

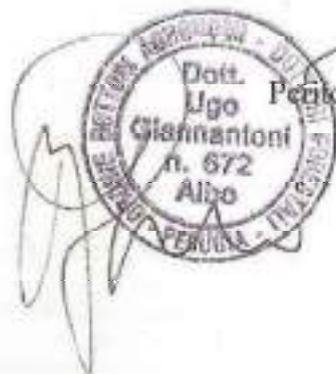
Provincia di Perugia

Comune di Spoleto

PERIZIA DI STIMA DEL CENTRO AZIENDALE Terreni, Fabbricati, Impianti, Attrezzature e Stigliature



Commissario Liquidatore: Dott.sa SUSANNA BUGIARDI
Commercialista



Perito Incaricato: Dott. UGO GIANNANTONI
agronomo

Foligno, li 12-2-2018



Sommario

Sommario	3
1. Premessa	5
2. Ubicazione del complesso aziendale	5
3. Inquadramento catastale e conformità catastale	6
• Terreno e corte	7
• Casa del custode	7
• Locale pesa e pesa a ponte	7
• Opificio.....	7
• Cantina e impianti enologici	7
• Magazzino, laboratorio e frantoio oleario	8
• Cabina Elettrica.....	8
4. Inquadramento urbanistico e conformità urbanistica.....	8
• Casa del custode.....	10
• Locale pesa e pesa a ponte	10
• Cantina e impianti enologici	10
✓ Struttura originaria.....	10
✓ Struttura in ampliamento	11
• Attrezzatura e impianti esterni	11
✓ Serbatoi esterni	11
✓ Isola pigiante.....	11
✓ Essiccatoio	11
✓ Rimessa Esterna (Capanno da cantiere tipo "Piccini")	12
✓ Magazzino, laboratorio e frantoio oleario	12
✓ Cabina elettrica e "capanno annesso"	13
5. Provenienza.....	13
6. Gravami.....	13
7. Descrizione degli immobili, degli impianti e delle attrezzature	15
✓ Terreno (strada di accesso, corte e terreno edificabile/agricolo).....	15
✓ Casa del Custode	16
✓ Locale Pesa.....	17

✓ Cantina e impianti enologici.....	17
◦ Magazzino, laboratorio e frantoio Oleario.....	26
◦ Cabina Elettrica.....	28
◦ Rimessa esterna.....	28
◦ Impianti specifici ed Attrezzature.....	29
8. Disponibilità dei beni.....	47
9. Valutazione.....	47
• Considerazioni Preliminari.....	47
• Procedimento di stima.....	49
• Valutazione:.....	51
✓ Fabbricati.....	51
✓ Impianti e attrezzature.....	54
✓ Terreno.....	63
10. Suddivisione in Lotti.....	63
11. Conclusioni.....	65
Allegati.....	67
1. Ortofoto con catastale.....	67
2. Visure, Vax e Planimetrie Catastali.....	67
3. Stralcio di Pr.....	67
4. Certificato di destinazione Urbanistica.....	67
5. Atto di provenienza.....	67
6. Planimetrie e prospetti.....	67
7. Elenco delle attrezzature e stigliature di valore unitario inferiore a 100 €.....	67
8. Documentazione Fotografica.....	67

1. Premessa

A seguito del decreto del Ministro dello Sviluppo Economico n° 31 del 13 gennaio 2017 pubblicato nella GU n.31 del 7-2-2017, è stata messa in

con sede in Comune di Spoleto e contestualmente nominato il Commissario Liquidatore Dott.ssa Susanna Bugiardi, commercialista in Perugia.

Il Commissario Liquidatore provvedeva a conferire l'incarico di tecnico estimatore al sottoscritto Ugo Giannantoni, dottore agronomo, iscritto all'albo dell'Ordine dei dottori Agronomi e dottori Forestali della Provincia di Perugia al n°672, con studio professionale in via delle Industrie 54 in Foligno.

Le attività tecniche hanno riguardato anche altri compiti inerenti l'attività della resisi indispensabili e improrogabili quale ad esempio la verifica sismica di alcuni fabbricati secondo le procedure AEDES della Protezione Civile e l'assistenza ad interventi di manutenzione urgenti del centro aziendale.

Le attività peritali iniziavano in data 10-5-2017 con un sopralluogo presso l'azienda e sono proseguite nei mesi successivi con ripetute visite in loco e con gli accessi presso gli uffici della Pubblica amministrazione per l'acquisizione della documentazione necessaria per lo svolgimento del compito assegnato.

2. Ubicazione del complesso aziendale

Il compendio immobiliare (Allegato 1) è costituito dal centro aziendale, meglio conosciuto come ex Cantina Sociale Colli Spoletini". Si tratta di circa 2.6 ha. di terreno suddivisi nel corpo recintato di circa 1.4 ha. di superficie che ospita i fabbricati e gli impianti comprensivo della strada di accesso privata di circa 100 ml. e nel terreno retrostante di circa 1.1 ha. di superficie esterno alla recinzione in direzione ovest e sud ovest.

Il centro aziendale è collegato tramite la succitata strada asfaltata direttamente alla strada provinciale SP 451 che collega la Bruna di Castel Ritaldi a Spoleto.

Un ulteriore accesso è garantito dalla strada vicinale che prende origine dalla provinciale, fiancheggia la corte del centro aziendale sul lato sud e dà l'accesso ai terreni retrostanti sui lati est e sud.

La struttura dista 1,4 km. dal centro più vicino, La Bruna di Castel Ritaldi, 9,3 Km da Spoleto, 18,6 km. Da Foligno. 57 km. Da Perugia e 139 km. da Roma

Il centro comprende vari fabbricati e impianti funzionali alla cantina cui si è aggiunto, in una fase successiva, anche un frantoio oleario collocato in una struttura adiacente al corpo principale.

I fabbricati presenti sono i seguenti descritti nell'ordine rispetto all'ingresso al centro: la casa del custode, il locale pesa (e la pesa a ponte), la cantina con tutti gli impianti e accessori esterni (serbatoi, tettoie, aree di ricezione uve, cella per essiccazione uve, etc.), il magazzino/frantoio/laboratorio con le aree di pertinenza per lo scarico delle sanse e i serbatoi per le acque di vegetazione, la cabina elettrica.

Il centro aziendale è stato realizzato negli anni settanta dall'Ente di Sviluppo Agricolo in Umbria, un ente pubblico che ha progettato e realizzato molte strutture produttive in Umbria, centri zootecnici, stoccaggi di cereali, cantine, etc. secondo tipologie e layout costruttivi abbastanza simili

3. Inquadramento catastale e conformità catastale

I beni sono identificati catastalmente (Allegato 2) come segue:

Comune di Spoleto Catasto Fabbricati

Fg.	Part.	Su b.	Zona Cens.	Categoria	Classe	Consistenza	Sup. Catastale Mq.	
10	126	2	2	D/7				opificio
10	126	3	2	A/3	3	4,5 vani	77 m.	casa del custode

Comune di Spoleto Catasto Terreni

Fg.	Part.	Sub.	Perz.	Qualità	Classe	Superficie mq.	Deduzione	Reddito dom.	Reddito Agr.	Uso
10	123			FU DA ACC.		20				cabina elettrica
10	124			FU DA ACC.		80				casa del custode
10	143			FU DA ACC.		15				locale pesa a ponte
10	154			SEMIN.	2	420	A17	2,24	2,17	terreno esterno recinzione
10	161			SEM ARB	2	200	A17	1,07	0,98	terreno esterno recinzione
10	162			SEMIN.	2	10320	A17	55,11	53,3	terreno esterno recinzione



• **Terreno e corte**

Ai sensi e per gli effetti dell'art.29, comma 1-bis, della legge 27 febbraio 1985, n°52, come aggiunte dall'art. 19 D.lgs. n° 78/2010 i dati catastali e la planimetria catastale sono conformi allo stato di fatto ad esclusione di alcune costruzioni quali l'essiccatoio e la rimessa esterna tipo "Piccini", realizzate senza autorizzazione urbanistica e non accatastate.

Pertanto queste due realizzazioni sono catastalmente non conformi allo stato di fatto. In quanto alla possibilità di sanatoria, essendo anche urbanisticamente difformi, si rimanda alle considerazioni di cui ai paragrafi successivi.

• **Casa del custode**

Fg. 10 Part. 126 Sub 3 – A/3 Abitazioni di tipo economico

Si fa riferimento all'ultimo aggiornamento degli atti inseriti all'interno del portale SISTER dell'Agenzia delle Entrate la cui data di presentazione risulta 4 maggio 1987, il numero di protocollo risulta illeggibile.

Ai sensi e per gli effetti dell'art.29, comma 1-bis, della legge 27 febbraio 1985, n°52, come aggiunte dall'art. 19 D.lgs. n° 78/2010 i dati catastali e la planimetria catastale sono conformi allo stato di fatto.

• **Locale pesa e pesa a ponte**

Ai sensi e per gli effetti dell'art.29, comma 1-bis, della legge 27 febbraio 1985, n°52, come aggiunte dall'art. 19 D.lgs. n° 78/2010 i dati catastali e la planimetria catastale sono conformi allo stato di fatto.

• **Opificio**

Fg. 10 Part. 126 Sub 2 – D/7 Fabbricati costruiti o adattati per le speciali esigenze di un'attività industriale

Si fa riferimento all'ultimo aggiornamento reperito negli archivi della cantina, le ricerche all'interno del portale SISTER dell'Agenzia delle Entrate non hanno fornito riscontri. La data di presentazione risulta 4 maggio 1987, il numero di protocollo 820/87.

• **Cantina e impianti enologici**

Ai sensi e per gli effetti dell'art.29, comma 1-bis, della legge 27 febbraio 1985, n°52, come aggiunte dall'art. 19 D.lgs. n° 78/2010 i dati catastali e la planimetria catastale risultano non conformi allo stato di fatto. Nello specifico si riscontrano le seguenti difformità:

- Piano primo e piano seminterrato della cantina: la planimetria catastale non è conforme allo stato di fatto dell'immobile per una diversa distribuzione interna dei locali

- Attrezzature e impianti esterni: non risultano inseriti in mappa catastale e, conseguentemente non sono accatastati, parte dei silos e relativi basamenti di fondazione in corrispondenza dei prospetti Sud ed Est del locale vinificazione.

- **Magazzino, laboratorio e frantoio oleario**

Ai sensi e per gli effetti dell'art.29, comma 1-bis, della legge 27 febbraio 1985, n°52, come aggiunte dall'art. 19 D.lgs. n° 78/2010 i dati catastali e la planimetria catastale risultano non conformi allo stato di fatto. Nello specifico si riscontrano le seguenti difformità:

Frantoio e magazzino: la configurazione planimetrica risulta conforme, le destinazioni riportate non risultano conformi allo stato di fatto.

- **Cabina Elettrica**

Ai sensi e per gli effetti dell'art.29, comma 1-bis, della legge 27 febbraio 1985, n°52, come aggiunte dall'art. 19 D.lgs. n° 78/2010 i dati catastali e la planimetria catastale sono conformi allo stato di fatto.

Per sanare le non conformità catastali di cui sopra si stimano i seguenti costi:

- Onorari per prestazioni professionali e Spese: € 4.000,00.

4. Inquadramento urbanistico e conformità urbanistica

I terreni di proprietà della società

secondo quanto stabilito dagli strumenti urbanistici del comune di Spoleto (allegato 3), PRG parte strutturale e relative N.T.A. approvato con Delibera di C.C. n. 50 del 14/05/2008 e PRG parte operativa e relative NTA approvato con Delibera di C.C. n° 105 del 17/10/2008, hanno la seguente destinazione urbanistica, definita come da CDU (allegato 4) Prot. 44176/2017:

- Fg. 10 Part.lle 123,124,143 e 126: zona D3 "Zona per la piccola industria e l'artigianato esistente e di completamento, ricadente in ambito connotato da strumento urbanistico approvato (P.A. - Piano attuativo)
- Fg. 10 Part.lle 154, 161, 162: parte in zona D3 "Zona per la piccola industria e l'artigianato esistente e di completamento, ricadente in ambito connotato da strumento urbanistico approvato (P.A. - Piano attuativo), parte in Zona Ep "Area di particolare interesse agricolo".

Le destinazioni d'uso presenti sui lotti di proprietà della società sono conformi a quanto previsto dai vari piani.

Nell'ambito degli accertamenti presso gli uffici comunali non è stato possibile visionare tutti gli atti concessori ed autorizzativi riferiti all'insediamento produttivo presso la Loc. Petrognano. Il personale del Comune di Spoleto ci ha riferito dell'impossibilità di rintracciare gli atti più datati data l'inagibilità dei locali archivio comunali a seguito del Sisma del 2016.

Le ricerche presso gli uffici dell'azienda non hanno altresì dato esito positivo al riguardo. Solo in data 10-2-2018 è stato possibile incontrare l'Ing. Elsa Maria Dos Santos Pereira, un consulente tecnico che ha operato in passato per la cooperativa, che ha fornito indicazioni in merito a lavori di manutenzione straordinaria eseguiti negli anni ottanta e del progetto di ulteriore ampliamento autorizzato alcuni anni orsono ma non realizzato.

Va comunque specificato che gli atti mancanti più rilevanti si riferiscono alla fase iniziale risalente agli anni 70 che fu curata dall'Ente di Sviluppo Agricolo in Umbria (ESAU), ente di diretta emanazione della Regione dell'Umbria, che si interessò sia alla progettazione che all'acquisizione delle autorizzazioni ed alla successiva realizzazione degli investimenti. L'Esau provvedeva con il proprio personale alla gestione sia amministrativa che tecnica delle sue iniziative e ciò lascia una ragionevole convinzione che tutti i fabbricati realizzati in quel periodo, compreso il centro aziendale in questione, fossero in regola con le norme urbanistiche vigenti.

La situazione degli atti concessori rilevati è la seguente:

atto	n°	data		fonte
C.E.	10102	21/08/1983	Ampliamento Cantina (Sala vinificazione, Magazzino, Isola Pigiante)	Comune Spoleto
C.E.	2888	17/10/1984	variante alla C.E. 10102	Comune Spoleto
C.E.	12763	18/11/1997	cambio destinazione uso frantoio	Ing. Dos Santos
DIA		30/08/2001	manutenzione zona vinificazione (intonaco armato est int, resine su pavimento e zoccolatura)	Ing. Dos Santos
DIA		30/08/2001	manutenzione straordinaria cantina copertura gronde tinteggiatura	Ing. Dos Santos
DIA		30/08/2001	consolidamento pavimento barriera sotto sala imbottigliamento e vendite	Ing. Dos Santos
DIA		16/04/2003	divisorio locale vendita prodotti, intercapedine bottaia p-1	Ing. Dos Santos
DIA	449 prot.37923	10/08/2006	consolidamento pavimento bottaia sotto uffici	Ing. Dos Santos

Non sono state rinvenute, come già citato in precedenza, le autorizzazioni inerenti l'impianto originario del centro aziendale: i precedenti sono stati parzialmente ricostruiti sulla base della

documentazione tecnica allegata alle Concessioni Edilizie n. 10102 del 21-8-1983 e n. 2888 del 17-10-1984. Le DIA successive riguardano manutenzioni straordinarie e sono state rilevate sulla base della documentazione fornita dall'Ing. Dos Santos.

A seguito verrà esaminata la regolarità urbanistica dei singoli edifici.

- **Casa del custode**

La costruzione risulta essere successiva al 1967, ma, per quanto sopra esposto, non è stato possibile risalire ai relativi atti concessori né negli archivi del comune né in quelli degli uffici della cantina. Non risulta possibile accertarne la conformità urbanistica.

- **Locale pesa e pesa a ponte**

La costruzione risulta essere successiva al 1967, ma non è stato possibile riuscire accedere agli atti concessori né negli archivi del comune né in quelli degli uffici della cantina. Non risulta possibile accertarne la conformità urbanistica.

- **Cantina e impianti enologici**

La costruzione del primo nucleo, dell'edificio denominato polifunzionale, risulta essere databile agli inizi degli anni 70. Quest'ultimo è stato oggetto di ampliamento con la C.E. n°9192/80 e successiva variante C.E. n° 20281 del 10/12/1981. L'ultimo titolo abilitativo ad interessare l'immobile è una DIA per la realizzazione di un montacarichi ed altre opere interne, il suddetto titolo risulta essere decaduto in quanto, non è stato effettuato un inizio dei lavori entro i termini di legge. Risultano, inoltre, presenti i certificati di agibilità n° 20281 del 11/01/1982 a seguito della fine dei lavori dell'ampliamento destinato a magazzino e n° 23653 del 1/10/1987 per n°6 Silos.

- ✓ **Struttura originaria**

L'immobile, rispetto al progetto assentito, presenta difformità urbanistiche ai sensi dell'art.146, L.r. 1/2015 "Interventi eseguiti in assenza o in difformità dalla SCLA o dalla comunicazione", riguardanti modifiche alle aperture dei prospetti, la realizzazione di una centrale termica in aderenza all'immobile in corrispondenza del prospetto Nord, l'applicazione di pensiline poste a protezione dell'area ricezione uve ora dismessa e la realizzazione di una fondellatura per delimitare un locale nel piano seminterrato dell'area botti di cemento.

Le difformità risultano sanabili urbanisticamente in quanto le opere realizzate in difformità non entrano in contrasto con alcuna normativa di riferimento.

Il costo stimato per sanare tali opere ammonta a:

- **Oneri per consulenza tecnica, spese, sanzioni, bolli e diritti di segreteria € 6.800,00**



✓ **Struttura in ampliamento**

L'immobile, rispetto al progetto assentito, presenta difformità urbanistiche ai sensi dell'art.146, L.r. 1/2015 "*Interventi eseguiti in assenza o in difformità dalla SCIA o dalla comunicazione*", riguardanti modifiche alle aperture dei prospetti e la realizzazione di una centrale termica in aderenza all'immobile in corrispondenza del prospetto Sud.

Le **difformità risultano sanabili urbanisticamente** in quanto le opere realizzate in difformità non entrano in contrasto con alcuna normativa di riferimento.

Il costo stimato per sanare tali opere ammonta a:

- Oneri per consulenza tecnica, spese, Sanzioni, Bolli e diritti di segreteria € 6.800,00

- **Attrezzatura e impianti esterni**

- ✓ **Serbatoi esterni**

I serbatoi esterni sono stati realizzati in più fasi successive, non è stato possibile ricostruire l'iter autorizzativo di tali elementi. Alcuni sono stati realizzati insieme al primo nucleo (la presa visione di tale pratica amministrativa non è stata possibile per le ragioni già elencate). Una seconda parte di serbatoi è stata autorizzata con il progetto di ampliamento del 1981: È stato possibile reperire un certificato di agibilità per 6 Silos datato 1987.

Si accerta la **non conformità urbanistica** dei 5 serbatoi posti sul fronte Est dell'immobile e dei 2 serbatoi posti sul fronte Sud dell'edificio in ampliamento.

La **difformità risulta sanabile urbanisticamente** ai sensi dell'art.146, L.r. 1/2015 "*Interventi eseguiti in assenza o in difformità dalla SCIA o dalla comunicazione*".

- Oneri per consulenza tecnica, spese, Sanzioni, Bolli e diritti di segreteria € 5.000,00

- ✓ **Isola pigiante**

La realizzazione dell'isola pigiante è legata alla variante dell'ampliamento dell'edificio principale C.E. n° 20281 del 10/12/1981. Negli elaborati di progetto non sono presenti gli elementi per giudicare la conformità urbanistica dell'immobile in quanto il titolo abilitativo è carente dell'elaborato grafico che rappresenta la tettoia e la vasca/fossa dell'isola pigiante.

Ancorché il manufatto sia stato accertato, **non è possibile dichiarare la conformità urbanistica.**

- ✓ **Essiccatoio**

Il bene risulta realizzato in assenza del titolo, in riferimento a quanto stabilito dall'articolo 143 comma 2 della L.R. 1/2015 "*Interventi eseguiti in assenza di permesso di costruire, in totale*

difformità o con variazioni essenziali". **L'immobile è urbanisticamente illegittimo e non conforme.**

Tenuto conto che si tratta, di fatto, di un'attrezzatura (ancorché, per le sue caratteristiche, necessitante di autorizzazione urbanistica) ormai inutilizzabile, si suggerisce direttamente la rimozione della stessa, in quanto non avrebbe senso sostenere le spese per l'accertamento di conformità urbanistica, in quanto i costi sarebbero ingiustificati e, comunque, superiori a quelli di rimozione.

