



POLIZIANO

THE TRUE TASTE OF TUSCANY





PREFAZIONE

La mia famiglia ebbe i primi contatti con il mondo della viticoltura nel 1961, quando mio padre, Dino Carletti, acquistò 22 ettari di terreno nel comune di Montepulciano, dove impiantò i primi vigneti specializzati della zona.

Alla fine del 1980, in un momento delicato a causa della crisi economica e del calo dei consumi, decisi di accettare la sfida e assunsi la direzione della mia azienda, impostando una nuova e più moderna filosofia produttiva, secondo la mia personale visione dell'agricoltura. Da subito, la passione per l'arte del "fare il vino" mi spinse a confrontarmi con le tecniche più avanzate in uso nella viticoltura e nell'enologia internazionale.

Guardando al futuro mi propongo l'obiettivo di consolidare il carattere ben identificabile dei miei prodotti, che nasceranno dai nuovi vigneti, e in questa prospettiva svolgo una continua e appassionata ricerca, che non cessa di verificare tutte le possibilità di crescita qualitativa dei vini Poliziano e creare la migliore espressione del nostro terroir.

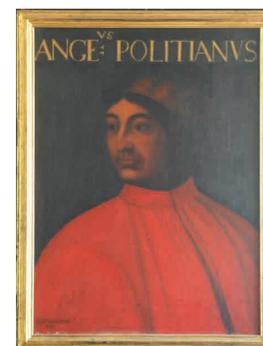
FEDERICO CARLETTI





POLIZIANO. L'ARTE DEL FARE VINO.

Un nome, un terroir, un'ispirazione diventata realtà: questa è la nostra azienda vitivinicola, il cui nome e il cui marchio costituiscono un tributo al poeta Angelo Ambrogini detto il "Poliziano", originario di Montepulciano. Qui, nei territori di uno splendido borgo rinascimentale, nacque nel 1961 la realtà Poliziano, con i suoi primi 22 ettari. E qui ha sede ancora oggi, nella frazione di Montepulciano Stazione. Negli anni, gli ettari di vigneto sono diventati molti di più includendo le vigne delle tenute di Magliano e Cortona. La Toscana, i suoi poggi, le sue tradizioni culturali ed enologiche secolari fanno da cornice ai nostri terreni e al nostro lavoro, custodendo un impegno votato all'eccellenza, al rispetto per il territorio e alla valorizzazione massima della specificità dei nostri vigneti.





Dove siamo.

Italia



Toscana



A. Area produzione Montepulciano



B. Area produzione Cortona



C. Area produzione Maremma Toscana



I vigneti in Montepulciano: Poliziano

I vigneti sono situati prevalentemente sul versante meridionale delle coste che da Montepulciano declinano verso est. Ai circa 30 ettari di vigneto accorpato attorno agli edifici aziendali, si aggiungono varie unità poderali, dagli otto ai trenta ettari, che formano l'intera proprietà. Le vigne sono coltivate ad un'altitudine che oscilla dai circa 280 fino ai 450 m.s.l.m., in ambienti ben vocati, dai suoli prevalentemente argillosi tufacei e con discreta presenza di pietrame. La Mappa geologica del Comune di Montepulciano individua gli appezzamenti più importanti della nostra azienda con i toponimi: Asinone, Caggiolo, Valiano, Lama, Casale, Pozzi.

Gli ettari di vigneto nell'area di Montepulciano sono così suddivisi:

- 47 ha per il Vino Nobile di Montepulciano docg
- 46 ha per il Rosso di Montepulciano doc
- 2 ha per il Vin Santo di Montepulciano doc
- 22 ha per altre denominazioni

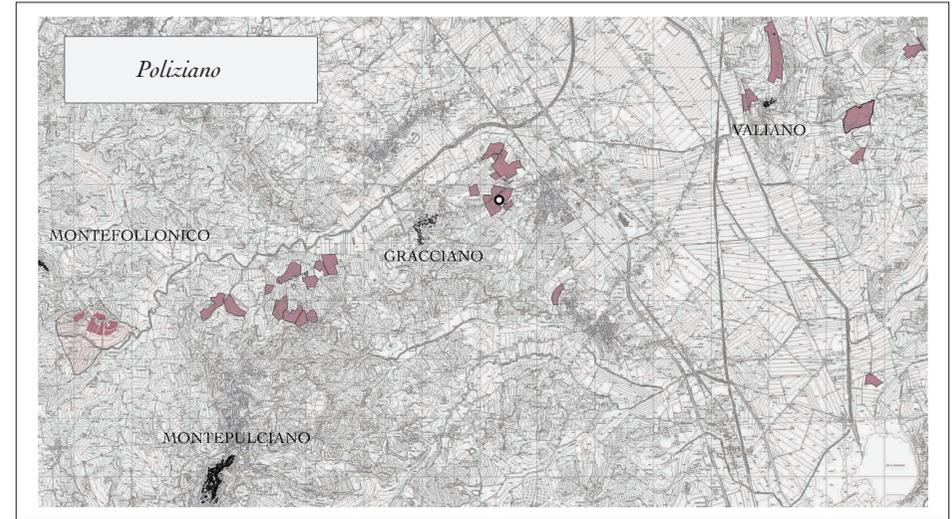
I vigneti in Cortona: In Violas

I vigneti In Violas si suddividono in due blocchi, che presentano caratteristiche pedoclimatiche differenti. La prima zona, in località Farneta, è caratterizzata da terreni esposti a ovest, a 350 m.s.l.m., ricchi di sabbia e argilla, con media presenza di scheletro e pietrisco: qui sono coltivati Merlot, Sangiovese e Syrah. La seconda area, in località Cignano, presenta terreni ricchissimi di argilla pliocenica con esposizione a sud ovest e altitudine di 300 metri ed è coltivata esclusivamente a Merlot. I vigneti sono stati impiantati agli inizi degli anni 2000.

- 7 ha per il Cortona doc

I vigneti in Maremma: Lohsa

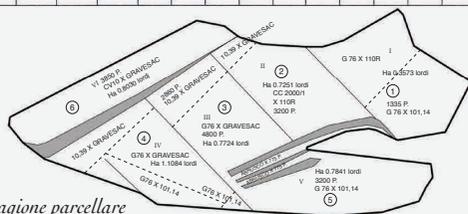
I vigneti Lohsa si trovano nei pressi di Magliano, a pochi chilometri da Grosseto. Si tratta di 27 ettari rivolti a sud, così coltivati: 18 ettari sono dedicati al Sangiovese, con piccole parcelle di Cilieggiolo, Malvasia Nera e Canaiolo (votati alla produzione di Morellino di Scansano); 9 ettari, iscritti alla denominazione "DOC Maremma", ospitano vitigni di Cabernet Sauvignon, Alicante, Petit Verdot e Carignano (dedicati alla produzione del Mandrone Lohsa). I vigneti sono stati impiantati nel 1999 e nel 2000. I terreni sono caratterizzati da un ricca componente di galestro.







