

Podere di'
GIACHETTI

SAN CASCIANO IN VAL DI PESA

Chianti Classico · dal 1964

Vini di collina, fatti in famiglia.



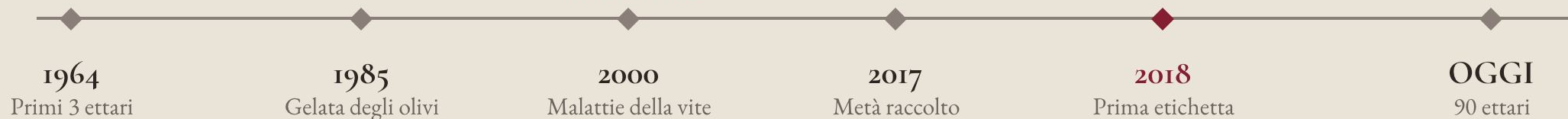
Dal 1964, tre generazioni

1964

Silvano Giachetti compra dalla Curia di Firenze i primi tre ettari a San Casciano in Val di Pesa. C'erano soltanto pochi filari sparsi.

Il podere cresce un pezzo per volta. Oggi Massimo e Stefano rappresentano la seconda e la terza generazione; Stefano dirige l'azienda.

Per più di cinquant'anni il vino è partito sfuso. Nel 2018 sono arrivate le prime bottiglie con il nostro nome.



La terra cambia. I sassi restano.

Alberese, galestro e argilla si alternano in più di dodici appezzamenti. Le vigne stanno fra 220 e 300 metri e guardano prevalentemente a sud.

70

ettari di vigneto

20

ettari di oliveto

80%

Sangiovese

San Casciano è al margine nord del Chianti Classico: più fresco, con maggiore escursione termica. Nei vini si sente in acidità e profumo.



DALLA VIGNA ALLA BOTTIGLIA

A mano, acciaio e cemento.

01 Vendemmia manuale

Fra settembre e ottobre, per venti-venticinque giorni, in otto.

02 Cernita in cantina

Le vigne sono allevate a guyot; l'uva viene selezionata prima dei tini.

03 Temperatura controllata

Fermentazione in acciaio; la malolattica parte spontaneamente.

04 Affinamento dei rossi

Diciotto mesi in cemento e sei mesi in bottiglia.

6.000

ettolitri di capacità

REGIME BIOLOGICO

Mai legno.



Quattro vini, quattro nomi di casa

Un Chianti Classico, un Sangiovese in purezza, un rosato e un bianco. Nomi nati dal lavoro e dalla lingua di qui.



◆ *La Bigoncia*

◆ *Vin Brusco*

◆ *I Viottoli*

◆ *I' Bugiardo*

“di” sta per “del”. “I” sta per “il”. L'apostrofo è il modo in cui si parla da queste parti.

ROSSO · CHIANTI CLASSICO DOCG

La Bigoncia

La bigoncia è il mastello di legno in cui finisce l'uva raccolta a mano. Sull'etichetta porta il monogramma impresso sul fianco.

SCHEDA

ANNATA

2025

UVE

Sangiovese 90% · Merlot 10%

VINIFICAZIONE

10–15 giorni sulle bucce, in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

18 mesi in cemento, poi 6 mesi in bottiglia.

PRODUZIONE

Circa 10.000 bottiglie

GRADAZIONE

14% vol.

SERVIZIO

18 °C

FORMATO

750 ml

A TAVOLA

Cacciagione, bistecca, carne rossa.

ALL'ASSAGGIO

Rubino, poi granato con gli anni. Ciliegia, violetta, terra e spezia; tannino asciutto e acidità che sostiene il sorso.

La fotografia mostra una precedente annata.



I Viottoli

I viottoli sono i sentieri stretti fra un filare e l'altro. Su questi pendii sono il modo per arrivare alle viti.

SCHEDA

ANNATA

2023

UVE

Sangiovese 100%

VINIFICAZIONE

10–15 giorni sulle bucce, in acciaio, con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO

18 mesi in cemento, poi 6 mesi in bottiglia.

PRODUZIONE

Circa 10.000 bottiglie

GRADAZIONE

13% vol.

