

FATTORIA LA LECCIAIA



LA STORIA

Acquistata dal Signor Mauro Pacini nel 1983, Fattoria la Lecciaia è un'incantevole proprietà, situata in località Vallafrico a confine con le più antiche e prestigiose fattorie di Montalcino. La proprietà si estende per 60 ettari comprendendo boschi, uliveti e 15 ettari di vigneti di cui oltre la metà iscritti alla produzione di Brunello. Ma non pago dell'avventura ilcinese, a distanza di vent'anni, nel 2003 Mauro Pacini acquista anche una tenuta di 90 ettari a Campagnatico in località "Le Lupaie", di cui 16 ettari vitati all'interno della promettente denominazione Montecucco, riconosciuta come una delle stelle nascenti del firmamento enologico toscano. Oggi l'azienda viene condotta dai figli Riccardo e Alessandra.

LA CANTINA

Comprendendo i vari possedimenti a Montalcino e in Maremma l'azienda opera su circa 50 ettari di vigneti e produce circa 600mila di bottiglie all'anno. Le cantine, site in Montalcino e a Campagnatico, sono state recentemente ampliate ed ammodernate. Oggi sono fornite delle migliori installazioni enologiche per l'applicazione delle tecniche di vinificazione più rispettose della preziosa qualità della materia prima prodotta nei vigneti aziendali. Fattoria La Lecciaia di produrre dei Brunello di Montalcino dalla grande tipicità e riconoscibilità: classici ed intensi, con una sorprendente attitudine all'invecchiamento. Negli ultimi anni la famiglia Pacini ha lanciato un ambizioso piano di sviluppo viticolo, incentrato sulla valorizzazione e diversificazione della tipicità dei suoi terroirs da Sangiovese. Sui vigneti esistenti è stato avviato un piano di micro-zonazione e particellizzazione ragionata dove sono circa 10 i cloni di Sangiovese coltivati, ciascuno di questi apporterà il suo contributo nella complessità dei vini della Lecciaia.





NOME	DENOM.	UVAGGIO	ALC.%	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Rosso di Montalcino	Rosso di Montalcino DOC	Sangiovese 100%	14%	Vinificazione in tini di acciaio a temperatura controllata per 15/20 giorni con frequenti Rimontaggi. Maturazione in tini di acciaio con breve passaggio in botti di rovere per un periodo minimo di 6 mesi.
Brunello di Montalcino	Brunello di Montalcino DOCG	Sangiovese 100%	14%	Vinificazione in tini di acciaio a temperatura controllata per 15/20 giorni con frequenti rimontaggi. Maturazione Botti di rovere di Slavonia per un periodo minimo di 36 mesi. Affinamento in bottiglia per minimo 4 mesi
Brunello di Montalcino Riserva	Brunello di Montalcino Riserva DOCG	Sangiovese 100%	14%	Vinificazione in tini di acciaio a temperatura controllata per 15/20 giorni con frequenti rimontaggi. Maturazione per minimo 48 mesi in botti di rovere di Slavonia e parzialmente in barrique. Affinamento In bottiglia per minimo 6 mesi.
Montecucco	Montecucco DOC	70% Sangiovese, 15% Merlot, 15% Cab. Sauv.	14%	Vinificazione in tini d'acciaio a temperatura controllata per 15/20 giorni con frequenti rimontaggi. Maturazione in tini d'acciaio con breve passaggio in tini di rovere per un periodo di 12 mesi.
Ciliegiole	Toscana Rosso IGT	Ciliegiole 100%	14%	Vinificazione in tini d'acciaio a temperatura controllata per 15/20 giorni con frequenti rimontaggi. Maturazione in tini d'acciaio per 6 mesi con breve passaggio in tini di rovere per un periodo di 6/8 mesi.