

Panella Monica

Da: Comune di Castel del Piano [comune.casteldelpiano@postacert.toscana.it]
Inviato: venerdì 22 agosto 2014 13:16
A: dgsalvanguardia.ambientale@pec.minambiente.it; ene.rme.div6
@pec.sviluppoeconomico.gov.it; regionetoscana@postacert.toscana.it
Oggetto: Prot. N.6717 del 22-08-2014 - IMPIANTO PILOTA GEOTERMICO DENOMINATO
MONTENERO DA REALIZZARSI NEL COMUNE DI CASTEL DEL PIANO
Allegati: famiglia Kluiters-Krijnen.pdf; FRANTOIO FRANCI.pdf; LA PODERINA.pdf; LANZINI E
SACCHI.pdf; LE VIGNE.pdf; MARINELLI.pdf; Segnatura.xml


Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare - Direzione Generale Valutazioni Ambientali
E.prot DVA - 2014 - 0027521 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 10:39
A: dgsalvanguardia.ambientale@pec.minambiente.it; ene.rme.div6@pec.sviluppoeconomico.gov.it; regionetoscana@postacert.toscana.it
Oggetto: POSTA CERTIFICATA: Prot. N.6717 del 22-08-2014 - IMPIANTO PILOTA GEOTERMICO DENOMINATO MONTENERO DA REALIZZARSI NEL COMUNE DI CASTEL DEL PIANO
Allegati: daticert.xml; postacert.eml (3,72 MB)
Firmato da: posta-certificata@pec.aruba.it

--Questo è un Messaggio di Posta Certificata--

Il giorno 25/08/2014 alle ore 10:39:23 (+0200) il messaggio con Oggetto "Prot. N.6717 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:

opec275.20140825103923.06946.02.1.16@pec.aruba.it

La famiglia Kluiters/Krijnen acquista nel 2006 un casolare nella campagna di Montenero d'Orcia investendovi l'eredità di Maria Kluiters giornalista free lance + altri risparmi della coppia realizzando così il sogno del padre di Maria innamorato dell'Italia e della Toscana e deceduto a 66 anni.



Maria Krijnen (51), Arnoud Kluiters (46) e Sem Kluiters (12) hanno cercato a lungo una casa da comprare in Italia che avesse tutte le caratteristiche che desideravano, uno degli aspetti più importanti era la vicinanza ad un paese vivace e pieno di bambini e giovani, un luogo tranquillo, in campagna ed immerso nella natura silenziosa ed accogliente, un luogo che meritava di investire il denaro derivato da tutta una vita di lavoro.

A Montenero d'Orcia Maria, Arnoud e Sem hanno immediatamente trovato una calorosa accoglienza e subito si sono inseriti in tutte le attività organizzate in paese da ProLoco, Parrocchia, e varie altre associazioni di volontariato.

Maria già parlava l'italiano piuttosto bene, Arnoud e Sem lo hanno imparato nel corso degli anni, l'idea iniziale era quella di trasferire la famiglia in Italia, ma l'arrivo della crisi li ha costretti a trattenerci ancora per un po' in Olanda per motivi di lavoro, essendo però entrambi giornalisti liberi professionisti trascorrono buona parte dell'anno a Montenero, dove impiegano ed hanno impiegato manovalanze locali per le varie ristrutturazioni di cui il podere "Fucina Gialla", il giardino e la piscina hanno avuto bisogno.



Adesso, dopo quasi 8 anni, si sentono mezzo Montenerini e mezzo Olandesi e spesso organizzano visite degli amici di Montenero in Olanda e viceversa.

Maria ed Arnoud hanno contribuito anche a facilitare la commercializzazione di prodotti locali quali olio e vino nel loro paese d'origine, dando così il loro contributo all'attività di export del territorio e permettendo una graduale conquista dei prodotti locali nel territorio olandese.

Ogni anno ed in qualsiasi stagione dell'anno portano turisti a Montenero che per venire a trovarli hanno bisogno di alloggio nei pressi di Montenero, così Arnoud e Maria li indirizzano presso gli agriturismi presenti nella campagna attorno al paese. La gente che viene una volta a Montenero d'Orcia ritorna sempre perché trova la stessa calorosa ospitalità che hanno trovato Maria, Arnoud e Sem.

Il paesaggio poi, assolutamente unico e bellissimo, rappresenta uno dei motivi di nostalgia più forti quanto la famiglia torna in Olanda, tanto che sullo sfondo dello schermo del loro computer è sempre presente l'immagine della Val d'Orcia.



Si tratta ancora una volta di investimenti esteri spesi in Italia e in Toscana e l'unico motivo che fino ad ora li ha resi possibili è da individuarsi nell'integrità di un territorio e di un paesaggio che per secoli non ha subito colonizzazioni industriali di nessun tipo e per questo motivo conserva il fascino di un luogo apparentemente fuori dal tempo, il posto ideale dove andare in vacanza e rigenerarsi dallo stress della routine cittadina.



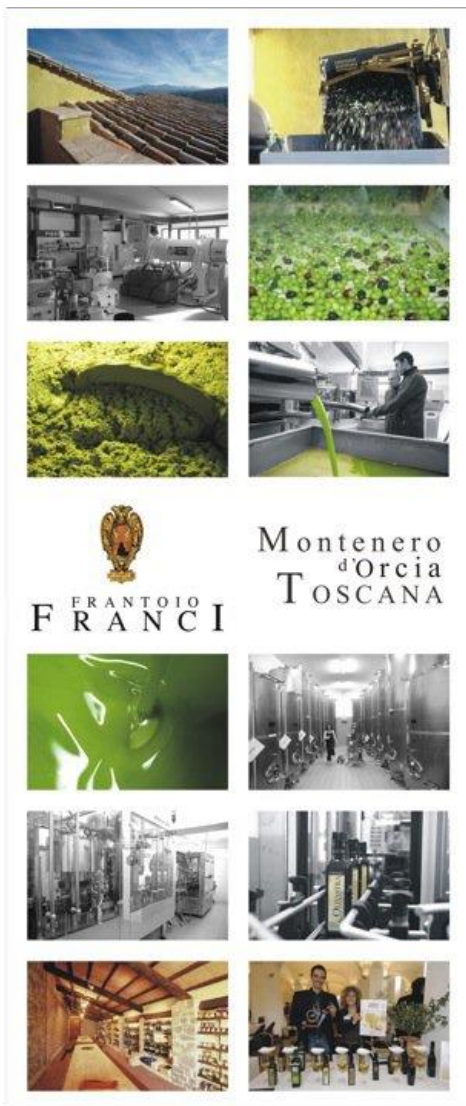
FRANTOIO FRANCI



Il Frantoio Franci nasce negli anni '50 sulla collina di Montenero d'Orcia, quando i fratelli Franco e Fernando Franci acquistano uno storico oliveto chiamato Villa Magra e ristrutturano un antico fienile per farne un frantoio: la struttura, di ca. 500 mq, è risalente in gran parte all'800 ed era di proprietà della famiglia Avanzati, eminente famiglia della zona.

La struttura in pietra antica è considerata edificio storico, per il quale il comune di Castel del Piano ha predisposto una scheda particolare di classificazione. Per tale costruzione, fenomeni di sismicità indotta rappresenterebbero una grave criticità.

