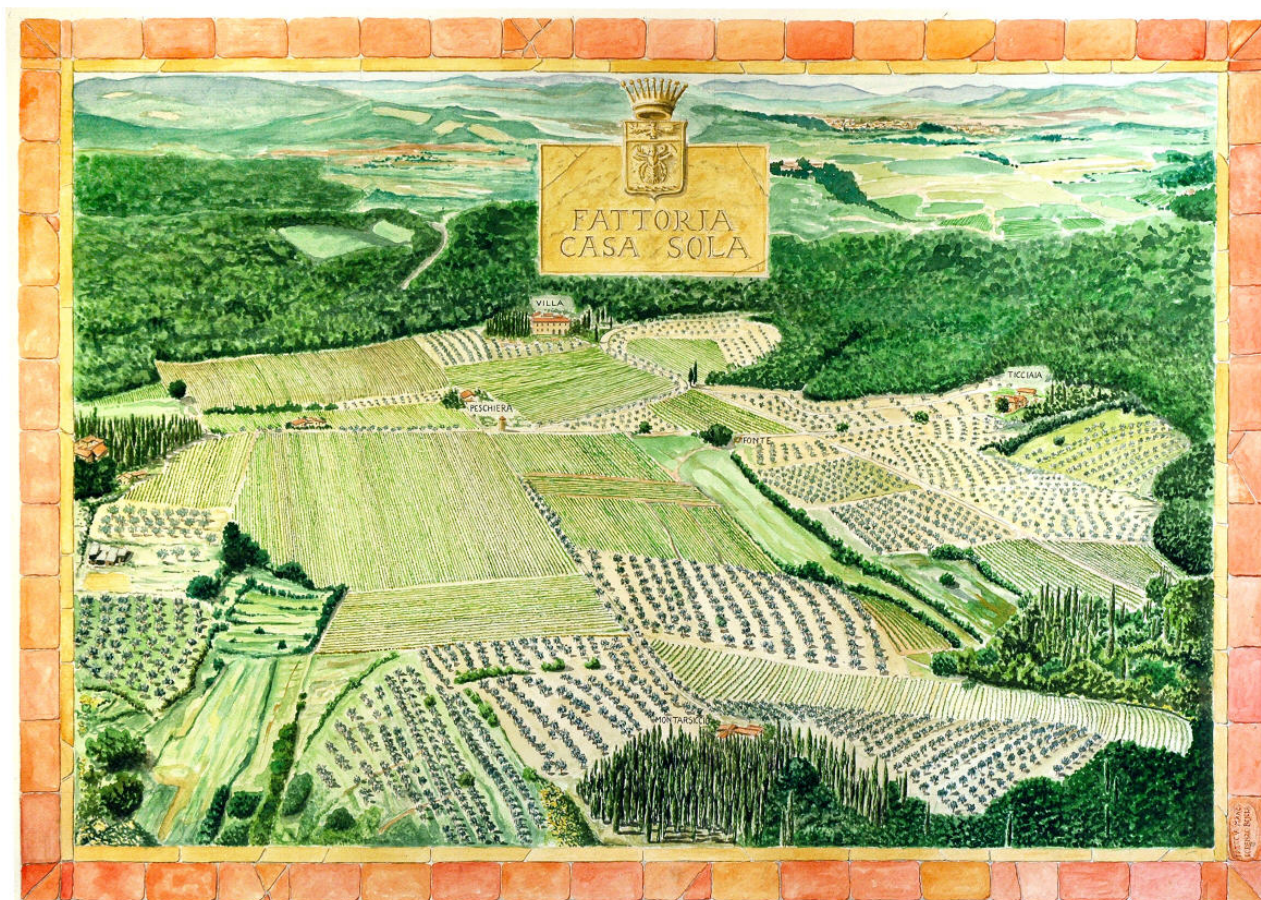


CASA SOLA

PROFILO AZIENDALE



CASA SOLA

STORIA

Casa Sola possiede una antica vocazione all'agricoltura, testimonianza ne sono le antiche e preziose foto ritrovate negli archivi aziendali. Qui erano di casa non solo viti ed olivi ma vivano anche prodotti grano e verdure per i paesi limitrofi. Proprietaria di Casa Sola da tre generazioni, la Famiglia dei Conti Gambaro gestisce l'azienda dal 1960. trasferendo nel vino e nell'olio che producono la passione e il rispetto per questa meravigliosa terra. Sotto la direzione di Giuseppe Gambaro Casa Sola subisce i suoi maggiori sviluppi allorché nel 1985 decide di coinvolgersi personalmente nella conduzione iniziando a lavorare a tempo pieno in azienda portando la sua esperienza di manager e la curiosità e passione per le buone cose: si informa, studia leggendo dei fantastici vini di Borgogna, si cimenta con testi di viticoltura ed enologia, si impara tecniche e metodologie, inizia un prezioso processo di rinnovamento di vigneti, di macchinari e di impianti. Spinto - assieme alla moglie Claudia - dalla voglia di condividere la bellezza del luogo oltre che alla bontà del vino, facendo tesoro delle esperienze nel campo immobiliare si è impegnato nella ristrutturazione delle case coloniche aziendali dando vita un magnifico agriturismo. Da allora la storia della nostra azienda è anche quella della nostra famiglia. **AZIENDA**

Casa Sola - uno dei più antichi toponimi della zona - è situata nel comune di Barberino Val d'Elsa in una posizione ideale quale base per visite a tutta la Toscana.

Tra vigne, boschi e oliveti, Casa Sola si trova nel cuore del Chianti Classico in cui lo scenario è quello suggestivo e incontaminato delle campagne di una volta.

