

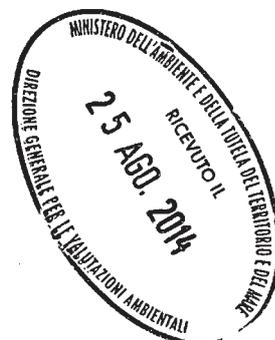
Panella Monica

Da: Comune di Castel del Piano [comune.casteldelpiano@postacert.toscana.it]
Inviato: venerdì 22 agosto 2014 13:12
A: dgsalvanguardia.ambientale@pec.minambiente.it; ene.rme.div6
@pec.sviluppoeconomico.gov.it; regionetoscana@postacert.toscana.it
Oggetto: Prot. N.6716 del 22-08-2014 - IMPIANTO PILOTA GEOTERMICO DENOMINATO
MONTENERO DA REALIZZARSI NEL COMUNE DI CASTEL DEL PIANO
Allegati: A_A_ AMIATA DI SIMONE TONINELLI.pdf; AA GALLONI SANDRO.pdf; AZ
ASSOLATI.pdf; AZ PETEGLIA.pdf; AZ POGGIO LEONE.pdf; FABIANI DI SOTTO.pdf;
CAMPINUOVI.pdf; Segnatura.xml



Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e
del Mare – Direzione Generale Valutazioni Ambientali

E.prot DVA - 2014 - 0027518 del 27/08/2014



Panella Monica

Da: Per conto di: comune.casteldelpiano@postacert.toscana.it [posta-certificata@pec.aruba.it]
Inviato: lunedì 25 agosto 2014 11:09
A: dgsalvanguardia.ambientale@pec.minambiente.it; ene.rme.div6@pec.sviluppoeconomico.gov.it; regionetoscana@postacert.toscana.it
Oggetto: POSTA CERTIFICATA: Prot. N.6716 del 22-08-2014 - IMPIANTO PILOTA GEOTERMICO DENOMINATO MONTENERO DA REALIZZARSI NEL COMUNE DI CASTEL DEL PIANO
Allegati: daticert.xml; postacert.eml (3,83 MB)
Firmato da: posta-certificata@pec.aruba.it

--Questo è un Messaggio di Posta Certificata--

Il giorno 25/08/2014 alle ore 11:09:21 (+0200) il messaggio con Oggetto "Prot. N.6716 del 22-08-2014 - IMPIANTO PILOTA GEOTERMICO DENOMINATO MONTENERO DA REALIZZARSI NEL COMUNE DI CASTEL DEL PIANO" è stato inviato dal mittente "comune.casteldelpiano@postacert.toscana.it"

e indirizzato a:
dgsalvanguardia.ambientale@pec.minambiente.it
ene.rme.div6@pec.sviluppoeconomico.gov.it
regionetoscana@postacert.toscana.it

Il messaggio originale è incluso in allegato, per aprirlo cliccare sul file "postacert.eml" (nella webmail o in alcuni client di posta l'allegato potrebbe avere come nome l'oggetto del messaggio originale).

L'allegato daticert.xml contiene informazioni di servizio sulla trasmissione

L'identificativo univoco di questo messaggio è:

opcc275.20140825110921.17595.09.6.16@pec.aruba.it

Fabiani di Sotto *808*

MAREMMA — TOSCANA

Indirizzo: Montenero d'Orcia, 50833 Castel del Piano (GR)

Proprietario da gennaio 2014: Società Agricola MCW Italia SRL,
Codice fiscale: 01528350539

L'AZIENDA

Il terreno ha quasi 13 ettari (127.605 m²), incluso terreni agricoli diversi, comprende un oliveto di 300 olivi in piena produzione, di cui circa **100 sono olivi secolari** del tipo Olivastra Seggianese, si tratta di olivi di **mille anni o più, veri monumenti della natura! Devono essere protetti!**



Abbiamo inoltre 150 ciliegi, 200 quercie, un piccolo bosco di macchia mediterranea ed un laghetto alimentato da una sorgente



GLI EDIFICI

Nell'azienda Terranera si trovano 3 edifici di varie dimensioni: l'edificio centrale, datato all'incirca 1780, è un **edificio storico**. Nel complesso ci sono 12 camere + un ampio terrazzo e un giardino.

Ci sono inoltre:

- 1 deposito/rimessa macchine con collettori solari
- 1 rimessa attrezzi e cavalli
- 1 carraia
- 2 piscine
- 1 campo da Tennis
- 1 cantina
- 1 piattaforma di legno per fare Yoga e degustazioni dell'olio



Da più di venti anni "Terranera" è un **agriturismo conosciuto**. Gli ospiti provenienti da tutto il mondo godono della bellezza della natura e della sua incontaminatazza.



LE PRODUZIONI

L'Agriturismo, da maggio ad ottobre offre 14 posti letto e più di 18 posti camping ad un prezzo per notte per persona, pensione completa di 35 Euro, con un rendimento annuo stimato di circa **85.680 Euro**.

