



AZIENDA AGRICOLA
RABITTI
SUVERETO - TOSCANA

WWW.RABITTI.EU





UNA PICCOLA E GIOVANE REALTÀ PRODUTTIVA IN TOSCANA...

Un particolare territorio, quello di "**Calzalunga**" (o Casale Longo come veniva chiamato nell'antichità) a **Suvereto** (LI) a poche decine di Km da *Bolgheri* e *Castagneto Carducci*, con piccole superfici destinate a dar luogo a grandi vini: questo è l'obiettivo di Flavio Rabitti che, con grande passione, decide nel 2009 di accettare la scommessa. Già **Elisa Bonaparte**, sorella di Napoleone, scelse questi luoghi per realizzare la propria residenza estiva e poter bere "**del vin buono di Casal Longo**", come riportano vecchi testi dell'epoca. L'età media dei vigneti è di 40 anni, allevati a cordone speronato e gestiti senza l'utilizzo di concimi chimici e diserbanti; anche in cantina viene fatta molta attenzione ad accompagnare dolcemente i naturali processi fino ad arrivare al vino finito, senza alcuna forzatura, così da produrre vini naturali, non filtrati/chiarificati e con bassissime quantità di solfiti. In vigna la maggior parte delle operazioni colturali vengono effettuate rigorosamente a mano, così da assicurare ai prodotti finali un altro *fascino*, una vera *storia*, una propria *identità*.

La presenza di tartufaie naturali ubicate in altre province toscane consente anche di rinvenire pregiati e profumatissimi **tartufi bianchi e neri**, rari gioielli che la natura regala durante quasi tutto l'anno. I tartufi vengono forniti sia freschi che trasformati e spediti in tutta Italia ed all'estero.

A SMALL, YOUNG FARM IN TUSCANY...

*A particular territory, "**Calzalunga**" (or as it was known in days gone by, Casale Longo) close to **Suvereto** (LI), a few dozen kilometers from Bolgheri and Castagneto Carducci, with small areas intended to make great wines: this is the goal of Flavio Rabitti who, with great passion, decided in 2009 to accept the challenge. Even **Elisa Bonaparte**, Napoleon's sister, chose these places to build their summer home and to drink "**the good wine of Casal Longo**", as reported in the old texts. The average age of the vineyards is 40 years, bred with "spurred cordon" grown and nurtured without any chemical fertilizers and herbicides; even the cellar is made carefully to accompany the natural processes gently up to the finished wine, without any forcing, so as to produce natural wines, not filtered / clarified, and with very low quantities of sulfites. Most of the vineyard crop cultivation is done by hand, so as to ensure more **charm** in the final product, an actual **history**, a proper **identity**.*

*Since the natural truffle is also located in other provinces of Tuscany, we were also able to find high-quality and very fragrant **black and white truffles**, rare jewels that nature offers almost all year round. The truffles are supplied both fresh and processed and are shipped all over Italy and abroad.*

*"...è con questo proprio vino che rendano
la vita più dolce e più sana"*

PERELISA

2010
TOSCANA
Indicazione Geografica Tipica



*"...questo vino è quello che rende
la vita più dolce e più sana"*

PERELISA



"PERELISA" - I.G.P. TOSCANA ROSSO

Elisa Bonaparte, sorella di Napoleone, trovò nella zona di Calzalunga a Suvereto, un ottimo *terroir* dove far vegetare **le sue vigne** - lo stesso che attualmente ospita le nostre. Elisa ordinò che fossero impiantate con un blend di vitigni francesi, arrivati direttamente dall'Orto botanico di Marsiglia ed autoctoni toscani.

"PerElisa" è dunque il vino che veniva prodotto **appositamente per la Principessa** Bonaparte che tassativamente voleva fosse sempre presente alla sua tavola.

