

Montalcino (SI)

Anno di Fondazione: 1865
Proprietà: Famiglia Tornesi
Ettari vitati: 5

L'AZIENDA

"Integri, tosti e generosi come i loro antenati
Le benducce... un'azienda una famiglia"

L'azienda è proprietà dei Tornesi dal 1865.

L'attaccamento alle origini è salda e forte, ogni membro della famiglia Tornesi è nato, vissuto ed ha lavorato all'interno dell'Azienda facendola crescere anno dopo anno.

L'Azienda ha sempre prodotto vino, nel 1967 Gino Tornesi iscrive le sue vigne a Brunello, diventando uno dei primi soci del Consorzio, come produttore ma non come imbottigliatore.

Sarà suo figlio Maurizio a iniziare l'attività produttiva e commerciale nel 1993 con la prima produzione di Rosso di Montalcino e nel 1998 con il Brunello, vendemmia 1993.

Oggi l'Azienda vanta di una nuova cantina, realizzata nel 2009, provvista di tutte le attrezzature ma al tempo stesso ha uno stile classico, tradizionale con la sua struttura interamente in pietra e sasso.

L' Azienda in totale possiede 5 ettari di vigna, suddivisa in:

Un ettaro e duemila metri a Montalcino, Località Benducce con esposizione Sud - Est con altitudine di 500 metri;

Due ettari e ottomila metri a Castelnuovo dell'Abate, con esposizione Sud - Ovest con altitudine di 300 metri;

Inoltre abbiamo due appezzamenti di terreno in affitto, pari ad un ettaro e cinquemila metri, uno con esposizione Nord - Ovest ed uno Sud - Est;

Il micro clima è sicuramente favorevole per l'attività vinicola, grazie alle vicinanze del mare e del Monte Amiata.

I terreni sono principalmente composti da galestro e sasso, questo favorisce un buon drenaggio delle acque piovane.

Abbiamo cercato di mantenere una parte di vigna a terrazzamenti, come era nella cultura toscana.

Le vigne hanno un'età compresa tra 7 e 30 anni.

Il sistema di allevamento è a cordone speronato, 4.200 ceppi per ettaro.

All'interno della nostra Azienda coltiviamo solo il Sangiovese Grosso denominato a Montalcino Brunello, con una produzione per ettaro di 60 quintali di uva.

I vigneti e oliveti vengono coltivati in regime di lotta guidata, senza uso di diserbanti e con concimazione organica.

Essendo una piccola Azienda a gestione familiare, la maggior parte dei lavori viene effettuata manualmente, come la vendemmia che si svolge nel mese di settembre e ottobre