Poggio Arioso

Scandicci - Firenze

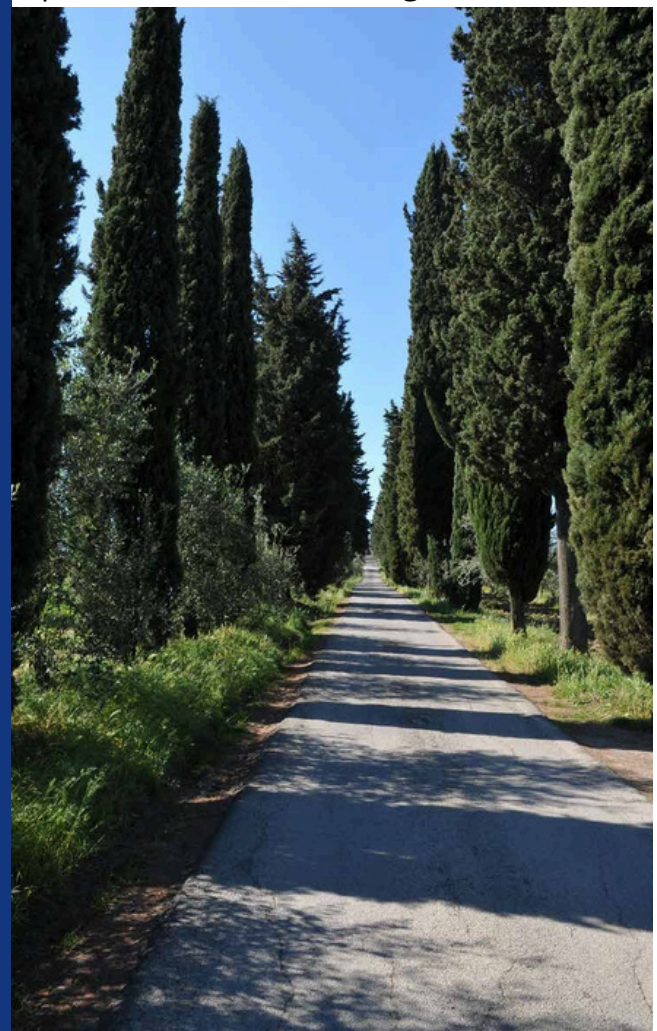


Poggio Arioso

Tenuta Agricola

Poggio Arioso

Lafattoria Poggio Arioso è situata sui colli a sud-ovest della città di Firenze, nel comune di Scandicci, in viale Lamperi.
Al termine di un lungo viale di cipressi c'è il complesso aziendale, la villa padronale di origine seicentesca con gli annessi di fattoria, il frantoio, le cantine, le rimesse per gli attrezzi e la parte ora destinata all'agriturismo.







La fattoria ha sempre avuto una spiccata tradizione per la ricerca e la sperimentazione, già a partire dagli anni '50, con l'impianto dei primi frutteti nella zona (qualcu- no ricorda ancora la varietà di pesche Ciani), impegno continuato poi nelle olivete, con la cura delle tradizion- ali varietà toscane (frantoio, leccino, moraiolo, pendoli- no), e nei vigneti.

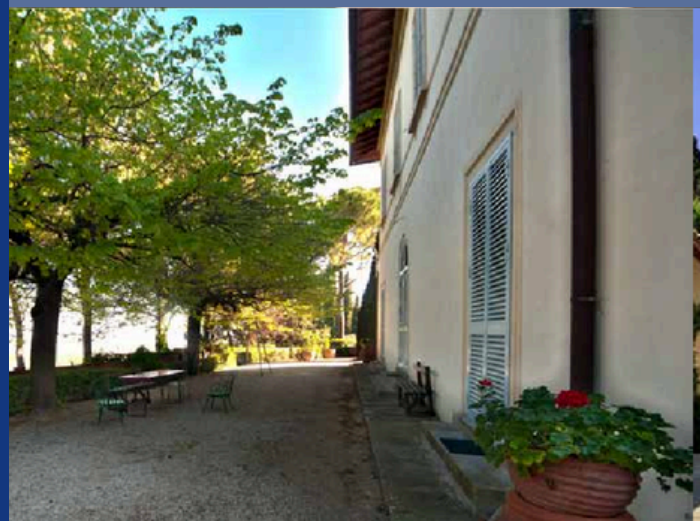
I terreni sono coltivati con i tipici prodotti dei colli fiorentini, come il chianti D.O.C.G., il bianco "Toscano" I.G.T., il cabernet o il sangiovese in purezza oltre al prezioso olio extravergine di oliva, nella garanzia della più assoluta genuinità.



