



tenuta agricola
Poggio Arioso

Comune di Scandicci - Firenze



tenuta agricola

Poggio Arioso



Tenuta Agricola

Poggio Arioso

La fattoria 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 (qualcuno ricorda ancora la varietà di pesche Ciani), impegno continuato poi nelle olivete, con la cura delle tradizionali varietà toscane (frantoio, leccino, moraiolo, pendolino), 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.

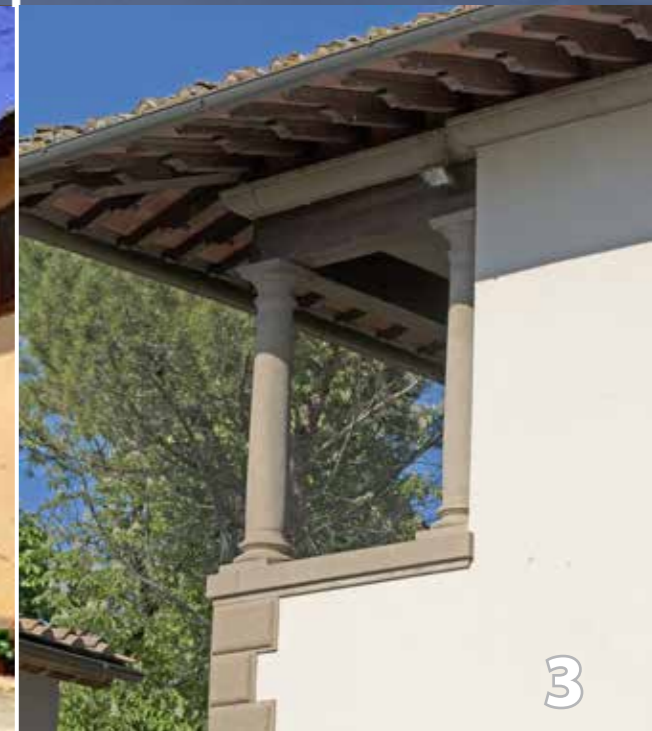


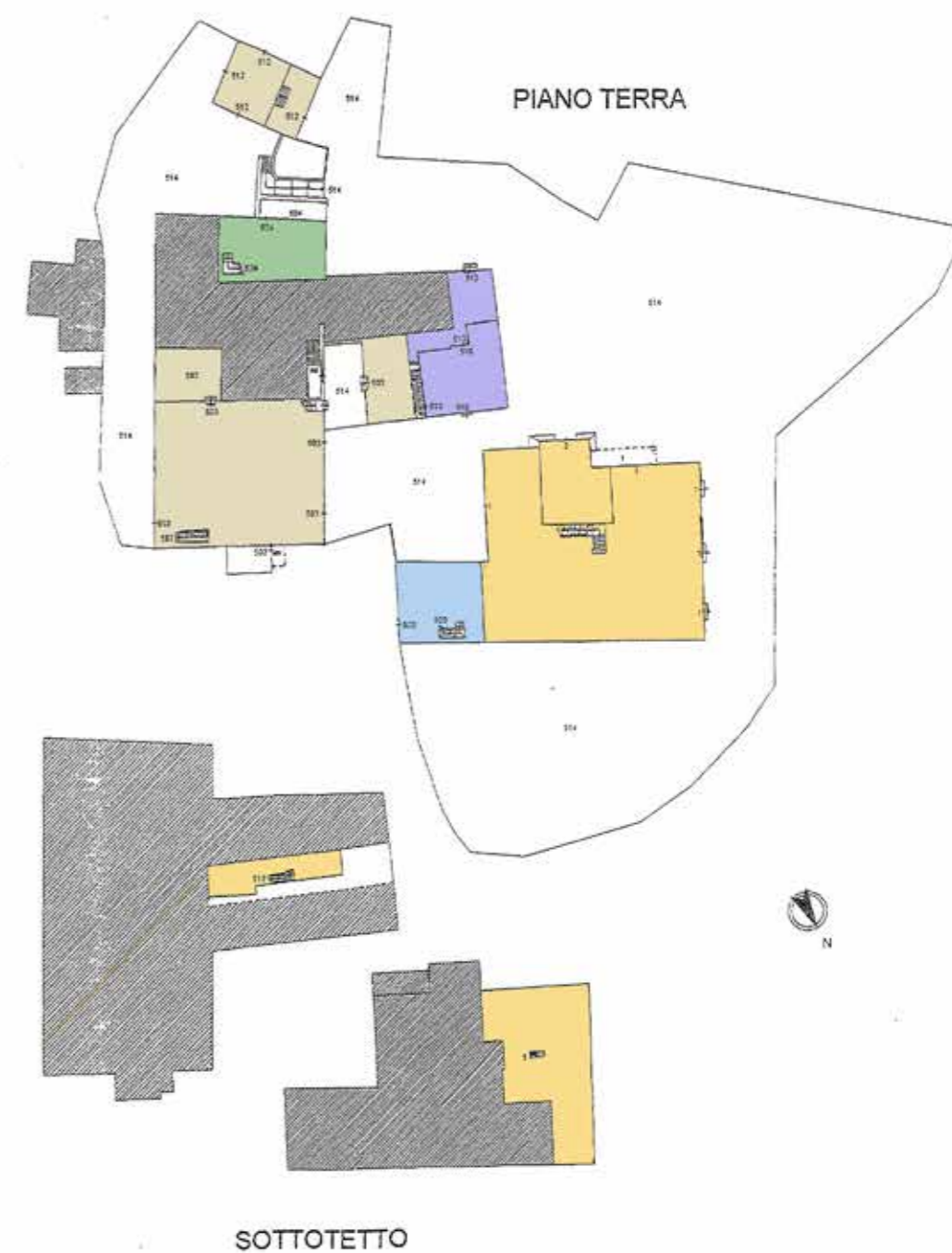
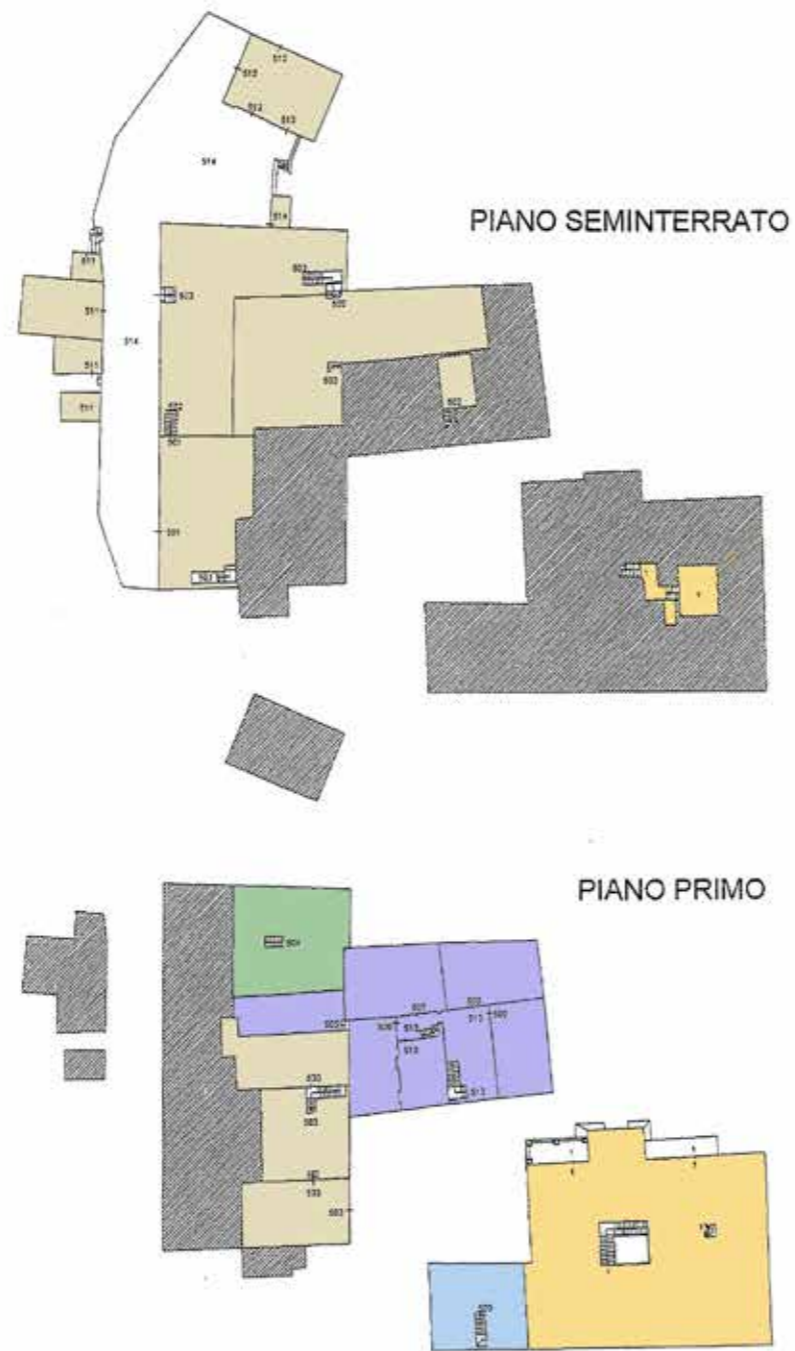