Inoltre produciamo olio extra vergine d'oliva, da agricoltura biologica, certificata con il sigillo biologico dell'UE

La produzione dell'olio viene stimata a circa 700 litri di olio biologico all'anno, per un valore di circa **14.000 Euro per anno**. Al momento è in essere un contratto con una società austriaca per la distribuzione di questo olio in Austria ed è in fase di progettazione anche la produzione di articoli cosmetici prodotti con i nostri olii.



Per la conduzione dell'attività sono impiegate 2 persone a tempo pieno.



ab 10/2014 erhältlich

OLIVENÖL KOSMETIK

GLI INVESTIMENTI

La Società Agricola MCW Italia SRL ha comprato il podere "Fabiani di Sotto" in gennaio **al prezzo di 1.045.000,00 Euro!** Abbiamo firmato il contratto definitivo il 30 gennaio 2014 quando ancora **non c'era nessuna informazione sul progetto di una centrale geotermica.**

Se avessimo saputo di questo progetto non avremmo certo fatto un investimento così importante ed avremmo indirizzato il nostro interesse verso un'altra regione, per questo motivo ci sentiamo come **ingannati** e in un certo senso **truffati** da tutta questa situazione.

LE CRITICITA'

Il podere "Fabiani di Sotto" dista dalla centrale progettata circa 5 km ma in **linea d'aria circa 2,7Km** abbiamo pertanto stimato che la realizzazione di un tale progetto potrebbe paventare per la nostra azienda tutta una serie di svalutazioni e problematiche:

- **Diminuzione del valore del nostro podere per almeno il 60%**
(Abbiamo pagato il prezzo di 1.045.000 per una natura incontaminata)
- **La fine del nostro agriturismo**
Poiché nessuno dei nostri attuali clienti pagherebbe per trascorrere le proprie vacanze in prossimità di una centrale geotermica, in un territorio con il paesaggio ormai distrutto. Per le finanze locali si verificherebbe la perdita di tutta la valuta estera che il nostro turismo ad oggi ancora garantisce, mentre per noi ci sarebbe un danno economico di almeno 85.680€ per anno!

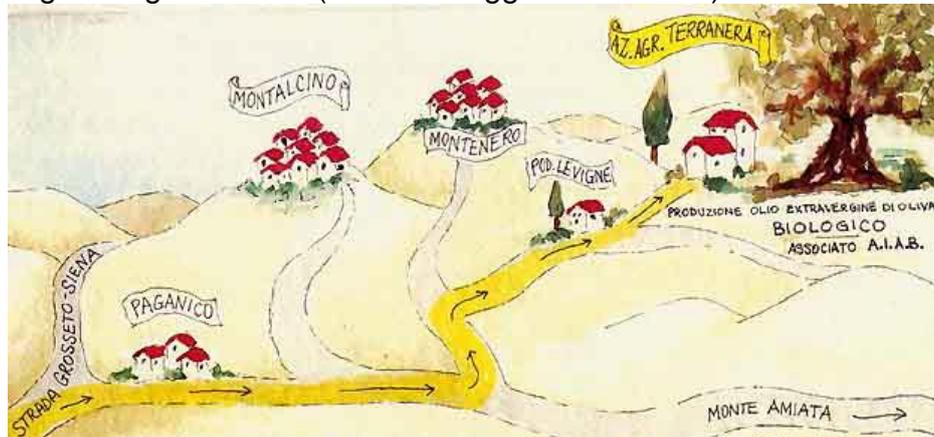


- **La centrale geotermica mette in pericolo la nostra agricoltura biologica!** Tutti i nostri prodotti sono biologici!
- **La centrale geotermica mette in pericolo la qualità della nostra sorgente.**
- **La centrale geotermica mette in pericolo i nostri contratti con altre società e tutto il nostro marketing:** sito web, articoli cosmetici, la distribuzione dell'olio e degli articoli cosmetici nei negozi austriaci etc. **La nostra marca si chiama “Fabiani di Sotto – 808”**

PECULIARITA' DELL'AZIENDA

Il podere “Fabiani di Sotto” ha una storia lunga e particolare è un dei **poderi più vecchi di tutta la regione**. C'è un documento originale (nella biblioteca centrale di Firenze), dove il nome del podere è menzionato nell'anno 808. (Anche se il podere “Flaviani” originariamente era più grande). E' questo il motivo per cui abbiamo chiamato la nostra marca “Fabiani di Sotto – 808”).

Il podere era parte della proprietà dei Langobardi (i fratelli Filibrando e Rupertolo Fabiani), e loro hanno venduto tutto nell'anno 808 all'Abazia di San Salvatore. Crediamo che siano stati i frati di questa abbazia, che hanno piantato gli olivi grandissimi (che sono oggi olivi secolari).



La costruzione di una centrale geotermica distruggerebbe in modo irrecuperabile un'eredità naturale ed una cultura storica unica.



Acquistata nel 1973 dai miei nonni, mezzadri dell' azienda, ha iniziato a svilupparsi e a meta degli anni 80 con il passaggio a mio padre.

