

# **AZIENDA LA CASCINA SAN GIORGIO**



## **- La nostra missione**

Riportare alla memoria i sapori autentici dell'uva di Bricherasio con genuinità seguendo la tradizione

## **- Attività principale**

Azienda vitivinicola

## **- Numeri**

2,85 ettari vitati

11500 litri di vino prodotto

1 persona che lavora in azienda

6 diversi vitigni



## **- La storia**

L'azienda vitivinicola La Cascina San Giorgio nasce sulle colline di Bricherasio nel 1955 quando nonno Mario e nonna Luciana acquistarono la proprietà, dedicandosi all'agricoltura e ai vigneti. A portare avanti la passione per queste terre ci pensa mamma Elda, con la quale inizia un percorso di crescita e di dedizione nella

produzione vinicola. Ho preso le redini dell'azienda nel 2009 e, seguendo i preziosi insegnamenti dei miei nonni, ho portato avanti l'attività della produzione di vino. Sono cresciuto tra le viti e, ad oggi, la nostra cantina rappresenta una tradizione che si tramanda di generazione in generazione.

**- Territorio:**

L'azienda si trova a Bricherasio(TO) ed i vigneti sono tutti collocati sulle sue meravigliose colline. Il terreno è noto sin dal passato per essere particolarmente drenante e al tempo stesso argilloso, tanto che spesso si parla di "terra rossa". Ottimali per la coltivazione sono anche la buona esposizione al sole delle piantagioni e la temperatura particolarmente mite.

**- Le persone**

Daniele Mourglia, 34 anni, titolare e viticoltore

**- Informazioni commerciali**

- P. IVA: 09986620012
- Ragione sociale: Mourglia Daniele
- Sede: Bricherasio(TO), Via Molarosso 59, 10060
- Email: [dany-mourglia@alice.it](mailto:dany-mourglia@alice.it)

**- Contatti**

- Cellulare: 3887466744
- Nome pagina Facebook: La Cascina San Giorgio
- Nome pagina Instagram: La Cascina San Giorgio

**I nostri vitigni:**

Barbera, Dolcetto, Bonarda, Bonarda di Borgomasino detta Bonardina, Freisa e Neretto



## I nostri vini:

- 1) Vino rosso da tavola: composto da vitigni misti, vinificato dalla nostra cantina, di gradazione alcolica 12% e conservato in vasche di vetro resina e inox. Venduto sfuso direttamente in cantina.
- 2) Vino Dolcetto: composto al 100% da uva di Dolcetto vinificato dalla nostra cantina, di gradazione alcolica 12,5%, conservato in vasche di vetro resina e inox. Venduto sfuso direttamente in cantina.
- 3) Nuova produzione dal 2020: vino rosso da tavola composto da vitigni di Barbera, Bonardina e Freisa, vinificato da Scuola Malva Arnaldi di Bibiana, di gradazione alcolica 13%, conservato nella nostra cantina in vasche di inox. Confezionato e venduto in Bag in Box



## Note relative alla produzione ed alla vendita:

**Periodo di raccolta:** seconda decade di settembre

**Periodo di consumo:** viene venduto dopo 5 mesi di riposo in vasche d'acciaio

## Conservazione e Vendita :

**Packaging:** bag in box con sacca a doppia cellula argentata e separata con tappo erogatore LB

**Modalità di conservazione:** conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto ad una temperatura compresa tra i 5°C e i 15°C

**Consigli per il consumo:** servire il vino ad una temperatura compresa tra i 16°C e i 18°C

## Informazioni generiche:

**Vitigno:** Barbera, Bonardina e Freisa

**Annata:** 2020

**Gradazione alcolica:** 13%

**Vinificazione:**

Per la vinificazione vengono utilizzate le nostre uve Freisa, Barbera e Bonarda di Borgomasino che permettono di ottenere un rosso da tavola, da pasto, a 13%.

Il processo di trasformazione viene eseguito dalla Scuola Malva Arnaldi di Bibiana dove il vino resta per cinque mesi in fusti d'acciaio.

Il vino viene trasferito nella sede della nostra Azienda e conservato fino ad un massimo di 24 mesi.

Il prodotto finito è confezionato e venduto in Bag in box di diverso formato.

**Denominazione di vendita:** vino rosso 13%

**Quantità:** 5 L // 10 L // 20 L

**Prezzo:** € 10// € 19 // € 37

**Note relative alla coltivazione:**

I nostri vigneti vengono potati e legati manualmente utilizzando prodotti del tutto naturali. La concimazione è effettuata con sterco di cavallo e humus di lombrico; la diradatura e la sfogliatura avvengono manualmente. Durante l'anno le piante sono trattate con prodotti fitosanitari a base di zolfo e rame; non vengono usati diserbanti nè disseccanti. La pulizia dei vigneti viene effettuata completamente a mano.

**Note relative alla lavorazione:**

Le uve raccolte nei nostri vigneti vengono portate al laboratorio di Scuola Malva Arnaldi di Bibiana. Qui vengono separate dai raspi per mezzo di una macchina diraspatrice. A questo punto i grappoli vengono pigiati e il mosto così ottenuto viene messo in contenitori di acciaio inox e lasciato sulle bucce in macerazione per 12/14 giorni e rimestata continuamente così da estrarre le sostanze aromatiche e coloranti. Durante questo periodo avviene anche la fermentazione alcolica che avviene spontaneamente senza l'aggiunta di lieviti selezionati. Finita la fermentazione la massa viene svinata, ovvero si realizza la separazione del vino dalle fecce (materiali solidi e lieviti morti depositati); il vino viene riportato in cascina, travasato in vasche d'acciaio e in seguito stoccato nei bag.