- Costo di rimozione: € 1500,00

- ✓ Rimessa Esterna (Capanno da cantiere tipo "Piccini")

L'immobile risulta realizzato in assenza al titolo, in riferimento a quanto stabilito dall'articolo 143 comma 2 della L.R. 1/2015 "*Interventi eseguiti in assenza di permesso di costruire, in totale difformità o con variazioni essenziali*". Tenuto conto della tipologia della struttura (baracca da cantiere edile con lamiera ondulata su telaio smontabile tipo "Piccini") e del fatto che non ha alcun nesso funzionale con il contesto del centro aziendale, considerando che, comunque, gli eventuali costi di sanatoria non giustificerebbero la permanenza di tale annesso, si suggerisce la rimozione dello stesso.

- Costo di rimozione: € 900,00

- ✓ Magazzino, laboratorio e frantoio olcario

Quest'ultimo è stato autorizzato con C.E. n° 10102/83 e successiva variante C.E. n° 2888 del 17/05/1984. Risulta, inoltre, un certificato di agibilità n° 13272 del 19/06/1984.

L'immobile, rispetto al progetto assentito, presenta difformità urbanistiche ai sensi dell'art.146, L.r. 1/2015 "*Interventi eseguiti in assenza o in difformità dalla SCIA o dalla comunicazione*", riguardanti modifiche alle aperture dei prospetti, la realizzazione di una centrale termica in aderenza all'immobile e l'applicazione di pensiline poste a protezione delle unità esterne dell'impianto di condizionamento del magazzino vini.

Con Concessione Edilizia del 18-11-1997 viene chiesto il cambio d'uso del magazzino in frantoio, laboratorio, magazzino, etc.. Non è stata rinvenuta la planimetria originale allegata alla pratica.

L'immobile risulta difforme urbanisticamente, ma la difformità risultano sanabili in quanto le opere realizzate non entrano in contrasto con alcuna normativa di riferimento.

Il costo per sanare urbanisticamente tali opere ammonta a:

- Oneri per consulenza tecnica, spese, Sanzioni, Bolli e diritti di segreteria € 5.000,00

- ✓ Cabina elettrica e "capanno annesso"

La costruzione risulta essere successiva al 1967, ma non è stato possibile riuscire accedere agli atti concessori né presso gli archivi del comune né quelli degli uffici della cantina. Si presume che come per la casa del custode e il locale pesa tale manufatto rientri nella concessione edilizia originaria richiesta dall'ESAU di cui però non è stata rinvenuta traccia presso gli Uffici del Comune di Spoleto. Tali immobili furono peraltro catastalmente anche inseriti in mappa.

Ciò premesso, non risulta possibile accertare la conformità urbanistica della cabina elettrica.

Per la superfetazione costituita dalla struttura fatiscente (capanno) in laterizio e legno costruita in aderenza all'edificio si dichiara la non conformità urbanistica. La difformità non è sanabile.

Anche in questo caso valgono le considerazioni espresse nel caso della rimessa Esterna (capanno Piccini).

- Costo di demolizione: € 700,00

5. Provenienza

La proprietà degli immobili è stata acquisita in tempi diversi e da soggetti diversi (allegato 5).

La superficie del centro aziendale contraddistinta al Catasto fabbricati al comune di Spoleto foglio 10 part.126 sub 2 e 3 e catasto terreni foglio 10 part.123-124-143, comprendente la strada di accesso e quanto all'interno della recinzione è stata acquistata dall' Ente di Sviluppo Agricolo in Umbria con atto a rogito del Notaio Leonardo Pecchioli di Perugia datato il 14-6-1978 rep. n°175265/8401 registrato a Perugia il 4-7-1978 al n.8412. L'oggetto della compravendita era così descritto "...stabilimento enologico sussistente su mq.15.390 di terreno, iscritto al N.C.T. del Comune di Spoleto al foglio 10 particelle 123 e 124."

Successivamente con atto in data 5-11-1981 del Notaio Giancarlo Antonioni di Perugia, repertorio n.194482/20319 registrato a Perugia il 10-11-1981 al n.3352 veniva corretto un errore nella indicazione catastale dell'oggetto della compravendita che si precisava fosse "... "...stabilimento enologico sussistente su mq.15.390 di terreno in comune di Spoleto, distinto al N.C.T. al foglio 10 con le particelle 123, 124, 126 e 128..."

La superficie esterna alla recinzione, contraddistinta al catasto terreni in Comune di Spoleto al Fg. 10 part. 154-161-162, è stata invece acquistata con atto a Rogito del Notaio Carlo Angelini Rota in data 11-6-1985 repert. 63042 raccolta n.10036 e registrato a Spoleto il 1-7-1985 al n.762 vol.205 Mod.1° Atti Pubblici.

6. Gravami

I beni oggetto della presente perizia hanno formato oggetto delle seguenti formalità:

- Conservatoria RR. II. di Spoleto. Trascrizione effettuata dal Notaio Ciotola Marco in data 05/08/2008. Scrittura privata con sottoscrizione autenticata, atto unilaterale d'obbligo edilizio trascritto in data 07/08/2008 di R.G. 4384 e al n°2772 di R.P. a favore di COMUNE DI SPOLETO contro SPOLETO DUCALE CASALE TRIOCCO SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA.

Le unità negoziali coinvolte sono identificabili rispettivamente al CATASTO TERRENI al Fg. 10 Part. 126.

(Nota Bene: l'atto unilaterale d'obbligo si riferisce ad un progetto edilizio di ampliamento presentato, approvato e mai realizzato)

- Conservatoria RR. II. di Spoleto. Iscrizione effettuata dal Notaio Pirone Marco in data 15/12/2014. Ipoteca volontaria iscritta in data 19/12/2014 di R.G. n°4798 e al n°519 di R.P. a favore di _____ contro _____

_____ per un totale di € 1.346.596,00 derivante da concessione a garanzia di mutuo. Durata 9 anni 2 mesi 16 giorni.

Le unità negoziali coinvolte sono identificabili rispettivamente al CATASTO TERRENI al Fg. 10 Part. Ite 123, 124, 126, 143, 154, 161, 162 e al CATASTO FABBRICATI al Fg. 10 Part. 126 Sub 2 - 3.

- Conservatoria RR. II. di Spoleto. Iscrizione effettuata dal Notaio Pirone Marco in data 15/12/2014. Ipoteca volontaria iscritta in data 19/12/2014 di R.G. n°4798 e al n°520 di R.P. a favore di _____ contro _____

_____ per un totale di € 870.083,36 derivante da concessione a garanzia di mutuo fondiario. Durata 8 anni.

Le unità negoziali coinvolte sono identificabili rispettivamente al CATASTO TERRENI al Fg. 10 Part. Ite 123, 124, 126, 143, 154, 161, 162 e al CATASTO FABBRICATI al Fg. 10 Part. 126 Sub 2 - 3.

- Conservatoria RR. II. di Spoleto. Iscrizione effettuata dal Notaio Pirone Marco in data 15/12/2014. Ipoteca volontaria iscritta in data 19/12/2014 di R.G. n°4798 e al n°521 di R.P. a favore di _____ contro _____

_____ per un totale di € 690.000,00 derivante da concessione a garanzia di finanziamento. Durata 10 anni.

Le unità negoziali coinvolte sono identificabili rispettivamente al CATASTO TERRENI al Fg. 10 Part. Ite 123, 124, 126, 143, 154, 161, 162 e al CATASTO FABBRICATI al Fg. 10 Part. 126 Sub 2 - 3. Si riscontra un'annotazione presentata il 29/01/2015 n° 308 RG e n° 24 RP per atto di EROGAZIONE A SALDO.

- Conservatoria RR. II. di Spoleto. Iscrizione effettuata dal Notaio Pirone Marco in data 19/12/2014. Ipoteca volontaria iscritta in data 19/12/2014 di R.G. n°4798 e al n°522 di R.P. a favore di _____ contro _____ per un totale di € 240.000,00 derivante da concessione a garanzia di mutuo fondiario. Durata 8 anni.

Le unità negoziali coinvolte sono identificabili rispettivamente al CATASTO TERRENI al Fg. 10 Part. Ite 123, 124, 126, 143, 154, 161, 162 e al CATASTO FABBRICATI al Fg. 10 Part. 126 Sub 2 - 3.

7. Descrizione degli immobili, degli impianti e delle attrezzature

Nel paragrafo che segue verranno descritti gli immobili, gli impianti e le attrezzature connesse.

Sotto la voce "IMMOBILI" sarà descritto tutto ciò che ha rilevanza immobiliare e/o urbanistica (ad esempio Pensiline, Scratoi esterni, etc.) ancor quando sia asservito a specifiche attrezzature e/o impianti tecnici. Nell'allegato 6 sono riportate delle planimetrie e dei prospetti dei fabbricati consegnati al sottoscritto in data 10-2-2018 dall'Ing. Dos Santos che sono il risultato di una richiesta pervenuta dalla Cooperativa di ricognizione e aggiornamento dello stato di fatto degli edifici del centro aziendale, finalizzata ad una probabile successiva regolarizzazione catastale e urbanistica che non è avvenuta. Nell'allegato 7 è stata prodotta una documentazione fotografica dei luoghi.

Tutte le attrezzature, mobili e non, e gli impianti specifici, collocati entro o fuori le strutture saranno tutti elencati a parte nel paragrafo "IMPIANTI E ATTREZZATURE".

• IMMOBILI

- ✓ Terreno (strada di accesso, corte e terreno edificabile/agricolo)

Il terreno consta complessivamente di una superficie di mq. 26320 ed è ripartito in strada di accesso, corte recintata del centro aziendale e terreno edificabile e agricolo. (Allegati 1 e 2)

Strada di accesso e corte

La strada di accesso ha una lunghezza di circa 100 ml. Lineari e una larghezza di circa 6.5 ml. È totalmente asfaltata. A fianco alla stessa è stata realizzata in aderenza una strada parallela di accesso alla adiacente zona artigianale produttiva. Dalla combinazione degli interventi è risultata una sede stradale unica di circa 13 mt. che viene usata di fatto come percorso a doppio senso di marcia per il traffico da e per la cantina e la zona artigianale limitrofa.

La recinzione è tutta realizzata con un muretto di base cui si ancorano i pali e la rete a maglie esagonale. Nei profili ove sussistono dei dislivelli, confine nord della corte, il muro funge anche da contenimento verso il terreno a monte.

Alla corte si accede da un cancello scorrevole in ferro che costituisce l'ingresso principale alla struttura produttiva. Un accesso secondario è presente nella zona retrostante il magazzino/frantoio/laboratorio: l'entrata mette in comunicazione la corte recintata con i terreni agricoli di proprietà della cooperativa a loro volta collegati con la strada vicinale.

La corte è occupata dai fabbricati e dalle pertinenze degli stessi. La superficie asfaltata occupa tutta la corte tranne circa 5000 mq. suddivisi tra la zona destinata a verde (circa 4000 mq.) e altri reliquati lungo la recinzione (circa 100 mq.).

Terreno edificabile e agricolo

Questo appezzamento di terreno è adiacente il centro sul lato ovest e parzialmente sud. Si tratta di un appezzamento di terreno della superficie di 10940 mq. che la cooperativa acquistò nel 1985 per sopperire alla necessità di possibili ampliamenti della cantina.

Il terreno ha una leggera pendenza del 4/5% per circa 100 mt lineari da Nord verso Sud, la rimanente superficie è pianeggiante. Vi si accede da nord dalla strada asfaltata che serve la zona artigianale e la cantina e da sud da una strada vicinale che proviene, anch'essa, dalla strada provinciale.

Attualmente il terreno non è coltivato.

✓ Casa del Custode

La casa del custode è un edificio destinato ad abitazione il cui uso recente è quello di magazzino di arredi vari, attrezzature da ufficio e documenti.

È un edificio a un solo piano con una conformazione planimetrica pressoché regolare, con struttura portante in elevazione continua a setti portanti, con copertura a due falde sfalsate, con sporti di gronda con travetti di c.a. sagomato e tavelloni intonacati. Il manto di copertura è in laterizio con tegole del tipo a marsigliese, con canali di gronda, converse e discendenti in alluminio verniciato. Esternamente le pareti sono intonacate e tinteggiate con una zoccolatura realizzata in intonaco grettonato. Intorno all'edificio corre un marciapiede in cemento armato gettato in opera della profondità di circa 50cm. Gli infissi sono in ferro a vetro singolo con sistema oscurante del tipo tapparella a rullo in PVC e soglie lapidee. Il portoncino d'ingresso, rialzato su due gradini rispetto al piano strada, è in legno con un sopra lucce in vetro satinato. L'ingresso è protetto da una pensilina realizzata con una struttura metallica ed un pannello sandwich.

La suddivisione interna prevede un ingresso corridoio centrale e cinque locali e: una cucina, un soggiorno, due camere e un bagno. Le tramezzature interne, che ricoprono un interpiano di circa

270 cm, sono realizzate in laterizio intonacato e tinteggiato. Le finiture interne sono tipiche di un'edilizia economico - popolare, con pavimenti e rivestimenti in gres e porte tamburate in legno. L'impianto di riscaldamento e la produzione di acqua calda sanitaria è affidata ad una caldaia a metano, posizionata esternamente all'edificio, all'interno di una armatura metallica. I terminali dell'impianto di riscaldamento sono dati da dei radiatori. È presente l'impianto elettrico ed il sistema di illuminazione, si trovano le predisposizioni per l'impianto telefonico e televisivo. Attualmente l'edificio non versa in un buono stato, tra le varie problematiche legate all'usura del tempo e alla mancanza di manutenzione, spiccano i problemi legati all'umidità di risalita che corrono intorno a tutto il perimetro dell'immobile. La caldaia esterna appare in disuso da diversi anni.

✓ Locale Pesa

Il locale pesa è un locale sito in prossimità della casa del custode e ha la funzione di gestione e controllo dell'attività di pesatura e di campionamento delle uve in ingresso. Quest'ultima funzione è testimoniata dalla sonda esterna di prelievo dei campioni, oggi non più utilizzabile sia per l'obsolescenza dimostrata dalla ruggine che per il materiale non idoneo.

È un edificio a un solo piano con una conformazione planimetrica regolare, con struttura portante in elevazione continua a setti portanti, copertura ad una falda realizzata con una soletta di cemento armato gettato in opera e sporti di gronda con finitura a facciavista. Il manto di copertura è dato da uno strato di guaina ardesiata. Esternamente le pareti sono intonacate e tinteggiate con una zoccolatura realizzata intonaco grettonato. Gli infissi sono in ferro a vetro singolo e soglie lapidee. Presenta due ingressi: rispettivamente sui prospetti Ovest e Sud, i portoni sono in lamiera verniciata con a due ante con sopra luce in vetro. In corrispondenza dell'accesso sul fronte Ovest è sito uno sbalzo in cemento armato gettato in opera a protezione del passaggio.

L'unica stanza da cui è composto l'immobile presenta delle finiture di tipo industriale: con un tinteggio grezzo e pavimento in gres. È presente solo l'impianto elettrico, il collegamento all'impianto telefonico nonché gli apparati connessi alla pesa a ponte. L'immobile gode di uno scarso stato manutentivo dovuto alla forte umidità di risalita presente lungo tutto il perimetro dell'immobile.

✓ Cantina e impianti enologici

Descriveremo a seguito tutto quanto riguarda le strutture destinate alla produzione enologica che si articolano secondo il seguente schema (allegato 1):

- Struttura originaria

- Zona uffici e servizi
- Sala vendite
- Area imbottigliamento e servizi
- Area serbatoi in cemento
- Magazzini / Bottaiia

- **Struttura ampliamento**

- Area vinificazione

- **Attrezzature e impianti esterni**

- Pensilina ricezione uve 1
- Pensilina ricezione uve 2
- Area serbatoi ed essiccatoio
- Box centrale termica
- Box compressore

- **Struttura originaria**

Da un punto di vista planivolumetrico l'edificio è articolato su tre nuclei:

- Zona uffici e servizi (piano seminterrato-bottaiia e piano terra)
- Zona imbottigliamento e sala vendite (piano seminterrato-bottaiia, piano terra)
- Struttura con serbatoi in cemento che si sviluppa su quattro livelli (piano seminterrato, piano terra, primo piano, sotto tetto mezzanino)

Il seminterrato comprende, oltre al primo livello dell'area botti di cemento, anche una zona destinata a bottaiia suddivisa in tre locali oltre a spazi destinati a funzioni tecniche (pozzetto drenaggio acque, intercapedine) disposta sotto la area imbottigliamento e sala vendite e zona uffici. Il piano terra dell'edificio è rialzato e non è allineato con quello della area vinificazione che è a livello del piano di campagna.

Da un punto di vista strutturale il corpo area imbottigliamento, sala vendite e serbatoi in cemento è realizzato con una struttura portante intelaiata in cemento armato gettato in opera con tamponatura in blocchi di calcestruzzo. I serbatoi in cemento sono integrati nella struttura. Il corpo uffici è realizzato con sistema portante di tipo continuo a setti, proseguo della struttura in setti portanti contro terra in cemento armato del seminterrato.

Il fronte Est dell'immobile, in corrispondenza del blocco uffici, sala vendita e sala imbottigliamento presenta delle coperture a falde inclinate sfalsate con manto di copertura in tegole marsigliesi, mentre il corpo serbatoi in cemento, che si sviluppa su due livelli in più rispetto agli altri, presenta una copertura piana con finitura in guaina ardesiata. Le acque piovane vengono



raccolte da gronde, discendenti e converse in alluminio. Esternamente le pareti sono intonacate e tinteggiate, con la presenza di alcuni marcapiani in corrispondenza dei piani più alti.

- *Zona uffici e servizi*

L'accesso alla zona uffici avviene esternamente da una rampa cui si accede tramite una scala e portico esterno. Ci si immette su un ingresso-corridoio da quale si accede all'ufficio della direzione, ai servizi, costituiti da un piccolo locale di servizio, bagno e antibagno e a due uffici tra loro comunicanti (Vedi Allegato). Il pavimento è realizzato in gres porcellanato grigio, le porte interne sono in legno tamburato, le finestre sono in alluminio con vetrocamera, soglie lapidee e tapparelle in PVC del tipo a rullo. I servizi sono suddivisi in antibagno con lavabo e due locali wc, tutti con rivestimento in gres sino ad un'altezza di 160 cm. gli infissi del bagno sono in ferro con vetro singolo e tapparelle in PVC del tipo a rullo. È presente l'impianto elettrico, telefonico e termico. Ogni ufficio è dotato di sistema di illuminazione del tipo a neon e di ventilconvettori a gas. L'altezza media dei locali è 285 cm. Una porta in legno mette in comunicazione gli uffici con la sala vendite. Lo stato di manutenzione degli uffici è buono, scarso per la zona servizi.

- *Sala vendite*

La sala vendite è stata ricavata da una porzione dell'area imbottigliamento, l'ingresso è stato ricavato dal corpo uffici e avviene attraverso delle scale esterne, in parte trasformate in rampa. Si accede ad un locale ingresso che immette nella sala vendite. Quest'ultima si affaccia su uno stretto ballatoio cui si accede tramite una porta finestra scorrevole automatizzata in alluminio anodizzato e vetrocamera. Dalla sala vendite si accede attraverso un ampio passaggio delimitato da infisso a tre ante in ferro e vetro. La parete in aderenza con la zona vinificazione, dispone, in alto, una finestratura a nastro in ferro e vetro. Il soffitto presenta una lavorazione di velette in cartongesso che ospitano lampade a neon. Le altezze variano da 280 cm in corrispondenza dell'ingresso, fino ai 350 cm e 370 cm all'interno della sala vendita.

Il pavimento è in gres, le pareti sono tinteggiate. Da un punto di vista impiantistico l'ambiente è dotato di impianto elettrico, telefonico e di riscaldamento con ventilconvettori a gas. È fornito, inoltre, di sistema di illuminazione d'emergenza. Lo stato manutentivo è buono.

- *Area imbottigliamento*

La sala imbottigliamento è un locale rettangolare, dedicato ad ospitare i serbatoi e le attrezzature dedicate al confezionamento del prodotto. All'interno è delimitata una zona destinata originariamente a servizi (wc, spogliatoio), attualmente usata come piccolo ufficio, ripostiglio, altro. Il lato a confine con la zona serbatoi in cemento è aperto ed in continuità con il livello della

struttura. Le altezze interne variano in virtù della copertura a falda inclinata da 610 cm a 380 cm, la massima altezza si raccorda con il secondo piano dell'area serbatoi in cemento.

La parete verso l'area vinificazione è rivestita con piastrelle in gres sino ad un'altezza di circa 200cm e presenta una finestatura a nastro in ferro e vetro singolo. Il pavimento è in gres con canalette di scolo per i liquidi di lavaggio. Le tamponature sui tre lati sono in blocchetti di cemento intonacate e tinteggiate. La sala imbottigliamento ospita parte dell'impiantistica fissa dell'opificio: il gruppo del freddo (compressore, quadro di comando collegamenti con gli scambiatori termici esterni e la rete di adduzione interna). È presente un impianto elettrico industriale ed un sistema di illuminazione a neon. L'ambiente è dotato di dispositivi mobili antincendio (estintori). Il locale comunica con la sala vendite, come già accennato, tramite una porta a tre ante in ferro, con il piano area botti di cemento direttamente in quanto non esiste fondellatura, con l'esterno tramite un portoncino a due ante metallico disposto sulla parete ovest, con il locale servizi tramite una porta in legno, con l'area vinificazione tramite un accesso pedonale.

