






- Olio extra vergine d'oliva • Vini Bolgheri DOC • Agriturismo e ospitalità in azienda
- Consulenza e curatela aziendale • Lead Auditor per le ISO 9000 : 2000

PATRIMONIO TRINGALI-CASANUOVA

Nome della proprietà:	Patrimonio Tringali-Casanuova	Regione:	Toscana	Estensione totale:	25 ettari
Città:	Castagneto Carducci	Provincia:	Livorno	Totale dei vigneti:	4 ettari
Proprietario:	Antonino Tringali-Casanuova	Zona del vino:	Bolgheri DOC	Terreno:	Medio impasto, ben drenato.
Produzione Totale:	250 HI	Enologo:	Barbara Tamburini		Terreno con modesta presenza di scheletro e argilla, profondo e fertile.
Territorio e ubicazione:	Vicino a Castagneto Carducci nel mezzo del territorio del Bolgheri DOC	Agronomo:	Fabio Burroni	Resa in uva:	1kg / ceppo
		Direttore Generale:	Antonino Tringali-Casanuova	Densità:	6.000 viti / ha
Altezza:	55 m. s.l.m.	Capacità della Cantina:	700 HI	Allevamento:	Cordone speronato

Il nome della famiglia Tringali-Casanuova si lega alla storia agraria del territorio di Castagneto Carducci a partire dalla prima metà del 1300, dove per la loro posizione sociale e patrimoniale assunsero un ruolo di guida del Comune. Il Podere, divenuto oggi sede del centro aziendale, fu assegnato alla Famiglia Tringali-Casanuova da Guido Alberto Della Gherardesca con il nome " Casa al Piano" nel 1698. A memoria della lunga storia, l'etichetta del Bolgheri Rosso riproduce la formella situata sulla facciata della "Casa al Piano" che ricorda l'evento. L'azienda condotta da Antonino Tringali-Casanuova ha un'estensione di circa 25 ettari di cui 4 sono di vigneto di Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese, 12 ettari sono di oliveti di varietà Frantoio, Moraiolo e Leccino. I vigneti e la vinificazione sono curati esclusivamente secondo i fondamenti agronomici ed enologici classici, basati su tecniche volte alla massima valorizzazione delle caratteristiche di pregio delle uve che entrano in cantina.

PRODOTTO	CLASSIFICAZIONE FERMENTAZIONE E MATURAZIONE	UVAGGIO / VARIETÀ	PRODUZIONE MEDIA
	Renzo - Bolgheri Superiore DOC Selezione delle uve in vigna e vendemmia manuale, fermentazione a 30°C, macerazione sulle bucce per 20 giorni, malolattica in acciaio e maturazione di 18 mesi in barriques francesi. Imbottigliato senza essere filtrato affina un altro anno in bottiglia.	80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot	2.800 bordolesi 200 Magnum
	Bolgheri Rosso - Bolgheri DOC Selezione delle uve, vendemmia manuale in cassette, fermentazione separata in acciaio per circa 16 giorni, svinatura a freddo, malolattica in vasca e affinamento di 12 mesi in barriques francesi e di 12 mesi in bottiglia.	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot	9.000 bordolesi
	Bolgheri Rosato - Bolgheri DOC Vendemmia manuale, estrazione delle bucce per una notte, fermentazione a 18°C per 20 giorni, maturazione in acciaio per 5 mesi in vasca esposta alle escursioni termiche invernali, affinamento in bottiglia per 2 mesi.	50% Cabernet Sauvignon 45% Merlot 5% Sangiovese	5.000 bordolesi
	Sangiovese di Toscana - Toscana I.G.T. Vendemmia manuale in cassette, fermentazione alcolica in vasca condotta a 28°C, moderata macerazione delle bucce e svinatura a freddo. Fermentazione malolattica in acciaio, maturazione di 6 mesi in barriques, affinamento in bottiglia per un minimo di 6 mesi.	100% Sangiovese	10.000 bordolesi 1.500 doppie bordolesi
	Olio extravergine di oliva La raccolta inizia alla fine di Ottobre e continua fino alla seconda metà di Novembre: periodo ottimale per ottenere l'olio verde intenso, fruttato e stabile nel tempo. Al termine di ogni giornata, il raccolto viene portato al frantoio e le olive sono frante entro 24 ore per conservare gli aromi contenuti nel frutto.	Varietà: 60% Frantoio 35% Moraiolo 5% Leccino e altre locali	8.000 litri