

CASTELLO DI FARNETELLA



SINALUNGA - SIENA -TOSCANA



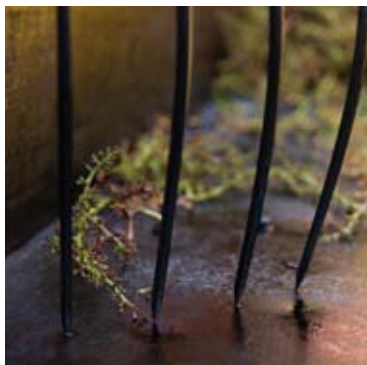


L'AZIENDA ED IL TERRITORIO

Il Castello di Farnetella è una tenuta di 432 ha, di cui 56 coltivati a vigneto, nel comune di Sinalunga in provincia di Siena. Acquistata nel 1981 dalla famiglia Poggiali, proprietaria anche della fattoria di Fèlsina a Castelnuovo Berardenga, si trova in una microzona particolare, situata a sud-est del Chianti Classico e a Nord di Montalcino, al confine con la zona di produzione del vino nobile di Montepulciano.

La denominazione Chianti Colli Senesi Docg include questo territorio, che rientra a pieno titolo nel più ampio contesto orografico del Chianti.





TERRA DI FARNETELLA

I vigneti e gli oliveti dell'azienda si trovano in prossimità del borgo medievale ad un'altitudine compresa tra 220 e 560 mt. sopra il livello del mare.

I vigneti più rappresentativi, che meglio esprimono il carattere del territorio, si estendono su un altopiano ampio e ben esposto, oltrepassato il paese, ad un'altezza di 520-540 mt.

I terreni sono costituiti da arenarie stratiformi con argille mescolate a sedimenti marini ricchi di minerali, garanzia di buon grado di fertilità naturale.





IL SANGIOVESE E ALTRI VITIGNI

Dagli inizi degli anni ottanta sono state eseguite micro vinificazioni vigneto per vigneto al fine di esaltare le caratteristiche del Sangiovese che contraddistingue questa terra, con profumi di liquirizia dolce e anisette.

Sono state condotte operazioni di restauro viticolo attraverso infittimenti e nuove tecniche di potatura per ridurre le rese per ettaro. La selezione massale ha permesso la riproduzione e la conservazione dei migliori fenotipi di Sangiovese, che identificano l'unicità di Farnetella nel territorio di Sinalunga.

La volontà dell'azienda di valorizzare le caratteristiche ed il potenziale di questa terra ha reso possibile, attraverso tecniche di sovrainnesto e selezione clonale, un programma di reimpianti con vitigni di più ampia diffusione internazionale (un programma di sovrainnesti con vitigni di più ampia diffusione internazionale) quali Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Nero, Sauvignon Blanc e Chardonnay, che hanno trovato, nel terroir di Farnetella, condizioni ideali di crescita e di gestione.





UN PÒ DI STORIA

Fin dalla sua origine (V – VI secolo) Farnetella si trovava su un elevato poggio, chiamato Castelvechio, sopra l'attuale paese, dove sorgeva anche l'antico castello.

Nell'alto Medioevo fu signoria dei conti della Berardenga, nobili di stirpe franca, interessati più dei Longobardi a garantire i collegamenti con Roma e, forse, primi ispiratori della Via Francigena.

Nei periodi più movimentati della Repubblica Senese (dal 1200 al 1500) la particolare posizione di Farnetella sul confine del territorio da lei amministrato, ha causato non pochi problemi ai suoi abitanti, che spesso davano o, più probabilmente, si trovavano costretti a dare asilo ai fuoriusciti di contrario partito.

Il toponimo Farnetella trae origine dalla farnia, albero della famiglia delle querce, che cresce in grande quantità a Farnetella, soprattutto a Castelvechio. E' visibile anche nello stemma del paese e dell'azienda, una farnia in campo rosso, che simboleggia la forza e la longevità.