Poggio Arioso



la casa padronale- Villa Lamperi







Poggio Arioso

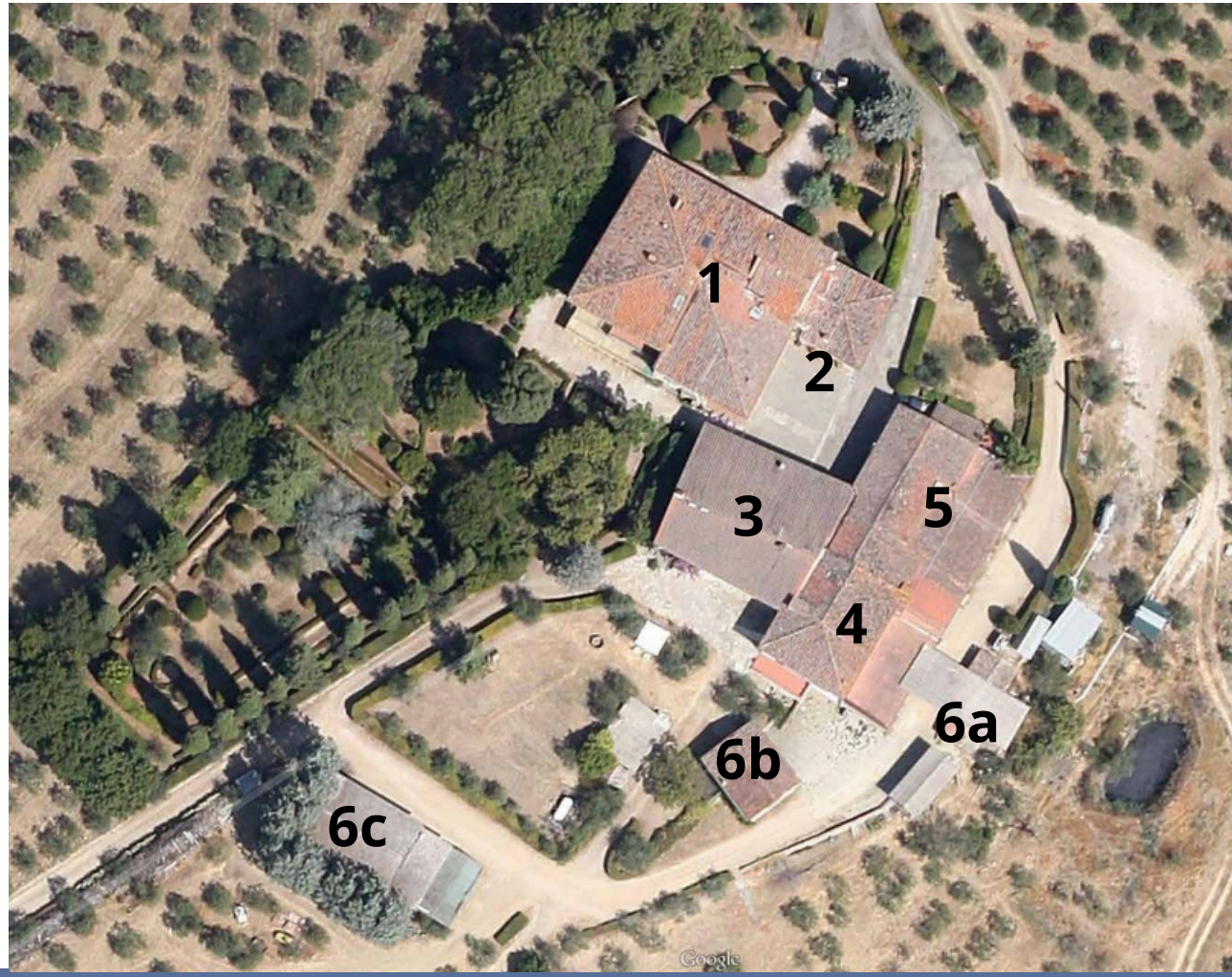


Il Patrimonio Immobiliare

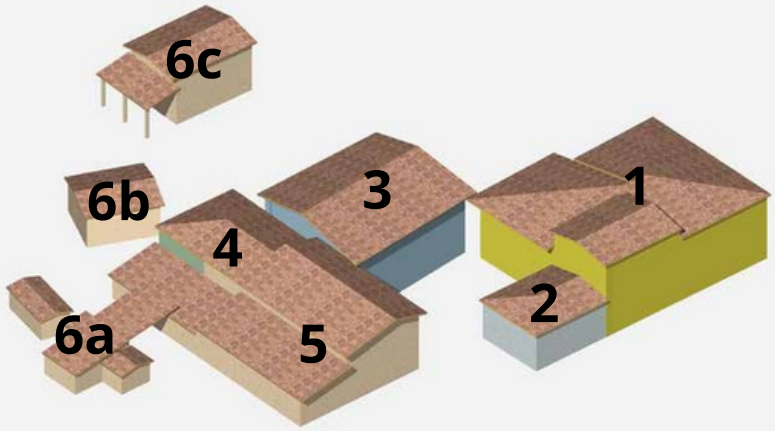
- Villa Lamperi, la casa padronale con il nucleo originario seicentesco e l'addizione ottocentesca. Con cantina e sottotetto comprende circa 877 metri quadrati
- la cosiddetta 'casa del fattore', adiacente alla villa padronale, di circa 120 metri quadrati
- il complesso adibito ad agriturismo, con tre alloggi e un progetto di completamento che prevede la realizzazione di 6 alloggi (in totale circa 355 mq) (cfr pag 7)
