



la Salceta

organic winery



La Toscana è terra di storia e tradizioni, con paesaggi unici, colline e balze argillose, ampie distese di vigneti ed oliveti che si alternano a piccoli borghi o caratteristiche case coloniche in pietra.

In questo triangolo, tra Firenze Siena e Arezzo, delimitata dai rilievi montuosi del Pratomagno e dai monti del Chianti, troviamo il Valdarno, un territorio a prevalenza argillosa, riconosciuto come zona di eccellenza già nel 1716 con il Bando di Cosimo III de' Medici.

Tra il torrente Agna vicino al borgo di San Giustino e l'antica strada etrusca e romana CassiaVetus, lungo la via dei Setteponti, La Salceta è totalmente immersa e integrata nel territorio.

Fin da subito l'azienda è stata sviluppata in modo biologico, osservando e rispettando gli equilibri ecologici locali.

Conosciuta per il grande impegno sul territorio, è tra i promotori della Val d'Arno di Sopra DOC, che ha l'obiettivo di tutelare e promuovere i vini e la viticoltura di qualità del Val d'Arno.

Ad oltre 350 mt. s.l.m., coltiviamo gli ulivi e raccogliamo le olive per produrre Il Poggiolo, un olio extra vergine d'oliva IGP, biologico, nel più completo rispetto del suolo, sempre protetto da uno strato di erbe spontanee che fanno da filtro protettore tra la superficie della terra e i gas atmosferici, la forza dissecante del sole e quella compattante ed erosiva della pioggia e del vento.

Tuscany is a land of history and traditions, with unique landscapes, hills and clay gullies, vast expanses of vineyards and olive groves alternate with small villages or typical stones farmhouses.

In this triangle, between Florence, Siena and Arezzo, surrounded by the mountain ranges of Pratomagno and the Chianti hills, we find the Valdarno, an area dominated by clay, recognized as an area of excellence already in 1716 with the Bando of Cosimo III de' Medici.

Between the Agna river near the village of San Giustino and the ancient Etruscan and Roman road CassiaVetus, along the Setteponti road, La Salceta is totally embedded and integrated into the land.

Right from the start the estate was developed organically, observing and respecting the local ecological balance .

Known for their great commitment in the area, is one of the promoters of the Val d'Arno di Sopra DOC , which aims to protect and promote the wines and viticulture of the quality of the Val d'Arno.

For more than 350 mt. above sea level, cultivate olive trees and harvest the olives to produce Poggiolo, an extra virgin olive oil IGP , biological, in full respect of the soil, always protected by a layer of herbs that act as a filter protector between the surface of the earth and atmospheric gases , the strength of the sun and the desiccant compaction and erosion caused by rain and wind.

Quattro le vigne della Salceta

Vigna Ruschieto

0,6 ettari, impiantata nel 2000, 4000 piante ettaro, produzione di 30-40 Hl/ettaro, esposta a sud/sudest, terreno argilloso limoso.

Vigna all'Agna

0,5 ettari, impiantata nel 1970 e 2005, 4000 piante per ettaro, produzione di 40 Hl/ettaro, esposta a sudest, terreno limoso franco argilloso.

Vigna del Poggiolo

0,3 ettari, impiantata nel 1960, 3000 piante per ettaro, produzione di 30 Hl/ettaro, esposta a sud, terreno limoso franco argilloso.

Vigna CassiaVetus

0,4 ettari, impiantata nel 2010, 4000 piante per ettaro, produzione di 40 Hl/ettaro, esposta a sud, terreno argilloso limoso.

The Foure La Salceta vineyards

Vigna Ruschieto

1,5 Acres, planted in 2000, 1600 vines per Acre, production of 12-16 hl / Acre, facing south/southeast, silty clay soil.

Vigna all'Agna

1,5 Acres, planted in 1970 and 2005, 1600 vines per Acre, production of 16 hl / Acre, facing southeast, silty clay loam soil.

Vigna del Poggiolo

0,8 Acres, planted in 1960, 1200 vines per Acre, production of 12 hl / Acre, facing south, silty clay loam soil.

Vigna CassiaVetus

1 Acre, planted in 2010, 1600 vines per Acre, production of 12 hl / Acre, facing south, silty clay soil.

La Salceta è l'interpretazione di Ettore Ciancico del territorio e della viticoltura in Valdarno. Una visione che nasce da esperienze diverse e precedenti, con una complessità di formazione che ha determinato un progetto e una vision molto specifica e determinata. Diversità, Integrità, Comunità le parole chiave. Dall'inizio la scelta della coltivazione biologica, dell'uso delle erbe come naturale integrazione e protezione.

Una gestione delle vigne per proteggere i ceppi e per ottenere i particolari risultati nelle uve, che poi, perfette, saranno il cardine del lavoro in cantina.

Un lavoro in cantina con protocolli che hanno come obiettivo vini profumati, freschi, di grande impatto, espressione del territorio. Una piccola winery, particolarmente nel Vecchio Mondo e ancora di più in Toscana, non può che essere strettamente collegata ed espressione del territorio e della territorialità. Sulla base di questi principi e della passione che abbiamo, le nostre uve sono caratterizzate da una buona concentrazione e da tannini tipici, completamente libere da residui chimici e, cosa più importante di tutte, espressione del terroir. Produciamo vini particolari, biologici, con basso livello di solfiti. Perché i nostri vini nascono in vigna e trovano in cantina la loro migliore espressione.

La Salceta is the Ettore Ciancico's interpretation of the terroir and viticulture in Valdarno. A vision that comes from earlier different experiences, with a complexity of knowledge which resulted in a project and a vision very specific and determined. Diversity, Integrity, Community the keywords . From the beginning the choice of organic farming, the use of herbs as a natural integration and protection.

Management of the vineyards to protect the vines to get the details and results in the grapes, which then perfect, will be the cornerstone of the work in the cellar.

A cellar work with protocols that aim fragrant wines, fresh, high-impact , expression of the terroir. A small winery, particularly in the Old World and even more in Tuscany, which can not be closely linked and expression of territory and territoriality. On the basis of these principles and the passion that we have, our grapes are characterized by a good concentration and tannins typical, completely free from chemical residues and, most important of all, an expression of the terroir. We produce unusual wines, organic , with low levels of sulfites. Why our wines are born in the vineyard and in winery find their best expression.

la Nocezza

Toscana
Indicazione Geografica Tipica
Sangiovese & Cabernet Franc

la Salceta
organic winery



Ruschiato

valdarno di sopra
doc
sangiovese

la Salceta
organic winery



osato

valdarno di sopra doc
rosato

la Salceta
organic winery



Olio Extra
Vergine di Oliva
TOSCANO
Colline di Arezzo

Indicazione Geografica Protetta
olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente
dalle olive raccolte a mano e con spremitura meccanica a freddo

il Poggiolo

Raccolto
2013

Prodotto da
La Salceta
di Ettore Ciancio
Campogialli 101
Terranuova Bm

Italia
www.lasalceta.it

250ml

di consumarsi preferibilmente entro il 08/2013
conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore



La Salceta

di Ettore Ciancico

Organic Winery in Tuscany

Via Setteponti Levante, 54b - 52024 Loro Ciuffenna, Arezzo, Italy

Ph.: (+39) 344 0109342

mail@lasalceta.it - www.lasalceta.it



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EC REGULATION N. 1308/13



@lasalceta



La Salceta, vignaioli in Toscana