Lo stato manutentivo è buono, ancorché i locali necessiterebbero di pulizia di fondo e ritinteggiatura delle pareti.

- Area serbatoi in cemento

Quest'area è sita in corrispondenza della porzione Nord Ovest del nucleo originario ed è possibile accedervi direttamente dall'esterno, tramite una porta di ferro e vetro a due ante posta al piano terra sulla parete nord o dalla sala imbottigliamento con la quale è in totale continuità. La distinzione tra i due ambienti è marcata dalla discontinuità nella pavimentazione, gres industriale nell'area imbottigliamento, resine nell'area botti. La conformazione planimetrica è regolare: una pianta rettangolare che si sviluppa per tre piani ed un mezzanino, con un vuoto centrale, in corrispondenza del piano primo e secondo e del mezzanino, delle dimensioni di circa 500x560cm per un'altezza di circa 1080cm.

Lo schema è quello tipico delle cantine sociali degli anni settanta ove i recipienti vinari in cemento integrati nella struttura rappresentavano la tipologia costruttiva e funzionale più diffusa.

Questa zona aveva la funzione di vinificazione dei mosti e stoccaggio dei vini. Le botti sono disposte al piano lungo tre file a cui si ha accesso tramite due corridoi con orientamento Nord Sud siti a piano terra ed al piano primo.

Al piano terra è possibile accedere anche dall'esterno tramite una porta metallica con pannellature opache, vetro e inferriate esterne a due ante in corrispondenza del fronte Nord ed una posizionata in corrispondenza del fronte Ovest, che consente il rapido accesso alla pensilina per la ricezione delle uve. Per colmare il dislivello con la quota stradale è stata posizionata una scala metallica

amovibile. Sempre al piano terra oltre ai serbatoi in cemento, in corrispondenza del vuoto dove si affacciano i ballatoi dei piani superiori, si trovano altre quattro botti in cemento posizionate su un basamento in cemento armato aggiunte in un secondo tempo.

In quest'area la pavimentazione è del tipo industriale con sgusci, in corrispondenza dei corridoi è stata realizzata con una pendenza del tipo a "schiena d'asino" per garantire il deflusso delle acque di lavaggio all'interno delle apposite canalette realizzate in opera. Le pareti sono intonacate e tinteggiate con vernice lavabile fino ad una altezza di circa 200cm.

Nell'angolo sud est (verso la sala vendite), è sito il blocco scale realizzato con quattro rampe in cemento armato gettato in opera che collegano tutti i piani: dal piano seminterrato al piano secondo. Il pavimento è di tipo industriale, le ringhiere di protezione sono realizzate con tubolari metallici zincati e verniciati. In corrispondenza del pianerottolo della prima rampa è possibile accedere al sottotetto sovrastante l'ingresso sala vendite e parte dei locali uffici, un vano delle dimensioni di 285x640 cm con un'altezza media di 158 cm a cui si accede tramite una botola in legno posta ad un'altezza di circa un metro rispetto al piano di calpestio del pianerottolo. L'accesso è disagiata e l'ambiente si trova allo stato grezzo.

Il piano primo ha la stessa funzione e quindi le stesse caratteristiche distributive e costruttive del piano terra. Sono presenti in corrispondenza del fronte Nord due finestre in ferro con vetro singolo. Un ballatoio in cemento armato consente l'affaccio sul piano terra sottostante con affaccio sulla sala imbottigliamento.

In corrispondenza del secondo piano, di fatto un mezzanino sottotetto, si trovano le coperture delle botti in cemento e i rispettivi coperchi in metallo. Inoltre, in corrispondenza del fronte Est ed Ovest sono collocate due cisterne d'acqua in muratura di dimensioni 260x115x620cm con la connessa impiantistica per il trattamento chimico fisico e un'autoclave. Il passaggio da una botte ad un'altra avviene tramite delle passerelle in cemento armato e acciaio, protette da ringhiere realizzate con tubolari in ferro. La pavimentazione industriale di questo piano è estremamente ammalorata ed è attraversata in superficie dall'impiantistica idrica, quest'ultima risulta protetta da canalette in lamiera mandorlata. Le finestre a nastro in ferro e vetro singolo sono posizionate su tutti e quattro i fronti. In prossimità del fronte Ovest è stata ricavata una porta che tramite una passerella metallica consente il passaggio al di sopra dei due serbatoi esterni in acciaio inox.

Sono presenti: impianto elettrico e idrico di tipo industriale ed impianto citofonico. L'illuminazione avviene tramite plafoni a neon, è presente un sistema di lampade di emergenza e degli estintori ai diversi piani.

Il piano seminterrato ripercorre lo stesso schema e caratteristiche dei piani superiori ad eccezione che tutto lo spazio a terra è impegnato dalle botti in cemento. Sulla parete ovest, in fondo al

corridoio di testa, è stato realizzato un fondello con una porta in legno a delimitare un piccolo spazio vuoto in cattivo stato di manutenzione di cui non si è intuìta la funzione.

I contenitori in cemento hanno una capacità di stoccaggio di circa 20100 ettolitri e sono così distribuiti:

- Piano seminterrato: n.21 botti per una capacità complessiva di circa 6000 hl.;
- Piano terra: n. 20 botti oltre 6 aggiunte successivamente per una capacità complessiva di circa 7140 hl.;
- Piano primo: n.20 botti per una capacità complessiva di circa hl. 6910.

- *Magazzini / Bottata*

La "bottaia" è suddivisa in tre locali che ospitavano le barrique per l'affinamento del vino e che occupano gli spazi del seminterrato sotto la zona uffici e la sala vendite/zona imbottigliamento. Originariamente i locali avevano altre funzioni, magazzini, sala riunioni. Vi si accede tramite la colonna scale della zona botti di cemento che immette in un'area di passaggio dalla quale si accede, salendo alcuni gradini, a sinistra sul primo locale (sotto la zona uffici) e a destra sotto due locali comunicanti, posti rispettivamente sotto la sala vendite e la zona imbottigliamento. I locali destinati a bottaia hanno un'altezza che varia dai 2.20 a 2.70 mt. Presentano una pavimentazione di tipo industriale con pareti tinteggiate. Sono presenti sulle pareti perimetrali finestrate in ferro e vetro ad apertura a vasistas. Gli accessi alle singole stanze avvengono tramite delle porte in legno di pino. A ridosso della parete a confine con la zona sottostante l'area vinificazione, è stata ricavata un'intercapedine che si sviluppa per una profondità di circa 1.5 mt. e per quasi tutta la lunghezza, fatti salvi gli ultimi 5.2 mt. verso la parete ovest. L'intercapedine è al grezzo ed è utilizzata come deposito magazzino di materiali vari di consumo disposti peraltro alla rinfusa. Gli accessi a questo spazio sono garantiti da due porte in legno.

In corrispondenza dell'area di passaggio in fondo alla colonna scale, con cui condivide un fondello, vi è un locale ove è stato realizzato un pozzetto per ospitare una pompa di drenaggio delle acque di falda che altrimenti tendono ad affiorare e ad invadere gli spazi del seminterrato. Tale locale, intonacato e non tinteggiato, ha una finestra vasistas in ferro e vetro disposta sotto il ballatoio esterno che consente l'accesso al locale vendite.

È presente al piano l'impianto elettrico e di illuminazione ed idraulico.

I locali descritti hanno uno stato di manutenzione in generale non buono, lungo la base delle pareti sono visibili in più punti zone danneggiate dall'umidità di risalita, in alcuni punti l'impianto elettrico sembra essere stato oggetto di interventi di manutenzione non appropriati.

L'uso al quale era destinato, bottaia, non era agevolato né dalle altezze dei solai non elevate né dall'accesso attraverso le scale che implicava una movimentazione manuale delle barrique. Recentemente infatti era stato elaborato un progetto che prevedeva la realizzazione di un montacarichi che connetteva il seminterrato con il piano terra. Tale progetto, ancorché avesse ottenuto le necessarie autorizzazioni non è stato realizzato.

- Struttura in ampliamento

- Area vinificazione

L'area di vinificazione è costituita dal manufatto oggetto di un ampliamento, risalente ai primi anni 80. Presenta una conformazione planimetrica rettangolare con una struttura a travi e pilastri in cemento armato prefabbricato, tamponata con pannelli in cemento. La copertura è realizzata con travi Varese e voltine realizzate con pannelli in lamiera grecata. L'altezza interna varia da 1360 cm a 1460 cm.

Questo edificio è strutturalmente indipendente dal corpo originario a cui è raccordato tramite un'intercapedine che funge da giunto. Lo spazio destinato all'intercapedine strutturale è comunque aperto e delimitato dalla parete della sala imbottigliamento che presenta, in alto, un nastro di traslucido ondulato in vetroresina appoggiato ad un telaio metallico. Sulla parete esterna del fronte Est dell'intercapedine è collocato un passaggio pedonale con un infisso metallico, sulla stessa parete è stato ricavato un foro per il passaggio della scala a nastro che trasporta le vinacce all'esterno.

Le pareti sono rasate e tinteggiate. La tinteggiatura è lavabile sino ad un'altezza di 250cm. Il pavimento è di tipo industriale finito con resina ed è dotato di canalette di scolo per l'acqua di lavaggio. In corrispondenza della sommità delle pareti è disposta, lungo tutto il perimetro, una finestratura a nastro, in profilati di ferro e vetro. Il locale è unico e presenta una porta carraia metallica scorrevole sulla parete Est, una porta pedonale metallica all'altezza di una piccola rientranza ricavata in corrispondenza dell'angolo Nord-Ovest a cui si affiancano una porta interna che conduce al locale officina e servizi ed un'altra che conduce alla sala imbottigliamento. L'area Vinificazione è posta ad una quota leggermente inferiore rispetto al nucleo originario.

È presente un'impiantistica elettrica di tipo industriale con un sistema di illuminazione con plafoni neon e fari e prese e rubinetti per le acque di lavaggio. Lo stato di manutenzione è discreto, fermo rimanendo che sono presenti infiltrazioni di acqua piovana provenienti dalla copertura e dalle gronde e caditoie che necessitano di interventi di manutenzione straordinaria.

- Attrezzature e impianti esterni

Esternamente al corpo di fabbrica dell'impianto enologico sono collocati impianti, attrezzature funzionali alle attività della cantina, dotati, in alcuni casi, anche di rilevanza da un punto di vista immobiliare e urbanistico. In sede di valutazione, ovviamente, saranno distinti i beni immobili dalle attrezzature collocate internamente ed esternamente agli edifici e che sono state inventariate a parte.

- *Pensilina ricezione uve 1*

La pensilina metallica corre lungo il fronte Ovest del corpo di fabbrica originario e delimita la fossa di ricezione delle uve originaria, sostituita successivamente dalla più moderna e funzionale isola "pigiante" realizzata a lato. La fossa è in cemento armato gettato in opera e si integra con la tramoggia metallica con coclea. A lato della fossa parte il sistema di evacuazione dei raspi che venivano inviati nel campo all'esterno della recinzione tramite una aspira raspi con tubazione aerea. Parte dello spazio sotto tettoia è utilizzato per il deposito di materiali vari. La suddetta area di ricezione uve è stata dismessa a suo tempo.

- *Pensilina ricezione uve 2*

L'isola pigiante è un'ulteriore area di ricezione delle uve realizzata in occasione dell'ampliamento degli anni 80 e consiste in una fossa in calcestruzzo gettato in opera che ospita, due sistemi di lavorazione delle uve composti ciascuno da una tramoggia e coclea rispettivamente a servizio di due pigiadiraspatrici entrambe collegate ad un unico sistema di evacuazione dei raspi che tramite un'aspira raspi e una tubazione aerea venivano convogliati all'esterno della recinzione. Al centro della fossa c'è una pedana metallica che consente il passaggio sopra la mezzeria della fossa e ospita il sistema di controllo elettromeccanico.

La fossa è protetta da una balaustra con tubolari metallici ed è sovrastata da una copertura metallica la cui struttura è realizzata con una carpenteria in acciaio infissa sui setti portanti in cemento armato siti a terra. Le acque piovane vengono raccolte da canali di gronda e discendenti in alluminio verniciato.

All'interno della fossa è disposta anche un sistema di evacuazione delle acque di drenaggio delle acque di risalita da falda affiorante, costituito da una pompa con galleggiante raccordata a tubazioni che scaricano nella fognatura.

- *Area serbatoi*

Proseguendo il prospetto Ovest ritroviamo la zona che ospita numerosi serbatoi verticali INOX refrigerati. Sono presenti due serbatoi da 3000 ettolitri e undici serbatoi da 500 hl. cadauno, questi ultimi, su due file parallele da sei unità l'una, da cinque l'altra posta esternamente. L'accesso ai dispositivi d'ispezione sommitali è garantito da passerelle in acciaio con parapetti e pavimento in grigliato. A quella dei due serbatoi più grandi si accede tramite una passerella collegata con il

sotto tetto della zona botti in cemento, mentre la passerella che corre sulla sommità di serbatoio da 500 Hl. si raggiunge tramite una scala a chiocciola in acciaio inox che parte dal piazzale. Tutti i serbatoi (e la scala a chiocciola) sono ancorati su basamenti in cemento armato.

In corrispondenza dell'angolo Sud-Ovest dell'edificio ci sono altri due serbatoi verticali in vetroresina da 500 hl, posti, anch'essi su un basamento in calcestruzzo.

Nel lato nord della corte ritroviamo due serbatoi verticali in acciaio inox della capacità di 1000 Hl. Ciascuno disposto su basamento in calcestruzzo. Di lato si rinvengono altri 5 basamenti in calcestruzzo che a loro volta hanno ospitato altrettanti serbatoi di cui la cooperativa si è disfatta nel corso degli anni.

- Box centrale termica

Si tratta di un box realizzato in pannelli sandwich con copertura ad unica falda delle dimensioni in pianta di circa 400 x 155 cm. e altezza cm.215/225. L'accesso al box avviene tramite una porta esterna posta sul fronte Sud con struttura metallica e pannellature con pannelli sandwich e vetro. Questo è dotato di impianto elettrico e sistema di illuminazione e ospita una caldaia a condensazione Geminox per la produzione di acqua calda sanitaria, pompe di ricircolo, tubature e vasi d'espansione.

- Box compressore

Si tratta di un box realizzato sul lato nord del fabbricato principale in pannelli sandwich con copertura ad unica falda delle dimensioni in pianta di circa 400 x 250 cm, questo risulta leggermente rialzato rispetto al piano strada. L'accesso al box avviene tramite una porta esterna posta sul fronte Nord con struttura metallica e pannellature con pannelli sandwich. Il box è inoltre dotato di due finestrate con sistema di schermatura all'acqua piovana. Questo è dotato di impianto elettrico e sistema di illuminazione e ospita un compressore e il sistema di distribuzione di gas inerti per la zona botti in cemento.

- Altri apparati tecnologici

Proseguendo sul lato Sud dell'edificio all'angolo Sud-Est è localizzato un serbatoio di miscelazione di farine fossili a servizio del sistema di filtraggio interno alla sala vinificazione. Lungo la parete Est tra la pensilina di accesso all'area vendite e la porta carraia sono disposti un box metallico contenente un gruppo compressore che alimenta esternamente un serbatoio di aria compressa cilindrico verticale in acciaio verniciato blu collegato a sua volta con l'impianto interno della sala vinificazione. A fianco alla porta carraia della sala vinificazione c'è la zona scarico vinacce che è alimentata dalla scala elevatrice a nastro che fuoriesce dalla parete e che è coperta da una tettoia metallica ed è delimitata a terra da un carter metallico con conformazione ad "L" alto circa 250 cm.

- *Essiccatoio*

Si tratta di un vecchio forno di essiccazione del tabacco modificato per poter disidratare le uve di sagrantino necessarie per la produzione di "vino passito". Un esperimento che non ha poi avuto né successo né un seguito presso la cantina.

Si sviluppa su una pianta rettangolare con orientamento Nord – Sud con dimensioni di 740x360 cm, con copertura a falde inclinate con un'altezza variabile da 300 a 330 cm, la struttura portante è realizzata con una carpenteria metallica leggera infissa al terreno e le tamponature sono realizzate in parte con lamiera grecata ed in parte con pannelli sandwich. Gli accessi avvengono tramite una porta metallica che immette nella centrale termica provvista di caldaia ad aria calda e bruciatore che dall'aspetto sembrano non più efficienti, ed una porta metallica a due ante che occupa tutta la larghezza del fronte ove avveniva il caricamento dei graticci con le uve da appassire.

o **Magazzino, laboratorio e frantoio Oleario**

L'edificio oggetto del presente paragrafo è un edificio industriale posizionato nell'area sud del complesso costruttivo le cui dimensioni esterne sono mt. 30.30 per 14.70 mt. con altezza al colmo di 5.20 mt. La costruzione si sviluppa su un unico piano per un doppio volume senza l'interposizione di impalcati, la struttura portante è realizzata con elementi puntuali in c.a. prefabbricati, le tamponature sono realizzate con una muratura di blocchetti di cemento. La copertura è realizzata in travi prefabbricate, travi Varese e tavelloni, il manto di finitura è realizzato con lastre ondulate. Il sistema di raccolta dell'acqua piovana avviene tramite gronde, converse e discendenti in lamiera. Da un punto di vista impiantistico l'immobile è dotata di impianto elettrico di tipo industriale, telefonico, idrico e gas.

L'immobile presenta sulla struttura dei segni dell'azione del sisma che ha colpito anche il comune di Spoleto nel corso del 2016: l'edificio è stato ispezionato dai tecnici della Protezione Civile ed è stato dichiarato agibile.

L'immobile ospita le seguenti funzioni:

- *Magazzino*
- *Laboratorio e servizi*
- *Magazzino vino in bottiglia*

Si accede a quest'area dal fronte Ovest dell'edificio tramite una porta metallica pedonale. Le funzioni di laboratorio, bagno e antibagno e magazzino, sono smistate da un corridoio centrale di circa 170cm con pavimento in gres con elevato grip e controsoffittatura a pannelli 60x60 cm. Il primo ambiente che si incontra entrando sulla destra è il bagno, dotato di sanitari, scaldabagno elettrico e rivestimento in gres fino ad una altezza di circa 200 cm, e controsoffittatura con pannelli

60x60 cm. Proseguendo lungo il corridoio, sempre sulla destra si accede tramite una porta di alluminio anodizzato con vetro retinato al locale laboratorio. Il pavimento è in gres, con rivestimento sempre in gres ad una altezza di circa 160 cm, anche qua è montato un controsoffitto a pannelli 60x60 cm con vistose infiltrazioni provenienti dalla copertura. Le finestre sono a due ante in alluminio anodizzato e vetrocamera. Gli strumenti di laboratorio sono poggiati su banconi in muratura rivestiti a loro volta in gres ed illuminati con un sistema di lampade a neon. Il sistema di riscaldamento avviene tramite ventilconvettori a gas. In corrispondenza della parte Sud sono visibili diffuse infiltrazioni di risalita.

Dal lato destro del corridoio si accede al magazzino, un ampio locale destinato allo stoccaggio dei serbatoi per i prodotti oleari. Il magazzino presenta un altro accesso verso il locale frantoio, tramite una porta carraia scorrevole con accesso pedonale. Il pavimento è di tipo industriale con griglie di raccolta delle acque di lavaggio, sulle pareti si trova il rivestimento in gres. Sul soffitto ad un'altezza di circa 300 cm si trova un controsoffitto a pannelli delle dimensioni di 60x60cm. Le finestre sono in alluminio anodizzato con vetrocamera e inferriate esterne. Sono presenti sistema di riscaldamento con ventilconvettori a gas e illuminazione con tubi al neon. Anche in questo locale sono presenti delle infiltrazioni in corrispondenza della copertura e di risalita in corrispondenza del basamento.