L'edificio che ospita il Frantoio Franci è attualmente adibito a più funzioni: in parte alla produzione di olio extra vergine di oliva pregiato, in parte allo stoccaggio di olio sfuso, un'altra porzione è riservata al magazzino di componenti di confezionamento e imballaggio, un'altra è dedicata all'imbottigliamento e all'etichettatura del prodotto finito e un'ultima ospita un'elegante sala degustazioni, visite, incontri di formazione, meeting ed è utilizzata come Sede Didattica dell'Università di Scienze Gastronomiche. Sulla sommità dell'edificio si trova una terrazza che permette di godere di una suggestiva vista panoramica a 360 °C.



FRANTOIO FRANCI

Descrizione Attività

Il Frantoio Franci produce olio extravergine di oliva di assoluta eccellenza, con una produzione che oggi si articola in dieci diversi prodotti dalle caratteristiche uniche. Tutte le etichette Frantoio Franci hanno una matrice e uno standard di qualità ben definito per caratteristiche organolettiche e parametri chimici che garantiscono ai consumatori la continuità qualitativa di anno in anno. Nel settore dell'olio extravergine di oliva di Qualità, il Frantoio Franci è uno dei produttori in assoluto più quotati.

Per la produzione agroalimentare in genere e, a maggior ragione, se parliamo di eccellenza, l'integrità del paesaggio è un elemento di fondamentale importanza ed è proprio il legame indissolubile tra eccellenza e un territorio incontaminato a rendere possibile la presentazione e l'affermazione dei prodotti verso i mercati più esclusivi. La Val d'Orcia, nella sua perfetta integrità, così come tutelato dall'UNESCO, è il vero **valore aggiunto** della produzione del Frantoio Franci.

FRANTOIO FRANCI

Le certificazioni



Certificazione di Conformità Agricoltura Biologica (reg. CEE 2092/91)
Certificazione di Conformità NOP (National Organic Programme)
Organismo di controllo ICEA



Certificazione IGP Toscano
Rilasciato da Consorzio Olivo Toscano
Organismo di controllo Certiquality



Certificazione Seggiano Dop
Rilasciato da Consorzio di Tutela Olivo Seggiano Dop
Organismo di controllo IMC



Certificazione BRC
British Retail Consortium – Global Standard Food
Organismo di controllo DNV



Certificazione IFS Food
International Food Standard – Global Standard Food
Organismo di controllo DNV

Inoltre:

- Certificazione di Conformità Agricoltura Biologica (reg. CEE 2092/91)
- Certificazione JAS (Japanese Agricultural Standard)
- Dal 2005 l'azienda è Sede Didattica dell'Università di Scienze Gastronomiche



FRANTOIO FRANCI

Produzione

L'azienda produce 10 diversi tipi di olio extravergine di oliva a marchio proprio, nonché realizza progetti di private labelling con prestigiosi brand tra cui Academia Barilla, Banfi, Lucini Italia, Morrison's, Harrod's, Marks&Spencer e ristoranti esclusivi tra cui Kuki'o Hawaii Golf Beach Resort, Beach Tree Restaurant at Four Season Resort Hualalai, Caina Restaurant at Nobis Hotel Stockholm.

Gli oli extra vergine del Frantoio Franci sono esportati in più di 40 Paesi nel mondo.

I prodotti base



Fiore del Frantoio il primo prezzo, un onesto olio extravergine di oliva “fatto con le olive”, è il prodotto ideale per gli usi quotidiani di cucina.

La Cinciallegra il biologico.

Frantoio Franci il prodotto base, tipicità ed ottimo rapporto qualità prezzo.

Frantoio Franci Toscano IGP il prodotto base con certificazione di origine.

FRANTOIO FRANCI

Le Selezioni



Rappresentano l'Eccellenza della nostra produzione, hanno superato uno standard di qualità molto rigido. Eleganza, pulizia, complessità. Lo stile Toscano in tre diverse interpretazioni per tre diversi livelli di intensità.

Olivastra Seggianese il fruttato leggero, un monovarietale, prodotto da oliveti secolari di Olivastra Seggianese, pianta tipica del Monte Amiata molto resistente al freddo. E' un olivo che sta più in alto degli altri.

Le Trebbiane il fruttato medio, olio di grande complessità ed eleganza. E' prodotto dall'omonimo oliveto sulla collina di Montenero d'Orcia con esposizione est.

Villa Magra il fruttato intenso, il simbolo dell'azienda. Il primo olio che abbiamo confezionato è uscito proprio con questa etichetta. Prende il nome dall'oliveto secolare distrutto dalla gelata del 1985 e reimpiantato nel 1987, si trova sulla collina di Montenero d'Orcia con esposizione nord, nord-est.

FRANTOIO FRANCI

I Cru



Esistono gli oli da meditazione? Probabilmente no, ma queste sono le cose che ci appassionano e ci divertono.

Villa Magra Grand Cru l'esaltazione della Toscana, eleganza e potenza, è la migliore produzione dell'oliveto Villa Magra. Morbido ed elegante, esprime la sua grande struttura con una lunghissima persistenza aromatica. Tecnicamente è il più difficile da realizzare.

Gemini la complessità e... qualcosa che non si può descrivere con le parole. Gemini è un capostipite, è un momento di creatività e di gioco, è un progetto in continua evoluzione, nasce dalla teorizzazione dell'olio perfetto.

FRANTOIO FRANCI

Premi

Rassegna Nazionale Oli Monovarietali - ASSAM Marche



Premio "Olio di Eccellenza" 2013 - monocoltivar Frantoio
Premio "Olio di Eccellenza" 2013 - monocoltivar Moraiolo

New York International Olive Oil Competition



Premio "Gold" 2013
Premio "Best of Class" 2013 - 2 oli premiati
Premio "Gold" 2014 - 2 oli premiati

JOOP - Japan Olive Oil Prize




Premio "Eccellenza" 2013
1° Premio, Categoria Intensi 2013

Premio Internazionale "Sol d'Oro"



Premio "Sol d'Oro", categoria Fruttato Intenso, 2009
Premio "Sol d'Oro", categoria Fruttato Intenso, 2013

Guida Oli d'Italia Gambero Rosso

	Premio	3	Premio	3	Foglie	2011
	Premio	3			Foglie	2012
Premio 3 Foglie 2014					Foglie	2013

Guida "L'Extravergine" - "Flos Olei" Guida ai Migliori Oli del Mondo curata da Marco Oreggia

Top 15 - Premio Miglior Olio dell'Anno 2002
Top 15 - Premio Miglior Frantoio dell'Anno 2003
Top 15 - Premio Miglior Olio dell'Anno 2005
Top 15 - Premio Frantoio dell'Anno 2008.
Top 15 - Premio Migliore Metodo di Estrazione 2009
Top 20 - Premio Frantoio dell'Anno
2010 <http://www.oliveoiltimes.com/reviews/flos-olei>



Top 20 - Premio Miglior Olio Blended-Fruttato Intenso 2011
Top 20 - Premio Miglior Olio Blended-Fruttato Intenso 2012
Top 20 - Premio Migliore Metodo di Estrazione 2013
Top Score - Punteggio 98/100 Flos Olei 2013
Top 20 - Premio Miglior Olio Blended- Fruttato Intenso 2014

