

# Fattoria Santa Vittoria

Foiano della Chiana, Arezzo

Catalogo prodotti 2016



*Amiamo la nostra terra ed i suoi prodotti*

Azienda vitivinicola dal XIX sec.

# LA FATTORIA

La Fattoria Santa Vittoria è un posto per noi molto speciale, dove la nostra famiglia ed i suoi collaboratori, lavorano assieme per produrre prodotti sani con il metodo della Lotta Integrata. Questo libretto vuole essere una piccola guida al nostro modo di produrre il vino, l'olio e sementi.



# THE FARM

Our farm Fattoria Santa Vittoria is a special place, where our family and collaborators work together to create Tuscan traditional and most innovative wines. This booklet want to be a brief introduction to the way we do wine and farming.



## **I NOSTRI VINI: DALLA SCELTA DELLE UVE MIGLIORI**

*Il vino si fa in vigna attraverso un anno di meticolosa cura delle viti secondo i principi della Lotta Integrata. La vendemmia è il momento di arrivo di questo lavoro e la raccolta a mano permette di selezionare i grappoli migliori che portati subito in cantina verranno avviati ai processi di vinificazione.*



## **OUR WINES: JUST FROM THE BEST GRAPE SELECTION**

*The best wines coming from the best grapes. We do an hard work in the vineyards all over the year focused to grow the best grapes we can. Doing the harvest by hand we do the last quality check of the bounches before start the wine process.*



# IL NOSTRO OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

IL Nostro OLIO è frutto di 3000 olivi coltivati con il metodo della Lotta Integrata. La raccolta delle olive avviene precocemente entro il mese di Novembre e la molitura a freddo (28°) è fatta entro 48 dalla raccolta. Otteniamo così un olio le cui caratteristiche organolettiche e dietetiche sono eccezionali ed una bassissima acidità (< 0,20).



We've 3000 olive trees of traditional varieties of Tuscany: frantoio, leccino, moraiolo and pendolino, were replanted in our estate. Harvest is made early within November with careful picking of the olives and after bring to the mill in 48 hours. The olives are then ground at low temperature 28 °C. An olive oil is thus obtained whose organoleptic and dietary characteristics are exceptional and it maintains perfume and flavour all over the year.



*I nostri prodotti*  
*Our products*







## Olio extravergine d'oliva

Il nostro olio è prodotto con le varietà Leccino, Frantoio, Pendolino, Moraiolo, Arbequina. Tutte le olive provengono dalla nostra fattoria e sono coltivate con il metodo della **Lotta Integrata**.

### Proprietà di un buon olio extravergine d'oliva

Il nostro olio viene prodotto entro 48 ore dalla raccolta in un frantoio cooperativo vicino alla nostra fattoria. Il processo di estrazione a freddo, completa il lavoro preservando i componenti benefici dell'extravergine come gli acidi grassi insaturi. L'acido oleico, che è monoinsaturo, è presente per circa il 75% e può essere definito il "custode" delle arterie in quanto si lega al colesterolo nel sangue trascinandolo via.

**Bottiglia da 0,5 Lt: 10,00 €**

# Farina macinata a pietra mix grani antichi

La nostra farina viene prodotta macinando a pietra i grani da noi coltivati con il metodo della **Lotta Integrata**. I grani, che coltiviamo per produrre questa farina, sono di antiche varietà con ottime proprietà organolettiche ma abbandonate dall'agricoltura moderna, perché poco produttive.

## Glutine sì o no?

Dipende dal tipo di glutine e dal lievito. I grani “moderni” sono stati modificati per avere un glutine particolarmente elastico e resistente ottimo per lievitazioni veloci e voluminose, ma difficile da digerire. Avete presente l'effetto pizza? I grani antichi contengono mediamente meno glutine e con caratteristiche diverse, che lo rendono più digeribile.