Il frantoio occupa la parte centrale del capannone. Vi si accede tramite una porta carraia dal fronte Nord dell'immobile, da una porta pedonale sita sul fronte Sud, ed è collegato alla zona servizi tramite una porta pedonale che affaccia sul corridoio di collegamento e al magazzino tramite una porta carraia scorrevole. È un volume a tutt'altezza con l'intradosso della copertura in travi Varese e tavelloni tinteggiati a vista. A terra si trova un pavimento industriale con le canalette sia di scolo per l'acqua di pulizia che per le reti di collegamento macchinari. Le pareti risultano rivestite in gres fino ad un'altezza di circa 200cm mentre il resto invece risulta semplicemente intonacato e tinteggiato. Le finestre sono in alluminio anodizzato e vetrocamera. L'impianto elettrico è di tipo industriale mentre il sistema di riscaldamento avviene tramite uno split a gas posto internamente in corrispondenza del fronte Nord. È presente un mobile con lavello con rubinetti per l'acqua e scarico. Uscendo dalla porta del fronte Sud sulla destra si trova un capanno realizzato in aderenza all'immobile che ospita una vecchia caldaia alimentata a nocciolino. Questo presenta una pianta rettangolare con dimensioni interne di 245x375, con coperture ad una falda, con altezza minima interna di 275cm e massima di 300 cm, la struttura è leggera in acciaio senza fondazioni e poggia su un basamento in cemento armato. Le tamponature e la copertura sono realizzate con pannelli sandwich. La porta di accesso e la finestratura sono in ferro. Esternamente alla parete sud frantoio

è collocata una platea in cemento che delimita l'arca dove avvengono le operazioni di carico della sansa esausta cui si provvede tramite una coclea elevatrice.

La porzione dell'edificio posta ad ovest ospita il magazzino del vino imbottigliato. Le dimensioni sono circa 12.5 mt. di lunghezza per l'intera larghezza dell'edificio. L'accesso avviene attraverso la porta carraia posta al centro della facciata est che immette nel primo dei due locali in cui è suddiviso il magazzino. L'interno è coibentato sulle pareti e nel controsoffitto. È presente un impianto di climatizzazione interno alimentato dal gruppo motore frigo posto esternamente alla parete sud. I locali hanno la pavimentazione di tipo industriale e sono dotati di impianto elettrico e di illuminazione. Attualmente il magazzino è totalmente occupato dalla giacenza del vino in bottiglia.

° **Cabina Elettrica**

L'immobile è un edificio con una conformazione planivolumetrica del tipo a torre. La pianta regolare si sviluppa per due livelli con una struttura in setti portanti, con una copertura piana con sporto in cemento armato facciavista. I due piani sono collegati tra loro tramite una scala esterna metallica. Al piano terra si ha accesso tramite una porta metallica a due ante e sono presenti delle piccole aperture necessarie a garantire la ventilazione. Al piano primo si accede tramite una porta metallica a due ante e sono presenti tre finestrate chiuse con grate in legno. L'immobile esternamente risulta intonacato e tinteggiato.

L'edificio ospita gli apparati di trasformazione dell'energia elettrica da media tensione a bassa tensione, sono presenti dei dispositivi di prevenzione incendi. Lo stato di manutenzione è buono. In corrispondenza del fronte Nord è stata realizzata in aderenza (abusivamente) una rimessa attrezzi con struttura posticcia in legno su una base in cemento armato e tamponature con forati in laterizio in corrispondenza del fronte Ovest ed Est.

Lo stato manutentivo è cattivo dovuto sia all'umidità di risalita che corre lungo tutto il perimetro dell'immobile e le infiltrazioni d'acqua in copertura che hanno provocato il distacco dei copri ferri e la carbonatazione di quest'ultimi.

° **Rimessa esterna**

In prossimità della cabina elettrica è collocato un box metallico tipo "Piccini" senza fondazioni ancorato ad un basamento in cemento armato. La pianta è rettangolare con orientamento Est-Ovest delle dimensioni pari a 805x280 cm, con un'altezza media di 210 cm. Si tratta di un telaio metallico smontabile rivestito di lamiera ondulata con una porta a due ante disposta sul fronte Est. In corrispondenza del fronte Ovest è stato ricavato un vano dotato di passaggio di accesso e di una finestra posta sul fronte Sud.

° Impianti specifici ed Attrezzature

A seguito sono riportati tutti gli impianti e attrezzature, nonché le stigliature e le macchine da ufficio, presenti nel centro aziendale. Tutti gli articoli presenti nella lista che segue sono stati anche rilevati, catalogati e fotografati e compaiono nell'inventario delle attrezzature e impianti che sarà consegnato al commissario Liquidatore. Il numero nella colonna a dx rappresenta un riferimento univoco per ogni singolo articolo per collegarlo all'elenco e alla relativa documentazione fotografica presenti nell'inventario che sarà consegnato al commissario Liquidatore.

Per facilità di lettura e successiva fase di gestione delle vendite, gli articoli sono stati elencati in ordine di collocazione rispetto agli edifici e alle porzioni di edifici che li contengono o alle aree esterne.

L'elencazione è analitica nella descrizione, mentre nella fase di valutazione alcune categorie di beni di valore venale scarso o nullo saranno raggruppate e valutate complessivamente.

I beni elencati hanno tutti una connessione funzionale e/o strutturale con le finalità cui è adibito il centro aziendale e, pertanto, faranno parte integrante dello stesso in sede di valutazione e di proposta di vendita.

Alcuni beni che hanno una loro autonoma funzionalità (furgone, insegne, alcuni serbatoi, etc.) verranno trattati in una sede separata rispetto alla presente perizia in quanto ciò consentirà alla LCA una maggiore flessibilità ed efficacia nel procedere ad eventuali vendite separate.

Le botti in cemento che fanno parte integrante della struttura non sono state elencate tra le attrezzature a differenza delle sei botti in cemento rimovibili che sono state allocate all'interno in un secondo tempo e di quelle dismesse presenti all'esterno del frantoio/magazzino/laboratorio che in parte assolvono il compito di stoccaggio temporaneo delle acque di vegetazione

In generale, relativamente alle attrezzature, si rileva che le stesse sono per lo più datate: i principali acquisti sono stati effettuati negli anni settanta quando la cantina è stata avviata e quindi, successivamente, negli anni ottanta, quando la stessa è stata oggetto di ampliamento: a riprova di questa affermazione l'esame del registro dei cespiti ammortizzabili evidenzia che il valore residuo delle attrezzature e degli impianti specifici al 31/8/2016 era appena il 12,7% del valore di acquisto.

Elenco degli impianti specifici e delle attrezzature

<i>Unità</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Marca e Modello</i>	<i>Rif.</i>
	ZONA PESA A PONTE		

1	PESA A PONTE	COOP.BILANCIA	370
		1	
	<i>CASA CUSTODE</i>		
	CUCINA		
1	CASSETTIERA MIS. 40X47 CON 4 CASSETTI IN LAMINATO BIANCO		322
1	PENSILE A TRE ANTE MIS. 34 X 120 X 62 CON DUE ANTE IN VETRO E LEGNO		323
1	MOBILE BASSO A UN'ANTA 45X45X85 CON ANTA IN LEGNO		323
1	MOBILE BASSO A DUE ANTE 80X45X85		323
1	LAVELLO IN ACCIAIO INOX CON DUE VASCHETTE E PIANO DI APPOGGIO MIS. 120X45X85 A TRE ANTE		324
1	PENSILE SCOLAPIATTI A DUE ANTE MIS. 80X30X62		324
2	PENSILI A UN'ANTA MIS. 40X30X62		324
1	CUCINA ECONOMICA CON TRE FUOCHI A GAS E PIASTRA ELETTRICA		325
1	LAVASTOVIGLIE SMEG L412 S		326
1	TAVOLO DA CUCINA MIS. 70X120X75 IN LEGNO		327
4	SEDIE CON PIANO IMPAGLAITO IN PESSIMO STATO DI MANUTENZIONE		327
1	SCAFFALATURA IN LEGNO COLORE NERO MIS. 40X185X185		328
1	SCAFFALATURA IN LEGNO COLORE NERO MIS. 40X150X89		328
2	TAVOLI USO UFFICIO IN LEGNO STRUTTURA METALLICA MIS 80X180X73 COLOR GRIGIO		329
2	TAVOLI USO UFFICIO IN LEGNO STRUTTURA METALLICA MIS 80X140X73 COLOR GRIGIO		329
1	COMPUTER/SERVER IN DISUSO	IBM	330
1	STUFA A PANNELLO RADIANTE A GAS CON BOMBOLA		331
11	POLTRONCINE IN FERRO E PLASTICA CON SEDUTE E SCHIENALE IN STOFFA BLU		332
1	VENTILATORE SU SUPPORTO A STELO		333
1	COMPUTER/SERVER IBM 5363 IN DISUSO		334
12	SEDIE METALLICHE PLASTIFICATE DA GIARDINO BIANCHE		335
4	SEDIE IN LEGNO IN MEDIOCRE STATO DI MANUTENZIONE		335
8	FARETTI ALOGENI DA 150 WAT COLOR BIANCO		336
2	LAMPADARE SEGNALETICA STRADALE		337
1	PC MASTER INFORMATIC		338
3	ROLLER-UP PER PUBBLICITA'		339
2	LAMPADARI IN FERRO E VETRO		340

1	REGISTRATORE DI CASSA	RICOH MOD.ONDA	341
1	ARMADIO CON CHIUSURA A SARACINESCA IN METALLO E PLASTICA MIS. 50X105X128		342
1	MOBILE IN LEGNO CON DUE RIPIANI PIU' UN CASSETTO E TOP CON PIANO INCLINATO MIS 85X54X115/132		343
1	SCAFFALATURA METALLICA CON 5 RIPIANI MIS. 120X40X197		344
1	SCAFFALATURA METALLICA CON 6 RIPIANI MIS 120X40X250		344
1	ANGOLIERA IN LEGNO E 4 RIPIANI MIS 50X50X195		344
1	ESPOSITORE IN LEGNO DISPOSTO SU DUE FILE MIS.120X45X180 CON NOVE SCOMPARTI CON SEI POSTI X BOTTIGLIE E UN PIANETTO ORIZZONTALE		345
1	SCAFFALATURA METALLICA CON CINQUE RIPIANI MIS. 120X40X195		345
1	ARMADIO CON CHIUSURA A SARACINESCA IN METALLO E PLASTICA MIS. 50X105X197		346
1	TAVOLO CIRCOLARE CON DIAMETRO MIS. 172 IN FERRO E ELEGNO COLOR GRIGIO		347
1	CASSETTIERA A TRE CASSETTI SU ROTELLE		348
4	MONITOR PC A TUBO CATODICO		349
2	STAMPANTI AD AGHI	MOD. IBM XL24 E LEXMAC 2381 PLUS	350
1	TELEVISORE CON TUBO CATODICO 18 POLLICI,		351
2	PC COMPUTER		352
6	REGISTRATORI DI CASSA		353
1	MACCHINA DA SCRIVERE ELETTRICA		354
4	MONITOR TUBO CATODICO		355
1	STAMPANTE	FACIT 630,	356
1	COMPUTER	IBM ISP03	357
1	PC COMPUTER PORTATILE		358
1	FAX	CANON LBP 800	359
1	SCAFFALATURA METALLICA CON 18 RIPIANI MIS. 260X40X250		360
1	ARMADIO CON CHIUSURA A SARACINESCA ROTTA IN METALLO E PLASTICA CON TRE RIPIANI MIS. 50X105X197		361
1	SCAFFALATURA METALLICA CON 24 RIPIANI MIS. 380X40X250		362
1	SCAFFALATURA METALLICA CON 5 RIPIANI MIS. 120X40X235		363
4	CARTELLI STRADALI		365
2	STAMPANTI AD AGHI	IBM	366
1	PC COMPUTER	IBM	367

1	PC COMPUTER	IBM	368
1	CALCOLATRICE DA TAVOLO	OLIVETTI MOD. DIVISUMMA 332	369
	<i>CANTINA</i>		
	<i>SALA VINIFICAZIONE</i>		
1	PRESSA SPREMITRICE	Friuli Meccanica Mod. 140 Bucher ANNO 1990	1
	PRESSA SPREMITRICE	Friuli Meccanica Mod. Bucher RPM 140 ANNO 1991	2
1	PRESSA SPREMITRICE	Friuli Meccanica Mod. Bucher RPM 70 ANNO 1990	3
1	SCALA FISSA DI ACCESSO ALLE PRESSE, CON PEDANA IN FERRO DI COSTRUZIONE ARTIGIANALE		4
1	VASCA INOX A TRE SCOMPARTI PER MOSTO	COSTRUZIONE ARTIGIANALE	5
1	SISTEMA DI EVACUAZIONE VINACCE COSTITUITO DA COCLEA SOTTOSTANTE LE PRESSE, UNA COCLEA ELEVATRICE E NASTRO TRASPORTATORE PER SCARICO ALL'ESTERNO		6
1	FILTRO ROTATIVO SOTTOVUOTO COMPLETO DI GRUPPO MOTORE/POMPE E QUADRO DI COMANDO E MISCELATORE PER FARINA FOSSILE POSTO EST LATO SUD	DELLA TOFFOLA MACCHINE ENOLOGICHE	7-8
3	SONDE IN ACCIAIO INOX PER OSSIGENAZIONE		9
1	POMPA PER TRAVASI (7)	MENCARELLI POMPE LAFER G/50 B7	10
1	POMPA A PISTONI PER TRAVASI (4)	MANZINI MOD.FX 800-380- 190-100	11
1	VETRINA REFRIGERATA PER VINO (NEGOZIO MONTEFALCO) MARCA CANDY	CANDY WINE COOLER CCV 150EU	12
1	LAVAPIATTI (DA NEGOZIO MONTEFALCO)	INDESIT AAA CLASS DFG 151	13
1	MACCHINETTA PER CAFFE' (NON FUNZIONANTE)		14
1	MACCHINA STAPPATRICE	SIFA	15
2	SERBATOI INOX CAPACITA' 109 HL. N.176-177	L.A. INOX	16

1	SERBATOIO INOX CAPACITA' 50 HL. N.179	L.A. INOX	17
1	STAZIONE DI MISURAZIONE RIFRATTOMETRICA PER UVE	MASELLI MISURE D2	18
2	SERBATOI INOX (N. 142 E 141) CAPACITA' 109 HL.	L.A. INOX	20
1	POMPA A PISTONI PER TRAVASI (2) BLU	MANZINI MAR 160 TIPO 29500- 2/4 LX 16075 KW6	21
1	POMPA A PISTONI PER TRAVASI (1) (ROSSA)	MANZINI TIPO 330 2/4 190-90 KW 4	22
1	POMPA A PISTONI PER TRAVASI (3) (ROSSA)	MANZINI TIPO SUPERBA 330 2/4 V 190-90 KW 4	25
1	IDROPULTRICE KARCHER HDS 760	KARCHER HDS 760	23
6	VINIFICATORI REFRIGERATI COMPLETI DI SISTEMA DI RIMONTAGGIO (N. 155 154 148 147 146 145)	CADALPE 150 HL MODELLO 4C ANNO 2008	24
2	VINIFICATORI REFRIGERATI DA 265 HL. (N.143 144) CON SOTTOSTANTE COCLEA DI RACCOLTA VINACCE E COCLEA ELEVATRICE DI SCARICO SU ALTRA COCLEA COMPLETI DI SISTEMA DI RIMONTAGGIO	CADALPE MACCHINE ENOLOGICHE SRL	25
4	VINIFICATORI REFRIGERATI DA 800 HL	CADALPE MACCHINE ENOLOGICHE SRL	26
6	VINIFICATORI REFRIGERATI DA 600 HL COMPLETI DI SISTEMA DI RIMONTAGGIO QUADRO DI CONTROLLO, DUE COCLEE SOTTOSTANTI E DUE COCLEE IN TESTA PER SCARICO VINACCE		27
1	POMPA INOX ENOLOGICA (COLORE VERDE) (n°5)	C.M.E. SRL	29
1	COCLEA ELEVATRICE PER VINACCE (PER CARICO PRESSA)	MILANI	29
1	TRANSPALLET	ATIR BRESCIA	30
1	COMPONENTE DEL MICROSSIGENATORE		32
1	POMPA A PISTONI PER TRAVASI (6) (ROSSA)	MANZINI 2C 800	33
1	COMPRESSORE ARIA COMPRESSA (NON FUNZIONANTE)	ABC ET.24	34
1	CASSONE BINS IN PLASTICA CON ROTELLE E FODERA INTERNA IN ACC. INOX		35
1	DOSIMETRO PER ANIDRITE SOLFOROSA	PLASTIMATI SRL	36

		SOLFOMIXER 30	
1	SISTEMA DI TUBAZIONI PER FREDDO CONDIZIONAMENTO DEI VINIFICATORI	A CORREDO DEI VINIFICATORI	37
1	SCALETTA METALLICA ARTIGIANALE PER ACCESSO AI VINIFICATORI		39
1	SCAMBIATORE DI CALORE IN CONTROCORRENTE PER MOSTO E VINO TRA ZONA VINIFICAZIONE E SALA EX IMBOTTIGLIAMENTO	MARCA CADALPE MODELLO C24 NUM. FABBRICA 6284	40
1	TINA IN PLASTICA BIANCA		40 A
1	MASTELLO IN PLASTICA ROSSO		40 A
	LOCALE OFFICINA		
1	BANCO DA LAVORO IN FERRO CON PIANO DI LEGNO E TRE CASSETTI E MORSA		41
1	CASSETTIERA		42
1	SCAFFALATURA METALLICA AD ANGOLO 4 RIPIANI (40*220*200)		43
1	SCAFFALATURE LINEARE A 4 RIPIANI (40*200*200)		44
	LOCALE "LAVANDINI"		
1	SCAFFALATURA A 4 RIPIANI (50*100*170)		45
1	SCAMBIATORE DI CALORE IN CONTROCORRENTE (SALA IMBOTTIGLIAMENTO-LOCALE SERVIZI)	CADALPE	46
1	POMPA TECNOPOMPA SPECIFICA PER SCAMBIATORE		47
1	SCRIVANIA CON POLTRONCINA		48
1	PC PORTATILE	DELL	49
	SALA SERBATOI		
4	BARRIQUE IN ROVERE DEMPTOS BORDEAUX USATE		50
1	TAVOLO RESINA BIANCA		51
1	RIEMPITRICE DI BAG IN BOX COMPLETA DI FILTRI SARTORIUS 30311 ANNO 1989, ELETTOPOMPA SPAGGIARI CON MOTOVARIATORE, TUBAZIONI E RACCORDI INOX	SIFA MOD. STERIL BOX TIPO SIMPLEX ITS MOT.4161 ANNO 2010	52 52-1 52-2
1	SERBATOIO INOX N. 153 CAPACITA' 30 HL. A CAPPELLO VARIABILE	L.A. INOX	53
1	SERBATOIO INOX N. 144 CAPACITA' 30 HL.	L.A. INOX	54
1	SERBATOIO INOX N. 143 CAPACITA' 30 HL.	L.A. INOX	55

1	SERBATOIO INOX N. 150 CAPACITA' 30 HL.	L.A. INOX	56
1	SERBATOIO INOX N. 149 CAPACITA' 30 HL.	L.A. INOX	59
4	SERBATOI INOX N. 131/132/133 CAPACITA' 25 HL. CADAUNO	L.A. INOX	60
4	SERBATOI INOX N. 127/128/129/130 CAPACITA' 15 HL. CADAUNO	L.A. INOX	61
2	SERBATOI INOX N. 151/ 152 CAPACITA' 10 HL. CADAUNO	L.A. INOX	62
1	BASCULA LARIO PORTATA 300 KG TIPO ORIONE MOD 605 (NON FUNZIONANTE)	LARIO MOD.ORIONE 605	63
1	TIMBRO PER TIMBRATURA PRESSIONE		64
1	CASSA IN LEGNO CONTENENTE ATTREZZATURE MINUTE		65
1	PENSILE A TRE SPORTELLI		66
1	TRANSPALLET PORTATA 2500 KG		67
1	SERBATOIO IN VETRO RESINA CAPACITA' HL. 15		68
2	SERBATOI INOX N. 140/139 CAPACITA' 109 HL.	L.A. INOX	69
4	DAMIGIANE IN VETRO		72
	<i>ANGOLO</i>		
1	TINA IN PLASTICA COLORE ROSSO		74
1	MASTELLA IN PLASTICA COLORE NERO CONTENENTE VINACCIE		75
1	PALLET IN LEGNO CON SOPRA MATERIALE CARTONATO (CARTONI PER BOTTIGLIE)		76
1	FILTRO A FARINA FOSSILE	CADALPE MOD.C25 MATR.4569 ANNO 1986	77 1- 2-3
1	GRUPPO COMPRESSORE DELL' IMPIANTO FRIGO COMPLETO DI QUADRI COMANDO (NON FUNZIONANTE) E DEL SISTEMA DI SCAMBIATORI ESTERNI POSTI SU TELAIO METALLICO	CADALPE MATR.C2230/00 ANNO 1987	78 - 251
1	ELETTROPOMPA PER TRAVASO HP 1,50 (11)	ELECTRO ADDA SPA	79
1	SERBATOIO COIBENTATO DA 10 QUINTALI COMPLETO DI RACCORDI E TUBAZIONI	A.M.B. FERRARA	80
1	SERBATOIO INOX COIBENTATO DI QUINTALI 50 HL. COMPLETO DI RACCORDI E TUBAZIONI	CADALPE	
4	ELETTROPOMPE DI RACCORDO AL GRUPPO FRIGO/SERBATOI		