Il primo passo è stato l'acquisto di terreni raggiungendo la superficie complessiva di ha 105, di cui 4 ha destinati a vigneto e 3 ha ad oliveto

A meta degli anni 90 è stato ristrutturato il vecchio casale ed adibito ad agriturismo, con piscina, campo da bocce ampio porticato etc.. Può ospitare fino ad un max di 14 persone, suddiviso in 6 camere matrimoniali ciascuna con propri servizi, ampio salone e cucina dotata di tutti i confort. Gli arredi sono quelli tipici. Porte in massello di castagno vecchi letti in ferro battuto ristrutturati, madie, cassoni etc..



Sempre nello stesso periodo sono state costruite nuove stalle adibite all'allevamento di bovini di razza chianina iscritte al libro genealogico e commercializzate da Unicoop tirreno con il marchio IGP.

L'impianti dei vigneti risalgono alla fine degli anni 90 inizi 2000, dai quali si producono, imbottigliano e commercializzano i seguenti vini:

DOC MONTECUCCO ROSSO 2011 medaglia d'oro al Berlin Wein Trophy July 2013

DOC MONTECUCCO SANGIOVESE 2010 medaglia di bronzo al DWWA Londra 2014

DOC MONTECUCCO SANGIOVESE RISERVA 2010 medaglia d'argento al DWWA Londra 2014



IGT TOSCANA BIANCO VERMENTINO

IGT TOSCANA ROSATO



I maggiori mercati Usa, Belgio, Uk, Germania.

Nel 2010 è stato realizzato un impianto fotovoltaico da 19,20 kw sulla copertura di una parte della stalla sufficiente a coprire il fabbisogno aziendale.



Sempre nello stesso anno è stata ristrutturata la cantina e sono state acquistate macchine per migliorare la qualità del lavoro e la sicurezza del lavoratore.

Nel 2014 sono state acquistate macchine semiprofessionali per migliorare e facilitare le lavorazioni dei fieni e la preparazione dei mangimi per gli animali.

Vista la situazione in cui versa l'agricoltura, gli investimenti fatti da quest'azienda a conduzione familiare negli ultimi 20 anni rappresentano un grande sforzo economico, un attaccamento al territorio che deve essere valorizzato per quella che è la sua natura, ma soprattutto la passione di quella che ad oggi è la 3 generazione, la Mia.

Abbiamo creduto in tutti le valorizzazioni, infatti abbiamo:

IGP Vitellone Bianco (ORGANO DI CONTROLLO CONSORZIO 5 ERRE)

DOP Olivastra Seggianese (150 piante presenti in azienda)

DOC e DOCG Montecucco DAL 1999

CONVERSIONE AL BIOLOGICO DAL GENNAIO 2014 DELL'AZIENDA gestita da
GIANNETTI LUCA



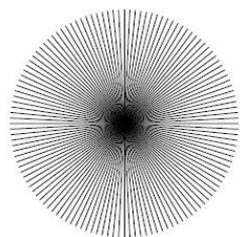
Località Podere Assolati - 58033 - Montenero D' Orcia - Castel del Piano - grosseto
Telefono:+39 0564 954146 +39 0564954146

Info e Booking Agriturismo

Info Vini +39 3492241055 (Luca)

P.Iva 00937920536

e-mail info@assolati.it



CAMPI NUOVI

Scheda azienda

- descrizione azienda
- descrizione attività
- descrizione produzione e ambito di distribuzione del prodotto
- descrizione premi ricevuti
- numero di persone impiegate
- descrizione degli investimenti effettuati negli ultimi anni per miglioramenti aziendali

Giugno 2014

CAMPINUOVI

P.IVA 01598620514

Direzione Commerciale: Via Pietro Nenni, 29 – 53011 Castellina in Chianti (SI) – Italia

Tel e Fax +39 0577 742909 – Mobile +39 349 8588147

www.campinuovi.com – info@campinuovi.com

Produzione: Podere Campinuovi – S.P. 7 Cinigianese – Castiglioncello Bandini – 58044
Cinigiano (GR)

PRESENTAZIONE CAMPINUOVI

L'azienda agricola Campinuovi nasce nel 2000 dalla volontà dei proprietari Nadia Riguccini e Daniele Rosellini, entrambi agronomi, di creare un'azienda di piccole dimensioni che permettesse la produzione principalmente di vino ma anche di altri prodotti di elevata qualità. L'azienda è ubicata in provincia di Grosseto, nel comune di Cinigiano alle pendici del Monte Amiata, e ricade nel territorio della DOCG Montecucco e DOC Maremma Toscana.

Descrizione del Fondo:

L'azienda è riunita in un corpo unico con giacitura collinare ed altezza media s.l.m. di 350 m. con esposizione Sud, Sud-Ovest.

La SAU, 25 ettari circa, è così suddivisa:

- vigneti iscritti alla DOCG Montecucco Sangiovese	ha 7.15.00
- Seminativo	ha 6.00.00
- Seminativo arborato	ha 4.00.00
- Pascolo e p. cespugliato	ha 6.00.00
- Bosco	ha 2.00.00

In azienda è presente una sorgente naturale utilizzata per il necessario rifornimento idrico.

