



PIETRAFITTA

S.A.P. Società Agricola Pietrafitta s.r.l.



STORIA DELL'AZIENDA

- Uno dei casolari fortificati appartenenti al Castello dei Fosci, di proprietà del marchese Ugo Salico di Toscana, costituiva nel 961 d.C. la comunità agricola di Pietrafitta. Eliminato il feudo dei Fosci dal Comune di San Gimignano nel 1204, gli appezzamenti furono frazionati dall'unità iniziale;



- Fu nel 1411 che la proprietà e tutti i terreni circostanti vennero acquistati dalla famiglia fiorentina degli Acciaiuoli, costruendo la «Casa del Signore», cioè l'attuale villa;
- nel 1584 il Buontalenti, artista famoso per la realizzazione del museo degli Uffizi di Firenze, fu commissionato di progettare una cappella adiacente alla villa che ancora oggi è possibile visitare;



- Alla fine del Cinquecento la villa fu acquistata dall'arcivescovo di Pisa Carlo Antonio dal Pozzo, fratello del conte Ludovico, ambasciatore del Duca d'Aosta a Firenze;

- Nel 1867, in occasione del matrimonio fra Amedeo Duca d'Aosta e Maria Vittoria Principessa dal Pozzo, il re Vittorio Emanuele II, padre del Duca d'Aosta, decretò il titolo di Altezza Reale per la principessa e la villa di Pietrafitta fu indicata come residenza dell'Altezza Reale Maria Vittoria Duchessa d'Aosta;



- Sotto la gestione della famiglia reale la compagnia di Pietrafitta acquisì una grande notorietà divenendo una delle più prestigiose aziende italiane;



- Dopo la Seconda Guerra Mondiale la tenuta venne venduta ai Conti Balbi-Valier che furono i primi ad ottenere la denominazione di origine controllata (D.O.C.) per il vino bianco italiano.

INFORMAZIONI SULLA SOCIETÀ AGRICOLA PIETRAFITTA

- È composta da sette unità poderali vicine che racchiudono il borgo Padronale su cui si erge un'imponente villa cinquecentesca. La struttura è rimasta quella dell'epoca e comprende dei locali che un tempo rappresentavano le scuderie, le officine e i laboratori in cui lavoravano gli artigiani e i contadini più esperti impegnati nella manutenzione degli attrezzi agricoli, nella produzione del vino e dell'olio extravergine di oliva;
- Il nome Pietrafitta deriva dalle pietre che in antichità erano usate per segnare i confini delle proprietà: oggi rappresenta un confine immaginario tra antico e moderno, tra tradizione e progresso, è un tesoro nascosto tra le colline di fronte a San Gimignano;
- La Vernaccia di San Gimignano era in origine chiamata Vernaccia di Pietrafitta perché proprio in questo luogo veniva prodotta;
- Le attività prevalenti della Società Agricola Pietrafitta sono la produzione e commercializzazione di vini autoctoni pregiati e di olio extravergine di oliva.

- L'azienda è situata in località Cortennano nel celebre comune di San Gimignano. È facilmente raggiungibile in quanto si trova a metà strada tra le due città toscane più famose: Firenze, dalla quale dista soltanto 45 km, e Siena dalla quale si può raggiungere in 40 km; l'azienda è situata a soli 7 km dalla superstrada che collega Firenze con Siena.



PIETRAFITTA



VERNACCIA

Vernaccia di San Gimignano
D.O.C.G.

- *Proviene dalle uve dell'omonima varietà, vinificate con metodi tradizionali e fermentate a temperatura controllata per garantirne la freschezza. La Vernaccia di San Gimignano è stata in assoluto il primo vino italiano a ricevere la denominazione D.O.C..*
- **Uvaggio:** 100% Vernaccia di San Gimignano.
- **Vinificazione:** in bianco.
- **Affinamento in bottiglia:** 2 mesi.
- **Grado alcolico:** 13%.



