

Chi è “Azienda [REDACTED]”

L'Azienda [REDACTED] nasce nel Castello di Montespertoli nei primi anni settanta grazie ad alcuni imprenditori con la passione per i vini toscani ed in particolare grazie alla determinazione del fondatore, [REDACTED]. Gli oltre 100 ettari coltivati a vigneti ed oliveti e situati a 250-300 metri d'altezza, si estendevano lungo i pendii che congiungono Montespertoli a Montelupo Fiorentino e San Casciano in Val di Pesa.

Nel 1983 l'impresa prende un'importante decisione strategica, con l'obiettivo di privilegiare le attività di trasformazione a quelle di coltivazione, trasferendosi quindi nell'attuale sede fra le colline di San Vincenzo a Torri (Scandicci) per poter efficientare le funzioni di imbottigliamento ed invecchiamento dei vini grazie a spazi più idonei ad un'attività produttiva. La nuova localizzazione permette inoltre una migliore gestione logistica della movimentazione interna delle merci, accompagnata ad una vicinanza allo svincolo autostradale dell'A1, che favoriscono l'incremento delle vendite sui mercati esteri, da sempre quota rilevante del fatturato.

Attualmente le migliori produzioni dei nostri vini vengono esportate in tutti i Paesi UE oltre a USA, Giappone, Corea, Russia, ecc. La cantina, concepita nel 1983, nonostante non sia più adeguata ai volumi produttivi raggiunti, permette ancora l'invecchiamento dei vini in botti di legno da 3000 e 6000 litri e in “barriques” di rovere francese da 225 litri, dove vini come Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah vengono “elevati” per lunghi periodi, al fine di esaltarne le caratteristiche aromatiche.

L'attuale realtà produttiva

Azienda [REDACTED] è oggi un'impresa giovane, l'età media del personale è di 38 anni, specializzata nell'acquisto, l'affinamento e l'imbottigliamento, con marchi propri, di vini, prevalentemente di vini pregiati (“Supertuscans”).

L'invecchiamento avviene dopo un severo procedimento di selezione e di controllo tecnico e biologico, che costituisce la fase di maggior rilevanza qualitativa e di know-how enologico.

La linea di produzione, recentemente rinnovata, è costituita da una completa linea di sterilizzazione vuoti, imbottigliamento, etichettatura ed imballaggio automatico, ultimata da un pallettizzatore. Completano gli impianti produttivi, un filtro tangenziale che dà assolute garanzie in termini di qualità dell'imbottigliato, una etichettatrice di ultima generazione e una macchina formatrice di cartoni tecnologicamente all'avanguardia.

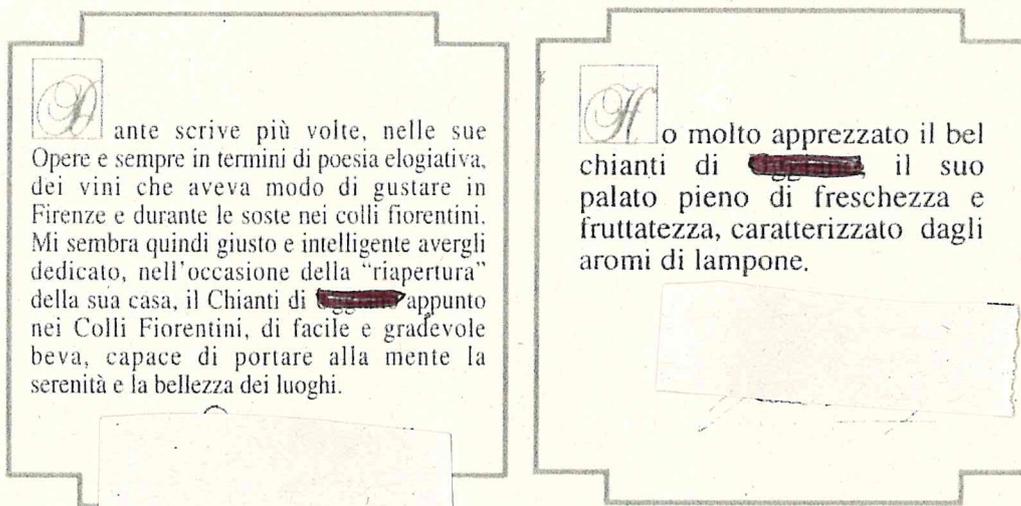
Il tutto è coadiuvato da un laboratorio di analisi e controllo che permette di garantire le caratteristiche organolettiche dei prodotti, valutando le seguenti proprietà:

1. Determinazione gradazione alcolica
2. Individuazione del tenore di solforosa totale e libera
3. Acidità volatile e totale
4. Acido malico
5. pH
6. Intensità colorante
7. Zuccheri riduttori (glucosio e fruttosio)
8. Stabilità proteica
9. Ricerca di eventuali metalli
10. Controllo microscopico

Grazie a questa organizzazione l'azienda ha ottenuto nel 2010 la certificazione IFS e BRC e, oltre ad essere una delle poche realtà autorizzate ad imbottigliare il Chianti Classico fuori zona di produzione, la qualità dei vini prodotta è stata riconosciuta nel tempo con vari premi e testimonianze:

- Medaglia d'oro Chianti Colli Fiorentini Riserva 1998 al Concorso Mondiale di Bruxelles.
- Medaglia d'argento Chianti Riserva 1995 e 1997 al Concorso Mondiale di Bruxelles.
- Medaglia d'argento Cabernet Sauvignon di Toscana 1995 al Concorso Mondiale di Bruxelles.
- Medaglia d'argento Merlot della Toscana 1998 "Petraia" al Concorso Mondiale di Bruxelles 2003.
- Medaglia d'argento Merlot della Toscana 1999 "Canto I" al Concorso Mondiale di Bruxelles 2003.
- Due etichette annoverate fra i migliori 100 vini d'Italia scelti dall'autorevole pubblicazione "Grand Gourmet International".
- Medaglia d'argento Cabernet Sauvignon di Toscana 2004 al Concorso Mondiale di Bruxelles 2009.
- Medaglia d'argento Chianti Riserva "Fagiano" 2004 al Concorso Mondiale di Bruxelles 2009.
- Medaglia di bronzo Chianti Colli Fiorentini 2007 all'International Wine Challenge 2009.
- Articolo sul numero di novembre 2009 de "I Grandi Vini" titolato: "Vini Uggiano, principi dei Colli Fiorentini"
- Medaglia d'oro Merlot Petraia 2005 al Concorso Mondiale di Bruxelles 2010
- Medaglia d'oro Chianti Classico D.O.C.G. al Decanter World Wine Awards 2010
- Medaglia d'oro Canto I Merlot 2006 al Concorso Mondiale di Bruxelles 2011
- Medaglia di bronzo Chianti Classico D.O.C.G. 2009 al Decanter World Wine Awards 2011
- Medaglia di bronzo Chianti Riserva "Fagiano" 2007 al Decanter World Wine Awards 2011
- Medaglia d'argento Chianti D.O.C.G. 2015 al Mundus Vini 2016
- Medaglia d'oro Chianti Colli F.ni D.O.C.G. 2015 al Berliner Wein Trophy 2017
- Medaglia d'argento Sangiovese Syrah Tosc. I.G.T. 2015 al Berliner Wein Trophy 2017

- Medaglia d'argento Chianti Classico Riserva D.O.C.G. 2014 al Concours Mondial de Bruxelles 2017
- Medaglia d'argento 90 punti Chianti Classico D.O.C.G. 2015 al Decanter World Wine Awards 2017
- Medaglia d'argento Merlot Tosc. I.G.T. 2010 "Petraia" al Concours Mondial de Bruxelles 2015
- Medaglia d'argento Cabernet Sauvignon Tosc. I.G.T. 2008 "Falconeri" al Concours Mondial de Bruxelles 2012
- Medaglia d'oro Chianti Riserva D.O.C.G. 2012 al Mundus Vini 2016
- Medaglia d'argento 90 punti Chianti Riserva D.O.C.G. 2012 al Decanter World Wine Awards 2016



La strategia per il futuro

Il 2016 si è chiuso con un fatturato di [redacted] di euro, mentre la stima di chiusura per il 2017 è di [redacted] di euro, grazie ad un'intensa attività commerciale svolta sia nel mercato italiano che nei mercati esteri, con l'acquisizione di clienti come, per esempio, [redacted] e grazie al funzionamento a regime della nuova linea produttiva. L'attuale grado di utilizzo degli impianti è pari a circa il 50% del potenziale, limitato e non oltre incrementabile dai volumi di stoccaggio delle attuali cantine, ormai a saturazione.

Il piano di sviluppo triennale (2018 – 2020) prevede un ulteriore incremento degli ordini a seguito delle seguenti azioni:

- Una diversificazione del mercato interno, attraverso l'utilizzo di una rete commerciale, per migliorare la penetrazione nel settore della ristorazione qualificata, grazie a prodotti specifici per il mercato HORECA

- Nuovi accordi commerciali con un importante società di commercio al dettaglio polacca, già cliente dal 2012, in possesso di 3300 punti vendita.
- Stipula di nuovi contratti con importatori selezionati del mercato statunitense e cinese. In entrambe i casi, nonostante l'apprezzamento dell'euro sul dollaro, abbiamo segnali di un rafforzamento della domanda di beni alimentari di eccellenza italiani, vini inclusi.
- È già in fase avanzata la stipula di un accordo commerciale con un ulteriore distributore per il mercato russo, oltre a quello già in essere che ha il limite di servire esclusivamente il mercato HORECA. Il nuovo distributore, al contrario, permetterà la penetrazione nel mercato della GDO.
- Nel caso si rendesse necessario è già stato programmato un ulteriore upgrade della linea di produzione.

Attualmente l'azienda ha in organico 11 addetti (3 soci), di cui 2 assunti nel 2017, a fronte del forte incremento di fatturato ottenuto. La previsione di fatturato, *ceteris paribus*, per il 2020 è di arrivare a circa ██████████ di euro che comporterebbe l'assunzione di ulteriori 4 addetti.

Pertanto, al fine di attuare il piano triennale di sviluppo appena descritto, ed in virtù degli obiettivi raggiunti e programmati, risulta indispensabile ampliare i volumi destinati prevalentemente all'invecchiamento ed affinamento dei vini che è, data la tipologia di bene prodotto, parte integrante del ciclo produttivo, determinando un cambiamento delle caratteristiche organolettiche dei vini che non può essere ottenuto in altro modo. Tale indispensabile ampliamento dovrebbe prevedere la realizzazione di ulteriori 530 mq di superficie utile lorda, oltre agli attuali 2630, raggiungendo così un totale di circa 3150 mq di SUL.

Scandicci 05/10/2017

Il Presidente del C.d.A.