Conduzione dell'azienda:

L'azienda è condotta direttamente dalla titolare con l'ausilio di 3 operai avventizi del luogo che da molti anni lavorano per la proprietà. La gestione agronomica dei vigneti, la vinificazione e tutta l'attività in cantina legata alla trasformazione del prodotto è seguita personalmente da Daniele Rosellini in qualità di agronomo ed enologo dell'azienda.

La parte amministrativa e commerciale è seguita direttamente dalla titolare con l'ausilio di un'impiegata part-time.

L'azienda è in possesso di tutta l'attrezzatura necessaria per la gestione dei vigneti e per l'attività di cantina.

Fabbricati Rurali:

In azienda è presente un fabbricato adibito a cantina, finito di costruire nel 2012, per una superficie coperta di 770 mq completamente interrata, più piazzali, scale di accesso e portici per un totale di quasi 1000 mq.

L'edificio è disposto su due piani in posizione dominante rispetto ai vigneti.

Inoltre l'azienda è già in possesso di regolare autorizzazione per la realizzazione di:

- locali da adibire ad uffici, punto vendita aziendale, sala degustazione, per una superficie di circa 130 mq. Tali strutture sono in corso di edificazione e saranno terminate entro il 2014;
- rimessa macchine agricole, per una superficie di circa 120 mq;
- abitazione del conduttore, per una superficie di circa 150 mq.

La proprietà ha in progetto di completare la costruzione di tutti gli edifici entro il 2016.

Nel complesso considerando sia l'impianto dei vigneti, effettuato tutto dalla attuale proprietà, sia l'edificazione dei fabbricati, si stima che entro il 2016 gli investimenti aziendali complessivamente realizzati ammonteranno a circa 3.500.000,00 di euro.

Produzione e commercializzazione:

I prodotti aziendali sono certificati biologici, ente di certificazione CODEX, e nel corso del 2013 è stata richiesta anche la certificazione biodinamica, marchio Demeter, che si otterrà presumibilmente a partire dal 2015.

L'attuale produzione di vino si aggira intorno alle 30.000 bottiglie suddivise nelle seguenti tipologie:

- DOCG Montecucco Sangiovese
- DOCG Montecucco Sangiovese Riserva
- DOC Montecucco Rosso

Vi è anche una piccola produzione di un vino vendemmia tardiva a base di uve Ansonica e di grappa.

I vini prodotti sono commercializzati sia in Italia che all'estero.

L'Italia assorbe circa il 20% della produzione attraverso una rete di distributori/agenti che rivendono al settore Horeca. Il restante 80% viene commercializzato all'estero tramite importatori che servono ristorazione e negozi specializzati, i principali paesi di esportazione sono: UK, Norvegia, Francia, Svizzera, Danimarca, Francia, Giappone, Canada, USA (solo alcuni Stati).

I vini dell'azienda hanno già avuto numerosi riconoscimenti sia da riviste e guide di settore italiane (Duemilavini, SlowWine, Guida ai Vini Bio d'Italia) che all'estero (The wine advocates, Decanter, Jancisrobinson). Campinuovi è stata recentemente inserita nella nuova edizione dei Vini di Maremma tra le aziende rivelazione degli ultimi anni. L'azienda fa parte del gruppo internazionale di viticoltori biodinamici "Renaissance des Appellations" (<http://renaissance-des-appellations.com/>) il quale cura eventi promozionali in tutto il mondo ogni anno.

Si stima che la potenzialità produttiva dei vigneti possa portare nei prossimi anni alla produzione di 50.000 bottiglie dalla trasformazione delle sole uve aziendali. Mentre per quanto riguarda la cantina questa ha la potenzialità di poter trasformare ed affinare vino per una capacità di circa 100.000 bottiglie.

Da quest'anno ha preso avvio anche una piccola produzione di miele e olio biologico che si vorrebbe incrementare nel tempo.

Prospettive di sviluppo:

L'azienda è già in possesso di 2 ettari di diritto di reimpianto che intende impiantare come ulteriore DOCG Montecucco Sangiovese.

Nei restanti seminativi presenti vi è la possibilità di impiantare circa altri 2,5 ettari di vigneti, per un totale complessivo di 12 ettari di superficie vitata aziendale.

La cantina recentemente costruita è già stata dimensionata per una produzione che potrà arrivare intorno alle 100.000 bottiglie.

Se rimarranno inalterate le potenzialità produttive aziendali e territoriali l'azienda ritiene di avere delle ottime prospettive di espansione, soprattutto nei mercati esteri.



Azienda Agricola Amiata di Simone Toninelli

Podere Montebendico, 14

58033 Castel del Piano GR

RP.Iva 01242530531 C.F. TNN SMN 70R10 C085R



L'Azienda Agricola Amiata possiede 12 Ha di terreno divisi in particelle disseminate nel Territorio del Comune di Castel del Piano. La parte immobile è di 600 m.q. suddivisi in 120 mq abitazione e 480 mq a utilizzo aziendale (cantina di produzione enologica – spazi di stoccaggio bottiglie – sala degustazione).



