

DOCG "*Chianti Classico*"

Gentile Azienda Vinicola partecipante,
sono **ing. Trambusti Alberto**, studente del corso magistrale di Engineering Management dell'Università degli studi di Siena. Sto lavorando al mio **elaborato di tesi** sul tema **DOCG "*Chianti Classico*"**.

Lo scopo del mio studio è quello di analizzare, attraverso metodi e strumenti statistici, le condizioni pedoclimatiche degli ultimi 10 anni e metterle a confronto con la produzione di vino avvenuta in questo arco temporale. Lo studio è limitato esclusivamente all'area del Distretto Rurale del Chianti, per cui la vostra azienda rientra di particolare interesse per questa analisi.

In seguito a informazioni generali sulla vostra azienda, il mio interesse principale ricadrà solo sulla produzione del vino DOCG "*Chianti Classico*".

Vi chiedo gentilmente di rispondere alle domande con precisione e sincerità, al fine di ottenere dati attendibili su cui intraprendere l'analisi statistica. La compilazione di tale questionario impiegherà al più qualche decina di minuti. In caso di mancanza di informazioni o dati la compilazione del questionario potrà essere interrotta senza fornire spiegazione, in tal caso ogni singola dato fornito sarà importante.

Rendo noto che le risposte fornite attraverso il presente questionario saranno utilizzate esclusivamente per la redazione della tesi che sarà discussa pubblicamente in occasione dell'esame finale. La tesi e/o i risultati della ricerca potrebbero essere pubblicati su riviste scientifiche sia in formato cartaceo che digitale.

Rispondendo a questo sondaggio darete un grande contributo alla mia ricerca di tesi di laurea.

Grazie per la vostra collaborazione!

Nel seguente file sono elencate le domande che verranno proposte nel questionario nel modulo google forms in allegato, in modo da prenderne visione in anticipo.

Le risposte, pertanto, dovranno essere fornite esclusivamente attraverso il modulo specifico.

Grazie per la vostra collaborazione!

1. **Nome** della vostra *Azienda Vinicola* *
2. **Ubicazione** della vostra *Azienda Vinicola* *
3. **UGA** di appartenenza:
(Unità Geografica Aggiuntiva)
 - a. SAN CASCIANO UGA
 - b. GREVE UGA
 - c. MONTEFIORALLE UGA
 - d. LAMOLE UGA
 - e. PANZANO UGA
 - f. RADDA UGA
 - g. GAIOILE UGA
 - h. CASTELNUOVO BERARDENGA UGA
 - i. VAGLIAGLI UGA
 - j. CASTELLINA UGA
 - k. SAN DONATO IN POGGIO UGA
1. Anno di **fondazione** della vostra Azienda vinicola:
2. Ettari di **vigneti totali** [ha] gestiti dalla vostra Azienda: *
3. Numero di **etichette di vino totali** prodotte dall'azienda: *
4. Numero di **lavoratori a tempo pieno** in azienda: *
5. Numero di **lavoratori stagionali** in azienda:
6. Fascia **fatturato** del 2022 [euro]:
 - a. tra 10.000 e 50.000 euro
 - b. tra 50.001 e 100.000 euro
 - c. tra 100.001 e 250.000 euro
 - d. tra 250.001 e 500.000 euro
 - e. tra 500.001 e 1.000.000 euro
 - f. oltre 1.000.000 euro
7. È presente una **stazione di rilevamento meteo** nella vostra azienda? *
 - a. No
 - b. stazione termometrica
 - c. stazione pluviometrica
 - d. stazione anemometrica
 - e. stazione igrometrica
 - f. Altro:

VITICOLTURA

Nella seguente sezione verranno presi in analisi esclusivamente i **vitigni** destinati alla DOCG "*Chianti Classico*" gestiti dalla vostra azienda.