## Perché macinare a pietra?

Pochi sanno che il chicco di grano non è un seme ma un frutto detto cariosside che si compone di più parti tra cui il germe di grano. Il germe è un concentrato di sostanze nutritive come aminoacidi, acidi grassi, sali minerali, vitamine del gruppo B e tocoferoli (vit. E). A differenza della macinazione a rulli e della farinata bianca raffinata dove tale embrione viene eliminato insieme agli involucri, privando la farina di frumento di buona parte del suo prezioso carico di fibre, vitamine e sali minerali, nella

**Confezione da 1kg: 2,90 €**



Fattoria Santa Vittoria  
**FARINA MACINATA  
A PIETRA**

**Miscela 40/30/30 di grani  
Khorasan, Sen. Cappelli, Verna  
coltivati con il metodo della  
lotta integrata**

La nostra miscela di grani duri (Khorasan e Sen. Cappelli) e grano tenero (Verna) è consigliata per la produzione di pasta fresca e pane. Tutti i prodotti sono coltivati nella nostra fattoria con il metodo della lotta integrata per un'agricoltura a basso impatto ambientale.

Prodotto in Italia da Fattoria Santa Vittoria  
Foiano della Chiana, loc. Pozzo,  
Via Piana 43, 52045, AR, Italia

Cantina: [www.fattoriasantavittoria.com](http://www.fattoriasantavittoria.com)  
Agriturismo: [www.fattoriasantavittoria.net](http://www.fattoriasantavittoria.net)

Consumare previa cottura - Confezionati in atmosfera protettiva  
Consumarsi preferibilmente entro: Lotti:



Peso netto: **1 KG e**



# Cece piccolo di Santa Vittoria

I ceci da noi coltivati sono della varietà a chicco piccolo, una varietà particolarmente saporita, dalla buccia sottile che rimangono integri nella cottura.

Tutti i nostri prodotti sono coltivati con il metodo della **Lotta Integrata** per un'agricoltura a basso impatto ambientale.

## Proprietà dei ceci

I ceci contengono le vitamine B1, B2, B3, B5, B6, vitamina C, vitamina E, K e J. e sali minerali, soprattutto calcio, ferro, magnesio e fosforo. I ceci contengono anche acidi grassi insaturi **Omega 3** che, oltre a prevenire gli stati di depressione hanno la proprietà di abbassare i trigliceridi. Sono anche ricchi di saponine che contribuiscono a diminuire il livello di colesterolo e altri lipidi nel sangue.

**Confezione da 500g: 2,50 €**

**Cece sfuso (min 25 kg): 1,50 €/Kg**





# Farro decorticato

Il nostro Farro è coltivato con il metodo della **Lotta Integrata** per un'agricoltura a basso impatto ambientale.

## Proprietà del farro

Povero di aminoacidi essenziali, è invece una buona fonte di vitamine, sali minerali e proteine vegetali. Contiene vitamine dei gruppi A, B, C, E oltre a calcio, fosforo, sodio, magnesio e potassio.

La sua proprietà principale, risiede nel contenuto di selenio e di acido fitico che contrastano l'azione dei radicali liberi, i maggiori responsabili dell'invecchiamento e di tutte le forme di degenerazione cellulare.

**Confezione da 500g: 2,40 €**

**Farro sfuso (min 25 kg): 1,90 €/Kg**





# GRECHETTO 2015

**Denominazione:** Grechetto Valdichiana Toscana DOC

**Varietà:** 85% Grechetto, 15% Incrocio Manzoni 6.0.13.

## **Vinificazione**

Macerazione dell'I. Manzoni a 5°C sulle bucce per 48 ore.

Defecazione statica a 8°C e fermentazione a 16°C.

5 mesi di maturazione in cemento sulle fecce fini, periodicamente mosse. 1 mese di affinamento in bottiglia. 7000 bottiglie

## **Descrizione**

Profumo fruttato con sentore di miele e limone, molto persistente, fresco al palato con note di mandorle e mimosa.

## **Specifiche impianto e vino**

Sud-Est, 4300 piante/ha, 70 Qli/ha, Cordone speronato

**Alcool:** 13,5 %

**Bottiglia da 750 ml: 7,00 €**





# POGGIO AL TEMPIO 2015

**Denominazione** Igt Toscana Rosso

**Varietà** 70-80% Sangiovese, 30-20% Pugnitello e Fogliatonda

## **Vinificazione**

Raccolta manuale con cernita a maturazione fenolica. 8/10 giorni di fermentazione a 28°/30°. Affinamento di 12 mesi in botti di cemento con microossigenazione e 12 mesi in bottiglia.

## **Descrizione**

Colore rubino vivido, profumo intenso di frutti rossi e mammola; al gusto risulta pieno, fresco e fruttato.

