



**Società Agricola Nuova Agricoltura S.r.l.**

Sede Legale: Via Francesco Cataliotti 16, 52025 Montevarchi (AR), Italia

Sede operativa e recapito postale: Via Rossinello e Campolucci 79, Loc. Caposelvi, 52025 Montevarchi (AR) Italia, Tel./Fax +39 055 9707276

e-mail: info@mannuccidroandi.com, web: www.mannuccidroandi.it, Partita Iva, C.F. e C.C.I.A.A. Arezzo: 02159900519, n. REA: 166170

## Un po’ di storia

Mannucci Droandi trae origine dalle tradizioni agricole e vinicole di due famiglie, i Mannucci, piccoli proprietari terrieri in Valdarno già dai primi del XIX° Secolo e i Droandi, dal XVIII° agricoltori in Carmignano e poi a San Giustino Valdarno. Attualmente è gestita dalla Società Agricola Nuova Agricoltura S.r.l., con Amministratore Unico Maria Grazia Mammuccini, a sua volta proveniente da un’antica famiglia di agricoltori. Condotta dal 2000 con il metodo dell’Agricoltura Biologica certificata, tale scelta, insieme alla valorizzazione dei vitigni autoctoni, costituisce la base fondamentale del nostro lavoro. L’obbiettivo è contribuire alla difesa dell’ambiente, alla mitigazione del cambiamento climatico e al tempo stesso offrire prodotti capaci di rappresentare l’identità del nostro territorio, coniugando la tradizione locale con l’innovazione, nell’intento di continuare nel migliore dei modi quanto le generazioni precedenti hanno saputo costruire. Responsabile dei vigneti e della cantina è Roberto Giulio Droandi.

# L’azienda

Attualmente consiste di due corpi principali. Il primo, il podere **Campolucci** (dal latino “campo del bosco sacro”), è costituito da una grande casa colonica (già presente nei Catasti Granducali, è tuttora il centro aziendale ed ospita la cantina), da vigneti e da oliveti specializzati. Campolucci è situato sulle pendici orientali dei Monti del Chianti (comprensorio del **Chianti**, sottozona dei **Colli Aretini**) ad un’altitudine di 250 m.s.l.m., sulla sommità di una collina esposta a Sud che guarda l’antico borgo fortificato di Caposelvi, nei pressi di Mercatale Valdarno (Comune di Montevarchi, Provincia di Arezzo).

Il secondo corpo è il podere **Ceppeto**, costituito da vigneti e da oliveti piantati attorno ad una grande casa colonica di pietra squadrata (edificata nel XVIII° secolo sui resti di un antico romitorio). E’ situato anch’esso sul versante Est dei Monti del Chianti (comprensorio del **Chianti Classico**) e più precisamente sulla pendice Sud (a 400 m.s.l.m.) della collina dominata dal castello di Starda (Comune di Gaiole in Chianti, Provincia di Siena).

# Le vigne e la cantina

Le uve vengono vinificate in azienda e il vino prodotto venduto direttamente in cantina, o nei mercati contadini e distribuito in Italia e all’estero. Nei vigneti domina il **Sangiovese**, sia nei vecchi, che nei nuovi impianti e, in cantina, il rispetto della tradizione si affianca alle necessarie attenzioni che oggi si danno per acquisite allo scopo di ottenere la migliore qualità.

**Il vigneto sperimentale**

Coerentemente con la scelta di salvaguardare la biodiversità, da tempo l’azienda collabora con l’Unità di Ricerca per la Viticoltura di Arezzo, grazie alla realizzazione di un vigneto sperimentale nel quale sono stati piantati vecchi vitigni un tempo diffusi nella zona ed ora a rischio di estinzione. Con le uve di quelle vecchie varietà sono state effettuate delle microvinificazioni che hanno offerto indicazioni promettenti: perciò, alcuni dei vitigni più interessanti, come **Foglia Tonda**, **Barsaglina**, o **Pugnitello** sono stati riprodotti e piantati in quantità nei nostri vigneti, per arricchire e caratterizzare gli uvaggi e, vinificati in purezza, per restituirci la possibilità di provare sensazioni ormai dimenticate.

**Gli olivi e l’olio**

Nei sei ettari di oliveto del podere **Ceppeto**, piantati in buona parte su antichi terrazzamenti sostenuti da muri di pietra “a secco”, produciamo il nostro **Olio Extra-Vergine di Oliva del Chianti Classico D.o.p.** (Denominazione di origine protetta), dalle varietà **Moraiolo**, **Frantoio**, **Leccino** e da altre tradizionali. La coltivazione biologica, la raccolta manuale precoce e la molitura entro poche ore effettuata a freddo, assicurano la produzione di un olio eccellente, di colore giallo dorato con riflessi verde brillante, intensamente profumato, dal corpo importante e dal gusto inconfondibilmente fruttato.

**Maria Grazia Mammuccini**



**AGRICOLTURA BIOLOGICA certificata (Reg. CE 834/07 e 889/08 E Reg. UE 203/2012)**

**L’Enologo:** Gianfrancesco Paoletti **L’Agronomo:** Roberto Giulio Droandi