SERVIZIO

18 °C

FORMATO

750 ml

A TAVOLA

Pasta al sugo, carne, pecorino.

ALL'ASSAGGIO

Sangiovese in purezza: rubino, ciliegia e violetta. Acidità viva e tannino più snello rispetto alla Bigoncia.

La fotografia mostra una precedente annata.





ROSATO · TOSCANA IGT

I' Bugiardo

*Un cliente lo bevve ben fresco e si accorse dei quattordici gradi soltanto alzandosi da tavola:
«Questo vino è bugiardo».*

SCHEDA

ANNATA

2025

UVE

Sangiovese 100%

VINIFICAZIONE

1 giorno sulle bucce, 2 al massimo; poi
acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In acciaio fino a marzo, poi in bottiglia.

PRODUZIONE

Circa 4.000 bottiglie

GRADAZIONE

14% vol.

SERVIZIO

13 °C

FORMATO

750 ml

A TAVOLA

Pesce; in estate, quasi tutto.

ALL'ASSAGGIO

Ciliegia, fragola e violetta. Si beve fresco e scorre come un vino leggero, ma leggero non è: da qui il nome.

BIANCO · TOSCANA IGT

Vin Brusco

“Vin brusco” è il modo contadino toscano di chiamare un vino giovane, vivace, ancora un po' spigoloso. È il suo carattere.

SCHEDA

ANNATA

2025

UVE

Trebbiano

VINIFICAZIONE

Poche ore sulle bucce; poi acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In acciaio fino a marzo, poi in bottiglia.

PRODUZIONE

Fino a 4.000 bottiglie

GRADAZIONE

12,5% vol.

SERVIZIO

11 °C

FORMATO

750 ml

A TAVOLA

Pesce e piatti freschi.

ALL'ASSAGGIO

Giallo paglierino. Mela verde e frutta a polpa bianca; in bocca è diritto, asciutto e senza fronzoli.

La fotografia mostra una precedente annata.

PODERE DI' GIACHETTI





ALTRO DAL PODERE

L'olio

5.000 *litri circa, ogni anno*

Venti ettari di oliveto. L'extravergine non viene mescolato con altro: quello che finisce nella bottiglia proviene dalle piante del podere.

Nel 1985 una gelata seccò tutti gli ulivi. Furono ripiantati da capo, e quella data si ricorda ancora meglio di molte annate buone.

Si compra in azienda, come il vino.



DOVE SIAMO

Il Chianti più vicino a Firenze

San Casciano in Val di Pesa è sul margine nord del Chianti Classico. Qui fa più fresco e la differenza fra giorno e notte è più marcata: nei vini diventa acidità, profumo e tensione.

A Sant'Andrea in Percussina, poche curve da qui, il Consorzio del Chianti Classico ha sede nella casa dove Machiavelli scrisse Il Principe.

25
minuti da Firenze

30
minuti da Siena

Via Certaldese 2A
San Casciano in Val di Pesa

IN CANTINA

Le bottiglie si prendono in azienda

Vendita diretta su prenotazione. Anche una sola bottiglia.

I



Scrivete

Indicate i vini e la quantità. Rispondiamo in giornata.

2



Fissiamo il giorno

Bastano due giorni di preavviso. Ci siamo quasi sempre.

3



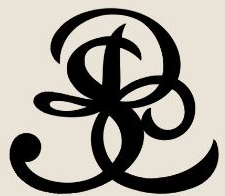
Passate a ritirare

Via Certaldese 2A. Contanti, carta o bonifico.

Nessun minimo • Spedizioni in tutto il mondo • Contanti, carta o bonifico

Visite e degustazioni partiranno quando saranno conclusi i lavori della cantina e degli spazi esterni.





CONTATTI

Scriveteci

Podere di' Giachetti

Azienda Agricola Giachetti Massimo

Via Certaldese 2A · 50026 San Casciano in Val di Pesa (FI)

agricolagiachetti@gmail.com

WhatsApp +39 371 412 4822

agricolagiachetti.com

P. IVA 01462030485



SCOPRI IL PODERE E I VINI

agricolagiachetti.com

