

Panella Monica

Da: Comune di Castel del Piano [comune.casteldelpiano@postacert.toscana.it]
Inviato: venerdì 22 agosto 2014 13:25
A: dgsalvanguardia.ambientale@pec.minambiente.it; ene.rme.div6
@pec.sviluppoeconomico.gov.it; regionetoscana@postacert.toscana.it
Oggetto: Prot. N.6719 del 22-08-2014 - IMPIANTO PILOTA GEOTERMICO DENOMINATO
MONTENERO DA REALIZZARSI NEL COMUNE DI CASTEL DEL PIANO
Allegati: PODERE DEL VESCOVO.pdf; POGGIO STENTI.pdf; POZZUOLO.pdf; VIVAI
MOSCATELLI.pdf; TROTTOLO.pdf; Segnatura.xml



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

E.prot DVA – 2014 – 0027522 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 10:34
A: dgsalvanguardia.ambientale@pec.minambiente.it; ene.rme.div6@pec.sviluppoeconomico.gov.it; regionetoscana@postacert.toscana.it
Oggetto: POSTA CERTIFICATA: Prot. N.6719 del 22-08-2014 - IMPIANTO PILOTA GEOTERMICO DENOMINATO MONTENERO DA REALIZZARSI NEL COMUNE DI CASTEL DEL PIANO
Allegati: daticert.xml; postacert.eml (3,58 MB)
Firmato da: posta-certificata@pec.aruba.it

--Questo è un Messaggio di Posta Certificata--

Il giorno 25/08/2014 alle ore 10:34:27 (+0200) il messaggio con Oggetto "Prot. N.6719 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:

opec275.20140825103427.04000.01.4.16@pec.aruba.it

AZIENDA AGRICOLA PODERE DEL VESCOVO



IL PODERE

L'oasi naturale, dalla quale il Podere del Vescovo domina un paesaggio di rara bellezza, è situata nell'alta maremma sulla linea di confine tra le province di Siena e Grosseto. Il Podere si estende per 90 ettari collinari a margine del torrente Ente e del fiume Orcia, vicino alla nobile Montalcino e prossimo a mete prestigiose quali Pienza, l'abbazia di S. Antimo, Castiglione d'Orcia, Radicofani, le terme di Saturnia e di San Filippo, Bagno Vignoni, il mare dell'Argentario, il parco naturale del Monte Amiata e dell'Uccellina e, tutto intorno, pievi suggestive, borghi, insediamenti sparsi che creano riferimenti storici, artistici e ambientali di eccezionale valore.

La Val d'Orcia è stata dichiarata dall'UNESCO patrimonio dell'umanità per il suo pregio naturalistico e storico.

Il complesso abitativo è costituito da un tipico casale recentemente ristrutturato nel rispetto della tradizione locale; i filari di cipressi, i campi coltivati a cereali, le vigne autoctone, gli ulivi secolari e le macchie boschive che circondano il Podere conservano colori, sapori e odori del mondo rurale. E' questo il territorio del vino Montecucco D.O.C.G, dell'olio extravergine d'oliva Seggiano D.O.P e del rinomato I.G.P. Toscano. L'azienda agricola si estende per 90 ettari sul versante orientale del tratto collinare ai margini dei fiumi Ente ed Orcia; 42 ettari sono coltivati a seminativo, 21 ad oliveto, 3 ettari a vigneto mentre la restante parte è costituita da pascoli e dal bosco che trova continuità con la proprietà demaniale.

Il rustico, adibito a struttura ricettiva a seguito di una radicale e recente ristrutturazione, è collocato in prossimità del crinale della collina, ad un'altitudine di circa 300 m. La parte alta del versante è coltivata ad oliveto e vigneto, colture favorite da un microclima caratterizzato da una costante ventilazione e da un'accentuata escursione termica. L'oliveto è situato nella parte più alta della proprietà, con un impianto di oltre 5000 piante in produzione. Il vigneto, di recente impianto, occupa la parte vocata ad una produzione di elevata qualità. La parte degradante verso il fiume Ente è coltivata a cereali, quali grano duro e farro, con una rotazione delle tipologie produttive nel rispetto di un naturale equilibrio del terreno. Il podere declina verso una zona boschiva lambita dalle acque del fiume Ente che bagna un piccolo appezzamento di proprietà denominato *Podere Molino*, dove un vecchio casale è circondato dalla macchia boschiva e da ulivi secolari. Il bosco è formato prevalentemente da farnie, lecci e cerri mentre il sottobosco è ricco di ginestre, pittospori, viburni e di svariati esempi di specie arboree spontanee inoltre esso è habitat naturale per cinghiali, volpi, caprioli, scoiattoli, conigli selvatici, fagiani, lepri ...

La cura della zona boschiva è oggetto di un attento piano di manutenzione e taglio. La conduzione agronomica da parte della proprietà si attiene con puntualità ai criteri della coltivazione biologica, garantita e certificata da [BioAgriCert](#) assicurando così, agli operatori e agli ospiti nell'agriturismo, un ambiente rispettoso della natura.

PRODOTTI DEL PODERE DEL VESCOVO

L'azienda Agricola coltiva e produce ogni suo prodotto secondo i principi dell'agricoltura biologica, rispettando l'antica tradizione contadina vocata al rispetto e all'amore per questa terra. Oltre al mercato nazionale i prodotti del Podere del Vescovo vengono distribuiti anche in Germania.



OLIO DEL PODERE

L'olio biologico, **circa 25.000 litri l'anno**, è prodotto esclusivamente con olive di proprietà raccolte a mano, utilizzando oltre ai classici cultivar, una percentuale di olive Seggianese che lo rendono unico. La raccolta anticipata alla seconda settimana di ottobre, il trasporto in cassette aerate, la frangitura giornaliera e l'estrazione a freddo assicurano un prodotto ricco di polifenoli, con valori di acidità iniziale molto bassi (0,1 - 0,2%).

Tutte le fasi successive alla frangitura sono effettuate in azienda; il prodotto è conservato in ambiente a temperatura controllata.