“ a impreziosire e testimoniare la storia del Castello di Farnetella restano i numerosi affreschi, grandi mobili, i soffitti e lo splendido apparato decorativo in legno della sala da pranzo, opera dell’artista senese Giovanni Sammicheli. “

IL CASTELLO

Fa parte della proprietà anche il Castello, intorno al quale si sviluppa il paese di Farnetella, più volte raso al suolo e ricostruito nel corso della storia durante gli scontri tra Siena e Firenze, tra le due fazioni avverse dei Guelfi e dei Ghibellini e i giochi di potere delle nobili famiglie del tempo.

L’ultima ricostruzione risale al periodo 1889-1903 ad opera del nobile di discendenze asburgiche Giorgio Antonio Ferrari e di suo figlio Adolfo, grande appassionato di archeologia e di cose antiche (famosa una sua collezione di monete romane).

Il progetto iniziale prevedeva la costruzione di un grande edificio residenziale, simile a quelli di alcune famiglie nobili senesi e che ricordasse l’antico castello medievale di Farnetella, per il soggiorno di ricchi villeggianti.

Il progetto, forse troppo ambizioso per i tempi e per le risorse finanziarie del Ferrari, restò incompiuto; tuttavia la grande mole del castello e la villetta attigua caratterizzano oggi l’aspetto dell’intero paese.



POGGIO GRANONI | |

Denominazione:

IGT Toscana

Descrizione:

da uve sangiovese, cabernet sauvignon, merlot e syrah, provenienti dalla microzona Poggio Granoni a Farnetella nel comune di Sinalunga. I vigneti si trovano a un'altitudine compresa tra i 500 e i 540 mt s.l.m. su terreni composti da sabbie stratificate e limo. Poggio Granoni è il risultato del lavoro compiuto da molti anni nella valorizzazione dei vitigni non autoctoni, come complementari del vitigno sangiovese. In questo vino l'uvaggio dei Colli Senesi si arricchisce di una tessitura più complessa: il Sangiovese predominante e il cabernet sauvignon costituiscono il telaio, il merlot ne conferisce morbidezza e rotondità, il syrah aggiunge una nota speziata a questo insieme eterogeneo.

Note sensoriali:

Visive: Colore Rosso rubino intenso, con riflessi leggermente granati

Olfattive: Profumo fine con toni speziati intensi (tabacco, cuoio, caffè)

Gustative: Al palato giustamente tannico, con persistenza di frutta secca di sottobosco e vaniglia. Di grande consistenza, struttura elegante e dal retrogusto armonico.

Vinificazione:

Pigiatura e diraspatura delle uve selezionate, che vengono vinificate separatamente.

Temperature di fermentazione tra i 28°/30°C.

Durata della macerazione 16/20 giorni con rimontaggi giornalieri. Fermentazione malo lattica in acciaio e maturazione in barriques di rovere da 225 lt. di primo e secondo utilizzo. Dopo 12 mesi di maturazione si procede alla composizione definitiva del vino

Affinamento: in bottiglia per almeno 8/10 mesi.

Produzione: circa 6000 bottiglie.

Vitigno: Sangiovese 70%, Cabernet sauvignon, Merlot e Syrah

Ceppi per ettaro: 5400 piante per ettaro

Forma di allevamento: Spalliera con potatura a cordone speronato

Raccolta: Manuale, in tempi diversi, selezionando le uve migliori



RISERVA

**Denominazione:**

Chianti Colli Senesi Riserva Docg.

Descrizione:

Da uve Sangiovese, con una piccola aggiunta di Cabernet Sauvignon e Merlot, prodotte nei vigneti di Farnetella, nel comune di Sinalunga, all'interno del Chianti Colli Senesi DOCG e distribuiti su una collina ampia e ben esposta ad un'altitudine compresa tra i 400 e i 470 mt s.l.m.; I terreni sono caratterizzati da sabbie stratificate e limo, con una modesta presenza di argilla e una più diffusa componente sassosa e calcarea, in prevalenza galestro.

Note sensoriali:

Visive: Colore Rosso rubino intenso, con leggeri riflessi violacei

Olfattive: Al naso, profumi accesi e vari, dove prevalgono la mora matura e il mirtillo e note floreali di anice e macchia mediterranea. Accenni minerali e una gradevole tostatura in sottofondo.

