

Panella Monica

Da: Comune di Castel del Piano [comune.casteldelpiano@postacert.toscana.it]
Inviato: venerdì 22 agosto 2014 13:20
A: dgsalvanguardia.ambientale@pec.minambiente.it; ene.rme.div6
@pec.sviluppoeconomico.gov.it; regionetoscana@postacert.toscana.it
Oggetto: Prot. N.6718 del 22-08-2014 - IMPIANTO PILOTA GEOTERMICO DENOMINATO
MONTENERO DA REALIZZARSI NEL COMUNE DI CASTEL DEL PIANO
Allegati: PERAZZETA.pdf; Segnatura.xml



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

E.prot DVA - 2014 - 0027429 del 26/08/2014



Panella Monica

Da: Per conto di: comune.casteldelpiano@postacert.toscana.it [posta-certificata@pec.aruba.it]
Inviato: lunedì 25 agosto 2014 11:29
A: dgsalvanguardia.ambientale@pec.minambiente.it; ene.rme.div6@pec.sviluppoeconomico.gov.it; regionetoscana@postacert.toscana.it
Oggetto: POSTA CERTIFICATA: Prot. N.6718 del 22-08-2014 - IMPIANTO PILOTA GEOTERMICO DENOMINATO MONTENERO DA REALIZZARSI NEL COMUNE DI CASTEL DEL PIANO
Allegati: datichert.xml; postacert.eml (5,86 MB)
Firmato da: posta-certificata@pec.aruba.it

--Questo è un Messaggio di Posta Certificata--

Il giorno 25/08/2014 alle ore 11:29:20 (+0200) il messaggio con Oggetto "Prot. N.6718 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:

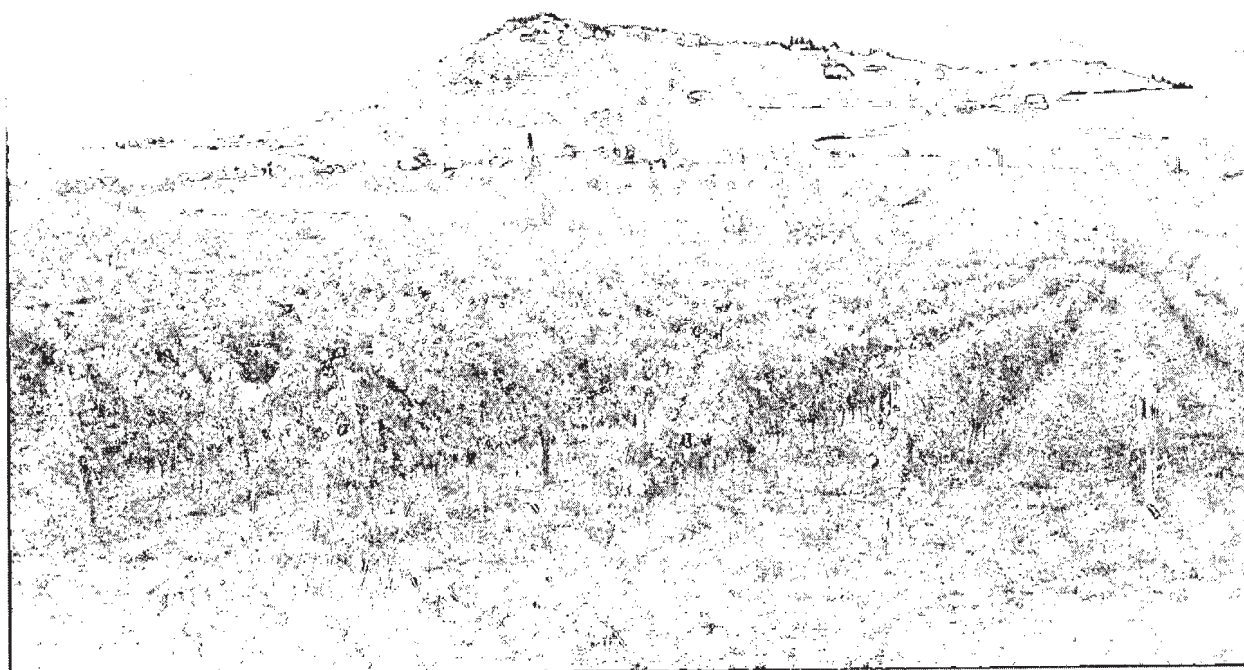
dgsalvanguardia.ambientale@pec.minambiente.it
ene.rme.div6@pec.sviluppoeconomico.gov.it
regionetoscana@postacert.toscana.it

