

Spadaio Piccorto



L'AZIENDA

Spadaio e Piccorto sono due tenute che sorgono nel pieno territorio del Chianti Classico.

La tenuta di Piccorto sorge nel comune di Poggibonsi su un piccolo borgo medievale derivante da un'antica fortezza della Repubblica Fiorentina del XII Secolo.

La Fattoria di Spadaio invece è situata nella zona di San Donato in Poggio ed è dove avvengono tutte le fasi della produzione e affinamento dei vini. Le due Tenute coprono una superficie totale di 90 ettari, di cui 14 ettari destinati alla produzione di vino e 20 ettari alla produzione di olio extravergine di oliva DOP.

La Famiglia Stefanelli, da sempre proprietaria di questi terreni segue la produzione di Chianti Classico da oltre 50 anni proponendo ogni anno vini di ottima fattura. Giampaolo Stefanelli segue e supervisiona ogni passaggio delle uve dalla vigna all'imbottigliamento, seguendo i procedimenti di produzione storici che ha visto fin da bambino.



IL TERRITORIO

I vigneti si trovano su un terreno ricco di scheletro in particolare di galestro e argilla fine, che consentono la maturazione ottimale per il Sangiovese. Sono situati prevalentemente nella zona di San Donato in Poggio con altezze fino a 430m s.l.m, che conferisce ai vini integrità e nerbo, con un taglio verticale e una spina dorsale di fresca acidità che li rende impavidi anche di fronte allo scorrere del tempo.



IL LAVORO IN CANTINA

La coltivazione è condotta in maniera seria e rigorosa e la lavorazione delle uve avviene senza forzature, l'approccio in vigna è totalmente artigianale e prevede un grande rispetto della natura con interventi chimici ridotti al minimo. La prima selezione delle uve viene svolta già in vigna durante la vendemmia. La fermentazione avviene in tini di cemento a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. Alla fine del processo, per tutti i vini è previsto l'affinamento in barrique e alcuni mesi di riposo in bottiglia.





NOME	DENOM.	UVAGGIO	ALC.%	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
● Chianti Classico Picorto	Chianti Classico DOCG	Sangiovese 100%	13,5%	La fermentazione avviene in tini di cemento a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. L'affinamento è di 6 mesi in barrique da 225 l e almeno 3 mesi in bottiglia.
● Chianti Classico	Chianti Classico DOCG	Sangiovese 100%	13,5%	La fermentazione avviene in tini di cemento a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. L'affinamento è di 6 mesi in barrique da 225 l e almeno 6 mesi in bottiglia.
● Chianti Classico Riserva	Chianti Classico Riserva DOCG	Sangiovese 100%	13,5%	La fermentazione avviene in tini di cemento a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. L'affinamento è di 12 mesi in barrique da 225 l e almeno 6 mesi in bottiglia.