

COSTI VINO

articolo	euro per bottiglia	note
Vino	2,71	Costo di produzione calcolato per 0,75 lt di vino biologico italiano, con diradamento dei grappoli (1 kg di uva per pianta), con manodopera retribuita a stipendi sindacali. Naturalmente i prezzi all'ingrosso hanno valori (e sistemi di produzione) notevolmente diversi.
Bottiglia	0,23	
Sughero	0,20	Il tappo (Sugherificio Sardinia) si è rivelato pessimo: il 5% circa delle bottiglie deve essere scartato
Imbottigliamento	0,11	
Custodia	0,30	È stato necessario spostare il vino in altra sede dopo lo sfratto
Trasporti e cambi di sede	0,40	E' un costo teorico, i continui spostamenti dovuti alla precarietà sono stati più onerosi
Scarto 5%	0,19	Scarto dovuto a tappi difettosi
Totale	4,12 euro	
		SONO ESCLUSI: il lavoro del produttore dalla bottiglia alla vendita; etichettatura, icapsulamento, imballaggio, e distribuzione.
Prezzo di vendita alla cantina (prima dello sfratto)	9 euro (sangiovese) 12 euro (vino blend)	