VIGNETO										ANALISI TERRENO									
CAMPIONE	APPESZAMENTO	ANNO IMPIANTO	SESTO IMPIANTO	VARETE	CLONE	PORTA IMPIANTO	ANGOLA	UMO	SABBIA	PI	K/SCAMB	Mg/SCAMB	Ca/SCAMB	C/SC	S/O	SALCONE (AT/10)	E/G	VALUTAZIONE VIGNETO	
I	Caggiole susineto	2013	220x0,80	SG	G76	101,14	16	19	65	8,2	140	198	2748	15,7	11,09	1	0,8		
	Caggiole susineto	2013	220x0,80	SG	G76	110 R.	16	19	65	8,2	140	198	2748	15,7	11,09	1	0,8		
II	Caggiole susineto	2013	220x0,80	SG	CC 2000/1	110 R.	18	25	57	8,2	96	216	2568	14,9	12,74	0,9	0,8		
	Caggiole susineto	2013	220x0,80	SG	10,39	Gravesac	18	25	57	8,2	96	216	2568	14,9	12,74	0,9	0,8		
III	Caggiole susineto	2013	220x0,80	SG	G76	Gravesac	22	25	53	8,2	102	229	3012	17,2	18,4	<-0,1	0,6		
	Caggiole oucineto	2013	220x0,80	SG	10,39	Gravesac	22	25	543	8,2	102	229	3012	17,2	18,4	<-0,1	0,6		
IV	Caggiole susineto	2013	220x0,80	SG	G76	Gravesac	22	21	57	8,1	88	303	2099	13,2	11,03	0,2	1,6		
	Caggiole susineto	2013	220x0,80	SG	G76	110,14	22	21	57	8,1	88	303	2099	13,2	11,03	0,2	1,6		
	Caggiole susineto	2013	220x0,80	SG	10,39	Gravesac	22	21	57	8,1	88	303	2099	13,2	11,03	0,2	1,6		
V	Caggiole susineto	2013	220x0,80	SG	G76	101,14	22	23	55	8	107	402	2701	17,1	15,95	0,2	1,8		
VI	Caggiole susineto	2013	220x0,80	SG	CV 10	Gravesac	30	30	40	8,4	108	500	2858	18,8	13,59	0,1	0,7		



Esmpio di studio e piantagione parcellare



IN VIGNA. LA SAPIENZA NELLE MANI.

La ricerca dell'eccellenza inizia in vigna e si pone l'obiettivo di esaltare l'espressione specifica di ogni vitigno, in particolare del nostro tradizionale Sangiovese: un risultato ambizioso, perseguito con cura e raggiunto grazie alla conduzione manuale, alla coltivazione biologica e alla lavorazione parcellare (attività in cui Poliziano è stata pioniera assoluta).

La manualità in vigna si esprime nella competenza con cui si realizza ogni operazione, sulle viti e sul terreno. Dalla potatura alla scelta dei germogli, dalla legatura al palizzamento, dalla cimatura alla prima selezione degli acini, ogni passaggio avviene tra le mani esperte dei nostri vignaioli, che intervengono sulla base delle specifiche condizioni di ogni pianta, di ogni parcella e perfino di ogni annata (la sfogliatura, ad esempio, ha subito in questi anni alcune variazioni, dovute anche al cambiamento climatico: oggi si preferisce coprire l'uva con le foglie fino all'estate piena, in modo da evitare eventuali scottature delle bucce). La coltivazione è 100% biologica: non si utilizzano fertilizzanti, né pesticidi, né diserbanti chimici, nel rispetto di una conduzione agronomica rigorosa e attenta alla valorizzazione del vigneto e del terroir in senso lato, che non prevede interventi artificiali ma biosostenibili.

La viticoltura parcellare è il terzo pilastro del lavoro in vigna. Ogni parcella è infatti trattata in modo unico e personalizzato, secondo un approccio diversificato e rispettoso delle specifiche condizioni di quel vigneto: un lavoro rigoroso, indispensabile per farlo esprimere al meglio. L'obiettivo è l'ottenimento di uve fragranti, non troppo alcoliche, dalla maturazione fenolica ottimale.

La vendemmia avviene a mano e solo dopo numerosi assaggi delle uve, che verificano la qualità dei fenoli e dei tannini, identificando il momento della maturazione ideale.

I VIGNETI POLIZIANO

I vigneti "storici".

Impiantati dal 1962 al 1980, coprono un'estensione di circa 25 ettari. Si tratta di classiche controspalliere toscane con sesto d'impianto di 2.50 x 1.20 mt. per una densità di 3300 piante per ettaro. La potatura è a Guyot. Questi vigneti - coltivati prevalentemente a Prugnolo Gentile - costituiscono il patrimonio storico-ampelografico dell'azienda: provengono infatti da materiale autoctono prelevato da vigneti risalenti agli anni '40.

I vigneti "giovani".

Impiantati fra il 1985 e il 1995, si estendono su circa 25 ettari. Il sistema di allevamento è a controspalliera con sesto d'impianto di 2.50 x 0.80 mt. per una densità di 5000 piante per ettaro. La potatura è a cordone speronato, l'altezza dal suolo del primo filo è a 70 cm con spalliera di circa 170 cm. Questi vigneti testimoniano la volontà di introdurre un nuovo concetto di viticoltura nel territorio di Montepulciano. Un obiettivo, questo, alla base della scelta delle varietà impiantate: oltre a nuovi cloni di Sangiovese e ad una nuova selezione massale di Prugnolo Gentile, iniziata nel 1983, vengono testati il Merlot ed il Cabernet Sauvignon.

I vigneti "nuovi".

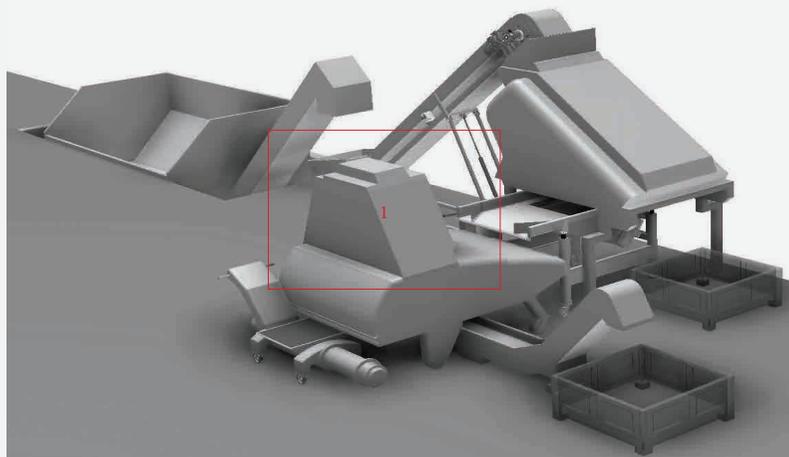
Rappresentano la massima espressione della nostra ricerca della qualità e coprono in totale circa 100 ettari (tra Montepulciano, Maremma e Cortona). Il sesto d'impianto è di 2.00 x 0.78 mt. con una densità di 6250 piante per ettaro. Per evitare ombreggiamenti, la controspalliera è stata abbassata a 50 cm d'altezza dal suolo per il primo filo e 140 cm per l'ultimo. I portinnesti sono deboli e la potatura è a cordone speronato, per ridurre le dimensioni del grappolo e la vigoria della pianta. Con questi vigneti, attraverso una drastica riduzione della produzione a ceppo, ci poniamo l'obiettivo di ottenere uve più mature, più ricche di polifenoli e quindi con colori e sapori più intensi. La tendenza attuale è quella di adattarsi al cambio climatico e alle estati sempre più calde e siccitose. A tale scopo abbiamo recentemente allargato il sesto di impianto - passato a 2.20 x 0.85.