Nel Comune di Barberino Val d'Elsa a circa 30 km da Firenze, 28 Km da Siena e 90 Km da Pisa, Casa Sola si estende su una superficie totale di 120 ettari di cui 30 investiti a vigneto e 40 ad oliveto. Il restante terreno è costituito da campi e boschi che concorrono a creare un incantevole panorama silenzioso e verde.

Nel punto centrale della proprietà si trova la sede dell'azienda dove sono situate la Villa padronale, gli uffici, la reception: qui ci troverete a vostra disposizione per farvi strada nella scoperta di Casa Sola, dei suoi prodotti, del suo fascino, dei suoi dintorni.

A fianco le cantine di fermentazione e invecchiamento: il cuore della nostra azienda. Qui passione, esperienza, tradizione ed innovazione si fondono alla ricerca della massima potenzialità delle nostre uve.

Su due colline equidistanti dal centro aziendale, immerse tra i cipressi e gli olivi, sorgono i Poderi Montarsiccio e Ticciana, splendide case coloniche restaurate ed attrezzate per un piacevole soggiorno in **agriturismo**. La bellezza del luogo e il panorama mozzafiato che si godono da Casa Sola consentono infatti agli ospiti di proiettarsi in pieno relax nella vita e nella cultura chiantigiana.

I VIGNETI

La superficie vitata di Casa Sola è di circa 30 ettari ad una altitudine di circa 330 metri s.l.m.

Il suolo è di medio impasto tendente all'argilloso, la densità di impianto varia tra le 3500 e 66000 piante ad ettaro.

Le vigne vengono allevate a spalliera con una potatura a Guyot o a cordone speronato. Dato che ogni anno vengono impiantati nuovi vigneti l'età delle vigne varia da 1 a 40 anni.

CASA SOLA

L'apezzamento più antico, detto " vigna del Fattore" risale al 1965.

Ogni singolo ettaro viene seguito con cure meticolose per tutto l'avvicinarsi delle fasi climatiche e fenologiche delle piante: a partire da una lavorazione profonda invernale che consente alla pianta di costituirsi importanti riserve per la ripresa vegetativa.

