



Azienda Agricola Carla Simonetti

Località Fonte di Foiano 147, 57022 Castagneto Carducci (LI). Tel. 0565/763787, 333-3203301

C.F.: SMNCRL35R59E122S

P.IVA: 03208900484

e-mail: mchiaraperrone@katamail.com

Descrizione

Il podere Trinci alla Fonte di Foiano è un rettangolo di circa 3 ettari adagiato alle pendici della collina di Segalari, all'interno di una delle più famose zone viticole italiane, la DOC Bolgheri. Si trova tra la via vecchia Bolgherese e la via Bolgherese (al Km 6,400), che collega Castagneto Carducci a Bolgheri, oggi più nota come "Strada del Vino e dell'Olio - Costa degli Etruschi". E' protetto lato monte da querce e lecci secolari, lato mare da un filare frangivento di olivi stretto tra un cipresso ed una quercia. L'azienda viene gestita in proprio ed attualmente è prevalentemente concentrata sulla produzione vitivinicola e oleicola che portano un vino rosso ad IGT e un olio extra-vergine di oliva genuini, perché ottenuti attraverso lavorazioni colturali rispettose del terreno e delle piante, secondo procedimenti tradizionali nella salvaguardia delle proprietà e caratteristiche naturali delle materie prime e dei loro prodotti.

Il Vigneto

Iscritto all'albo della DOC Bolgheri, all'elenco IGT Toscana e IGT Costa Toscana, si estende su una superficie di quasi 1 ettaro a giacitura altimetrica di circa 20 m.s.l.m. con selezione di cultivar di Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese e Syrah. L'impianto è stato realizzato con paletti di castagno su sei porzioni di terreno di seminativo arborato con filari di olivo, ivi mantenuti a dimora, secondo la tipica sistemazione a campi toscani, con un sesto di 1,80 x 0,70 pari ad un investimento unitario di 7.936 ceppi per ettaro e quindi in totale, su tutti e sei vigneti, ad un investimento effettivo di 6.184 barbatelle. L'orientamento delle file, che rispetta la naturale conformazione degli appezzamenti, è NO-SE. La forma di allevamento e potatura è quella prevista dal disciplinare di zona (cordone speronato e archetto).

La cura e la coltivazione del terreno e delle piante esclude diserbanti, concimazioni chimiche e trattamenti sistemici, a favore esclusivo dell'estirpazione e taglio delle erbe, dei concimi organici (favino) e organico-minerali, e di trattamenti di rame e zolfo di superficie; è esclusa qualunque pratica di forzatura, irrigazione compresa. A completamento del ciclo produttivo e per l'arricchimento del terreno è stato infine scelto l'utilizzo agronomico dei sottoprodotti della vinificazione (vinacce e fecce) che vengono dispersi sui terreni dell'azienda.

L'assistenza alle piante (potatura verde e diradamenti) è manuale così come la raccolta e la cernita del frutto che viene lavorato in azienda appena staccato dalla vite in modo da preservarne le assolute integrità e sanità. La produzione vinicola si esprime, al momento, in un solo vino rosso ad IGT, attestandosi su una media di 60 hl per campagna vendemmiale, ed è comunque limitata e strettamente legata all'andamento dell'annata.



Azienda Agricola Carla Simonetti

Località Fonte di Foiano 147, 57022 Castagneto Carducci (LI). Tel. 0565/763787, 333-3203301

— Gli Ulivi

L'oliveta regina, pluri-centenaria, si estende su una superficie di quasi un ettaro e testimonia, con le sue sessantaquattro piante, la naturale vocazione dell'area alla produzione di olio extra-vergine di oliva di alta qualità. Altre cinquanta piante secolari sono le sentinelle di vecchia dimora che separano le sei porzioni di vigneto.

Il nuovo impianto, sistemato seguendo criteri più moderni, si estende per più di un ettaro a monte del vigneto ed è costituito da circa 300 piante.

Le varietà da olio presenti sono frantoio, leccino e moraiolo.

La cura del terreno esclude diserbanti e concimi chimici lasciando il posto a quelli organico-minerali compresi i sottoprodotti della vinificazione.

La forma di allevamento e potatura è quella tradizionale della zona a vaso a quattro branche.

La raccolta delle olive è manuale sulla pianta. Il frutto, appena raccolto, è condotto al vicino frantoio di Segalari dove viene immediatamente lavorato secondo procedimento tradizionale con spremitura a freddo.

L'olio extra-vergine di oliva a bassissimo grado di acidità, conservato in azienda in vasi di acciaio inox, è destinato al consumo familiare, alla degustazione e vendita in azienda e, da qualche anno, è indirizzato ad estimatori privilegiati in Germania.

— Le Origini

Il podere, sin dal 1600 di proprietà della famiglia Trinci, da secoli responsabile della manutenzione della preziosa Fonte di Foiano, tappa per tutti coloro che si trovavano a percorrere la vecchia via Bolgherese, è pervenuto in linea materna (Camilla Trinci) a Carla e Clara Simonetti ed è sempre stato dedicato alla coltivazione di ulivi, peschi, viti e grano in virtù dell'eccezionale fecondità del terreno.

Dal 2003, grazie all'iniziativa, alla volontà e all'impegno dell'agronomo e viticoltore salentino Pasquale Perrone che ha saputo riconoscere e valorizzare le specificità del territorio, vede fiorire un vigneto di circa un ettaro impiantato secondo i dettami del disciplinare "DOC Bolgheri". Pasquale, con il sostegno della moglie Clara, della cognata Carla, e dei figli Maria Chiara con il marito Paolo, Camilla e Lorenzo ha voluto che il terreno tornasse ad una delle sue vocazioni originarie nella più consapevole e attenta salvaguardia della salubrità del terreno, della naturalità delle piante e quindi dell'autenticità dei loro prodotti.

E' stato così tenuto vivo il ricordo di un Trinci, Giovanni detto "Giannino", stimato degustatore di vini della zona e compagno di ribotte del poeta Giosuè Carducci che, proprio per tali motivi, lo apostrofò "*intenditor di vini e ribottista eccelso*".



23. — Fra gli amici di Maremma, 1885.

In questa fotografia del 1885 che mostra Giosuè Carducci al centro “Fra gli amici di Maremma”, è pure ritratto un avo della famiglia Trinci, Giovanni detto “Giannino” (il secondo da sinistra in alto), dal poeta definito “*intenditor di vini e ribottista eccelso*”.



Diploma-premio ministeriale per l'aumento della produttività agraria per l'anno 1956-1957, conferito nel 1958 a Camilla Trinci, proprietaria del podere alla Fonte di Foiano e conduttrice dell'azienda.