Extravergine Monocultivar Seggianese

- **Cultivar:** Olivastra seggianese
- **Fruttato:** leggero
- **Colore:** verde limpido con riflessi giallo - dorati
- **Sensazioni:** erba e carciofo con note di foglia ed



erbe aromatiche

Extravergine Etichetta Rossa

- **Cultivar:** Correggiolo, Frantoio e Leccino
- **Fruttato:** intenso
- **Colore:** verde limpido
- **Sensazioni:** erba e carciofo con note di foglia e mela



Extravergine Etichetta Verde

- **Cultivar:** Frantoio, Leccino, Pendolino e Moraiolo
- **Fruttato:** medio - leggero
- **Colore:** verde limpido
- **Sensazioni:** erba e carciofo



RICONOSCIMENTI

- Iscritti nella Guida dei migliori oli italiani 'Slow Food 2011/12, 2014'
- *Premio Ulivo della Strega 2011*
1' Premio al XVII concorso della provincia di Grosseto per il monocultivar seggianese fruttato leggero
- *Premio Ulivo della Strega 2012*
2' Premio al XVIII concorso della provincia di Grosseto per il monocultivar seggianese fruttato leggero



Il Nostro Extravergine Di Olivastra Seggianese E' Inserito Tra I Migliori Oli Toscani



VINO ROSSO TOSCANO I.G.T.

Il progetto della produzione del vino prende ispirazione dalla felice collocazione del podere situato nella zona del vino *D.O.C. Montecucco*, terra di antica tradizione vinicola. Al momento, la produzione, destinata a crescere è di circa **3.000 bottiglie l'anno**.

Vino profondamente legato al territorio pedemiatino dal carattere forte e deciso ed un'espressività che lo rende invitante, facilmente abbinabile a piatti di carni rosse, salumi e formaggi della tradizione gastronomica toscana. Servire in calici di media ampiezza a 13-14 gradi C. Fermentazione in tini di acciaio inox termocondizionati alla temperatura massima di 28 gradi C, macerazione sulle bucce di 10-12 giorni.

- **Denominazione:** Rosso Toscano I.G.T.
- **Colore:** rosso rubino molto intenso con riflessi violacei brillanti
- **Profumo:** bouquet intenso, ricco di note fruttate mature in particolare mora e mirtillo con sfumature balsamiche di eucalipto ed una fresca speziatura.
- **Sapore:** caldo e generoso, di grande ampiezza e rotondità, vivacizzato da una piacevole acidità di fondo con finale sapido e buona persistenza tannica.
- **Uveggio:** Sangiovese 90 % - Alicante bouschet 10 %.
- **Confezioni:** Bottiglia 0,75 - conf 6 bott.





IL FARRO PERLATO DEL PODERE DEL VESCOVO

Oltre alla tradizionale coltura di grano duro e favino, da qualche anno, è stata avviata la coltivazione del farro derivato dalla specie *Triticum dicoccum*, la più antica tipologia di frumento coltivato. Ricco di Fibre, vitamine, proteine e sali minerali è un cereale con ottime proprietà nutrizionali

Il chicco di farro, dopo la trebbiatura, viene "sbucciato" dagli involucri glumeali ed utilizzato per la preparazione di ottime zuppe, minestre, insalate.

La perlatura, eliminazione di una parte di pellicola che avvolge il chicco, consente una cottura in minor tempo e senza ammollo (16-18°).

Il farro costituisce la base ideale per piatti sani e decisamente gustosi.

- ricco di vitamina A,B,C,E e sali minerali
- elevato contenuto proteico
- bassa quantità di glutine
- la crusca e gli olii contenuti nel suo germe lo rendono un emolliente intestinale, antistipsi e rinfrescante.
- **La vendita al dettaglio di questo prodotto è di circa 200 Kg. l'anno.**



CECE MAREMMANO BIOLOGICO PODERE DEL VESCOVO

Alla coltivazione del farro si affianca quella del cece maremmano, *Cicer arietinum*, una pianta leguminosa che ben si presta alla coltivazione biologica, già nota agli antichi Egizi ed utilizzata nella cucina di tutto il mondo. L'azienda Podere del Vescovo ne stima una vendita al dettaglio di circa **200 Kg. all'anno.**

La pianta produce bellissimi fiori da cui poi si sviluppano i baccelli che contengono i piccoli semi tondeggianti di color giallo.

Una volta sgranati, i ceci vengono fatti essiccare e quindi utilizzati sia come cotiledoni decorticati (in zuppe e in insalata), sia come farina (per focacce).

- **ricco di vitamina C**
- **alto tenore di carboidrati (55%)**
- **scarso il contenuto di grassi (4%)**

L'azienda Podere del Vescovo garantisce tutta la filiera biologica dei suoi prodotti, certificati dall'organismo di controllo [BioAgriCert](#) Certificazione IT BIO BAC 097801.





L'AGRITURISMO

Il Podere del Vescovo, casa mezzadrile restaurata nel rispetto delle sue origini rurali, è circondato da un vasto giardino.

Gli spazi indipendenti e quelli di socialità si alternano intorno al loggiato, al belvedere, alla vecchia stalla ora spazio ludico, alla piscina, al ristorante. Le 9 camere con bagno, arredate nello stile tipico dell'arte povera toscana, hanno ingresso indipendente. Gli ambienti ordinati e curati nella pulizia, sono dotati dei moderni confort.

La cucina si avvale dei prodotti biologici dell'azienda e dell'orto e di prodotti locali di alta qualità.

L'ospitalità è affabile, accogliente, animata da sincera convivialità. L'agriturismo mette a disposizione 9 dépendances a camera matrimoniale, corredate di ogni confort, piscina e solarium, sala ricreativa con biliardo e fitness, prima colazione. Servizio bar e degustazione di prodotti tipici.