A gennaio iniziamo con una potatura "secca" molto rigorosa e "corta". In pieno rispetto dell'ambiente e del risparmio energetico a Casa Sola i tralci tagliati sono utilizzati come "combustibile per il riscaldamento" .

Ogni anno prima della ripresa vegetativa vengono effettuate concimazioni di mantenimento che consentono di equilibrare eventuali microcarenze nel terreno, per lo stesso motivo ciclicamente ed a rotazione viene effettuato un sovescio di favino.

In primavera assieme alla seconda potatura (potatura verde) utilizziamo zolfo e rame a protezione degli attacchi parassitari.

Il terreno viene lavorato a filari alterni lasciando il terreno parzialmente "inerbito" e gestito con periodiche trinciature.

Nel pieno dello sviluppo vegetativo i tralci vengono legati in posizione verticale in modo da consentire il massimo sfruttamento della radiazione solare, quando i tralci superano i 100-120 cm viene effettuato il taglio " cimatura"

Nei mesi di luglio e agosto per consentire alla pianta di mantenere il suo equilibrio vegeto-produttivo effettuiamo il diradamento dei grappoli

Vitigni

A Casa Sola pur nel rispetto dei disciplinari e nell'impegno alla valorizzazione del Sangiovese e dei vitigni autoctoni in generale, abbiamo voluto sperimentare l'impianto e l'utilizzo anche di vitigni alloctoni. Le risposte sono state interessantissime d'altra parte l'area del Chianti Classico è terra vocata alla viticoltura in genere e non solo per alcune varietà.

Da queste ricerche è nato in primis il Montarsiccio – il nostro supertuscan – e poi la voglia di arrotondare i nostri chianti classici con piccole percentuali di Cabernet e Merlot.

D'altronde per noi un vino è soprattutto espressione del territorio...

Varietà autoctone: sangiovese, canaiolo, trebbiano, malvasia, colorino

Varietà alloctone: Merlot, Cabernet S. , Syrah, petit verdot

Gli oliveti

L'olio è un prodotto importante per Casa Sola. Da sempre abbiamo dedicato grande attenzione e cura ai nostri oliveti, oggi le straordinarie proprietà che le moderne teorie scientifiche attribuiscono all'olio extravergine ci danno ragione.

A Casa Sola gli oliveti ed i vigneti si intervallano gli uni agli altri: l'alternare colture diverse è un modo semplice ed efficace per creare una barriera naturale alla diffusione di parassiti. E poiché l'olio deve essere non solo buono ma anche sano Curiamo e lavoriamo i nostri oliveti in modo che non abbiano bisogno di fertilizzanti chimici nè di pesticidi.

CASA SOLA

L'olio di Casa Sola è ottenuto soltanto da olive prodotte in fattoria, nei nostri oliveti circa 3000 piante si trovano cultivar tradizionali toscani di Frantoio, Leccino, Pendolino e Moraiolo, ognuno di questi – con le sue caratteristiche contribuisce a dare origine ad un olio dalle pregiate qualità nutrizionali ed organolettiche.

La raccolta delle olive viene effettuata in prossimità dell'invasatura e con particolare attenzione all'integrità e alla consistenza del frutto. viene eseguita a mano "brucando" i frutti direttamente dalle piante.

Una volta raccolte le olive vengono trasportate al frantoio e frante normalmente entro 12 ore. La tempestività nella frangitura evita pericolosi processi di fermentazione nelle olive e garantisce una migliore carica aromatica.

Il frantoio dove abbiamo scelto di portare le nostre olive per la frangitura ha un moderno impianto "a freddo". L'intero processo di lavaggio, frangitura, gramolazione ed estrazione – che seguiamo personalmente -è effettuato con grande attenzione e accuratezza.

Tutto questo ci consente di portare in tavola un prodotto straordinario per genuinità e tipicità

La cantina

rappresenta il cuore della nostra azienda. Qui passione, esperienza, tradizione ed innovazione si mescolano alla ricerca della miglior espressione delle nostre uve.