Guida agli Extravergini - Slow Food Editore

Premio 3 Olive 2004
Premio 3 Olive 2005
Premio 3 Olive 2006
Premio 3 Olive 2007
Premio 3 Olive 2008 (2 oli premiati)
Premio 3 Olive 2009 (2 oli premiati)
Premio 3 Olive 2010 (2 oli premiati)
Premio "**Ghirlanda d'Olivo**", 10 oli premiati con le 3 Olive
Premio "Olio dell'Emozione" 2011
Premio "Grande Olio" 2012
Premio "Grande Olio" 2013 - 2 oli premiati
Premio "Grande Olio" 2014



Guida "L'Olio" Bibenda Editore



Premio 5 Gocce 2008
Premio 5 Gocce 2009

Premio 5 Gocce 2010

Selezione dei Migliori oli del Mondo, "Der Feinschmecker"



Top Selection - Olive Oil Award Nomination 2004, 5° Premio
2° Premio, 2005

1° Premio, 2006

2° Premio 2007

Top Selection - Olive Oil Award Nomination 2008, 4° Premio

Selezione dei Migliori Oli "Merum"



Merum-Selezione Olio 2006 - 3 Cuori

Merum-Selezione Olio 2007 - 3 Cuori

Merum-Selezione Olio 2008 - 3 Cuori

Merum-Selezione Olio 2009 - 3 Cuori

Merum-Selezione Olio 2010 - 3 Cuori

Merum-Selezione Olio 2011 - 3 Cuori

Guida "C'è Olio e ... Olio in Toscana" Carlo Cambi Editore



Premio Miglior Frantoio di Toscana 2003

Premio Miglior Frantoio di Toscana 2004

Premio Miglior Frantoio di Toscana 2005

2005, ultimo anno di pubblicazione della Guida..

Premio Nazionale "Ercole Olivario"



- 2° Classificato Categoria Extravergine Fruttato Intenso 2000
- 1° Classificato Categoria Extravergine Fruttato Intenso 2003
- 2° Classificato Categoria Extravergine Fruttato Medio 2006
- 2° Classificato Categoria DOP Fruttato Intenso 2006
- 1° premio Amphora Olearia 2007
- 1° Classificato, Categoria Dop Fruttato Leggero, 2008
- 1° Classificato, Categoria Dop Fruttato Medio 2010
- 2° Classificato Categoria Extravergine Fruttato Intenso 2013
- 2° Classificato Categoria DOP Fruttato Medio 2013

Concorso Internazionale "Monocultivaroliveoil.Expo"

- Premio "**Best of the World 2010**"
- Premio "**Gold 2010**" monocultivar Olivastra Seggianese
- Premio "**Best of the World 2011**" Premio "**Gold 2011**" monocultivar Olivastra Seggianese
- Premio "**Innovation of the Year**" - Frantoio Franci - Tuscany - Italy
- Premio "**Gold 2012**" Monocultivar Frantoio
- Premio "**Gold 2012**" Monocultivar Olivastra Seggianese
- Premio "**Dinasty of the Year**" 2012
- Premio "Gold 2013" Monocultivar Olivastra Seggianese
- Premio "Gold 2013" Monocultivar Frantoio
- Premio "Gold 2013" Monocultivar Moraiolo
- Premio "Gold 2013" Categoria Bio
- Premio "**Best of the World 2014**" Monocultivar Frantoio
- Premio "**Gold 2014**" Monocultivar Moraiolo
- Premio "**Gold 2014**" Monocultivar Frantoio
- Premio "**Best Packaging of the Year 2014**"



Premio Internazionale "Leone d'Oro"

- 1° Classificato Fruttato Intenso 1999
- 1° Classificato Fruttato Medio 2001
- 1° Classificato Fruttato Intenso 2005



Oil China

1° Premio Gold Medal, Fruttato Intenso 2007
2° Premio Silver Medal, Fruttato Intenso 2008
1° Premio Gold Medal, Fruttato Intenso 2009
1° Premio Gold Medal, Fruttato Intenso 2010
2° Premio Silver Medal, Fruttato Medio 2010



1° Premio Gold Medal, Fruttato Medio 2011
2° Premio Silver Medal, Fruttato Medio 2011
2° Premio Silver Medal, Fruttato Medio, 2012
2° Premio Silver Medal, Fruttato Medio, 2013

OlivAsia



1° premio Gold Medal, Fruttato Medio, 2006
2° premio Silver Medal, Fruttato Medio, 2007
1° premio Gold Medal, Fruttato Medio, 2008
2008, ultima edizione del concorso

Concorso Internazionale Olive d'Or Sial Canada



2° Premio "Goutte d'Argent" 2009
3° Premio "Goutte de Bronze" 2009
1° Premio "Goutte d'Or" 2013
1° Premio "Goutte d'Or" 2014

Los Angeles County Fair



Gold Medal 2006
Gold Medal 2007
Gold Medal 2008
Gold Medal 2009

Gold Medal 2010

Premio Internazionale Mario Solinas



3° Premio Fruttato Medio 2007

Premio Internazionale “Gourmesse”, Zurigo

1° Classificato Fruttato Medio 2001



Premio Nazionale Festambiente

2° Classificato Fruttato Intenso 1996
1° Classificato Fruttato Medio 1997
1° Classificato Fruttato Medio 1999
1° Classificato Fruttato Medio 2000
1° Classificato Fruttato Intenso Biologico 2003
2° Classificato Fruttato Intenso 2004
1° Classificato Fruttato Medio 2004
2° Classificato Fruttato Intenso 2005
1° Classificato Fruttato Medio 2005
1° Classificato Fruttato Intenso 2009



2° Classificato Fruttato Medio 2010
2° Classificato Fruttato Medio 2012
1° Classificato Fruttato Intenso Biologico 2012
1° Classificato Fruttato Intenso Biologico 2013
2° Classificato Fruttato Intenso 2014
3° Classificato Categoria biologico 2014
3° Classificato Categoria DOP/IGP 2014

Selezione Unioncamere della Toscana



Raccolta 1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013.

FRANTOIO FRANCI

Ad oggi, il Frantoio Franci ha ricevuto **272** Premi e Riconoscimenti Nazionali e Internazionali.

Tra essi si sottolineano i più importanti:

Frantoio Franci è la **prima azienda** a ricevere la “**Ghirlanda d’Olivo**”, il premio speciale per la continuità della qualità conferito dalla “Guida agli Extravergini” Slow Food per aver ottenuto il massimo punteggio “3 Olive” per 10 volte in 10 anni.

Frantoio Franci è anche **l’unica azienda al mondo** ad aver vinto 3 volte il “**Leone d’Oro**” dei Mastri Oleari, il più antico concorso internazionale. Per 9 volte è stato ottenuto il premio nazionale “**Ercole Olivario**”.

Nel 2009 e nel 2013 si è aggiudicata il 1° Premio nella categoria Fruttato Intenso del Concorso Internazionale “**Sol d’Oro**”.

Frantoio Franci è **l’unica azienda** a ricevere per 10 volte il premio Top 20 dalla Guida ai Migliori oli del Mondo curata da Marco Oreggia, chiamata “**L’Extravergine**” fino al 2009 e “**Flos Olei**” dal 2010

- “Miglior metodo di estrazione” nel 2009 e nel 2013,
- “Miglior olio dell’Anno” nel 2002 e 2005,
- “Miglior Fruttato Intenso Blended” nel 2011, 2012 e 2014
- “Frantoio dell’Anno”- premio al miglior produttore della Guida - nel 2003, 2008 e 2010, tra oltre 3.000 oli provenienti da 40 paesi.