1	ELETTROPOMPA PER RICIRCOLO LIQUIDI PER SCAMBIATORE DI CALORE (OFFICINA SERVIZI) (12)		
	SALA IMBOTTIGLIAMENTO ANGOLO BOTTI IN CEMENTO		
2	SERBATOI INOX N. 135/136 CAPACITA' 50 HL. CADAUNO	L.A. INOX	81
1	BOTTE IN CEMENTO N.67 CAPACITA' 40 HL.	MARIANI & C ASSISI	82
1	BOTTE IN CEMENTO N.64 CAPACITA' 25 HL.	MARIANI & C ASSISI	83
1	BOTTE IN CEMENTO N.68 CAPACITA' 50 HL.	MARIANI & C ASSISI	84
1	BOTTE IN CEMENTO N.69 CAPACITA' 50 HL.	MARIANI & C ASSISI	85
1	BOTTE IN CEMENTO N.66 CAPACITA' 40 HL.	MARIANI & C ASSISI	86
1	BOTTE IN CEMENTO N.65 CAPACITA' 25 HL.	MARIANI & C ASSISI	87
2	SERBATOI INOX N. 138/139 CAPACITA' 50 HL. CADAUNO	L.A. INOX	89
1	ELETTROPOMPA PER TRAVASO (8)	MANZINI SUPERBA N.69	90
1	CHIARIFICATRICE CENTRIFUGA	REDA SPA	91
1	TINA IN PLASTICA ROSSA		92
1	BASCOLA PORTATA 300 KG	BILANCIAT MOD.JUSTUS 75	97
	PIANO PRIMO AREA BOTTI IN CEMENTO		
1	BASCOLA PORTATA 100 KG		98
1	POMPA DA TRAVASO ANNO 1986 MARCA NON IDENTIFICABILE (9)		99
1	POMPA DA TRAVASO (10)	MANZINI 3033M 2/4-U 160/70 HP 5,5	100
	PIANO SECONDO AREA BOTTI IN CEMENTO		
1	TINA CON AGITATORE		102
1	APPARATO VIN SERVICE PER DISTRIBUZIONE GAS INERTI	VIN SERVICE MATR.906/82	103
1	TINA CON AGITATORE (SMONTATO)		104
1	APPARATO ARTIGIANALE PER ASPIRAZIONE ARIA NELLE BOTTI IN CEMENTO		105
1	APPARATO PER TRATTAMENTO ACQUA	CILICHEMIE	106

1	APPARATO PER TRATTAMENTO ACQUA	ACQUA PLUS MOD. 10 H	107
1	AUTOCLAVE	SILE TREVISO	109
	<i>INGRESSO</i>		
1	ESPOSITORE IN LEGNO COLORE NERO (185*185)		110
1	LAMPADA DA TERRA ARTISTICA CON BASE IN ACCIAIO		111
1	LAMPADA DA TAVOLO ARTISTICA CON BASE IN ACCIAIO		112
1	PORTAOMBRELLI IN PLASTICA		113
	<i>SALA VENDITE</i>		
1	MOBILE IN LEGNO AD ANGOLO PER RECEPTION VENDITA COLORE MARRONE CON PIANO DA APPOGGIO PER COMPUTER, REGISTRATORE DI CASSA, ALTRO, CON CASSETTO E RIPIANI CON ANTE SCORREVOLI E MOBILE BASSO CON RIPIANI E ANTE SCORREVOLI.		114
1	COMPUTER COMPLETO DI SCHERMO HP IN LCD 2055SH249 (2006), TASTIERA, DUE CASSE	IBM HP	115
1	STAMPANTE LASER	LEXMARK XXX	116
1	TELEFONO CORDLESS NON FUNZIONANTE	BRONDI	117
1	CALCOLATRICE DA TAVOLO	OLIVETTI LOGOS 12	118
1	REGISTRATORE DI CASSA ITALIA CON CASSETTO	RICOH MOD.ONDA	119
1	VERIFICA BANCONOTE	S.D.S.P	120
1	STAMPANTE LASER	MOD. LEXMARK T630	121
1	APPARECCHIO TELEFONICO	SIRIO TELECOM	122
1	POLTRONCINA GIREVOLE CON ROTELLE CON SEDUTA DANNEGGIATA		123
1	PIANO DI APPOGGIO DA ESPOSIZIONE REALIZZATO ARTIGIANALMENTE CON BARRIQUE E PIANO ROTONDO IN LEGNO		124
1	LAMPADA ARTISTICA DA TERRA CON BASE IN ACCIAIO		125
1	VETRINA IN LEGNO CON DUE CASSETTI E DUE ANTE IN LEGNO E CON VETRO		126
1	SCAFFALATURA IN LEGNO MODELLO VEDI INGRESSO MISURE		127
1	OROLOGIO DA TAVOLO SU SUPPORTO IN FERRO		128
1	ESPOSITORE RICAVATO DA UNA BARRIQUE CON RIPIANI IN LEGNO		129
1	VENTILATORE CON PIANTANA 3 VELOCITA'		130

1	CARRELLO PORTACASSE A DUE RUOTE		131
1	ARMADIO ARTISTICO REALIZZATO CON UNA BOTTE IN ROVERE		132
1	POLTRONCINA UFFICIO CON SEDUTA E APPOGGIO IN STOFFA VERDE		133
	STANZA UFFICIO CONTABILITA'		
2	MOBILETTI IN FERRO CON CHIUSURA SARACINESCA (128X105X50)		134
1	MOBILETTO IN LEGNO (PORTATELEFONO) CON DUE CASSETTI A DUE ANTE		135
1	SCRIVANIA CONTABILITA' DISPOSTA A U COSTITUITA DA PIANI IN LEGNO LAMINATO COLOR GRIGIO CON APPOGGI IN FERRO VERNICIATO CON PASSACAVI INCORPORATI COMPOSTO DA: ANGOLO MIS. 78X78, PIANO MIS. 120X78, UN ANGOLO MIS. 63X78, UN PIANO MIS.120X78. UN PIANO CON CASSETTIERA A TRE CASSETTI MIS. 120X78, UN ANGOLO MIS. 78X78, UN PIANO PER STAMPANTE MIS. 80X70 E UN PIANO CON CASSETTIERA A TRE CASSETTI MIS. 120X78.		136
1	MOBILE IN FERRO CON CHIUSURA SARACINESCA MIS. 160X105X50		137
1	OROLOGIO MARCATEMPO		138
1	FAX	CANON MODELLO L100	139
1	STAMPANTE LASER	CANON LBP 1120	140
1	COMPUTER COMPLETO DI TASTIERA E MONITOR LCD	IBM	141
1	CALCOLATRICE A NASTRO	AURORA PR26005	142
1	VENTILATORE A PIANTANA		143
1	COMPUTER COMPLETO DI TASTIERA E MONITOR LCD	LENOVO	144
1	STAMPANTE LASER	HP 4050 TN	145
1	ETICHETTATRICE	ZEBRA Z6M PLUS	146
1	TAGLIERINA FOGLI A3 A4		147
1	STUFA ELETTRICA OSCILLANTE		148
1	CALCOLATRICE DA TAVOLO A NASTRO	OLIVETTI LOGOS 452	149
2	POLTRONCINE GIREVOLI DA UFFICIO		150
	SALA RIUNIONI		
1	COMPUTER	HP COMPACT	151

1	SERVER FUNZIONANTE E GRUPPO DI CONTINUITA	IBM AS400 TRUST	152
4	SEDIE IN LEGNO CON SEDUTE IN PAGLIA INTRECCIATA	TRUST	153
2	BARRIQUE USATE COME BASE DA APPOGGIO PER UN PIANO DI CRISTALLO ROTTO		154
1	POLTRONCINA VERDE DA UFFICIO		155
1	PC CON FLOPPY DISC MONITOR CON TUBO CADOTICO E TASTIERA	IBM	156
1	MOBILETTO IN LEGNO CON PIANO DI APPOGGIO MIS.90X50		157
1	TAVOLINO IN VETRORESINA BIANCO MIS. 80X80		158
1	MONITOR LCD	IBM	159
1	STAMPANTE LASER	CANON LBP-320	160
1	VETRINETTA IN LEGNO CON DOPPIA ANTA IN LEGNO E VETRO MIS.140X80		161
	<i>LOCALE DI PASSAGGIO TRA SALA RIUNIONI E DIREZIONE?SERVIZI</i>		
1	MOBILETTO BASSO CON PIANO IN LEGNO LAMINATO GRIGIO E SUPPORTO IN TERRA MIS. 65X75X45		162
1	FOTOCOPIATRICE	SHARP AR-N165	163
1	DISTRUGGI DOCUMENTI	FELLOWES	164
1	FRIGORIFERO	IGNIS	165
1	ARMADIO A PARETE IN LEGNO LAMINATO CON TRE COPPIE DI ANTE SU DUE LIVELLI MIS. 290X260X40		166
	<i>DIREZIONE</i>		
1	MOBILETTO BASSO A QUATTRO ANTE IN LAMINATO COLOR NERO CON RIFINITURE IN LEGNO CHIARO MIS. 55X155X40		167
1	TAVOLO DIREZIONALE DISPOSTO A U CON PIANO RETTANGOLARE (IN LAMINATO COLOR NERO E CON RIFINITURE IN LEGNO CHIARO CON CASSETTIERA MIS. 155X80, ANGOLO, RIPIANO APPOGGIO COMPUTER, ANGOLO E RIPIANO PER STAMPANTE		168
1	COMPUTER ALL IN ONE	LENOVO	171
1	APPARECCHIO TELEFONICO	SIEMENS	172
1	STAMPANTE LASER	LEXMARK E352DN	173
2	CARRELLINI PORTASCHEDI METALLICI		174
1	MOBILE A DUE ANTE IN LAMINATO COLOR NERO CON RIFINITURE IN LEGNO CHIARO MIS. 160X80X40		175

1	TAVOLO ROTONDO DA RIUNIONI IN LAMINATO COLOR NERO CON RIFINITURE IN LEGNO CHIARO (DIAMETRO 115)		176
4	POLTRONCINE VERDI BASSE IN STOFFA		177
1	TAVOLINETTO BASSO IN ACCIAIO E CRISTALLO MIS. 50X50		178
1	TAVOLINETTO BASSO IN PLASTICA COLORE TORTORA MIS. 55X55		179
6	POLTRONCINE IN PELLE VERDE CON BROCCIOLI		180
1	APPENDIABITI IN LEGNO		181
1	STAMPANTE LASER A COLORI	SAMSUNG CLP320	182
ANTIBAGNO 1			
1	SCAFFALATURA A SETTE RIPIANI E A TRE COLONNE NELLA PARETE DI DESTRA MIS.285X315X40		183
1	SCAFFALATURA A SETTE RIPIANI E TRE COLONNE		184
2	PORTA SCHEDE A QUATTRO CASSETTI MIS. 285X290X30		185
1	SCALANDRINO A DUE SCALINI		186
ANTIBAGNO 2			
1	STUFA ELETTRICA		187
1	ARMADIO IN PLASTICA CON TRE SPORTELLI IN PLASTICA COLORE GRIGIO CHIARO CON RIFINITURE IN CELESTE PER MATERIALE DI PULIZIE E SCOPE MIS.170X100X35		188
LOCALE BARRICAIA (sotto ufficio)			
VUOTO			
LOCALE SOTTOSCALA			
36	SUPPORTO BARRIQUE IN LEGNO		192
1	ARMADIO METALLICO CON ANTE SCORREVOLI CON QUATTRO RIPIANI MIS.200X200X50		193
1	LAVA BARRIQUE	ENOUMBRIA	194
LOCALE BARRICAIA (sotto Sala Vendite)			
18	SEDIE BIANCHE METALLICHE DA GIARDINO		196
1	SEDIA IN LEGNO		197
INTERCAPEDINE (RIPOSTIGLIO/LOCALE TECNICO)			
1	MATERIALE VARIO DISPOSTO ALLA RIFUSA COMPRENDEnte CASSE PORTABOTTIGLIE CO.VLP IN PLASTICA, CARTONI DI VINO VARI E NON IDENTIFICABILI		199
ESTERNO CANTINA			
1	SCALETTA ARTIGINALE A 5 SCALINI REALIZZATA IN FERRO		238- A

2	SERBATOI INOX N. 90 E 91 CAPACITA' 1000 HL. CADAUNO CON SCALA PER CAMMINAMENTO SUPERIORE IL TETTO IN ACCIAIO INOX POSTI SU PEDANA IN CEMENTO ARMATO	MARCA AZZINI	238
1	IMPIANTO AZOTO SISTEMA DI CONTROLLO MARCA ITALFICIO ENGINEERING MODELLO GAS-TRONIC N-5 APPARATO DF88 CON SERBATOIO APV BAGNOLI PADOVA ANNO 2002 TIPO 25C/V500		239- 241
1	COMPRESSORE ARIA ABAC MODELLO SGREV ZENITH 5,508-270T MATRICOLA 1977-62001 4 KW		240
1	GRUPPO ESTERNO PER CONNESSIONE BOMBOLE AZOTO		241- A
<i>ATTREZZATURA SOTTO PENSILINA AREA RICEZIONE UVE</i>			
1	TRAMOGGIA CON COCLEA PER RICEZIONE UVE CHE IMMETTE SU DIRASPATRICE POSTA AL PIANO INFERIORE CON SISTEMA DI EVAQUAZIONE DEI RASPI E TUBAZIONE CHE CONDUCE A L'ESTREMO DELLA RECINZIONE	MARCA CINGANO SPA PADOVA	242
	ATTREZZATURE VARIE PRESUMIBILMENTE DISMESSE DISPOSTE A TERRA SU BANCALI COMPREDENTI MOTORI, DISCHI FILTRANTI E NON, COPERCHIO AD ASTA CENTRALE TRAFORATO		243
1	NASTRO TRASPORTATORE DISPOSTO SU UN CARRELLO LUNGO 5 METRI LINEARI		244
3	MOTORI ELETTRICI NON FUNZIONANTI	GANZ / ABGE	245
6	PALLET DI CONTENITORI IN CARTONE DESTINATI A SMALTIMENTO		247
1	POMPA PER TRAVASO VINARIO (13)	MANZINI SM 120	248
1	POMPA PER TRAVASO VINARIO (14)	MANZINI	249
1	PEZZO DI POMPA DA TRAVASO (15)		250
2	SERBATOI ESTERNI IN ACCIAIO INOX CAPACITA' HL. 3000 N.84-85 CON SOVRASTANTE PASSARELLA (COLLEGAMENTO SOTTOTETTO CANTINA ZONA SERBATOI IN CEMENTO)	REBUR ANNO 1980	252
11	SERBATOI ESTERNI IN ACCIAIO INOX CAPACITA' HL. 500 CON SISTEMA DI CONTROLLO DELLA TEMPERATURA (N.102-103-104-105-106-107-108-109-110-11-112), PASSERELLE SU ENTRAMBE LE FILE, ACCESSO ATTRAVERSO SCALA A CHIOCCIOLA	AZZINI	253
7	ATTREZZATURE IN ACCIAIO INOX SMONTATE (2 COCLEE E 5 TUBI DISPOSTI ALLA RINFUSA)		254
1	NASTRO ELEVATORE DI LUNGHEZZA 8 METRI CIRCA IN PESSIMO STATO DI MANUTENZIONE		255

1	ELETTROPOMPA CON GRUPPO POMPAGGIO IN ACCIAIO INOX (18)	SUPERBA MANZINI 2C700	256
1	TINA BIANCA IN PLASTICA		257
2	SERBATOI IN VETRORESINA (CAPACITA' PRESUNTA HL. 550)		258
1	ELETTROPOMPA (19)	MANZINI	259
FRANTOIO - SALA FRANGITURA			
1	TAVOLO CON CASSETTIERA IN FERRO E LEGNO MIS. 120X70		200
1	PESA ELETTRONICA	EV2001 COOPERATIVA BILANCI AI	201
4	CONTENITORI INOX CAPACITA' 5 HL. CON SUPPORTO PER APPOGGIO		202
1	POMPA PER TRAVASO OLIO	LAFER	203
1	IMPIANTO RAPANELLI COMPLETO PER LAVORAZIONE OLIVE COMPRENDENTE:	RAPANELLI	204
1	- TRAMOGGIA DI SCARICO		205
1	- ELEVATORE OLIVE CON ASPIRA FOGLIE		206
1	- MACCHINA LAVATRICE	MOD. LAVOLIA 90 NUM.SERIE 1378/115 ANNO FABRICAZIONE 1998 CAPACITA' 575 KG	207
1	- COCLEA ELEVATRICE PER LE OLIVE CHE LE CONDUCE AL FRANGITORE		208
1	- GRUPPO DI ESTRAZIONE SINGOLA CHE COMPRENDE FRANGITORE CON ASPIRATORE FUMI, SOTTOSTANTE COCLEA DI DISTRIBUZIONE DELLA PASTA DI OLIVE, DUE GRAMOLATRICI, ESTRATTORE SINGOLA, GRUPPO COMANDI	RAPANELLI GR 87 NUM. SERIE 2361/11 ANNO DI FABRICAZIONE 1998	209
1	- ESTRATTORE CENTRIFUGO ORIZZONTALE	MODELLO 4750/ECO N. 164	210
1	- GRUPPO CON 2 CENTRIFUGHE VERTICALI E QUADRO COMANDO	RAPANELLI MOD. 2750 NUM. 302773/G	211
1	BILANCIA PER CASSONI COMPLETA DI PIANO DI APPOGGIO CON SENSORI E QUADRO	MODELLO EV22 COOPERATIVA BILANCI AI	212
1	SCAFFALATURA PORTA OGGETTI MIS. 100X195X50		213

1	MOBILE LAVABO CON PIANO IN ACCIAIO INOX A DUE VASCHE CON TRE SPORTELLI E DUE CASSETTI IN LAMINATO COLOR MARRONE MIS. 120X50		214
1	TAVOLO IN VETRORESINA BIANCO MIS. 90X140		215
1	POLTRONCINA IN VIMINI		216
4	SERBATOI IN ACCIAIO INOX CAPACITA' HL. 5 NUM.5-6-7-8	MARCA L.A. INOX	217
4	SERBATOI IN ACCIAIO INOX CAPACITA' HL. 26 NUM.9-10-11-12	MARCA L.A. INOX	218
1	TORCHIO MANUALE PER VINO		219
1	FILTRO IN ACCIAIO INOX PER OLIO COMPRENDENTE UNA VASCA CON ROTELLE E UNO SGABELLO IN LEGNO CON PIANO INOX	MARCA L.A. INOX	220
1	DIVANO DUE POSTI IN FERRO E CUSCINI RIVESTITI IN SIMILPELLE		221
1	CARRELLO IN ACCIAIO INOX		222
	<i>CORRIDIO INGRESSO FRANTOIO</i>	FRANTOIO	
2	SEDIE IN LEGNO CON SEDUTA IMPAGLIATA		232
1	TAVOLINO IN LEGNO MIS. 155X80		233
1	MOBILETTO CON MACCHINA DA CAFFE' ESPRESSO	LAVAZZA	234
1	MOBILETTO IN LEGNO COSTITUITO DA BASE SOTTO MIS.80X80 A DUE ANTE CON TOP SOPRA A VISTA CON RIPIANO STESSE MISURE		235
98	CESTONI PER RACCOLTA DI OLIVE IN USO NEL CONTRATTO DI AFFITTO DITTA CELESTI		237
	<i>CENTRALE TERMICA</i>		
	CALDAIA GEMINOX CON POMPE DI RICIRCOLO E SISTEMA DI DISTRIBUZIONE ACQUA CALDA	GEMINOX	260
1	COMPRESSORE CON SERBATOIO IN ACCIAIO	CECCATO CRA 50	262
	<i>AREA PENSILINA</i>		
1	TRAMOGGIA DI RICEZIONE COMPLETA DI QUADRO COMANDO, DI FOSSA CON DIRASPATRICE MODELLO MILANI, IL TUTTO IN ACCIAIO INOX, CON COCLEA PER RACCOLTA DEI RASPI, SISTEMA DI ASPIRAZIONE E EVACUAZIONE	MARCA MILANI TIPO MERCURI MODELLO 6 MATRICOLA 78 ANNO 2002 / MODELLO ANTARES 500	264