Le più moderne tecnologie di vinificazione si affiancano alla antica barriqueaia.

Le scrupolose attenzioni che dedichiamo all'evoluzione ed all'affinamento dei nostri vini sono parte dell'ambizioso progetto verso la qualità che ci siamo prefissi.

La cantina di Casa Sola è in continuo rinnovamento in modo da garantire una sempre maggiore attenzione qualitativa alle nostre produzioni.

L'utilizzo di vasche di diverse capacità e materiali consente una maggiore "lavorabilità" delle uve consentendo di effettuare piccole selezioni e più in generale di rispondere alle esigenze di ogni partita di uve con lavorazioni differenziate.

I controlli delle temperature sia in fase di fermentazione che in fase di affinamento rappresentano un fattore fondamentale nell'ottenimento di produzioni di alta qualità, per questo a Casa Sola anche i prodotti finiti sono conservati in un ampio locale termocondizionato.

Capacità di cantina : 1170 hl acciaio , 1500 hl cemento , 400 hl botti (wood barrels) 350 hl tonneaux-barriques

Eno & agriturismo

In una posizione ideale per escursioni in tutta la toscana, contornata da 120 ettari di vigne, boschi e oliveti, Casa Sola si trova nel cuore del chianti classico.

La bellezza del luogo e il panorama mozzafiato che si godono dalla fattoria consentono agli ospiti di proiettarsi in pieno relax nella vita e nella cututa chiantigiana

Poste su due colline equidistanti dal centro aziendale sorgono i Poderi Montarsiccio e Ticciaia, splendide case coloniche recentemente restaurate ed attrezzate per agriturismo. I due poderi contano un totale di undici appartamenti, tutti con ingresso e giardino indipendente, realizzati su due piani sapientemente ristrutturati per ospitare circa 50 persone.

Zona barbecue con forno a legna, locali lavanderia e asciugatrice, servizio telefono e fax tramite reception, tour delle cantine e mini corsi di introduzione alla degustazione a disposizione degli ospiti.

La possibilità di visite alle attività di fattoria e le degustazioni guidate dei nostri prodotti rendono interessante e piacevole il soggiorno a casa sola.

CASA SOLA

Per coloro che desiderano approfondire la conoscenza della nostra azienda e dei nostri prodotti, sono previste visite e degustazioni guidate. Per piccoli gruppi è possibile degustare i nostri vini e olio, direttamente al bancone di mescita.

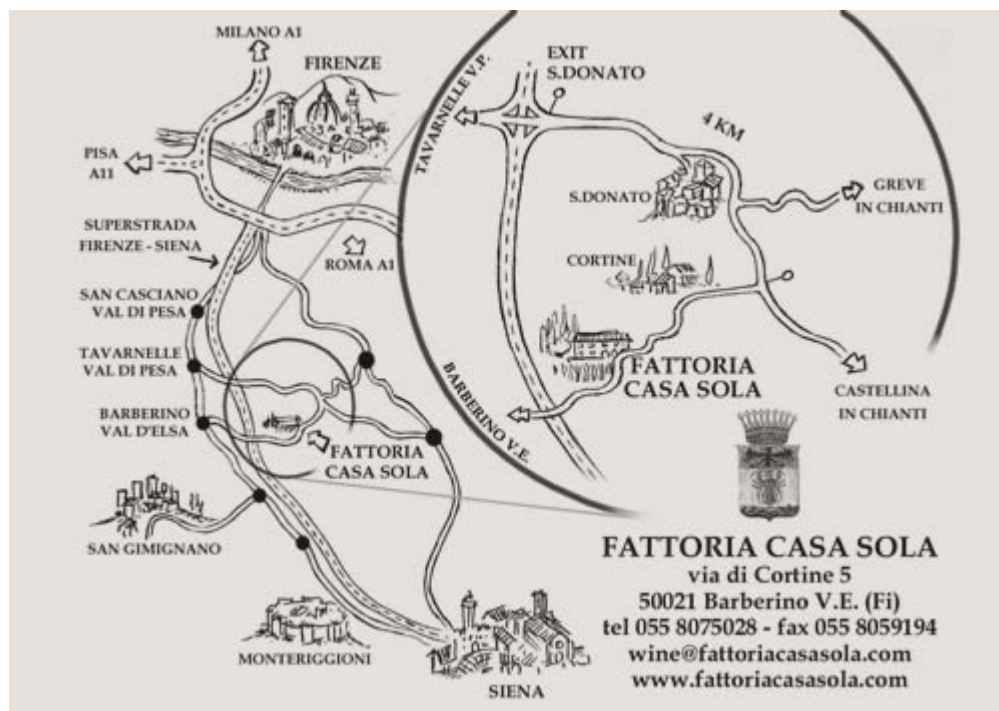
Per gruppi da 8 fino a 50 persone è richiesta invece la prenotazione per partecipare alla visita guidata in fattoria e alle cantine e per riservare l'uso della sala e i tavoli di degustazione. La visita e la degustazione durano all'incirca un ora e prevedono: giro dell'azienda con accenni storici e nozioni agricole, visita alle cantine di fermentazione e barriccaia, degustazione dei vini. Possibilità di richiedere le degustazioni in lingua inglese.