- Trekking e Bike
- Zona di caccia nel podere
- Pesca sul torrente Ente e sull'Orcia

La clientela dell'Agriturismo Podere del Vescovo, oltre che dall'Italia, proviene per lo più da paesi esteri quali Germania, Austria e Svizzera.

Per la gestione dell'attività vengono impiegate 1 persona a tempo indeterminato + 3 stagionali



Azienda Agricola Podere del Vescovo

Località Podere del Vescovo, 57

58033 Montenero d'Orcia GR

Telefono: +39 0564 954224

Miria: +39 347 9760274

Roberto: +39 348 9872682

Email: agriturismo@poderedelvescovo.net

GPS:

N 42° 961047 E 11° 515908



AZIENDA AGRICOLA POGGIO STENTI DI PIERI CARLO



STORIA ED EVOLUZIONE

L'azienda agricola, da sempre proprietà della famiglia Pieri e condotta dall'ormai nonno Rino con una coltura classica contadina volta alla produzione di cerealicola olio comune, vino per uso familiare e bestiame suino e bovino, è stata rilevata dal figlio Carlo, attuale titolare, nell'anno 2001 e da quel momento è partito lo slancio verso una produzione sempre più selettiva e d'eccellenza fino ad arrivare alla situazione attuale che vede la terza generazione coinvolta a tempo pieno nella produzione di rinomati vini DOC, DOCG, Montecucco e I.G.T Toscana rivolti per circa il 50 % ad un mercato a Km.0, e l'altro 50% al mercato estero, soprattutto Canada, Stati Uniti, Svizzera, Polonia, Inghilterra.

Lo spiccato senso imprenditoriale di Carlo lo porta già dal 1984 ad avviare un esercizio di macelleria nella vicina provincia di Siena, all'interno del quale egli cura personalmente tutti i passaggi di preparazione del prodotto dall'allevamento, alla macellazione, alla produzione e vendita di carni fresche e salumi.

Il passo verso l'azienda agricola lo si ha appunto nel 2001 quando il padre Rino lascia la gestione dell'azienda nelle mani del figlio che vi investirà ristrutturando il vecchio casolare di circa 250 mq. Costruito senza criteri antisismici ed attualmente adibito a magazzino merci, mensa operai ecc.

Il successivo importante investimento risale all'anno 2003 quando viene realizzato un nuovo vigneto di 1,5 Ha iscritto a Montecucco DOC e vengono iniziati i lavori di costruzione di 250 metri quadri di cantina, 140 metri quadri di sala degustazione, uffici e sala vendita, oltre all'attuale abitazione della famiglia di altrettanti metri quadri. Neanche tutte queste nuove costruzioni sono state realizzate con criteri antisismici e sono tutte situate ad una distanza di circa 4,7 Km in linea d'aria dall'area prevista per la costruzione dell'impianto pilota geotermico.



Nel corso degli anni sono stati comunque realizzati nuovi ampliamenti di aree produttive, oltre all'attuazione di varie migliorie dei locali e delle attrezzature necessarie allo svolgimento delle attività aziendali.

Di quest'anno è l'impianto di un nuovo vigneto sangiovese di circa 1,5Ha arrivando così ad un totale di 3,5 Ha di vigneti iscritti alla DOCG Montecucco.



Si sottolinea che oltre a trattarsi di investimenti autofinanziati tramite cambiali agrarie, l'azienda ha usufruito, per arrivare all'attuale situazione, anche di finanziamenti pubblici denominati PSR 2007/2013 Mis. 121 – Ammodernamento aziende agricole (Piano Sviluppo Rurale) e OCM vigneto 2013 (Organizzazione Comune di Mercato) L.R. 09/2009.

LE PRODUZIONI

LA MACELLERIA/NORCINERIA:



- Carni fresche di suino e bovino allevati in azienda
- Salumi tipici toscani (finocchiona, prosciutto, pancetta arrotolata, salame ecc.) tutti lavorati e stagionati in azienda.

Nel seguente link si può accedere alla visione di un importante video realizzato presso la macelleria con il famoso chef italo/americano Mario BATALI e il famoso scrittore di libri di cucina Mark Bittman

www.poggiostenti.com/video/video.html



I VINI

(circa 10.000 bottiglie all'anno)

- Vino DOC/DOCG Montecucco:
 - “Tribulo” Rosso Montecucco DOC (100% Sangiovese) invecchiato 12 mesi in acciaio, 4 mesi in tonneaux di rovere e 6 mesi in bottiglia.
 - “Pian di Staffa” Sangiovese Riserva Montecucco DOC (100% sangiovese) invecchiato 30 mesi in botte grande di rovere e 12 mesi in bottiglia
- I.G.T. Toscana
 - “Poggio Stenti Bianco” – Igt Toscana Bianco (80% vermentino – 20% trebbiano)
 - “Poggio Stenti Rosé” – Igt Toscana Rosato (100% sangiovese)

ALTRI PRODOTTI

- Foraggi e Cereali (farro, grano, orzo, fave) per un totale di circa 20 Ha
- Farro perlato confezionato per uso alimentare
- Circa 250 suini e 30 bovini all'anno destinati esclusivamente alla trasformazione e vendita aziendale.
- Olio extravergine di oliva toscano da 1 Ha di oliveto iscritto alla DOP Toscana



Compreso tra le attività aziendali è da non sottovalutare la parte riguardante la promozione del territorio che si svolge in azienda, educando ed informando turisti italiani e stranieri, attraverso meeting, degustazioni e visite guidate alla scoperta del paesaggio, dei prodotti della terra e del lavoro che ogni giorno viene svolto nel rispetto di essa.

Nell'azienda Poggio Stenti lavorano:

- Il proprietario, come coltivatore diretto
- Moglie del proprietario come coadiuvante familiare
- N. 04 operai agricoli avventizi.

