



Categoria: Casale

Località: Certaldo

Provincia: Firenze

Rif: 334

Sup. Locali: 5493

Prezzo: 7.000.000,00

Riferimento: 334

N° bagni: 20

N° Camere: 20

Grande azienda vitivinicola collocata nel cuore della Toscana centrale, adagiata su quelle colline che hanno fatto la storia del vino, del paesaggio, della cultura. A pochi chilometri da Firenze situata a 330 metri di altezza, Una "terrazza" panoramica dalla quale si spazia su una vasta parte di Toscana. Un'azienda di 120 ettari che unisce in sé due fattorie con storie straordinarie fatte di Vino e olio, vigneti e oliveti su una terra benedetta, . La possibilità di fare ricezione, ristorazione, organizzare eventi, di accogliere ospiti da tutto il mondo. Il patrimonio immobiliare è costituito dalla villa padronale con annessi locali agricoli, uffici, abitazioni per i dipendenti, un fabbricato interamente ristrutturato ad uso ricettivo con quattro appartamenti (per 22 posti letto), una sala degustazione con ristorante al piano terreno. Di fronte all'ingresso principale della Fattoria, troviamo la Colonia "Leopoldina", datata fine Settecento Si tratta di 600 metri quadri che forniscono più di una soluzione e tantissime alternative e opportunità. Inoltre c'è la colonia di composta da due unità oltre al fienile. L'altra casa colonica, disposta su tre piani è risalente al 1860 circa, si estende su una superficie di 270 metri quadri ed il fienile agricolo di 150 metri quadrati; l'ex fornace (da trasformare in abitazione) si estende su 80 metri quadrati. La parte agricola dell'azienda è composta da 38 ettari di Vigna con vigneti che sono stati tutti re-impiantati fra il 1995 e il 2010, con una intensità che va da 3.700 a 6.000 ceppi per ettaro. Tra le varietà autoctone spicca il Sangiovese, con oltre 30 cloni diversi seguono Canaiolo, Colorino, Abrostine, inoltre nei vigneti è presente Montepulciano e Pugnitello, Trebbiano toscano, Malvasia lunga del Chianti e San Colombano. Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah sono 3 vitigni internazionali presenti nei vigneti aziendali, oltre al Petit Manseng, a bacca bianca. Nelle cantine storiche della Fattoria si producono: Chianti (Sangiovese – Canaiolo – Colorino) Chianti Colli Fiorentini (Sangiovese – Canaiolo – Colorino – Merlot – Syrah) Fianesco (Abrostine – Syrah) Vinificati in serbatoi di acciaio inox (3500 HI) e di cemento (400 HI), i vini maturano in botti e barriques di rovere europeo (400 HI). Oltre ai vigneti L'azienda ha 12 oliveti aziendali per un totale di circa 26 ettari e 7500 piante. Nel frantoio aziendale, che frange



---

fino a 20 qli di olive / ora e lavora anche per terzi, si estrae un olio extravergine di oliva, ricco di personalità. Grazie al sistema integrale a freddo, senza aggiunta di acqua, si ottiene un olio dalla notevole carica aromatica: intensamente fruttato, dal gusto piccante e corposo, con note di carciofo e mandorla. Olio multivarietale, perché ottenuto con almeno 4 o 5 varietà: Frantoio (40%), Leccio del Corno (30%), Moraiolo (20%), Pendolino, Maurino, Morcaio (10%). L'azienda ha anche 31,5 ettari di bosco molto dei quali da taglio. L'azienda si trova in un' antico borgo situato alla sommità di un crinale alle porte di Certaldo. Le prime notizie sulla Fattoria si trovano in una Bolla Pontificia di Papa Alessandro III e si evince che il nucleo originario della Fattoria è quindi risalente al XII secolo. Durante accurati lavori di restauro, vengono scoperti tre depositi di grano di età etrusca e due cantine ricavate in vecchie tombe etrusche (lo si nota dal tipico arco acuto). Che si trovano in prossimità della cantina storica, dove adesso trovano spazio i legni per l'affinamento dei vini. Con la passione dell'archeologo e la visione del proprietario viene realizzato un recupero eccezionale, che oggi vede, accanto alla sala degustazione, un percorso affascinante fin dentro un passato lontano. In cui si possono notare addirittura gli strati dei livelli geologici, La Fattoria ha una vista panoramica va perdita d'occhio: dal Pratomagno al Monte Amiata, dai soffioni boraciferi di Larderello ai tagli netti delle montagne delle Apuane. Fino alle cime innevate del Cimone e dell'Abetone. L'azienda agricola è dotata di tutte le attrezzature necessarie alla conduzione dei vigneti e degli oliveti, sia nella fase di produzione che in quella della trasformazione. Ha quindi una propria cantina e un proprio frantoio. Autenticità, tradizione. Ma anche creatività e innovazione: i vini prodotti sono letteralmente "impressi" nel territorio nel quale vengono prodotti. Il terreno, la posizione geografica, il microclima costituiscono il "terroir", una creta nelle mani del vignaiolo, che imprime la sua impronta indelebile.















