

1 – Introduzione

Innanzitutto noi di Vino in Vigna ci teniamo a ringraziarti per aver dimostrato interesse per il progetto. Ciò ci riempie di orgoglio.

Nei punti seguenti troverai tutte le informazioni di riepilogo che ti permetteranno di decidere tutte le variabili prima di iniziare la tua avventura come produttore di vino.

I vini che puoi produrre presso la Cantina La Smeralda sono:

Nebbiolo: La storia del Nebbiolo nell'alto Piemonte trova riferimenti medioevali, si pensa che prima di arrivare in Langa sia passato qui. Walter porta a piena maturazione le uve, le vendemmia manualmente in cassette e le vinifica secondo la regola del buonsenso. Nessun additivo e solo l'espressione del frutto coltivato in vigna. Ottiene un prodotto diretto e comunicativo. Il potenziale di questo Nebbiolo è superlativo, infatti grazie ad una struttura di base invidiabile lo si può apprezzare nel tempo con l'affinamento in bottiglia. Ciò nonostante, bevuto giovane sa il fatto suo ugualmente.

Erbaluce: L'erbaluce è un vitigno considerato neutrale all'interno del panorama vitivinicolo piemontese, ma non è questo il caso. Il suo corredo lo rende un vino volutamente facile, non per questo scontato. La peculiarità è una facilità di beva coniugata ad una struttura leggera che lo fanno un'arma da antipasti.

2 – Scegli la quantità di vino che vuoi produrre

Scegli quante bottiglie vuoi produrre:

La **quantità minima*** è 100 bottiglie (ovvero 17 cartoni).

Ciò corrisponde circa alla quantità di vino che produce l'appezzamento di vigna che ti sarà assegnato. È possibile produrre una quantità maggiore.

***La quantità minima** è stata calcolata insieme alla cantina per un criterio di fattibilità e sostenibilità del progetto e non è possibile diminuirla.

È possibile produrre una quantità maggiore (vedi sotto tabella prezzi. Per quantità maggiori contattaci).

La cantina si impegna a garantire il numero di bottiglie pattuite anche nel caso in cui la produzione della prossima annata dovesse risultare inferiore al livello di resa atteso.

3 – Etichettatura

Una volta cominciato il progetto avrai la possibilità di scegliere la tua **etichetta personalizzata**. Sarà possibile mettere il tuo nome, il logo della tua azienda, una foto o qualsiasi cosa ti venga in mente. Potrai scegliere anche il font, lo stile e i colori e noi ti aiuteremo nel processo di realizzazione.

4 – Tempistiche e Calendario Attività (indicativo)

Le iscrizioni sono aperte e puoi confermare la tua partecipazione in ogni momento.

Una volta raggiunta la capacità massima messa a disposizione dalla cantina per il progetto, verrà organizzato un incontro introduttivo con l'enologo e l'agronomo della cantina. In questa sede procederemo anche all'assegnazione dei filari e sarà l'occasione per conoscere meglio "la classe Vino in Vigna 20/21" e brindare prima dell'inizio dei lavori.

- | | |
|-----------------------|----------------------------------|
| 1) Gennaio/Marzo: | Potatura e Legatura |
| 2) Marzo/Maggio: | Palizzata |
| 3) Maggio/Luglio: | Palizzata e Vendemmia Verde |
| 4) Luglio: | Diradamento |
| 5) Agosto/Ottobre: | Vendemmia |
| 6) Settembre/Ottobre: | Fermentazione e Svinatura |
| 7) Ottobre/Marzo: | Travasi |
| 8) A prodotto finito: | Imbottigliamento e Etichettatura |

*Se non potrai partecipare a una o più attività l'azienda agricola le svolgerà per te.

5 – Contratto

Rispondendo alla mail ricevuta e confermando il tuo interesse riceverai il **contratto** che tutela tutte le parti, specificando i punti su: **sicurezza, bottiglie garantite, pagamenti e consegna finale**. Il tutto sarà controfirmato dall'azienda agricola e da noi con la massima trasparenza.

6 – Prezzi e Metodi di Pagamento

La **prenotazione** potrà essere effettuata tramite link al **Punto 7** oppure contatto telefonico a cui seguirà in risposta il contratto da mandare compilato e firmato.

Prezzi:

ESPERIENZA VINOINVIGNA COMPRENSIVA DI:

- Gestione dell'appezzamento vitato assegnato, supervisionato dalla cantina
- Minimo 8 appuntamenti per le attività, in vigna o in cantina
- Bottiglie di vino prodotte dal tuo appezzamento (minimo 54)
- Etichettatura personalizzata
- Consegna delle bottiglie al tuo domicilio dopo l'affinamento

Tabella Quantità e prezzi:

NEBBIOLO (ROSSO)

Numero appezzamenti in gestione	Totale Bottiglie da produrre	MAX partecipanti in vigna	Costo totale esperienza	Costo per bottiglia
0,75	100	3	€1.200,00	€12,00
1	150	4	€1.575,00	€10,50
2	204	6	€1.940,00	€9,51

ERBALUCE (BIANCO)

Numero appezzamenti in gestione	Totale Bottiglie da produrre	MAX partecipanti in vigna	Costo totale esperienza	Costo per bottiglia
0,75	100	3	€1.100,00	€11,00
1	150	4	€1.500,00	€10,00
2	204	6	€1.830,00	€8,98

* I prezzi sono da intendersi IVA inclusa

È possibile effettuare il **pagamento** in un'unica soluzione o a rate.

Nel caso della soluzione a **rate** sarà possibile dividere l'importo in:

- 4 rate trimestrali
- 12 rate mensili

La prima rata andrà versata contestualmente all'iscrizione entro l'inizio delle attività.

Una volta confermata la tua iscrizione e le tue preferenze ti notificheremo il piano con tutte le scadenze e gli importi esatti.

Dopo il pagamento dell'ultima rata, per coloro che fossero interessati, verrà dato il diritto di prelazione (rispetto ai nuovi applicanti) per iscriversi all'annata successiva.

7 – Next Steps

Per ricevere un preventivo personalizzato ti basterà cliccare il link che trovi di seguito, inserire tutti i dati necessari per mandarti una copia del contratto precompilato e pronto per la firma.

PREVENTIVO
PERSONALIZZATO

In alternativa ti basterà inquadrare questo **Qr Code**, compilare i dati richiesti e ti invieremo un preventivo personalizzato, successivamente potrai confermare la partecipazione all'esperienza.



8 – Aggiornamento Covid

Le nostre attività si svolgono principalmente all'aria aperta e in gruppi ristretti di persone il che garantisce ampiamente il rispetto del distanziamento sociale di sicurezza.

Nell'eventualità di un nuovo lockdown l'azienda eseguirà per te le operazioni necessarie, portando avanti la coltivazione del tuo filare fino a quando l'accesso alla vigna non sarà nuovamente consentito al pubblico.

Se ciò dovesse accadere, per garantire un'esperienza completa e a 360 gradi, avrai la possibilità di recuperare le attività non svolte per cause di forza maggiore l'anno successivo, senza alcun sovrapprezzo.

Grazie infinite per l'attenzione che ci hai dato fino adesso.

Vino in Vigna è un progetto che mira oltre un semplice cambiamento nel mondo del vino. Il nostro intento è infatti quello di essere promotori di uno stile di vita più slow, incentrato sulla qualità e sulla trasparenza. Iniziando questo percorso maturerai grande conoscenza nel campo vitivinicolo senza dimenticare il primo e più importante obiettivo, divertirsi.

Luigi Menaggia