La Guida “**Oli d’Italia**” del Gambero Rosso, ha assegnato al Frantoio Franci il premio “Tre Foglie” nel 2011, 2012, 2013 e 2014.

Nel 2003, 2004 e 2005, ultimo anno di pubblicazione della Guida “**C’è olio e olio in Toscana**”, ha ricevuto il premio “Miglior Frantoio di Toscana”.

La Selezione dei Migliori oli del Mondo organizzata dalla rivista tedesca **Der Feinschmecker** ha assegnato il 2° Premio nel 2005, il 1° Premio nel 2006 ed il 2° Premio nel 2007.

La rivista **Merum** ha assegnato agli oli del Frantoio Franci il massimo punteggio “3 Cuori” nella Speciale Merum Selezione Olio nel 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011.



FRANTOIO FRANCI

L'azienda Franci s.n.c. impiega 12 persone continuative + 4 stagionali, negli ultimi anni ha effettuato per ristrutturazioni/ampliamenti/miglioramenti aziendali i seguenti investimenti:

- Acquisto nuova linea di trasformazione delle olive
- Acquisto nuova linea di confezionamento dell'olio
- Ristrutturazione e ampliamento dei locali di produzione
- Investimenti per Certificazioni.

Per l'azienda Frantoio Franci che dista meno di 3 Km in linea d'aria dal sito dell'impianto geotermico, l'integrità paesaggistica e naturalistica della Val d'Orcia rappresentano un elemento di fondamentale importanza a complemento di una produzione tipica di alta qualità.

Alterazioni di questa preziosissima realtà naturalistica produrrebbero conseguenze di estrema gravità per questa attività produttiva, tali da comprometterne presupposti e prospettive in modo irreparabile.



L'AZIENDA AGRICOLA

L'azienda comprende circa 13.000 piante di olivo su un superficie complessiva di 56 ettari; vi sono, inoltre, 24 ettari di seminativi vari, cui si aggiungono altri 23 ettari in gestione produce cereali e olive; le olive, in particolare, rappresentano una produzione di altissima qualità, destinate al canale oli extravergine di oliva di eccellenza a marchio Frantoio Franci.

Tutte olive dell'azienda sono certificate I.G.P. dal Consorzio per la Tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano.

FRANTOIO FRANCI S.N.C.

Via A. Grandi 5
58033 Montenero d' Orcia
Grosseto - Italia
Tel +39 0564 954000
+39 0564 1830370
+39 0564 1830371
Fax +39 0564 954154

Coordinate GPS

42° 56' 41" N
11° 28' 21" E

email: info@frantoiofranci.it
www.frantoiofranci.it

LA PODERINA TOSCANA
Loc. Poderina
58030 Montegiovi
Grosseto - Italia



L'azienda la Poderina toscana è situata nel comune di Castel del Piano frazione Montegiovi.

L'azienda si estende su 25 ha. 22 ettari di oliveto con 5000 olivi di varietà locali (3000 di olivastra seggianese, frantoio, leccino e correggiolo) e 3 ettari di vigna (la maggior parte è sangiovese, poi malvasia, certificati biologici da “Q-Certificazioni”). L'azienda è composta di un edificio con al piano terreno il frantoio aziendale dove vengono frante le olive, la stanza di stoccaggio dell'olio, la stanza di stoccaggio del vino (con botti di rovere sloveno), la cantina, la stanza di lavorazione del vino (imbottigliatrice, pressa), l'ufficio con un bagnetto annesso e il laboratorio per lavori meccanici.



Al piano superiore è presente un ristorante con un'ampia sala di circa 50 posti a sedere, una cucina e un bagno. Inoltre all'ingresso si trova un'ampia terrazza.



L'azienda svolge attività di frangitura sia per conto proprio che per conto terzi con frangitura per certificazioni biologiche.

Produce due tipi di olio extravergine di oliva biologico: olio di Olivastra seggianese dop (100% olivastra seggianese), olio igp toscana con le olive raccolte nei propri oliveti .



AZIENDA BIOLOGICA AD ENERGIA RINNOVABILE

Dai propri vigneti raccoglie uva per la produzione di vino biologico: vino Montecucco DOC (100% Sangiovese) e IGT Toscana



TUTTI I PRODOTTI DELL'AZIENDA SONO BIOLOGICI E CERTIFICATI DA Q-CERTIFICAZIONI



Ha anche un AGRITURISMO con ristorante aziendale dove vengono proposti i piatti della cucina tipica amiatina con prodotti dell'azienda e di altre aziende locali.

I nostri prodotti sono molto apprezzati sul mercato estero, infatti l'esportazione all'estero rappresenta il 70% sul fatturato. I paesi principali dove vengono esportati sono: **Stati Uniti, Australia, Giappone, Danimarca, Belgio, Svizzera e Austria**

L'eccellente qualità di tutta la nostra produzione è stata riconosciuta ottenendo parecchi premi.

I PREMI



2013

Extrascapè 2013 > Premio Speciale Olio Giusto: il migliore olio nel migliore paesaggio

Festambiente 2013 > Selezionato come miglior vino bianco bio d'Italia Intregona Igt Toscana

Festambiente 2013 > Categoria Oli biologici - Fruttato Leggero - Terzo Posto Etichetta oro D.O.P. Seggiano

Selezione oli Extravergini di Oliva Dop e Igp della Toscana 2012-2013 > Selezionato come D.o.p. Seggiano

Orciolo d'Oro 2013 > Categoria Oli Biologici - Fruttato Medio - Distinzione per Etichetta Argento

Orciolo d'Oro 2013 > Categoria Oli D.O.P. / I.G.P. - Fruttato Intenso - Gran Menzione Etichetta Oro Dop Seggiano

Premio Biol 2013 > Medaglia Argento per Etichetta Argento

Premio Oil China 2013 > Medaglia bronzo assoluta nella categoria oli biologici

Olive Japan 2013 International Extra Virgin Olive Oil Competition Medaglia d'Oro per l'etichetta bio D.O.P. Oro

Olive Japan 2013 International Extra Virgin Olive Oil Competition Medaglia d'Oro per l'etichetta bio Argento

2012

Olivo della Strega > I° premio categoria Fruttato Medio

Oil China > Medaglia bronzo assoluta - Categoria oli biologici

Selezione oli Extravergini di Oliva Dop e Igp della Toscana 2011-2012 > Selezionato come unico produttore di Dop Seggiano

Orciolo d'Oro 2012 > Gran Menzione Etichetta Argento

Premio Biol > Medaglia Argento per etichetta Oro e Argento

2011

Oil China > Medaglia bronzo assoluta - Categoria oli biologici

Festambiente Rassegna dei Vini Biologici > Primo Passo di Montegiovi selezionato tra i migliori vini da dessert nella sua categoria e segnalato dalla Camera di Commercio di Grosseto tra i migliori vini da dessert della Provincia.