• tenuta agricola

• Poggio Ariosso






la casa padronale Villa Lamperi





il patrimonio immobiliare

Del patrimonio immobiliare fanno parte:

-  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)

Arioso

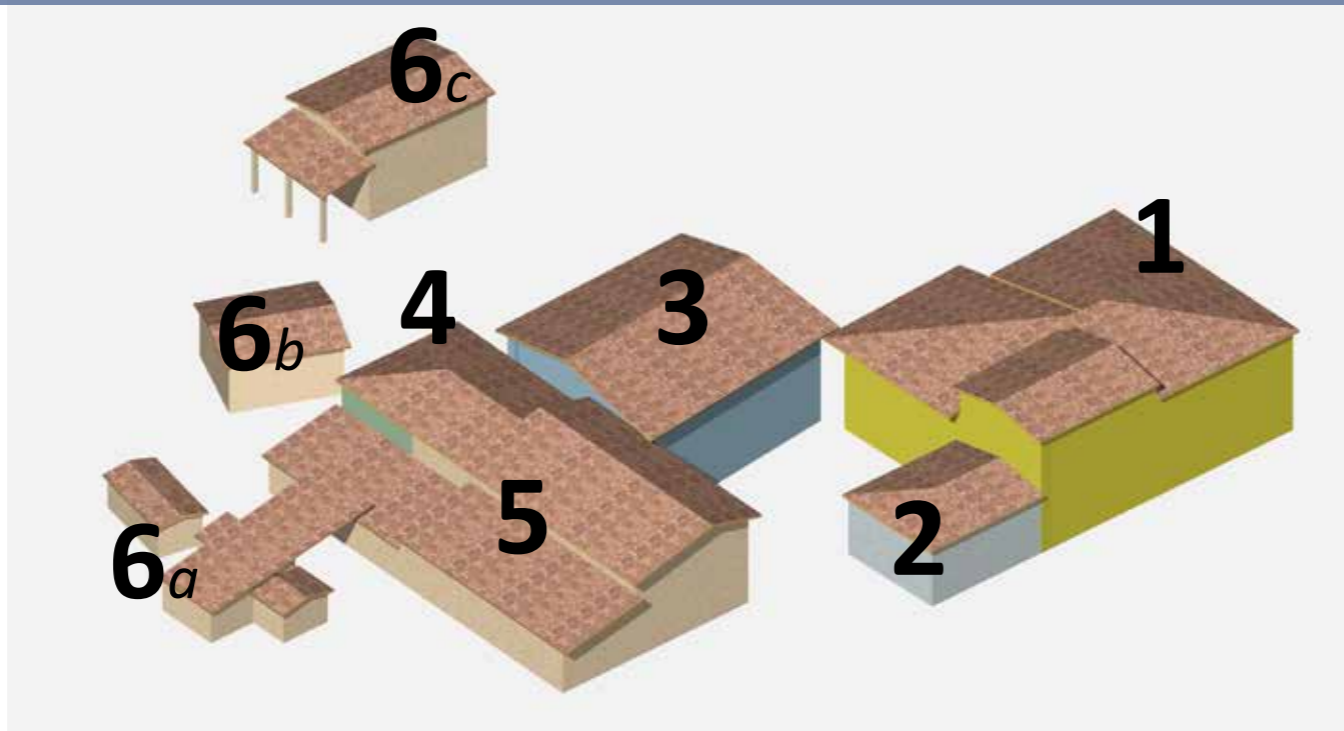


Abitazioni

- 1** Casa Padronale
Villa Lamperi
- 2** Casa del Fattore
- 3** Alloggi per Agriturismo
- 4** Alloggio Amministratore

il patrimonio immobiliare

tenuta agricola Poggio

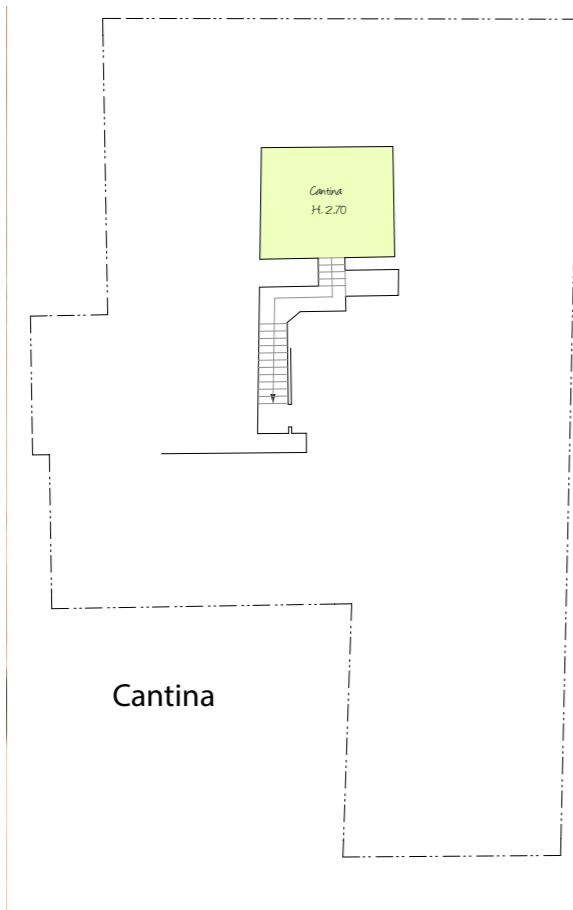


Azienda Agricola

- 5** Cantina e Frantoio
- 6_a** Annesso al Frantoio
- 6_b** Annesso Fienile
- 6_c** Annesso Deposito Attrezzi

