



FIP POLO
WORLD CUP
EUROPEAN PLAYOFFS 2011

2011 POLO WORLD CHAMPIONSHIP EUROPEAN PLAYOFFS





TATTONI VILLA A SESTA AZIENDA AGRICOLA

TATTONI VILLA A SESTA Spa is an agricultural holding set in the enchanting scenario of the Siena hills.

The farm is located in the age-old Etruscan village of Villa a Sesta, right in the heart of the Chianti Superiore district, near the Cristoforo Roversi's Siena springs. This ancient, picturesque hamlet is on the Chianti county road between San Gimignano and Casale di Sesto, in the township of Castelluccio Benincasa (Siena), formerly known as Casale Nuovo dei Benincaschi. Villa a Sesta was an outpost of the Senese Republic in the ancient wars against the Florentines but it is now a corner of paradise immersed in the countryside around Siena, Florence and Arezzo, where art, history and nature live together in harmony.

The area's many medieval villages, churches and castles are testimony to an ancient civilization. The village and its inhabitants are the epitome of authenticity: the manor house, church, traditional olive press, the village routes and countless farmhouses are dotted around the surrounding hills of vineyards and olive groves, whose hues change with the passing seasons. The farm is found right in the heart of the Chianti Classico Giallo Siena district, one of the most renowned areas of Tuscany, and is a significant agricultural concern, producing mainly wine and olive oil, as is typical in this area. The property extends for more than 1,100 hectares, of which 47 are planted with vineyards, above all sangiovese, the chief component for Chianti Classico wine. The composition of the soil, slope, altitude, aspect, ventilation, the particular microclimate and grape selections are all fundamental elements in the making of Villa a Sesta's quality wines. A new cellar was built recently, covering 5,000 sqm, and offering a perfect balance of innovation and tradition, with hi-tech systems that are the state of the art for wine-cellar fermentation at controlled temperature. Only French oak barrels and banniers are used to age wines, with an annual production of about 250,000 bottles of Chianti Classico DOCG 'Il Peller', Chianti Classico DOCG 'Riserva', IGT Toscana VSG and Chianti Classico DOCG 'Riserva'.

WINE

The farm has 47 hectares of estate planted as vineyards, specializing in an annual production of 1,750 hl of Chianti Classico DOCG, 219 hl of Chianti Colli Aretivi and 150 hl of Toscana IGT. The product range has evolved in order to offer a series of wines that will meet the approval of the most prestigious clientele on every occasion. The aim is not only to achieve excellence in quality but also to ensure that the variety available will provide the right wine, whatever the expectation.

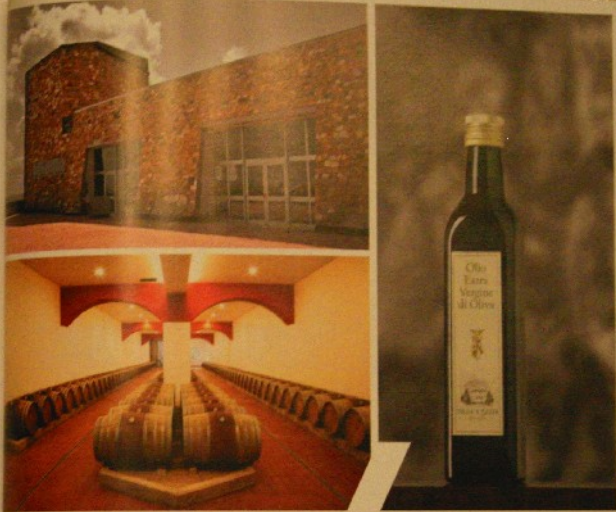
L'Azienda Agricola TATTONI VILLA A SESTA Spa è ubicata nell'incontornabile scenario delle colline senesi.

Nel villaggio di Villa a Sesta, di antiche origini etrusche, giace nel cuore del Chianti Superiore Senese, il villaggio dell'antichità senese, a un arco e ottocento borgo dalla strada provinciale che da Chianti tra San Gimignano ed il Castello di Sesto, nel comune di Castelluccio Benincasa (Siena), già Castello Nuovo dei Benincaschi, avamposto della Repubblica Senese nelle antiche guerre contro i Fiorentini. Villa a Sesta è un angolo di paradiso immerso nelle campagne tra Siena, Firenze e Arezzo, dove convivono in armoniosa unità, storia e natura.