CASA SOLA

DOVE SIAMO

La nostra azienda può essere raggiunta comodamente in auto o in moto seguendo le seguenti indicazioni.

Autostrada A1
(Bologna-Roma)
uscita Firenze
Certosa - Proseguire
per Siena sulla
Superstrada
Firenze/Siena uscita



San Donato in Poggio - Seguire le indicazioni per San Donato in Poggio/ Castellina in Chianti - oltrepassare il paese di San Donato in Poggio (1Km circa) e girare a destra seguendo le indicazioni per Cortine e Casa Sola.

Grazie alla sua favorevole location, Casa Sola si presta ad essere un felice punto di partenza per le visite alle maggiori città d'arte (Firenze e Siena distano 25 Km) e i numerosi **itinerari** medievali e naturalistici della zona. Nella sezione Itinerari abbiamo selezionato per voi alcuni dei luoghi e fotografie dei dintorni più interessanti. Tavarnelle Val di Pesa offre tutti i maggiori servizi oltre ad un regolare collegamento con le città di Firenze e Siena.

Nel caso siate persone particolarmente sportive ed allenate, potete raggiungerci in bicicletta o a piedi tenendo conto che San Donato in Poggio, il centro abitato più vicino a noi (supermercato, farmacia, banca, servizi pubblici) dista da noi circa 3.5 Km.

CASA SOLA

Pergliamici

Indicazione Geografica Tipica Toscana UN VINO A TUTTO PASTO CHE RIPERCORRE LA TRADIZIONE DEL CHIANTI FINO ALLA SUA FORMULA ORIGINALE
--

Ubicazione vigneti: Casa Sola, Barberino Val'Elsa / 330 m s.l.m.

Vitigni: sangiovese 85% , canaiolo 8 % , malvasia 3 % , trebbiano 3 %

Età dei vigneti: 4 – 35 anni

Numero piante per ha. 3500 – 6000

Terreno: di medio impasto tendente all'argilloso

Sistema di allevamento Gujot e cordone speronato

Resa di uva per ha 65 q.

Epoca di vendemmia fine settembre – ottobre a mano

Fermentazione: in acciaio inox 15 giorni

Temperatura di fermentazione 24/26 °C

Fermentazione malolattica svolta totalmente

Invecchiamento: per 12 mesi in vasche di cemento

Affinamento in bottiglia: min 3mesi

Possibilità di invecchiamento 36 mesi

Colore: rosso rubino

Profumo: bouquet di piccoli frutti con note fruttate molto fresche

Sapore: morbido, di gradevole freschezza

Abbinamenti

affettati ed insaccati tipici toscani, pasta, formaggi leggeri, pizza e focacce farcite.

