

ci in Montespertoli



FATTORIE
P A R R I
VITICOLTORI
OLIVICOLTORI
IN MONTEPERTOLI

Le nostre Aziende:

Tenuta Il Monte

Tenuta Ribaldaccio

Fattoria Corfecciano Urbana

Dir. Enologo Luigi Parri





Montespertoli vanta una storia legata, sin dal Medioevo, alla felice posizione che il centro occupava sulla Via Volterrana, asse commerciale, ma anche di rapporti culturali e civili tra la città etrusca ed il capoluogo fiorentino.

Un territorio in cui nei secoli si è dediti alla coltivazione della vite in ciò sostenuti da un microclima favorevole e da una invidiabile esposizione, tale da far meritare, nel 1997, il riconoscimento come sottozona di produzione "Chianti Montespertoli".

Fattorie Farri

Montespertoli is proud of its history tied, since the Middle Ages, to the favourable position which the centre occupies on the Via Volterrana, an important commercial, civil and cultural link between the Etruscan town of Volterra and the city of Florence.

A territory which for centuries has dedicated itself to the cultivation of vines which, sustained by a favourable micro climate, was enough for it to merit in 1997 recognition as a new sub-zone Chianti Montespertoli.



Tenuta il Monte

Operanti nel settore da quattro generazioni le **Fattorie Parri** si collocano in zone particolarmente felici del territorio di Montespertoli dove vite ed olivo sono le principali colture.

Le tre unità produttive dell'Azienda (Tenuta Il Monte, Tenuta Ribaldaccio, Fattoria Corfecciano Urbana) si estendono in media collina su una superficie di 185 ettari, 60 dei quali coltivati a vigneto ed oltre 30 a oliveto.

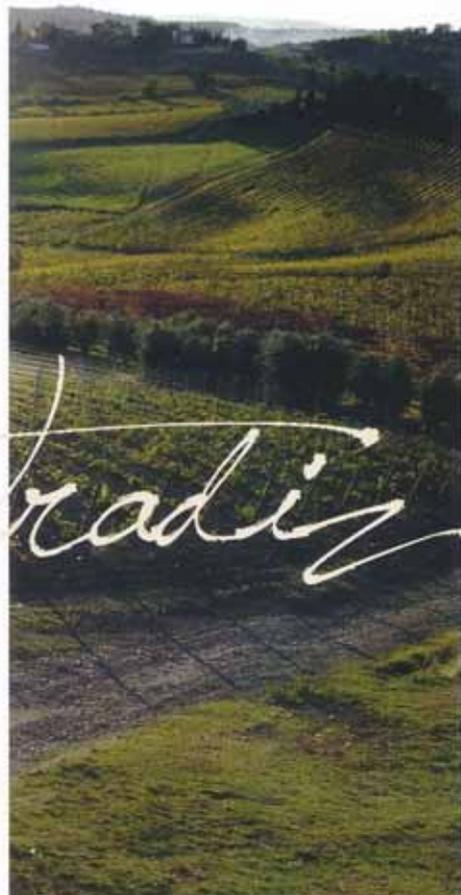
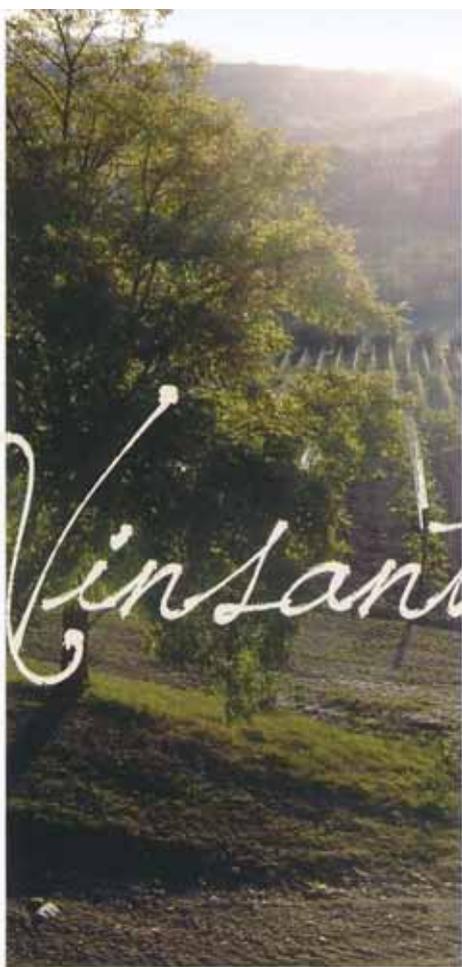
Particolare cura è dedicata ai vigneti specializzati dove, accanto ai classici vitigni toscani di Sangiovese Colorino e Canaiolo sono stati introdotti Cabernet Merlot e Chardonnay.

Operating in the wine sector for four generations the Parri Family estate is positioned in a favourable area of Montespertoli.

The three farms of the estate (Tenuta Il Monte, Tenuta Ribaldaccio, Fattoria Corfecciano Urbana) extend along the surrounding hills for a total of 185 hectares, 60 of which are vineyards and over 30 olive groves. Other areas are devoted to grain and woodland.

Particular care is dedicated to specialized vineyards and, in addition to classic grape varieties of Sangiovese Colorino and Canaiolo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay and special clones of Sangiovese have been introduced.