## **Specifiche impianto e vino**

Sud-Ovest, 4300 piante/ha, 80 Qli/ha, Cordone speronato

**Alcool:** 13,5 %

**Bottiglia da 750 ml: 7,00 €**



# SCANNAGALLO 2011

**Denominazione** IGT Rosso di Toscana

**Varietà** 60% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon.

## **Vinificazione**

Raccolta manuale con cernita a maturazione fenolica. Fermentazione a 28°/30° C per 12/15 gg ca. Maturazione in Barriques Francesi di media tostatura per 12 mesi e successivo affinamento in bottiglia per almeno 18 mesi. 8000 bottiglie

## **Descrizione**

Rosso Rubino, Profumi invitanti di viole, ciliegie, tabacco e liquorizia. Gusto fresco, con avvolgente tanninicità e buona lunghezza.

## **Specifiche impianto e vino**

Sud-Ovest, 4300 piante/ha, 70 Q/ha, Cordone speronato

**Alcool: 13,5%**

**Bottiglia da 750 ml: 9,00 €**





# LEOPOLDO 2011

**Denominazione:** IGT TOSCANA ROSSO

**Varietà:** 100% Pugnello antico vitigno Toscano ritrovato nel 1981

## Vinificazione

Raccolta manuale con cernita a maturazione fenolica. Fermentazione a 28°/30° per circa 20gg. Maturazione 12 mesi in barrique francesi media tostatura e 24 mesi in bottiglia. 6000 bottiglie

## Descrizione

Gustoso e tattile, profondo; dal sorso fresco e pieno, riccamente fruttato e tannico, equilibrato, morbido quasi vellutato, di gran bella espressione, brio, buona intensità e finezza.

## Specifiche impianto e vino

Sud, 4400 piante/ha, 50 Qli/ha, Gujot

**Alcool: 13%**

**Bottiglia da 750 ml: 16,00 €**



# CONFORTA 2014 – Vendemmia Tardiva

**Denominazione** IGT TOSCANA BIANCO

**Varietà** Semillon, Gewurtztraminer, Incrocio Manzoni 6.0.13

## **Vinificazione**

Le uve vengono lasciate appassire e bottrizzare direttamente in vigna, I grappoli scelti vengono raccolti in più volte a seconda dello svilupparsi della botrite. La fermentazione viene arrestata per lasciare la quantità di zuccheri desiderata, lasciando il vino per 6 mesi in un ambiente a 3°, dove il vino matura a contatto con i lieviti. Segue una microfiltrazione sterile prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia di 10 mesi. 1500 bottiglie da 0,375 lt

## **Descrizione**

Colore giallo dorato. Profumo intenso con sentori varietali e note di miele, spezie dolci e una sentori agrumati, acacia nel finale e sentori inconfondibili dovuti alla bottrizzazione. Gusto fresco e avvolgente, dotato di buona persistenza e mineralità. Consigliato con formaggi e paté.

## **Specifiche impianto e vino**

Ovest, 4000 piante/ha, Cordone speronato

**Alcool: 13-14 %**

**Bottiglia da 375 ml: 14,00 €**



# Vinsanto 2010



**Denominazione:** VINSANTO DOC VALDICHIANA TOSCANA

**Varietà:** 50% Trebbiano Toscano e 50% Malvasia lunga del Chianti

**Vinificazione:** Le uve raccolte a perfetta maturazione, sono fatte appassire 2/3 mesi in un locale a tetto dove l'ottima aereazione, gestita aprendo e chiudendo le finestre, permette quell'alternanza tra alta e bassa umidità, necessaria allo svilupparsi una parziale infavatura degli acini. Alla fine del processo di concentrazione e bottrizzazione, il mosto viene prima fatto defecare e quindi messo a fermentare nei caratelli antichi, in un locale sotto tetto, dove l'alternarsi del caldo estivo e del freddo invernale, accompagnano per 4/6 anni la fermentazione alcolica in ambiente iperossidante elaborando un vino di eccezionale complessità. 3300 bottiglie da 0,375 lt

**Descrizione:** Al naso esprime aromi intensi, gradevoli ed eleganti che si aprono inizialmente con odore persistente e caratteristico con note di fichi secchi, frutta candita e mandorla. Al palato si presenta con grande stoffa, vellutato e armonico, con una perfetta acidità che ne bilancia con freschezza la dolcezza.