Bottiglie prodotte 8000 formato 75 cl

CHIANTI CLASSICO

CASA SOLA

Denominazione Origine Controllata e Garantita

Un **Chianti Classico** dai tratti moderni capace di infondere le forti e tipiche emozioni del suo territorio

Ubicazione vigneti: Casa Sola, Barberino Val'Elsa / 330 m s.l.m.

Vitigni:90% Sangiovese, 4% Canaiolo, 4% Cabernet, 2% Merlot.

Età dei vigneti: 4 – 35 anni

Numero piante per ha. 3500 – 6000

Terreno: di medio impasto tendente all'argilloso

Sistema di allevamento Gnjot e cordone speronato

Resa di uva per ha 60 q.

Epoca di vendemmia fine settembre – ottobre a mano

Fermentazione: in acciaio inox 15 giorni

Temperatura di fermentazione 26/28 °C

Fermentazione malolattica svolta totalmente

Invecchiamento: per 18 mesi legno. Botti di rovere (20-30 hl)

Affinamento in bottiglia: min 6mesi

Possibilità di invecchiamento 12 anni

Colore: rosso rubino intenso;
profumo fine, intenso fruttato con note di frutta fresca;
sapore pieno, equilibrato e piacevole.

Abbinamenti

Zuppe, pasta condita con sughi tradizionali, arrosti, formaggi a media stagionatura

Temperatura di servizio 18 ° C stappare preferibilmente un ora prima

Bottiglie prodotte 55000 formato 75 cl, 35 cl

CHIANTI CLASSICO Riserva

CASA SOLA

Denominazione Origine Controllata e Garantita

**OTTENUTO DALLA VINIFICAZIONE DI UVE SELEZIONATE ,
ATTRAVERSO L’AFFINAMENTO IN BARRIQUES IL CASA SOLA
RISERVA DIVENTA UN VINO EQUILIBRATO E SEDUCENTE**

Ubicazione vigneti: Casa Sola, Barberino Val’Elsa / 330 m s.l.m.

Vitigni:90% Sangiovese, 7% Cabernet, 3% Merlot.

Età dei vigneti: 4 – 35 anni

Numero piante per ha. 3500 – 6000

Terreno: di medio impasto tendente all’argilloso

Sistema di allevamento Gnjot e cordone speronato

Resa di uva per ha 55 q.

Epoca di vendemmia fine settembre – ottobre a mano

Fermentazione: in acciaio inox 15 giorni

Temperatura di fermentazione 26/28 °C

Fermentazione malolattica svolta totalmente

Invecchiamento: per 24 mesi legno. Botti di rovere (20-30 hl), barriques di rovere francese (225 l)

Affinamento in bottiglia: min 6mesi

Possibilità di invecchiamento 12-15 anni

Colore: rosso rubino brillante
con riflessi granata

Profumo: intenso e persistente, pulite e raffinate note di frutta in confettura affiancate da note speziate di liquirizia e vaniglia

Sapore: morbido, caldo di ottima struttura, giustamente tannico, molto persistente

Abbinamenti

arrosti, carni alla griglia, cacciagione, formaggi stagionati

Temperatura di servizio 18 ° C stappare preferibilmente un ora prima

Bottiglie prodotte 10000 formato 75 cl, 1,5 l

Montarsiccio

CASA SOLA

Indicazione Geografica Tipica Toscana

**DAL VIGNETO DI MONTARSICCIO NASCE QUESTO
ELEGANTE ED ARMONICO VINO DAL GUSTO
INTERNAZIONALE MA DAL CUORE TOSCANO**

Ubicazione vigneti: vigna di montarsiccio, Casa Sola, Barberino Val'Elsa / 330 m s.l.m.

Vitigni: cabernet s 60% , merlot 30 % , sangiovese 10%

Età dei vigneti: 25 anni

Numero piante per ha. 4000

Terreno: di medio impasto tendente all'argilloso

Sistema di allevamento cordone speronato

Resa di uva per ha 50 q.

