

PIERAZZUOLI

CHIANTI MONTALBANO

Capraia Fiorentina (FI)

TUSCANY

PIERAZZUOLI

The viticultural tradition of my family began one generation ago, when my father purchased a property called **Tenuta di Cantagallo** in the Montalbano area, the birthplace of Leonardo da Vinci, on southern-facing slopes which descend towards the Florentine and Pisan part of the Arno valley. For legal reasons, we changed this name to **Tenuta Pierazzuoli** for the US market. I assumed responsibility of the estate upon the completion of my studies in the early 1990's. It was during this time that I also acquired an other property, the **Tenuta Le Farnete** in the Carmignano DOCG production zone.

From the very beginning I was determined to increase both the quality of our products and their visibility in the marketplace, both at home and abroad. To this end we replanted vineyards with selected, low-yielding clones, and rows properly oriented towards the sun to maximize heat and sunlight. The goal is to compete in quality markets serving informed customers with our wines. From 1999 vintage we harvest the grapes mechanically. While it is a tremendous investment for vineyards as small as ours, I feel it is a wise one for the quality of our wine. The machine is very gentle with the grapes and immediately separates them from the stems, greatly reducing the green tannins that stems can contribute to the wine. It is also very fast, allowing us to collect more grapes at their optimal ripeness than we ever could by hand.

Our winery overlooks a marvellous landscape which extends westward all the way to the Tyrrhenian Sea. The altitude varies between 800 and 1200 feet above sea level and the soil is a mixture of clay and sandstone. The property consists of close to 140 hectares (346 acres), 18 hectares (45 acres) of which are high density vineyards, 30 hectares (75 acres) of olive groves and the rest is either planted to other crops or left as woodland. Our centuries-old olive groves yield a fine oil, strongly characterized by the soil and climate of a zone considered one of Tuscany's best for the production of elegant olive oil. Culinary specialties, prepared by the women who work on the estate, are also part of our product line, and are produced according to strictly traditional artisan working methods with a full respect for proper hygiene in their preparation and conservation.

The Cantagallo estate lies in a "natural park", regulated and monitored by the Ministry of Agriculture. My modus operandi is: "no more than one bottle of wine from each vine." -



Our estate is located in the heart of Montalbano where the gentle slope of the Tuscan hills, interrupted by brooks and rows of vines, recalls paintings from the Renaissance period.





TENUTA ENRICO PIERAZZUOLI

Property Name:	Tenuta Pierazuoli	Region:	Tuscany	Total size:	140 hectares
Established:	ca. 1970	Province:	Florence	Total vineyards:	19 ha.
Township:	Capraia & Limite	Wine area:	Chianti Montalbano	Years planted:	1979-1980
Owner's name:	Pierazuoli's Family	Oenologist:	Lorenzo Landi	Replanting:	1992, 1996 – every year
Total Production:	15,000 cases	Agonomist:	Lorenzo Landi	Soil:	“galestro” and tufaceous
Territory:	Low, gentle hills	Gen. Manager	Enrico Pierazuoli	Yield per vine:	Max. 1 Kg.
Elevation:	150-250m asl	Cellar Capacity:	1,410 Hectoliters	Density:	5,000--6,250 vines/ha.
First Traded:	1976	Wood:	110 hectoliters	Training:	Spurred Cordon
Agriturismo	Yes			Harvesting:	By hand

Notes:

- The original name of the property is **Tenuta Cantagallo**. The name was changed to **Tenuta Pierazuoli** for import to the USA to avoid a trademark conflict with an American producer.
- Tenuta Pierazuoli lies in the midst of a preserved area in which vineyards, olive groves, and woods are kept track of through aerial photography to assure any changes on the property are monitored and that they have no impact on the environment.

Enrico Pierazuoli also owns a property in Carmignano [Tenuta Le Farnete]. He is assisted by his wife Monia, his brother Dario and sisters Enrica & Serena in managing these properties, including an AGRITURISMO, an OLIVE MILL and an artisanal production of PRESERVES. There is a strong sense of family throughout the entire operation. Enrico himself is one of the more unique personalities in the Tuscan wine scene. His brilliant style and spontaneous sense of humor belie his intensity and serious sense of commitment to quality.