Arioso

Cantina: **20,5** mq



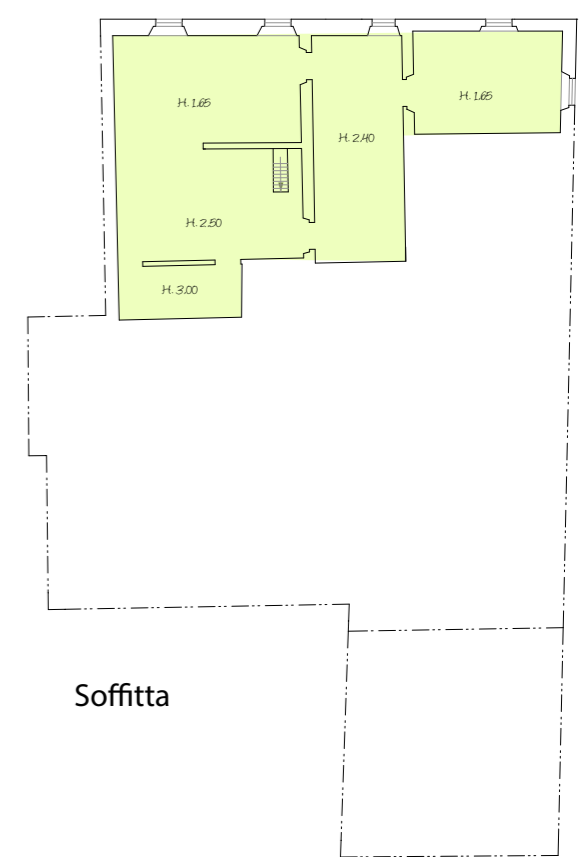
Piano Terra: **430** mq



Piano Primo: **424** mq