1	TRAMOGGIA DI RACCOLTA DELLE UVE CON SOTTOSTANTE DIRASPATRICE CINGANO ENOLOGICO CHE SCARICA I RASPI SULLA COCLEA DESCRITTA PRECEDENTEMENTE	CINGANO	265
1	COCLEA ELEVATRICE IN ACCIAIO INOX CON TRAMOGGIA E COCLEA DI 3,50 METRI LINEARI CON MOTORE ELETTRICO E CONVERTITORE	CONETTATO	266
1	SGRONDATORE	MARCA DIEMME MODELLO PDM 620	267
1	ELETTROPOMPA PER TRAVASI (17)	MANZINI TIPO 2C500	268
1	ELETTROPOMPA PER TRAVASI (18)	MANZINI TIPO 2C600	269
1545	CASSE IN PLASTICA GIALLA (CONTENGONO 3 BOTTIGLIE IN VETRO DA 5LT. CAD) <i>LABORATORIO c/o FRANTOIO</i>		270
1	STUFA	HAEREUS MOD. D64S0	271
1	CENTRIFUGA	BULLIO MOD. 4222 HK2	272
1	SPETTROFOTOMETRO	PERKIN ELMER LAMBDA 1	273
1	STUFETTA ELETTRICA	VARCLOCK IMETEC	274
1	BILANCIA ELETTRONICA	TM 2400 GIBERTINI	275
1	STUFA ELETTRICA	ZEPHIR	276
1	FRIGORIFERO IBERNA	IBERNA	277
1	BISTECCHIERA ELETTRICA		278
1	PHIMETRO	GIBERTINI MOD.N. SERIE 15867	279
1	TITOLATORE	JULABO TIPO TC18	280
1	TORBIDIMETRO	STERO GLASS TIPO 07682	281
7	MICROPIPETTE	RAININ (3) GENEX (2) HANNA (2)	282

1	MATERIALE DI CONSUMO: VETRERIA DA LABORATORIO		283
1	EBULLIOMETRO		284
1	FOTOMETRO	JOLLY100	285
	MATERIALE DI CONSUMO: REAGENTI E PRODOTTI CHIMICI VARI		286
1	AGITATORE	MICROVAR MAGNETIC STIRRER	287
1	ACIDIMETRO IOZZI (INCOMPLETO)		288
1	EBULLIOMETRO PER ALCOOLO	BULLIO	289
1	DISTILLATORE COMPLETO DI VETRERIA		291
1	TERMOREATTORE PER AZOTO TOTALE	HANNA INSTRUMENTS HI839800	292
1	FOTOMETRO TITOLATORE DI ZUCCHERI RIDUTTORI	HANNA 83746	293
2	POMPE AD ARIA	STELLAR 5-20	294
1	POMPA DA VUOTO	MILLIPORE	295
1	PC PORTATILE	IBM THINK PAD (INTEL CENTRINO)	296
4	GIUVETTE IN QUARZO PER ANALISI SPETTROFOTOMETRICO	FOTOMETRO	297
1	PHMETRO	PH EP3	298
1	PC COMPUTER	FUJITSU SIEMENS	299
1	SOLFIMETRO	HANNA HI 84500 SO2	300
1	SCAFFALATURA IN LEGNO BIANCO MIS. 180X200 CON 4 CASSETTI IN BASSO E 8 RIPIANI		301
1	PIANO DI APPOGGIO COLORE BIANCO MIS. 180X69X68 CON CASSETTIERE CENTRALE 4 CASSETTI E DUE SPORTELLI LATERALI CON MANICI INOX E RIFINITURE		302
1	CASSETTIERA USO UFFICIO A TRE CASSETTI IN LEGNO		303
1	POLTRONCINA GIREVOLE SENZA BRACCIOLI IN PLASTICA NERA E STOFFA DELLA SEDUTA E SPAGLIERA		304
1	SGABELLO USO LABORATORIO SU ROTELLE IN METALLO E LEGNO		305
1	SCRIVANIA IN LEGNO COLOR BIANCO MIS. 160X80X76 CON PORTATASTIERA SOTTOPIANO IN PLASTICA NERA		306
1	LAMPADA DA TAVOLO REGOLABILE		307
1	MENSOLA IN LEGNO A PARETE CON 4 STAFFE MIS. 240X30		308
2	MENSOLE IN LEGNO A PARETE CON 2 STAFFE MIS. 100X30		309

1	CALCOLATRICE DA TAVOLO	OLIVETTI LOGOS 382	310
1	MENSOLA IN MDF A PARETE SU 4 STAFFE MIS 180X30		311
	<i>AREA ESTERNA FRANTOIO</i>		
1	MACCHINA FLOCCULATRICE (DISMESSA)	CADALPE C32 NUM.FABBRICA 10192 ANNO DI COSTRUZIONE 1996	312
1	PIGIADIRASPATRICE CENTRIFUGA (DISMESSA)	TIPO RAS 2 MARCA CINGANO	313
2	PEDANA IN FERRO MIS. 250X440 X 15		314
6	BOTTI IN CEMENTO MIS. P 140XL 90X H 170 (UNA DI QUESTE È LA NUM 114)		315
4	BOTTI IN CEMENTO MIS. P 140 X L 85 X H 160		316
2	BOTTI IN CEMENTO MIS. P 140 X L 120 X H 220		316
2	BOTTI IN CEMENTO MIS. P 140 X L 155 X H 240		316
2	BOTTI IN CEMENTO MIS. P 209 X L 125 X H 195 ETTOLITRI 40		316
2	BOTTI IN CEMENTO MIS. P 160 X L 115 X H 200 ETTOLITRI 30 NUM.125-126		316
4	BOTTI IN CEMENTO MIS. P 135 X L 110 X H 180		316
2	BOTTI IN CEMENTO MIS. P 195 X L 190 X H 270 HL. 80 (N.99 E 95)		316
2	BOTTI IN CEMENTO MIS. P 210 X L 210 X H 285 HL. 100 (N. 92 -13- 14-97)		316
1	COCLEA INCLINATA PER SCARICO SANSA (RICEVE DA ALTRA COCLEA MOTORIZZATA IN ORIZZONTALE)		317
1	CALDAIA BRUCIATORE ALIMENTATO A SANSA (CENTRALE TERMICA DEL FRANTOIO)	MARCA RAPANELLI	318
1	ASPIRATORE SOFFIONE PER SCARICO FOGLIE OLIVE		319
1	RIMORCHIO AGRICOLO A UN'ASSE TARGA PG 34469 (GASSONE 180X300X80)	MARCA BERTINI	320
1	ESSICCATORE PER UVE COMPLETO DI TELAIO CON GRATI, BRUCIATORE E SISTEMA ARIA CALDA ALIMENTATO A GASOLIO MIS 360X300X545		321

8. Disponibilità dei beni

Attualmente sono presenti tre contratti di affitto che interessano il centro aziendale.

- a) Contratto di Affitto del Frantoio: vengono affittati alla ditta
la porzione di fabbricato con locale per la lavorazione delle olive, con locale adibito a magazzino stoccaggio olio, oltre varie attrezzature tra cui i serbatoi inox per lo stoccaggio dell'olio, i serbatoi esterni per lo stoccaggio delle acque di vegetazione (vetroresina, cemento, inox) e viene concesso l'uso della pesa, dei cassoni bin, dell'accessorio del muletto per ribaltare i cassoni bin la pompa per il travaso delle acque di vegetazione. La scadenza del contratto di affitto è il 4-8-2019, ma "il liquidatore potrebbe a suo insindacabile giudizio revocare il omissis contratto".
- b) Contratto di affitto di attrezzature: vengono affittate alla società i vasi vinari della cooperativa per un totale di hl.7341 fatte salve ulteriori necessità che potranno essere evidenziate dalla locataria. La scadenza del contratto di affitto è il 5-8-2019

In sintesi i beni relativi al contratto di cui al punto a) sono di fatto disponibili a richiesta del liquidatore e, pertanto, sono da considerarsi liberi.

Per quanto attiene ai beni di cui al punto b) questi saranno disponibili ad agosto del 2019.

Tenuto conto dei tempi necessari alla LCA per procedere alla vendita dei beni, si suppone che il periodo di indisponibilità per il futuro acquirente possa essere nullo o limitato a pochi mesi. Ciò premesso la valutazione sarà effettuata considerando il bene completamente libero: eventuale possibile diversa fattispecie sarà valutata al momento della effettiva messa in vendita dei beni.

9. Valutazione

• Considerazioni Preliminari

Come meglio specificato in seguito, si proporrà la vendita suddivisa in due lotti, uno interesserà il solo terreno esterno alla recinzione, l'altro riguarderà tutto il centro aziendale ricompreso all'interno della recinzione di cui l'impianto enologico rappresenta la parte essenziale.

Rispetto a tale impianto produttivo vanno espresse alcune considerazioni per caratterizzare il mercato cui si rivolge la vendita di questo bene.

La cantina ha una storia simile ad altre cantine sociali dell'Umbria sorte negli anni settanta che hanno contribuito alla diffusione della viticoltura regionale. Il target di mercato era quello della quantità a prezzi medio-bassi di vino, bianco o rosso, venduto sfuso, in damigiane, dame o bottiglie con tappo a corona. Tale modello ha avuto un seguito sino a tutti gli

anni ottanta, iniziando a presentare qualche criticità a partire dagli anni novanta, quando il mercato sembrava orientarsi su prodotti enologici di maggiore qualità, quali vini Doc, Docg e Igt, a svantaggio dei vini da tavola. Il vino che sino a cinquant'anni fa era trattato nelle nostre tavole come alimento è diventato una bevanda da assaporare, con il risultato che a partire dagli anni settanta i consumi sono letteralmente collassati passando da 120 a 36 litri pro-capite (fonte Gambero Rosso <http://www.gamberorosso.it/it/vini/1024866-consumi-di-vino-toccato-il-fondo-finalmente-si-migliora-un-analisi>). Chi ne ha risentito particolarmente di questa situazione sono state (in Umbria) le cantine sociali, nate negli anni '70 e '80 per rispondere ai consumi domestici locali.

Tutto ciò ha portato ad una rivisitazione della vitivinicoltura che, nella fattispecie, ha visto proliferare cantine private e colture viticole più specializzate e ha comportato l'inizio di un periodo di difficoltà per la maggior parte delle cantine sociali che non hanno saputo o potuto riconvertirsi verso produzioni più appetibili per il mercato.

Negli ultimi anni in Umbria (e in centro Italia) sono state poste in vendita a seguito di esecuzioni immobiliari diverse cantine sociali (vedi ad esempio) e cantine private a prezzi di stima e/o di realizzo fortemente penalizzanti.

Tutto ciò per sottolineare che ci si rivolge ad un mercato non particolarmente attivo e, di questo aspetto, se ne terrà conto nella valutazione dell'opificio per determinare valori di stima realistici e allineati con una presumibile debole domanda.

Altri aspetti inoltre influiscono sfavorevolmente ai fini di un apprezzamento del bene in questione sia di carattere generale che puntuali.

Oggi esiste un regime di agevolazioni contributive pubbliche assicurate dai vari Piani di Sviluppo rurale e/o OCM Vino che consentono ai produttori di accedere a finanziamenti in conto capitale del 40% sull'entità dell'investimento in strutture enologiche e relativi macchinari. Anche questa situazione crea un calmierone importante ai prezzi delle cantine e delle attrezzature usate.

Ulteriore elemento da considerare è che il valore della cantina è anche in funzione delle uve disponibili nell'area di produzione per essere trasformate. La cantina sociale in questione vinificava negli anni d'ora circa 60.000 hl. di uve, ridotte poi a 20.000 hl circa a metà degli anni novanta per giungere ai 4/5.000 hl vinificati nelle ultime stagioni. Il gruppo di produttori di uve, soci e non, che riforniva costantemente la cantina si è di fatto dissolto, molti hanno continuato a produrre e a consegnare ad altre cantine private le loro uve, altri hanno dismesso i vigneti espiantandoli.

Chi fosse interessato all'acquisto e alla riattivazione della cantina, dovrà tener conto di questo aspetto, il potenziale viticolo locale ridotto.

Vanno inoltre effettuate anche alcune annotazioni sulle caratteristiche fisiche strutturali dell'impianto enologico che incidono sul suo apprezzamento.

La struttura originaria presenta dei limiti funzionali importanti e non si presta molto, data la sua conformazione, a ristrutturazioni funzionali radicali.

Ad esempio la bottaia collocata nel seminterrato, al di là della presenza di ammaloramenti sulle pareti contro terra dovuti all'umidità di risalita, ha un'altezza limitata (inferiore ai 2.40) ed è posta su livelli sfalsati. Ciò ostacola la possibile movimentazione meccanica delle barrique che trova anche ulteriore ostacolo nella mancanza di un montacarichi interno e/o di una rampa di accesso esterna.

Altro elemento rilevante è la presenza di una parte importante della struttura destinata a stoccaggio del vino su botti di cemento. Tale sistema era diffuso sino agli anni settanta ed è poi di fatto stato abbandonato a favore di contenitori in acciaio Inox molto più economici e facili da gestire. Oggi alcune (poche) cantine italiane stanno puntando di nuovo sui serbatoi di cemento, soprattutto dei vini rossi, per le migliori condizioni di microscambio gassoso che tale materiale assicura secondo la scuola del celebre enologo Tachis. Ma questa è solo un trend di nicchia che non è confermato da grossi numeri. Per adesso ci aiuta ad affermare che lo stoccaggio nel cemento può avere ancora un suo significato produttivo e, quindi, un suo valore.

Per quanto attiene il patrimonio impiantistico e delle attrezzature enologiche va considerato che è datato e necessita di aggiornamenti tecnologici e di manutenzione ordinaria e straordinaria che si rendono ancor più necessari a causa dell'inattività di questi ultimi anni.

Tutte queste considerazioni fatte troveranno riscontro nella valutazione dell'impianto enologico

• Procedimento di stima

Il procedimento di stima adottato ha per base, oltre all'esperienza ed alla conoscenza del mercato da parte del perito, la comparazione adottando il metodo sintetico, a prezzi unitari, in rapporto ai prezzi di altri beni di caratteristiche simili. La definizione dei valori di riferimento è stata effettuata attraverso la consultazione delle banche dati dell'Agenzia delle Entrate (OMI) rispetto la categoria immobili produttivi riferite al Comune di Spolto, ma anche, per opportune comparazioni, di Castel Ritaldi e di Campello sul Clitunno, dei siti internet che trattano la compravendita di immobili, sia i siti di Real Estate che i portali specializzati per le vendite giudiziarie. Inoltre sono stati intervistati professionisti ed operatori del settore (imprenditori, enologi, agenti immobiliari, agenti di commercio) sia regionali che extra regionali che hanno contribuito a fornire un quadro di riferimento, sia dei valori, che del trend che interessano il settore enologico e viticolo in generale.

Le categorie di beni da valutare sono le seguenti.

Fabbricati.

Si considera come parametro per la determinazione del più probabile valore di mercato la superficie commerciale degli edifici tenendo conto del mercato specifico, delle caratteristiche strutturali, della destinazione, dello stato di manutenzione, conservazione e consistenza, della zona in cui essi ricadono, della destinazione urbanistica vigente, nonché vicinanza o meno dalla piccola, media e grande viabilità e dai centri urbani ecc. gli impianti generici e le reti (idraulico, elettrico, riscaldamento, telefonico, fognature etc.) vengono considerati nel valore intrinseco dell'immobile insieme alla corte che è elemento funzionale all'attività cui sono destinati gli edifici produttivi.

Un'attenzione particolare merita la porzione di edificio strutturalmente destinata ad ospitare i serbatoi di cemento. In questo caso si valuterà il bene come "edificio specialistico" il cui uso è esclusivamente quello legato alla sua funzione, lo stoccaggio del vino. In aggiunta alla valutazione comparativa per il parametro superficie, si effettuerà anche un riscontro per validare ulteriormente il risultato. In questo caso si utilizzerà come parametro la misura della capacità di stoccaggio, l'ettolitro, e si desumerà il valore dal costo di strutture di stoccaggio simili introducendo dei correttivi che tengano conto delle diverse caratteristiche tecniche e funzionali. Importanti per un orientamento sui valori unitari la consultazione delle Omi dell'Agenzia delle Entrate rispetto ai fabbricati ad uso produttivo e residenziale.

Il valore del terreno che rappresenta la corte recintata e della strada di accesso, viene ricompreso nella valutazione degli immobili.

Impianti, attrezzature e stigliature

Sono valutati in riferimento al prezzo di mercato di ciascun articolo, tenendo conto dell'obsolescenza tecnica e dell'appeal commerciale.

Al riguardo esiste un mercato consolidato che passa attraverso operatori del settore, e-commerce e agenti di vendita che possono fornire utili indicazioni. Per questo motivo, al metodo classico del "costo di acquisto deprezzato" si è preferito l'attribuzione diretta del valore sulla base degli input derivanti dal mercato per avere maggiore concretezza ed adeguatezza al mercato dei valori individuati. Come precedentemente esposto la valutazione degli articoli si è basata su informazioni assunte direttamente presso operatori del settore, visitando siti specializzati per la vendita di attrezzature enologiche. Esiste un mercato abbastanza attivo di tali attrezzature. I prezzi riportati sono riferiti ovviamente ai beni mobili in quanto presenti in azienda e non alla vendita degli stessi come se venisse smantellato l'impianto. In quest'ultimo caso subirebbero un ulteriore deprezzamento dovuto ai costi di smontaggio.

Terreni

In questo caso la valutazione interessa la porzione di terreno esterna alla recinzione. Verrà valutata usando come parametro la superficie e come valore unitario quello di mercato desunto dalla destinazione urbanistica e d'uso e dagli altri requisiti intrinseci ed estrinseci del bene.

Come già anticipato il valore della corte recintata, occupata in gran parte dagli edifici produttivi, dalle attrezzature e dalle reti, viene ricompreso nella valutazione degli immobili.

- **Valutazione:**

- ✓ **Fabbricati**

La tabella che segue riporta i valori attribuiti ai fabbricati sopra descritti. Nel valore dei fabbricati è ricompreso il valore della corte e della strada di accesso. Per quanto attiene il fabbricato principale si riportano, per maggiore trasparenza, anche i valori e le superfici attribuite a ciascuna porzione di edificio.

	Piano	Mq	EMQ	IMPORTI
CASA DEL CUSTODE	PI	89,9	€ 500,80	€ 40.080,00
LOCALE PESA	PT	9,6	€ 220,00	€ 2.113,65
	Piano	Mq	EMQ	IMPORTI
INGRESSO UFFICI PORTICO	PTR	7,5	€ 200,00	€ 1.500,00
UFFICI	PTR	35,0	€ 400,00	€ 14.000,00
UFFICI	PTR	6,6	€ 400,00	€ 2.640,00
UFFICI	PTR	7,2	€ 400,00	€ 2.880,00
UFFICI	PTR	9,0	€ 400,00	€ 3.600,00
UFFICI	PTR	20,9	€ 400,00	€ 8.360,00
UFFICI	PTR	17,2	€ 400,00	€ 6.880,00
UFFICI	PTR	4,8	€ 400,00	€ 1.920,00
UFFICI	PTr	108,3	€ 386,14	€ 41.800,00
SALA VENDITE	PTr	71,2	€ 200,00	€ 21.352,00
INGRESSO SALA VENDITE	PTr	13,8	€ 200,00	€ 4.589,00
SALA VENDITE (COMPR.INGRESSO)	PTr	84,8	€ 300,00	€ 25.440,00
AREA IMBOTTIGLIAMENTO (COMPR. SERVIZI)	PTr	217,0	€ 230,00	€ 49.900,00
AREA SERRATOI IN CEMENTO	-1	408,2	€ 100,00	€ 40.824,00
AREA SERRATOI IN CEMENTO	PT R	422,1	€ 100,00	€ 42.211,00
AREA SERRATOI IN CEMENTO	PT*	422,1	€ 100,00	€ 42.211,00
AREA SERRATOI IN CEMENTO	PT*	422,1	€ 100,00	€ 42.211,00
AREA SERRATOI CEMENTO	-1 PT+1* 2*	1.874,6	€ 87,00	€ 166.381,50
BOTTAGLIA 1.1	-1 P	191,8	€ 150,00	€ 38.775,25
BOTTAGLIA 1.2	-1 P	7,8	€ 150,00	€ 1.170,00
BOTTAGLIA 2	-1 P	67,0	€ 150,00	€ 10.048,50
INTERCAPINNE 1	-1 P	39,6	€ 75,00	€ 1.541,25
INTERCAPINNE 2	-1 P	9,9	€ 75,00	€ 742,50
AREA PASSAGGIO	-1 P	19,5	€ 150,00	€ 1.367,50
ZONA PIZZETTO	-1 P	5,5	€ 75,00	€ 412,50
BOTTAGLIA 4.1	-1 P	68,0	€ 150,00	€ 7.200,00
BOTTAGLIA 4.2	-1 P	47,6	€ 150,00	€ 7.140,00
SEMINTERRATO(BOTTAGLIA, ALTRO)	-1 P	408,6	€ 143,48	€ 58.597,50
ZONA VINIFICAZIONE	PT	532,5	€ 280,00	€ 149.100,00
TOTALE CANTINA	-1 PT+1* 2*	3.025,7	€ 188,73	€ 471.195,00
ISOLA PIGIANTE	PT	130,8	€ 130,00	€ 16.509,00
FRANTOIO LABORATORIO MAGAZZINO	PT	280,8	€ 300,00	€ 75.000,00
CABINA ELETTRICA	PT-1*	-	a corpo	€ 10.000,00
			TOTALE Lorde FABBRICATI	€ 615.209,45

Il su espresso valore è al lordo delle detrazioni dovute alle spese necessarie per conseguire la regolarità catastale e urbanistica e per le rimozioni e demolizioni, citate nei precedenti paragrafi 3 e 4, che assommano complessivamente a

COSTI PER REGOLARIZZARE LE DIFFORMITA'
CATASTALI E URBANISTICHE, ONORARI, SPESE,
DIRITTI, BOLLI, SPESE DEMILIZIONI E RIMOZIONI € 30.700,00

La superficie dell'arca "serbatoi di cemento" è stata calcolata "vuoto per pieno" al lordo dei ballatoi e degli affacci e tiene conto anche del 4° livello, uno spazio aperto di minore pregio assimilabile ad un mezzanino-sottotetto, che ha la principale funzione di garantire l'accesso dall'alto ai serbatoi posti sul terzo livello. Il valore complessivo dell'"area serbatoi di cemento" è € 146.351,50: data la specificità di questa porzione di edificio si è proceduto a calcolare, come precedentemente annunciato, il valore del parametro €/hl di capienza per verificarne la congruità. Tale valore è pari a € 7,53 /hl. ed è ritenuto congruo rispetto agli € 20-22/hl che rappresenta il costo ad hl di capienza di contenitori inox usati e di taglia simile a quella dei contenitori in cemento presenti (da 144 a 439 hl). La differenza di valore è ovviamente da attribuire al minor pregio funzionale dei serbatoi in cemento.

