





# LORNANO - Produttori di Chianti Classico dal 1904

Noi dalla Fattoria Lornano vogliamo farti sapere che:

1. Siamo una cantina a conduzione familiare e membro fondatore del Consorzio del Chianti Classico Lornano è una cantina vinicola di proprietà della stessa famiglia dal 1904: Si trova sulle colline sudoccidentali di Castellina in Chianti nel mezzo della regione vinicola del Chianti Classico, al confine con Monteriggioni. La cantina fu edificata nel XV Secolo e la forma dell'attuale struttura risale alla seconda metà del XVIII Secolo. La Fattoria Lornano è socia del 'Consorzio del Marchio Storico Chianti Classico Gallo Nero' sin dalla sua fondazione nel 1924.

#### 2. Siamo certificati con il marchio di Qualità Sostenibile SQNPI

Lornano pratica e promuove un Modello di Agricoltura Sostenibile certificato come SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata).

Una nuova filosofia di agricoltura che soddisfa i bisogni umani ma allo stesso tempo è rispettosa dell'ambiente e della saluta umana. Fare vino sostenibile significa lavorare per preservare le nostre risorse naturali le generazioni future.

Proteggiamo l'ambiente e preserviamo le risorse naturali:

- Mantenendo la biodiversità all'interno dei vigneti;
- Eliminando l'uso dei fertilizzanti chimici e dei diserbanti;
- Preservando l'acqua evitando qualsiasi tipo di irrigazione nel vigneto;
- Utilizzando una stazione meteorologica DSS. Il DSS è una piattaforma che raccoglie i dati delle stazioni metereologiche che monitorano il territorio in tempo reale, dandoci così la possibilità di minimizzare l'intervento e riducendo di quasi il 20% i trattamenti;
- Utilizzando una quantità minima di solfiti, sempre inferiore al 50% del limite legale consentito;
- Producendo l'energia che utilizziamo nei nostri processi produttivi con il nostro impianto fotovoltaico da 60KW;
- Tutelando il nostro territorio salvaguardando e mantenendo i boschi di nostra proprietà;
- Sostenendo la responsabilità sociale attraverso il consumo responsabile: aiutiamo i consumatori a fare scelte responsabili compatibili con uno stile di vita sano.
- Il nostro obiettivo è quello di utilizzare per il 90% dei nostri vini vetro leggero entro il 2025.

### 3. Territorio unico

Il Terroir di Lornano è un mix unico di sottosuolo composto da terreno calcareo, rocce, con strati di arenaria, limo e argilla e con sedimenti marini ricchi di minerali. Il nostro vigneto è composto da un corpo unico di 51 ettari ed è situato a 350 metri sopra il livello del mare.

#### 4. 100% Sangiovese

La proprietà si estende per 180 Ettari di cui 51 sono vitati. L'80% del vigneto è piantato con 15 diversi cloni di Sangiovese accuratamente selezionati che esprimono tutto il carattere autentico di questa uva antica e sorprendente. Tutta la gamma del Chianti Classico (Annata, Riserva e Gran Selezione) sono realizzati con uve Sangiovese al 100%. L'altro 20% del vigneto è coltivato a Merlo e Cabernet Sauvignon

che vengono utilizzati per i nostri IGT Toscana e per il SuperTuscan 'Commendator Enrico', con una piccola percentuale di uve bianche Trebbiano e Malvasia le quali sono utilizzate per il Vin Santo del Chianti Classico DOC. Il vino è prodotto esclusivamente dai vigneti della tenuta, vinificato in una cantina moderna in vasche di acciaio inox a temperatura controllata ed affinato in una bottaia completamente interrata al riparo da sbalzi termici, in botti di rovere francese.

La vendemmia, che avviene solitamente tra la fine di settembre e la metà di Ottobre, viene effettuata prevalentemente a mano tramite una selezione attenta dei migliori grappoli.

# 5. Ci occupiamo della prevenzione della nostra terra

All'inizio degli anni 2010 sotto l'impulso della quarta generazione della famiglia, Nicolò e Galileo Pozzoli, e sotto la direzione dei nostri enologi Franco e Matteo Bernabei, la cantina ha completato la ristrutturazione dei vigneti, di una nuova barricaia e un nuovo magazzino. Nel 2013 Lornano è stata tra le prime 30 cantine del Chianti Classico che hanno aderito alla nascita della nuova denominazione del Consorzio del Chianti Classico, la Gran Selezione. Nel 2014 è stato lanciato il nuovo IGT Rosato Toscana Etél fatto di sole uve Sangiovese. Nel 2021 abbiamo installato il nostro impianto fotovoltaico da 60KW e nel 2022 a seguito di un percorso intrapreso da decenni, abbiamo ottenuto la Certificazione di Qualità Sostenibile SQNPI.

## **ORGANIZZAZIONE**

CEO: Nicolò Pozzoli

Direttore/Agronomo: Silvio Campatelli Enologo: Franco e Matteo Bernabei

#### **DATI**

Estensione: 180 ha Vigneto: 51 ha

Numero di bottiglie prodotte: 350000 Tipo di terreno: Calcareo, argilloso

Esposizione: Sud Ovest

