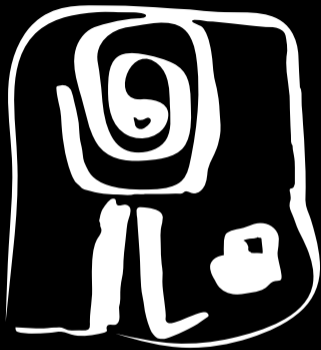


I LUOGHI



AZIENDA AGRICOLA I LUOGHI
DI STEFANO GRANATA
CASTAGNETO CARDUCCI TOSCANA

Azienda agricola I LUOGHI di Stefano Granata Loc. Campo al Capriolo 201 57022 Castagneto Carducci (LI) Toscana



Amo te, vite, che tra bruni sassi
Pampinea ridi, ed a me pia maturi
Il sapiente della vita oblio.

Giosuè Carducci
Colloqui con gli alberi

L'azienda agricola "I LUOGHI" è situata nel comune di Castagneto Carducci, nel comprensorio di BOLGHERI. In questa ristretta fascia costiera, racchiusa tra il mare e le dolci colline retrostanti, le condizioni pedo-climatiche estremamente favorevoli, rendono la zona eletta alla coltivazione della vite. Infatti l'indirizzo aziendale è prevalentemente vitivinicolo, con vigneti iscritti alla DOC Bolgheri. Gli ettari



vitati attualmente in produzione sono 3,5 mentre la restante superficie aziendale è destinata alla coltivazione dell'olivo. La filosofia aziendale di ricerca della massima qualità, ha portato ad adottare sestri d'impianto con densità elevate (7900 ceppi/Ha) allo scopo di ottenere basse rese di uva per ceppo.

L'uva raccolta manualmente in piccole cassette, dopo un'accurata cernita, viene avviata immediatamente alla cantina dove è diraspata e fermentata in vasche d'acciaio di limitata capienza; la temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 30°C attraverso l'impianto di refrigerazione dei tini e opportuni rimontaggi e follature manuali. La macerazione dura almeno 20 giorni e dopo la svinatura il vino viene posto in barriques di Allier dove avviene la fermentazione malolattica e il successivo invecchiamento.



Attualmente la vinificazione avviene in locali aziendali già esistenti e adeguatamente attrezzati, ma è in fase di approvazione, un progetto per la realizzazione della nuova cantina completamente interrata, che permetterà di eseguire tutte le fasi del processo di produzione del vino attraverso la caduta per gravità, eliminando l'utilizzo di pompe.



progetto nuova cantina



I VINI

DOC Bolgheri Rosso PODERE RITORTI

uvaggio

80% cabernet sauvignon

20% cabernet franc merlot e sirah

zona di produzione

Bolgheri

sistema di allevamento

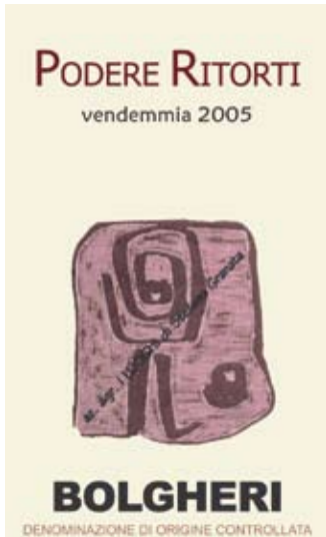
cordone speronato singolo e bilaterale

sesto d'impianto

1,80 m X 0,70 m

invecchiamento

maturato minimo 14 mesi in barriques
nuove di rovere francese e affinamento
di almeno 6 mesi in bottiglia



DOC Bolgheri Superiore CAMPO AL FICO

uvaggio

80% cabernet sauvignon

20% cabernet franc merlot e sirah

zona di produzione

Bolgheri

sistema di allevamento

cordone speronato singolo e bilaterale

sesto d'impianto

1,80 m X 0,70 m

invecchiamento

maturato minimo 18 mesi in barriques
nuove di rovere francese e affinamento
di almeno 6 mesi in bottiglia
disponibile dal gennaio 2009



GRAPPA BIANCA E GRAPPA RISERVA

Questo distillato è ottenuto dalle nostre vinacce che ancora intrise di vino, vengono portate alla distilleria artigianale Nannoni entro 24 ore dalla svinatura, mantenendo inalterati gli aromi della vinaccia stessa. Parte della grappa viene invecchiata in barriques per almeno 18 mesi diventando riserva.