Epoca di vendemmia fine settembre – ottobre a mano

Fermentazione: in acciaio inox 15 giorni

Temperatura di fermentazione 26/28 °C

Fermentazione malolattica svolta totalmente

Invecchiamento: per 24 mesi in barriques di rovere francese

Affinamento in bottiglia: min 12mesi

Possibilità di invecchiamento 15 anni

Colore: rosso rubino con venature porpora

Profumo: un mix perfetto tra sentori di legno e aromi primari del vino

Sapore: pieno ed elegante, di grande equilibrio.

Finale potente e morbido.

Abbinamenti

Carni, arrosti,

Temperatura di servizio 18 ° C stappare preferibilmente un ora prima

Bottiglie prodotte 6000 formato 75 cl , 1,5 l , 3 l

CASA SOLA

Vin santo del chianti classico

Denominazione Origine Controllata

CON IL SUO AROMA PIENO E CALDO IL VIN SANTO E' DA SEMPRE CONSIDERATO IL VINO DELL'AMICIZIA E DELL'OSPITALITA'

Ubicazione vigneti: Casa Sola, Barberino Val'Elsa / 330 m s.l.m.

Vitigni:60% Malvasia, 40 % trebbiano.

Età dei vigneti: 25– 35 anni

Numero piante per ha. 3500

Terreno: di medio impasto tendente all'argilloso

Sistema di allevamento cordone speronato

Resa di uva per ha 55 q.

Epoca di vendemmia fine ottobre a mano, le uve vengono poi appese per un appassimento che si prolunga fino a gennaio

Fermentazione: in caratelli

Invecchiamento: 5 anni in caratelli di rovere

Possibilità di invecchiamento 18- 20 anni

Colore: giallo oro

Profumo: aroma intenso e complesso, etereo dai sentori fruttati

Sapore: carnoso moderatamente acido, note di miele e zucchero di canna

Abbinamenti

Pasticceria secca, formaggi stagionati,

Servire a temperatura ambiente o leggermente fresco

Bottiglie prodotte 5000 formato 50 cl

CASA SOLA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP CHIANTI CLASSICO

Area di produzione: 40 ettari di colline nel territorio del Chianti Classico

Esposizione al sole: sud est

Altitudine: 330 metri sul livello del mare

Varietà di olive: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino

Forma di allevamento: Promiscuo

Metodo di raccolta: a mano direttamente sulla pianta

Produzione massima: 650 kg/ha

Le olive sono messe in cassette speciali perforate per una buona aerazione delle olive

Lavorazione delle olive: al massimo 36 ore dalla raccolta, le olive vengono portate al frantoio per la prima estrazione a freddo

Frantoio di trasformazione a ciclo continuo

Temperatura di estrazione: max. 28°C

Caratteristiche

Colore: verde con sfumature dorate

Profumi: intenso e complesso. Ricco di toni verdi di erbe di campo, cardo selvatico e carciofo

Gusto: erbe aromatiche, rosmarino e mentuccia

Acidità: 0,20% di acido oleico. La bassa acidità del nostro olio conferisce una eccezionale qualità

Ottimo con: formaggi, carpaccio di carne cruda, arrosto, nonché su minestre, zuppe e crudità

CASA SOLA

Contatti

Fattoria Casa Sola
Strada di sortine 5
50021 Barberino V Elsa (FI)

tel +39 055 8075028
fax +39 055 8059194

info@fattoriacasasola.com

per informazioni sui nostri prodotti agricoli

wine@fattoriacasasola.com

per informazioni e prenotazioni eno & Agrituristiche

vacanze@fattoriacasasola.com (sarebbe bello anche welcome@fattoriacasasola.com)

Casa Sola è lieta di accogliere, su appuntamento, tutti coloro che vorranno visitare la tenuta e partecipare a degustazioni guidate