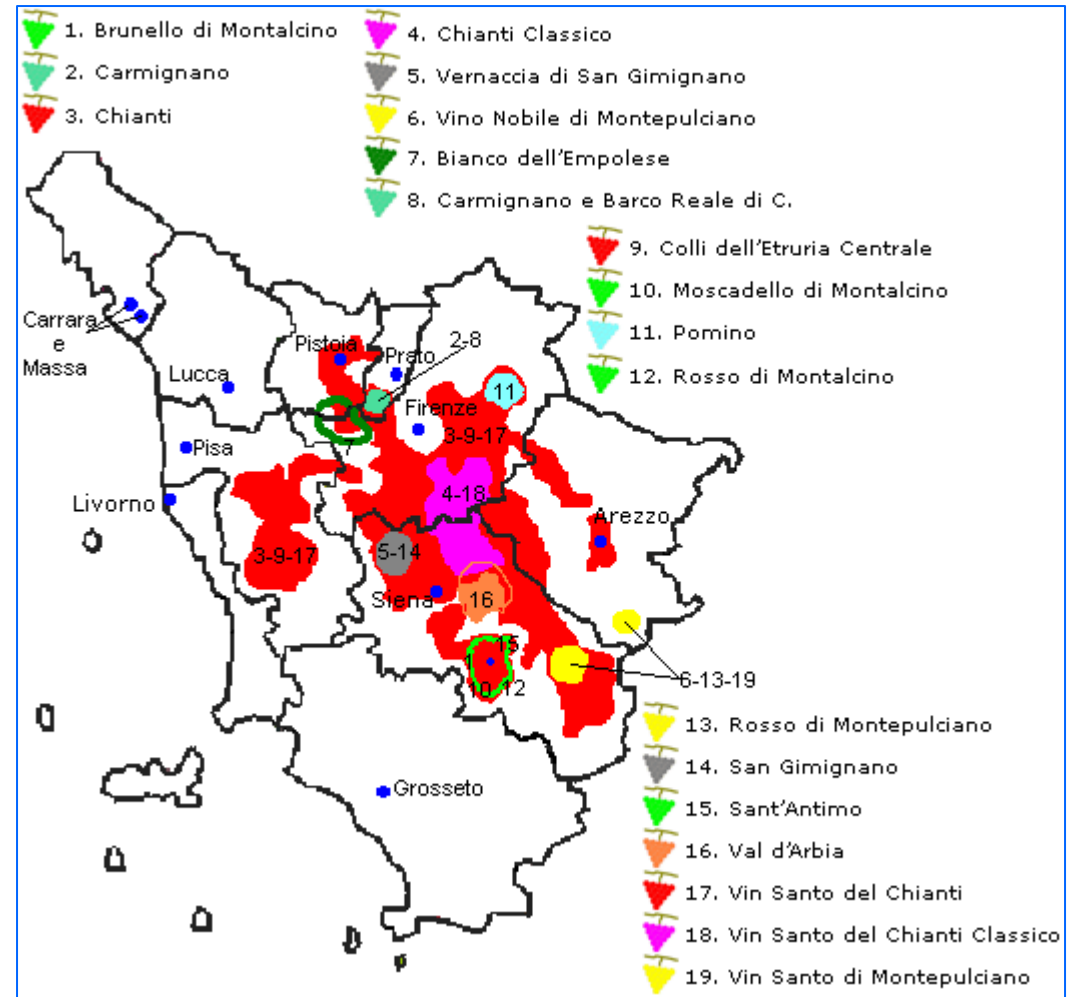
WINES	CLASSIFICATION - FERMENTATION & AGING	GRAPES	AVG. PROD.
 <p>CHIANTI MONTALBANO</p>	<p>CHIANTI MONTALBANO - DOCG 13.0% alc/vol A Grapes are soft-pressed, followed by both alcoholic and malolactic fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks. Once the wine is settled, it is aged for 4 months in the bottle.</p> <p>Visit the web site of Pierazuoli, it is very well documented. http://www.enricopierazuoli.com/indexen.htm</p>	100% Sangiovese	7,000 cases
 <p>CHIANTI MONTALBANO RISERVA</p>	<p>CHIANTI MONTALBANO RISERVA - DOCG 13,5% Alc./Vol. Grapes are soft-pressed, followed by both alcoholic and malolactic fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks. Once the wine is settled, it is aged for one year in Allier tonneaux and 8 months in the bottle.</p> <p>“We have by now adopted a mechanical harvest of grapes for our Cantagallo estate. This is because such a machine immediately separates the grapes from the stalk eliminating all transfers of green tannin to the wine and does not damage the skins of the harvested grapes even the very ripe ones. The timely intervention nevertheless was the principal reason that made us opt for this type of harvesting. We can now wait until the last moment indicated for the harvest and succeed in harvesting up to 3 hectares daily. A choice dictated, therefore, even in this case, by the quality of grapes harvested to the detriment of our financial yield given the extension of hectares at our disposition.”</p>	100% Sangiovese	1,000 cases
 <p>GIOVETO COLLI TOSCANA CENTRALE Indicazione geografica tipica</p>	<p>GIOVETO COLLI TOSCANA CENTRALE - IGT Grapes are soft-pressed, followed by both alcoholic and malolactic fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks. Once the wine is settled, it is aged for one year in Allier barrique and 8 months in the bottle.</p>	60% Sangiovese 20% Syrah 20% Merlot	550 cases
 <p>VINSANTO CHIANTI MONTALBANO RISERVA – DOC MILLARIUM</p>	<p>VINSANTO CHIANTI MONTALBANO RISERVA – DOC The grapes for Pierazuoli's Vin Santo are hung from wires along the ceiling rather than laid out on mats to dry. In this fashion, unhealthy grapes fall to the floor and are swept away. The grapes are dried for six months and then soft-pressed. The precious, concentrated must is fermented for three years in “caratelli” (small barrels) which are left under an attic roof to maximize swings in temperature, which either invigorate or slow down the fermentation. When the barrels are opened, much of the wine is often spoiled, but that which is not is pure nectar!</p>	Trebbiano, Malvasia	200 cases