Fiber-optic sensor

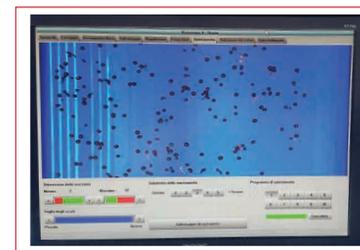


IN CANTINA, TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE.

Anche in cantina, continuiamo la ricerca dell'eccellenza e dell'esaltazione della tipicità dei nostri vini. In Poliziano cerchiamo infatti un vino con una forte capacità espressiva, che rispecchi il territorio nelle sue sfumature e nella sua complessa personalità: non vogliamo un vino omologato, ma un protagonista del suo tempo e del suo spazio. L'obiettivo si raggiunge grazie a un delicato equilibrio tra tecnologia e sapienza storica: tutte le fasi di assaggio, vinificazione, maturazione e affinamento sono curate nei minimi dettagli, attraverso procedure attentamente perfezionate negli oltre 50 anni di storia dell'azienda.

SECONDA SELEZIONE DELLE UVE

Una macchina all'avanguardia, recentemente acquisita dall'azienda, opera tramite fotocamera un'ulteriore, rigorosa selezione degli acini. Una volta impostati i parametri di colore, dimensione e rotondità, il sistema scarta i chicchi fuori standard permettendo solo a quelli validi di continuare il percorso di vinificazione.

