



Azienda
Agricola
Biologica



Organic
Farm

"La Casa di Bricciano"

di Peter R.D. de Pentheny O' Kelly

loc. La Casa di Bricciano 43 - Gaiole in Chianti - 53013 SI - Italy

P.I. 00763670528 - CF: DPN PRR 57P05Z349T

Tel. + Fax 0039 0577 749297

Cell. 0039 335 6034420 - E-mail: lacasadibricciano@alice.it

www.lacasadibricciano.it

La nostra azienda biologica **"La Casa di Bricciano"** si trova nel cuore della Toscana, a 30Km da Siena e 60Km circa da Firenze, nel Comune di Gaiole in Chianti. La bellissima zona incontaminata, ricca di vigneti, oliveti, boschi di querce e castagni, è famosa per i suoi castelli medievali e per la produzione di vino Chianti Classico.

La curtis di Bricciano fu fondata probabilmente dagli Etruschi di Cetamura nel 300 A.C. Nel 200 D.C. ne presero possesso due legionari romani (Priscus e Briccius) che dettero nome al luogo. Nel 1050 circa vi fu costruito un castello dai Lombardi di Presciano, parenti dei Firidolfi. Si ha notizia che la Casa di Bricciano era il forno che serviva Bricciano e il Comune di Barbischio. **Antichi documenti riferiscono di piantagioni di viti e olivi nei dintorni di Bricciano già dalla seconda metà del XVI secolo.**

Le nostre **vigne** sono situate sulla sommità di una collina, ad un'altitudine di 550 m circa s.l.m., estese sul versante Sud che guarda Siena, con un panorama ineguagliabile.

Il **terreno** dei vigneti si presenta poco profondo, estremamente ricco di scheletro, particolarmente adatto a produzioni di alta qualità. Abbandonato per molto tempo, si è notevolmente arricchito e ogni anno viene fertilizzato con del concime stallatico biologico. In inverno seminiamo l'orzo tra i filari perché durante la crescita assorba l'azoto in eccesso rilasciato dallo stallatico e allo stesso tempo tenga sotto controllo la quantità d'acqua presente nel terreno; appena prima della maturazione l'orzo viene tagliato, tritato e reintegrato nel terreno come ulteriore concime naturale. Grazie ad un'accurata selezione delle uve e ad una bassa produzione, si ottiene la maturazione ottimale. E' nel vigneto che inizia la produzione di qualità.

Sia nelle vigne che in cantina vengono utilizzati solamente prodotti naturali e non dannosi.

Le nuove vigne sono costituite da Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Ancellotta (nella tradizione chiantigiana è comunemente chiamato Colorino). L'azienda di Ha 22,5 si compone attualmente di vigneto Ha 3,8 (di cui Ha 2,3 in produzione, il resto in fase di reimpianto), oliveto Ha 4,0 e il resto suddiviso in boschivo, seminativo e orto.

Il nostro obiettivo è quello di ottenere una quantità molto limitata di prodotti pregiati, curati artigianalmente sotto ogni punto di vista. I vini provengono esclusivamente da uva prodotta nella nostra azienda biologica.

Fino al 2005 abbiamo prodotto due tipi di vino: un **"CHIANTI CLASSICO RISERVA" D.O.C.G.** (86% Sangiovese, 14% Merlot e Cabernet Sauvignon) e un **SUPERTUSCAN I.G.T.** denominato **"IL RITROVO"** (Merlot e Cabernet Sauvignon). Dal 2006 vengono prodotti altri due vini: un **"SANGIOVESE" I.G.T.** (98% Sangiovese e 2% Ancellotta) e un **"CHIANTI CLASSICO" D.O.C.G.** (80% Sangiovese, 20% Merlot e Cabernet Sauvignon).

Il proprietario e vinificatore **Peter Rory Dominic de Pentheny O'Kelly** ha acquistato l'azienda nel 1990 dove vive e lavora con l'aiuto della famiglia e del "Maestro di Vigna" **Giorgio Benvenuti**, che fin dai primi anni ha dato il suo inestimabile contributo con la sua esperienza.

Notevole merito al nostro consulente Enologo e amico **VITTORIO FIORE**.