L’Az. Amiata ha come attività prevalente la produzione di vino Montecucco Doc e Olio di Olivastra Seggianese Dop.



L’investimento economico è recente. I primi lavori di scasso e acquisizione terreni sono cominciati nel 2001 e la parte fabbricato è stata conclusa nel 2007. L’impegno economico affrontato è stato e continua ad essere impegnativo.

La conduzione è al momento familiare ma con progetto di ampliamento .

Il valore della produzione di vino ed olio è per l’Az. Amiata strettamente legato alle caratteristiche peculiari del territorio in cui si trova. La scelta di questo lembo di Territorio non è stata casuale, la coltura della vite e il commercio del vino erano già, nel lontano Medioevo, le più importanti forme di economia . Lo storico Ildebrando Imberciadori definì la vallata in cui l’Azienda Amiata è ubicata la “Conca d’Oro” e il più alto esempio di territorio antropizzato (atti dell’Accademia dei Georgofili).

I vini prodotti esprimono, in modo ormai riconosciuto dai professionisti del settore, le peculiarità territoriali che derivano dalla composizione lavica del terreno e da un particolare “microclima” (importante escursione termica tra il giorno e la notte) che favoriscono lo sviluppo ideale delle qualità aromatiche del Sangiovese, arricchendolo di mineralità e sapidità e regalandoci tannini eleganti e morbidi.

I mercati di riferimento per il commercio dei prodotti dell’azienda sono l’Italia, Francia, Lussemburgo, Germania, Hong Kong.

Fin dal primo imbottigliamento (nel 2009) abbiamo ricevuto riconoscimenti da Guide e Concorsi :

- Premiati dal Concorso Nazionale Douja D'Or in Piemonte ad ogni nostra partecipazione (2 volte)
- Medaglia d'Oro a Bordeaux (Francia) al Concorso Internazionale Challenge du Vin
- Medaglia d'Argento al Concorso Mundus Vini (Germania)
- Montecucco dell'Anno per la Guida dell'Espresso
- Corona (massimo riconoscimento) per la Guida Vini Buoni d'Italia
- Eccellenza (massimo punteggio) per la Guida dell'Espresso
- in finale per i Tre Bicchieri della Guida Gambero Rosso per ben 4 volte



Descrizione Azienda Agricola **GALLONI SANDRO**



Galloni Sandro

Pod. S. Maddalena 100, 58033 Montenero – Castel del Piano (GR)
C.F. GLLSDR66A05C085B P.IVA 01180600536
Cel. (+39) 333 3098325 e-mail r.galloni@hotmail.it
sito web galloniolioevo.jimdo.com



Origini

L'azienda nasce negli anni '50 con la Riforma Agraria per opera dell'appoderamento Ente Maremma. Il padre dell'attuale proprietario ne fu assegnatario e nel 1968 riscattò la piena proprietà.

L'attività era incentrata sulla produzione di grano; ad integrazione del reddito venivano allevati e venduti vitelli da carne (poche unità). Venivano inoltre prodotti olio, vino e formaggio per autoconsumo.

Nel 1998 Sandro Galloni, dopo aver liquidato le quote delle sorelle, diventa unico proprietario dell'azienda. Fino al 2013 la quasi totalità degli utili sono impiegati per far fronte al mutuo acceso per l'acquisto dell'azienda.

Nel frattempo sono state impiantate circa 500 piante di olivo (nel 1998) di cui 100 della cultivar Olivastra Seggianese.

Fino al 2010 tutte le produzioni, grano, semi vari e olio di oliva vengono vendute all'ingrosso tramite la Cooperativa Colline Amiatine e altre aziende.

Dal 2011 inizia l'attività di commercializzazione in proprio dell'olio extravergine di oliva prodotto dalle olive aziendali. Nello stesso anno viene ristrutturato un locale al fine di renderlo idoneo alla conservazione e confezionamento dell'olio.

Terreni e fabbricati

L'azienda è situata nella campagna di Montenero d'Orcia nel comune di Castel del Piano (GR) raggiungibile per mezzo di strade vicinali che fungono da collegamento con la S.P. 64 del Cipressino.

La superficie agricola risulta impiegata come segue:

- 3,4 Ha oliveto (di cui 1 Ha in affitto a Castel del Piano)
- 14 Ha seminativo avvicendato
- 5,6 Ha bosco

Il patrimonio edilizio è costituito dal fabbricato principale dove al piano primo c'è l'abitazione dell'imprenditore ed al piano terra si trovano locali con funzione di magazzino ed il locale per lo stoccaggio e confezionamento dell'olio di oliva. Quest'

Galloni Sandro

Pod. S. Maddalena 100, 58033 Montenero – Castel del Piano (GR)
C.F. GLLSDR66A05C085B P.IVA 01180600536
Cel. (+39) 333 3098325 e-mail r.galloni@hotmail.it
sito web galloniolioevo.jimdo.com



ultimo è stato recentemente ristrutturato per renderlo idoneo a tale funzione integrando sistemi di riscaldamento e raffrescamento per mantenere la temperatura ideale di conservazione.