BORGHETTO

Vernaccia di San Gimignano
D.O.C.G. Selezione

- *È un'interpretazione moderna della Vernaccia di San Gimignano, proviene dalla selezione di uve dell'omonimo vitigno ed è impreziosita da una piccola percentuale di uve Sauvignon di nostra produzione. Il connubio tra le note fruttate dai profumi agrumati, la mineralità e la sapidità del gusto, lo rendono un vino unico.*
- **Uvaggio:** 92% Vernaccia di San Gimignano 8% Sauvignon.
- **Vinificazione:** in bianco con breve macerazione sulle bucce.
- **Affinamento in bottiglia:** 3 mesi.
- **Grado alcolico:** 13%.



LA COSTA

Vernaccia di San Gimignano
D.O.C.G. Riserva

- Realizzata in onore alla Vernaccia prodotta a Pietrafitta nel 1920 dai principi reali di Savoia. La Costa è una Riserva che nasce dall'unione della Vernaccia di San Gimignano con 5% di altri vitigni fermentati in barrique ed acciaio per 12 mesi ed affinati successivamente in bottiglia per circa 4 mesi.
- **Uvaggio:** 95% Vernaccia di San Gimignano 5% altri vitigni;
- **Vinificazione:** macerazione con inizio di fermentazione sulle bucce e fermentazione in Barrique.
- **Affinamento in bottiglia:** 4 mesi.
- **Grado alcolico:** 13%.



CHIANTI

Chianti Colli Senesi D.O.C.G.

- Proviene dalla vinificazione delle tradizionali uve che compongono il Chianti, macerate sulle bucce con ripetute follature e rimontaggi. Dai profumi di frutti di bosco e sapori morbidi e freschi.
- **Uvaggio:** 85% Sangiovese, 5% Canaiolo, 4% Colorino e Prugnolino, 6% Merlot.
- **Vinificazione:** attraverso una prolungata macerazione delle bucce e con ripetuti rimontaggi.
- **Affinamento in bottiglia:** 3 mesi.
- **Grado alcolico:** 13%.



CAMPIDONNE

Toscana Rosso I.G.T.

- Questo vino rappresenta il leitmotiv aziendale «Tradizione e Innovazione». Proviene infatti da 60% Sangiovese elevato in piccoli fusti di rovere per 18 mesi e 40% di Merlot vinificato e affinato in acciaio. Lo scopo è quello di sfruttare al meglio le caratteristiche dei due vitigni cosicché il Sangiovese - tradizionale della viticoltura toscana- si affini nel tempo e conferisca la struttura al vino, mentre il Merlot -innovazione nella viticoltura toscana- dia rotondità e morbidezza al prodotto.
- **Uvaggio:** 60% Sangiovese affinato in barrique per 18 mesi, 40% Merlot.
- **Vinificazione:** con lunga macerazione sulle bucce e ripetuti rimontaggi.
- **Periodo di invecchiamento:** 60% affinamento in barrique 12 mesi, 40% solo acciaio-
- **Affinamento in bottiglia:** 4 mesi.
- **Grado alcolico:** 13,5%.



LA SUGHERA

San Gimignano rosso D.O.C.

- Realizzata in onore alla Vernaccia prodotta a Pietrafitta nel 1920 dai principi reali di Savoia. La Costa è una Riserva che nasce dall'unione della Vernaccia di San Gimignano con 5% di altri vitigni fermentati in barrique ed acciaio per 12 mesi ed affinati successivamente in bottiglia per circa 4 mesi.
- **Uvaggio:** 95% Vernaccia di San Gimignano 5% altri vitigni.
- **Vinificazione:** macerazione con inizio di fermentazione sulle bucce e fermentazione in barrique.
- **Affinamento in bottiglia:** 4 mesi.
- **Grado alcolico:** 13%.



VINSANTO

San Gimignano D.O.C.