Soffitta: **123** mq



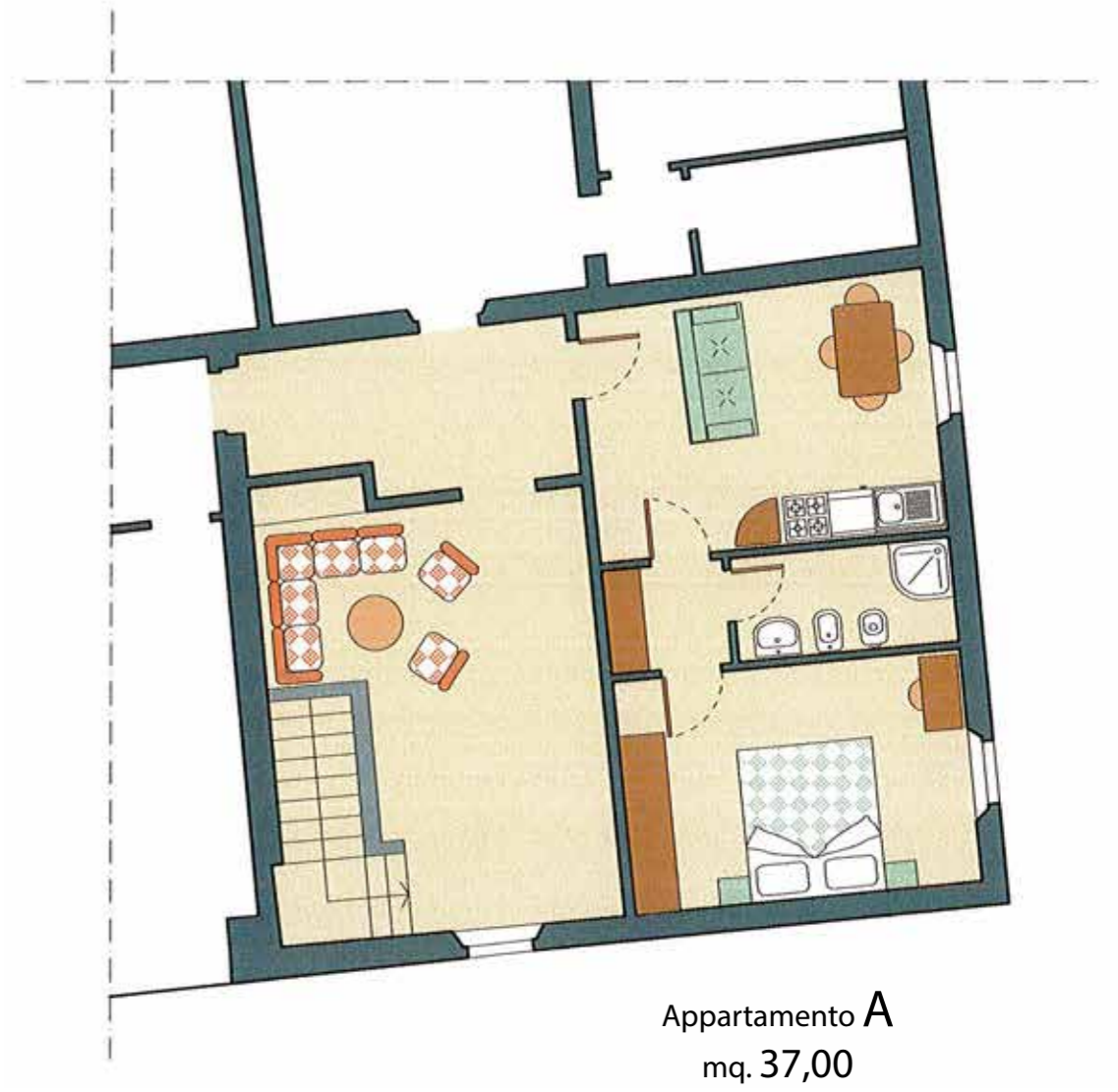
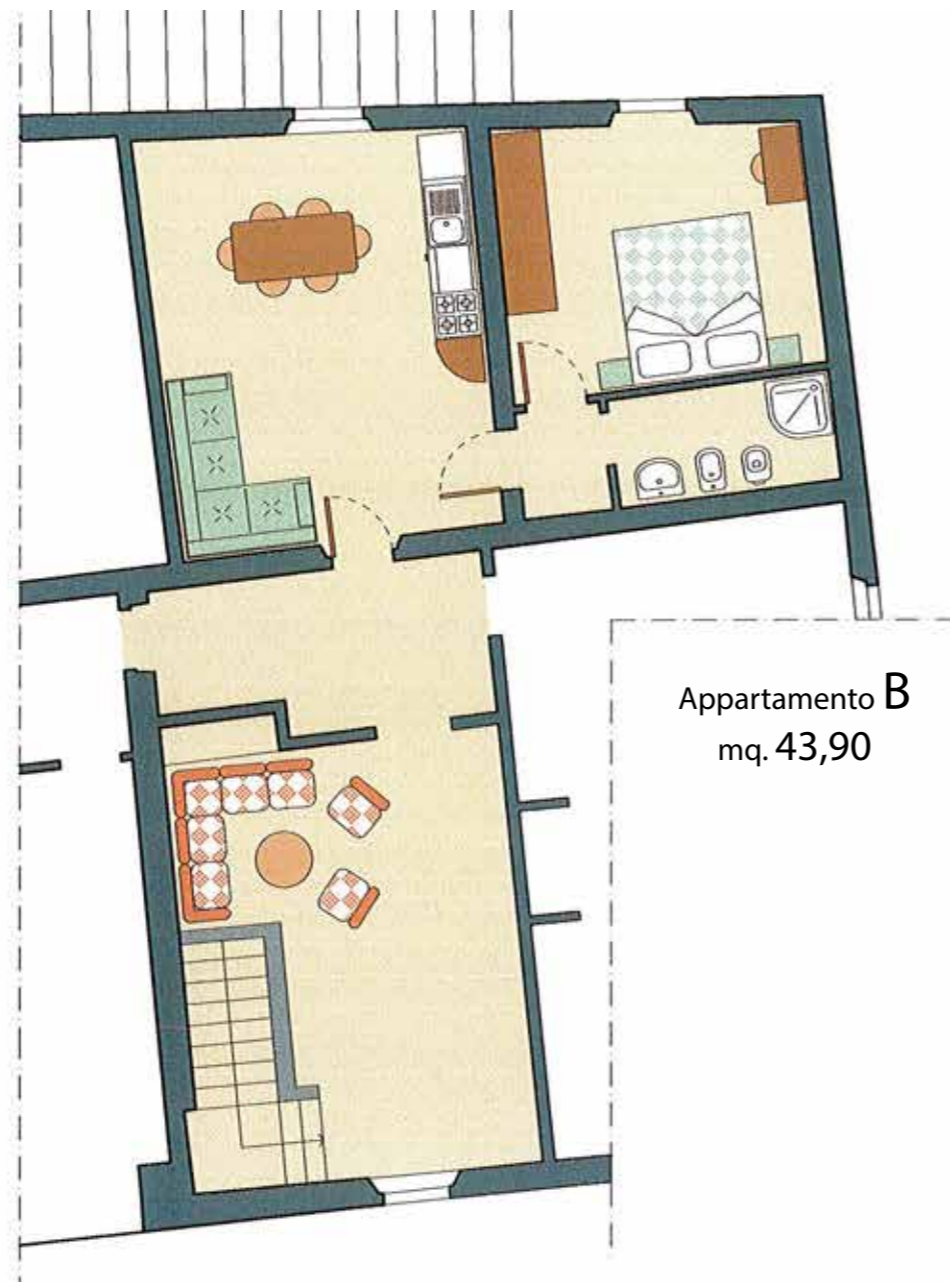
casa del fattore