**Specifiche impianto** Est, 3300 piante/ha, 55 Q/ha, Cordone speronato,

**Alcool:** 14,5%

**Bottiglia da 375 ml: 19,00 €**

# COSTO SPEDIZIONI

Di seguito i costi per la spedizione dei nostri prodotti in Italia. Per chiarimenti sulla spedizione potete contattarci direttamente.

Tel. 0575.66629 - Mail: info@fattoriasantavittoria.net

fino Kg. 25	26 / 50	51 / 100	oltre
----------------	---------	----------	-------

Valle D'Aosta	10,50	12,50	17,50	17,50
Piemonte	10,50	12,50	17,50	17,50
Lombardia	10,50	12,50	17,50	17,50
Trentino A.A.	10,50	12,50	17,50	17,50
Veneto	10,50	12,50	17,50	17,50
Friuli V. G.	10,50	12,50	17,50	17,50
Emilia Romagna	10,50	12,50	17,50	17,50
Liguria	10,50	12,50	17,50	17,50
Toscana	12,50	12,50	12,50	12,50
Marche	10,50	12,50	17,50	17,50
Arezzo e Provincia	5,00	6,00	7,00	7,00

fino Kg. 25	26 / 50	51 / 100	oltre
-------------	---------	----------	-------

Umbria	10,50	12,50	17,50	17,50
Abruzzo	14,50	17,50	20,50	20,50
Lazio	10,50	12,50	17,50	17,50
Molise	14,50	17,50	20,50	20,50
Campania	14,50	17,50	20,50	20,50
Puglia	14,50	17,50	20,50	20,50
Basilicata	18,50	21,50	26,00	26,00
Calabria	18,50	21,50	26,00	26,00
Sicilia	18,50	21,50	26,00	26,00
Sardegna	18,50	21,50	26,00	26,00

Isole minori-Zone Disagiate

Venezia extra euro 25,00 ogni 100 kg

Giacenze

per dossier
sosta / giorno a fascia Kg. 100
Minimo sosta
riconsegna % della tariffa

al costo

<b>15,00</b>
<b>0,52</b>
<b>5,16</b>
<b>70</b>

Provvigione contrassegno

Spedizioni in arrivo

Rapporto peso / volume

Minimo tassabile

Arrotondamenti

Altri addebiti

<b>2</b> % Minimo euro <b>10,33</b>
mt/cubo = Kg, 250
Kg. 25
Fino a Kg. 500 50 / 50 oltre Kg. 100 Kg. 100
Telefon. 2,07 Sponda l. - Facchin. -

Assicurazione

Validità dal

Pagamento

legge vigente
dal 15 Luglio 2014 al 31 Dicembre 2014
modalità Ricevuta Bancaria 30 giorni
Banca 0
Iban 0