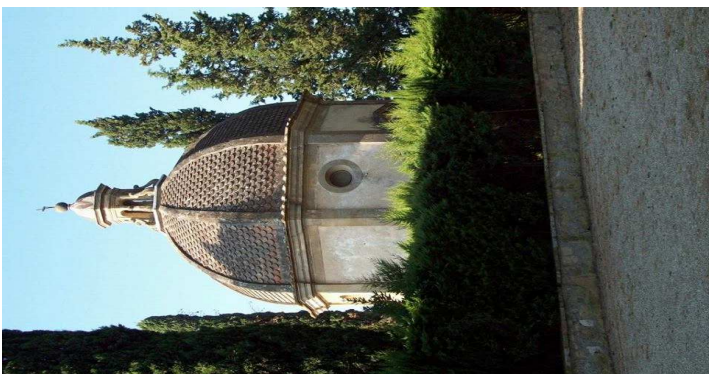
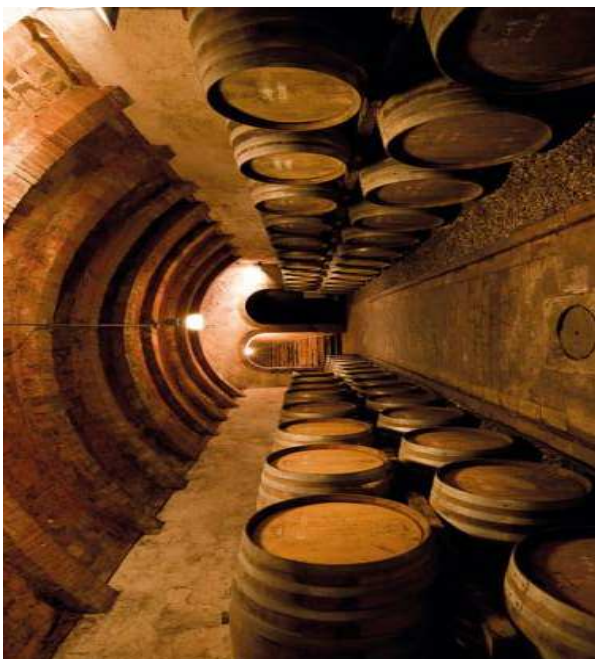
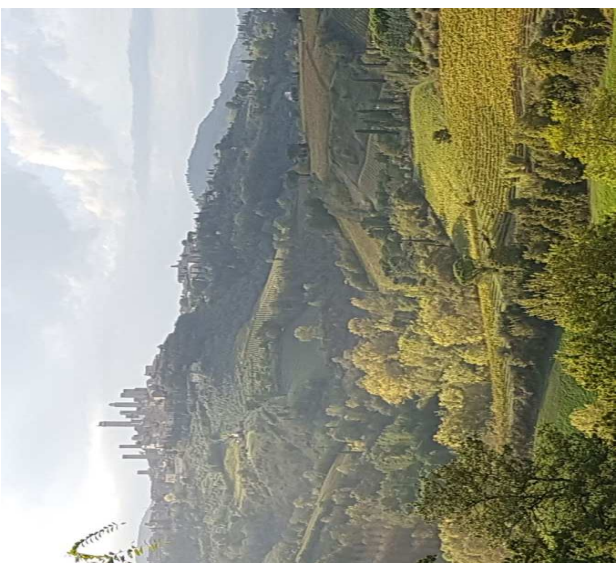
- Creato dalla selezione dei migliori grappoli di Trebbiano e Malvasia appassiti per 4 mesi in locali arieggiati ed esposti a mezzogiorno. Dopo la spremitura, fermenta in caratelli posizionati nel sottotetto per garantirne l'esecuzione termica, componente fondamentale per ottenere un prodotto dalle qualità eccellenti. Deve maturare per almeno 7 anni dopodiché può finalmente essere offerto al pubblico, previo un ulteriore affinamento in bottiglia di 12 mesi.
- **Uvaggio:** 90% Trebbiano, 10% Malvasia.
- **Vinificazione:** appassimento delle uve per 4 mesi su prenzoli, con successiva spremitura e maturazione in cartelli dove invecchia almeno 6 anni.
- **Affinamento in bottiglia:** 12 mesi.
- **Grado alcolico:** 16%.



GRAPPA

di Vernaccia di San Gimignano

- Prodotta dalla distillazione di vinaccia fresca ottenuta da uve vendemmate precocemente. Non eccessivamente alcolica, si distingue per la freschezza del fruttato all'olfatto e per la morbidezza al palato.
- **Grado alcolico:** 42%.





VI ASPETTIAMO!!



PIETRAFITTA®
SAN GIMIGNANO




SAP Società Agricola Pietrafitta s.r.l.

www.pietrafitta.com

Address: Località Cortennano, 54 San Gimignano (SI)

Phone number: +39 0577941133

 +39 3534065042

Email: info@pietrafitta.com