la casa padronale Villa Lamperi e la casa del fattore

tenuta agricola
Poggio



Arioso



gli appartamenti per agriturismo

tenuta agricola

Poggio



Arioso



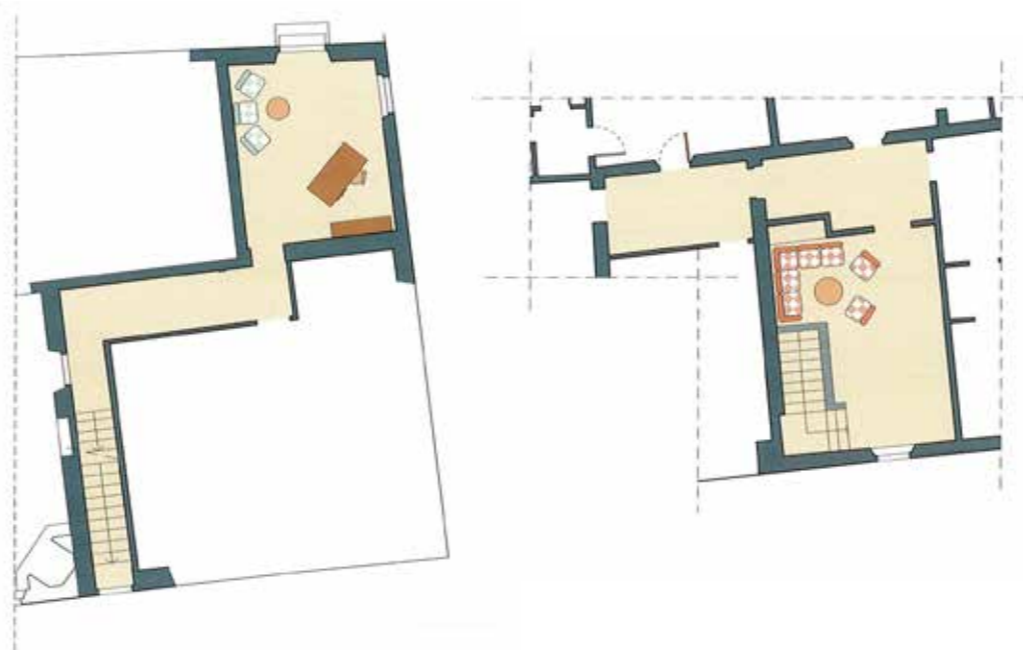