CITAZIONI E PREMI

- Nel corso degli anni l'azienda, grazie all'alta qualità del proprio lavoro, è stata spesso citata in articoli giornalistici su testate a tiratura nazionale, sia per menzionare la qualità dei salumi e delle carni (La Repubblica, Il Corriere della Sera, La Stampa e L'Avvenire) e dei vini (L'espresso, Il Golosario e Guida Vini Veronelli).
- Il vino Doc Montecucco Sangiovese Riserva 2007 "Pian di Staffa" ha vinto un premio rientrando nella classifica dei 100 migliori vini d'Italia secondo la guida "Il Golosario" diretta da Paolo Massobrio.
- I vini Doc Montecucco Rosso 2010 "Tribolo" e Doc Montecucco Sangiovese Riserva 2006 "Pian di Staffa" sono stati premiati dalla rivista americana Wine Enthusiast con rispettivamente 88/100 e 90/100 punti
- Il vino Doc Montecucco Sangiovese Riserva 2006 "Pian di Staffa" ha ottenuto anche il diploma di menzione speciale conferito dalla IX selezione dei vini di Toscana
- I Vini "Tribolo" 2008 e "Tribolo" 2010 diploma di merito conferito dalla X selezione di vini di Toscana

Montenero, 25 luglio 2014

Az.Agr. Poggio Stenti

Info e contatti:

sito web: www.poggiostenti.com

info@poggiostenti.com

pagina fb: poggiostenti.com



L'AZIENDA

Borgo Santa Rita. Piena Maremma nel cuore della Toscana. A due passi da Cinigiano e uno dall'Orcia, magica valle che separa, ma abbraccia due Doc: Montalcino e Montecucco. Sullo sfondo si staglia maestoso il Castello delle Mura, a tutela dei vigneti. In questo contesto geografico di grande importanza si colloca un'azienda molto particolare: **Casale Pozzuolo**.

Il primo impatto con il Casale lo si ha con i vigneti, l'azienda ne conta 5 Ha. Filari curati che forniscono "il biglietto da visita" al visitatore che li osserva.

L'azienda, nella quale ha sede anche uno splendido residence rurale con piscina e grazioso centro benessere e fitness, è frutto di un restauro conservativo della struttura quattrocentesca voluta dal proprietario del Casale: Daniele Galluzzi.

Daniele Galluzzi è un giovane imprenditore motivato, appassionato, quasi travolgente quando parla del suo vino e delle sue vigne. Grossetano, si divide tra l'impresa e questo bell'angolo di Maremma con una grande passione: produrre vino di qualità.

«La mia passione nasce dalla storia di queste terre vocate alla viticoltura fin dall'antichità – spiega Galluzzi -. La storia del Casale, inoltre, risale alla metà del 1400: le avverse vicende che lo vedono passare dai Piccolomini ai Senesi e agli assegnatari sono il prodromo per l'arrivo della prima generazione dei Galluzzi su questo colle».

Dopo cinque generazioni la famiglia è sempre lì nella sua terra poiché rimane direttamente legata al mondo del vino che il nonno di Daniele vendeva sfuso. Ma il nonno di Daniele aveva un grande sogno: ristrutturare tutto il Casale e le vigne che non erano nelle condizioni ottimali.

«Un giorno sotto una ficaja promisi a mio nonno che avrei ristrutturato tutto il Casale e reimpiantato le vigne», dice Galluzzi con grande commozione.

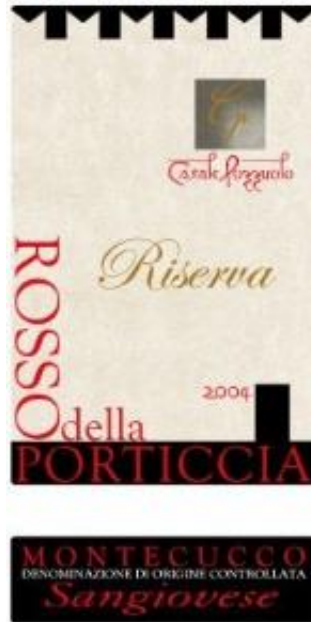
Forte di questa promessa fatta al nonno, Galluzzi investe fortemente nel Casale, grazie ai successi della sua impresa principale. Circondato da collaboratori che lo aiutano e dai consigli del padre arriva a produrre la sua prima etichetta della vendemmia del 2003. Attende, infatti, quattro anni dalla prima vigna piantata per ottenere il suo prodotto.

Ad oggi Casale Pozzuolo produce 18mila bottiglie tra **Rosso della Porticcia e Riserva di Rosso della Porticcia** in attesa che entri a regime l'altro ettaro di vigna.

«Noi non vogliamo però – dice ancora Galluzzi - produrre numeri alti, magari acquistando uve. Questo perché abbiamo, infatti, selezionato i terreni migliori della proprietà e non ho nessuna intenzione di "forzare" su altre zone per la produzione di un quantitativo maggiore o di altre etichette»

I Nostri vini

Destinati (per lo più ai mercati esteri, quali Germania, Belgio e Svizzera) hanno avuto riconoscimenti sulle maggiori guide del settore.



Rosso della Porticcia Riserva – Montecucco DOC

Sangiovese in purezza

Età media dei vigneti: 15 anni

Fermentazione, naturale senza aggiunta di lieviti per 27 giorni

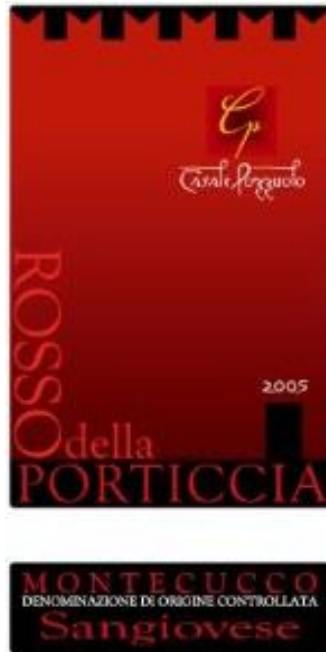
Affinamento in botti di rovere

Descrizione:

Il vino si presenta con un rosso rubino intenso e brillante. Al naso si presenta con profumi molto complessi e aromatici che spaziano dalle note di frutta a bacca rossa a quelle speziate e tostate dovute al lungo periodo di affinamento in botte di rovere. In bocca si presenta come elegante ed austero, con una ricca polpa ed una bella componente tannica e acida che equilibra la naturale morbidezza. È adatto anche ad un periodo di invecchiamento che può arrivare oltre i 6 anni, periodo in cui raggiunge una maturità ed una complessità aromatica-gustativa di grande livello

Abbinamento:

su piatti robusti, carni rosse, cinghiale e cacciagione in genere. Ideale anche su formaggi stagionati.