1. Numero di **ettari di vigneto** [ha] destinati a DOCG "*Chianti Classico*" ? *
 - a. **Ubicazione** del vigneto destinato al "*Chianti Classico*": *
 - b. coincide con la sede legale dell'azienda
 - c. Altro:
2. **Composizione ampelografica** del vigneto destinato al "*Chianti Classico*": *
 - a. (80% Sangiovese + 20% altre uve a bacca rossa) Quali sono le altre uve utilizzate?
 - b. Sangiovese (>80%)
 - c. Cabernet nero
 - d. Canaiolo nero
 - e. Ciliegiolo
 - f. Colorino Merlot
 - g. Malvasia
 - h. Trebbiano
 - i. Altro:
3. **Altitudine** del vigneto destinato al "*Chianti Classico*": *
 - a. inferiore a 250 m s.l.m
 - b. 250 - 300 m s.l.m
 - c. 350 - 400 m s.l.m
 - d. 400 - 450 m s.l.m
 - e. 500 -600 m s.l.m
 - f. 600 - 700 m s.l.m
4. **Esposizione** del vigneto destinato al "*Chianti Classico*": *
 - a. Sud
 - b. Sud - Est
 - c. Sud - Ovest
 - d. Est
 - e. Ovest Nord
 - f. Nord - Est
 - g. Nord - Ovest
5. **Densità d'impianto** [numero ceppi] del vigneto destinato al "*Chianti Classico*": *
6. **Sistema di allevamento** del vigneto destinato al "*Chianti Classico*": *
 - a. guyot
 - b. cordone speronato
 - c. casarsa
 - d. doppio capovolto
 - e. alberello
 - f. Altro:
7. **Anno d'impianto** del vigneto destinato al "*Chianti Classico*": *
8. **Composizione del substrato** del vigneto destinato al "*Chianti Classico*": *

- a. Arenario
 - b. Calcareo marnosa Scisti argillosi Sabbie
 - c. Ciottolami Argille
 - d. Altro:
9. **Tessitura** presente nel suolo relativo al vigneto destinato a "*Chianti Classico*":
- a. sabbiosa
 - b. medio impasto
 - c. argillosa
 - d. Altro:
10. **Pietrosità** presente nel suolo relativo al vigneto destinato a "*Chianti Classico*":
- a. bassa
 - b. media
 - c. grossa
11. **Calcare** presente nel suolo relativo al vigneto destinato a "*Chianti Classico*":
- a. assente
 - b. medio
 - c. elevato
12. **pH** del suolo relativo al vigneto destinato a "*Chianti Classico*":
- a. 7.5
 - b. < 7.5
13. Presenza **impianti di irrigazione** nel vigneto destinato al "*Chianti Classico*": *
- a. assent
 - b. irrigazione
 - c. irrigazione di soccorso
 - d. Altro:
14. **Metodo di coltivazione** del vigneto destinato al "*Chianti Classico*": *
- a. Biologico
 - b. in conversione
 - c. non biologico

Le domande seguenti saranno ripetute per i vini DOCG "Chianti Classico" delle annate comprese dal 2011 al 2021: sarà necessario compilare la sezione relativa solo alle annate prodotte.

VINO DOCG "Chianti Classico" (esempio annata 2019)

Nella seguente sezione verrà preso in analisi esclusivamente il vino DOCG "Chianti Classico" prodotto dalla vostra azienda relativo alla **vendemmia 2019**.