gli appartamenti per agriturismo



tenuta agricola

Poggio

Spazi Comuni
mq 43,37 + 36,03

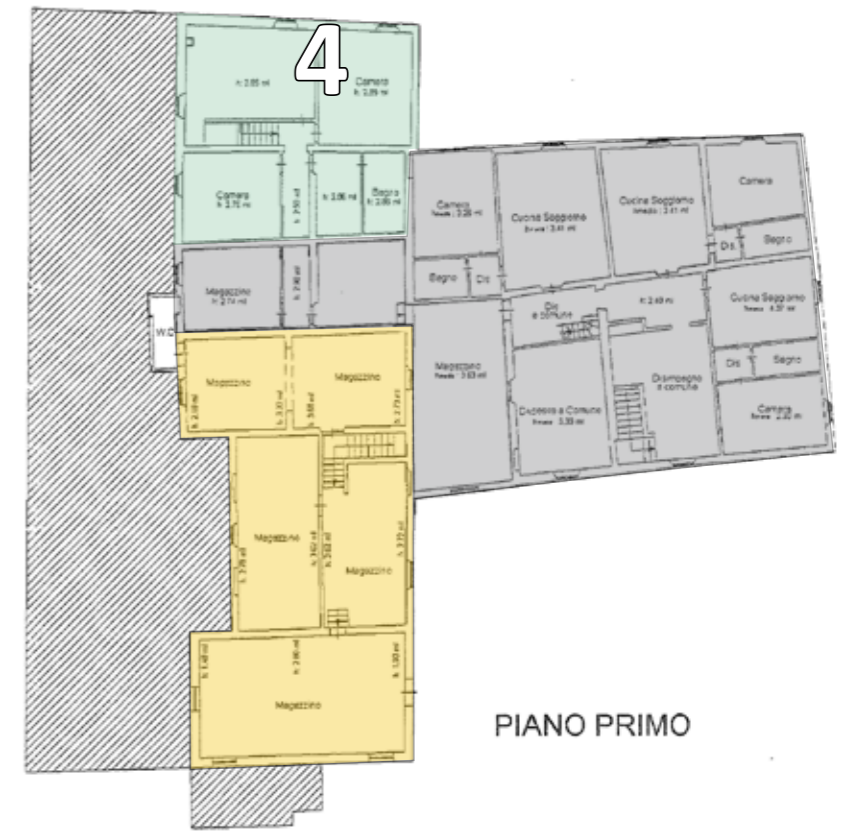
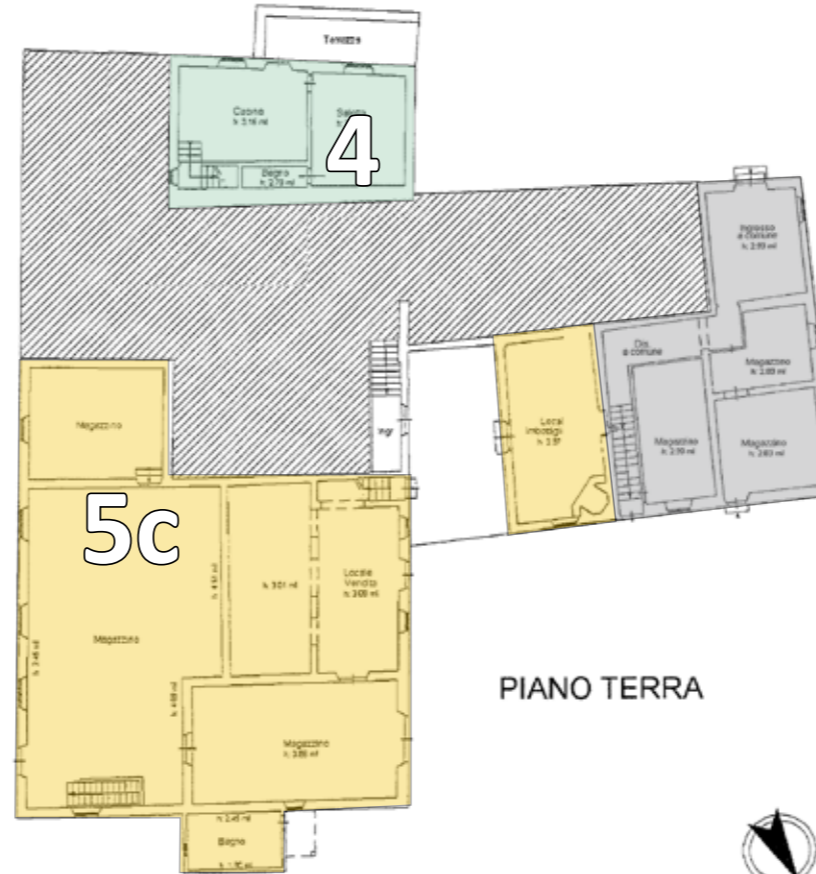
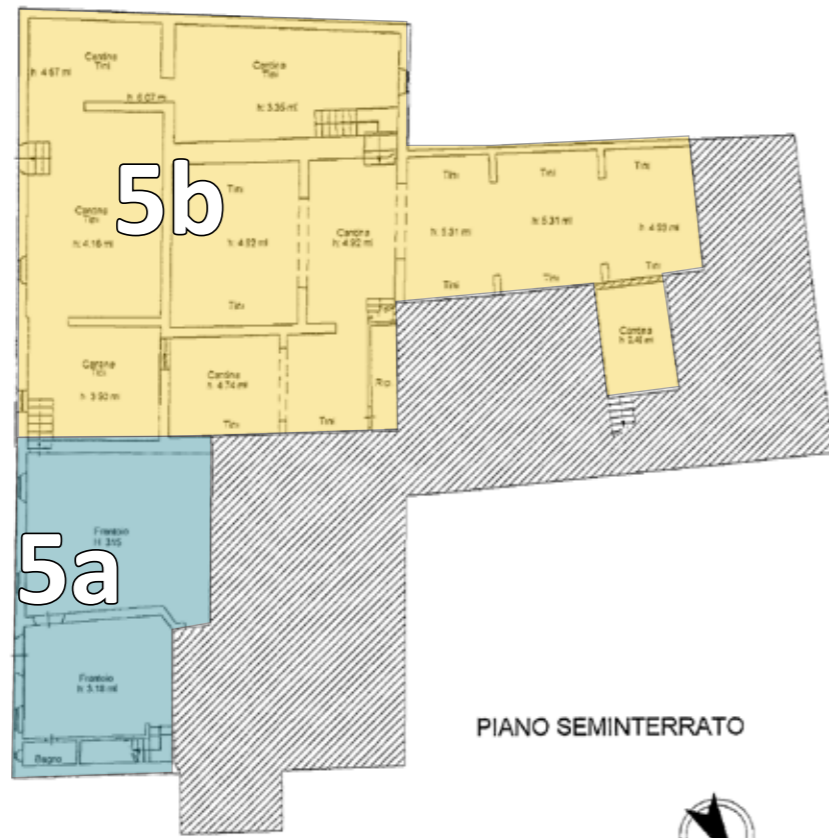


