



:: L'AZIENDA ::

Setriolo è un podere in Castellina in Chianti di proprietà della famiglia Soderi, si estende per un totale di 13 ettari tra vigneti, oliveti, e bosco. **Piccola realtà agricola** a conduzione familiare che si va strutturando, grazie ad una particolare **alchimia** di circostanze, destini, scelte, incontri e, soprattutto, persone. A Setriolo tutto viene seguito con particolare attenzione e rispetto degli equilibri della **natura**, per offrire prodotti che esprimono la **genuina** territorialità di una incantevole zona della Toscana.

Ma non solo. Alla base di tutto c'è la convinzione che ciò che viene fatto con il cuore può trasmettere qualcosa che va al di là dei **senzi** e li completa, come un sapore inconfondibile, un'**esperienza** unica.

La filosofia di Setriolo si esprime nell'immagine del suo **logo** che ha anch'esso una storia...rappresenta il vecchio olivo, scampato alla gelata del 1985 e al rifacimento dei nuovi vigneti, che è rimasto, per volontà dei proprietari, al suo posto benché fosse in mezzo alla vigna...rappresenta la forza e la fedeltà della natura che sostiene i nostri ideali.



:: THE FARM ::

Setriolo is a small farm property of the Soderi family and is located in Castellina in Chianti, in the middle of Tuscany. Setriolo in its 13ha has vineyards, olive grove and woods. Setriolo is an **agricultural reality** made possible due to the changes and structuring given by the particular **blend** of circumstances, choices, encounters and, above all, persons that have made this possible. In Setriolo everything is managed with particular attention and respect of **nature**, in order to offer products that express the **genuine** charms of Tuscany. Not only that, but the foundations of our products are the conviction that what is made with the heart can transmit something that goes beyond the senses and completes them, like an unmistakable taste, a unique **experience**.

The philosophy of Setriolo is expressed in its **logo** which represents the history of an old olive tree which survived the frozen of 1985 and was maintained in its original place even during the development of a new vineyard... this represents the force and the fidelity of the nature that supports our ideals.

AZIENDA AGRICOLA SETRIOLO Loc. Setriolo, 61 - 53011 - CASTELLINA IN CHIANTI (SI) Tel.: (+39) 0577 743079

©WWW.SETRIOLO.COM INFO@SETRIOLO.COM



:: I VIGNETI E I VINI ::

I vigneti crescono su terreni declivi franco-argillosi e sono seguiti in modo tale da favorire per ogni pianta uno sviluppo ottimale tendente a prediligere la qualità delle uve. Il vitigno predominante è il **Sangiovese**, con una piccola presenza di **Merlot**. La gestione in campo, con particolare rispetto delle piante e della natura, ci permette di portare in cantina uve sane e perfettamente mature. Il lavoro successivo, seguito da un' enologia, è orientato a ottenere la migliore espressione e **valorizzazione del prodotto**.

I vini, un Chianti Classici e un IGT Toscano Rosso, devono poter trasmettere: la **genuinità** di un prodotto non artefatto, le caratteristiche del territorio, la realtà della campagna che non è identica ogni anno, e infine il lavoro e la **dedizione** di tutti coloro che accompagnano questa impresa. Per questo motivo la produzione di una Riserva non è prevista nelle annate meno buone.



:: THE VINEYARDS AND THE WINES ::

The vineyards grow in land-type franc-argillaceous declivities and are followed in such way to allow every plant an optimal development to enhance the quality of the grapes. The grape variety is **Sangiovese**, with one small presence of **Merlot**. The management in field, with particular respect of the plants and the nature, allows us to obtain high quality ripe grapes.

The production of the wine is closely followed by a winemaker, which is oriented to obtain the best expression and **value of the product**. The wines, a Chianti Classics and a IGT Toscano Rosso, must be able to transmit: the quality of a **whole** natural product, the characteristics of the territory, the truth of the land that is not identical every year, and at last, the time and **dedication** of all those who accompany this enterprise. For this reason the production of a Reservoir will be done only in exceptional vintage years.





:: L'OLIVETO E L'OLIO ::

L'oliveto di Setriolo si trova a 320 metri slm. Qui su terreni condotti con la tecnica dell'inerbimento spontaneo per favorire la misura naturale di fertilità del suolo sono coltivate 880 piante di varietà: **Leccino, Moraiolo, Pendolino e Frantoio**. Le olive vengono brucate a mano in fase di maturazione leggermente anticipata, quindi trasportate immediatamente al frantoio e lavorate. L'olio viene estratto a freddo in un impianto a ciclo continuo ed imbottigliato, in vetro scuro, dopo una leggera filtratura, per mantenerne **intatte le caratteristiche** organolettiche e la tipicità artigianale delle produzioni "fatte a mano". Ad ogni frangitura vengono fatte le rispettive analisi (acidità e perossidi) per garantire la qualità extra vergine dell'olio che, rispettando le caratteristiche di ogni annata, esprime sfumature differenti e particolari.

La confezione valorizza il prodotto: il vetro scuro ne mantiene intatte le caratteristiche aromatiche e gustative; il tappo versatore ne facilita il dosaggio ed evita la sgocciolatura; mentre l'etichetta antimacchia rende la bottiglia sempre ben presentabile in tavola.

