7 volte l'anno
24	Altri trattamenti (Antimicotici diversi da rame e zolfo, antibotritici, anticrittogamici):	no
25	Modalità di vendemmia (manuale, meccanica, altro):	manuale
26	Tipo di lieviti utilizzati (selezionati, indigeni, neutri)	selezionati
27	Uso di enzimi, tannini, nutrienti azotati	NO
28	Uso di mosto concentrato rettificato	NO
29	Modalità di pressatura (torchiatura/pressa polmone)	soffice quasi nulla
30	Tempo di fermentazione	da 15 a 20 giorni
31	Tipo di macerazione (follature, rimontaggi, rotomacerazione)	
32	Alloggiamento del pigiato	Acciaio
33	Controllo temperatura di fermentazione (se sì, come)	max 28° con acqua
34	Tempo di affinamento in vasca	
35	Tipo di affinamento (Botte grande, Barrique, Acciaio, Cemento)	10/12 mesi acciaio
36	Tempo di affinamento in bottiglia	6 mesi
37	Uso Solforosa, solfitaggio, indicare in quali fasi e la quantità	si - solf. libera 26 - solf. totale 56
38	Tipo di chiarifica (se usata indicare tecnica utilizzata)	No
39	Tipo di filtrazione (se usata indicare tecnica utilizzata)	No
40	Pratica dell'Osmosi Inversa	No
41	Uso di additivi e coadiuvanti di qualsiasi tipo (quali)	No
42	Ricorso all'aumento del grado alcolico	No
43	Utilizzo di prodotti O. G. M.	No
44	Uso dei Chips:	No