■ il frantoio

■ la cantina

■ alloggio amministratore

■ alloggi agriturismo



tenuta agricola

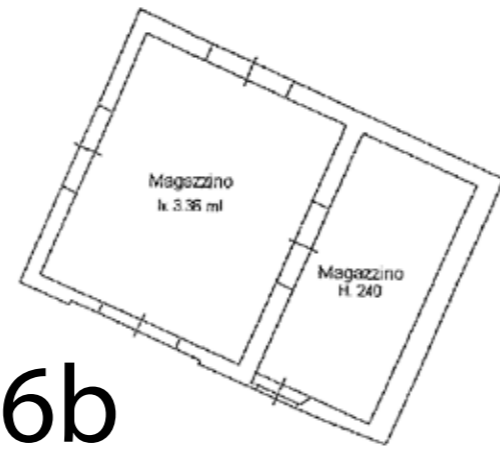
Poggio Ariosso

cantina, frantoio, alloggio amministratore

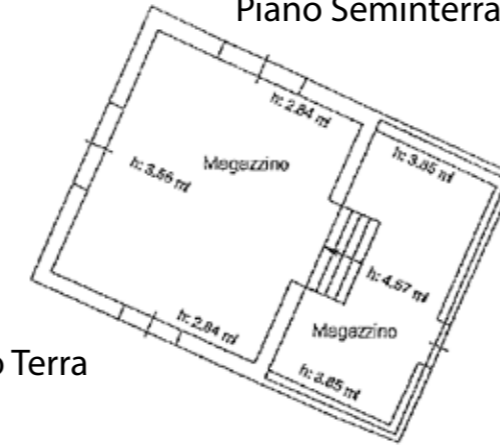




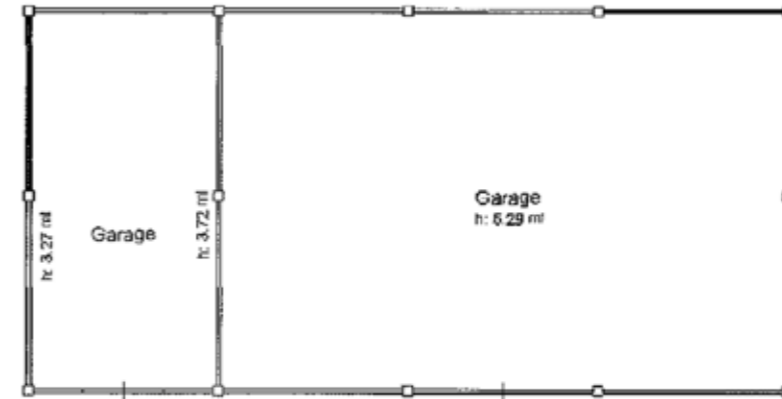
• 6a
Piano Seminterrato



• 6b
Piano Seminterrato



Piano Terra



• 6c
Piano Terra



• tenuta agricola
• **Poggio Ariosso** gli annessi agricoli

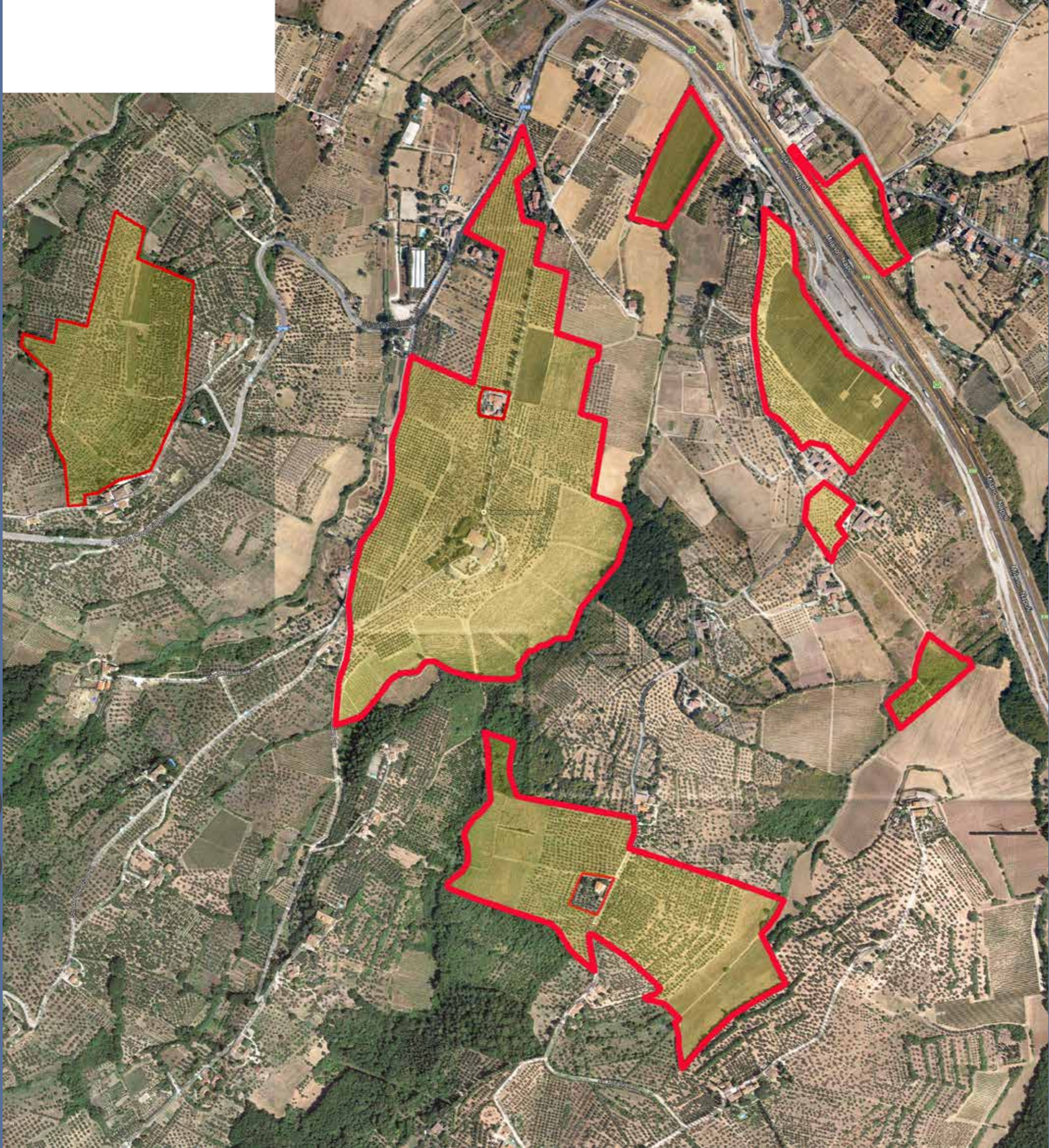


• 6b

• 6a

• tenuta agricola

• Poggio Arioso i terreni



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.