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 datichert.xml contiene informazioni di servizio sulla trasmissione

L'identificativo univoco di questo messaggio è:

opec275.20140825112920.26395.07.1.16@pec.aruba.it



PRESENTAZIONE AZIENDA

LA STORIA

L'azienda Perazzeta nasce nel 1998 a Montenero d'Orcia in provincia di Grosseto a 350 metri sopra il livello del mare, con circa mezzo ettaro di vigneto ed un piccolo oliveto in località Perazzeta da cui prende il nome, che mio babbo ha da sempre coltivato avendolo avuto a sua volta dai suoi genitori ed era per loro fonte di sostentamento negli anni '40 e '50.

Nel 1994 siamo usciti con le prime bottiglie di vino rosso Igt Toscana e visto i primi riscontri positivi è nata subito una passione immensa per questo lavoro, che poi ho capito essere l'ingrediente principale del "fare vino".

Nel 1997 abbiamo comprato il primo appezzamento di terreno di circa 7 ettari piantandone subito 2, altri 2 il secondo anno e altri 3 il terzo anno.

Siamo stati fra i promotori, insieme ad altre 5 aziende, della nascita della Doc Montecucco nel 1998, capendo la grandissima opportunità, che stava presentandosi, di scendere in campo con i nostri vini essendo consapevoli di rivolgersi al mondo con un prodotto realizzato interamente nel nostro territorio e di alta qualità.

La vicinanza con Montalcino comunque ci ha senza dubbio avvantaggiato sia per la cultura del mondo del vino che si respira, sia per il clima ed il suolo che sono pressoché identici e pertanto possono essere messe in atto strategie in vigna e cantina molto simili con una conoscenza ormai decennale del territorio.

Nei nostri attuali 8 ettari sono presenti per circa il 90% vitigni di Sangiovese con 6 cloni diversi, Ciliegiole, Cabernet Sauvignon e Syrah.

Nel 2011 abbiamo espianato una parte di vigna che ormai non produceva più e abbiamo ripiantato vecchissimi cloni di Sangiovese che l'Università di Padova ha recuperato da vigneti abbandonati ma esistenti da più di cento anni, pertanto, quando nel 2014 produrremo questo vino sarà in realtà quello che bevevano i nostri avi. Per noi questa è una grandissima soddisfazione e orgoglio da proporre ai nostri clienti.

IL MONTECUCCO DOC-DOCG

DOC Montecucco Rosso: minimo 60% Sangiovese. Non è necessario l'invecchiamento in barriques.

DOCG Montecucco Sangiovese: minimo 85% Sangiovese. Invecchiamento in barriques di almeno 12 mesi e affinamento in bottiglia 4 mesi.

DOCG Montecucco Sangiovese Riserva: minimo 85% Sangiovese. Invecchiamento in barriques per almeno 30 mesi e affinamento in bottiglia 6 mesi.

Le rese sono molto basse proprio perché puntiamo su una qualità eccellente dei prodotti. Siamo infatti a 70 quintali per ettaro nel Sangiovese DOCG e 90 quintali per ettaro nel Rosso Doc.

Il disciplinare della DOCG è stato fatto rispettando la nostra esperienza e la conoscenza del nostro territorio in modo tale da far uscire sul mercato un prodotto che esalti sia i profumi caratteristici del vitigno del Sangiovese, che la sua grandissima eleganza e predisposizione ad invecchiare.

Il Sangiovese è conosciuto come un vitigno difficilissimo da coltivare, è molto delicato e molto sensibile ai cambi climatici, pioggia e siccità scandiscono marcatamente il prodotto finale a differenza dei vitigni internazionali, come Cabernet e Merlot, che risentono meno di tali fenomeni.

In cantina ogni lavorazione necessita di particolari attenzioni. Nella fermentazione alcolica l'inoculo di lieviti giusti e il controllo costante della temperatura sono fondamentali per non perdere le caratteristiche tipiche di questo vitigno, in particolar modo i profumi. La lunghezza della fermentazione, che varia di botte in botte, determina il colore e l'estrazione dei tannini dalle bucce forgiando il nuovo vino per sempre.

L'affinamento in bottiglia ha la sua grandissima importanza smussando i tannini potenti e rendendo il vino elegante e raffinato al palato.

