

GLI ARCHI  

---

AZIENDA AGRICOLA



## COMUNE di FAUGLIA - Provincia di Pisa

La latina Favullia Castrum, la longobarda Faulae, infine Fauglia è terra di grande interesse agrario fin dai tempi più antichi, citata dalle fonti del XII secolo è la chiesa di S. Lorenzo con il castello, passato sotto l'influenza fiorentina agli inizi del XV secolo. È attualmente un centro agricolo con aziende specializzate nella produzione di uve e vini pregiati quali il bianco di S. Torpé; l'artigianato è sviluppato nel settore del legno e del vestiario-abbigliamento. Famosa per i suoi boschi, lo è altrettanto per le sue belle ville fra cui Ritrovarsi, dimora di Marta Abba e sede di un centro studi pirandelliani. Altre belle ville sono Villa Negri e Villa Arnia.



### **INFORMAZIONI GENERALI**

Fauglia: geografia. Fauglia ed il suo Comune sono posti all'inizio delle Colline Pisane Inferiori, a sud del Valdarno inferiore. Il paese di Fauglia è disteso su di una di queste colline, in direzione nord-sud, posizione che lo rende caratteristico per la sua unica strada che lo



attraversa, lungo la quale si affacciano edifici, palazzi e piazzette. Il suo territorio è prevalentemente collinare, ma non mancano porzioni pianeggianti come le zone intorno alle frazioni di Valtriano e di Acciaiuolo. Luciana si erge invece su una collina, a guardia della piana del torrente Tora, il corso d'acqua principale del comune. La frazione di Poggio Pallone è anch'essa in collina, adiacente all'abitato di Collesalveti. Le Vallicelle, i Poggetti e Santo Regolo risultano aggregati di poche abitazioni, sparse fra le alture intorno alla piana del Tora.

### **Fauglia: cenni storici.**

Fauglia è un antico borgo sulle colline pisane, ricco di storia e di tradizioni. Tipico paese della campagna toscana, agli antichi toponimi ultimi frammenti di una civiltà contadina ormai quasi del tutto scomparsa. Un modesto castello e le moderne casupole e capanne a lui d'intorno costituivano il primo nucleo della città, la zona più o meno occupata dall'odierno campo sportivo e dal cimitero. In seguito alla distruzione del castello, nel 1433 ad opera dei fiorentini, il paese andò pian piano strutturandosi come oggi lo si vede, lungo il crinale della collina su cui si distende. Gran parte degli edifici del centro storico furono costruiti a partire dal 1600 fino al 1800, il periodo di maggiore floridezza economica della zona. I punti d'interesse del paese sono la chiesa e il palazzo comunale (rispettivamente del 1867 e del 1875) e il campanile della chiesa vecchia risalente al XVII secolo. Recentemente sono stati rinvenuti, in corrispondenza dell'antica piazza del mercato, alcuni antichi depositi di granaglie, di cui uno è ancora visibile. Fin dal 1400 la storia del paese è legata alle lotte tra



Pisa e Firenze, terminate con l'affermazione di quest'ultima come egemone di tutto il territorio toscano. Dal 1606 al 1808 il comune, insieme a quelli di Lorenzana, di Rosignano e di Livorno costituivano il capitanato nuovo di Livorno. All'epoca il Comune comprendeva anche gli attuali territori dei comuni di Crespina e Collesalveti: nel 1808, sotto Napoleone, venne istituito il Comune di Collesalveti che, un secolo più tardi, nel 1902 insieme a Crespina, si staccò da Fauglia, divenendo autonomo. Attualmente il Comune ha una superficie di poco superiore ai 42 km<sup>2</sup>, ma può vantare i più suggestivi scorci panoramici fra tutti i comuni delle Colline Pisane. Anticamente la maggior parte degli abitanti era dedita all'agricoltura; oggi, mentre continua la produzione di vini DOC, gran parte della popolazione è occupata nel settore dell'industria, del commercio e del terziario in generale; molto fiorente inoltre è anche l'attività di agriturismo. Nel Dizionario "Storico della Toscana", stampato nel 1835, il Repetti scrive: "Fauglia è uno de' villaggi più popolati delle colline pisane, fabbricato a borghetti abitati da molti artigiani, il più dei quali si applicano al mestiere di sarto". Oggi nel paese di sarti ne son rimasti ben pochi, ma la magia di un luogo immerso nella natura e dei suoi panorami mozzafiato è rimasta intatta.