- l'abitazione dell'amministratore, inserita nei volumi dell'attività aziendale agricola (circa 95 mq)
- le strutture della cantina e del frantonio con vari annessi (cisterna, fienile, depositi, tettoie)

Poggio Arioso

Il Patrimonio Immobiliare

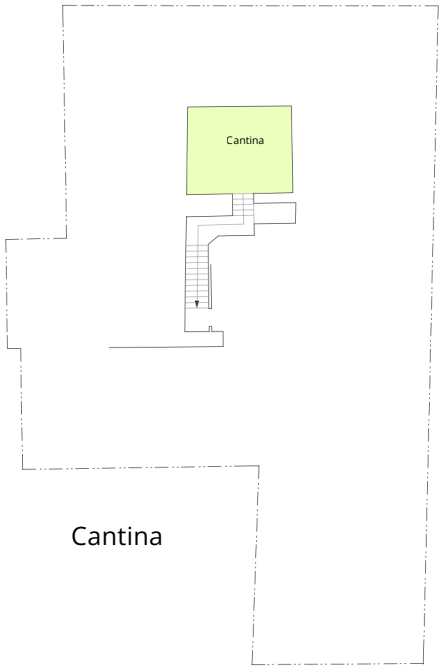


1 Casa Padronale
2 Casa del Fattore
3 Alloggi Agriturismo
4 Alloggio Amministratore
5 Cantina e Frantoio
6*a* Annesso al Frantoio
6*b* Annesso Fienile
6*c* Annesso Deposito Attrezzi



Poggio Arioso

Cantina: 20,5 mq.



Cantina

Piano Terra: 430 mq.