È presente un capannone che veniva utilizzato come fienile, un piccolo fabbricato destinato a magazzino e officina, un fabbricato con un locale pluriuso e cantinetta interrata, ed un pollaio con magazzino.

Tutti i suddetti fabbricati sono stati costruiti negli anni '50, il fabbricato principale è stato ampliato nel 1980, quindi nessuno di essi è stato costruito con criteri antisismici.

Produzione e commercializzazione

L'azienda è condotta dal titolare Sandro Galloni coadiuvato dalla moglie e dal figlio.

Attualmente l'attività è incentrata sulla produzione e commercializzazione di olio extravergine di oliva. La filosofia dell'azienda è quella di produrre oli di alta qualità da collocare nel mercato della gastronomia di qualità, dando la sicurezza al consumatore di un prodotto genuino e di provenienza certa. A tal proposito le produzioni sono certificate "Seggiano DOP" e "Toscana IGP".

Mediamente vengono prodotti 200 litri di Olio Extravergine di Oliva Seggiano DOP e 500 litri Toscano IGP, collocati totalmente nel mercato nazionale.

In pochi anni di attività sono già stati riconosciuti attestati di qualità:

- Selezione regionale degli oli extravergini di oliva DOP e IGP della Toscana edizioni 2012/2013 e 2013/2014
- Concorso internazionale Monocultivaroliveoli.expo 2013 premio per il miglior fruttato dell'anno
- Concorso provinciale Olivo della Strega 2014 premio come terzo classificato nella categoria fruttato intenso

Visto il successo che questi prodotti hanno presso i consumatori nasce l'esigenza di aumentare le quantità, per fare questo è previsto l'impianto di nuovi oliveti e la conduzione in affitto di altri appezzamenti.

Galloni Sandro

Pod. S. Maddalena 100, 58033 Montenero – Castel del Piano (GR)
C.F. GLLSDR66A05C085B P.IVA 01180600536
Cel. (+39) 333 3098325 e-mail r.galloni@hotmail.it
sito web gallonioliveo.jimdo.com

GALLONI



Prodotti aziendali



Locale conservazione e confezionamento recentemente ristrutturato

Galloni Sandro

Pod. S. Maddalena 100, 58033 Montenero – Castel del Piano (GR)
C.F. GLLSDR66A05C085B P.IVA 01180600536
Cel. (+39) 333 3098325 e-mail r.galloni@hotmail.it
sito web galloniolioevo.jimdo.com



Progetti

- Impiantare nuovi oliveti nei terreni aziendali vista la crescente domanda del prodotto anche nell'ottica di cominciare presto ad esportare.
- Acquisto macchine operatrici ed attrezzatura per trasformazione (frantoio aziendale)
- Varie opere edili per ristrutturazione fabbricati.
- Ripristino di un vecchio fontanile alimentato da una sorgente a scopo irriguo.
- Sperimentazione sulla coltivazione del grano al fine di eliminare le arature e le concimazioni mediante la pratica delle consociazioni.

Per l'attuazione dei suddetti progetti sarà necessario accendere nuovi mutui e possibilmente accedere a finanziamenti pubblici per lo sviluppo rurale. Ciò dimostra quanto l'azienda abbia intenzione di investire ed impegnarsi nel territorio, componente fondamentale per il marketing aziendale, che se danneggiato comprometterebbe lo sviluppo dell'azienda stessa.

Galloni Sandro

Pod. S. Maddalena 100, 58033 Montenero – Castel del Piano (GR)
C.F. GLLSDR66A05C085B P.IVA 01180600536
Cel. (+39) 333 3098325 e-mail r.galloni@hotmail.it
sito web galloniolioevo.jimdo.com



L'AZIENDA

La Società Agricola Poggio Leone è una piccola e giovane realtà vitivinicola situata a Coniella, Montenero D'Orcia, e al centro della bellissima Val D'Orcia Grossetana, qui si producono in proprio i vini D.O.C. e D.O.C.G. Montecucco e l'oliextravergine di oliva I.G.P. Toscano. L'azienda si estende su 25 Ha di terreno di cui 4 vitati e 5 di oliveto specializzato, il resto è seminativo, bosco e pascolo cespugliato.

La famiglia Mascelloni ha in proprietà l'azienda dalla fine del 1800 e la tradizione vitivinicola e olivicola si è tramandata fino all'avvento delle nuove generazioni, che con l'ottenimento della D.O.C. Montecucco (1998) hanno iniziato l'imbottigliamento e la commercializzazione dei prodotti dell'azienda.

Dario dopo anni di esperienza, prima da cantiniere e poi da direttore di importanti aziende di Montalcino, ormai da 11 anni conduce insieme al nipote Luca (perito agrario) questa piccola realtà con grandi soddisfazioni sia dal punto di vista qualitativo, che per quanto riguarda i riconoscimenti delle guide enologiche.



