

TENUTA LE FARNETE



B A N D O

Sopra la Dichiarazione de' Confini delle quattro Regioni Chianti, Pomino, Carmignano, e Vald'Arno di Sopra.



L. Sereniss. Gran Duca di Toscana, e per S. A. R. Gl' Illustriss. Signori Deputati della Nuova Congregazione sopra il Commercio del Vino, a seconda della loro Incumbenza, e Giurisdizione, & in ordine al Moto Proprio Emanato dall' A. S. R. il dì 7. del prossimo passato Mese di Luglio, Pubblicato di Comandamento espresso della R. A. S. sotto dì 18. del medesimo Mese, anno stabilito, concordato, e fermato le Circonferenze, e suoi Confini dell' accennate quattro Regioni cioè, Chianti, Pomino, Carmignano, e Vald'Arno di sopra, nella forma, ch' appresso.

Per il Chianti è restato Determinato sia.
Dallo Spedaluzzo, fino a Greve; di li a Panzano, con tutta la Potestà di Radda, che contiene tre Terzi, cioè Radda, Gajole, e Castellina, arrivando fino al Confine dello Stato di Siena, &c.

Per Pomino è stato Dichiarato sia.
Dal Fiume Sieve, ove sbocca nel Fiume Arno; Quindi prendendo il corso d' Arno all' insù, fino all' Imboccatura del Rio di Vicano della Maffolina, e secondo il corso di quello, fino alla Vallombrosa; Ivi per la strada del Poggio, fino all' Osteria della Confuma, e da questa per il Fosso della Moscia, fino al Fiume Sieve, e da detto Fiume, fino all' Imboccatura di esso nel Fiume d' Arno, &c.

Per Carmignano è restato fissato sia.
Dal Muro del Barco Reale presso al Fiume Furba, Strada di Ceoli, che da detto Fiume conduce a Bonifalio; Indi alla Villa del Sig. Marchese Bartolommei, fino al Muro del detto Barco Reale al Cancellò d' Arzana, &c.

Per il Vald' Arno di sopra è stato Concluso sia.
Tutta la Montagna contigua al Casentino situata alla destra del corso del Fiume Arno; dal Fiume Ciuffenna, fino al Fiume Vicano di S. Ellero, e tutta la Montagna contigua alla Regione del Chianti situata alla sinistra del corso del Fiume Arno, da Monte Gonzi, a Moncione, infino a Castagneto, &c.

E tutti quei Vini, che non faranno prodotti, e fatti nelle Regioni come sopra Confinate, non si possano, nè devano sotto qualsivisia pretesto, o quesito colore Contrattare per Navigare, per Vino del Chianti, Pomino, Carmignano, e Vald' Arno di sopra, sotto le Pene contenute nell' enunciato Bando, o sia Moto Proprio di S. A. R., ec. e tutto, &c. mandantes, ec.

Giuseppe Maria Romoli Pro-Secret.

Band. per me Niccolò Palmieri pubb. Band. questo dì 24 Sett. 1716. ne' luoghi soliti, e insoliti di questa Città di Fir.

I N F I R E N Z E M D C C X V I.

Nella Stamp. di S. A. R. Per Gio: Gaetano Tartini, e Santi Franchi. *Con licenza de' Sup.*

Da Cosimo III de' Medici una terra e un vino di pregio

TENUTA LE FARNETE



L'area in cui è situata l'azienda è Carmignano, un comune della provincia di Prato.

Sulle colline intorno a Carmignano viene prodotto l'omonimo vino DOCG.

Il territorio carmignanese fu intensamente interessato dalla presenza etrusca. I ritrovamenti fatti in varie campagne di scavi nella frazione di Comeana, sul crinale del Montalbano e soprattutto in località Artimino, indicano l'area come molto importante nell'espansione etrusca a nord dell'Arno, in relazione probabilmente a percorsi collinari passanti per il Montalbano destinati al collegamento tra la Toscana a sud dell'Arno e i passi appenninici. Circa l'epoca romana, a parte il permanere dell'insediamento urbano di Artimino documentato fino all'epoca ellenistica e romana), fanno testimonianza i toponimi di origine prediale presenti sul territorio (come lo stesso "Carmignano").

Il Carmignano è un vino rosso a *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* (DOCG)^[1] prodotto in Toscana, nella fascia collinare tra i 250 ed i 400 m s.l.m dei comuni di Carmignano e Poggio a Caiano in Provincia di Prato.^[2] Il *Carmignano* è uno dei vini più antichi d'Italia.

A Carmignano si produceva vino fin dall'epoca etrusca, come testimonia il ritrovamento di vasi di vino all'interno di alcune tombe etrusche sul Monte Albano.