*Kiernek*

### **La Strada del Vino.**

La Strada del Vino delle Colline Pisane si snoda lungo tutte le colline pisane toccando i luoghi più suggestivi e interessanti dell'area. E' un itinerario all'interno di un'area geografica ad alta vocazione vitivinicola caratterizzata da vigneti, cantine di aziende viticole, ma anche da attrattive paesaggistiche, culturali e storiche organizzate per accogliere il turista ed il gastronomo.

La Strada del Vino segnala al turista e al visitatore dove trovare ospitalità e accoglienza, prevalentemente agrituristica, mettendo a disposizione servizi informativi e garantendo che le aziende e le realtà aderenti rispondano a standard qualitativi certi.

L'itinerario della Strada del Vino delle Colline Pisane si può percorrere in ogni stagione, toccando i seguenti comuni: Fauglia, Lorenzana, Crespina, Lari, Cascina Terme, Chianni, Terricciola, Capannoli, Peccioli, Palaia, Montopoli V.d'Arno, San Miniato.

Tutto l'itinerario, ben segnalato da apposita cartellonistica che indica anche le aziende

vitivinicole da “visitare”, è facilmente percorribile sia in automobile, sia in bicicletta per gli amanti del cicloturismo. Da dolci pianure si passa a colline ricche di boschi secolari che, con il variare delle stagioni, caratterizzano il panorama di effetti suggestivi.

La Strada si può considerare un percorso ideale dove unire il piacere della degustazione degli ottimi vini delle colline pisane con la visita di borghi ricchi di testimonianze storiche.

I vini caratterizzanti la Strada sono: il Chianti DOCG ed il Chianti Colline Pisane, il Colli dell’Etruria Centrale, il Vin Santo, il San Torpè e l’IGT Toscano.





### Breve descrizione dell' azienda.

La società GLI ARCHI di Salvadori Claudia & C. S.a.a.s.” con sede legale in Pisa, Corte San Domenico “B” n. 1 avente Codice Fiscale e Partita Iva n. 0161967 050 6, ha per oggetto l’attività di azienda agricola in tutte le sue forme in particolare di tipo

vitivinicola ed oleicola, nonché l’attuazione di programmi immobiliari di natura turistica, che svolge

nel Comune di Fauglia, in località Poggio alla Farnia dove hanno sede la cantina e gli appartamenti per l’agriturismo e in località Pontita. La società è proprietaria della Villa Martelli a Poggio alla Farnia e dell’area di Pontita.





### **Poggio alla Farnia:**

Il territorio di Poggio alla Farnia si sviluppa in 13 ettari circa con grande varietà sia di colture (vigneti, oliveti, frutteto) che di vegetazione spontanea (bosco ceduo, pini e la grande Farnia, la quercia da cui il nome alla zona). Nella parte nord dell'azienda si trova il lago che viene alimentato da polle naturali di acqua e che è popolato da fauna ittica tipica della zona (carpe, tinche e nella zona umida è popolata da ranocchi, salamandre e dalla bodda, un tipo di grossa rana, mentre raramente ma non impossibile si possono trovare i granchi di terra) oltre che frequentato specialmente nei periodi estivi da animali che lo usano come abbeveratoio (caprioli, cinghiali, istrici, volpi, lepri, conigli, scoiattoli ecc.)

In azienda si trova una particella di terreno adibita a frutteto con varie piante di diverse qualità, tipiche della zona (ciliegi, mandorli, peschi, zizzoli, noci, albicocchi) che impreziosiscono la nostra produzione.

Ottimo il colpo d'occhio sui vigneti, accompagnati da varietà di rose che formano giochi di colore con il verde intenso delle pampane.





### **La Villa Martelli**

Un immobile di tre piani fuori terra, oltre un piano interrato, denominato “Villa Martelli” il tutto con un resede circostante come area verde alberata, a cui si accede a mezzo di strada sterrata congiungente la Via Provinciale Poggio alla Farnia .

