

l'azienda - the farm	pag. 3
il frantoio - the oil mill	pag. 5
l'olio - the olive oil	pag. 9
gli olii - the oils	pag. 11
i vigneti - the wine yards	pag. 13
il vino - the wine	pag. 15



L'AZIENDA - La Ranocchiaia e' il frutto di un progetto di Gian Luca e Judyta, entrambi appassionati della vita in campagna, che hanno lasciato il loro lavoro in città per dedicarsi alle vigne e olivete che piano piano hanno acquisito. L'azienda si estende per circa 35 ettari nelle bellissime colline del Chianti nel comune di San Casciano in Val di Pesa ed e' suddivisa in sette appezzamenti: La Ranocchiaia, Poggio ai Frati, Bellavista, San Bartolo, Tavernaccia, Casenuove e Sant'Anna dove si trova il Frantoio aziendale. La produzione è certificata biologica (ICEA).

GLI OLIVETI - Le nostre 5000 piante di olivo situate nel territorio della DOP Chianti Classico sono tra le piu' diffuse cultivar toscane, Moraiolo, Leccino, Pendolino, Frantoio, Correggiolo. Inoltre abbiamo Leccio del Corno e Rossellino, 2 varieta' autoctone della provincia fiorentina. Sono tutti oliveti relativamente vecchi posti in posizioni collinari con notevoli pendenze e con un assortimento varietale che non agevola certamente la raccolta per singola cultivar.

THE FARM

La Ranocchiaia is a dream come true fo Gian Luca and Judyta. Driven by this strong love for the countryside, they left this city jobs to dedicate themselfesto the vineyards and olivegroves they wanted so much. The farm, surrounded by over 75 acres, lies on the Chianti Hills of San Casciano in V.P. The land is divided in to six plots, Poggio ai Frati, Belvedere, San Bartolo, Tavernaccia and Sant'anna were the oil mill is located. The firm is fully biologically certified.



IL FRANTOIO

Frantoio sperimentale aziendale, prodotto da TEM (Toscana Enologica Mori) con la quale la collaborazione è già da anni consolidata. Il frantoio si caratterizza per il frangitore a coltelli, dal denocciolatore, dalle gramole verticali sottovuoto e un decanter a due fasi. Nel frantoio le olive separate per varietà vengono lavorate entro 4-5 ore dal raccolto. Abilità professionali e applicazione di rigidi protocolli produttivi sono elementi indispensabili per realizzare Oli di elevata qualità dai contenuti nutraceutici straordinari.

THE OIL MILL

The Oil Mill is Technologically innovative, produced by TEM (Toscana Enologica Mori). It works in respect of high Hygiene standards procedures Harvested olives are collected and stored in small open cases, to best maintain their freshness, they are taken to the oil mill within four hours to be washed before being processed. They are transformed into an oily pulp.



L'Olio viene immediatamente filtrato e poi conservato in fusti di acciaio inox sotto gas inerte (argon) e in ambiente a temperatura controllata. Successivamente il confezionamento viene curato con la stessa attenzione : imbottigliatrici sottovuoto e dispositivi anticontraffazione per tutelare e garantire i nostri Oli.

*The oil extraction procedure does not include added water, the only water present is the one naturally contained by the olives.
Once extracted the oil is then filtered and stored in still containers, Argon gas is then added to prevent any deterioration or changes of the product.*



L'OLIO

Ricerca ,Innovazione e Valorizzazione del Territorio ci ha orientato nella filosofia produttiva aziendale : Produrre olio extravergine di oliva di alta qualità, Produciamo sette distinti Oli Monovarietali e un Olio DOP Chianti Classico. Ognuno di questi Oli presenta caratteristiche differenti per gusto e struttura tali da spingere il consumatore agli abbinamenti gastronomici che piu' si addicono al gusto personale.

Le elevate proprieta' nutraceutiche dei nostri Oli permettono con un uso quotidiano una corretta e sana alimentazione nonche' la prevenzione di numerose patologie degenerative.

THE OLIVE OIL

Olive oil as a result of our research we can prodece high quality extravirgin olive oil. Our oil selection is based an single crop and immediate oil milling.



GLI OLII

la nostra produzione di Olii al momento annovera un Blend e sette

Monocultivar :

Rossellino

Correggiolo

Leccio del Corno

Frantoio

Leccino

Moraiolo

Pendolino.

THE OILS

Our production of Oils now consist of a Blend and seven Monocultivar:

Rossellino

Correggiolo

Leccio del Corno

Frantoio

Leccino

Moraiolo

Pendolino.



I VIGNETI

I nostri vigneti che si estendono per circa 6 Ha si trovano a circa 250 metri di altitudine sulle sommità collinari tipiche toscane con un'ottima esposizione a sud ovest.

Composti prevalentemente da uve Sangiovese i vigneti sono condotti nel massimo rispetto del territorio utilizzando le più moderne tecniche di allevamento per ottenere uve di qualità da trasformare in vini eccellenti.

THE WINE YARDS

Our vineyards are in the heart of Chianti Classico D.O.C.G. area, in San Casciano in Val di Pesa the home of Sangiovese. Clear wine is produced here, its vivid ruby colour changes as it gets older, aromatic flavour, dry-lightly tannic, becoming round and velvety with time.

CHIANTI CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

LU
MI
NA
BE

IL VINO

Professionalità, Qualità, Identità e Valorizzazione del Territorio si traducono nel nostro Vino Chianti Classico DOCG : LUMINARE etichetta rossa
Il Luminare è un vino che vuol trasmettere emozioni sincere facilmente riconducibili alle origini, le uve Sangiovese, senza influenze gustative provocate dai diffusi passaggi in legno.

Fermentazione in cemento e affinamento in acciaio ci permettono di ottenere un vino limpido dal colore rubino vivace, dal gusto armonico, leggermente asciutto, tannico, con buona sapidità e di buona struttura.

Dalla selezione delle nostre migliori uve produciamo il LUMINARE Biologico etichetta blu.

Prodotto unico nel suo genere riesce a trasmettere sensazioni gustative assolutamente inaspettate considerate le evidenti difficoltà produttive. Professionalità e abilità trasferite a tutte le fasi del processo produttivo ci hanno permesso di lanciare il primo Chianti Classico Biologico senza solfiti aggiunti disponibile sul mercato : il giusto proseguimento della filosofia aziendale mirata da sempre all'innovazione e alla ricerca qualitativa come elemento distintivo.

THE WINE

*We have a great passion for Sangiovese. Our sangiovese wines are produced in purity only a small percentage of canaiolo is present.
To maintain Chianti Classico D.O.C.G traditions, the vinification takes place in steel tank so to avoid oxidation and wine deterioration.
We also use Argon gas to maintain wine at its best.*

Azienda Agricola La Ranocchiaia
Via Faltignano, 39/41
50026 - Chiesanuova - San Casciano in Val di Pesa - Firenze - Italia
Fax: +39 055 821171 - +39 335 6496648
www.laranocchiaia.it