Vinificato secondo metodi naturali con uve di Cabernet sauvignon con aggiunta di altri vitigni a bacca rossa autoctoni della zona (come voluto dalla Principessa), invecchia per 12 mesi in piccole botti di rovere francese per poi affinare ulteriori 8-10 mesi in bottiglia.

SCHEDA TECNICA:

Denominazione: I.G.P. Toscana Rosso

Zona di produzione: Loc. Calzalunga - Suvereto (LI)

Vitigni: Cabernet Sauvignon e Sangiovese

Forma di allevamento: Cordone speronato

Orientamento dei filari: Nord/Sud

Densità impianto: 4800 ceppi per ettaro

Rese: inferiori a 50 q/ha

Raccolta: Manuale in cassette forate, con accurata selezione dei grappoli

Epoca di vendemmia: Fine settembre - inizio ottobre



Vinificazione: I grappoli raccolti vengono immediatamente diraspatis ed avviati alla fermentazione, con il solo ausilio di lieviti indigeni e senza alcun controllo esterno della temperatura. Follature e/o rimontaggi impediscono la formazione del "cappello" mantenendo le vinacce in costante macerazione con il mosto. Non subisce assolutamente alcuna chiarifica, alcun trattamento, alcuna filtrazione

Maturazione: 12 mesi in piccole botti di rovere francese di 2° passaggio, dove svolge la fermentazione malolattica e si eleva con frequenti batonnage sulle proprie feccie nobili

Affinamento: In bottiglia per almeno 8-10 mesi

Grado alcolico: 14% vol.

Temperatura di servizio: 20°C

"PERELISA" - I.G.P. TUSCANY RED

Elisa Bonaparte, Napoleon's sister, found in the area of Calzalunga at Suvereto an excellent *terroir* to cultivate **her vineyards** - the same *terroir* that is currently home hours. Elisa ordered them to be planted with a blend of French vines, coming directly from the Botanical Garden of Marseille, with Tuscan native vines.

"PerElisa" then, is the wine that was produced **specifically for the Princess** Bonaparte, who strictly wished them to be always present at her table.

Vinified using natural methods, with Cabernet Sauvignon grapes combined with other red grape vines native to the area (as desired by the Princess), wine is aged for 12 months in small French oak barrels and then refined a further 8-10 months in the bottle.

WINE TECHNICAL SHEETS:

Wine type: I.G.P. Tuscany Red

Production area: Loc. Calzalunga - Suvereto (LI)

Grapes: Cabernet Sauvignon and Sangiovese

Training system: Spurred cordon

Orientation of the rows: North / South

Planting density: 4800 vines per hectare

Output per hectare: less than 50 q / ha

Harvest: Manual in perforated boxes, with careful selection of grapes

Harvesting period: End of September - beginning of October

Vinification: The grapes are harvested, immediately destemmed and sent to fermentation, using only indigenous yeasts and without external temperature control. Pressing and/or replacements prevent the formation of "hat" keeping the skins in constant maceration with must. The wine absolutely undergoes no fining, no treatment, no filtration.

Maturation: 12 months in small French oak barrels of second passage, where wine undergoes malolactic fermentation and rises with frequent batonnage on its noble lees

Aging: In the bottle for at least 8-10 months

Alcohol content: 14% vol.

Serving temperature: 20°C





"OROFINO" - I.G.T. TOSCANA BIANCO

Nasce dalla riscoperta di **vecchie vigne** (50 anni di età) e di un antico taglio creato inizialmente per dar luogo al vinsanto toscano (*Malvasia e Trebbiano Toscano*). Questo consente di ottenere un bianco secco ma molto particolare, adatto all'invecchiamento, lontano dagli standard omologati a cui siamo stati abituati negli anni.

"Orofino" viene vinificato secondo **metodi naturali**, senza macerazione delle bucce e fermentato a basse temperature; durante tutto il processo non subisce alcuna chiarifica o filtrazione. Viene fatto affinare in acciaio per oltre un anno, per poi riposare in bottiglia per altri 4-5 mesi. Tutto ciò, unitamente alla particolare cura dedicata in vigna, riesce a far sviluppare nel bicchiere sensazioni ed aromi oramai dimenticati...