TUSCANY wine zone map

**Chianti Montalbano
wine zone is a small
area in Florence
Province bordering with
Pistoia and Prato
provinces.**

**We give credit for this wine
zone map of Tuscany to
<http://www.lavinium.com>**

















B A N D O

Sopra la Dichiarazione de' Confini delle quattro Regioni Chianti, Pomino, Carmignano, e Vald'Arno di Sopra.



L. Sereniss. Gran Duca di Toscana, e per S. A. R. Gl' Illustriss. Signori Deputati della Nuova Congregazione sopra il Commercio del Vino, a seconda della loro Incumbenza, e Giurisdizione, & in ordine al Moto Proprio Emanato dall' A. S. R. il di 7. del prossimo passato Mese di Luglio, Pubblicato di Comandamento espresso della R. A. S. sotto di 18. del medesimo Mese, anno stabilito, concordato, e fermato le Circonferenze, e suoi Confini dell' accennate quattro Regioni cioè, Chianti, Pomino, Carmignano, e Vald'Arno di sopra, nella forma, ch' appresso.

Per il Chianti è restato Determinato sia.

Dallo Spedaluzzo, fino a Greve; di li a Panzano, con tutta la Potestaria di Radda, che contiene tre Terzi, cioè Radda, Gajole, e Castellina, arrivando fino al Confine dello Stato di Siena, &c.

Per Pomino è stato Dichiarato sia.

Dal Fiume Sieve, ove sbocca nel Fiume Arno; Quindi prendendo il corso d' Arno all' insù, fino all' Imboccatura del Rio di Vicano della Maffolina, e secondo il corso di quello, fino alla Vallombrosa; Ivi per la strada del Poggio, fino all' Osteria della Consuma, e da questa per il Fosso della Moscia, fino al Fiume Sieve, e da detto Fiume, fino all' Imboccatura di esso nel Fiume d' Arno, &c.

Per Carmignano è restato Fissato sia.

Dal Muro del Barco Reale presso al Fiume Furba, Strada di Ceoli, che da detto Fiume conduce a Bonistallo; Indi alla Villa del Sig. Marchese Bartolommei, fino al Muro del detto Barco Reale al Cancellò d' Arzana, &c.

Per il Vald' Arno di sopra è stato Concluso sia.

Tutta la Montagna contigua al Casentino situata alla destra del corso del Fiume Arno; dal Fiume Ciuffenna, fino al Fiume Vicano di S. Ellero, e tutta la Montagna contigua alla Regione del Chianti situata alla sinistra del corso del Fiume Arno, da Monte Gonzi, a Moncione, infino a Castagneto, &c.

E tutti quei Vini, che non saranno prodotti, e fatti nelle Regioni come sopra Confinante, non si possano, nè devano sotto qualsivisa pretesto, o questo colore Contrattare per Navigare, per Vino del Chianti, Pomino, Carmignano, e Vald' Arno di sopra, sotto le Pene contenute nell' enunciato Bando, o sia Moto Proprio di S. A. R., ec. e tutto, ec. mandantes, ec.

Giuseppe Maria Romoli Pro-Secret.

Band. per me Niccolò Palmieri pubb. Band. questo di 24. Sett. 1716. ne' luoghi soliti, e insoliti di questa Città di Fir.