Rosso della Porticcia - MONTECUCCO DOC

Sangiovese in purezza,

Età media delle vigne: 11 anni

Fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti per 27 giorni

Affinamento: leggero passaggio in botti di rovere

Descrizione:

Il vino si presenta con un bel rosso rubino vivace, con calde note granate. Al naso è profondo, ma fine, con ricche note di sottobosco ed una delicata speziatura. In bocca è ampio, caldo, giustamente vellutato. Anche nel Rosso della Porticcia, il buon equilibrio di morbidezza, calore, acidità e tannino, ne fanno un vino dall'ottima beva.

Abbinamento:

E' ideale su carni rosse alla griglia, arrostiti, brasati e formaggi stagionati.



ENOTECA WINE BAR



Il Casale, a piano terreno, ha una bellissima galleria a volta in cui è stato ricavato un Wine Bar per la degustazione e la vendita di vini pregiati.

Nel Wine Bar è possibile passare una serata da soli o in compagnia di amici sicuri di trovare un ambiente accogliente e tranquillo.

E' possibile assaggiare formaggi, salumi e dolci della zona per abbinamenti indimenticabili con vini superiori.



L'AGRITURISMO



Gli appartamenti disponibili sono cinque con diverse esposizioni, grandezze e prezzi: **BANFI, PORRONA, MONTEANTICO, ARGIANO, CASENOVOLE.**

La felice posizione del luogo, posto sulla sommità di una morbida altura, offre un'ampia visione a tutto giro. Da una parte, oltre le colline domestiche della campagna dell'antico **castello di Porrona**, prendono a salire le dorsali boschive del **Monte Amiata**, dall'altra si allarga il complesso collinare del popolato territorio di *Montalcino*, a ponente le alture del movimentato orizzonte della macchia forte mediterranea oltre le quali è il Tirreno, avvertito per le fresche brezze pomeridiane. Non lontana l'Orcia si versa nell'Ombrone che, superata la stretta del Sasso, si fa definitivamente maremmano. L'incontro dei due fiumi, sui quali acquapendono tutti i rilievi circostanti, rimarca in certo modo l'incontro di territori geograficamente e storicamente diversi, quello amiatino, il senese-montalcinese e quello maremmano.

I SERVIZI



Ogni appartamento è dotato di TV satellitare, videoregistratore, bagno con ampia doccia.

Linea internet a pagamento in tutti gli appartamenti e negli spazi esterni

Piscina all'aperto di 12x7 metri profonda 1,48 metri con massaggio idrico discontinuo e lettini prendisole.

Gioco del calcio balilla in area dedicata

Bellissimo Wine Bar / Enoteca per la degustazione di vini pregiati.

E' utilizzabile un campo polivalente per attività sportive, compreso golf-pratica.

Escursioni mountain bike

A richiesta, a pagamento, possibilità di noleggio bici tradizionali mtb ovvero specialistiche da gara.

Sempre a richiesta (a pagamento) è possibile effettuare percorsi guidati con istruttore federale ovvero atleta nazionale della specialità.

E' anche possibile farsi seguire nei percorsi guidati da auto ammiraglia (a pagamento).

Alcuni esempi di percorsi guidati MTB sono visibili su internet con l'applicazione Google Earth.

A richiesta (a pagamento) escursioni / lezioni di NORDIC WALKING a cura di istruttore qualificato AMI.



Casale Pozzuolo impiega stabilmente 2 persone a tempo pieno ed 1 part-time oltre ai vari stagionali.

Casale Pozzuolo - Borgo S.Rita - Cinigiano (GR)
Tel. 0564/902019 - Fax 0564/1721485 - Cell.328/9317503
e-mail info@casalepozzuolo.it



CENNI STORICI

L'azienda Vivai Moscatelli Valter viene costituita nel Luglio 2009, dagli eredi del fondatore Moscatelli Valter, nello specifico, la moglie Simonetta e i 2 figli poco più che ventenni Giacomo e Leonardo i quali alla morte del familiare si sono fatti carico di continuare l'opera di sviluppo da egli cominciata.

Valter si era dedicato alla realizzazione di questo sogno professionale fin dai primi anni '90, quando decide di lasciare il proprio lavoro di dipendente ed avviare un'attività nel campo della florovivaistica, aprendo un piccolo vivaio in località Montenero che in seguito venderà per avviare un'azienda più grande in località S.Rita (Cinigiano GR).

Il grande talento naturale nella coltivazione di piante e fiori, soprattutto di origine autoctona, lo ha portato presto a godere della massima stima e fiducia da parte di tutte le maggiori aziende agricole locali, produttrici di Montecucco e soprattutto di Brunello, numerosi agriturismi, aziende vitivinicole, ed importanti residenze rurali delle zone limitrofe perfettamente ristrutturate, godono oggi degli armoniosi giardini in stile semi-spontaneo tipico della personalità del titolare.

Tra i clienti più prestigiosi si citano:

- Castello Banfi
- Castel Brunello
- Col D'Orcia
- Castel Giocondo
- Sesti
- Argiano
- Collemattoni
- Poggio Antico
- Piani Rossi
- Poggio Stenti
- Pod. San Giuseppe

La specializzazione che egli aveva dato a questa azienda era rivolta soprattutto al recupero delle specie vegetali caratteristiche della zona, con particolare attenzione a tutte le piante tipiche della macchia mediterranea, l'altro importantissimo campo di azione particolarmente curato dai vivai Moscatelli è stato nel corso degli anni la meticolosa rivalutazione e rivendicazione delle numerose varietà di olivi ed olivastre esistenti.

