

Il sottoscritto (nome e cognome)

GIACOMO SCARONI

con domicilio in

Via Corbari, 1332

Località

VIADANA

Telefono

3388017625

email

giacomo@scarowine.it

Dichiara

- di essere a conoscenza della Carta dei Principi e dello Statuto dell'Associazione "Verso il DES del Territorio Parmense"
- di essere a conoscenza del progetto "Sistema di Garanzia Partecipata (PGS) del Distretto di Economia Solidale del Territorio Parmense"
- di autorizzare il trattamento dei dati forniti e la loro pubblicazione sul sito www.desparma.org ed eventuali altre forme di diffusione delle informazioni fornite ai sensi del D. Legge n.196-30/06/03

E si impegna

- a sottoscrivere la Carta dei Principi del DES parmense;
- ad aderire al Progetto Sistema di Garanzia Partecipata (PGS) del Distretto di Economia Solidale del Territorio Parmense rispettando gli impegni elencati;

Nome produttore

GIACOMO SCARONI

Nome azienda/ragione sociale

Società Agricola SCARONI GIACOMO E ALBERTO

Forma giuridica

s.s

Anno inizio attività

1997

Indirizzo azienda: Via

Corbari,1332

Località

VIADANA

CAP

46019

Prov

MN

Partita IVA/CF

01600280208

Telefono

0375781703

Cellulare

3388017625

Email

info@scarowine.it

Sito web

<http://www.scarowine.it/>

Referente azienda

Giacomo Scaroni

Cell/e mail referente

3388017625

1) La tua azienda è la tua fonte di sostentamento :

Principale

2) Ubicazione della produzione aziendale

- Pianura
- Vicinanza colture convenzionali

3) Titolo di possesso dell'azienda:

Proprietà

4) Tipo/i di produzione:

- Vino

1) I pagamenti vengono registrati attraverso:

- Ricevuta
- Fattura
- Registro corrispettivi

2) Sei disponibile ad elaborare un'analisi dei costi fino alla costruzione del Prezzo Trasparente?

- si

1) Numero collaboratori e/o dipendenti(esclusi i familiari):

0

2) Numero collaboratori familiari:

0

2) Indica la percentuale di auto-prodotti

75%-100%

3) Vendita: vendi anche prodotti di altre aziende, oltre alla tua produzione?

si

4) Se sì, indica la %:

0-25%

5) Quali sono i tuoi canali di vendita?

- Diretta

1) La tua produzione aziendale è:

pratica un'agricoltura non intensiva, non invasiva, basata sull'osservazione degli elementi dell'ecosistema agricolo e sulle interazioni tra di essi, che persegue la preservazione della biodiversità, il riciclo dei nutrienti, l'ottimizzazione dell'uso delle risorse locali, l'autosufficienza economica dell'azienda

2) Eventuale Ente Certificatore Biologico

Non indicato

3) Anno dell'ultima certificazione biologica

Non indicato

4) Fai analisi sui tuoi prodotti?

si

1) La tua azienda sostiene prassi in grado di produrre ricadute positive sul territorio?

si

2) Se sì, quali?

valorizzazione del territorio

3) La tua azienda collabora con attività etico/sociali e solidali?

si

4) Se sì, quali?

Mercatiamo

5) Hai attivato sistemi di risparmio energetico e/o produzione di energia rinnovabile nella tua azienda?

no

1) Tipologia dei rifiuti prodotti:

- Riciclabili (carta, plastica, vetro, ferro, ecc.)
- Oli esausti
- Batterie
- Pneumatici

2) Smaltimento dei rifiuti:

- Conferimento centri autorizzati che ritirano il rifiuto

3) Collabori o hai già collaborato con i GAS?

no

5) Se no, perchè?

Non indicato

6) Indicare periodo ideale per visita in azienda

15/05/2016

VINO

VI1.0) Nome del vitigno

Ancellotta, Lambrusco, Fortana

VI1.2) Estensione dell'azienda (ha):

15

VI1.3) Ettari coltivati a vigneto (ha):

2

VI1.4) Esposizione principale dei filari

Non indicato

VI1.5) Natura prevalente del terreno

Sabbioso e argilloso

VI1.6) Fai analisi del terreno:

NO

VI1.8) Tipo di impianti:

- In campo aperto

VI1.14) Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo)?