White Grappa and Reserve Grappa

This distillate is obtained from pomace still soaked in wine left after the processing of our wines. The pomace is carried to Nannoni's distillery within 24 hours from the racking. In this way, all the flavours of the pomace can be preserved. A part of the Grappa is put into oak-barrels at least for 18 months becoming "Reserve".





OLIO

Olio extravergine di oliva, ottenuto dalle varietà moraiolo, leccino, frantoio e pendolino.

Le olive sono raccolte a mano e spremute a freddo. Il colore è verde con riflessi dorati, il profumo è erbaceo e il sapore delicato e leggermente piccante.

OIL

Extra virgin native olive OIL, obtained from olive trees of the moraiolo, leccino, frantoio and pendolino varieties, harvested by hand using the traditional cold-press method. Its green colour with golden hints, its vegetable aroma, as well as its delicate and lightly piquant taste gives evidence of our olive oil.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA I LUOGHI



prodotto da
AZIENDA AGRICOLA I LUOGHI
DI STEFANO GRANATA
loc. Campo al Capriolo 201
CASTAGNETO CARDUCCO
TOSCANA -ITALIA-



The agricultural producer "I LUOGHI" is located in Castagneto Carducci, in the district of Bolgheri. In this narrow coastal belt bedded between the sea and lovely hills, the highly favourable pedo-climatic conditions of this area allow the cultivation of distinctive vines of high quality. In fact, the main business of the farm is predominantly viticultural, with vineyards registered to the "DOC BOLGHERI" production area. Actually, we'll find 3.5 hectares under vine cultivation, whilst the rest of the farm area is dedicated to olive tree's cultivation. Farm's philosophy is aimed to obtain maximal quality, choosing therefore high density planting (7900 plants/Ha) in order to obtain limited yields per plant. Grapes are hand-picked and put into small boxes; immediately after it, they are carried to our cellar, where they are de-stemmed and fermented in temperature controlled stainless steel vats of limited capacity. Fermentation's temperature is kept within 30°C. Adequate pumping over and manual punching down the floating skin cap is adopted to guarantee optimal extraction. Grape's maceration lasts for about 20 days; after it, the wine is drained from the tins and put into Allier barrels, where the malolactic or secondary fermentation takes place and the maturation of the wines. Actually, the wine-making process is handled in the old company building, perfectly organised and equipped, but a project for the realization of a new wine-producing cellar's is near to be realized. The new cellar will be built for the most part completely underground, and it will allow to manage all wine making process phases thorough forces of gravity, avoiding any use of mechanical pumps.

THE WINES

DOC Bolgheri Rosso PODERE RITORTI

Grape varieties:

80% cabernet sauvignon

20% cabernet franc merlot and syrah

Area of production:

Bolgheri zone

prunning system:

spured and double spured cordon

grapevines spacing:

1,8 m X 0,7 m

Maturation :

in new French oak for at least 14 months and in bottle for 6 months

DOC Bolgheri Superiore CAMPO AL FICO

Grapes varieties:

80% cabernet sauvignon

20% cabernet franc merlot and syrah

Area of production:

Bolgheri zone

prunning system:

spured and double spured cordon

grapevines spacing:

1,8 m X 0,7 m

Maturation :

in new French oak for at least 18 months and in bottle for 6 months

Wine available from January 2009



Azienda agricola

I LUOGHI

di Stefano Granata

Loc. Campo al Capriolo 201

57022 Castagneto Carducci

(LI) Toscana Italia

Tel./Fax 0565.77.73.79

cell. 333.43.05.484

e-mail: info@iluoghi.it

internet: www.iluoghi.it

IT/ENG

Azienda agricola I LUOGHI di Stefano Granata • Loc. Campo al Capriolo 201 • 57022 Castagneto Carducci (LI) Toscana Italia
Tel./Fax 0565.77.73.79 • cell. 333.43.05.484 • e-mail: info@iluoghi.it • internet: www.iluoghi.it