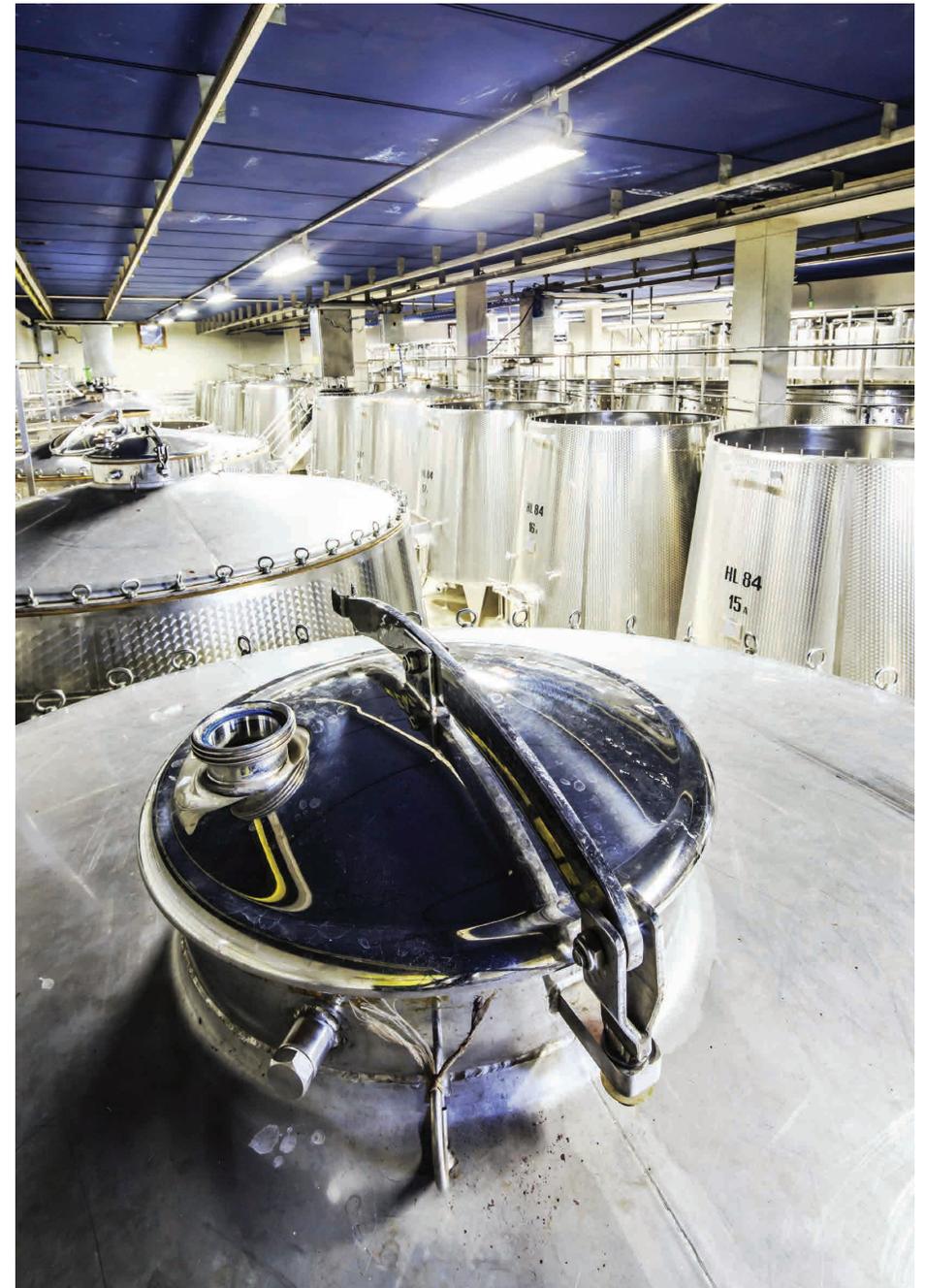


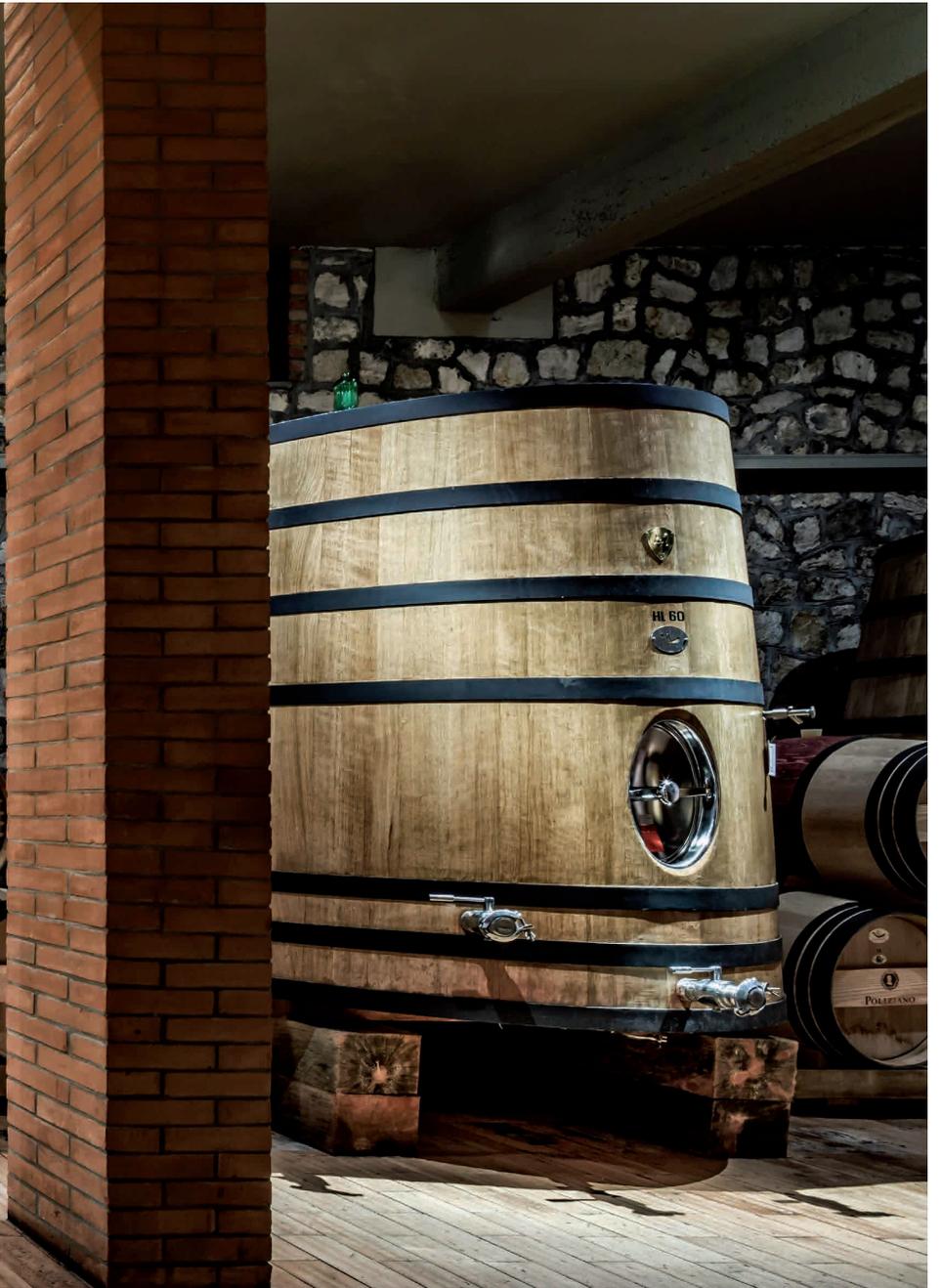
1

CANTINA DI FERMENTAZIONE E MACERAZIONE

Una cantina costruita nel 1998, progettata per ottenere un'estrazione molto più soffice e morbida dei tannini delle nostre uve, specialmente sul Sangiovese. Ecco perché lo spazio di conferimento uve - dove avviene anche la pigia-diraspatura o, più spesso, la sola diraspatura - è posto al di sopra dei locali che ospitano i tini di fermentazione. In questo modo il mosto, o gli acini diraspati, possono cadere per "gravità" direttamente nelle vasche sottostanti, limitando così al minimo l'uso delle pompe (pratica peraltro abolita per le selezioni migliori "Asinone" e "Le Stanze"). Si lavora utilizzando solo lieviti autoctoni selezionati, con un invecchiamento in barrique solo parziale.

La vinificazione, anch'essa parcellare, avviene in tini troncoconici "aperti", di piccole dimensioni (80 hl), realizzati in acciaio inox e predisposti per il condizionamento termico e la micro-ossigenazione. La tecnica estrattiva principale adottata durante la macerazione è la follatura, che viene abbinata a mirati déléstage, a qualche rimontaggio o alla micro-ossigenazione, a seconda delle caratteristiche dell'annata. Le uve dei diversi vitigni e vigneti vengono vinificate separatamente e la temperatura di fermentazione viene mantenuta intorno ai 26°C. La durata e la conduzione della macerazione - che ha l'obiettivo principale di estrarre la componente polifenolica di più elevata qualità (tannini "nobili") - variano sia in funzione del vitigno che della maturità fenolica delle uve. Si tratta di macerazioni medio-lunghe, comprese tra i 18 ed i 21 giorni per i vini più importanti (Vino Nobile, "Asinone", "Le Stanze"), mentre macerazioni più brevi - comprese tra gli 8 ed i 12 giorni - sono effettuate sui vini più giovani (Rosso di Montepulciano).







L'AFFINAMENTO E LE TRACCE DEL VALORE.

L'affinamento è la fase che esalta le qualità del vino. Si effettua valutandone la durata corretta per ogni diversa massa parcellare e scegliendo ogni volta i legni più opportuni.

CANTINA DI MATURAZIONE IN LEGNO

Inaugurata nel 2005, la cantina di maturazione in legno rappresenta un'ulteriore fase di rinnovamento strutturale dell'azienda. Si tratta di una barriera della capacità complessiva di circa 4.000 fra barriques e tonneaux, concepita con rigorosi criteri sia progettuali (adozione di materiali assolutamente inerti e non inquinanti per il vino) sia impiantistici (un moderno sistema per il controllo dell'umidità degli ambienti e un lavaggio per i fusti automatizzato), al fine di garantire ai vini le migliori condizioni evolutive in un ambiente raffinato e di grande qualità, scegliendo per ogni prodotto il giusto legno di invecchiamento (barrique, tonneaux, botti da 30, 60 o 80 hl). La climatizzazione dei locali è garantita da un impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica pulita e rinnovabile. I pannelli (che occupano un'area di 200 mq) forniscono una produzione giornaliera potenziale di 20 kwh, che consente di soddisfare oltre il 40% del fabbisogno della cantina di maturazione. Questa scelta intende rispondere alle diverse emergenze ambientali: i mutamenti climatici, primo fra tutti il "global warming", ma anche l'innalzamento dei consumi energetici e l'urgenza di rifornirsi di energia da fonti ecosostenibili; allo stesso tempo, rappresenta