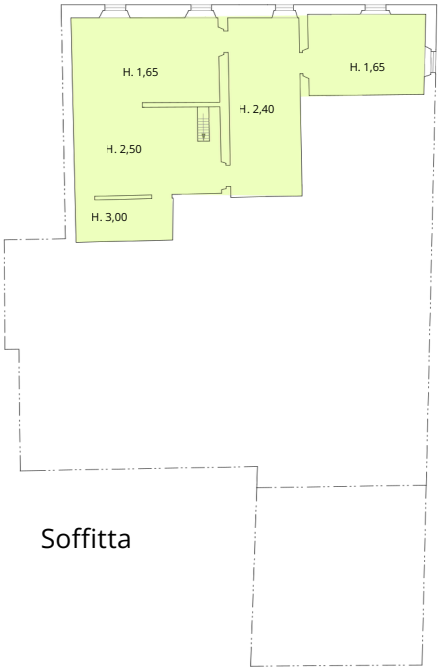
Piano Terra

Piano Primo: 424 mq.



Primo Piano

Soffitta: 123 mq.



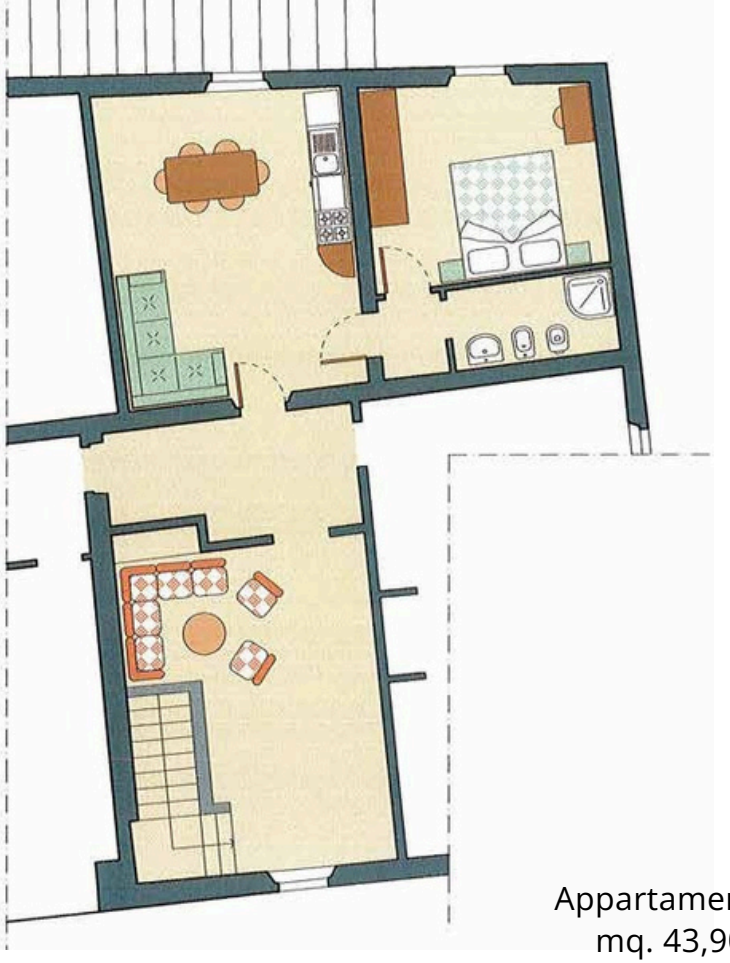
Soffitta

la casa padronale Villa Lamperi e la casa del fattore





Poggio Arioso

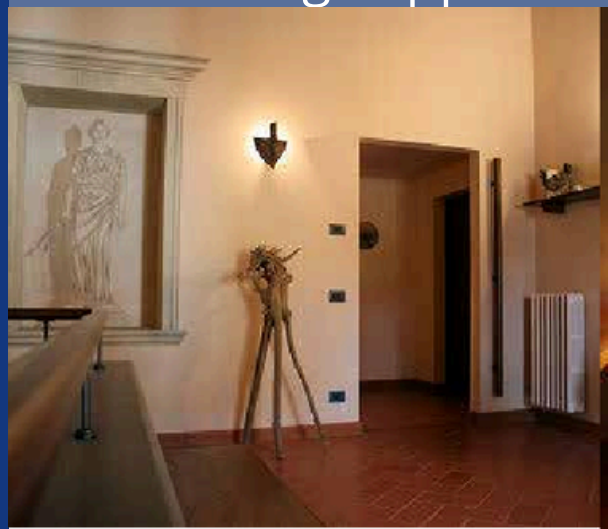


Appartamento - B
mq. 43,90

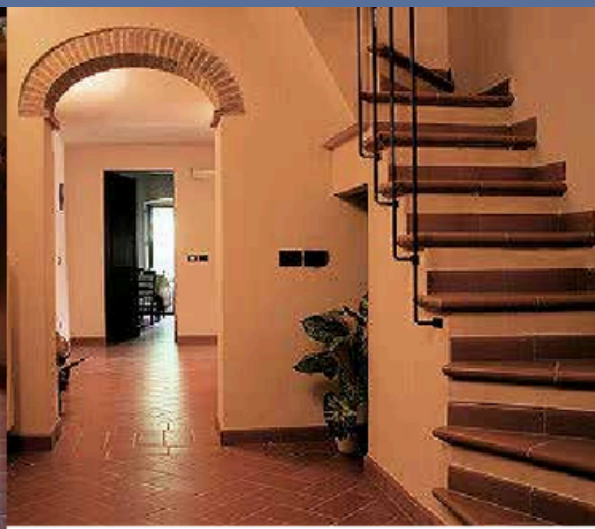


Appartamento - A
mq. 37,00

gli appartamenti per Agriturismo







Poggio Arioso



Appartamento - C

mq. 50,70







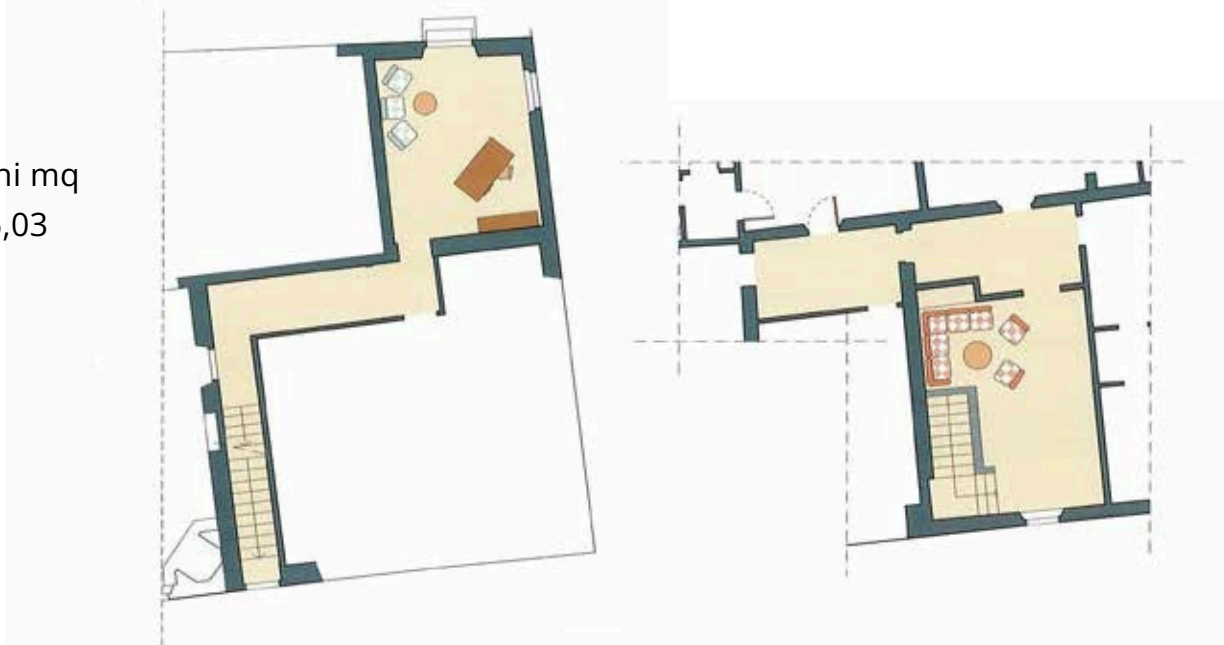




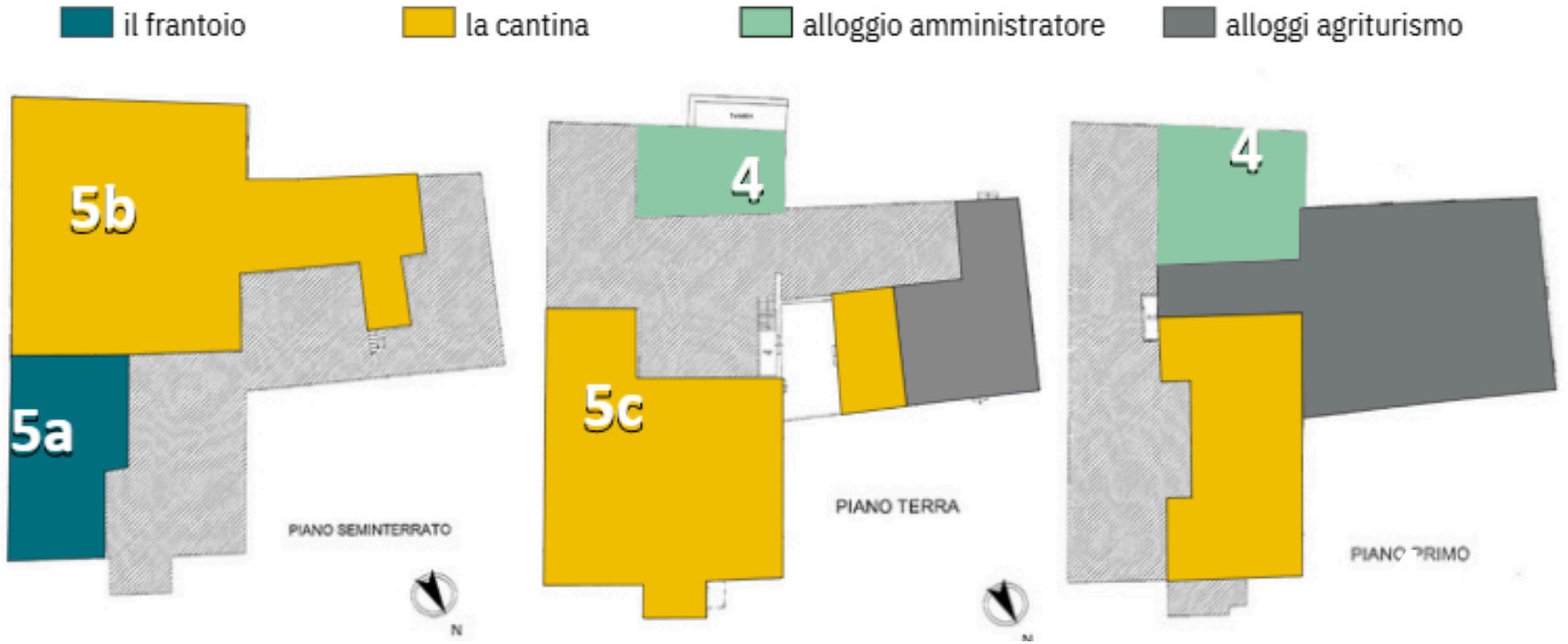
gli appartamenti per Agriturismo

Spazi Comuni mq