SCHEDA TECNICA:

Denominazione: I.G.P. Toscana Rosso

Zona di produzione: Loc. Calzalunga - Suvereto (LI)

Vitigni: Malvasia e Trebbiano Toscano

Età del vigneto: 50 anni

Forma di allevamento: Cordone speronato

Orientamento dei filari: Nord/Sud

Densità impianto: 3800 ceppi per ettaro

Rese: inferiori a 50 q/ha

Raccolta: Manuale in cassette forate, con accurata selezione dei grappoli

Epoca di vendemmia: Prima metà di settembre per ambedue i vitigni

Vinificazione: I grappoli raccolti vengono immediatamente diraspatis ed avviati alla pressatura soffice. Il mosto così ottenuto fermenta, con il solo ausilio di lieviti indigeni, in vasche di acciaio inox senza alcun controllo esterno della temperatura, che comunque - grazie alla naturale predisposizione della cantina - non supera mai i 20 °C. Non subisce assolutamente alcuna chiarifica, alcun trattamento, alcuna filtrazione.

Maturazione: Solo acciaio inox dove si eleva con frequenti batonnage sulle proprie feccie nobili

Affinamento: In bottiglia per almeno 4-5 mesi

Grado alcolico: 13% vol.

Temperatura di servizio: 12-14 °C



"OROFINO" - I.G.T. TUSCANY WHITE

Born from the rediscovery of **old vines** (50 years old) and from an original old cut give rise to the Tuscan Vin Santo (*Malvasia and Tuscan Trebbiano*). This allows the possibility to obtain a dry but very particular white wine, suitable for aging, far beyond the approved standards to which we have become accustomed over the years.

"Orofino" is vinified using **natural methods**, without skin maceration, and fermented at low temperatures; throughout the process it undergoes no fining or filtration. It is refined in stainless steel for over a year, and then rests in the bottle for another 4-5 months. All this, together with the particular care taken in the vineyard, can produce aromas and sensations in the glass that are now forgotten...

WINE TECHNICAL SHEETS:

Wine type: I.G.P. Tuscany White

Production area: Loc. Calzalunga - Suvereto (LI)

Grapes: Malvasia and Tuscan Trebbiano

Vine's age: 50 years

Training system: Spurred cordon

Orientation of the rows: North / South

Planting density: 3800 vines per hectare

Output per hectare: less than 50 q / ha

Harvest: Manual in boxes with holes, with careful selection of grapes

Harvesting period: First half of September for both varieties

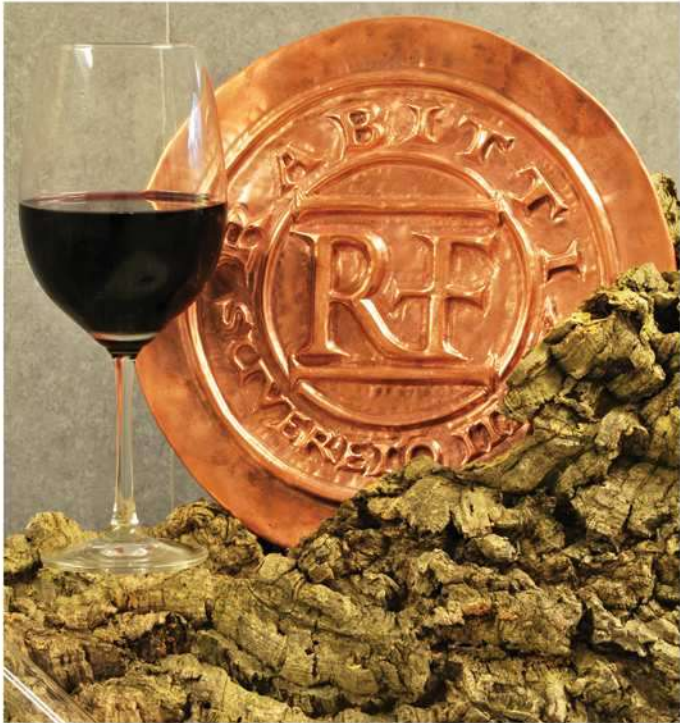
Vinification: The grapes are harvested, immediately destemmed and introduced to soft pressing. The must is fermented, using only indigenous yeasts, in stainless steel tanks without external temperature control, which however - thanks to the natural inclination of the cellar - never exceeds 20 ° C. The wine absolutely undergoes no fining, no treatment, no filtration.