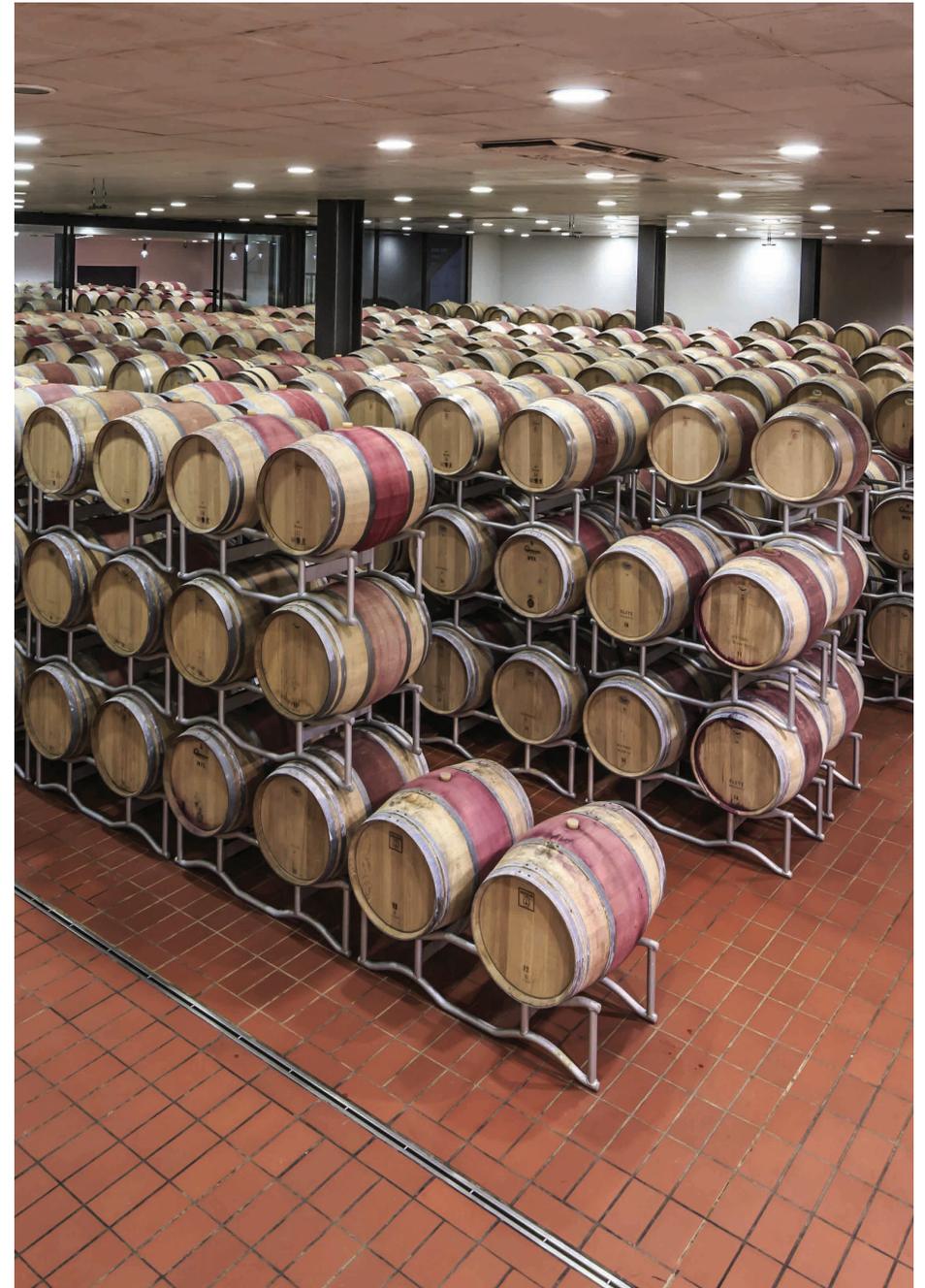
un primo e deciso passo sulla strada della Responsabilità Sociale di Impresa. L'azienda, infatti, già impegnata a perseguire la qualità - in vigna come in cantina - supera i propri confini imprenditoriali operando con responsabilità per lo sviluppo ecocompatibile del proprio territorio.

IN VIOLAS.

Considerata la vicinanza alle vigne, le uve raccolte vengono immediatamente portate nella cantina Poliziano. Qui, a fermentazione malolattica completata, il vino comincia il suo percorso di affinamento prima di essere imbottigliato.

LOHSA.

Le uve dei vini Lohsa dispongono di una cantina di fermentazione recentemente ristrutturata, dotata delle attrezzature più all'avanguardia e totalmente dedicata alla vinificazione del Morellino di Scansano. Solo a fermentazione malolattica completata il vino viene trasferito nella cantina Poliziano a Montepulciano, dove inizia il suo percorso di affinamento.



Cantina delle bottiglie.

Tutti gli spazi adibiti in precedenza alla maturazione dei vini in legno, vengono oggi utilizzati come cantina-bottigliera e affiancano i locali per l'affinamento in vetro, costruiti negli anni '90.

L'ampliamento di questo spazio consente di osservare rigorosamente i nostri criteri enologici, che individuano nel riposo prolungato del vino nel vetro un fattore determinante per la sua qualità: tutte le tipologie dei vini a marchio Poliziano, pertanto, vengono imbottigliate in un unico periodo ed entrano in commercio solo dopo 6 mesi.

Archivio storico delle bottiglie.

Il tunnel che collega la cantina di vinificazione alla barriccaia, come nella migliore tradizione bordolese, rappresenta la storia enologica dell'azienda Poliziano. Tutte le annate dei vini più importanti prodotti come "Asinone" e "Le Stanze", sono conservati in casse di legno con impresso all'esterno il millesimo della vendemmia. Oltre alle bottiglie da 0,75 lt., vengono conservati anche i formati particolari: magnum e doppio-magnum.

Tracciabilità.

La tracciabilità è un impegno che in Poliziano abbiamo preso molto sul serio. Grazie a una tecnologia all'avanguardia ogni bottiglia del nostro vino Nobile presenta due codici di identificazione a tutela del prodotto: uno è invisibile, l'altro compare sul retro (è un QR code, che consente di visualizzare la scheda del vino). Con questo tipo di tracciabilità, che permette di risalire a tutto il percorso di produzione di ogni bottiglia, Poliziano garantisce un vino autentico al 100% e opera un'azione di fortissimo contrasto alla contraffazione delle proprie bottiglie.



I VINI. LE NOSTRE OPERE.





ROSSO DI MONTEPULCIANO
Denominazione di Origine Controllata

Il Rosso di Montepulciano è D.O.C. solo dal 1989 e può essere prodotto anche semplicemente declassando le uve iscritte a Vino Nobile. Nella nostra azienda, viceversa, è stata fatta una scelta senza compromessi: abbiamo selezionato alcuni vigneti con caratteristiche peculiari per ottenere un vino giovane, fruttato, corposo ma non duro.

SCHEDA VINO

Classificazione: DOC
Prima annata di produzione: 1989
N° bottiglie prodotte mediamente: ca. 250.000
Varietà: 80% Sangiovese, 20% Merlot
Superficie dei vigneti: 46 ha
Altimetria: 280/350 m.s.l.m.
Esposizione: varie
Tipologia dei terreni: di natura argillo-limoso con leggera presenza di scheletro
Densità di impianto: 5.000/6.000 ceppi per ettaro
Metodo di vendemmia: manuale
Vinificazione: la fermentazione avviene in tini "tronco-conici" di acciaio inox a temperatura controllata con follature che integrano i rimontaggi.
Fermentazione e macerazione hanno una durata di 10/12 giorni
Affinamento: per circa 8 mesi il 20/40% del prodotto viene affinato in legno di varie capacità e la rimanenza in vasca.
Capacità di invecchiamento: 5/8 anni



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Alle uve Prugnolo Gentile, che caratterizzano il comprensorio di Montepulciano, dedichiamo le più attente cure perché esprimano tutto il potenziale di un territorio dalla riconosciuta vocazione vitivinicola. Il risultato è il nostro Vino Nobile di Montepulciano, strutturato, longevo e dai profumi intensi che esprimono fedelmente le sue origini toscane e il legame antico fra terra, uomo e cultura.

