



ERCOLANI

una Famiglia, una Terra, una Passione...



La Famiglia Ercolani

Nell'incantevole cornice di Montepulciano, dove le dolci colline toscane si fondono con un patrimonio di tradizioni, sorge l'azienda agricola Ercolani. Fondata nel 1988, questa realtà ha radici che risalgono agli anni '40, quando il bisnonno Ercolani si dedicò con passione all'arte della vinificazione, coltivando non solo la terra, ma anche un profondo amore per l'autenticità.

Negli anni, l'azienda ha tracciato un percorso di crescita, ampliando i suoi orizzonti e acquisendo nuove terre, il tutto rimanendo fedele alla genuinità. Ogni fase, dalla coltivazione alla lavorazione, è guidata da una dedizione ai prodotti di altissima qualità, frutto di processi che rispettano sia la tradizione che la terra.



I Nostri Vigneti

I vigneti dell'azienda agricola Ercolani si trovano nella pittoresca campagna che circonda il centro storico di Montepulciano. Posizionati a diverse altitudini e con esposizioni differenti, questi vigneti beneficiano di condizioni ottimali che migliorano la qualità dei vini, grazie alla diversità dei terreni e dei microclimi.

I nostri vigneti variano per età. Il più antico, che si estende su un'area di circa 3 ettari a un'altitudine di 430 metri sul livello del mare, è il vigneto Apostoli, di circa 85 anni, da cui si produce il vino "single vineyard" omonimo.

Successivamente, abbiamo un'area di 5 ettari di vigneti di circa 60 anni, suddivisi tra due altitudini: 350 e 480 metri. Infine, ci sono vigneti più giovani, di circa 25 anni, situati a altitudini di 450 e 580 metri, che coprono un'area totale di 11 ettari.



Terroir e Sostenibilità

La composizione del terreno, che varia da vigneto a vigneto, offre un'incredibile diversità: si passa da terreni con una texture franco-argillosa a terreni più sabbiosi, calcarei e profondi, inclusi terreni tufacei e pliocenici ricchi di fossili. Tutti i nostri vigneti sono gestiti secondo i principi dell'agricoltura biologica, adottando pratiche di viticoltura sostenibile.

Non utilizziamo prodotti chimici sintetici, promuovendo così la biodiversità e creando un ecosistema ideale per l'espressione autentica del nostro terroir.

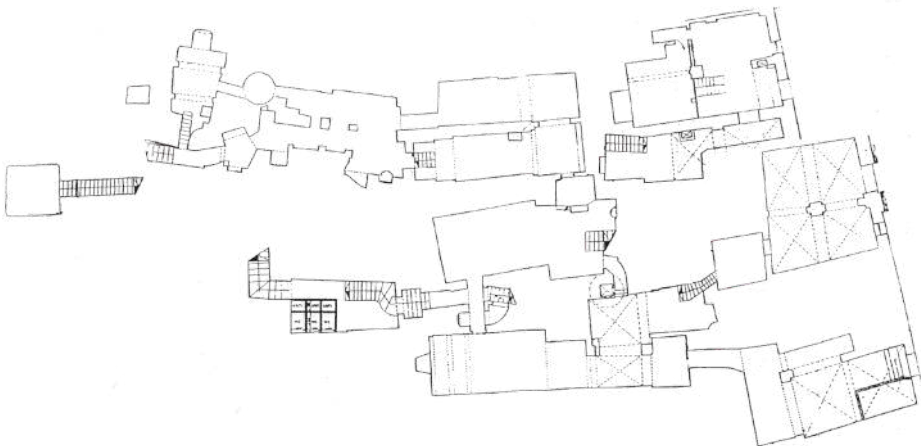


La potatura delle viti avviene principalmente attraverso il sistema Guyot bilaterale e il cordone speronato, quest'ultimo utilizzato per i vigneti più recenti, assicurando una gestione ottimale e una produzione di alta qualità.