Il territorio ricco di borghi medievali, castelli e castorioni è di un unico volto. Qui l'apertezza di cieli e pianure del borgo e dei suoi abitanti, la casa padronale, una chiesa, un fienile tradizionale, le case nei lunghi e numerosi casali sparsi nelle ampie colline di vigneti e olivi, cambiano nei diversi periodi dell'anno. L'Azienda, inserita nel cuore del Chianti Classico Giallo Siena, uno dei settori più rinomati della Toscana, ha un'importante produzione agricola e in particolare quella vinicola e olivata legata alle tradizioni del posto. La proprietà estende per più di 1100 ettari ed è di 47 di vigneti specializzati. La coltura e i prodotti sono il vitigno Sangiovese, base prevalente per il vino Chianti Classico. La composizione del suolo, la sua pendenza, l'altitudine, l'esposizione solare, la ventilazione, il microclima particolare e la selezione delle viti, sono elementi fondamentali per il raggiungimento qualitativo dei vini di Villa a Sesta. La nuova cantina recentemente costruita con i suoi 5.000 mq rappresenta la perfetta fusione tra innovazione e tradizione. Offre impianti tecnologici e rappresenta il sistema più moderno di una cantina di vinificazione per la fermentazione a temperatura controllata. L'arricchimento dei vini avviene esclusivamente in botti e bannieri di rovere francese. La produzione annua è di circa 250.000 bottiglie tra Chianti Classico DOCG 'Il Peller', Chianti Classico DOCG 'Riserva', IGT Toscana VSG e Chianti Colli Aretivi DOCG 'Riserva'.

VINO

L'Azienda ha una proprietà di 47 ettari di vigneti specializzati con una produzione annuale di 1.750 hl di vino Chianti Classico DOCG, 219 hl di Chianti Colli Aretivi e 150 hl di Toscana IGT. La produzione di vino è articolata in una gamma di vini tal da soddisfare, in ogni occasione, il gusto della più raffinata clientela, e tende in progressione - oltre all'ottimum delle qualità - alla loro differenziazione per dare ad ogni attesa la giusta risposta.



OIL

There are about 60 hectares of olive groves with a prevalence of sangiovese, farrasio and leccino cultivars, typical of the area and with an annual production of about 3,000kg of extra virgin olive oil. Olives are harvested by hand with the help of rakes that shake the olives to the ground onto the collection nets. In this way the olives are not cracked when fat, which would diminish their sensorial character traits. The olives are stored in aerated containers and pressed the same day directly in the farm's own oil press, using the traditional cold pressing method (which is the most ancient of the milling systems), with millstones maintained at a constant 23-29°C temperature to intensify the oil's aromatic characteristics. The herb oil is stored in earthenware jars until it is bottled. The Villa a Sesta oil press has a mission: to contribute to the promotion of the quality and the preservation of purity and reliability of extra virgin olive oil, elements that make Tuscan oil the most respected in the world. Villa a Sesta oil is intense, of a rich green hue with a decidedly grassy scent and peaks of anise, green tomato and almond. The paste is flavourous with a good balance of pungency and spicy, and when added to a recipe this oil will enhance its complexity while improving the flavour. Nevertheless, its key feature is its total lack of acidity. When stored in traditional earthenware jars, Villa a Sesta extra virgin olive oil does not age, but retains its lively sensorial character traits over the long term.

OLIO

Sono circa 60 gli ettari a olivi in cui prevalgono i cultivari Sangiovese, farrasio e leccino, tipici della zona, con una produzione annuale di olio extra vergine di oliva che si aggira sui 3000 kg. La raccolta delle olive viene operata a mano con l'aiuto di petali che fanno cadere le drupe su reti poste a terra in modo che le olive non vengano lacerate e non perdano le loro caratteristiche organolettiche. Vengono depositate in vasche aeree e fatte in giornata sistemare nel frantoio proprietario con il sistema tradizionale a freddo che rappresenta il sistema di molitura più antico con macine di pietra, ad una temperatura costantemente mantenuta tra i 23-29° per esaltare le caratteristiche sensoriali dell'olio. L'olio viene conservato in recipienti di argilla fino alla fase di imbottigliamento. Il frantoio di Villa a Sesta opera con un obiettivo: contribuire alla valorizzazione della qualità, alla conservazione della salute e all'innovazione nell'olio extravergine, custodie che fanno dell'olio toscano il prodotto più qualificato al mondo. L'olio di Villa a Sesta è un olio intenso dal colore verde e dal profumo spiccatamente erbaceo. Con punte di anice, prepotenti verdi marcati, sapido, il gusto con un buon equilibrio tra amaro e piccante. Il suo apporto al piatto fa sì che aumenti la complessità dello stesso realizzando il sapore. La caratteristica principale è comunque l'assoluta mancanza di acidità. Conservato nei tradizionali vasi di cotto, l'olio extra vergine di oliva di Villa a Sesta non invecchia, anzi mantiene le proprie caratteristiche organolettiche a lungo tempo.