43,37 + 36,03



Poggio Arioso



Cantina, Frantoio, Alloggio Amministratore



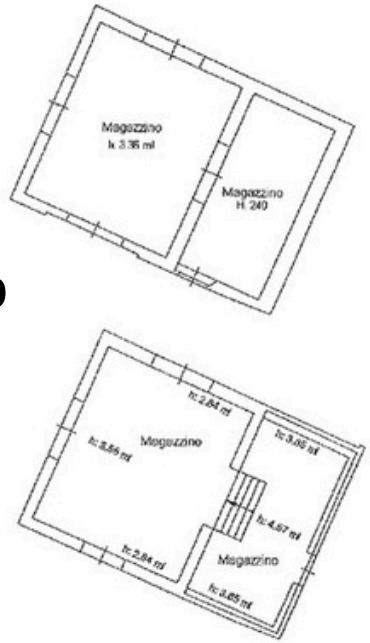




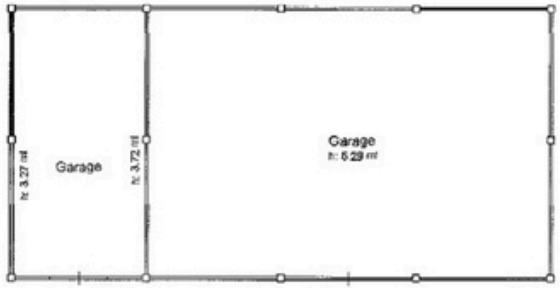
Poggio Arioso



6a



6b



6c





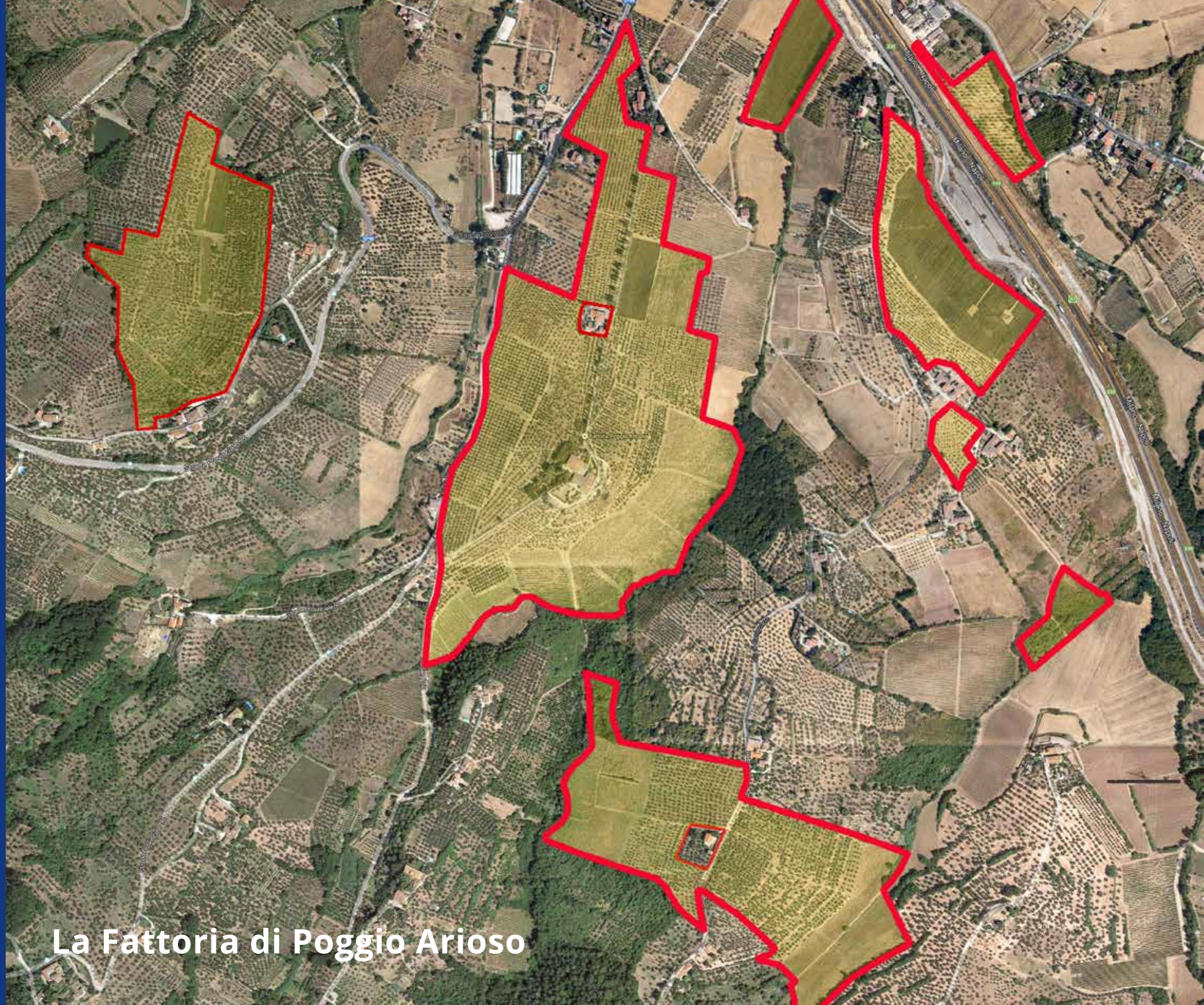




Gli annessi Agricoli



Poggio Arioso



Poggio Arioso





La Fattoria di Poggio Arioso

La fattoria (65 ettari nella zona di produzione del chianti) si estende su tre colline:
circa 18 ettari di vigneti e oltre 40 ettari coltivati a oliveto.
La sollecitudine e cura nelle pratiche colturali come la raccolta manuale delle olive (brucatura) e la trasformazione