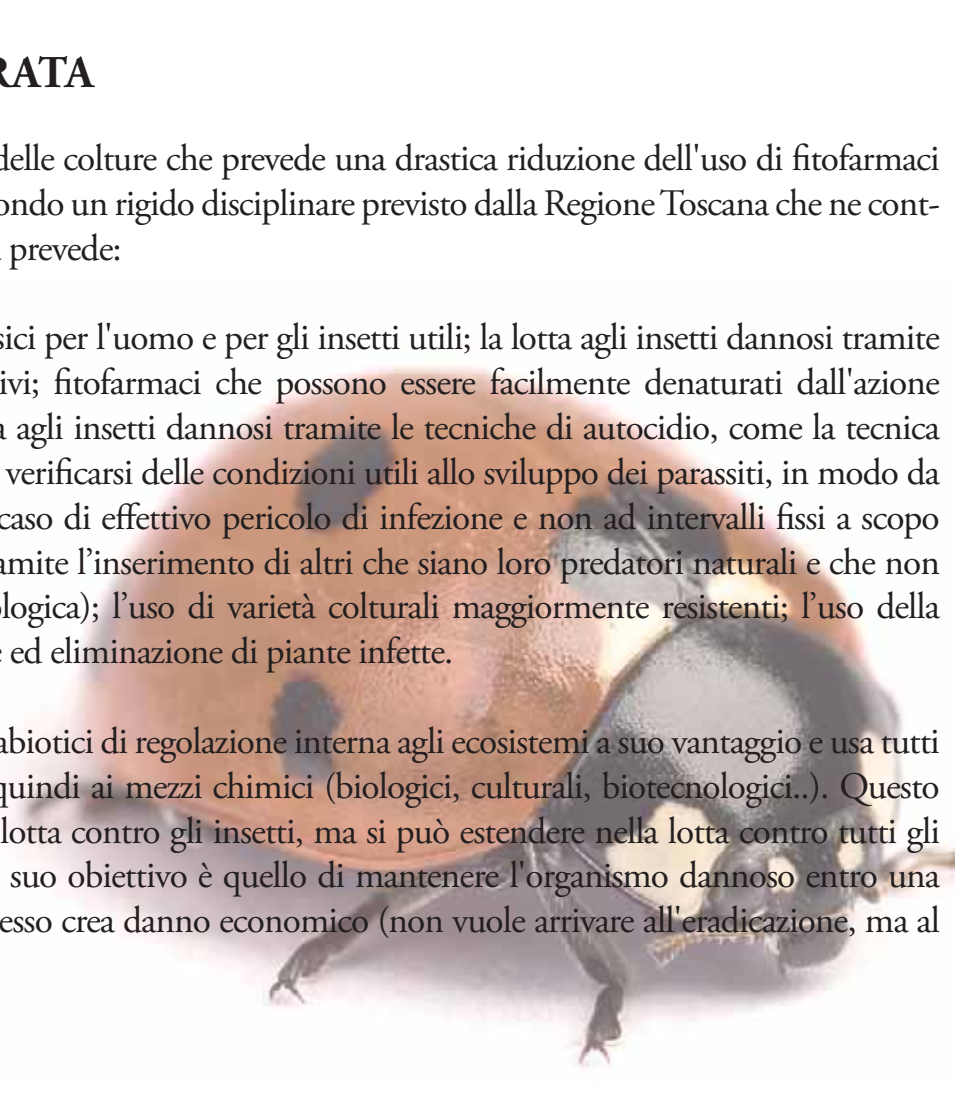


## COS'E' LA LOTTA INTEGRATA

La lotta integrata è una pratica di difesa delle colture che prevede una drastica riduzione dell'uso di fitofarmaci mettendo in atto diversi accorgimenti secondo un rigido disciplinare previsto dalla Regione Toscana che ne controlla l'osservanza. Questo tipo di pratica prevede:

l'uso di fitofarmaci poco o per niente tossici per l'uomo e per gli insetti utili; la lotta agli insetti dannosi tramite la confusione sessuale; fitofarmaci selettivi; fitofarmaci che possono essere facilmente denaturati dall'azione biochimica del terreno e dall'aria; la lotta agli insetti dannosi tramite le tecniche di autocidio, come la tecnica dell'insetto sterile (SIT); la previsione del verificarsi delle condizioni utili allo sviluppo dei parassiti, in modo da irrorare con fitofarmaci specifici solo in caso di effettivo pericolo di infezione e non ad intervalli fissi a scopo preventivo. la lotta agli insetti dannosi tramite l'inserimento di altri che siano loro predatori naturali e che non siano dannosi alle coltivazioni (lotta biologica); l'uso di varietà colturali maggiormente resistenti; l'uso della rotazione colturale; particolare attenzione ed eliminazione di piante infette.

La lotta integrata sfrutta i fattori biotici e abiotici di regolazione interna agli ecosistemi a suo vantaggio e usa tutti gli strumenti possibili, non limitandosi quindi ai mezzi chimici (biologici, culturali, biotecnologici..). Questo approccio è prevalentemente usato nella lotta contro gli insetti, ma si può estendere nella lotta contro tutti gli organismi dannosi (funghi, roditori..). Il suo obiettivo è quello di mantenere l'organismo dannoso entro una soglia, limite oltre al quale l'organismo stesso crea danno economico (non vuole arrivare all'eradicazione, ma al contenimento).





**CONTATTI**

**CONTACTS**

**Orario - Opening**

8.00 - 12.00

13,30 - 17.30

Il fine settimana aperti su prenotazione

Book in advance for visit during Weekend

**Fattoria Santa Vittoria**

Foiano della Chiana (AR), Via Piana 43, Localita Pozzo della Chiana

Tel: +39.0575.66629 - FAX: +39057566807

Mobile: +39.393.4410905 - +39.339.8581018

Agriturismo: [www.fattoriasantavittoria.net](http://www.fattoriasantavittoria.net)

Winery: [www.fattoriasanavittoria.com](http://www.fattoriasanavittoria.com)

GPS: 43°17'01.4"N 11°47'39.4"E