La congruità della valutazione della porzione di immobile denominata "arca serbatoi in cemento" eseguita tenendo conto il parametro superficie è, pertanto, confermata dalla valutazione effettuata in base al parametro €/hl di capienza.

Nella seguente tabella vengono riepilogati i valori di stima dei fabbricati:

-Casa del custode	€ 40.000,00
-Locale Pesa	€ 2.113,65
-Cantina	€ 471.195,80
-Isola pigiante	€ 16.900,00
-Frantoio Laboratorio Magazzino	€ 75.000,00
-Cabina Elettrica	€ 10.000,00
	€ 615.209,45
<i>a detrarre</i>	
-Costi per regolarizzazioni urbanistiche e catastali, demolizioni, rimozioni	-€ 30.700,00
importo	€ 584.509,45
arrotondamento	€ 490,55
TOTALE	€ 585.000,00

Pertanto il valore dei fabbricati del centro aziendale e della sottostante corte recintata e strada di accesso è di € 585.000,00 (euro cinquecentottantacinquemila,00)

Impianti e attrezzature

La tabella che segue riporta i beni mobili presenti presso il centro aziendale. Nello specifico di tratta degli impianti specifici, delle attrezzature e delle stigliature presenti nel centro aziendale.

Per facilitare di lettura, i beni sono stati elencati in base alla loro ubicazione all'interno del centro e dei fabbricati. Tutti gli articoli il cui valore unitario è inferiore o pari a 100 € sono stati ricompresi sotto la singola voce "attrezzature e stigliature di importo unitario inferiore o uguale a 100€" il cui importo corrispondente esprime il valore complessivo degli articoli la cui elencazione è rinviata alla distinta presente tra gli allegati (allegato 6). Nel valore delle attrezzature ed impianti è ricompresa la eventuale parte impiantistica di collegamento e gli accessori (tubazioni, raccordi, valvole, passerelle, etc.)

Area	rif	descrizione	Marca e Modello	n.	Valori unit. €	Importi
zona pesa	370	PESA A PONTE	COOP.BILANCIA I	1	€ 2.500,00	€ 2.500,00
Sala vinificazione e	1	PRESSA SPREMITRICE	Friuli Meccanica Mod. 140 Bucher ANNO 1990	1	€ 3.000,00	€ 3.000,00
Sala vinificazione e	2	PRESSA SPREMITRICE	Friuli Meccanica Mod. Bucher RPM 140 ANNO 1991	1	€ 3.000,00	€ 3.000,00
Sala vinificazione e	3	PRESSA SPREMITRICE	Friuli Meccanica Mod. Bucher RPM 70 ANNO 1990	1	€ 3.000,00	€ 3.000,00
Sala vinificazione e	4	SCALA FISSA DI ACCESSO ALLE PRESSE, CON PEDANA IN FERRO DI COSTRUZIONE ARTIGIANALE		1	€ 500,00	€ 500,00
Sala vinificazione e	5	VASCA INOX A TRE SCOMPARTI PER MOSTO	COSTRUZIONE ARTIGIANALE	1	€ 1.000,00	€ 1.000,00
Sala vinificazione e	6	SISTEMA DI EVACUAZIONE VINACCE COSTITUITO DA COCLEA SOTTOSTANTE LE PRESSE, UNA COCLEA ELEVATRICE E NASTRO TRASPORTATORE PER SCARICO ALL'ESTERNO		1	€ 1.500,00	€ 1.500,00
Sala vinificazione e	9	SONDE IN ACCIAIO INOX PER OSSIGENAZIONE		3	€ 600,00	€ 1.800,00
Sala vinificazione e	10	POMPA PER TRAVASI (7)	MENCARELLI POMPE LAFER G/50 B7	1	€ 400,00	€ 400,00
Sala vinificazione e	11	POMPA A PISTONI PER TRAVASI (4)	MANZINI MOD.FX 800- 380-190-100	1	€ 1.000,00	€ 1.000,00
Sala vinificazione e	15	MACCHINA STAPPATRICE	SIFA	1	€ 800,00	€ 800,00

Sala vinificazione e	16	SERBATOI INOX CAPACITA' 109 HL. N.176-177	L.A. INOX	2	€ 2.000,00	€ 4.000,00
Sala vinificazione e	17	SERBATOIO INOX CAPACITA' 50 HL. N.179	L.A. INOX	1	€ 1.500,00	€ 1.500,00
Sala vinificazione e	18	STAZIONE DI MISURAZIONE RIFRATTOMETRICA PER UVE	MASELLI MISURE D2	1	€ 2.000,00	€ 2.000,00
Sala vinificazione e	20	SERBATOI INOX (N. 142 E 141) CAPACITA' 109 HL.	L.A. INOX	2	€ 2.000,00	€ 4.000,00
Sala vinificazione e	21	POMPA A PISTONI PER TRAVASI (2) BLU	MANZINI MAR 160 TIPO 29500-2/4 LX 16075 KW6	1	€ 1.000,00	€ 1.000,00
Sala vinificazione e	22	POMPA A PISTONI PER TRAVASI (1) (ROSSA)	MANZINI TIPO 330 2/4 190-90 KW 4	1	€ 700,00	€ 700,00
Sala vinificazione e	23	IDROPULITRICE KARCHER HDS 760	KARCHER HDS 760	1	€ 500,00	€ 500,00
Sala vinificazione e	24	VINIFICATORI REFRIGERATI COMPLETI DI SISTEMA DI RIMONTAGGIO (N. 155 154 148 147 146 145)	CADALPE 150 HL MODELLO 4C ANNO 2008	6	€ 4.000,00	€ 24.000,00
Sala vinificazione e	25	POMPA A PISTONI PER TRAVASI (3) (ROSSA)	MANZINI TIPO SUPERBA 330 2/4 V 190-90 KW 4	1	€ 700,00	€ 700,00
Sala vinificazione e	25	VINIFICATORI REFRIGERATI DA 265 HL. (N.143 144) CON SOTTOSTANTE COCLEA DI RACCOLTA VINACCE E COCLEA ELEVATRICE DI SCARICO SU ALTRA COCLEA COMPLETI DI SISTEMA DI RIMONTAGGIO E TUBAZIONI DI RACCORDO	CADALPE MACCHINE ENOLOGICHE SRL	2	€ 4.500,00	€ 9.000,00
Sala vinificazione e	26	VINIFICATORI REFRIGERATI DA 800 HL E TUBAZIONI DI RACCORDO	CADALPE MACCHINE ENOLOGICHE SRL	4	€ 5.500,00	€ 22.000,00
Sala vinificazione e	27	VINIFICATORI REFRIGERATI DA 600 HL COMPLETI DI SISTEMA DI RIMONTAGGIO QUADRO DI CONTROLLO, DUE COCLEE SOTTOSTANTI E DUE COCLEE IN TESTA PER SCARICO VINACCE E TUBAZIONI DI RACCORDO		6	€ 5.000,00	€ 30.000,00
Sala vinificazione e	28	POMPA INOX ENOLOGICA (COLORE VERDE) (n°3)	C.M.E. SRL	1	€ 1.800,00	€ 1.800,00
Sala vinificazione e	29	COCLEA ELEVATRICE PER VINACCE (PER CARICO PRESSA)	MILANI	1	€ 1.000,00	€ 1.000,00
Sala vinificazione e	30	TRANSPALLET	ATIB BRESCIA	1	€ 200,00	€ 200,00
Sala vinificazione e	32	COMPONENTE DEL MICROSSIGENATORE		1		€ -
Sala vinificazione e	33	POMPA A PISTONI PER TRAVASI (6) (ROSSA)	MANZINI 2C 800	1	€ 700,00	€ 700,00

Sala vinificazione e	36	DOSIMETRO PER ANDRITE SOLFOROSA	PLASTIMATI SRL SOLFOMIXER 30	1	€ 500,00	€ 500,00
Sala vinificazione e	39	SCALETTA METALLICA ARTIGIANALE PER ACCESSO AI VINIFICATORI		1	€ 200,00	€ 200,00
Sala vinificazione e	40	SCAMBIATORE DI CALORE IN CONTROCORRENTE PER MOSTO E VINO TRA ZONA VINIFICAZIONE E SALA EX IMBOTTIGLIAMENTO	MARCA CADALPE MODELLO C24 NUM. FABBRICA 6284	1	€ 800,00	€ 800,00
Locale officina e servizi	46	SCAMBIATORE DI CALORE IN CONTROCORRENTE (SALA IMBOTTIGLIAMENTO-LOCALE SERVIZI)	CADALPE	1	€ 800,00	€ 800,00
Locale officina e servizi	47	POMPA TECNOPOMPA SPECIFICA PER SCAMBIATORE		1	€ 500,00	€ 500,00
sala imbottigliamento serbatoi	53	SERBATOIO INOX N. 153 CAPACITA' 30 HL. A CAPPELLO VARIABILE	L.A. INOX	1	€ 800,00	€ 800,00
sala imbottigliamento serbatoi	54	SERBATOIO INOX N. 144 CAPACITA' 30 HL.	L.A. INOX	1	€ 1.000,00	€ 1.000,00
sala imbottigliamento serbatoi	55	SERBATOIO INOX N. 143 CAPACITA' 30 HL.	L.A. INOX	1	€ 1.000,00	€ 1.000,00
sala imbottigliamento serbatoi	56	SERBATOIO INOX N. 150 CAPACITA' 30 HL.	L.A. INOX	1	€ 1.000,00	€ 1.000,00
sala imbottigliamento serbatoi	59	SERBATOIO INOX N. 149 CAPACITA' 30 HL.	L.A. INOX	1	€ 1.000,00	€ 1.000,00
sala imbottigliamento serbatoi	60	SERBATOIO INOX N. 131/132/133 CAPACITA' 25 HL. CADAUNO	L.A. INOX	4	€ 750,00	€ 3.000,00
sala imbottigliamento serbatoi	61	SERBATOIO INOX N. 127/128/129/130 CAPACITA' 15 HL. CADAUNO	L.A. INOX	4	€ 650,00	€ 2.600,00
sala imbottigliamento serbatoi	62	SERBATOIO INOX N. 151/152 CAPACITA' 10 HL. CADAUNO	L.A. INOX	2	€ 500,00	€ 1.000,00
sala imbottigliamento serbatoi	67	TRANSPALLET PORTATA 2500 KG		1	€ 200,00	€ 200,00
sala imbottigliamento serbatoi	68	SERBATOIO IN VETRO RESINA CAPACITA' HL. 15		1	€ 300,00	€ 300,00
sala imbottigliamento serbatoi	69	SERBATOIO INOX N. 140/139 CAPACITA' 109 HL.	L.A. INOX	2	€ 2.000,00	€ 4.000,00
sala imbottigliamento serbatoi	79	ELETTROPOMPA PER TRAVASO HP 1.50 (11)	ELECTRO ADDA SPA	1	€ 300,00	€ 300,00

<i>sala imbottiglia mento serbatoi</i>	80	SERBATOIO COIBENTATO DA 10 QUINTALI COMPLETO DI RACCORDI E TUBAZIONI	A.M.B. FERRARA	1	€ 800,00	€ 800,00
<i>sala imbottiglia mento serbatoi</i>	81	SERBATOI INOX N. 135/136 CAPACITA' 50 HL. CADAUNO	L.A. INOX	2	€ 1.200,00	€ 2.400,00
<i>sala imbottiglia mento serbatoi</i>	82	BOTTE IN CEMENTO N.67 CAPACITA' 40 HL.	MARIANI & C ASSISI	1	€ 400,00	€ 400,00
<i>sala imbottiglia mento serbatoi</i>	83	BOTTE IN CEMENTO N.64 CAPACITA' 25 HL.	MARIANI & C ASSISI	1	€ 250,00	€ 250,00
<i>sala imbottiglia mento serbatoi</i>	84	BOTTE IN CEMENTO N.68 CAPACITA' 50 HL.	MARIANI & C ASSISI	1	€ 500,00	€ 500,00
<i>sala imbottiglia mento serbatoi</i>	85	BOTTE IN CEMENTO N.69 CAPACITA' 50 HL.	MARIANI & C ASSISI	1	€ 500,00	€ 500,00
<i>sala imbottiglia mento serbatoi</i>	86	BOTTE IN CEMENTO N.66 CAPACITA' 40 HL.	MARIANI & C ASSISI	1	€ 400,00	€ 400,00
<i>sala imbottiglia mento serbatoi</i>	87	BOTTE IN CEMENTO N.65 CAPACITA' 25 HL.	MARIANI & C ASSISI	1	€ 250,00	€ 250,00
<i>sala imbottiglia mento serbatoi</i>	89	SERBATOI INOX N. 138/139 CAPACITA' 50 HL. CADAUNO	L.A. INOX	2	€ 1.200,00	€ 2.400,00
<i>sala imbottiglia mento serbatoi</i>	90	ELETTROPOMPA PER TRAVASO (8)	MANZINI SUPERBA N.69	1	€ 1.500,00	€ 1.500,00
<i>sala imbottiglia mento serbatoi</i>	91	CHIARIFICATRICE CENTRIFUGA	REDA SPA	1	€ 2.000,00	€ 2.000,00
<i>sala imbottiglia mento serbatoi</i>	97	BASCOLA PORTATA 300 KG	BILANCIAI MOD.JUSTUS 75	1	€ 500,00	€ 500,00
<i>p 1 botti cemento</i>	99	POMPA DA TRAVASO ANNO 1986 MARCA NON IDENTIFICABILE (9)		1	€ 500,00	€ 500,00
<i>p 1 botti cemento</i>	100	POMPA DA TRAVASO (10)	MANZINI 3033M -2/4-U 160/70 HP 5,5	1	€ 500,00	€ 500,00
<i>P2 botti cemento</i>	103	APPARATO VIN SERVICE PER DISTRIBUZIONE GAS INERTI	VIN SERVICE MATR.906/82	1	€ 200,00	€ 200,00
<i>P2 botti cemento</i>	106	APPARATO PER TRATTAMENTO ACQUA	CILICHEMIE	1	€ 150,00	€ 150,00
<i>P2 botti cemento</i>	107	APPARATO PER TRATTAMENTO ACQUA	ACQUA PLUS MOD. 10 H	1	€ 150,00	€ 150,00
<i>P2 botti cemento</i>	109	AUTOCLAVE	SILE TREVISO	1	€ 500,00	€ 500,00

<i>sala vendite</i>	114	MOBILE IN LEGNO AD ANGOLO PER RECEPTION VENDITA COLORE MARRONE CON PIANO DA APPOGGIO PER COMPUTER, REGISTRATORE DI CASSA, ALTRO, CON CASSETTO E RIPIANI CON ANTE SCORREVOLI E MOBILE BASSO CON RIPIANI E ANTE SCORREVOLI		1	€ 300,00	€ 300,00
<i>sala vendite</i>	126	VETRINA IN LEGNO CON DUE CASSETTI E DUE ANTE IN LEGNO E CON VETRO		1	€ 400,00	€ 400,00
<i>ufficio contabilità</i>	136	SCRIVANIA CONTABILITA' DISPOSTA A U COSTITUITA DA PIANI IN LEGNO LAMINATO COLOR GRIGIO CON APPOGGI IN FERRO VERNICIATO CON PASSACAVI INCORPORATI COMPOSTO DA: ANGOLO MIS. 78X78, PIANO MIS. 120X78, UN ANGOLO MIS. 63X78, UN PIANO MIS. 120X78, UN PIANO CON CASSETTIERA A TRE CASSETTI MIS. 120X78, UN ANGOLO MIS. 78X78, UN PIANO PER STAMPANTE MIS. 80X70 E UN PIANO CON CASSETTIERA A TRE CASSETTI MIS. 120X78.		1	€ 200,00	€ 200,00
<i>ufficio contabilità</i>	141	COMPUTER COMPLETO DI TASTIERA E MONITOR LCD	IBM	1	€ 150,00	€ 150,00
<i>ufficio contabilità</i>	144	COMPUTER COMPLETO DI TASTIERA E MONITOR LCD	LENOVO	1	€ 150,00	€ 150,00
<i>sala riunioni</i>	152	SERVER FUNZIONANTE E GRUPPO DI CONTINUITA	IBM AS400 TRUST	1	€ 200,00	€ 200,00
<i>sala riunioni</i>	161	VETRINETTA IN LEGNO CON DOPPIA ANTA IN LEGNO E VETRO MIS. 140X80		1	€ 120,00	€ 120,00
<i>passaggio sala riunioni/direzione-servizi</i>	163	FOTOCOPIATRICE	SHARP AR-N165	1	€ 250,00	€ 250,00
<i>passaggio sala riunioni/direzione-servizi</i>	166	ARMADIO A PARETE IN LEGNO LAMINATO CON TRE COPPIE DI ANTE SU DUE LIVELLI MIS. 290X260X40		1	€ 500,00	€ 500,00
<i>direzione</i>	168	TAVOLO DIREZIONALE DISPOSTO A U CON PIANO RETTANGOLARE (IN LAMINATO COLOR NERO E CON RIFINITURE IN LEGNO CHIARO CON CASSETTIERA MIS. 155X80, ANGOLO, RIPIANO APPOGGIO COMPUTER, ANGOLO E RIPIANO PER STAMPANTE		1	€ 250,00	€ 250,00
<i>direzione</i>	171	COMPUTER ALL IN ONE	LENOVO	1	€ 250,00	€ 250,00
<i>direzione</i>	175	MOBILE A DUE ANTE IN LAMINATO COLOR NERO CON RIFINITURE IN LEGNO CHIARO MIS. 160X80X40		1	€ 150,00	€ 150,00
<i>P 1 Sottoscala</i>	194	LAVA BARRIQUE	ENOUMBRIA	1	€ 300,00	€ 300,00
<i>Contina Esterno lato Nord</i>	238	SERBATOI INOX N. 90 E 91 CAPACITA' 1000 HL. CADAUNO CON SCALA PER CAMMINAMENTO SUPERIORE IL TETTO IN ACCIAIO INOX	MARCA AZZINI	2	€ 4.000,00	€ 8.000,00