Alberto Scaroni

VI2.1) Portainnesto/i:

Clinton

VI2.2) Forma di allevamento:

Sylvoz

VI2.3) Età media delle viti:

30 anni

VI2.4) Densità d'impianto (ceppi/ha):

1400

VI2.5) Produzione per ceppo (kg/pianta):

8,4

VI2.6) Produzione per ettaro (q/ha):

120

VI3.1) Modalità di diraspatura e pigiamatura:

meccanica

VI3.2) Modalità di pressatura:

idraulica

VI3.3) Macerazione (durata e se eseguita):

2/4 gg

VI3.4) Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta):

anidride solforosa 1k su 240q al termine della pigiatura

VI3.5) Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm):

no

VI3.6) Filtraggi (se sì, tipologia):

no

VI3.7) Chiarificazioni del vino (se sì, tipologia):

bentonite

VI3.8) Tipo di fermentazione;

naturale in bottiglia

VI3.9) Eventuale affinamento in acciaio (durata):

5/7 mesi

VI3.10) Eventuale affinamento in botte o barrique (tipologia, capacità e n° passaggi):

no

VI3.11) Eventuale affinamento in bottiglia (durata):

no

VI3.12) Eventuali correzioni:

no

VI3.13) Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato:

no

VI3.14) Resa uva/vino (%):

70

VI3.15) Numero di bottiglie prodotte:

10/15.000

VI3.16) Tappo in (materiale):

sughero agglomerato, sughero agglomerato con rondella in plastica con rondella i

VI3.17) Destinazione delle vinacce:

distillazione

VI3.19) Luogo e modalità di distillazione:

Distilleria VENER, PARMA, a vapore

VI3.18) Produzione di grappe o distillati

SI

VI4.1) Sementi:

Non indicato

VI4.2) Acquistate insieme ad altri produttori?

Non indicato

VI4.3) Piantine:

Autoprodotte, biologiche

VI4.4) Acquistate insieme ad altri produttori?

NO

VI4.5) Potatura

manuale

VI5.1) Fabbricati/Strutture disponibili

- Deposito prodotti a lunga conservazione
- Locali per ricovero attrezzi

VI6.1) Lavorazione del terreno

- Altro

VI6.2) Semine/Trapianti

- Manuali

VI6.3) Irrigazioni

- Localizzata goccia a goccia

VI6.4) Raccolta

- Manuale

VI6.5) Modalità di vendemmia

- Manuale

VI6.6) Tipologia vendemmia naturale

- in cassetta

VI7.1) Apporto di nutrienti

Fertirrigazione

VI7.2) Sostanze nutrienti impiegate:

Compost

VI7.3) Prevenzione erosione del terreno:

Inerbimento

VI7.4) Strategie di prevenzione:

Non indicato

VI7.5) Controllo/Lotta:

Impiego di prodotti di sintesi ammessi in agricoltura biologica

VI7.6) Strategie di prevenzione:

Irrigazione senza bagnatura dell'apparato fogliare

VI7.7) Controllo/Lotta:

Impiego di prodotti naturali ammessi dal disciplinare biologico / o non riconosciuti dal disciplinare (piretrine, infusi, macerati, polveri, ecc.)

VI7.8) Indicare i nomi dei trattamenti utilizzati

Rame, zolfo

VI7.9) Strategie di prevenzione

Sfalcio pre-fioritura

VI7.10) Controllo/Eliminazione:

Lavorazioni del terreno (sarchiature, strigliature, ecc.)

VI7.11) Colture convenzionali

minore di 50 m

VI7.12) Strade di grande scorrimento:

maggiore di 500m

VI7.13) Discariche

maggiore di 500m

VI7.14) Aziende vicine molto inquinanti

maggiore di 500m

VI7.15) Accorgimenti adottati

Cintura di sicurezza (carraie, spazi incolti, ecc.)

VI7.16) Origine dell'acqua d'irrigazione

Pozzo

VI7.17) Strategie risparmio idrico

Irrigazione localizzata

VI7.18) Analisi dell'acqua

NO

VI7.19) Tipologia dei residui prodotti

Residui colturali

VI7.20) impiego dei residui:

Compostaggio

VI8.1) Titolo alcolometrico:

10/12

VI8.2) Acidità (g/l):

3/5

VI8.5) Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento):

0/10

VI8.6) Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento)

0/80