

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 Az. Agr. Banfi Andrea sono:

Favorità Surì DOC (Denominazione Origine Controllata): Varietà: 100% Favorita. Un bianco diretto e schietto. Accompagnatore di pasti a base di carni bianche e pesce. Andrea si occupa integralmente di vinificare le uve di proprietà nel massimo rispetto del varietale.

Croatina DOC (Denominazione Origine Controllata) Varietà: 100% Croatina. Lievemente frizzante sprigiona in bottiglia un frutto impressionante. Nonostante la gradazione elevata data dalle annate sempre più calde, mantiene un ottimo equilibrio. Ottimo con i primi piatti ed eccellente con salumi e carni grasse. La frizzantezza conferisce facilità di beva dando al sorso uno slancio che obbliga al secondo calice e così via.

Chiaro ricaduto in rosso da uve Merlot DOC (Denominazione Origine Controllata) Varietà: Merlot 100%. La volontà di creare un rosato da uve Merlot di Andrea e Francesca trova riscontro in questa vinificazione rispettosa del vitigno. In bottiglia una buona acidità sostenuta dalla struttura del vitigno conferiscono a questo rosato una buona evoluzione e una prospettiva di affinamento interessante. Non il rosato classico da aperitivo ma una valida alternativa a tutto pasto. La peculiarità di questo prodotto è la lavorazione poco invasiva nel pieno rispetto delle uve, concentrando in bottiglia frutto e piacevolezza.

2 – Scegli la quantità di vino che vuoi produrre

Scegli quante bottiglie vuoi produrre:

La **quantità minima*** è 30 bottiglie (ovvero 5 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). Ovviamente è possibile condividere l'esperienza con più persone, lo consigliamo per abbattere i costi di partecipazione in caso di impatto economico elevato.

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.

Durante la prima operazione eseguibile sull'appezzamento procederemo anche all'assegnazione dei filari e sarà l'occasione per conoscerci meglio e brindare prima all'inizio dei lavori.

- | | |
|----------------------------|----------------------------------|
| 1) Gennaio/Marzo: | Potatura e Legatura |
| 2) Marzo/Maggio: | Palizzatura |
| 3) Maggio/Luglio: | Palizzatura e Vendemmia Verde |
| 4) Luglio: | Diradamento |
| 5) Agosto/Ottobre: | Vendemmia |
| 6) Settembre/Ottobre: | Fermentazione e Svinatura |
| 7) Ottobre/Marzo: | Travasi |
| 8) A lavorazioni concluse: | 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** o contatto telefonico a cui seguirà in risposta il contratto da mandare compilato e firmato.

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 30)
- Forbici da potatura
- Etichettatura personalizzata
- Consegna delle bottiglie al tuo domicilio dopo l'affinamento, in alternativa se desiderato, switch con bottiglie già pronte delle annate precedenti.

Tabella Quantità e prezzi valida per il vino **Favorità Surì DOC**:

Numero appezzamenti in gestione	Totale Bottiglie da produrre	MAX partecipanti in vigna	Costo totale esperienza	Costo per bottiglia
0,25	30	2	470,00 €	15,62 €
0,5	60	2	880,00 €	14,64 €
0,75	90	3	1.150,00 €	12,69 €
1	120	4	1.380,00 €	11,42 €
1,25	150	5	1.610,00 €	10,78 €
1,5	180	6	1.800,00 €	9,76 €
1,75	210	7	1.920,00 €	9,15 €
2	240	8	2.190,00 €	9,15 €

Tabella Quantità e prezzi valida per il vino **Croatina DOC:**

Numero appezzamenti in gestione	Totale Bottiglie da produrre	MAX partecipanti in vigna	Costo totale esperienza	Costo per bottiglia
0,25	30	2	470,00 €	15,62 €
0,5	60	2	880,00 €	14,64 €
0,75	90	3	1.150,00 €	12,69 €
1	120	4	1.380,00 €	11,42 €
1,25	150	5	1.610,00 €	10,78 €
1,5	180	6	1.800,00 €	9,76 €
1,75	210	7	1.920,00 €	9,15 €
2	240	8	2.190,00 €	9,15 €

Tabella Quantità e prezzi valida per il vino **Chiaretto ricaduto in rosso DOC:**

Numero appezzamenti in gestione	Totale Bottiglie da produrre	MAX partecipanti in vigna	Costo totale esperienza	Costo per bottiglia
0,25	30	2	530,00 €	17,57 €
0,5	60	2	990,00 €	16,47 €
0,75	90	3	1.290,00 €	14,27 €
1	120	4	1.550,00 €	12,85 €
1,25	150	5	1.810,00 €	12,13 €
1,5	180	6	2.000,00 €	10,98 €
1,75	210	7	2.160,00 €	10,29 €
2	240	8	2.470,00 €	10,29 €

* I prezzi sono da intendersi **IVA inclusa**, per soggetti aziendali è prevista la possibilità di fatturare l'importo totale a soggetto dotato di P.IVA e Codice Fiscale.

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, inoltre attraverso l'utilizzo dei dispositivi di sicurezza è pressoché eliminato qualsiasi rischio.

Essendo VinoinVigna anche un corso professionalizzante, l'organizzazione metterà a disposizione un comunicato per poter effettuare lo spostamento per raggiungere la cantina di destinazione nei giorni delle operazioni. Il tutto valido per ogni tipologia di fascia d'appartenenza (Gialla, arancione o rossa).

Nell'eventualità di un nuovo lockdown totale e impossibilità di spostamento (Es. Marzo 2020) 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. Ti invierò costantemente aggiornamenti dello stato di avanzamento annata e salute delle piante.

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.

VinoinVigna 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