Premio Armonia > Gran Menzione Etichetta Argento

Premio Bioenergy Best Practices > Terza classificata - Categoria Biomassa

D.O.P. Seggiano > Tra le prime cinque aziende ad imbottigliare per la Denominazione di Origine Protetta Seggiano riconosciuta nel 2010

2010

Olivo della Strega > I° posto - Categoria Olivastra Seggianese
Biol (Premio internazionale di olio biologico) > Menzione come Olio di Qualità per parametri organolettici e analitici
Oil China > medaglia argento assoluta- Categoria oli biologici
BioCordoba > > medaglia

2009

Olivo della Strega > II° posto - Categoria fruttato medio
Oil China > medaglia argento - Categoria fruttato medio

2003

Olivo della Strega > 2° premio - Categoria fruttato leggero
Festambiente > premio etichetta più originale al vino Marracone 2004

2001

Oliva d'Oro > 3° classificato

LE GUIDE



2014

Guida Flos Olei > Punteggio 89 Etichetta Argento

2013

Guida Flos Olei > Punteggio 89 Etichetta Argento

Gambero Rosso Oli di Italia > 2 foglie

Guida Vini Bio d'Italia 2013

2012

Guida Flos Olei > Punteggio 87 Etichetta Argento

Gambero Rosso Oli di Italia > Primo anno in guida, 2 foglie

Guida Slow Food > inserimento in guida

Guida Vini Bio d'Italia 2012

2011

Guida Slow Food > due olive etichetta argento un'oliva etichetta Oro

Guida ai vini bio d'Italia 2011

Guida Flos Olei > punteggio 84 Etichetta Argento

2010

Bibenda Ais > 4 gocce

Guida ai vini bio d'Italia 2010

Guida Slow Food > 1 oliva
Flos Olei > punteggio 84 Etichetta Argento
Guida Espresso > voto 15,5 Marracone Sangiovese Biologico

2009

Guida Slow Food > 1 oliva
Guida vini bio d'italia

2008

Bibenda Ais > 4 gocce
Guida vini bio d'italia

2007

Bibenda Ais > 4 gocce
Guida vini bio d'italia

2006

Guida vini bio d'italia

2005

Guida vini bio d'italia

Attualmente l'azienda La Poderina da lavoro a 5 persone che seguono tutte le fasi delle lavorazioni, l'agriturismo ed il ristorante.

Dopo l'investimento iniziale, l'azienda nel corso degli anni, non si è mai fermata ed infatti è stata fatta l'istallazione di un impianto fotovoltaico da 20 kwatt nel 2009, dal 2011 istallazione di macchinari di ultima generazione sperimentali fabbricati dall'azienda Agrivision in collaborazione con l'Università di Firenze per l'estrazione dell'olio di oliva, istallazione di una caldaia a Biomasse che funziona con i nocciolini delle olive provenienti dalla frangitura e la legna proveniente dalla potatura degli olivi, investendo, in modo continuativo, le proprie risorse sempre all'interno dell'azienda.

La Poderina Toscana si trova molto vicina alla zona dove deve essere impiantata la centrale geotermica, a circa 2,7 Km in linea d'aria e questo è per noi fonte di preoccupazione.

All'interno della nostra azienda è presente una sorgente d'acqua spontanea bene prezioso che vogliamo tutelare.

Essendo un'azienda che produce esclusivamente prodotti biologici, la presenza di una centrale geotermica nelle vicinanze rappresenta un danno importante per l'azienda sia a livello produttivo visto le caratteristiche ambientali di cui ha bisogno il terreno per ottenere le certificazioni biologiche sia a livello di immagine. In effetti molti clienti apprezzano i prodotti della nostra azienda con la consapevolezza che vengono prodotti in un ambiente sano ed incontaminato. In presenza di una centrale nelle vicinanze, questo aspetto della nostra produzione andrebbe perso suscitando una grande perdita per l'azienda.

L'azienda è molto radicata nel territorio, con il suo ristorante spesso utilizza prodotti biologici dell'orto e del frutteto. Molti clienti che arrivano, sia in azienda che al ristorante, lo fanno perché credono, come in effetti è fino ad ora, che questo angolo di toscana sia ancora integro ed incontaminato.

Come azienda facciamo parte della comunità del cibo ad energia rinnovabile promossa da slow food. Noi siamo stati tra i primi ad entrare nella comunità ma utilizzando fonti rinnovabili diverse, come fotovoltaico e biomassa per recupero scarti del frantoio e potature.

Vorremmo veramente che gli investimenti presenti e futuri sul territorio venissero fatti consapevolmente e non solo con ottica economica temporanea. Puntare su fonti geotermiche non garantisce la totale rinnovabilità né tantomeno che questa sia pulita.

Gli investimenti che vorremmo vedere sono di tipo turistico, movimenti verdi, incremento di mobilità ciclabile, aziende incentivate per produzioni bio e da fonti pulite, sentieri rimessi a nuovo (sia in montagna ma anche che possano collegare paesi più lontani),

attenzione al recupero di borghi medioevali, cura nella costruzione di nuovi edifici, tutto questo potrebbe sicuramente migliorare l'efficienza energetica e attirare un tipo di turismo nuovo ma consapevole. Perché poi tutte queste attenzioni si ripercuotono nei prodotti che escono da questi territori, così come sulle strutture ricettive e anche i ristoranti. Abbiamo la Val d'Orcia a due passi dove sicuramente non si contempla un'ottica di investimenti su energie che possano deturpare il territorio da un punto di vista di immagine e di inquinamento.



AZ. AGR. LANZINI E SACCHI

L'Azienda Agricola Lanzini e Sacchi è situata in località Montenero d'Orcia nel comune di Castel del Piano e si estende su oltre 60 ettari di terreno .

Le colture in seminativi sono per circa 30 ettari , poi abbiamo 3 ettari di vigneto DOC MONTECUCCO e 3 ettari dedicati all'oliveto.

Infine nel restante terreno oltre ad avere un fondo chiuso ed un'area addestramento cani da lepre è stato effettuato un rimboschimento (circa 3 ettari) di piante micorizzate di tartufo scorzone bianco .

Il nostro vino del quale produciamo, sia la DOC Montecucco , DOC Maremma Toscana ed IGT è venduto quasi esclusivamente in Italia ed in Belgio sia sfuso che imbottigliato.

Gli investimenti negli ultimi anni sono molteplici : circa 2 terzi dei vigneti sono nuovi e gli immobili di nuova costruzione sono stati fatti tutti nel 2007.

Gli immobili sono composti da 2 abitazioni per una superficie di circa 200 metri + le suddette corti di altri 200 metri, infine la cantina composta da locale vinificazione, bottaia, degustazione, magazzino ed imbottigliamento per una superficie di 250 metri.

Per quanto riguarda la distanza dall'area d'impianto saremmo a circa 3 km e per le sorgenti ne abbiamo 1 naturale ed 1 lago artificiale.

Le attività nell'azienda sono svolte da noi proprietari



L'azienda

Lasciando la SS Grosseto-Siena, salendo verso il Monte Amiata in una zona incontaminata della Val d'Orcia, si trova Montenero; e qui ad un'altezza che varia tra i 250 ed i 300 metri s.l.m. si trova l'Azienda Le Vigne. Nata nel 1970 dalla riunificazione di tanti piccoli appezzamenti, in pochi anni raggiunge un'estensione di circa 300 ettari, destinati alla coltivazione di cereali, vigneti ed oliveti.