SCHEDA VINO

Classificazione: DOCG
Prima annata di produzione: 1968
N° bottiglie prodotte mediamente: 180.000/250.000 bottiglie
Varietà: 85% Prugnolo Gentile – 15% Colorino, Canaiolo e Merlot
Superficie dei vigneti: 47 ha
Altimetria: 300/450 m.s.l.m.
Esposizione: varie
Tipologia dei terreni: di natura argillo-limoso con media presenza di scheletro
Densità di impianto: 3.000/6.000 ceppi per ettaro
Metodo di vendemmia: manuale
Vinificazione: la fermentazione avviene in tini "tronco-conici" di acciaio inox a temperatura controllata con follature che integrano i rimontaggi.
Fermentazione e macerazione hanno una durata di 18/22 giorni
Affinamento: circa 14/16 mesi di legno. Due terzi in barriques e tonneau di rovere francesi e un terzo nelle botti tradizionali.
Capacità di invecchiamento: 10/15 anni



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO SELEZIONE "ASINONE"

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Dopo anni di incessante sperimentazione, abbiamo individuato nel Vigneto "Asinone" il migliore potenziale qualitativo delle nostre uve. Il Nobile "Asinone" rappresenta l'espressione più alta della nostra produzione e la sintesi più compiuta tra tradizione, territorio e innovazione enologica. Ottenuto da uve Sangiovese, esprime uno stile riconoscibile e un carattere definito, ma capace di confrontarsi con le tendenze del gusto internazionale.

SCHEDA VINO

Classificazione: DOCG Vino Nobile di Montepulciano. Prima annata di produzione: 1983 (nasce come riserva)

N° bottiglie prodotte: *Asinone viene prodotto soltanto nelle migliori annate ed il numero di bottiglie prodotte rispecchia la qualità dell'annata stessa.*

Mediamente la produzione è di 20.000 bottiglie. Nelle annate in cui non viene imbottigliato, Asinone è "declassato" a Nobile di Montepulciano base.

Varietà: nelle annate migliori Asinone è prodotto con 100% Sangiovese. Nelle altre aggiungiamo circa il 10% di Colorino e Merlot, prodotti nella parte nuova del vigneto.

Superficie dei vigneti: 12 ha (7 ha piantati nel 1963, 5 ha nel 1990)

Altimetria: 350 m.s.l.m.

Esposizione: Sud/Sud-Ovest

Tipologia dei terreni: di natura argillo-limoso con presenza di scheletro

Densità di impianto: 3.000 ceppi per ettaro nella parte vecchia e 5.200 nella nuova

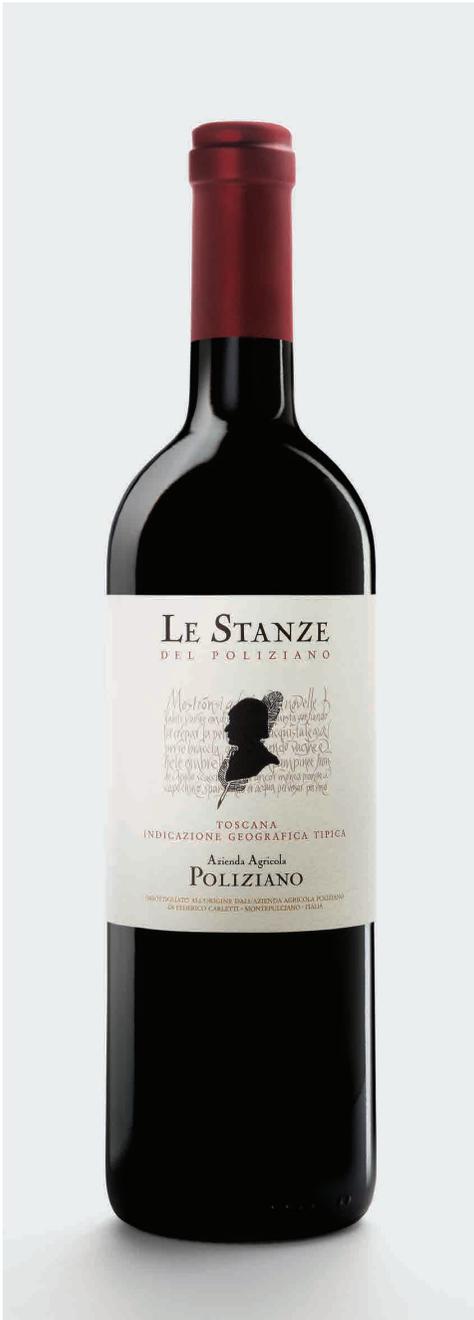
Metodo di vendemmia: manuale in cassette seguita da una selezione ulteriore in tavolo di cernita prima dell'ingresso in vasca.

Vinificazione: la fermentazione avviene in tini "tronco-conici" di acciaio inox a temperatura controllata con follature integrate da rimontaggi. Fermentazione e macerazione hanno una durata di 20/25 giorni.

Affinamento: 16/18 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese.

Capacità di invecchiamento: oltre 15 anni





LE STANZE DEL POLIZIANO

Indicazione Geografica Tipica

Un grande rosso moderno, al quale abbiamo dato il nome Le Stanze, titolo di un'insigne opera del poeta Angelo Ambrogini, detto "Il Poliziano". Ottenuto da Cabernet Sauvignon e Merlot, Le Stanze è un classico taglio "bordeaux alla toscana", che ci aiuta a confrontarci con il gusto internazionale, ma senza dimenticare il valore del territorio di Montepulciano e le sue potenzialità nella produzione di grandi vini da invecchiamento.

SCHEDA VINO

Classificazione: IGT Toscana
Prima annata di produzione: 1987
N° bottiglie prodotte mediamente: ca. 20.000
Varietà: minimo 80% Cabernet Sauvignon, restante Merlot
Superficie dei vigneti: 15 ha
Altimetria: 250-350 m.s.l.m.
Esposizione: varie
Tipologia dei terreni: di natura argillo-limosa con leggera presenza di scheletro
Densità di impianto: 5.000 ceppi per ettaro
Metodo di vendemmia: manuale in cassette
Vinificazione: la fermentazione avviene in tini "tronco-conici" di acciaio inox a temperatura controllata con follature integrate da rimontaggi.
Fermentazione e macerazione hanno una durata di 20/25 giorni.
Affinamento: 16 mesi in barriques nuove di rovere francese
Capacità di invecchiamento: oltre 15 anni



VIN SANTO DI MONTEPULCIANO

Denominazione di Origine Controllata

Vino tradizionale delle nostre famiglie offerto come benvenuto agli ospiti. Vin Santo di Montepulciano ha un colore ambra scuro e sfumature dorate, poco trasparente. Al naso è molto intenso, con sentori di miele, vaniglia e sottofondo di caramello. All'assaggio risulta dolce e vellutato, morbido e denso. Un equilibrio raffinato dato dalla armonica interazione degli zuccheri, dall'acidità e dagli aromi volatili, un vino da meditazione

SCHEDA VINO

Classificazione: Vin Santo di Montepulciano DOC
Prima annata di produzione: 1995
N° bottiglie prodotte mediamente: 2.000 (prodotto solo nelle grandi annate).
Varietà: Malvasia 90/95%, restante Grechetto
Superficie dei vigneti: selezione da vari vigneti
Altimetria: tra i 280 e i 450 m.s.l.m.
Tipologia dei terreni: di natura argillo-limosa con presenza di scheletro
Metodo di vendemmia: manuale
Vinificazione e invecchiamento: la pigiatura delle uve avviene a fine gennaio con tradizionali torchi manuali, dopo che le stesse sono rimaste ad appassire sui cannicci, sottotetto, per circa 4 mesi. Il mosto poi viene messo in piccole botti di legno, chiamate caratelli dove rimane a maturare minimo 7 anni insieme alla "madre" (prezioso "ingrediente" che ogni azienda gelosamente conserva).
Affinamento: la resa è di circa 2 kg di uva per ottenere lt. 0.375 di Vinsanto.
Capacità di invecchiamento: oltre 25 anni



IN VIOLAS
Denominazione di Origine Controllata

La costituzione della Doc Cortona nel 1999, l'immediata affermazione come zona vocata per vitigni internazionali, insieme all'amicizia con la Famiglia Aliotti Tommasi - proprietaria di ottimi terreni - sono stati i fattori ispiratori della nascita del progetto enologico di Poliziano a Cortona.