I N F I R E N Z E M D C C X V I.

Nella Stamp. di S. A. R. Per Gio: Gaetano Tartini, e Santi Franchi. *Con licenza de' Sup.*



Remendo all' Altezza Reale del Serenissimo Gran Duca di Toscana Nostro Signore, che si mantenga l' antico Credito di qualsivoglia Genere di Mercanzie, che si stacchino da' suoi felicissimi Stati, non solo per il Decoro della Nazione, quale ha conservata sempre un' illibata Fede Publica, che per cooperare al possibile per il sollievo de' suoi amatissimi Sudditi. Motu proprio, s' è l' A. Sua Reale risolta ad Ordinare una nuova Congregazione quale invigili, che i Vini, che sono Commessi per Navigare, siano muniti alla Spedizione con la maggior sicurezza per le qualità loro, e tutto per ovviare alle Fraudi, che ne porrebbe nascere, avendo a tal' effetto Concesso alla medesima Congregazione un' ampia Facoltà, ed Autorità sopra tal Commercio, per assicurarsi maggiormente da qualsivoglia Disordine ne potessi inforgere, ed a sequela di ciò, ne Comanda quant' appresso.

Che siano obbligati ogni' Anno indifferentemente Tutti per il fine del mese di Novembre ad aver fatta la Portata de' Vini, che averanno Ricolto nel Chianti, Pomino, Carmignano, e Val d' Arno di sopra, come di quello d' altre Regioni, che nelle Cantine delle quattro sopra dette vi s' Imbottasse, e ciò distintamente, tanto per la Parte Domenicale, che di quello ricevessero da' Lavoratori, con la dichiarazione ancora della quantità di quello di Poggio, che di Piano; siccome quanto Puro, che Governato: restando renuti i Proprietarij ad ogni semplice richiesta della Congregazione, il dover darne alla medesima tutto il Discarico, con chiaro, e distinto Riscontro dell' Esito, tanto per quello Venduto alle proprie Cantine, che mandato fuori per Navigare. E tali sopradette Portate siano consegnate in detto Termine alle Posseserie ove sono sottoposti, ed altra alla Congregazione; La prima, acciò tutti possino soddisfarli nel Vederle a Luoghi proprij, ed alla seconda, perchè da quella si possino prendere i necessarj Riscontri, e tutto deva esser ricevuto, e mollato senz' alcuna spesa &c.

Che i Proprietarij, non restino mai per alcun tempo obbligati ad alcuna Contrattazione per fuori, restando sempre in loro libero arbitrio il poter Venderlo alla propria Cantina, e fuori di Città nella forma consueta, praticata, e Permessa fin' ora negli Stati di S. A. R.

Che ciascheduno, che Compri Vino, sia per mandare, o Contrattare per fuori di Stato, dichiarandosi però per Navigare, sia tenuto dentro al Termine di 5 giorni, dopo fatta la Compra, a darli in nota alla Congregazione, e manifestare da chi ha Comprato al Tino, o sia per Imbottare, o mandar fuori, con avere antecedentemente fermato il Prezzo con il Venditore: il che sia pur di Regola, non solo per i Vini dell' accennate quattro Regioni, di dover fermare prima il Prezzo, che ne segua la Consegna, che per le Commissioni, che potessero venire de' Vini d' altri Luoghi, &c.

E quando i Venditori vogliano per lor maggior Cautela, e Discarico dar conto alla Congregazione de' Vini, che vadino Vendendo, e a chi, per poter chiarire più facilmente, e senza dilazione di tempo la loro Indennità, e Buona Fede, sia in lor libertà il farlo, quale sarà tutto ricevuto nella forma, che sopra &c.

La Pena a i Trasgressori, sarà generalmente la Perdita della Mercanzia, o il Valore di essa, non trovandosi in essere, per aumentarla ancora ad Arbitrio della medesima Congregazione; siccome sarà proceduto Criminalmente contro i Veturari, Navicellaj, ed altri, che maneggiasse detti Vini per le Fraudi, che potessero fare, e fino alla consegna de' Magazzini dal Compratore Forestiero, o a' Bastimenti direttamente, e a seconda del Danno cagionato, riguardante 'l Benefizio Publico

Sarà in ultimo stampato il Sommario di tutte le Portate, con la distinzione de' i Nomi de' Padroni, e Luoghi dove si ritroverà il Vino, e con le Dichiarazioni che sopra &c.

I N F I R E N Z E, M D C C X V I.

Nella Stamperia di S. A. R. per Jacopo Guiducci, e Santi Franchi