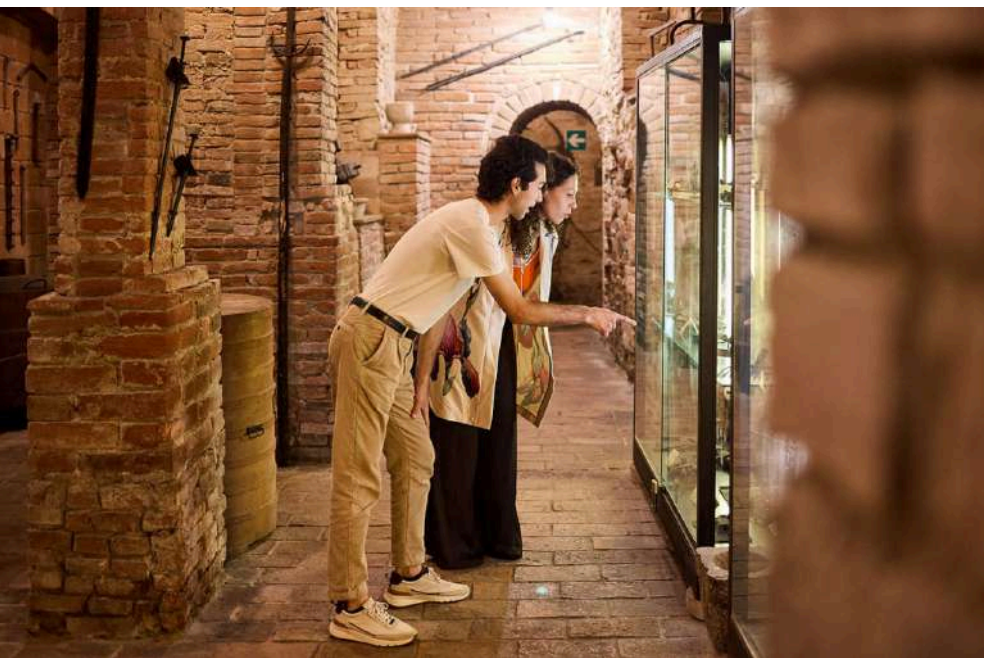
La Città Sotterranea

Nel cuore pulsante del centro storico di Montepulciano, la Città Sotterranea racchiude l'essenza della nostra azienda, un incantevole percorso sotterraneo che funge da cantina di invecchiamento, dove il tempo sembra essersi fermato. Qui, il vino invecchia secondo metodi tradizionali, un'eredità dei secoli passati, mantenendo viva l'arte dell'invecchiamento così com'era una volta.



Il Nostro TOUR e la Nostra Degustazione

Nella suggestiva Città Sotterranea, organizziamo visite guidate che offrono un'esperienza approfondita della ricca storia di questo luogo. Durante la visita, forniamo spiegazioni dettagliate sulla nostra cantina di invecchiamento, illustrando il processo di produzione del vino che vi si svolge.





Al termine del tour, gli ospiti sono invitati nella nostra esclusiva sala di degustazione, dove avranno l'opportunità di assaporare i prodotti tipici della nostra produzione e i vini presentati durante il percorso. Questa esperienza consente una completa immersione nella nostra tradizione vinicola, offrendo un'opportunità unica per apprezzare la qualità e la passione che definiscono il nostro lavoro.



Cooking Class

Offriamo ai nostri ospiti l'opportunità di prenotare esperienze di corsi di cucina, dove apprenderanno a preparare piatti tradizionali della nostra cucina, guidati da esperti del settore. Al termine della lezione, avranno la possibilità di assaporare le loro creazioni, abbinate ai nostri vini pregiati.



Il Tartufo... un'altra Passione della Famiglia



Da oltre quarant'anni, la ricerca del tartufo è una parte integrante del DNA della famiglia Ercolani.

Con oltre venti cani specializzati e circa trenta terreni naturali autorizzati per la raccolta del tartufo, cerchiamo con passione il pregiato Tartufo Bianco, il "Tuber Magnatum Pico." La stagione di raccolta va dal 1 ottobre a metà gennaio, durante la quale ci immergiamo nella natura con i nostri fedeli amici a quattro zampe e offriamo esperienze di ricerca del tartufo prenotabili. Questo consente ai partecipanti di unirsi a noi in questa tradizione, approfondendo il loro legame con il territorio e facendo di ogni ricerca una celebrazione del nostro patrimonio e dell'amore per il territorio.