I RICONOSCIMENTI



Non a caso l'azienda è presente nella guida "Extravergini Slow Food" con buoni apprezzamenti sugli olii, sul "Berebene" del Gambero Rosso dove ha vinto l'Oscar del vino 2014, su i "Vini D'Italia" de L'Espresso dove è rientrata per 3 volte fra i migliori 20 vini di Toscana in rapporto qualità-prezzo, su "Slow Wine" di Slow Food, 3 menzioni speciali sulla "Selezione vini di Toscana" della Regione Toscana.



I PRODOTTI



La produzione aziendale è di circa 20.000 bottiglie di vino Montecucco e di 30/40 q.li di olio extravergine di oliva, che vengono commercializzati, in piccola parte nel mercato locale Toscano, buona parte al nord, Lombardia, Veneto, Piemonte, e la maggior parte all'estero, Regno Unito, Germania, Giappone.

Tutti i terreni dell'azienda sono coperti dal vincolo idrogeologico ed hanno una conformazione molto diversa gli uni dagli altri, si va dall'argilla, al tufo, al calcare, e distano circa 2 Km in linea d'aria dalla probabile centrale geotermica in questione. Insistono o sono confinanti con la proprietà vari fossi e torrenti quali: Fabbrica, Cupilaio, Fontanaccia, Puccio, con le loro rispettive sorgenti.

L'immobile dove è stata realizzata la cantina è in Loc. Coniella, costruita con calce e sasso (detto balsano) nei primi anni del 900 e non è concepita con criteri antisismici.



Sulla proprietà insiste una linea elettrica di alta tensione su grandi tralicci, e l'acquedotto comunale di Casteldelpiano per la frazione di Montenero.



Soc. Agr. Poggio Leone S.S

Loc. Coniella 58033 Montenero d' Orcia (GR)

Tel. 328-2186156 Fax 0564-954203 info@poggioleone.it
www.poggioleone.it P.I. 00135360535



LA STRUTTURA AGRITURISTICA

Peteglia nasce da un progetto di vita, dall'amore e dal legame indissolubile con la terra, dove giorno dopo giorno Sergio e Claudia hanno coltivato la passione di far bene le cose....

L'agriturismo è posto su un poggio circoscritto da suggestivi terrazzamenti; frutto del duro lavoro dell'uomo che da sempre ne ha dipinto l'aspetto.

Su di un lato, Peteglia, si affaccia verso le pendici del maestoso Monte Amiata che con i suoi boschi detta il susseguirsi delle stagioni. Dall'altro lato lo sguardo si intreccia tra gli olivi secolari che rivestono il piccolo e pittoresco paese di Montenero d'Orcia e il celebre paesaggio Montalcinese.

La struttura è stata ricavata dal restauro degli antichi casali Toscani di origine ottocentesca, nel rispetto dello stile rustico, nel recupero e ricondizionamento dei materiali originali al fine di preservare l'intatta atmosfera del passato.

Scoprire Peteglia significa iniziare un viaggio tra i mille colori e profumi della campagna, perdersi tra i filari di vigneti ed oliveti che da sempre sono stati i veri protagonisti di questi luoghi.

Inoltre Peteglia è il punto di partenza per visitare città d'arte come Firenze, Siena, Montalcino, San Gimignano oppure per andare alla ricerca della natura incontaminata della costa Maremmana.

Il fabbricato fu acquistato nel 1989, si trattava di un antico casolare rurale, situato a circa 1 Km dal paese, ormai disabitato e completamente da ristrutturare



Nel 1999/2000, ormai completamente ristrutturato nel rispetto dello stile antico del casolare, ma senza accorgimenti antisismici, peraltro non previsti in quel periodo, viene aperto l'Agriturismo, ampliato successivamente nell'anno 2006 con una nuova struttura esteticamente affine al casolare preesistente ed in armonia con il paesaggio circostante tipicamente toscano.



Il complesso agriturismo si compone quindi di 2 strutture per un totale di 14 posti letto, piscina per gli ospiti, possibilità di prima colazione e servizio ½ pensione ed ospita per l'80% clienti di provenienza estera come paesi scandinavi, centro Europa e U.S.A.

LE PRODUZIONI DELLA TERRA

Vini e vigneti

Peteglia non è solamente un'azienda agrituristica, ma anche vitivinicola ed olivicola e da sempre si è dedicata alla coltivazione della vite e dell'olivo.

Alla tradizione, oggi si aggiunge l'innovazione tecnologica apportata da Marco ed Emanuele attraverso gli studi in Enologia ed Agraria conseguiti presso l'Università degli studi di Firenze.

Vivere la passione, questa è la vera filosofia produttiva dell'azienda al fine di poter dare al consumatore prodotti di alta qualità.

Il rispetto dell'ambiente e della tipicità consentono di rendere il Vino Montecucco DOC e l'Olio Extra Vergine di Oliva prodotti di alto artigianato.

In azienda, oltre all'acquisto dei prodotti, è possibile partecipare alla loro degustazione e venire a conoscenza dell'intera filiera produttiva. A richiesta, a seconda delle destinazioni, spediamo a clienti privati.