All'inizio degli anni '90 l'Azienda Le Vigne affronta un periodo di conversione allo scopo di ottenere prodotti di alta qualità. Vengono impiantati nuovi oliveti e migliorati quelli esistenti; si impiantano anche i vigneti ed inizia la produzione del Montecucco DOC.

L'estensione dei nostri vigneti ha raggiunto circa i 10 ettari, secondo noi la dimensione ottimale che possiamo gestire direttamente, dove grazie all'ottima esposizione e alla composizione del terreno vengono prodotti il Fontecuoia Montecucco Riserva & Sangiovese Fontecuoia Montecucco Rosso e l'IGT Maremma Toscana Sangiovese; due diversi extra vergine : Le Vigne ed Olivetaccio. Infine le grappe: Fontecuoia e Fontecuoia Riserva, ottenute entrambe dalla distillazione delle vinacce fresche di uva proveniente dai nostri vigneti.

La ricerca di prodotti di alta qualità ci porta continuamente ad aggiornarci sull'impiego delle più moderne attrezzature, senza mai dimenticare la cura e la passione che i prodotti della terra, come vino ed olio, richiedono.

I vigneti

PETIT VERDOT

Il Petit Verdot è un vitigno originario della zona del Médoc, in Francia, dove viene usato in percentuali variabili per la produzione di alcuni Bordeaux, e diffuso in alcune regioni italiane, dove riesce ad esprimersi in modo davvero eccellente nella Maremma livornese, nella Maremma grossetana e nell' Agro Pontino.

Tuttavia, risulta essere un vitigno molto esigente per la maturazione, tanto che spesso il suo migliore potenziale viene espresso lontano dai luoghi di origine. La vendemmia viene effettuata tra fine settembre e metà ottobre perché le caratteristiche del Petit Verdot sono quelle di maturare tardivamente, dando ottimi risultati in zone caratterizzate da clima caldo, molto soleggiato, costantemente ventilato e con scarsissime precipitazioni durante la fase vegetativa.

CABERNET SAUVIGNON

Vitigno di origine bordolese, nelle zone del Médoc e delle Graves, è senz'altro la varietà più rinomata al mondo per la produzione di vini di grande qualità e longevità. In Italia ne esistono molte versioni, sia in purezza che con altri vitigni rossi. Ha grandi capacità di adattamento alle più disparate condizioni climatiche e tecniche di vinificazione, mantenendo le sue caratteristiche di riconoscibilità pur esprimendo perfettamente anche quelle del terroir. E' in grado di produrre vini intensi già nel colore, ricchi di tannini e sostanze aromatiche, capaci di lungo invecchiamento; grazie alla grande struttura di questo vitigno, si possono osare lunghe macerazioni e affinamento in legno, soprattutto rovere francese, che gli consentono di esprimere nel tempo un bouquet complesso e affascinante. Ha foglia media, pentalobata e dentellata; grappolo medio-piccolo, oblungo, cilindro-piramidale, di buona compattezza, con un'ala spesso evidente; acino di dimensioni medie, quasi rotondo, con buccia molto resistente, blu-nera con sfumature violacee, ricca di pruina.

MERLOT

Questo vitigno a bacca nera, il cui nome deriva dalla particolare predilezione che ha il merlo per le sue bacche, è originario della Gironda, nel Sud-Ovest della Francia. Si parla del Merlot sin dal 1700, ma la prima descrizione dettagliata appartiene al Rendre (1854). Nella maggior parte delle zone vitivinicole del mondo, il Merlot è compagno inseparabile del Cabernet Sauvignon; i due vitigni si integrano perfettamente: il primo donando al vino il suo frutto pieno e precoce, il secondo una maggiore aristocraticità e longevità. Ha foglia media, pentagonale, trilobata e quinquelobata; grappolo medio, piramidale più o meno spargolo, con una o due ali e peduncolo legnoso di colore rosato; acino medio, rotondo di colore blu-nero con buccia di media consistenza ricoperta da abbondante pruina. Predilige terreni collinari, freschi, con buona umidità durante l'estate in quanto soffre la siccità. I sistemi di allevamento più adatti sono il Cordone speronato e il Guyot che assicurano un buon ombreggiamento dei grappoli al fine di evitare repentini abbassamenti dell'acidità fissa.

IL SANGIOVESE

Fra le più diffuse uve d'Italia, il Sangiovese è il re incontrastato dei vini rossi del centro Italia dove è praticamente presente in ogni zona e la sua fama è tale che ha raggiunto anche gli appassionati del mondo.

L'Italia è notoriamente un paese la cui ricchezza ampelografica è così vasta che ogni regione possiede le proprie uve autoctone, un patrimonio che conta oltre 400 specie diverse e che negli ultimi anni i produttori stanno cercando di rivalutare come non era mai accaduto nella storia enologica recente del paese. Molte di queste uve contraddistinguono il vino Italiano nel mondo e sono divenute sinonimo di vini di alta qualità. Fra i rappresentanti di questo successo si trova anche il Sangiovese, che nelle sue diverse varietà clonali, continua a dare prova delle sue indiscusse qualità grazie anche alle varie espressioni dei territori in cui viene coltivato. Il Sangiovese è presente nella maggioranza dei vini del centro Italia e lo si trova praticamente in tutti i vini rossi della Toscana, Umbria e Marche, spesso vinificato in purezza ma anche utilizzato, in percentuali diverse, insieme alle altre uve locali delle regioni così come alle uve internazionali.

Il Sangiovese - esattamente come il Pinot Nero - ha una capacità di mutamento molto elevata tanto che oggi si conoscono decine di varietà clonali tutte appartenenti a quest'uva.

Le diverse varietà clonali di Sangiovese sono generalmente definite con termini specifici e che diventano tipici in specifiche zone. Altri termini utilizzati per il Sangiovese Grosso sono Sangiovese Forte e Inganna Cane, mentre per il Sangiovese Piccolo si ricordano Cordisco, Morellino, Sangiovese, Sanviceto, Uva Tosca e Primitico. La relativamente semplice capacità di mutare del Sangiovese ha costretto i produttori ad operare rigide selezioni clonali in modo da individuare le varietà più adatte alla produzione di vini di qualità. Il Sangiovese, anche se questa è una caratteristica che potrebbe ben adattarsi a qualunque altra uva, produce vini con qualità piuttosto diverse, da vini piuttosto acidi e con colore tenue, fino a vini robusti e alcolici con colori intensi. Questa caratteristica è fortemente condizionata dalle pratiche colturali in quanto il Sangiovese è un'uva che tende a produrre abbondanti raccolti.

Il Sangiovese è una varietà d'uva a maturazione tardiva, ha un'ottima capacità di adattamento nei diversi tipi di suoli, tuttavia preferisce terreni con una buona percentuale di sedimenti calcarei capaci di fare esaltare i suoi migliori ed eleganti aromi così come le sue migliori qualità. Generalmente i vini prodotti con Sangiovese in purezza hanno un'acidità piuttosto elevata e un alto contenuto di tannini, un colore moderato e una struttura media, la sua tendenza alla sovrapproduzione costringe i produttori ad una pratica colturale piuttosto scrupolosa in modo da mitigare la sua irruenza.