Gustative: In bocca ha un'ottima bevibilità, con tannini morbidi una buona acidità e struttura. Il finale è lungo e avvolgente, con note di amarena e leggera vaniglia.

Vinificazione:

Pigiatura e diraspatura delle uve selezionate Temperature di fermentazione tra i 28°/30°C. Durata della macerazione 12/15 giorni con rimontaggi programmati giornalmente. Fermentazione malo lattica in acciaio. Tra marzo e aprile trasferimento del 50% della massa in botti medie e barriques di secondo e terzo utilizzo. Dopo 12-16 mesi di maturazione assemblaggio e imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per 4-6 mesi.

Vitigno: Sangiovese 90%, 5% Merlot, 5% Cabernet.

Ceppi per ettaro: 5400 Circa piante per ettaro nei nuovi impianti di 10-15 anni

Forma di allevamento: Spalliera con potatura a cordone speronato.

Raccolta: In tempi diversi, entro comunque le prime due settimane del mese di Ottobre

CHIANTI COLLI SENESI | |

Denominazione:

Chianti Colli Senesi Docg.

Descrizione:

da uve in prevalenza Sangiovese, selezionate a Farnetella, nel comune di Sinalunga, a sud est di Siena e a nord ovest di Montepulciano. I vigneti, quasi interamente orientati a sud ovest, si trovano su un altopiano ben esposto e ventilato ad altezze diverse comprese tra i 220 e i 560 mt slm. I terreni sono costituiti da sabbie stratificate e limo con modesta presenza di argilla e una più diffusa componente sassosa e calcarea.

Note sensoriali:

Visive: Colore Rosso rubino intenso con tonalità violacea;

Olfattive: Profumo fruttato di piccoli frutti di sottobosco e note di anice e liquirizia dolce (tipiche del Sangiovese di questa terra), ben integrate ad una leggera speziatura.

Gustative: Morbido al palato, con buon retrogusto di frutta e leggera vaniglia.

Vinificazione:

Pigiatura e diraspatura delle uve selezionate
Temperature di fermentazione tra i 28°/30°C. Durata della macerazione 10/12 giorni: Follature automatiche programmate giornalmente. Svinatura a fine fermentazione.

In Marzo-Aprile passaggio in botti di piccola, media e grande capacità . 8 – 12 mesi di affinamento in botte e 3 mesi in bottiglia.

Vitigno: Sangiovese 92% - Merlot 8%

Ceppi per ettaro: 5400 Circa nei nuovi impianti con sesto di impianto 2,30 x 0,80m

Età dei vigneti: Dagli anni ottanta il comparto viticolo viene trasformato e rinnovato, attraverso infittimenti e nuove tecniche di potatura al fine di ridurre le rese per ettaro. Nuovi impianti a partire dagli anni 90.

Forma di allevamento: Spalliera con potatura a cordone speronato.

Raccolta: In tempi diversi, a causa delle diverse altitudini dei vigneti, comunque entro le prime due settimane del mese di ottobre



|| NERO DI NUBI

**Denominazione:**

IGT Toscana

Descrizione:

da uve Pinot Nero 100%, provenienti da un vigneto di 2,5 ha situato nella parte più alta di Farnetella, ad un'altitudine di 550 mt s.l.m. Il Nero di Nubi nasce da un innesto di cloni francesi effettuato nel 1986 in una storica particella del Chianti Colli Senesi. I terreni sono costituiti in prevalenza da sabbia e limo con una buona componente sassosa e calcarea.

Note sensoriali:

Visive: Colore Rosso rubino tenue con riflessi aranciati.

Olfattive: Profumo fruttato tipico del Pinot nero, un po' animale, ben integrato con piacevoli frutti di bosco e vaniglia.

Gustative: Al palato i tannini sono un po' verdi ma ben integrati alla vaniglia e alla tostatura. Retrogusto elegante e persistente.

Vinificazione:

Uva intera e in parte pigiata. Macerazione per circa 15-18 giorni senza superare i 28-30°C. Maturazione in frutti di rovere di piccola capacità per 12 - 15 mesi. Assemblaggio e imbottigliamento

Affinamento: in bottiglia per almeno 8/10 mesi.