I vigneti, impiantati in più tempi fino a raggiungere una superficie totale di circa 6 Ha:

- ✓ **1990** 1° impianto Sangiovese (0,8 Ha)
- ✓ **2003** 2° impianto Sangiovese (1 Ha)
- ✓ **2004** 3° impianto Sangiovese (0,4 Ha)
- ✓ **2007** 4° impianto Sangiovese (0,7 Ha)
- ✓ **2008** 5° impianto Vermentino (1 Ha)
- ✓ **2013** 6° impianto Sangiovese (0,7 Ha) e Vermentino (0,3 Ha)
- ✓ **2014** 7° impianto Sangiovese (0,7 Ha)

Producono circa **20.000 bottiglie l'anno** (cifra chiaramente destinata a salire al momento in cui le vigne entreranno in piena produzione) distribuite tra:

- **DOC/DOCG Montecucco 100% Sangiovese:**
 - Peteglia Sangiovese
 - Peteglia Sangiovese Riserva
- **DOC/DOCG Montecucco 100% Vermentino**
 - Peteglia Vermentino
- **Peteglia Cabernet Sauvignon (100%) DOC Maremma Toscana**
- **Peteglia Rosè IGT Toscana Rosato (100% Sangiovese)**



Olio e oliveti

Nell'oliveto di circa 5Ha, iscritto alla IGP Toscana si producono piante di olivo nelle varietà di Moraiolo, Frantoio, Leccino, Olivastra per una produzione annuale di olio di circa 3.000/4.000 lt.



Allevamento

Nell'azienda si producono inoltre circa 70 capi all'anno di Bovini di Razza Chianina IgP della linea vacca-vitello.

MERCATO E RICONOSCIMENTI

Il 60% di tutta la produzione dell'azienda è indirizzato al mercato estero, i nostri prodotti raggiungono Olanda, Germania, Svizzera, Estonia, Israele, USA, SUD Corea e i vini di Peteglia sono stati recensiti da importanti guide di settore come Gambero Rosso, I Vini Veronelli, L'Espresso.

INVESTIMENTI RECENTI

E' di questo anno, inoltre l'avvio della costruzione di una nuovissima cantina di circa 300 metri quadri



*58033 Montenero d'Orcia
Castel del Piano (Grosseto)
Toscana - Italia*

*Coordinate satellitari:
N.42.93877 E.11.46937*

*Telefono e fax: +39 0564 954108
Innocenti Marco +39 349 8335438*

www.peteglia.com

info@peteglia.com



Azienda Agricola Amiata di Simone Toninelli

Podere Montebendico, 14

58033 Castel del Piano GR

RP.Iva 01242530531 C.F. TNN SMN 70R10 C085R



L'Azienda Agricola Amiata possiede 12 Ha di terreno divisi in particelle disseminate nel Territorio del Comune di Castel del Piano. La parte immobile è di 600 m.q. suddivisi in 120 mq abitazione e 480 mq a utilizzo aziendale (cantina di produzione enologica – spazi di stoccaggio bottiglie – sala degustazione).



L’Az. Amiata ha come attività prevalente la produzione di vino Montecucco Doc e Olio di Olivastra Seggianese Dop.



L’investimento economico è recente. I primi lavori di scasso e acquisizione terreni sono cominciati nel 2001 e la parte fabbricato è stata conclusa nel 2007. L’impegno economico affrontato è stato e continua ad essere impegnativo.

La conduzione è al momento familiare ma con progetto di ampliamento .

Il valore della produzione di vino ed olio è per l’Az. Amiata strettamente legato alle caratteristiche peculiari del territorio in cui si trova. La scelta di questo lembo di Territorio non è stata casuale, la coltura della vite e il commercio del vino erano già, nel lontano Medioevo, le più importanti forme di economia . Lo storico Ildebrando Imberciadori definì la vallata in cui l’Azienda Amiata è ubicata la “Conca d’Oro” e il più alto esempio di territorio antropizzato (atti dell’Accademia dei Georgofili).

I vini prodotti esprimono, in modo ormai riconosciuto dai professionisti del settore, le peculiarità territoriali che derivano dalla composizione lavica del terreno e da un particolare “microclima” (importante escursione termica tra il giorno e la notte) che favoriscono lo sviluppo ideale delle qualità aromatiche del Sangiovese, arricchendolo di mineralità e sapidità e regalandoci tannini eleganti e morbidi.

I mercati di riferimento per il commercio dei prodotti dell’azienda sono l’Italia, Francia, Lussemburgo, Germania, Hong Kong.

Fin dal primo imbottigliamento (nel 2009) abbiamo ricevuto riconoscimenti da Guide e Concorsi :

- Premiati dal Concorso Nazionale Douja D'Or in Piemonte ad ogni nostra partecipazione (2 volte)
- Medaglia d'Oro a Bordeaux (Francia) al Concorso Internazionale Challenge du Vin
- Medaglia d'Argento al Concorso Mundus Vini (Germania)
- Montecucco dell'Anno per la Guida dell'Espresso
- Corona (massimo riconoscimento) per la Guida Vini Buoni d'Italia
- Eccellenza (massimo punteggio) per la Guida dell'Espresso
- in finale per i Tre Bicchieri della Guida Gambero Rosso per ben 4 volte