

Fattoria Fazzuoli, il Valdarno biologico



Non solo
il Chianti
senza solfiti
ma anche
una piccola
grande
scoperta che
si chiama
Pugnetello

Sorge fra Firenze, Arezzo e Siena il Valdarno superiore, un territorio contraddistinto da profonde insenature fluviali e da nette balze, paesaggio familiare a più persone di quante non credereste. Il merito è di Leonardo Da Vinci che ne ritrasse il paesaggio alle spalle della Monnalisa, della Vergine delle rocce e della Madonna dei Fusi. Qui presero dimora i bisnonni di Federico Fazzuoli

ed oggi, lui, la moglie ed i figli continuano a far vivere questa azienda agrituristico-biologica con 5 ettari e mezzo vitati a Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot e Pugnetello insieme a vecchi vitigni piantati dai nonni. Il Pugnetello, originario delle zone più interne e montuose dell'Alta Maremma, trova la sua massima espressione proprio qui, su queste balze, dando vita ad un grappolo piccolo, come un piccolo pugno appunto, la cui parsimonia nella resa è premiata da intensi aromi fruttati e dal profilo enoico tale da farne un protagonista. Nasce così il Pugnetello 2011 in purezza, un vino "monolitico" alla degustazione che rivela intense tonalità purpuree, sentori di frutti rossi polposi e una distintiva nota di mora di rovo con un leggero richiamo vanigliato al naso e setoso, intenso e di coerente persistenza al palato.

Altro orgoglio aziendale è il Chianti "Federico Fazzuoli" biologico e senza solfiti aggiunti: contiene infatti solo solfiti naturali in una percentuale bassissima, meno di 10 milligrammi al litro contro i 100 del disciplinare del biologico ed i 150 del vino convenzionale. Uve sanissime, solo acciaio, lavorazioni a base di mezzi fisici (atmosfera e tempera-

ture controllate) per dare un vino di color rubino pieno, fatto di polpa e carattere, dove il tannino recita con garbo. (i.g.)•

FATTORIA FAZZUOLI

Via Montemarciano 104
52028 Terranuova Bracciolini (AR)
Tel. +39.06.32650316 -335.481814
info@fattoriafazzuoli.it
www.fattoriafazzuoli.it



Fattoria Fazzuoli, organic Valdarno Chianti without sulphites and a little-big discovery called Pugnetello

Between Florence, Arezzo and Siena, Valdarno superiore is a land with deep inlets and sharp ledges. A familiar landscape indeed, due to Leonardo Da Vinci who drew it as background of his "Monnalisa", of the "Vergine delle rocce" and of the "Madonna dei Fusi". Here doomed Federico Fazzuoli's great grand parents and now he, his wife and their children, keep alive this organic farm, its 5-hectare vineyards of Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot and Pugnetello with the ancient vines planted by their grandparents. Pugnetello, an autochthonous grape

variety of the inner highlands of Maremma, finds its purest expression among these ledges. Its cluster is small and fastened like a fist but reveals intense fruity aromas and important oenological characteristics. Pugnetello 2011 is a single-variety vinification that discloses intense purple colours, red fruit

perfumes and a clear blackberry inkling with a light vanilla aroma. Its taste is velvety, intense and persistent. Another interesting label is Chianti "Federico Fazzuoli", an organic wine without added sulphites: it contain a minimum percentage of natural sulphites (less than 10 mg. per liter, vs. the 100 mg. provided by the organic disciplinary and the 150 mg. of common wine). Healthy grapes, processing in steel at controlled temperature give a ruby red wine, pulpy and with a strong personality, where tannins are present but not invasive. •