L’immobile, edificato in data antecedente al 1967, in origine si costituisce nel suo insieme di due unità immobiliari per civile abitazione ed un locale ad uso magazzino per un totale di 1.120 mq di superficie coperta, il tutto in fase di ristrutturazione per appartamenti in villa.







### **La Cantina...**

Restaurato recentemente, il fabbricato principale comprendente una moderna cantina di circa 300 mq in complessivo, completamente ristrutturata e dotata di nuovi impianti e macchinari per la parte dedicata alla produzione agricola con tini inox e in cemento per la vinificazione, con impianto di azoto, magazzino deposito merce, locale per lavorazione e conservazione olio extra vergine d'oliva, ufficio e servizio igienico, oltre ad una cantina interrata con accesso indipendente esterno per la conservazione del vino in barriques, mentre in adiacenza al fabbricato sono stati impiantati diversi tini inox con la camicia per il controllo della prima vinificazione esterna controllata dalla zona tecnica con macchine per il raffreddamento.

Al piano superiore sono stati ristrutturate due unità immobiliari con accessi indipendenti di cui il primo con scala interna, ripostiglio, soggiorno con angolo cottura, ripostiglio, camera da letto, disimpegno e bagno; il secondo con scala esterna e soggiorno con angolo cottura, camera da letto, disimpegno e bagno. Tutti e due sono dotati di riscaldamento autonomo, aria condizionata, caminetti e addolcitore, per una superficie lorda complessiva di 155, oltre ad un annesso esterno composto da due piani fuori terra con unico vano al piano terra, mentre al piano primo a cui si accede tramite scala interna si trovano un servizio igienico e un locale di

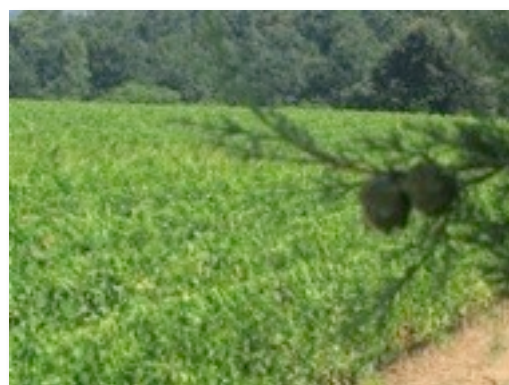


sgombero. Tale fabbricato è adibito ad abitazione, per una superficie lorda complessiva di 76 mq e utilizzato dall'attività turistica alberghiera.

A servizio tra le due strutture maggiori è stata realizzata una zona relax e ristoro ricreativa di circa 600 mq con giardino e piscina ad acqua salata, annesso per ricovero accessori, servizio igienico e macchinari oltre ad una struttura servizi per zona ristorazione.

### **La nostra accoglienza.**

L'azienda dispone di quattro deliziosi appartamenti completi di tutti i confort, che compongono la base dell'agriturismo per chi vuole godersi in qualità un meritato riposo tra vigne e olivi nella quiete della campagna toscana.



*i nostri vigneti*







*Sangiovese .... I nostri vigneti*



### **Pontita:**

Trattasi di un appezzamento di terreno collinare di forma irregolare, formato da 19 particelle distinte con varie qualità di coltivazioni e della complessiva superficie catastale di ha 02 are 79 ca 90 (ettari due, are settantanove, centiare novanta), a cui vi si accede dalla Via di Pontita. Su detto terreno insistono due fabbricati rurali a cui vi si accede tramite strada carraia (serviti da Enel, gas metano, acqua e telefono), oltre a due pozzi, uno dietro il fabbricato principale e l'altro in fondo alla valle lato nord. Il primo dei due edifici è composto da due piani fuori terra (piano terra e primo a cui si accede tramite scala esterna).

Il secondo fabbricato è composto da tre locali ad uso magazzino oltre ad un ripostiglio al piano terra e al fienile al piano primo.

La superficie lorda del fabbricato principale risulta di mq 280 suddivisi equamente a 140 mq a piano, mentre quella dell'annesso è di mq 100

suddivisi in 79 mq al piano terra e di 21 mq al piano primo. Attualmente sono già state completate varie opere quali il rifacimento completo del tetto e dei solai, lo scannafosso e il betoncino di rinforzo alle pareti esterne, oltre all'ampliamento del fabbricato. Per la parte agraria, si trovano nell'area circa 175 piante di olivo e varie piante da frutto, oltre a circa 3.230 mq di vigneto composto da vitigno Sangiovese.