Nell'Archivio di Stato di Firenze è stato rinvenuto un contratto di affitto datato 804 che documenta come a Capezzana, nel comune di Carmignano, venissero coltivati olivi e viti per la produzione dell'olio e del vino. La prima documentazione scritta in cui appare il nome di un vino *Carmignano* risale al 1396; si tratta di un documento in cui un notaio di Carmignano, Ser Lapo Mazzei, comunica ad un mercante di Prato, Marco Datini, di aver ordinato per la sua cantina quindici some di vino *Charmignano* pagandolo "16 lire la soma", un prezzo quattro volte superiore a quello dei vini della zona (il che ne dimostrava le superiori qualità).

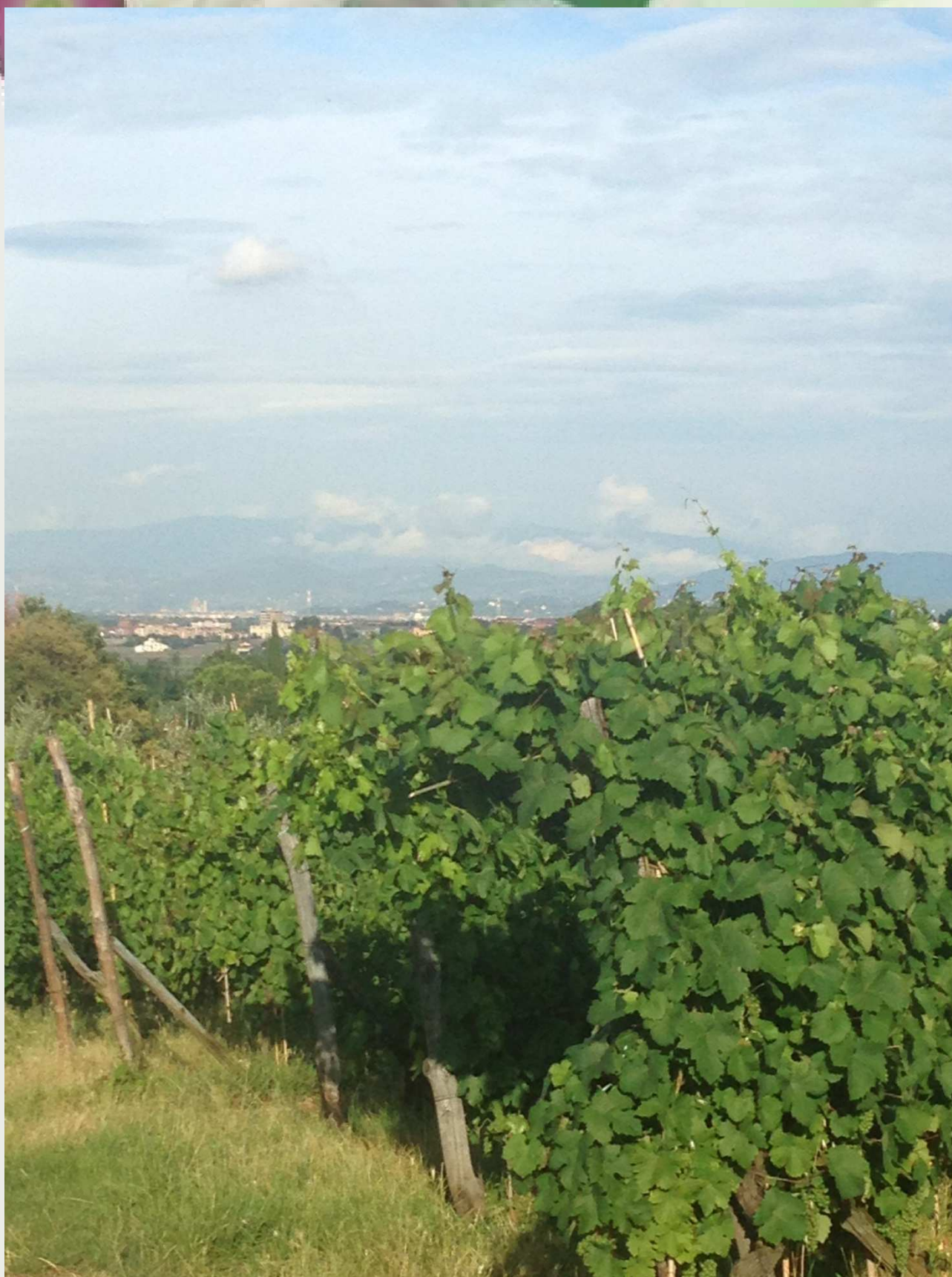
Il Carmignano può essere considerato il *progenitore* dei cosiddetti vini *Super tuscan* (grandi vini toscani ottenuti aggiungendo al Sangiovese vitigni internazionali quali il Cabernet-Sauvignon o il Merlot); di fatto già dal 1600 per la sua produzione si usava aggiungere al *Sangiovese* il *Sauvignon*, vitigno importato dalla Francia dai Medici (ed ancor oggi chiamato nella zona *uva Francesca*, cioè proveniente dalla Francia).