		POSTI SU PEDANA IN CEMENTO ARMATO				
<i>Cantina Esterno Lato Nord</i>	240	COMPRESSORE ARIA ABAC MODELLO SGREV ZENTH 5,508-2701 MATRICOLA 1977-62001 4 KW		1	€ 150,00	€ 150,00
<i>Cantina Esterno Lato Ovest</i>	244	NASTRO TRASPORTATORE DISPOSTO SU UN CARRELLO LUNGO 5 METRI LINEARI		1	€ 150,00	€ 150,00
<i>Cantina Esterno Lato Ovest</i>	252	SERBATOI ESTERNI IN ACCIAIO INOX CAPACITA' HL. 3000 N.84-85 CON SOVRASTANTE PASSARELLA (COLLEGAMENTO SOTTOTETTO CANTINA ZONA SERBATOI IN CEMENTO)	REBUR ANNO 1980	2	€ 3.500,00	€ 7.000,00
<i>Cantina Esterno Lato Ovest</i>	253	SERBATOI ESTERNI IN ACCIAIO INOX CAPACITA' HL. 500 CON SISTEMA DI CONTROLLO DELLA TEMPERATURA (N.102-103-104-105-106-107-108-109-110-111-112), PASSERELLE SU ENTRAMBE LE FILE, ACCESSO ATTRAVERSO SCALA A CHIOCCIOLA	AZZINI	11	€ 2.200,00	€ 24.200,00
<i>Cantina Esterno Lato Ovest</i>	255	NASTRO ELEVATORE DI LUNGHEZZA 8 METRI CIRCA IN PESSIMO STATO DI MANUTENZIONE		1	€ 400,00	€ 400,00
<i>Cantina Esterno Lato Ovest</i>	256	ELETTROPOMPA CON GRUPPO POMPAGGIO IN ACCIAIO INOX (18)	SUPERBA MANZINI 2C700	1	€ 2.000,00	€ 2.000,00
<i>Cantina Esterno Lato Ovest</i>	258	SERBATOI IN VETRORESINA (CAPACITA' PRESUNTA HL. 550)		2	€ 300,00	€ 600,00
<i>Cantina Esterno Lato Ovest</i>	259	ELETTROPOMPA (19)	MANZINI	1	€ 700,00	€ 700,00
<i>CENTRAL E TERMICA</i>	260	CALDAIA GEMINOX CON POMPE DI RICIRCOLO E SISTEMA DI DISTRIBUZIONE ACQUA CALDA	GEMINOX	1	€ 400,00	€ 400,00
<i>Cantina Esterno Lato sud e est</i>	262	COMPRESSORE CON SERBATOIO IN ACCIAIO	CECCATO CRA 50	1	€ 1.000,00	€ 1.000,00
<i>Cantina Esterno Area ricezione uve</i>	264	TRAMOGGIA DI RICEZIONE COMPLETA DI QUADRO COMANDO, DI FOSSA CON DIRASPATRICE MODELLO MILANI, IL TUTTO IN ACCIAIO INOX, CON COCLEA PER RACCOLTA DEI RASPI, SISTEMA DI ASPIRAZIONE E EVACUAZIONE	MARCA MILANI TIPO MERCURI MODELLO 6 MATRICOLA 78 ANNO 2002 / MODELLO ANTARES 500	1	€ 2.500,00	€ 2.500,00
<i>Cantina Esterno Area ricezione uve</i>	265	TRAMOGGIA DI RACCOLTA DELLE UVE CON SOTTOSTANTE DIRASPATRICE CINGANO ENOLOGICO CHE SCARICA I RASPI SULLA COCLEA	CINGANO	1	€ 1.000,00	€ 1.000,00

		DESCRITTA PRECEDENTEMENTE				
<i>Cantina Esterno Area ricezione uve</i>	266	COCLEA ELEVATRICE IN ACCIAIO INOX CON TRAMOGGIA E COCLEA DI 3,50 METRI LINEARI CON MOTORE ELETTRICO E CONVERTITORE	CONETTATO	1	€ 800,00	€ 800,00
<i>Cantina Esterno Area ricezione uve</i>	267	SGRONDATORE	MARCA DIEMME MODELLO PDM 620	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
<i>Cantina Esterno Area ricezione uve</i>	268	ELETTROPOMPA PER TRAVASI (17)	MANZINI TIPO 2C500	1	€ 500,00	€ 500,00
<i>Cantina Esterno Area ricezione uve</i>	269	ELETTROPOMPA PER TRAVASI (18)	MANZINI TIPO 2C600	1	€ 500,00	€ 500,00
<i>Sala vinificazione</i>	7-8	FILTRO ROTATIVO SOTTOVUOTO COMPLETO DI GRUPPO MOTORE/POMPE E QUADRO DI COMANDO E MISCELATORE PER FARINA FOSSILE POSTO EST LATO SUD	DELLA TOFFOLA MACCHINE ENOLOGICHE	1	€ 8.000,00	€ 8.000,00
<i>Cantina Esterno Lato Nord</i>	238- A	SCALETTA ARTIGINALE A 5 SCALINI REALIZZATA IN FERRO		1	€ 200,00	€ 200,00
<i>Cantina Esterno Lato Nord</i>	239- 241	IMPIANTO AZOTO SISTEMA DI CONTROLLO MARCA ITALFICIO ENGINEERING MODELLO GAS-TRONIC N-5 APPARATO DFES CON SERBATOIO APV BAGNOLI PADOVA ANNO 2002 TIPO 2SC/V500		1	€ 500,00	€ 500,00
<i>Cantina Esterno Lato Nord</i>	241- A	GRUPPO ESTERNO PER CONNESSIONE BOMBOLE AZOTO		1	€ 150,00	€ 150,00
<i>sala imbottiglia- mento serbatoi</i>	52 52-1 52-2	RIEMPITRICE DI BAG IN BOX COMPLETA DI FILTRI SARTORIUS 30311 ANNO 1989, ELETTROPOMPA SPAGGIARI CON MOTOVARIATORE, TUBAZIONI E RACCORDI INOX	SIFA MOD. STERIL BOX TIPO SIMPLEX ITS MOT.4161 ANNO 2010	1	€ 3.500,00	€ 3.500,00
<i>sala imbottiglia- mento serbatoi</i>	77 1-2- 3	FILTRO A FARINA FOSSILE	CADALPE MOD.C25 MATR.4569 ANNO 1986	1	€ 2.000,00	€ 2.000,00
<i>sala imbottiglia- mento serbatoi</i>	78 - 251	GRUPPO COMPRESSORE DELL' IMPIANTO FRIGO COMPLETO DI QUADRI COMANDO (NON FUNZIONANTE) E DEL SISTEMA DI SCAMBIATORI ESTERNI POSTI SU TELAIO METALLICO	CADALPE MATR.C2230/00 ANNO 1987	1	€ 1.000,00	€ 1.000,00

<i>sala imbottigliamento serbatoi</i>		ELETTROPOMPE DI RACCORDO AL GRUPPO FRIGO/SERBATOII		4	€ 200,00	€ 800,00
<i>sala imbottigliamento serbatoi</i>		ELETTROPOMPA PER RICIRCOLO LIQUIDI PER SCAMBIATORE DI CALORE (OFFICINA SERVIZI) (12)		1	€ 300,00	€ 300,00
<i>sala imbottigliamento serbatoi</i>		SERBATOIO INOX COIBENTATO DI QUINTALI 50 HL. COMPLETO DI RACCORDI E TUBAZIONI	CADALPE	1	€ 2.500,00	€ 2.500,00
<i>Frantoio Sala Molitura</i>	201	PESA ELETTRONICA	EV2001 COOPERATIVA BILANCI AI	1	€ 900,00	€ 900,00
<i>Frantoio Sala Molitura</i>	203	POMPA PER TRAVASO OLIO	LAFER	1	€ 250,00	€ 250,00
<i>Frantoio Sala Molitura</i>	204	IMPIANTO RAPANELLI COMPLETO PER LAVORAZIONE OLIVE COMPRENDENTE:	RAPANELLI	1	€ 25.000,00	€ 25.000,00
<i>Frantoio Sala Molitura</i>	205	- TRAMOGGIA DI SCARICO		1	---	---
<i>Frantoio Sala Molitura</i>	206	- ELEVATORE OLIVE CON ASPIRA FOGLIE		1	---	---
<i>Frantoio Sala Molitura</i>	207	- MACCHINA LAVATRICE	MOD. LAVOLIA 90 NUM.SERIE 1378/115 ANNO FABRICAZIONE 1998 CAPACITA' 575 KG	1	---	---
<i>Frantoio Sala Molitura</i>	208	- COCLEA ELEVATRICE PER LE OLIVE CHE CONDUCE AL FRANGITORE		1	---	---
<i>Frantoio Sala Molitura</i>	209	- GRUPPO DI ESTRAZIONE SINGOLA CHE COMPRENDE FRANGITORE CON ASPIRATORE FUMI, SOTTOSTANTE COCLEA DI DISTRIBUZIONE DELLA PASTA DI OLIVE, DUE GRAMOLATRICI, ESTRATTORE SINGOLA, GRUPPO COMANDI	RAPANELLI GR 87 NUM. SERIE 2361/11 ANNO DI FABRICAZIONE 1998	1	---	---
<i>Frantoio Sala Molitura</i>	210	- ESTRATTORE CENTRIFUGO ORIZZONTALE	MODELLO 4750/ECO N. 164	1	---	---
<i>Frantoio Sala Molitura</i>	211	- GRUPPO CON 2 CENTRIFUGHE VERTICALI E QUADRO COMANDO	RAPANELLI MOD. 2750 NUM. 302773/G	1	---	---
<i>Frantoio Sala Molitura</i>	212	BILANCIA PER CASSONI COMPLETA DI PIANO DI APPOGGIO CON SENSORI E QUADRO	MODELLO EV22 COOPERATIVA BILANCI AI	1	€ 800,00	€ 800,00
<i>Frantoio Sala Molitura</i>	217	SERBATOI IN ACCIAIO INOX CAPACITA' HL. 5 NUM.5-6-7-8	MARCA L.A. INOX	4	€ 800,00	€ 3.200,00
<i>Frantoio Sala Molitura</i>	218	SERBATOI IN ACCIAIO INOX CAPACITA' HL. 26 NUM.9-10-11-12	MARCA L.A. INOX	4	€ 1.100,00	€ 4.400,00
<i>Frantoio Sala Molitura</i>	219	TORCHIO MANUALE PER VINO		1	€ 300,00	€ 300,00

<i>Frantoio Sala Molitura</i>	220	FILTRO IN ACCIAIO INOX PER OLIO COMPRENDENTE UNA VASCA CON ROTELLE E UNO SGABELLO IN LEGNO CON PIANO INOX	MARCA L.A. INOX	1	€ 1.000,00	€ 1.000,00
<i>laboratorio analisi</i>	271	STUFA	HAEREUS MOD. D64S0	1	€ 500,00	€ 500,00
<i>laboratorio analisi</i>	272	CENTRIFUGA	BULLIO MOD. 4222 HK2	1	€ 500,00	€ 500,00
<i>laboratorio analisi</i>	273	SPETTROFOTOMETRO	PERKIN ELMER LAMBDA 1	1	€ 600,00	€ 600,00
<i>laboratorio analisi</i>	275	BILANCIA ELETTRONICA	TM 2400 GIBERTINI	1	€ 500,00	€ 500,00
<i>laboratorio analisi</i>	279	PHMETRO	GIBERTINI MOD.N. SERIE 15867	1	€ 500,00	€ 500,00
<i>laboratorio analisi</i>	280	TITOLATORE	JULABO TIPO TC18	1	€ 200,00	€ 200,00
<i>laboratorio analisi</i>	281	TORBIDIMETRO	STERO GLASS TIPO 07682	1	€ 200,00	€ 200,00
<i>laboratorio analisi</i>	283	MATERIALE DI CONSUMO: VETRERIA DA LABORATORIO		1	€ 200,00	€ 200,00
<i>laboratorio analisi</i>	285	FOTOMETRO	JOLLY100	1	€ 300,00	€ 300,00
<i>laboratorio analisi</i>	287	AGITATORE	MICROVAR MAGNETIC STIRRER	1	€ 150,00	€ 150,00
<i>laboratorio analisi</i>	288	ACIDIMETRO IOZZI (INCOMPLETO)		1	€ 200,00	€ 200,00
<i>laboratorio analisi</i>	289	EBULLIOMETRO PER ALCOOL	BULLIO	1	€ 500,00	€ 500,00
<i>laboratorio analisi</i>	300	SOLFIMETRO	HANNA HI 84500 SO2	1	€ 300,00	€ 300,00
<i>laboratorio analisi</i>	302	PIANO DI APPOGGIO COLORE BIANCO MIS. 180X69X68 CON CASSETTIERE CENTRALE 4 CASSETTI E DUE SPORTELLI LATERALI CON MANICI INOX E RIFINITURE		1	€ 250,00	€ 250,00
<i>Esterno front lato ovest e sud</i>	312	MACCHINA FLOCCULATRICE (DISMESSA)	CADALPE C32 NUM.FABBRICA 10192 ANNO DI COSTRUZIONE 1996	1	€ 300,00	€ 300,00
<i>Esterno front lato ovest e sud</i>	313	PIGIADIRASPATRICE CENTRIFUGA (DISMESSA)	TIPO RAS 2 MARCA CINGANO	1	€ 200,00	€ 200,00
<i>Esterno front lato ovest e sud</i>	317	COCLEA INCLINATA PER SCARICO SANSÀ (RICEVE DA ALTRA COCLEA MOTORIZZATA IN ORIZZONTALE)		1	€ 350,00	€ 350,00
<i>Esterno front lato ovest e sud</i>	318	CALDAIA BRUCIATORE ALIMENTATO A SANSÀ (CENTRALE TERMICA DEL FRANTOIO)	MARCA RAPANELLI	1	€ 200,00	€ 200,00
<i>Esterno front lato ovest e sud</i>	319	ASPIRATORE SOFFIONE PER SCARICO FOGLIE OLIVE		1	€ 200,00	€ 200,00

Ricapitolando la valutazione dei beni mobili è la seguente:

- impianti, attrezzature e stigliature di valore unitario >100 € € 273.570,00
 - impianti, attrezzature e stigliature di valore unitario <100 € € 13.659,00
- per un totale € 287.229,00.

Si arrotonda tale valore a € 287.000,00 e pertanto, il valore complessivo stimato degli impianti, attrezzature e stigliature è € **287.000,00 (euro duecentottantasettemila)**.

✓ Terreno

Il terreno esterno alla corte recintata consta di una superficie di mq. 10.940.

Tale superficie presenta la seguente destinazione urbanistica:

- Mq. 570 classificata EP (area di particolare interesse agricolo)
- Mq.10370 classificata D3 (zona per la piccola industria e l'artigianato esistente e di completamento, consentiti anche insediamenti di attività commerciali e direzionali)

La superficie classificata D3, le cui caratteristiche sono state descritte ampiamente descritte nei paragrafi 4 e 7 e nell'allegato3, presenta i seguenti coefficienti edificatori:

- rapporto di copertura fondiaria 50%, altezza massima degli edifici 8,5 mt.

Tenuto conto dei valori fondiari dei terreni agricoli e produttivi della zona, la valutazione è la seguente:

- zona edificabile D3 €/mq. 25 * mq. 10370 importo € 259.250,00
- zona agricola EP €/mq 2 * mq. 570 importo € 1.140,00

per un totale di € 260.390,00.

In conclusione il valore del terreno è stimato pari a € 260.390,00, importo che si arrotonda a € **260.000,00 (euro duecentosessantamila,00)**.

10. Suddivisione in Lotti

Al fine di determinare le migliori condizioni per la vendita si propone la suddivisione in due lotti costituiti da

1. centro aziendale comprendente terreni (strada d'accesso e terreno recintato) con fabbricati, impianti, attrezzature, stigliature, opere di urbanizzazione e quanto altro sovrastante
2. terreno edificabile e agricolo.

I lotti sono così di seguito identificati.

LOTTO 1

Compendio Immobiliare costituito dal centro aziendale della :

conosciuta anche come ex-^s , sita in Località Petrognano n. 54, 06049, SPOLETO, (Perugia) costituito da terreno per una superficie di mq.15.390 comprendente strada di accesso, corte recintata con sovrastanti fabbricati quali cantina, casa del custode, locale pesa, cabina elettrica, edificio destinato a frantoio, magazzini, isola pigiante, laboratorio di analisi e relativi impianti, stigliature e attrezzature come elencate nella presente relazione.

Il lotto 1 è identificato, come segue, nel comune di Spoleto

Catasto Fabbricati

Fg.	Part.	Sub.	Zona Cens.	Categoria	Classe	Consistenza	Sup. Catastale Mq.	Rendita
10	126	2	2	D/7				€ 11.116,00
10	126	3	2	A/3	3	4,5 vani	77 m.	€ 244,03

Catasto Terreni

Fg.	Part.	Sub.	Porz.	Qualità	Classe	Superficie mq.	Deduzione	Reddito dom.	Reddito Agr.
10	123			FU DA ACC.		20			
10	124			FU DA ACC.		80			
10	143			FU DA ACC.		15			

Il lotto comprende beni immobili, terreni e fabbricati, per un valore stimato di € 585.000,00 e beni mobili, impianti, attrezzature e stigliature, per un valore stimato di €287.000,00.

Il lotto è da intendersi libero tranne che per un contratto di affitto di attrezzature (serbatoi vinari) che scade il 5-8-2019.

Il prezzo di vendita complessivo del lotto è: **€ 872.000,00 (euro ottocentoseptantaduemila,00)**

La vendita è effettuata a corpo.

LOTTO 2

Il Lotto comprende un terreno di mq. 10.940, di cui mq.10.370 edificabili e mq. 570 agricoli, sito in località Petrognano di Spoleto, ed è distinto, come segue, al Catasto Terreni del comune di Spoleto

Fg.	Part.	Sub.	Porz.	Qualità	Classe	Superficie mq.	Deduzione	Redd. Dom.	Redd. Agr.
-----	-------	------	-------	---------	--------	----------------	-----------	------------	------------

10	154		SEMINATIVO	2	420	A17	2,24	2,17
10	161		SEM ARB	2	200	A17	1,07	0,98
10	162		SEMINATIVO	2	10320	A17	55,11	53,3

La destinazione urbanistica sulla base del vigente Piano Regolatore Generale del Comune di Spoleto è la seguente:

- Mq. 10.370 classificati D3 (zona per la piccola industria e l'artigianato esistente e di completamento, consentiti anche insediamenti di attività commerciali e direzionali)
- Mq. 570 classificati EP (area di particolare interesse agricolo).

Il valore stimato del lotto è € 260.000,00 (euro duecentosessantamila,00).

La vendita viene effettuata a corpo.

11. Conclusioni

Il valore complessivo dei beni oggetto di perizia è stimato in € 1.132.000,00 (euro unmilione centotrentaduemila,00) così ripartito:

- immobili (corte, strada, fabbricati) € 585.000,00 (euro cinquecentottantacinquemila),
- beni mobili (impianti, attrezzature e stigliature) € 287.000,00 (euro duecentottantasettemila),
- terreni € 260.000,00 (euro duecentosessantamila).

Al fine di ottenere le migliori condizioni di vendita si è effettuato una suddivisione dei beni in n.2 lotti così ripartiti:

LOTTO 1 centro aziendale comprendente terreno destinato a corte e strada con sovrastanti fabbricati compresi impianti, attrezzature e stigliature per un valore complessivo di € 872.000,00 (euro ottocentottantaduemila,00), il tutto venduto a corpo;

LOTTO 2 appezzamento di terreno in parte edificabile per destinazioni produttive artigianali/industriali e in parte agricolo, per un valore complessivo stimato pari a € 260.000,00 (euro duecentosessantamila,00), il tutto venduto a corpo.

Tanto dovevo per l'incarico conferitomi.

Foligno 12-2-2018

UGO GIANNANTONI
Dottore Agronomo






GIUDICE DI PACE DI FOLIGNO

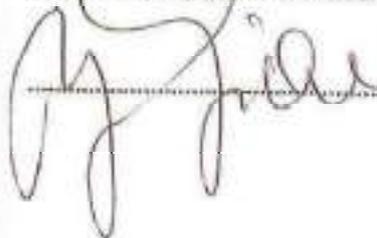
N. 63/2018 Reg. Asseverazioni

VERBALE DI ASSEVERAZIONE PERIZIA

Addi 16/2/2018, nella cancelleria dell'intestato Giudice di Pace, avanti al Funzionario sottoscritto, è comparso/a DR UGO GIANNACCONI, nato/a il 2/6/1958 a Foligno (PG), identificato/a con PASSAPorto rilasciata da POLIZIA DI TREVISO, in data 16/1/2015, avente n. AV9700164 il quale chiede di asseverare con giuramento il suesteso atto

Il Funzionario, previa ammonizione sulla responsabilità penale (art. 483 c.p.) derivante da dichiarazioni mendaci, invita il comparso al giuramento, che egli presta ripetendo: **"Giuro di avere bene e fedelmente adempiuto all'incarico affidatomi al solo scopo di far conoscere la verità"**.

Letto confermato e sottoscritto


Dott.
Ugo
Giannacconi
ALSO

Ufficio del Giudice di Pace di Foligno
Il Funzionario giudiziario
d.ssa Alessandra Ceccoli