Proprio alla valorizzazione della **cultura del territorio** si ispira la nostra filosofia di lavoro, che ci permette di trasmettere ai prodotti la nostra personalità e di farne la massima espressione della terra toscana, apprezzabile nelle varie tipologie di Chianti, nel Vinsanto e nell'Olio Extra Vergine di Oliva Toscano IGP.

Il Vinsanto è il tipico prodotto delle nostre zone, non c'è vignaiolo che rinunci a produrne almeno un "Caratello" ogni anno. L'uva scelta fra le ciocche più sane e mature, tagliata a penzolo, viene appesa ad appassire.

Ad inverno inoltrato viene ammostata ed il mosto ottenuto, deposto in piccole botti, inizia la sua lenta fermentazione che durante i vari anni di affinamento lo porta ad acquisire quel suo bouquet inconfondibile.

Il Vinsanto si presenta di un bel colore giallo ambrato, profumo intenso, etereo, caratteristico, sapore vellutato, armonico con una leggera vena di amabile.

Si accompagna bene con formaggi maturi, biscotti e torte.

one e passione toscane

Our work philosophy aims to make the most of the culture of the territory and enables us to transmit our personality to the products to ensure the maximum expression of the Tuscan soil which can be appreciated in the various types of Chianti, Vin Santo, and Extra Virgin Olive Oil.

Vinsanto is a typical product of our area, and no wine producer would turn down the opportunity to make at least one barrel every year. Only the healthiest and ripest grapes are hung in dangling bunches on wooden poles and left to dry. In late January the grapes are pressed and the must obtained is placed in small "caratelli" (barrels) where it starts its long slow fermentation. It is during this time that it acquires its unmistakable bouquet.

Vin Santo has a beautiful yellow-amber colour, an intense ethereal and characteristic perfume, smooth and harmonious taste with a slight hint of sweetness.

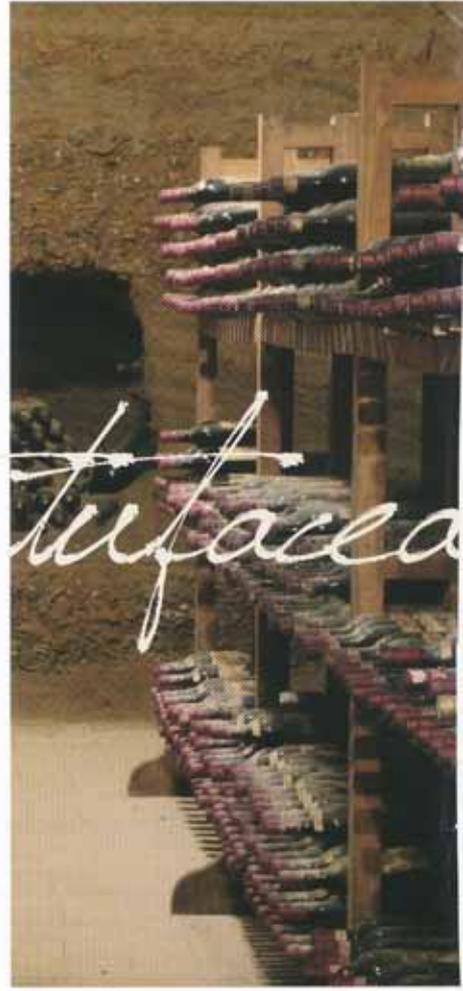
An ideal partner for biscuits and cakes, perfect for mature cheese.

Proprio sull'antica Via Volterrana ed appena 3 km dal centro del paese si trova la **Fattoria Corfecciano Urbana**, menzionata già in carte del 1170, si è sviluppata con molta probabilità su un insediamento romano. È qui il centro aziendale dove si trovano la moderna cantina di vinificazione ed il frantoio dove vengono spremute, appena raccolte a mano, le olive prodotte nelle nostre fattorie.



The Corfecciano Urbana farm is situated on the antique Via Volterrana, approximately 3 km from the centre of the town, and its mentioned in documents dating back to 1170. It is likely to have been developed on a Roman settlement .

Here is the heart of the Company where we find the modern cellar and the olive mill where the hand picked olives are pressed immediately after harvesting.



Antica grotta tufacea

Nel cuore della Fattoria di Urbana troviamo inoltre l'Enoteca dove è possibile degustare l'intera gamma dei nostri prodotti e ammirare un'antica grotta tufacea cosparsa di conchiglie fossili in cui riposano tutte le vecchie annate dei nostri vini.

Enoteca

At the heart of the farm is the "Enoteca" where, whilst admiring the ancient grotto with its fossil lined walls, it is possible to taste the products of the farms namely various vintages of red wines, excellent olive oil and the customary Vin Santo.





L'architettura delle case coloniche e l'antico Oratorio di Santa Lucia, arricchito da affreschi di Gregorio Pagani, noto pittore fiorentino del XVI secolo, sono ancora a testimoniare le secolari origini e l'attività su queste terre.

The architecture of the houses and the antique Oratory of Santa Lucia, enriched with frescoes by Gregorio Pagani a notable Florentine painter of the XVI century, are all testimony of the ancient origins and the continued agricultural activity on this land.



Viticoltori Olivicoltori



FATTORIE PARRI

Località Urbana - Via Vallone, 4 - 50025 Montespertoli - Firenze

Tel.: +39 0571 674057 - Fax: +39 0571 674245

E-mail: info@fattorieparri.it - Web site: www.fattorieparri.it - Gps: N 43.64236 - E 11.03707