

Sintesi della visita az. Agricola CROCIZIA

Nome del responsabile MARCO RIZZARDI
Indirizzo Strada per Crocizia 7, Pastorello di Langhirano (PR)
Telefono 3294249222
Mail marco.rizzardi1@gmail.com

GRUPPO DI VISITA

Produttore -
Consumatore Francesca Marconi (DES), Isabella La Fata, cecilia La Fata (GAS)
Tecnico Alberto Chiappari (consulente tecnico)

VISITA

Data della visita 12/05/2019
Ora di inizio 10.30
Ora di conclusione 12.30

Osservazioni generali

L'azienda è posta fra la montagna e la collina nel comune di Langhirano. E' un'azienda vitivinicola cioè con produzione diretta di vino nella propria cantina. E' certificata biologica da "Suolo e salute". L'estensione è di 5 ha di cui 3 a vigneto.

Vengono coltivati diversi vitigni: malvasia, pinot nero, barbera, croatina, lambrusco maestri, sauvignon blanc. Il sistema di allevamento è il "guyot", sistema francese che prevede il rilascio di un capo a frutto, per la produzione dell'anno, e uno sperone per il capo a frutto dell'anno successivo.

L'età media delle piante originali è di 30 anni. Il vigneto, infatti nel suo nucleo principale, prende origine da un frutteto familiare impiantato anni fa dal padre dei titolari.

La difesa dalle crittogame e dagli insetti avviene con metodologie previste dall'agricoltura biologica.

Interessante il recupero di piccoli vigneti familiari per la conservazione delle varietà tradizionali.

Durante la visita abbiamo potuto visitare esclusivamente il vigneto adiacente al centro aziendale perché un tempo particolarmente inclemente ci ha impedito di spostarci in altre parti dell'azienda. Si è visitata però la cantina con l'osservazione del ciclo di produzione.

L'azienda è certificata biologica sia per la coltivazione che per la trasformazione.

La trasformazione avviene senza l'aggiunta di additivi, chiarificanti, stabilizzanti, lieviti o enzimi. Il vino non viene filtrato perché cercano di lasciarlo il più naturale possibile e vicino alla vinificazione tradizionale della zona.

L'affinamento del vino avviene in contenitori d'acciaio (6 mesi) e successivamente in bottiglia (3 mesi).

Per l'energia necessaria in cantina viene utilizzato un impianto fotovoltaico

La mattinata si è conclusa con la degustazione dei vini aziendali e del sidro prodotto con le mele aziendali (le vecchie piante del podere).

NOTE

Le richieste da parte dei GAS, per avere una maggiore disponibilità, devono essere fatte da metà Maggio a metà Giugno

COMITATO DI VALUTAZIONE (suggerimenti, raccomandazioni, etc..)
--

Coerenza con i parametri stabiliti. Non emergono criticità.

Parma, 10 Ottobre 2019