

RAVAZZI

Qualità dei prodotti Qualità della vita

1 - Un saluto da Alberto Ravazzi

2 - Una nuova cantina

3 - Vin Santo DOC Occhio di Pernice

3 - Vigne Rosse IGT

4 - San Casciano dei Bagni

PERIODICO SEMESTRALE DI INFORMAZIONE DELLE CANTINE RAVAZZI - Numero 0 - DICEMBRE 2004

Edizioni Lui via Galilei, 38 - Chiusi (SI)

Cantine Ravazzi - via delle Cantine, 2 - Palazzone - 53040 San Casciano dei Bagni (SI) - www.ravazzi.it - info@ravazzi.it

A kind welcome from Alberto Ravazzi

For some time now I have been thinking about an "official" instrument of communication to keep you all informed about what we are doing here Cantine Ravazzi in Palazzone, San Casciano dei Bagni. Day by day, Cantine Ravazzi are growing and taking shape, and it's nice to be able to share with you what Cantine Ravazzi are now and what they are going to be.

The Tuscany of wines is well known in Italy and worldwide so there is no need for further presentation. But my Tuscany is this: the vineyards around me, the new plantations that my wife Roberta and I are working on, the new cantina to which we are dedicating all our energy. It is this I want to talk about and about some of my offspring (three in flesh and blood), but there are also my other sons, the Cantine Ravazzi wines. Yes, they are my sons too. It is not a blasphemy. I feel like a new father every time a new "Ravazzi labelled" product is born. When was my latest paternity?

Very recently, at Vinitaly, Verona, where we presented the new Chianti Vin Santo DOC "Occhio di Pernice" from the 2000 grape harvest. I want this newsletter to be a new way for us to talk to each other. It is not intended to replace a phone call or a face-to-face chat, but to give continuity to our relationship, to allow me to keep you informed and to have space to talk about wine, our wine. I'm sure you will appreciate my wish to dedicate the first edition of this newsletter to the memory of my father who created this business some years ago and who taught me to appreciate working with and living our vineyards and our cantine with dedication and constancy.

That is what I want to do with my children. It will be a lesson that will be worth come thing if they want to follow in our footsteps or, as often happens, they choose another path. Best wishes for this first edition. I'll be in touch soon.



Un saluto da Alberto Ravazzi

Era da tempo che desideravo avere uno strumento di comunicazione "ufficiale" per informare tutti voi di quello che stiamo facendo qui alle Cantine Ravazzi a Palazzone, frazione di San Casciano Bagni.

Ogni giorno l'azienda cresce, prende forma ed è bello condividere con voi quello che le Cantine Ravazzi sono e saranno. La Toscana del vino, si sa, è ben nota sia in Italia sia nel mondo e non c'è bisogno di fare ulteriori presentazioni.

Ma la mia Toscana è questa, sono i vigneti che mi circondano, sono i nuovi impianti ai quali, con mia moglie Roberta, stiamo lavorando, è la nuova cantina alla quale ci stiamo dedicando con tutte le nostre forze.

E' di questo che voglio parlarvi, di alcuni miei figli (quelli veri sono 3!) ma anche degli altri miei figli, i vini delle Cantine Ravazzi.

Figli, sì. Non è una bestemmia, mi sento di nuovo padre ogni volta che nasce un nuovo prodotto "targato Ravazzi".

La mia ultima paternità? Recentissima, quando al Vinitaly di Verona abbiamo potuto presentare il nuovo Vin Santo del chianti DOC "Occhio di Pernice" della vendemmia del 2000. Questo nuovo periodico vuol essere un nuovo modo per parlarci. Non vuole sostituire il telefono o la chiacchierata a vis a vis, ma dare continuità al nostro rapporto e consentirmi di informarvi e di avere uno spazio per discutere sul vino, sul nostro vino.

Capirete, infine, il desiderio che ho di voler dedicare il primo numero di questo periodico al mio povero babbo, che ha creato tanti anni fa quest'azienda e che mi ha insegnato ad apprezzare il lavoro del vino e a vivere le nostre vigne, le nostre cantine con dedizione e costanza.

È quello che voglio fare con i miei figli, è un insegnamento che varrà se vorranno seguire le nostre orme o se, come spesso capita, faranno altro.

Buon primo numero e ... a presto!

A new cellar

At home it has been a subject of discussion for some time, but important decisions (like good wines), need time to mature. It's true that space in the present cellar was tight, no longer enough to accommodate the increasing number of good Ravazzi wines, the oak casks to improve it and the numerous clients from Italy and abroad who come to visit us.