Maturation: Only stainless steel where it rises with frequent batonnage on its noble lees

Aging: In the bottle for at least 4-5 months

Alcohol content: 13% vol.

Serving temperature: 12-14 °C





Ciò che ci siamo imposti da subito è stato il divieto assoluto di utilizzo di molecole ad alto impatto ambientale, come fungicidi aggressivi, insetticidi, diserbanti e pesticidi in genere. Tutti i nostri 20 ha (di cui 4 dedicati a vigneto) di terreno sono quindi gestiti con **metodi biologici**, limitandoci ad utilizzare rame e zolfo come unici metodi di lotta. Abbiamo preferito inoltre organizzare i terreni in maniera tale da conservare un'alta biodiversità, creando luoghi di rifugio e riproduzione per i numerosi insetti predatori presenti naturalmente nei nostri agroecosistemi (siepi, corridoi ecologici, etc.).

Le piccole quantità annuali prodotte e la conduzione familiare dell'azienda, ci consente di seguire i metodi di lavorazione con costante e meticolosa cura; i **vini naturali** che con grande passione produciamo, provengono unicamente dalle nostre migliori uve e sono frutto di un attento lavoro in vigna. Questo ci consente di produrre vini che hanno un'espressione unica del territorio in cui ci troviamo. Anche il frantoio dove lavoriamo le nostre olive viene scelto oculatamente così da poter lavorare "a freddo" e conservare i delicati aromi presenti nelle olive, salvaguardando al contempo tutte quelle importanti proprietà di cui è provvisto l'olio extravergine di oliva toscano.

*What we have imposed on ourselves is a ban on the use of all molecules with high environmental impact, aggressive as fungicides, insecticides, herbicides and pesticides in general. All of our 20 hectares (4 of which are dedicated to vineyards) are then handled using **organic methods**, limiting ourselves to the use copper and sulfur as our only methods of struggle. We decided also to plan the land in a way that preserves a high biodiversity, creating places of refuge and a breeding ground for many predators of insects which are naturally present in our agroecosystems (hedges, wildlife corridors, etc.).*

*The small annual quantities produced and the family management of the farm allow us to follow our processing methods with constant and meticulous care; the **natural wines** that we produce with great passion come only from our best grapes and are the result of careful work in the vineyard. This allows us to produce wines that have a unique expression of the territory in which we find ourselves. Even the crusher is chosen wisely so that I can work "in the cold" and preserve the delicate aromas present in olives, while maintaining all the important properties that Tuscan extra virgin olive oil has.*



RABITTI
SUVERETO - TOSCANA



Azienda Agricola Rabitti

Loc. Calzalunga - 57028 - Suvereto (LI)

Alta Maremma Toscana - Italy

Visite solo su appuntamento

Farm visits by appointment only

TEL: +39 339 8481190

EMAIL: info@rabitti.eu

WEB: www.rabitti.eu





AZIENDA AGRICOLA
RABITTI
SUVERETO - TOSCANA

Azienda Agricola Rabitti
Loc. Calzalunga - 57028 - Suvereto (LI)
Alta Maremma Toscana - Italy

TEL: +39 339 8481190
EMAIL: info@rabitti.eu
WEB: www.rabitti.eu