Oltre al Canaiolo Nero, oggi si tende a miscelare il Sangiovese con il Cabernet Sauvignon e il Merlot, capaci di rendere il vino più morbido e allo stesso tempo di aumentare la struttura, e in misura minore, Syrah e altre uve Italiane a bacca rossa. I vini Sangiovese sono generalmente fatti maturare in botti grandi - in accordo alla tradizione tipica dell'Italia centrale, tuttavia le moderne pratiche enologiche hanno favorito l'introduzione della barrique e che oggi è molto utilizzata per i vini prodotti con quest'uva. Raramente il Sangiovese viene fatto maturare in contenitori inerti, come acciaio o cemento - poiché la sua acidità risulta piuttosto evidente a differenza di quei vini fatti maturare in contenitori di legno. Data la sua elevata acidità e astringenza, il Sangiovese risente profondamente dell'andamento dell'annata e i migliori risultati si ottengono in stagioni calde e secche. La longevità dei vini prodotti con Sangiovese è dipendente dalla qualità dell'uva e delle pratiche enologiche e solitamente è compresa fra i 2 e gli 8 anni, tuttavia non mancano casi in cui i suoi vini vadano oltre i 20 anni.

I VINI



Fontecuoia Riserva

È il vino più importante dell'Azienda, quello che più ci rappresenta. Lo produciamo soltanto nelle annate migliori, quando le uve presentano determinate caratteristiche. Fontecuoia Riserva è ottenuto dai migliori grappoli del nostro Sangiovese, selezionati e raccolti a mano.

La fermentazione avviene lentamente in contenitori di acciaio e legno di piccole dimensioni, così da poter effettuare follature manuali e ripetuti delastage.

Il controllo costante delle temperature ci permette di prolungare i tempi di fermentazione per ottenere una migliore estrazione dei colori e del corredo polifenolico.

La fermentazione malolattica avviene in barriques, dove il vino è lasciato per 18 mesi. Prosegue poi l'affinamento in bottiglia.



Sangiovese

Le Vigne Montecucco Sangiovese è ottenuto da uve di Sangiovese raccolte manualmente nei vigneti di proprietà, con un'accurata cernita, privilegiando i grappoli più piccoli e meglio esposti.

La fermentazione alcolica avviene lentamente in serbatoi di acciaio di piccole dimensioni, procedendo con follature manuali e ripetuti delestage. Il controllo costante delle temperature ha permesso un'ottima estrazione dei colori del corredo polifenolico ed un'evoluzione sensoriale dei profumi.

Dopo la fermentazione malolattica, svoltasi regolarmente dopo la vinificazione, il vino è stato posto in barriques nuove di rovere francese, dove ha riposato per dodici mesi ed infine segue un periodo di affinamento in bottiglia che conclude l'iter evolutivo di questo vino.

Organoletticamente si presenta ben strutturato, piacevole, caratterizzato da un colore rosso rubino intenso e da note sensoriali speziate che ricordano la confettura di frutti di bosco e con marcate note di tabacco. La struttura tannica è consistente, evidenziando leggeri tocchi di legno in perfetta armonia con i tannini nobili ed intensi provenienti dalle uve di origine.

La complessità di questo vino e la persistenza dei suoi aromi lo rendono maturo, strutturato ed allo stesso tempo equilibrato e piacevole.



Cupilaio

Il Cupilaio è ottenuto da uve Sangiovese e in una percentuale del 10-15% di Merlot raccolte manualmente nei vigneti di proprietà.

I vigneti dai quali si ottiene questo vino sono giovani, con un potenziale enorme, conferitogli dal tipo di terreno, argilloso, povero di sostanza organica e minerale, adatto a produzioni con rese bassissime e di elevata qualità.

La fermentazione alcolica è avvenuta lentamente in serbatoi di acciaio inox con controllo costante della temperatura, questo ha permesso una migliore estrazione dei colori ed un'evoluzione sensoriale dei profumi.

Dopo la fermentazione malo lattica il vino ha avuto un veloce passaggio in legno, dopodiché è rimasto ad affinare un anno in vasche di cemento fino al momento dell'imbottigliamento.

Si presenta di colore rosso intenso con aromi fruttati, ben bilanciato al palato e particolarmente fresco e strutturato.



Igt Maremma Toscana

Le Vigne Maremma Toscana è un vino che si presenta ben bilanciato al palato, di colore rosso intenso, con aromi fruttati e particolari note di frutto di bosco. Ottenuto da uve Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot raccolte durante il mese di settembre attraverso una vendemmia manuale selettiva, il mosto viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox dove attraverso un controllo costante della temperatura tra i 19° e i 23° gradi permette di preservare gli aromi varietali.

Dopo la fermentazione malolattica il vino viene fatto affinare nell'acciaio per circa quattro mesi fino al momento dell'imbottigliamento.

Si presta ad essere abbinato per antipasti, primi piatti ed è ottimo anche con preparazioni di carne e pesce di maggiore importanza.

GLI OLII



Olio Extra Vergine di Oliva Le Vigne

L'Olio Extra Vergine di Oliva Le Vigne è un assemblaggio di tre diverse varietà: Frantoio, Moraiolo e Leccino. Le olive tutte provenienti da oliveti aziendali sono raccolte a mano. Il sistema di estrazione avviene in impianto a ciclo continuo. Non essendo filtrato, Le Vigne appare velato di colore verde intenso. Si presenta all'olfatto con un fruttato netto di oliva con sentore di erba verde appena tagliata, cardo e carciofo.

Pur avendo una persistenza aromatica elevata, è tuttavia elegante con un gusto leggermente amaro e piccante.

Per il suo sapore particolarmente deciso si presta perfettamente a cotture lunghe (spezzatini di carne, salse di pomodoro) ed insaporisce in modo inconfondibile le preparazioni in cui si richiede un tocco profumato e fresco.



Olio Extra Vergine di Oliva "Olivetaccio"

L'Olio Extra Vergine di Oliva Olivetaccio è un monovarietale ottenuto da una sola varietà di olivo, l'Olivastra Seggianese, pianta originaria del Monte Amiata. Le olive sono raccolte per brucatura a mano.

L'olio ha un colore verde con riflessi giallo oro, velato perché non filtrato. Si presenta all'olfatto con un fruttato tenue, ma netto di oliva fresca con sentore di mandorla dolce. Il sapore è particolarmente armonioso, per questo è ottimo usato a crudo su verdure, carpacci di carne o pesce, anche sui formaggi o in cottura su carni bianche poiché riesce ad esaltare le qualità dei cibi senza alterarle.

LE GRAPPE



Le Vigne Grappa Riserva

Le Vigne Grappa Riserva si ottiene lasciando riposare il distillato ottenuto dalle vinacce fresche di uva Sangiovese utilizzata per il Montecucco Sangiovese DOC in piccole botti di rovere per almeno dodici mesi.

Si ottiene così un prodotto dal colore che varia dal paglierino dorato all'ambrato intenso, dal profumo persistente, con un gusto asciutto, rotondo, armonico.



Le Vigne Grappa Bianca

Le Vigne Grappa Bianca è ottenuta tramite distillazione dalle vinacce fresche dell'uva Sangiovese, quella dalla quale abbiamo ottenuto il vino Montecucco Sangiovese DOC. Di colore trasparente, si presenta con un profumo vinoso molto intenso, dal sapore asciutto.