1. **Annata 2019:** *
è stato prodotto della vostra azienda il **DOCG "Chianti Classico" 2019?**
(se tale annata non fosse stata prodotta passare direttamente alla prossima sezione)
 - a. SI
 - b. NO
2. **Periodo della vendemmia 2019:**
(inizio raccolta ultima settimana di settembre e prima di ottobre come riferimento)
 - a. precoce
 - b. media
 - c. tardiva
 - d. contrastante (iniziata in anticipo e conclusa tardiva)
3. **Numero bottiglie prodotte annata 2019:**
4. **Resa per ettaro** uva/vino [q/ha] **vendemmia 2019:**
5. **QUALITA' vino "Chianti Classico" 2019.**
Valutazione relativa al *Chianti Classico* dalla vostra azienda in confronto al altre annate.
Scala da 1 a 5: 1 bassa – 5 alta
6. **Struttura vino "Chianti Classico" 2019.**
Valutazione relativa al *Chianti Classico* dalla vostra azienda in confronto al altre annate.
Scala da 1 a 5: 1 leggero corpo – 5 grande corpo
7. **Acidità vino "Chianti Classico" 2019.**
Valutazione relativa al *Chianti Classico* dalla vostra azienda in confronto al altre annate.
Scala da 1 a 5 : > 4.5 [g/l]- < 6.5 [g/l]
8. **Colore del vino "Chianti Classico" 2019.**
Valutazione relativa al *Chianti Classico* dalla vostra azienda in confronto al altre annate.
Scala da 1 a 5 : 1 scuro – 5 vivo
9. **Titolo alcolemico volumico [%] "Chianti Classico" 2019:**
Scala da 12 % a 14 %
10. **Caratteristiche organolettiche "Chianti Classico" 2019:**
11. **Tendenza climatica** stagionale annata **2019:**
 - a. calda
 - b. media
 - c. fredda
12. Eventuali **condizioni climatiche eccezionali** registrate nel **2019:**
13. Eventuali **avversità eccezionali** sul vitigno nel **2019:**

TECNOLOGIE

Nella seguente sezione viene analizzato i macchinari e la tecnologie impiegate per la lavorazione della vigna e delle uve al fine di produrre vino destinato al **DOCG "Chianti Classico"** gestiti dalla vostra azienda.

1. **Lavorazioni** terreno nelle vigne destinato a DOCG "*Chianti Classico*": *
 - a. lavorazioni manuali
 - b. mezzi meccanici tradizionali
 - c. mezzi meccanici con guida semiautomatica
 - d. mezzi meccanici con sistemi di agricoltura di precisione
 - e. Altro:
2. **Trattamenti** vigne destinate a DOCG "*Chianti Classico*": *
 - a. manuali
 - b. mezzi meccanici tradizionali
 - c. mezzi meccanici con sistemi di agricoltura di precisione
 - d. Altro:
3. **Potatura** vigne destinate a DOCG "*Chianti Classico*": *
 - a. manuale
 - b. automatica con mezzi meccanici
4. **Vendemmia** sul vigneto destinato a DOCG "*Chianti Classico*": *
 - a. vendemmia manuale
 - b. vendemmia meccanica
 - c. Altro:
5. **Cernita** delle uve destinate al DOCG "*Chianti Classico*": *
 - a. manuale
 - b. automatica con vagli
 - c. automatica con selezione ottica
 - d. Altro:
6. **Affinamento** vino DOCG "*Chianti Classico*": *
 - a. botti in Rovere francese botti in Rovere di Slavonia barrique di Rovere francese
 - b. barrique di Rovere ungherese serbatoi di acciaio inox
 - c. Altro:
7. **Imbottigliamento** *
 - a. interno all'azienda
 - b. esternalizzato
8. **Strumenti tecnologici 4.0** presenti nella vostra azienda: *

PRIVACY

La Tesi e i risultati di ricerca hanno il solo fine scientifico.

Le informazioni fornite attraverso il presente questionario saranno utilizzate **esclusivamente** per la redazione della tesi che sarà discussa pubblicamente in occasione dell'esame finale.

1. **Riservatezza** sulla vostra denominazione: *

gradite che il nome della vostra Azienda compaia nella ricerca?

- a. SI: i dati forniti saranno riconducibili alla vostra Azienda
- b. NO: i dati forniti rimarranno in anonimato

Grazie per la vostra collaborazione!

Per maggiori chiarimenti e informazioni rimango a piena disposizione.

cell: +39 331 1185317

email: a.trambusti@student.unisi.it

In seguito, troverete il mio documento universitario per riconoscimento