Nel 2006, persuasi delle potenzialità del tutto peculiari del Merlot coltivato nelle argille plioceniche cortonesi, abbiamo iniziato ad imbottigliare In Violas.

SCHEDA VINO

Classificazione: Cortona DOC Merlot
Prima annata di produzione: 2004
N° bottiglie prodotte mediamente: 12.000 da 750 ml
Varietà: 100% Merlot
Superficie dei vigneti: circa 7 ha
Altimetria: 300/350 m.s.l.m.
Esposizione: sud-ovest
Tipologia dei terreni: franco argilloso (argille plioceniche) con buona presenza di scheletro
Densità di impianto: 5.600 ceppi/ha
1,2/1,5 kg/ceppo - circa 75 q/ha
Metodo di vendemmia: manuale
Vinificazione: la fermentazione avviene in tini "tronco-conici" di acciaio inox a temperatura controllata (26-30 °C) con follature e déléstage che integrano i rimontaggi. Fermentazione e macerazione hanno una durata di 15-20 giorni, a cui fa seguito una micro-ossigenazione tra fine fermentazione alcolica ed inizio fermentazione malolattica, svolta in tini legno hl 60.
Affinamento: sulle fecce fini fino a Maggio - Giugno con batonnage. Barriques (225 l) legno francese (circa 80% nuovo) per 16-18 mesi, 6 mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione
Capacità di invecchiamento: 7-10 anni





MORELLINO DI SCANSANO
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Un vino che sa essere caldo ed intenso, come è tipico per un prodotto ottenuto in una zona vicina al mare, ma allo stesso tempo conquista per godibilità e piacevolezza, esprimendo compiutamente la sua vocazione di vino versatile.

SCHEDA VINO

Classificazione: DOCG
Prima annata di produzione: 1998
N° bottiglie prodotte mediamente: ca. 60.000
Varietà: 85% Sangiovese – 15% Ciliegiolo
Superficie dei vigneti: 18 ha
Altimetria: 100 m.s.l.m.
Esposizione: Sud/ Sud-Ovest
Tipologia dei terreni: declivi, con ricchissima presenza di scheletro (galestro e macigno)
Densità di impianto: 3.000 ceppi per ettaro nei vecchi impianti – 6.000 nei nuovi
Metodo di vendemmia: manuale
Vinificazione: la fermentazione avviene nella cantina in Magliano in vasche di acciaio a temperatura controllata. Fermentazione e macerazione hanno una durata di 15/20 giorni
Affinamento: il vino viene affinato per 8 mesi in barriques e tonneaux di rovere francesi di secondo passaggio.
Capacità di invecchiamento: 7/8 anni



MANDRONE DI LOHSA
Denominazione di Origine Controllata

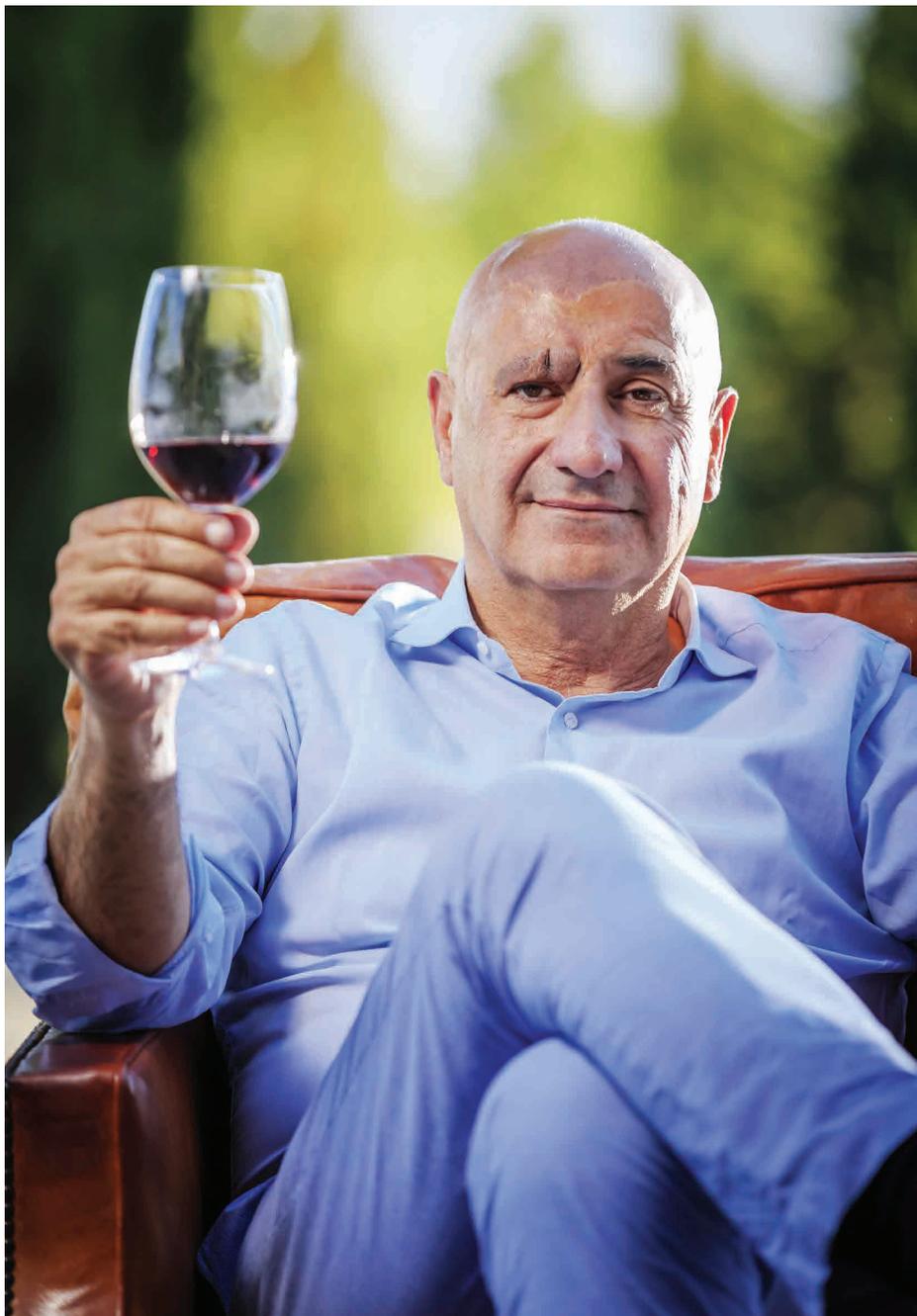
Potente ed elegante al tempo stesso, morbido ma strutturato, Mandrone di Lohsa è un vino ottenuto da Cabernet Sauvignon in prevalenza con piccole ma decisive aggiunte di Alicante, Petit Verdot e Carignano. Questi ultimi vitigni sono essenziali per donare al Mandrone il suo carattere spiccatamente mediterraneo, solare, netto e definito, che lo rende unico e riconoscibile.