La zona di produzione del Carmignano è stata definita fin dal 1716; infatti il 24 settembre di quell'anno a Firenze il Granduca Cosimo III de' Medici emanò il Bando *Sopra la Dichiarazione de' Confini delle quattro Regioni Chianti, Pomino, Carmignano, e Val d'Arno di Sopra*, nel quale venivano specificati i confini delle zone entro le quali potevano essere prodotti i vini citati (in pratica una vera e propria anticipazione del concetto di Denominazione di Origine Controllata).

Nel 1932 il vino prodotto nella zona di Carmignano venne incluso nella zona di produzione dei vini del Chianti e successivamente (1967) venne compreso nella omonima *Denominazione di Origine Controllata* (DOC) come Chianti della sottozona Montalbano.

Tale classificazione comportò una perdita delle caratteristiche originali, e quindi della qualità, del vino prodotto (in quanto il disciplinare non consentiva l'uso del vitigno Cabernet); fu solo con il D.P.R. 28 aprile 1975 che al vino Carmignano venne riconosciuta un'autonoma Denominazione di Origine Controllata.

Il Carmignano docg rappresenta la docg più piccola d'Italia con una superficie vitata totale di circa 220 ettari.



PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA

Titolare: imprenditore

Conduzione aziendale: Conduzione familiare

Occupazione: titolare e altri cinque familiari e undici avventizi e operai

Coltivazione: vitigni, oliveti

Estensione: 36 ha in proprietà, di cui 9 vitati, 10 a oliveto, 6 seminativi da destinare ed il resto bosco

Cantina

Attività di trasformazione

Attività di vendita diretta

Visite e degustazioni

DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'

L'attività di Viticoltori della famiglia Pierazzuoli inizia nel 1970 con l'acquisto della "Tenuta Cantagallo", nel Montalbano a cui nel '94 si aggiunge la Tenuta "Le Farnete" in Carmignano. Il centro aziendale è la Tenuta di Cantagallo, dove oltre vigneti e oliveti sono presenti cantine, il frantoio ed i laboratori dove vengono trasformati alcuni prodotti tipici della zona. Ai bordi dei vigneti e degli oliveti come era usanza dei contadini vengono coltivate le verdure e la frutta che poi danno luogo a sott'oli, salse e conserve della tradizione toscana. L'azienda produce anche del miele.

Enrico Pierazzuoli è il titolare dell'azienda Le Farnete ed è un uomo, appassionato del suo mestiere, profondo conoscitore delle tecniche di vinificazione ma soprattutto del lavoro in vigna. Egli infatti sostiene che "il vino si fa in vigna", la qualità del prodotto dipende dalle condizioni e dal lavoro nei campi. Nei suoi racconti la difesa del prodotto toscano vero quello fatto dalla tradizione e dalla storia di chi ha vissuto il territorio e conosce la vigna.

Le aziende sono situate in zone ad alta vocazione viticola come conferma storicamente anche il Bando Granduca del 1716, che è considerato la prima legge al mondo fatta da Cosimo De' Medici per la tutela della produzione e commercio del vino da zone di prestigio. Sono infatti collocate in due delle quattro zone individuate dal bando.

Il Bando si compone di due pagine: nella prima vengono identificati i confini geografici relativi alle zone di produzione, nella seconda pagina vengono elencate le norme per la produzione e la vinificazione dei vini "atti a navigare".

Le due Tenute della famiglia Pierazzuoli sono entrambe ubicate in aree di grande storicità e cultura enologica di produzione e commercio, anche per esportazione.

Dal 1990 Pierazzuoli ha deciso di puntare decisamente su un alto livello qualitativo ed una attenta valorizzazione commerciale.

Per assicurare questa costante crescita di qualità e personalità dei vini sono stati acquistati vigneti in varie zone, nonché impiantato nuove vigne con cloni selezionati di vitigni indigeni e impiantandone dei nuovi che ben adattandosi al particolare microclima e terreno delle zone, dessero vini di alta personalità e qualità con rese ad ettaro volontariamente ridotte.