*Cabernet*



*Sangiovese*

### **Produzione annua dell'azienda.**

L'azienda ha una proiezione per l'anno 2009 di produrre 100.000 bottiglie di vino tra Chianti delle Colline Pisane, rosso IGT, rosso IGT barricato e bianco IGT.

La produzione prevista per quest'anno dell'olio è di 800 litri.

Per l'attività agrituristica, sono in funzione le attuali quattro unità abitative.



## I nostri prodotti.

L'azienda attualmente ha in commercio cinque tipi di vino:

- **Serchiaio 2008** Chianti delle Colline Pisane Docg composto dall'85% di Sangiovese e dal 15 % da vitigni complementari.

Erede del Serchiaio 2006 (prima uscita di Chianti Docg dell'azienda), sta già riscuotendo un buon successo, è stato premiato come miglior Chianti (ex equo) alla manifestazione di degustazione Gran Galà Chianti 2009 a Pontedera promossa dagli assaggiatori Onav della Provincia di Pisa;

- **Terre Fonde 2007** IGT Toscana Rosso composto da Sangiovese al 50%, Cabernet Sauvignon al 20%, Merlot al 20% e Syrah al 10% con affinamento in acciaio per 6 mesi e in bottiglia per 8 mesi.

Erede del Terre Fonde 2005 e 2006 è il primo nato della nostra azienda nel quale sono state riposte grandi attenzioni e le cure a partire dal lavoro in vigna.

- **Naturno 2006** è il primo barricato prodotto dalla nostra azienda, composto da Sangiovese e Syrah è affinato in barriques per 12 mesi.

- **La Merla** 100% Chardonnay affinato in acciaio per il bianco più conosciuto della nostra azienda

- **Solerte** 100 % Viogner affinato in acciaio per l'ultimo nato dei bianchi degli Archi

- **Olio Extravergine d'oliva**, un prodotto di categoria superiore ottenuto direttamente dalle nostre olive e unicamente mediante procedimenti meccanici, estratto a freddo.



## Dicono di noi

“Il **Terre Fonde** si presenta con un bel rubino con riflessi tendenti al viola indice. Al naso ha un bel bouquet di frutta rossa, con spunti floreali che ricordano fiori rossi e bianchi. Una bella speziatura di pepe derivata da una grande espressione del syrah. In bocca si presenta con un buon ingresso ed un centro bocca fruttoso e corposo ben equilibrato, che dimostrano freschezza anche nel palato. Buon finale lungo con note speziate di accompagnamento”.

*Dal Corriere del Vino del 04 giugno 2008*

**Terre Fonde IGT 2006** “All’aspetto è limpido, di colore rosso rubino carico. All’olfatto si presenta abbastanza intenso e persistente, discretamente fine, con sentori fruttati di piccoli frutti rossi maturi, pepe nero e mandorla tostata. Al sapore è secco, poco fresco ma sapido, astringente, caldo, abbastanza pieno e continuo, con fondo amarognolo. Al retrogusto: vena tannica, fruttato e nota vegetale”.

Valutazione di TigullioVino: 15/20

*Dal Tigullio Vino del 11 febbraio 2009*

**Serchiaio 2006** “All’aspetto è limpido, di colore granato intenso. All’olfatto si presenta abbastanza intenso, persistente, discretamente fine, con sentori fruttati e leggermente speziati. Al sapore è secco, molto fresco e sapido, un po’ tannico, caldo, abbastanza pieno e continuo. Al retrogusto: astringenza e note fruttata e balsamica”.

Valutazione di TigullioVino: 14/20

*Dal Tigullio Vino del 11 febbraio 2009*

Premio de’ Chavoli 2009 - Enogastronomico

Sia il **Serchiaio 2006** che il **Terre Fonde 2006** hanno preso “Due fiaschi” e classificati come vini discreti.

*Dal Le Guide de L’Espresso – I Vini d’Italia 2009 Gambero Rosso*

**Serchiaio 2008** Docg Vincitore del Primo Premio Ex Equo “Fiasco di Diamante” al Festival Provinciale del Chianti della Provincia di Pisa assegnato dall’ONAV.