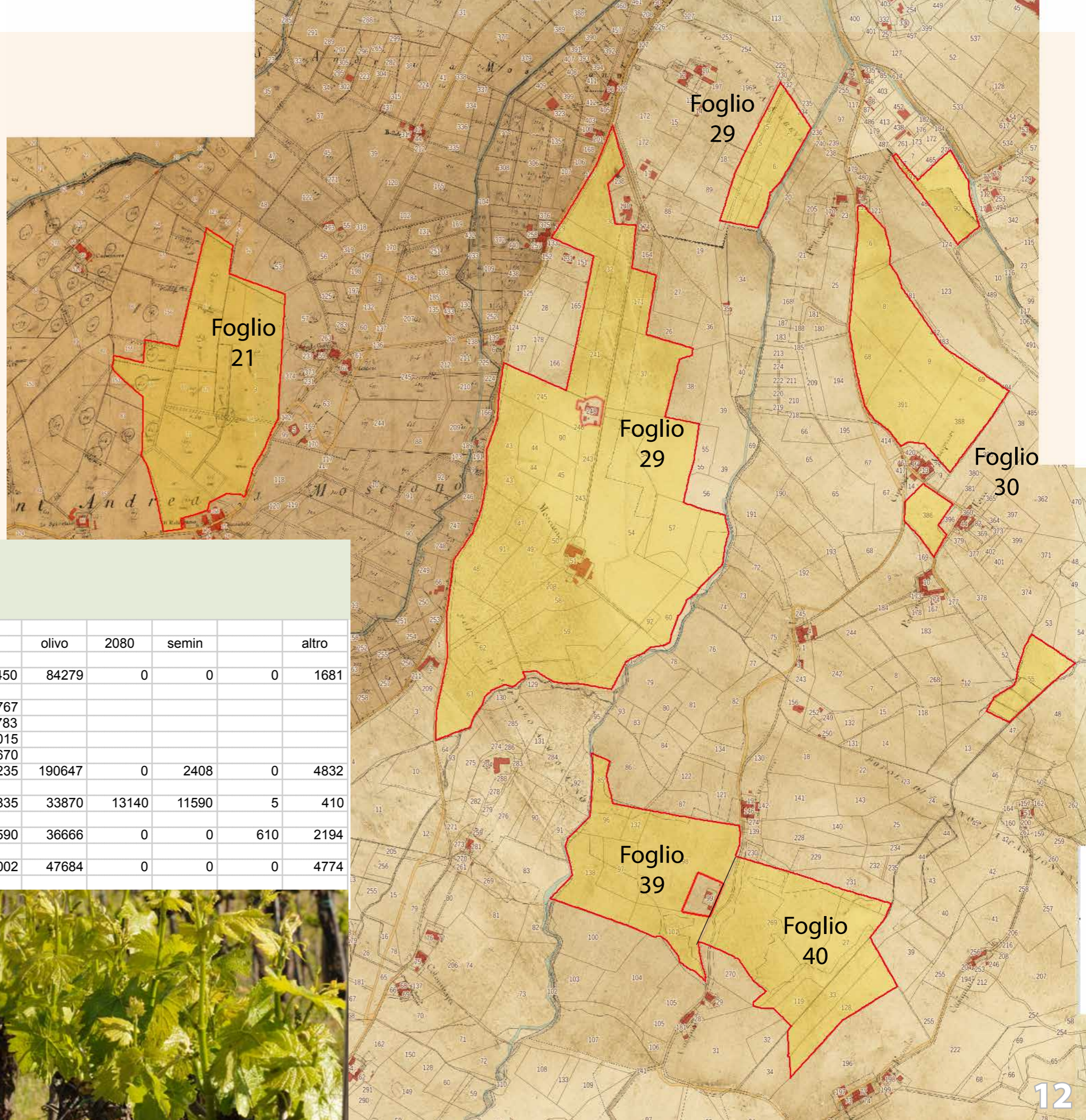
• tenuta agricola

• Poggio Arioso



i terreni

Riepilogo										
fg	part	sup	aff	nome	vite	olivo	2080	semin	altro	
21		93410	aff	mosciano	7450	84279	0	0	0	1681
29				grotte setti melli piano	53767 8783 15015 18670					
		294122	aff		96235	190647	0	2408	0	4832
30		94850	aff	ancipressi	35835	33870	13140	11590	5	410
39		64060	aff	casanuova	24590	36666	0	0	610	2194
40		75460	aff	bigallo	23002	47684	0	0	0	4774





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 monovarietale 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 sauvignon, bianco, oltre ai vini da tavola rosso e rosè, sia confezionati che sfusi.

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.



 <p>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</p> <p>prodotto e confezionato nella FATTORIA POGGIO ARIOSO via Lamperi, 10 - Scandoci FIRENZE - ITALIA www.poggioarioso.it</p> <p>Cont. 1 l e</p> <p>Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.</p> <p>NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE CONSERVARE IN LUOGO FRESCO AL RIPARO DALLA LUCE</p> <p>Da consumarsi preferibilmente entro luglio 2008 - 2009 - 2010</p>	 <p>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</p> <p>prodotto e confezionato nella FATTORIA POGGIO ARIOSO via Lamperi, 10 - Scandoci FIRENZE - TUSCANY www.poggioarioso.it</p> <p>Cont. cl 50 e</p> <p>Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.</p> <p>NON DISPERDERE IL VETRO NELL'AMBIENTE CONSERVARE IN LUOGO FRESCO AL RIPARO DALLA LUCE</p> <p>Da consumarsi preferibilmente entro luglio 2010</p>
---	---



- tenuta agricola
- **Poggio Arioso** i prodotti