Si può dire che l'azienda ha fattivamente collaborato nel definire e selezionare le numerose tipologie di olivo e quindi di olio sul mercato nazionale ed estero dedicandosi alla produzione e vendita delle diverse varietà che fino a quel momento venivano comunemente coltivate in maniera confusa ed anonima.

Particolare attenzione è stata dedicata alla famosa "olivastra seggiana" nella quale il proprietario credeva particolarmente, non è lontano dalla realtà dire che Valter è stato uno dei più importanti e convinti promotori di questa cultivar che rischiava di essere dimenticata.



Da subito è iniziata una stretta collaborazione con il pluripremiato Frantoio Franci, volta a selezionare olii di pregio sempre più ricercati, qui avviene infatti l'ingresso dell'azienda Moscatelli tra i produttori di olio toscano I.G.P. ottenendone la certificazione già dagli anni '90, **tale opera di riqualificazione viene orgogliosamente portata avanti dagli eredi che nel 2012 ottengono l'ingresso nell'elenco IMC degli operatori controllati denominazione "Olio extravergine d'oliva Seggiano DOP"**.



**ISTITUTO
MEDITERRANEO DI
CERTIFICAZIONE s.r.l.**

Senigallia, 12/11/2012

Cod. SE043

Spett. le
VIVAI MOSCATELLI DI VEGNI SIMONETTA
VIA G. BRODOLINI, 13 - MONTENERO
58033 CASTEL DEL PIANO (GR)

A seguito della verifica ispettiva del 25/09/2012 eseguita dall'ispettore , si comunica quanto segue:

Preso atto che dalla relazione d'ispezione non si evidenziano non conformità e/o richieste, l'operatore viene assoggettato al regime di controllo previsto dal Reg. CE 510/2006 sulla base del disciplinare di produzione del prodotto "Olio extravergine d'oliva Seggiano -DOP" e al relativo Piano di Controllo e per la seguente attività: olivicoltore.

Per quanto sopra l'azienda in indirizzo viene iscritta nell'elenco IMC degli operatori controllati denominazione "Olio extravergine d'oliva Seggiano".

L'azienda è conforme ai requisiti indicati dal disciplinare di produzione del prodotto "Olio extravergine d'oliva Seggiano -DOP" e al relativo Piano di Controllo.

Il Servizio Certificazione rimanendo a Sua disposizione per ulteriori chiarimenti ed informazioni coglie l'occasione per salutare cordialmente.

Il Responsabile Certificazione
DOP IGP
Dott. Agr. Giorgio Palleri

www.imcert.it

Sede Legale e Direzione Generale / Headquarters / Direction Générale
via C. Pisacane, 32 - 60019 Senigallia (AN) - Italy Tel. +39 071 7928725 +39 071 7930179 Fax +39 071 7910043
e-mail: imcert@imcert.it - Internet: www.imcert.it
Cod. Fisc. e P. IVA 01553250422 - Cap. Soc. € 85.000,00 i.v.



LA STRUTTURA DELL'AZIENDA

L'azienda è composta essenzialmente da due settori produttivi: l'azienda florovivaistica (situata in località S.Rita - Cinigiano GR) e il podere "Casetta Tramezzi" (in località Montenero - Castel del Piano GR) .

Nel vivaio, che si estende per un'area di circa 1,3 Ha su un terreno acquistato nell'anno 1998 all'interno del quale sono state costruite tre strutture adibite a serre e garden coperto altamente tecnologici, più una piccola costruzione ad uso degli operai, ci si dedica alla produzione e vendita di tutti i prodotti florovivaistici ivi compresi ortaggi, frutti, olivi, viti, cipressi bolgheri, piante da giardino e da appartamento, oltre che alla progettazione e realizzazione di giardini e spazi verdi. Il **Vivaio Moscatelli** è specializzato nella progettazione di giardini sia di piccole dimensioni sia di grandi estensioni. Ogni lavoro viene affrontato con la massima cura di ogni dettaglio studiando nei minimi particolari l'organizzazione dello spazio in questione. Grazie ad un'esperienza di anni nel campo della botanica, il Vivaio Moscatelli garantisce ogni volta un risultato scenico agli occhi di chi il giardino lo vive, ma che anche la garanzia di un giardino duraturo nel tempo.

Moscatelli realizza i progetti di ogni giardino con una visualizzazione reale, partendo da una fotografia del cantiere e riproducendo una realtà che permette di visualizzare immediatamente le prospettive e gli scorci da valorizzare.



IL PODERE

Il podere "Casetta", che dista dal sito previsto per l'insediamento dell'impianto geotermico circa 1,4 Km in linea d'aria, fu acquistato in 2 tempi diversi e precisamente negli anni '90 il primo appezzamento di olivi + nel 2003 il casolare con i terreni annessi.

E' costituito da una costruzione rurale di rilevante valore architettonico, immediatamente sottoposta ad una costosa ristrutturazione, nell'intento di salvaguardarne l'incredibile bellezza da un inesorabile declino derivato da decenni di abbandono ed incurie, usufruendo tra l'altro di riduzioni IVA contemplate per il recupero degli immobili rurali, alla costruzione si aggiungono circa 1Ha di oliveto adibito alla coltivazione di olivi di tipologia Moraiolo, Frantoiano, Leccino e Pendolino oltre ad una ventina di secolari olivastre seggianesi.

Nel 2004, sempre in località Casetta è stato realizzato un nuovo impianto di circa 500 olivi entrato in piena produzione solamente intorno al 2010.



GLI INVESTIMENTI

Per la realizzazione di tutta l'azienda, vivaio e podere compresi sono stati effettuati ingenti investimenti in parte autofinanziati accendendo ed estinguendo numerosi mutui e cambiali agrarie, a tal proposito si sottolinea che è ancora in essere un importante mutuo acceso nell'anno 2003 e **faticosamente** giunto agli ultimi 3 anni di pagamento rate, ma è da sottolineare come l'espansione dell'azienda è potuta proseguire anche grazie all'ottenimento di finanziamenti pubblici quali ad esempio "domanda di aiuto di primo insediamento per giovani agricoltori capi azienda art. 10" (Regione Toscana regolamento CEE 2328/91).

