

ITALIA, TOSCANA

Fattoria di Bacchereto

ROSSELLA BENCINI TESI / CARMIGNANO

Fattoria di Bacchereto, nasce sulle colline toscane del Montalbano, a pochi chilometri da Carmignano. La tenuta ha origini nel XV secolo con la famiglia de' Medici. Dal 1925 l'Azienda diventa proprietà della famiglia Bencini Tesi e la svolta avviene negli anni '60 con una produzione di olio e vino. Oggi le redini sono passate a Rossella Bencini Tesi, che dal 2002 inizia a praticare la biodinamica rivoluzionando il sistema agricolo che l'ha preceduta.

La tenuta si espande su 167 ettari posti ad un'altitudine compresa fra i 200 e i 500 metri sul livello del mare, che comprendono boschi, frutteti, castagneti, uliveti e non per ultimi vigneti, che occupano circa 8 ettari. Qui si trovano viti di Trebbiano, Sangiovese, Canaiolo nero e Cabernet Sauvignon. Su questi terreni si pratica il sovescio, zolfo e rame per le malattie e l'estirpazione di erbe infestanti esclusivamente a mano.

In cantina si produce un vino ottenuto da lieviti indigeni, senza alcun ausilio della chimica. Il vino viene conservato in grandi botti di legno e imbottigliato senza filtrazione alcuna. La colonna portante della tenuta è il Carmignano, vino ottenuto da un blend di Sangiovese, Canaiolo nero e Cabernet Sauvignon, che rispecchia perfettamente i principi della biodinamica e capace di esprimere una grande personalità.



ANNO DI FONDAZIONE: 1920

ETTARI COLTIVATI: 8

VITIGNI COLTIVATI: Malvasia del Chianti, Trebbiano, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Canaiolo Nero, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 20.000

CERTIFICAZIONI: CODEX, AgriBioDinamica



VINI DI QUESTO PRODUTTORE



FATTORIA DI BACCHERETO FATTORIA DI BACCHERETO FATTORIA DI BACCHERETO FATTORIA DI BACCHERETO FATTORIA DI BACCHERETO

**Sassocarlo Bianco
Toscano**

**Verticale 3x
Sassocarlo Bianco
Toscano**

Carmignano

**Pian de'Sorbi Rosso
Vendemmia Tardiva**

**Vin Santo di
Carmignano**