So, we decided to start constructing a new cellar with a new production line. Bureaucracy took its time but at last work began.

In October last year we started laying the foundation. The new cellar will be used to produce wine with grapes from our vineyards, managed personally by my wife, Roberta, who has played a decisive role in the realization of this project. In fact, it will be she who will take care of everything: the business, the planting of new vineyards, the creation of new wines.

The project includes ample space, technologically avant guard, but



with low environmental impact. Most of the cellar will be below ground, blending into the Palazzone hills, between our vineyards with a breathtaking view over the valley.

It is an important work in the history of my family, something that will remain for my children and something I hope will contribute to the success of our wines in Italy and throughout the world. The die is cast!

There is no going back now. We must look towards the future with confidence. The inauguration of the new cellar will be in near future, the beginning of a new chapter in our little story. We will keep you informed.

Una nuova cantina



In famiglia se ne parlava da un po', ma le decisioni importanti (come il buon vino) hanno bisogno di tempo per maturare. Certo lo spazio dell'attuale cantina era poco, non più in grado di ospitare adeguatamente un numero crescente di buon vino Ravazzi, tante barriques di rovere per migliorarlo, i molti clienti che vengono a trovarci anche dall'estero.

E così abbiamo deciso di dare il via alla costruzione di una nuova cantina con una nuova filiera produttiva, la burocrazia ha preso il suo tempo, ma alla fine i lavori sono partiti; ad ottobre dello scorso anno abbiamo iniziato gli scavi per gettare le prime fondamenta. La nuova cantina sarà utilizzata per la vinificazione delle uve provenienti dai nostri vigneti gestiti direttamente da mia moglie Roberta, la quale ha avuto un ruolo determinante per dare il via a questa "avventura". Infatti sarà lei che seguirà tutto: l'azienda, l'impianto dei nuovi vigneti la creazione di nuovi vini.

Il progetto prevede degli ampi spazi tecnologicamente all'avanguardia, ma con impatto ambientale bassissimo. La cantina sarà in gran parte nascosta sotto terra, integrata nelle colline di Palazzone ed in mezzo ai vigneti della nostra azienda agricola con un panorama mozzafiato sulla valle.

È un'opera importante nella storia della mia famiglia, è qualcosa che rimarrà ai miei figli e che spero possa contribuire al successo dei nostri vini in Italia e nel mondo. Insomma, il dado è tratto. Non si può tornare indietro ed occorre guardare con fiducia al futuro.

L'inaugurazione della nuova cantina è vicina, un nuovo capitolo della nostra piccola storia si apre. Vi terremo aggiornati.

COMUNE DI SAN CASCIANO DEI BAGNI (SI)

Lavori di realizzazione Nuova Cantina



Concessione: n° 2338 del 18/10/2003
Proprietà: Az. Agr. Ciaccioni Roberta
Progettista: Arch. Monica Rossi - Archidomus Chianciano
Direzione lavori: Arch. Claudio Cencetti
Responsabile cantiere: Franco Tosti
Progettista strutture: Ing. Guido Veltri

Responsabile sicurezza: Arch. Claudio Cencetti
Impresa esecutrice dei lavori: Tosco-Edil / Edil Tosti
Inizio lavori: 22 ottobre 2003
Direzione lavori: Arch. Claudio Cencetti
Direttore lavori strutturali: Ing. Gabriele Fabietti
Coordinamento: Toscanaproject.com srl



Vinsanto del Chianti Doc "Occhio di Pernice"

Alla fine del mese di settembre viene effettuata la vendemmia delle uve più belle destinate a produrre il vinsanto "occhio di pernice".

Esperti vendemmiatori raccolgono grappoli di sangiovese e Canaiolo staccandoli dalla pianta in modo da formare i cosiddetti "penzoli" che vengono appesi con cura nella "Vinsantaia", e lì lasciati ad appassire fino alla fine di dicembre inizio gennaio. Durante questa fase di appassimento si ha una serie assai complessa di trasformazioni fisico-chimiche nella composizione dell'uva, di cui la più nota ed evidente è la concentrazione del contenuto zuccherino.

Al momento della pigiatura si ottiene pertanto un mosto particolarmente denso che viene posto direttamente a fermentare in caratelli di rovere, dove rimane per un periodo che va dai 3 ai 4 anni.

Concentrazione zuccherina del mosto al momento della pigiatura (prima settimana di gennaio): 30%

Vino da dessert - colore rosa intenso con sfumature aranciate.