Questa azienda riesce, attraverso importanti sacrifici di tempo denaro ed energie ad assicurare ancora lavoro ad almeno 8 operai stabilmente impiegati durante tutto l'anno + altri 3 stagionali.

Alla fine del 2012 l'Azienda Vivai Moscatelli Valter ha presentato presso gli Uffici della Regione Toscana domanda per accedere al finanziamento denominato "PSR 2007-13 fase 6 Misura 121 Ammodernamento delle aziende agricole" attraverso il quale si intende completare l'opera di ottimizzazione degli spazi produttivi, l'azienda infatti indirizzata verso la salvaguardia dell'ambiente e del risparmio energetico, ha realizzato nell'anno 2012, all'interno del Garden coperto, un grazioso "negoziò" in legno e vetro studiato per la coibentazione dello spazio dedicato alle piante d'appartamento riuscendo in tal modo a risparmiare notevolmente sul consumo di gasolio per riscaldamento e sostituendolo addirittura con una piccola stufa a pellet risultata sufficiente ad assicurare all'ambiente le condizioni termiche indispensabili. In tal modo e grazie anche a numerosi altri accorgimenti l'azienda è riuscita ad abbattere le spese energetiche del 90% nei periodi più freddi dell'anno.

LE PREVISIONI DI INVESTIMENTI FUTURI

E' stato inoltre preventivato di utilizzare il resto dell'investimento sopra indicato per adeguare un locale come "stanza dell'olio" da realizzare nel rispetto di tutte le stringenti norme di igiene e sicurezza previste dalla normativa vigente riguardo alla manipolazione di prodotti ad uso alimentare, oltre che provvedere all'acquisto di vari macchinari di ultima generazione che rispettano rigorosamente tutte le norme di sicurezza per gli addetti ai lavori.

VIVAI MOSCATELLI VALTER s.s.a.

Loc. Piani Rossi

58044 Cinigiano GR

Tel. 0564 902034 Fax 0564 902099

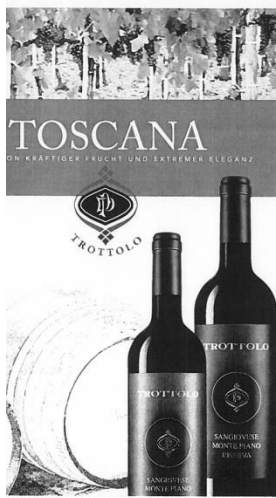
Email info@vivaimoscatelli.com

Reg.Imprese/C.F./P:IVA 01449240538

R.E.A. N. GR/125254



Az. Agricola Dario Pasqui

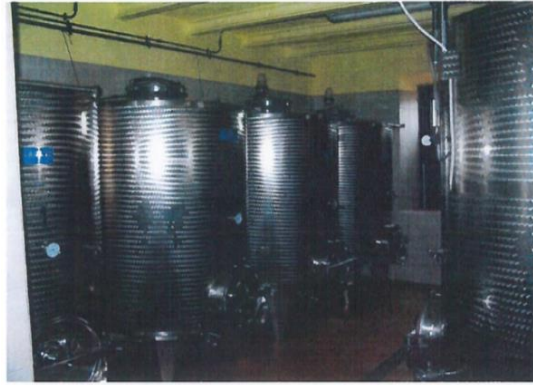
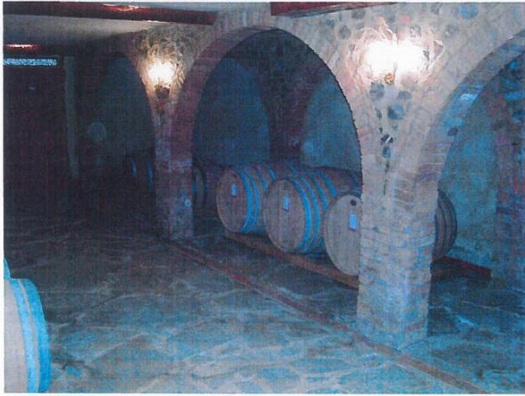


STORIA DELL'AZIENDA

L'azienda vitivinicola di proprietà del Sig. Pasqui Dario è stata costituita nel 2002, anche se già esistente da diverse generazioni, appartenenti allo stesso ceppo familiare. Si sviluppa su complessivi ettari 27,8 adibiti a cerealicola, vigneti ed una piccolissima parte ad oliveto. Il vigneto rappresenta la produzione più importante dell'azienda grazie anche alla nuova D.O.C. del Montecucco che nonostante sia nata da pochissimi anni ha riscontrato numerosi consensi per la qualità dei suoi vini.

La zona del Montecucco si estende dalle pendici del Monte Amiata nell'alta maremma, fino ai confini tra il Brunello di Montalcino e il Morellino di Scansano e questa azienda in particolare si trova ai limiti del comune di Montalcino su una piccola collina grazie alla quale i vigneti possono godere di una ottima esposizione. Gli ettari vitati sono complessivamente 2,8 di cui il 30% di vecchio impianto di circa 38 anni e si compone di 9700 ceppi di uva sangiovese, 800 di uva cabernet sauvignon e 700 di uva merlot.

L'azienda mira da sempre alla qualità e non alla quantità producendo circa 15.000 bottiglie all'anno, limite massimo che si pone il proprietario per poter garantire tale target qualitativo, seguendo e lavorando personalmente i suoi vini in ogni passaggio e mirando alla continua ottimizzazione del prodotto finale.



LA CANTINA

La cantina è stata realizzata in due tempi, una prima parte nel 2001 ed un secondo intervento nel 2006, facendo investimenti a lungo termine che hanno comportato l'accollo di altrettanti mutui, uno in scadenza nel 2021 e l'altro nel 2026.