RASSEGNA STAMPA

- Amica (Nov 2002)
- Cucina & Vini (Oct 2003)
- Discovering wine Country Tuscany
- Enoteca Italiana Edizione 2005 Vini Premiati D'Italia
- Go Wine Montecucco
- I Vini Di Veronelli 2009
- L'Extravergine -Guida ai Migliori Olii d'Italia 2003
- L'Extravergine -Guida ai Migliori Olii d'Italia 2005
- VI Selezione Vini di Toscana
- VIII Selezione dei Vini di Toscana
- Le Guide dell'Espresso - I Vini d'Italia 2005
- Le Guide dell'Espresso - I Vini d'Italia 2008
- Merum Sommer Germany 2005
- Mondo - Wein der Welt
- Selezione degli Oli Extravergini di Toscana 2000
- Vini Buoni d'Italia - I 1000 Migliori Produttori - Edizione 2006



AZIENDA LE VIGNE

58033 Montenero d'Orcia, Grosseto

tel-fax (+39) 0564 954116

email: info@aziendalevigne.com

UFFICI AMMINISTRATIVI

Responsabile info@aziendalevigne.com

Tel (+39) 0564 954116 Fax (+39) 0564 954116

 skype: azlevigne

UFFICI COMMERCIALI

Direttore Italia cbartolini@aziendalevigne.com

Export info@aziendalevigne.com

Tel (+39) 0564 954116 Fax (+39) 0564 954116

CANTINA

Responsabile Cantina : info@aziendalevigne.com

Tel e Fax (+39) 0564954116

AZIENDA AGRICOLA

Responsabile Azienda Agricola e Negozio Aziendale info@aziendalevigne.com

Responsabile Vigne info@aziendalevigne.com

PUNTO VENDITA & VISITE CANTINA

Tel.(+39) 0564954116

AZIENDA AGRICOLA MARINELLI

L'Azienda *Il Territorio* *Prodotti* *Contatti*



Azienda Agricola
Marinelli
Pod. Marinelli 74 - Montenero
Castel del piano (GR)
Toscana- Italia



L'Azienda *Il Territorio* *I Prodotti* *Contatti*

Il Territorio



Il Territorio che circonda l'Azienda agricola Marinelli è quello del Monte Amiata, vulcano in epoca remota ma oggi splendida cornice di incantevoli paesaggi e di ottima terra da coltivare ricca di minerali e di storia.

Situitata nel Comune di Castel del Piano, precisamente nella frazione di Montenero, l'azienda Marinelli si trova a metà strada tra il monte Amiata e la maremma a pochi chilometri dalla montagna ma ad equidistanza dal mare inoltre è pinamente compresa nella zona enologica del vino Montecucco, che negli ultimi anni ha avuto un vero e proprio incremento di produttività e di qualità



L'Azienda Il Territorio



I Prodotti Contatti

L'azienda Agricola Marinelli

A Pochi chilometri dal Monte Amiata, su un terreno particolarmente galestroso e ciottoloso ad un'altitudine di 370 metri sul livello del mare si estendono i 13 ettari dell'Azienda Agricola Marinelli, di cui 7 a vigneto e 3 ad oliveto, sapientemente condotta dai coniugi Franco e Caroline Mascelloni.

La lunga esperienza del signor Franco, maturata presso un'azienda del Brunello di Montalcino, si unisce al metodo tradizionale della raccolta manuale.

La crescente richiesta del prodotto vinario, specialmente dal mercato estero, ha reso necessario l'ampliamento di nuovi locali idonei a soddisfare la moderna organizzazione commerciale voluta dalla famiglia Mascelloni che, nell'estate del 2006, ha così potuto realizzare un nuova cantina e successivamente, con l'impianto di nuovi ettari di vigneto ed oliveto è diventata una delle realtà territoriali più competitive nella produzione del vino Montecucco.

*Anche l'olio Extravergine di oliva è dunque molto importante nella produzione di quest'azienda a conduzione familiare, perchè non esiste cucina toscana in cui l'olio non sia elemento base dei piatti tipici di questa terra meravigliosa che ci viene invidiata da tutto il mondo.
Franco e Caroline ne producono ben 3 tipi, per la delizia dei palati fini e dell'arte culinaria.*

L'immobile e gli appezzamenti di terreno sono ubicati nell'azienda Agraria nel comune di Castel del Piano (GR), agro di Montenero d'Orcia, località Podere Marinelli. I terreni sono a coltura prevalente di vigneto, oliveto e con una piccola porzione di bosco e presentano una superficie complessiva di HA 10.00 circa.

Limitrofo è stato edificato nel 2006 un immobile ad uso cantina. L'azienda agraria è ubicata nell'attuale P.R.G. del comune di Castel del Piano nel territorio extra-urbano in zona "E-AGRICOLA". L'Azienda si estende in un unico appezzamento servito da stradoni dentro i confini. Per quanto riguarda la stabilità geomorfologica dell'area, nella zona non si hanno segnalazioni di dissesti attivi o quiescenti, così come nelle zone circostanti. L'immobile di destinazione d'uso agricolo di cantina per vinificazione, invecchiamento, e magazzino/imbottigliamento vino, insiste su un unico piano terreno. La struttura portante è del tipo in muratura (blocchi poroton cm.30) e fondazioni in c.a., di recente costruzione. Adiacente ci sono le abitazioni della famiglia. Si tratta di un antico casale ristrutturato negli ultimi anni, tutto in pietra. La produzione vinicola si aggira sulle 30000 bottiglie di vino di DOC Montecucco e 10000 bottiglie di vino IGT TOSCANA, più circa 100 q.li di vino sfuso.



Limitrofo all'immobile sono presenti i vigneti. Essi si estendono su una superficie di circa 7 HA tutti iscritti a DOC MONTECUCCO e DOCG MONTECUCCO . Solo una piccola parte (1000 viti), iscritti come IGT TOSCANA BIANCO e ROSATO. La prevalenza delle varietà è di tipo sangiovese in percentuale del 90% . Le restanti uve sono merlot, ciliegio e bianco. L'interi appezzamenti di vigneto sono in piena produzione.

La VIGNA I VENTI che si trova nelle vicinanze della cantina risale per 1 ettaro e 300 metri al 1998 e per mezzo ettaro al 1985.

La VIGNA LA QUERCIA è di 1 ettaro e 300 metri circa e risale all'anno 2000.

La VIGNA L'ALBORELLA di circa 2 ettari e mezzo risale al 2003.

La VIGNA IL PRESONE di 1 ettaro e 400 metri circa risale al 2007.

Per quanto riguarda l'oliveto ci sono circa 700 piante di olivo tutte in produzione con una maggioranza della varietà correggiolo.

Tutti gli appezzamenti sono dotati di stradoni interni e di proprietà dell'azienda.

L'azienda è stata fondata nel 2000 e successivamente sono stati fatti degli investimenti importanti per arrivare alla situazione attuale.

L'azienda è a conduzione familiare e nei periodi di massimo lavoro si avvale di collaborazioni esterne. La produzione viene venduta per 80% in Italia e il restante in **Europa e Giappone**.

Nel corso degli anni sono stati vinti diversi premi soprattutto per la produzione olearia.



L'Azienda Il Territorio

*Azienda Agricola
Marinelli*

I Prodotti Contatti

Contatti

Pod. Marinelli 74 - Montenero
Castel del piano (GR)
Toscana - Italia

Tel. 0564.954039
Cell. 347 8548341

Email: aziendamarinelli@libero.it