Il locale di maturazione in legno, a temperatura controllata, è stato ricavato da vecchie cantine parzialmente interrato. L'affinamento nel legno si svolge, per il Carmignano di annata in barriques francesi da 225 litri di 1 anno, mentre per il Carmignano Riserva in barriques francesi nuove.

Le barriques di rovere francese sono schedate per tipo di legno, vino contenuto, dimensioni, anno di acquisto e fornitore.

Per la vinificazione abbiamo attrezzato la cantina con vasche di acciaio inox, basse e con larga sezione, con possibilità di controllo della temperatura, che ci permettono un maggior contatto liquido buccia e conseguentemente maggiori estrazioni, effettuando le opportune follature e rimontaggi.

La cantina è costantemente attrezzata per valorizzare al meglio la qualità delle uve che produciamo in vigna. Tutte le operazioni effettuate alle singole vasche vengono memorizzate in un sistema informatico usato sia per migliori controlli che per dati statistici nei confronti delle annate e dei metodi di vinificazione

La Tenuta Le Farnete dispone di una propria linea di imbottigliamento con tappatura sottovuoto e etichettatura adesiva in linea, permettendoci di avere una qualità di packaging elevata. In una prima fase effettuiamo il riempimento e tappatura con conseguente stoccaggio in apposito locale per l'opportuno affinamento e stoccaggio.

Il definitivo confezionamento avviene al momento della commercializzazione.

L'affinamento in bottiglia viene eseguito, su tutta la nostra produzione, dopo l'imbottigliamento per un periodo di tempo correlato al tipo di vino. L'affinamento avviene in locali a temperatura controllata e in assenza di luce, coricando le bottiglie distese in appositi contenitori in acciaio inox. Successivamente le bottiglie vengono confezionate eliminando quelle con dei difetti. Solo al momento della spedizione verranno confezionate coricate nei cartoni, utilizzando solo le bottiglie perfettamente confezionate

Il vigneto denominato Palazzo delle Stelle è stato impiantato nel 1980 con una densità di 5500 ceppi ad ettaro, l'estensione dell'appezzamento è di circa 1 ettaro, venne palificato interamente in legno ad un'altitudine di 150 mt s.l.m. in un terreno tufaceo con buona percentuale di argilla e roccia calcarea.

L'esposizione a sud permette un'ottima e precoce maturazione del Sangiovese e Cabernet Sauvignon che sono i due vitigni varietali presenti

Il vigneto denominato Sotto Villa ha un'estensione di 1 ettaro, è stato impiantato nel 1980 con una densità di 5500 ceppi ad ettaro, palificato interamente in legno ad un'altitudine di 120 mt s.l.m. in un terreno tufaceo con buona percentuale di argilla e roccia calcarea. L'esposizione sud-ovest permette un'ottima maturazione del Sangiovese e Cabernet Sauvignon che sono i due vitigni varietali presenti

Il vigneto denominato Gugliano impiantato nel 1996, è il primo della Tenuta che adotta la nuova densità di piantagione di 6250 ceppi ad ettaro, proprio per ottenere una bassissima produzione a pianta e conseguentemente un innalzamento del livello qualitativo delle uve. L'apezzamento di circa 1.20 ettari con esposizione a sud, ha un'altitudine di 180 mt. s.l.m. in un terreno tufaceo con presenza di rocce calcaree permette ai due vitigni, SANGIOVESE e CABERNET SAUVIGNON allevati a cordone speronato, una maturazione perfetta anticipando la vendemmia ai primi giorni di ottobre.

Il vigneto denominato Boschetti ha un'estensione di 1 ettaro, è stato impiantato nel 1999 con una densità di 6250 ceppi ad ettaro, palificato interamente in legno ad un'altitudine di 170 mt s.l.m. in un terreno tufaceo con buona percentuale di argilla e roccia calcarea. L'esposizione sud-ovest permette un'ottima maturazione del Sangiovese, Cabernet Sauvignon.

Il vigneto denominato Cabernet impiantato nel 1976, ha una densità di piantagione di 5500 ceppi ad ettaro, con un'estensione di circa 0.3 ettari ha un'altitudine di 150 mt. s.l.m in un terreno tufaceo con presenza di rocce calcaree e permette all'unico vitigno, CABERNET SAUVIGNON allevato a cordone speronato, una maturazione perfetta delle uve.

Il vigneto denominato Sorbo è stato impiantato nel 2003 scegliendo i migliori cloni di sangiovese e cabernet sauvignon con una densità di 6250 ceppi ad ettaro ed un'esposizione a sud-est. La forma di allevamento scelta è il cordone speronato per una estensione di circa 2 ettari. Il terreno è ricco di roccia alberese con una buona percentuale di argilla.