Infine l'ossigenazione: il Sangiovese ha bisogno di essere aperto, possibilmente versato in un decanter, alcune ore prima di essere bevuto. La temperatura di servizio deve essere di circa 18°C. per aprirsi e regalare profumi suadenti ed incredibili, che cambiano addirittura nel corso del pasto. Temperature più basse non permettono di apprezzare a pieno le caratteristiche.

Oltre al Sangiovese, abbiamo anche Ciliegiolo, altro tipico vitigno toscano autoctono di questa zona, dalle caratteristiche di frutta a bacca rossa, che noi usiamo per il Sara rosso IGT e l'Alfeno.

VIGNA E CANTINA



La vigna, (gli 8 ettari sopra descritti), si trova al centro della nostra proprietà che globalmente è composta da 23 ettari di cui fa parte anche un bellissimo oliveto con piante secolari e bosco ad alto fusto, che distano circa 3 km dalla cantina e sede dell'azienda in paese a Montenero.

I lavori vengono svolti da gennaio (inizio potatura) fino a settembre- ottobre (vendemmia) dalle mani esperte di due persone con esperienza decennale che mettono in pratica le tecniche apprese negli anni nel rispetto della natura.

I trattamenti sono fatti con la logica riduzione di antiparassitari (solo quando serve) e tutte le operazioni di raccolta fatte a mano.

La cantina è realizzata in un vecchio fabbricato del 1400 al centro del paese di Montenero e la barricciaia sottostante ha una grandezza di 130 metri quadri dove risiedono attualmente 110 botti di legno in parte da 500 litri (20) in parte da 225 litri(90) tutte di origine francese. Le nuove le utilizziamo per realizzare la Riserva, mentre quelle di secondo passaggio per il Sangiovese e per gli altri vini. La temperatura è sorprendentemente costante per tutto l'anno e questo ci permette di far riposare i nostri vini in modo perfetto. L'imbottigliamento, ultima importante lavorazione, viene effettuato in cantina con il nostro impianto. Abbiamo anche una terrazza che si affaccia sulla Val d'Orcia e guarda i bellissimi paesaggi al tramonto, dove solitamente facciamo degustazioni ai clienti che spesso vengono a trovarci.

PRODOTTI



Nell'ultimo anno abbiamo prodotto circa 60.000 bottiglie nei seguenti vini:

DOC-DOCG:

ALFENO DOC Montecucco Rosso (70% Sangiovese 20% ciliegliolo 10% Cabernet S)

TERRE DEI BOCCHI DOCG Montecucco Sangiovese (100% Sangiovese)

LICURGO DOCG Montecucco Sangiovese Riserva (100% Sangiovese)

IGT TOSCANA:

SARA ROSSO IGT

SARA ROSATO IGT vinificazione in bianco del Sangiovese 100%

SARA BIANCO IGT Chardonnay25%-Sauvignon25%-Trebiano25%-Malvasia 25%

SYRAH IGT Syrah 100%

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

proveniente da spremitura a freddo di olive di diverse cultivar: frantoiano, moraiolo, leccino e olivastra in diversi blend così da avere il fruttato leggero, intenso e medio. Confezioni da bottiglie da 0,5 litri 1 litro e lattine da 3 e 5 litri.

DISTILLATI:

Con le vinacce conferite alla distilleria artigianale di Nannoni a 15 km da Montenero, ci realizzano due tipi di Grappa: Bianca di annata e Riserva invecchiata 1 anno in legno. Conferiamo anche del vino ogni anno per la realizzazione di Brandy invecchiato almeno 3 anni, la produzione è di sole 300 bottiglie all'anno per una sceltissima e selezionata clientela.

MERCATI

Siamo in diversi mercati nel mondo, il nostro più importante è quello USA dove siamo presenti in oltre 40 Stati. La nostra azienda ha avuto uno sviluppo incredibile negli ultimi anni passando da pochi cartoni fino ai circa 4000 dell'ultimo anno.

Siamo anche presenti in Giappone, Malaysia e Kazakistan.

In Europa abbiamo distributori in Francia, Olanda, Belgio, Svizzera, Polonia, Ungheria. In Germania abbiamo avuto solo dei contatti e peraltro non continuativi e seri, questo ci fa riflettere e considerare che abbiamo bisogno di trovare dei distributori a cui piace il nostro progetto ed i nostri vini, poi sarà il pubblico che decreterà in base a quello che beve il successo dell'azienda.