Vitigno: Pinot Nero 100%.

Ceppi per ettaro: circa 5400

Produzione: circa 3000 bottiglie.

Forma di allevamento: Spalliera con potatura a cordone speronato

Raccolta: Solo manuale in cassette da 20 Kg.

SYRAH |

Denominazione:
IGT Toscana Syrah.

Descrizione:
da uve Syrah 100%, selezionate nella parte più alta della collina di Farnetella, ad un'altitudine di 500 – 540 mt. La volontà dell'azienda di valorizzare anche i vitigni di più ampia diffusione internazionale (alloctoni) ha reso possibile un programma di ricerca per identificare i cloni più idonei ai vari terreni e realizzare innesti e reimpianti. La storia del Syrah di Farnetella nasce da innesti di cloni francesi, realizzati negli anni ottanta. I terreni sono ben drenati, caldi e leggermente acidi, tendenzialmente sabbiosi e limosi, con modesta presenza di argilla.

Note sensoriali:
Visive: Colore Rosso rubino carico, di ottima consistenza;
Olfattive: Al naso ampio ed avvolgente, con sentori speziati che ricordano il pepe e la mora, il tabacco affumicato e il cuoio, con un finale minerale di pietra focaia e ruggine. Un vino equilibrato, che denota profondità e complessità aromatica
Gustative: In bocca morbido e pieno, vino di grande struttura e concentrazione con tannini vellutati ed eleganti e toni fruttati dolci con note pepate e speziate. Finale morbido e persistente.

Vinificazione:
Pigiatura e diraspatura delle uve selezionate
Temperature di fermentazione tra i 28°/30°C.
Durata della macerazione 16/20 giorni con rimontaggi giornalieri. Fermentazione malo lattica e maturazione in barriques di rovere da 225 lt. di primo e secondo utilizzo. Dopo 24 mesi di maturazione, assemblaggio ed imbottigliamento.

Affinamento: in bottiglia per almeno 8/12 mesi.

Vitigno: Syrah 100%.

Ceppi per ettaro: 5400 piante ettaro negli impianti di 10-15 anni

Produzione: circa 3000 bottiglie.

Forma di allevamento: Spalliera con potatura a cordone speronato e guyot doppio.

Raccolta: Manuale in cassette da 20 Kg, tra fine settembre e i primi di ottobre.



SAUVIGNON

**Denominazione:**

IGT Toscana

Descrizione:

da uve Sauvignon Blanc 100% selezionate da un vigneto situato a Farnetella ad un'altezza di 550 mt slm, dove questo vitigno trova condizioni ideali di crescita e gestione.

Note sensoriali:

Visive: Colore giallo paglierino.

Olfattive: Profumo fruttato con sentori di sambuco selvatico e peperone.

Gustative: Al palato una buona frutta con giusto equilibrio acido, buona sapidità e struttura.

Vinificazione:

Pressatura delle uve intere. Ottenimento del 60% circa del mosto fiore. Defecazione a freddo del mosto. Travaso. Avvio della fermentazione. Trasferimento in piccoli fusti di rovere. Maturazione a contatto con le fecce. Travaso e assemblaggio a maggio – Giugno. Imbottigliamento a Luglio.

Vitigno: Sauvignon Blanc 100%, da cloni di origine francese

Ceppi per ettaro: 5400Circa

Produzione: 3000 bottiglie.

Forma di allevamento: Guyot semplice con 8-14 gemme

Raccolta: Solo manuale in piccole casse da 20 kg



Toscana



Lucca
 Firenze
 Pisa
 Livorno
 San Gimignano
 Bolgheri
 Siena
 Greve
 Chianti
 Chianti Classico
 FELSINA
 Castelnuovo Berardenga
 Crete Senesi
 Montepulciano
 Grosseto
 Arezzo
 Farnetella
 Arno
 Ombrone
 Maremma
 Elba

MEDITERRANEAN

CASTELLO DI FARNETELLA

WWW.FARNETELLA.COM

Via del Chianti 101
53019 - Castelnuovo Berardenga, Siena
Tel + 39 0577 355117 - Fax + 39 0577 355651