



VENDESI

IT-53019 Castelnuovo Berardenga

Vigneti di ca. 500 ettari con Ulivi, Bosco con Tartufi in Chianti

CHF 9'154'000.-

SEQUIA
CONSULTING

Descrizione

La proprietà si trova nel sud di Siena nella regione più nobile del Chianti/Chianti Classico. A soli 20 km da Siena, a 90 km da Firenze (treno ad alta velocità/aeroporto internazionale) ed è molto ben collegata all'ingresso dell'autostrada, a soli 3 km di distanza.

È difficile trovare in Toscana un ambiente così bello con una connessione così eccellente.

La proprietà è composta da due vigneti separati, distanti pochi chilometri l'una dall'altra, che sono state fuse e hanno dato origine ad una grande proprietà di dimensioni complesse. La superficie totale è di circa 500 ettari.

Entrambe le proprietà hanno edifici e strutture oltre ai vigneti - boschi e terreni coltivabili, ecc.

Il proprietario attuale ha centralizzato la maggior parte delle attività di produzione del vino e ha organizzato le due cantine come se fossero una sola al momento. Alcune funzioni si trovano nella cantina principale, mentre altre si trovano in altri edifici.

Unità uno

Vigneti: Chianti Superiore D.O.C.G.: 23.00 Ha

Vigneti : Chianti Superiore D.O.C.G. - non produttivi: 7.30 Ha

Vigneti: IGT - non produttivi: 3.70 Ha

Ulivi: 18.00

Seminativi **: 55.00 Ha

Tartufi Bosco **: 140.00 Ha

Bosco **: 198.00 Ha

** 290 Ha - fa parte di una riserva di caccia di fauna selvatica

I VIGNETI

La composizione varietale è la seguente:

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Chardonnay; Sangiovese iscritto al Chianti Superiore D.O.C.G.

Sistema di coltivazione:

cordone speronato, con una densità di piantagione di circa 5'000/5'500 piante/ha per le nuove piante e 2'500/3'000 piante/ha per i sistemi più vecchi.

Età media delle viti:

Le viti hanno un'età compresa tra i 10 e i 20 anni.

Attualmente la capacità di produzione media delle piante è di 3'800/4'000 quintali di uva, pari a una produzione totale di circa hl. 3.200/3500, corrispondente a circa 400.000/480.000 bottiglie all'anno.

Il costo medio di gestione per la coltivazione della vite è di 2'500/3'500 Euro per ettaro.

Sviluppo con nuovi vigneti:

Con la coltivazione dei vigneti "incolti", la produzione potrebbe aumentare dagli attuali 200.000/250.000 bottiglie a 300.000/350.000 bottiglie all'anno.

Con una rotazione nella ripiantumazione dei vigneti e l'introduzione di masse nelle zone più secche, è possibile prevedere un ulteriore aumento del 20% raggiungendo un significativo aumento di produzione.

La cantina può essere rapidamente convertita a biologica, grazie all'utilizzo molto limitato di sostanze chimiche durante la stagione/coltivazione.

L'ambiente è molto sano e statisticamente l'impatto di malattie nella coltivazione non è significativo.

ALTRI CULTIVI E ATTIVITÀ

- Oliveti:

Attualmente l'azienda vende l'olio sfuso.

Il potenziale è di ottenere 2000/2500 bottiglie di olio d'oliva che potrebbero essere marchiate e commercializzate come prodotto di alta qualità toscano e complemento del marchio delle cantine.

- Terreni coltivabili (dedicati alla coltivazione biologica)

L'azienda ha un contratto di affitto per la coltivazione biologica dei terreni coltivabili.

Il reddito dell'anno consiste in: affitto + contributi dell'UE.

Attualmente l'azienda sta studiando la possibilità di sfruttare 40/60 ettari di terreni coltivabili vicino al fiume per la coltivazione di pioppi, il cui finanziamento è fortemente sostenuto dall'UE.

- Bosco (con terreno per la caccia)

L'estensione del bosco permette all'azienda di applicare una gestione rotativa del bosco.

Viene implementato ogni anno un piano di taglio approvato con una superficie di 10-20 ettari.

Il reddito medio è di 1300/1500 euro/ha per la vendita del legname.

Il bosco nasconde in alcune aree un vasto terreno naturale di tartufi.

TARTUFI, BOSCHI E TERRE COLTIVABILI

Una grande parte dei boschi e dei terreni coltivabili rappresenta un terreno naturale di tartufi, diviso per tipo di tartufo ottenuto.

Tuber uncinatum per ca. 84 ha - attualmente con una presenza media di circa 10 kg di prodotto Tuber aestivum per 51 ha circa - attualmente con una presenza media di circa 15 kg di prodotto Tuber stud per circa 7 ha - attualmente con una presenza media di circa 4 kg di prodotto Tuber magnatum per ca. 4 ha - attualmente con una presenza media di circa 5 kg di prodotto

Con gli investimenti appropriati e bassi, le quantità

stimate di prodotto possono essere portate a:

30 kg di prodotto totale per ciclo di produzione del Tuber Uncinatum

40 kg di prodotto totale per ciclo di produzione per Tuber Aestivum

10 kg di prodotto totale per ciclo di produzione per Tuber Stud

10 kg di prodotto totale per ciclo di produzione di Tuber Magnatum (prezioso tartufo bianco).

CLUB PRIVATO DI CACCIA

Circa 300 ettari fanno parte della "Wildlife Hunting Consortium Company", dove la caccia è consentita solo ai membri. L'azienda può invitare i suoi ospiti per la caccia.

L'azienda è uno dei membri con l'estensione più grande di questa associazione privata.