E' disponibile in **due formati**: una confezione da 0,5 litri in scatola singola e una confezione da 0,2 litri.



:: THE OLIVE GROVE AND THE OIL ::

The olive grove of Setriolo is located at 320 meters asl. Lands lead with the technique of the spontaneous grass growth in order to favor the natural measure of fertility and avoid the use of chemicals : There are 880 plants cultivated and are of variety : **Leccino, Moraiolo, Pendolino and Frantoio**. The olives are harvested slightly before its total maturations and it manually done by browsing, therefore transported immediately to the oil mill and worked. Olives are pressed in cold extraction in a system of continuous cycle. Bottling is made immediately , in dark glass after one light filtration, in order to maintain the **characteristics of a handmade product**.

To every extraction, analysis of acidity and peroxides are made in order to guarantee the extra virgin quality of the oil that, respecting the characteristics of every harvest year, expresses different and particular shadings. The confection values the product: the dark glass maintains the aroma and flavor intact; the stopper facilitates the dosage and avoids dripping; while the label antispot keep the bottle always attractive in table. The Setriolo Extra Virgin Olive Oil is available in **two forms**: one bottle of 0,5 liters in a single box and one bottle of 0,2 liters.

AZIENDA AGRICOLA SETRIOLO Loc. Setriolo, 61 - 53011 - CASTELLINA IN CHIANTI (SI) Tel.: (+39) 0577 743079

©WWW.SETRIOLO.COM INFO@SETRIOLO.CO



:: L'AGRITURISMO ::

La Casina di Setriolo è un tipico **fienile ristrutturato** adiacente alla casa padronale. Immerso nel verde del giardino si circonda di cipressi, olivi, rose e vigneti. E' composto da due camere da letto, un bagno, cucinotto e un soggiorno con caminetto.

All'esterno c'è un'**ampia veranda** con vista alla piscina e una grande aia con la possibilità di fare grigliate all'aperto.

La vacanza a Setriolo è particolarmente tranquilla in **armonia** con i tempi della natura e i lavori della campagna, per questo motivo in Casina non ci sono la televisione né il telefono.

La struttura è aperta tutto l'anno, a eccezione dei mesi di Dicembre e Gennaio. Nei mesi che vanno da Maggio a Settembre l'affitto è settimanale (da sabato a sabato), mentre il resto dell'anno si possono avere disponibilità di minimo tre giorni.

Per informazioni sui prezzi e la disponibilità siete pregati di contattarci direttamente.



:: HOSPITALITY ::

The "Casina" of Setriolo is a typical **barn restructured** close to the main house. Dipped in the green of the garden it is surrounded of cypresses, olive trees, roses and vineyards. It is composed of two bedrooms, a bath, small kitchen and a living room it with fireplace. Outside there is a **width veranda** with sight to the swimming pool and a large patio with BBQ grill. Vacations in Setriolo are particularly calm in **harmony** with the times of the nature and the labors in the vineyards, for this reason in "Casina" there is no television nor telephone. The structure is open all year, except from 1/12 thru 31/01. From May to September the rent is weekly (from Saturday to Saturday), while the rest of the year minimum availability is for three days.

For prices and availability please **contact us** by e-mail.



AZIENDA AGRICOLA SETRIOLO Loc. Setriolo, 61 - 53011 - CASTELLINA IN CHIANTI (SI) Tel.: (+39) 0577 743079

©WWW.SETRIOLO.COM INFO@SETRIOLO.CO



:: DOVE SIAMO ::



:: PER RAGGIUNGERCI ::

Provenendo da Firenze Certosa prendere la SGC Firenze-Siena. Uscire a San Donato e proseguire per Castellina in Chianti, da lì seguendo le indicazioni per Monteriggioni, dopo circa 5 km, sulla destra seguire per Lilliano. Da Lilliano si prende la SC di Casamaggiore (sterrato) e al primo bivio svoltare a destra. Dopo circa 2 km arrivate a Setriolo.

Provenendo da Siena prendere la SGC Siena-Firenze. Uscire a Monteriggioni e seguendo le indicazioni per Castellina in Chianti, dopo circa 5 km, sulla sinistra seguire per Lilliano. Da Lilliano si prende la SC di Casamaggiore (sterrato) e al primo bivio svoltare a destra. Dopo circa 2 km arrivate a Setriolo.

:: WHERE ARE WE LOCATED ::

From Florence Certosa, take the SGC's Florence-Siena highway and exit at San Donato. Follow indications to Castellina in Chianti and then to Monteriggioni. After 5 Km from Castellina in Chianti, turn to the right at Lilliano. From Lilliano will find a farm road named SC di Cassamaggiore and at the first intersection turn to right. Setriolo is 2 km following the main farm road.

From Siena, take the SGC's Siena-Florence highway and exit at Monteriggioni. Follow indications to Castellina in Chianti and after 5km turn to the left at Lilliano. From Lilliano will find a farm road named SC di Cassamaggiore and at the first intersection turn to right. Setriolo is 2km following the main farm road.