SCHEDA VINO

Classificazione: Maremma Toscana DOC Cabernet
Prima annata di produzione: 2001 (come IGT)
N° bottiglie prodotte mediamente: 10-15.000
Varietà: 80% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 10% Alicante
Superficie dei vigneti: 9 ha
Altimetria: 100 m.s.l.m.
Esposizione: Sud/ Sud-Ovest
Tipologia dei terreni: declivi, con ricchissima presenza di scheletro (galestro e macigno)
Densità di impianto: 6.000 ceppi per ettaro
Metodo di vendemmia: manuale in cassette
Vinificazione: la fermentazione è separata per i diversi vitigni, e la macerazione dura 20/25 giorni (in base al vitigno ed alla maturità fenolica delle uve) a temperatura controllata con follature e déléstages.
Affinamento: il vino viene affinato per 18 mesi in barriques di rovere francese, completamente nuove, ed affinamento ulteriori 6 mesi in bottiglia.
Capacità di invecchiamento: oltre i 15 anni



SALA DEGUSTAZIONE "ANGELO AMBRÖGINI".



IL FUTURO, UN PROGETTO GIÀ COMINCIATO.

WINE TOUR E NUOVA SALA DEGUSTAZIONI

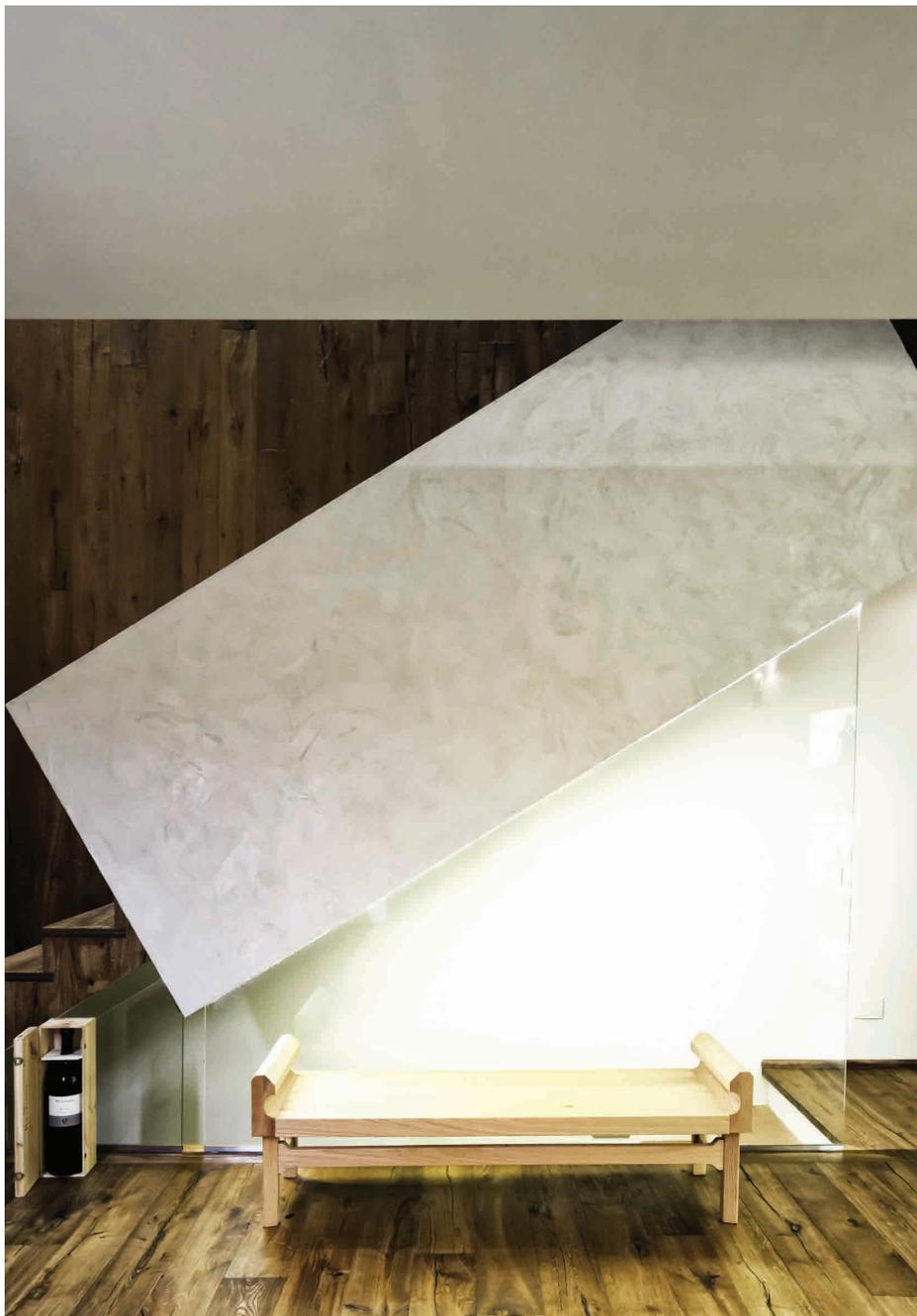
Circondata dal paesaggio toscano, noto in tutto il mondo per la sua bellezza, l'azienda Poliziano dà il benvenuto a chi vuole vivere un'esperienza autentica in vigna e in cantina. Gli ospiti sono attesi dalla famiglia Carletti e da un'accoglienza d'eccezione, che si esprime nella visita alla tenuta, ai vigneti e alle cantine. Si conclude con la degustazione dei vini Poliziano, accompagnati da prodotti dell'eccellenza gastronomica locale nella Sala Angelo Ambrogini, recentemente rinnovata: un luogo di condivisione, bellezza e di omaggio al poeta Poliziano.

UNA DISTRIBUZIONE IN CRESCENDO

I nostri vini sono oggi distribuiti in circa 50 Paesi, in tutto il mondo. Italia, Europa, Nord America, Sud America, Oceania, Asia e Medio Oriente consolidano il nostro progetto di vicinanza ai mercati di riferimento, in costante sviluppo.

NUOVE IDEE

È allo studio un progetto che prevede la realizzazione di una nuova cantina, dagli impianti ancora più moderni ed efficienti. È anche in previsione l'acquisizione di nuovi vigneti, mirata alla creazione di nuovi vini, nell'ottica di un'evoluzione proiettata verso il futuro ma sempre radicata nel nostro territorio.



CONTATTI.



POLIZIANO
THE TRUE TASTE OF TUSCANY.

INDIRIZZO.

Az. Agr. Poliziano
Via Fontago, 1
53040 Montepulciano Stazione
Siena - Italia
Phone: (+39) 0578738171
info@carlettipoliziano.com

www.carlettipoliziano.com