dei prodotti: frangitura giornaliera delle olive e fermentazione naturale per il chianti e gli altri vini, rappresentano l'impegno, rispetto e amore nei riguardi dei consumatori così come della natura, con cui costruire quotidianamente un rapporto equilibrato e compatibile.

Poggio Arioso

Riepilogo										
fg	part	sup	aff	nome	vite	olivo	2080	semin		altro
21		93410	aff	mosciano	7450	84279	0	0	0	1681
29				grotte	53767					
				setti	8783					
				melli	15015					
				piano	18670					
		294122	aff		96235	190647	0		0	4832
					35835					
30		94850	aff	ancipressi		33870	13140	11590	5	410
					24590					
39		64060	aff	casanuova		36666	0	0	610	2194
					23002					
40		75460	aff	bigallo		47684	0	0	0	4774
								coltivati a oliveto.		
SAU		**621902**			**187112**	**393146**	**13140**	**13998**	**615**	**13891**

I Terreni



Poggio Arioso





I Prodotti

La produzione di olio extravergine (ottenuto dalle varietà locali di olivo: frantoio, leccino, moraiolo e pendolino) estratto a freddo, è ora arricchita da alcuni tipi di olio mono- varietale ottenuti nel frantoio aziendale, e sottolineata dal riconoscimento di Slow Food (guida agli extravergini) e da Cucina e Vini (l'extravergine).

La produzione vinicola va dal chianti colli fiorentini al
docg, vinsanto doc e ai vini ad indicazione geografica tipica (igt) sangiovese, cabernet souvignon, bianco, oltre ai vini da tavola rosso e rosè, sia confezionati che sfusi.
La sollecitudine e cura nelle pratiche colturali come la rac- colta manuale delle olive (brucatura) e la trasformazione dei prodotti: frangitura giornaliera delle olive e fermen- tazione naturale per il chianti e gli altri vini, rappresentano l'impegno, rispetto e amore nei riguardi dei consumatori così come della natura, con cui costruire quotidianamente un rapporto equilibrato e compatibile.