Il vigneto denominato Macia è stato impiantato nel 2006 scegliendo sempre i migliori cloni di sangiovese e cabernet sauvignon per avere grappoli di piccole dimensioni, con acini con un ottimo rapporto buccia/polpa al fine di aumentare costantemente la qualità dei nostri vini, scegliendo per ogni terreno il miglior portainnesto e per ogni esposizione il miglior clone. Ha un'estensione di circa 0.8 ettari con esposizione a sud.

Il vigneto denominato Aleatico è stato piantato nel 2007 a seguito di numerosi studi effettuati sul territorio per cercare il miglior clone di questo storico vitigno andato dimenticato nel tempo. Con un'estensione di circa 0.8 ettari e una densità di 6250 ceppi a ettaro allevati a cordone speronato, il vigneto Aleatico presenta un'esposizione a sud ovest.

La produzione annua di vino della tenuta Le Farnete si aggira intorno ai 370 q per una vendita destinata quasi esclusivamente all'estero.

Le varietà principale degli olivi sono il Frantoio e il Moraiolo, con un sesto di impianto di 6 metri x 6 metri allevati con forma a vaso policonico, tipico toscano.

Le olivete sono coltivate secondo criteri di lotta guidata e integrata, al fine di limitare il numero di trattamenti durante l'anno soltanto in caso di reale presenza di fitopatologie ed è quindi fondamentale un monitoraggio continuo.











INVESTIMENTI PSR 2007/2013

MISURA 121 PSR fase 1 “AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE”

TOTALE INVESTIMENTO € 91.890,00

CONTRIBUTO € 45.875,00

MISURA 121 PSR fase 3 “AMMODERNAMENTO DELLE AZIENDE AGRICOLE”

TOTALE INVESTIMENTO € 32.690,00

CONTRIBUTO € 13.076,00

INTERVENTI EFFETTUATI: In questa prima fase è stato realizzato l’impianto di microfiltrazione per vino completo: acquisto di macchina vendemmiatrice trainata completa di centralina, defogliatrice e atomizzatore.

Nella fase terza sono state acquistate macchine ed attrezzature per il comparto vinicolo.















OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

Gli interventi realizzati con i fondi del PSR hanno contribuito a dotare l'azienda di mezzi, attrezzature necessarie all'attività vinicola. Si tratta di impianti ed attrezzature moderne che facilitano il lavoro ottimizzando i tempi di lavorazione e garantendo una maggiore sicurezza sul posto di lavoro.

L'azienda che punta alla qualità piuttosto che alla consistenza produttiva, consapevole della provenienza del vino e della terra di cui dispone, opera con la filosofia della tradizione con mezzi adeguati alle nuove esigenze.

Gli acquisti che riguardano in parte attrezzi agricoli dimostrano l'importanza del lavoro della terra che per la famiglia Pierazzuoli è alla base dei risultati e della crescita aziendale.

PUNTI DI FORZA

Azienda familiare

Diversificazione produttiva

Recupero e mantenimento della tradizione contadina

Zona storica di produzione

Miglioramento delle condizioni di lavoro e della sicurezza

Realizzazione dell'intera filiera produttiva. Coltivazione, trasformazione e vendita diretta.

Degustazioni e percorsi didattici per la diffusione e la conoscenza della tradizione e genuinità delle produzioni locali.

OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è la gestione totale e diretta dell'intera famiglia Pierazzuoli che da anni si distingue per le sue produzioni, in particolare per il vino proveniente da un'area di rilievo storico.

Tutti gli investimenti effettuati in questi anni hanno consolidato una realtà importante nel panorama vitivinicolo toscano, sempre cercando di mantenere salde le radici a quella tradizione contadina che è alla base della struttura aziendale, della diversificazione delle sue produzioni e all'organizzazione dei procedimenti produttivi.

L'azienda sta ultimando l'ampliamento delle cantine adeguandole alle esigenze di vinificazione qualitativa e alla maturazione in *>botti e barriques* dei vini, e perché facciano fronte all'entrata in produzione dei nuovi vigneti acquisiti ed impiantati, e conseguentemente all'aumento di quantità. L'obiettivo è di incrementare

la produzione mantenendo uno standard qualitativo elevato e rispondente alla terra di origine. Secondo Pierazzuoli, nel futuro, una maggiore attenzione dovrebbe essere rivolta al valore del prodotto sul mercato.

Riferimenti:

TENUTA "LE FARNETE"

Via Macia

Comeana – Carmignano (PRATO)

Telefono: 055 8719585

Fax: 0571 583399

leFarnete@EnricoPierazzuoli.com

www.enricopierazzuoli.com