In late September the best grapes are harvested for our Vinsanto "Occhio di Pernice". The bunches of Sangiovese and Canaiolo grapes are picked by expert grape-pickers, preserving the shape of the bunch, and hung up to dry in the "vinsantaia" until late December or early January. During this drying period the grapes undergo a complex series of physical-chemical transformations, the most obvious of which is concentration of the sugar content. The must obtained from crushing is therefore very dense, and is fermented in oak carats for 3 to 4 years.

Sugar concentration of must at crushing (first week of January): 30%

Dessert wine: deep pink colour with orangey hues.

Vigne Rosse: la "Qualità" senza compromessi

Il nostro rosso 2001 è frutto di una attenta selezione delle migliori uve di sangiovese grosso.

Due giorni di macerazione pre-fermentativa a freddo, fermentazione in tini di rovere, malolattica in botti di rovere di piccolo taglio dove matura per 18 mesi, 6 mesi di maturazione finale in barriques e affinamento in vetro di 3 mesi prima della vendita. Rubino profondo, ha profumo di frutti di bosco, gusto potente, fruttato e speziato.

Vigne Rosse 2001 takes its origin from a fine selection of the best grapes of Sangiovese grosso. Two days of maceration with cold pre-fermentation, then fermentation in oak tuns and transfer in small oak barrels for malolactic fermentation. 18 months of barrel-aging. 6 more months in barriques and finally 3 months of bottle-aging. Intense ruby red, with strong fruity and spicy nose. Hints of small red fruits.

ZONA DI PRODUZIONE: Le colline dell'Italia centrale

VITIGNI: Sangiovese grosso 100%

RESA DI UVA PER HA: 60 q.li

RESA MASSIMA DI UVA IN VINO: 70%

GRADAZIONE ALCOLICA MINIMA: 13,5 %

ACIDITA' TOTALE MINIMA: 5 per mille

INVECCHIAMENTO: due anni in botte di rovere, tre mesi di barriques e due mesi di bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO OTTIMALE: 18 °C

ABBINAMENTI: Primi piatti a base di saporiti sughi di carne, pollame arrosto ed in particolare fagiano, formaggi stagionati, quali pecorino

TIPO DI BOTTIGLIA: europea in uvag da lt. 0,75





San Casciano dei Bagni

San Casciano dei Bagni is an antique and picturesque village, situated in the southern part of the province of Siena, near the borders with Umbria and Lazio and close to the mountains of Cetona and Amiata and to the Radicofani peak.

The soil is mostly clay, which characterises this nice landscape, with dense vegetation, offering unforgettable views and unique sunsets.

San Casciano has a long history, going back to the Roman period. In 1412 Monaldo Visconti conquered it and from that time the village was under the control of Siena. Thanks to its thermal water – San Casciano became the ideal setting for a healthy holiday and worldwide famous.

In 1607 Ferdinando I, grand duke of Tuscany, realized the beautiful portico that still characterizes the thermal center. Thermal waters gush out at a temperature of 42° Celsius from 43 springs, producing daily about 5.500.000 litres. The San Casciano water is classified as hypothermal, rich of sulphate, calcium, magnesium and fluoride.



L'antico e caratteristico borgo di San Casciano dei Bagni è situato nel punto più a meridione della provincia di Siena, dove le ultime propaggini delle colline toscane si fondono con il paesaggio dell'Umbria e del Lazio, a ridosso dei monti Cetona e Amiata e del picco di Radicofani.

Sono terre incontaminate, fatte di boschi immensi, di calanchi e di crete, che offrono splendidi panorami e incantevoli tramonti.

La storia di San Casciano risale al periodo romano ed è ricca di episodi. Nel 1412 quando Monaldo Visconti sottomise definitivamente San Casciano a Siena nel 1412. Sotto il governo granducale il centro divenne un luogo di soggiorno termale a livello internazionale.

Nel 1607 il Granduca di Toscana Ferdinando I fece realizzare l'elegante portico che ancora oggi nobilita lo Stabilimento Termale. Le acque termali sgorgano a 42° C. dalle 43 sorgenti che sviluppano una portata complessiva di circa 5.500.000 litri giornalieri. Per le loro caratteristiche chimico-fisiche, sono classificate come acque ipotermali, solfate, calciche, magnesiache e fluorurate.

RAVAZZI



Vini di Toscana

*Auguri di Buone Feste
e Felice Anno Nuovo*