La cantina è stata ricavata ripristinando i vecchi magazzini in disuso del podere Montesalarario ristrutturandola nel rispetto di regole e stili architettonici volti alla valorizzazione delle tradizioni del territorio. Si estende per una superficie di circa 170 metri quadri ai quali vanno aggiunti altri 90 metri quadri adibiti a confezionamento; oltre a questo, al secondo piano, si trova l'abitazione di ulteriori 170 metri quadri. Sono tutte vecchie costruzioni, restaurate senza accorgimenti antisismici che distano circa 5,4 Km in linea d'aria dal sito previsto per la costruzione della centrale geotermica.

Notevoli investimenti sono stati fatti nel corso degli anni per l'acquisto di macchinari specializzati di ultima generazione, per rendere l'azienda completamente autonoma in quanto il proprietario gestisce tutte le fasi della produzione, dall'impianto dei vigneti, fino alla vinificazione, invecchiamento, imbottigliamento, confezionamento e vendita arrivando a distribuire circa il 90% del proprio prodotto nell'esigente mercato estero nello specifico Germania in primis, seguono Lussemburgo e Belgio.

EINPROBE & MENÜ
MIT DARIO PASQUI
VON TROTTOLO



RUNDREISE DURCH ITALIEN
MIT DARIO PASQUI VON TROTTOLO & PINO SASSANO
Freitag 31. Oktober um 19:30 Uhr

 Liebe Weinfreunde, am Freitag, 31. Oktober haben wir Dario Pasqui vom toskanischen Weingut TrottoLO zu Gast. Dario ist für seine sensationellen Sangiovese-Weine von Montecucco bekannt. Er hat eigentlich nur eine kleine Garage in der er Wein produziert. Er ist ein echter Mini-Winzer um den es mittlerweile einen wirklichen Kult gibt. Gemeinsam mit Dario, werden wir die TrottoLO Weine und weitere Weine aus Italien präsentieren. Die Idee ist: eine kleine Rundreise durch Italien mit Toskanischen-Höhepunkten, ihr wisst schon was ich meine.

Zu einem feinen 5-Gangmenü servieren wir unter anderem folgende Weine:

Von TrottoLO:
05er Monteflaminio, 06er Sangiovese Montecucco & 05er Montecucco Riserva

Außerdem:
Spumante Extra Dry von Bianca Vigna, 2007er Nebbiolo Parusso, Doceassaje von Vinosa (der jetzt zum besten Weißwein Italiens gekürt wurde), Celeno von Antonio Nugno (19/20 Punkte im Weinwiser und mein Geheimtipp des Jahres) und viele mehr ...lasst Euch überraschen

Der komplette Abend mit 5-Gangmenü, Wein, Wasser und Espresso kostet 59,- €

Reservierungen bitte telefonisch bei Pippo unter 07171-64156

Euer Pino Sassano

Vini d'Italia
Sassano - Hinduchbergstr. 15 - 73225 Schwäbisch Gmünd -
Tel: 07171-64156 • Fax: 07171-64156

emakersdinner

Weinemakersdinner

t a mi
Dario Pasqui



zu Gast bei "Luigi und Pasquale"

DONNERSTAG, DEN 04. NOVEMBER 2010

Liebe Weinfreunde, am Donnerstag, den 04. November freuen wir uns auf einen einzigartigen Weinabend.

Wir präsentieren erstmalig das Toskanische Weingut

"TROTTOLO"

Diese Boutique-Winery wurde im Jahre 2002 von ... gegründet. Basis waren die ...
nen, teilweise mehr als 30 Jahre alten Weinberge ...
Ausläufer des Monte Amiata in der Provinz Grosseto und grenzt an die Weinberge ...
Montalcino und des Morellino di Scansano an. Dario's Rebflächen sind in ...
Montalcino-Gebiet gelegen. Die Philosophie umfasst den Einsatz von ...
und Tonneaux vorwiegend zweiter Lage, damit der Wein ...
"TrottoLO" ist ein alter Trinkspruch des toskanischen ...
...
zum einen feinen 4-Gangmenü ...
Preis pro Person 35,00 €

vino "Monteflamino" rosso montecucco D.O.C. 60% SANGIOVESE 20% CABERNET SAUVIGNON, 20% MERLOT, affinato 5/6 mesi in barrique.

Vino "Montepiano" rosso montecucco D.O.C.G. 100% SANGIOVESE, affinato 12 mesi in barrique.

Vino "Montepiano riserva" rosso montecucco D.O.C.G. sangiovese 100%, vino ricavato dalle migliori uve scelte, invecchiato 24 mesi in barrique e tonneau.

Vino "Serrato" I.G.P. (cavallo di battaglia dell'azienda) 50% CABERNET SAUVIGNON e 50% di MERLOT con 16 mesi di affinamento in barrique.

in presenza dei viticoltori
31.10. - 01.11.2010
Vinitalie VII
GRANDE DEGUSTAZIONE

Trottole

1344311 Sangiovese Montecucco "Riserva" D.O.C. 2007
Rebsorten: 100% Sangiovese
Die Riserva stellt in Dario Pasqui's "Garage winery" das absolute Herzstück dar. Der Ausbau erfolgt ex. 18 Monate in Barriques (nur Zweibelegung!) und Tonneaux aus französischer Eiche. Nach einer nochmaligen Selektion der Barriques - nur die besten kommen in die endgültige Cuvée - wird der Wein assembliert und abgefüllt und kommt nach einer sechsmonatigen Reife auf der Flasche in den Handel. Ein Lechtuchsangiovese, der trotz seiner Konzentration und Kraft immer elegant bleibt.
Farbe: dunkles Rot, fast schwarz
Duft: reife Kirschen, Brombeeren, Kräuternoten, intensiv
Geschmack: beeindruckende Konzentration und Eleganz, samtene Tannine

Dario Pasqui

e-mail: info@trottolowine.it

tel. 3403459203