

FABRIZIO PRATESI



LA STORIA

La famiglia Pratesi produce vino nella zona di Carmignano da cinque generazioni. Fu Pietro Pratesi a comprare nel 1875 la proprietà Lolocco nel cuore di Carmignano dove si produceva già allora vino e olio. E proprio a Lolocco la cantina Pratesi produce i vini migliori nei vigneti impiantati ad alta densità. Già i Medici riconoscevano a questo piccolo comune la produzione di vino di alta qualità. Infatti Cosimo III de' Medici nel 1716 con un Bando delimitò quattro zone vocate alla produzione del vino di qualità, tra cui Carmignano. La prima annata imbottigliata risale al 1983. Alla fine degli anni 90 Fabrizio Pratesi, imprenditore, con interessi al di fuori del mondo agricolo, inizia ad interessarsi e innamorarsi della produzione di vino. Rileva l'azienda di famiglia e inizia la costruzione di una nuova cantina completamente sotterranea. Pianta nuovi vigneti per e incrementa la produzione fino a 12.000 bottiglie.



I VINI

Da lì a poco, nascono due nuovi vini oltre al Carmignano: nel 1999 il Locorosso un sangiovese in purezza che esprime tutto il frutto e la freschezza del territorio aziendale. Nel 2001 Fabrizio realizza un vino importante, il Carmione quello che oggi è il Carmignano Docg dell'azienda Pratesi. Nasce inizialmente come blend di cabernet e merlot ma con il tempo Fabrizio capisce che il territorio di Carmignano esprime il meglio se gli uvaggi francesi si sposano con il vitigno principe della Toscana il Sangiovese. Nel 2012 Fabrizio matura la decisione e la convinzione di diventare vignaiolo a tempo pieno. Acquista nuovi terreni pianta nuovi vigneti e potenzia le attrezzature di cantina. Oggi la cantina produce circa 70.000 bottiglie con 10 ettari di vigneti. Le varietà in produzione sono la tradizione del territorio, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. I vigneti sono a circa 180 mt sul livello del mare nella zona Sud di Carmignano. La composizione del suolo è un medio impasto con presenza di argilla, ricco di scheletro, molto sassoso soprattutto di roccia alberese. Grazie al terroir i vini hanno una struttura tannica morbida ed importante, di grande complessità, con forte capacità all'invecchiamento. Dal 1999 Fabrizio collabora con l'agronomo ed enologo Stefano Chioccioli. Ogni etichetta dei vini di Pratesi ha come soggetto un quadro dell'artista Marcello Scuffi.





NOME	DENOM.	UVAGGIO	ALC.%	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
● Locorosso	Toscana Rosso IGT	90% Sangiovese 10% Cabernet Sauvignon.	14%	Vinificato in acciaio per circa 20 giorni, segue affinamento di circa 6 mesi in acciaio; lasciato riposare in bottiglia per alcuni mesi prima di entrare sul mercato.
● Carmione	Carmignano DOCG	70% Cabernet Sauvignon 15% Cabernet Franc 10% Merlot	15%	Vinificato in acciaio per circa 25 giorni, segue affinamento di circa 12 mesi in barrique di legno francese; riposa in bottiglia per alcuni mesi.
● Il Circo Rosso	Carmignano Riserva DOCG	70% Sangiovese 15% Cabernet Sauvignon 10% Merlot Cab. Franc 5%	15%	Vinificato in acciaio per circa 25 giorni, segue affinamento di circa 18 mesi in barrique di legno francese; riposa poi in bottiglia per alcuni mesi.
● I Sassi di Lolocco	Toscana Rosso IGT	Merlot 100%	15%	Vinificato in acciaio per circa 25 giorni, segue affinamento per circa 18 mesi in barrique di legno francese di primo passaggio; viene poi lasciato riposare in bottiglia per alcuni mesi.