La caccia è regolamentata rigorosamente per la conservazione dell'area.

La fauna tipica comprende cinghiali, cervi, fagiani, lepri, ecc...

LE CANTINE

La vinificazione e l'invecchiamento dell'uva avvengono nella cantina più grande.

L'invecchiamento avviene in serbatoi di acciaio e botti di rovere.

La linea di imbottigliamento completa, l'area di stoccaggio centralizzata delle bottiglie, la linea di confezionamento e l'area di spedizione sono molto

ben organizzate nei vari dipartimenti.

Una vasta area è riservata al materiale, ai prodotti chimici, ecc., consentendo un'organizzazione molto razionale di ogni processo.

L'area di vinificazione è completamente attrezzata con serbatoi di acciaio inossidabile condizionati per la fermentazione e lo stoccaggio, pompe automatiche, pressa delicata, concentratore da utilizzare in annate difficili e botti e barrique di rovere per l'invecchiamento.

Una pittoresca antica cantina in pietra corona l'invecchiamento dei vini più pregiati, dove l'umidità naturale e la temperatura sono perfettamente bilanciate durante tutto l'anno.

Una delle aree, con una vasta area di carico e uno spazio di magazzino a temperatura controllata, è dedicata alla logistica, per la consegna di contenitori e piccoli pacchi.

EDIFICI

Edificio principale:

Cantine e edificio uffici: sala di vinificazione, sala di stoccaggio e invecchiamento, sala di barricaia, area di imbottigliamento, area di stoccaggio e vari annessi, mulino e uffici con negozio e sala di degustazione.

Circa 1750 m2 con tutti i dipartimenti.

Edificio secondario: circa 1 km dal edificio principale, edificio climatizzato per l'invecchiamento, la refrigerazione o lo stoccaggio, servizi e residenziali: due appartamenti per ospiti o lavoratori,

*officina locale,
area di recupero macchine, aree di carico e servizi
per i dipendenti per circa 750 m2.*

CAPACITÀ E ATTREZZATURE DELLE CANTINE

*La cantina ha una capacità di circa 4500 HL in
serbatoi di acciaio inossidabile controllati a
temperatura (capacità di 150/100/200/400 hl) e
serbatoi più piccoli per la miscelazione e il transito
del vino di 50/80/70 HL.*

*La cantina di invecchiamento in pietra naturale ha
l'area di stoccaggio per 700 barrique.*

*Le botti più grandi sono collocate nell'edificio
secondario principale (area a temperatura
controllata) o nell'edificio principale.*

*Nel 2022 le grandi botti di rovere erano di 300 hl.
Vengono utilizzate per la miscelazione dopo
l'invecchiamento in barrique, in transito per
l'imbottigliamento.*

*La maggior parte dei serbatoi di acciaio inossidabile
conici a temperatura controllata di 150 hl sono dotati
di sistema automatico di pompaggio.*

*La cantina è dotata di moderni concentratori di mosto,
pressa delicata e impianto di refrigerazione a bassa
temperatura.*

*La cantina ha una linea completa di imbottigliamento
e di riempimento.*

La cantina ha una linea completa di etichettatura

Dati generali

Disponibilità	Da convenire	Riferimento	4049	Prezzo dell'oggetto	CHF 9'154'000.-
Tipo	Terreno agricolo				

Foto

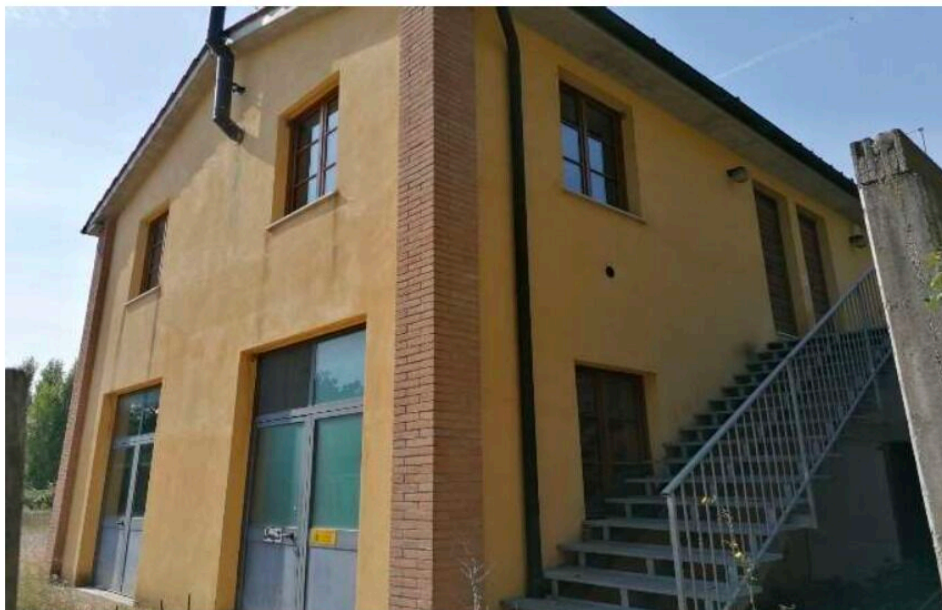


















Castelnuovo Berardenga

















Contatto

Sequoia Consulting Sagl

Via Vedeggi 66b
6983 Magliaso

Tel.: +41 78 637 66 15
fabio@sequoiaconsulting.ch
<http://sequoiaconsulting.ch>

Il tuo consulente

Signor Ferrari Fabio
fabio@sequoiaconsulting.ch
Cel.: +41 78 637 66 15

Note
