



# TINAZZI

## **Tinazzi approda in Toscana: acquistato lo storico podere Pian del Gallo nel Chianti Classico DOCG**

Il gruppo di cantine con produzioni in Veneto e Puglia investe in una delle regioni italiane più vocate alla viticoltura, la Toscana, acquistando un agriturismo con vigneto coltivato interamente in biologico nella rinomata zona del Chianti Classico DOCG.

Lazise, 10 febbraio 2022\_Dal Veneto alla Puglia, passando per la **Toscana**: *l'Italian Experience* di **Tinazzi**, importante gruppo di cantine con sede a Lazise, si completa con una delle aree vinicole italiane più amate nel mondo: il **Chianti Classico DOCG**.

Il gruppo acquisisce il podere **Pian Del Gallo** a **Greve in Chianti** (FI) attraverso la società agricola **Campopian** S.a.n.c controllata da Tinazzi s.r.l. e amministrata da Francesca Tinazzi, che possiede e gestisce i vigneti in Veneto. Ad oggi sono tre le proprietà che ne fanno parte: Poderi Campopian a Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR), Cascina Montelupo nel Custoza (VR) e Tenuta Valleselle a Bardolino (VR).

«Questo è un sogno che si avvera. Io e la mia famiglia ci siamo innamorati di Pian del Gallo e desideriamo prendercene cura con l'attenzione e il rispetto che da sempre caratterizzano il nostro lavoro in vigna» spiega Francesca Tinazzi, Amministratrice di Campopian S.a.n.c..

Sulle colline del Chianti, in provincia di Firenze, Pian del Gallo è una piccola azienda agricola biologica di **5,5 ettari** con vigneto Chianti Classico DOCG e Toscana IGT. Un luogo dedicato all'accoglienza, grazie alla presenza di una struttura ricettiva, in cui si produce anche un ottimo **olio extravergine di oliva DOP** dall'oliveto di proprietà. Tutte le produzioni agricole sono soggette da più di 20 anni a conduzione biologica certificata da ICEA.

«È una grande soddisfazione per il nostro gruppo poter annoverare una proprietà vitivinicola nella culla del vino e della cultura italiani, la Toscana, in una delle denominazioni più conosciute come il Chianti Classico DOCG – afferma Gian Andrea Tinazzi, Amministratore di Tinazzi srl –. Questa proprietà diverrà uno dei nostri fiori all'occhiello».



# TINAZZI

**TINAZZI** - I Tinazzi, nell'antica tradizione veronese, erano recipienti simili a botti dove si metteva l'uva pigiata a fermentare: una famiglia legata al vino persino nell'origine del nome. Non può che cominciare con questo curioso aneddoto la storia di Tinazzi, che inizia alla fine degli anni Sessanta a Cavaion Veronese (Vr), grazie all'impegno e alla passione di Eugenio Tinazzi.

**Gian Andrea Tinazzi**, figlio del fondatore, all'epoca ancora diciottenne, segue subito il padre nella conduzione dell'impresa e allarga progressivamente gli orizzonti dell'azienda sia in termini di produzione che di mercati. Animato da uno spirito vivace, intraprendente e proattivo, trasforma negli anni l'azienda di famiglia da una realtà locale, che vende vini veneti DOC a piccole realtà del lago di Garda, all'attuale importante Gruppo esteso tra Veneto e Puglia, regione di grande carattere e dalle crescenti potenzialità qualitative, in cui i Tinazzi sono presenti dal 2001. Sotto la sua guida il gruppo produce vini d'alta qualità, venduti in 55 Paesi nel Mondo. Oggi l'azienda, con oltre 100 ettari di vigneti di proprietà e un'ampia proposta di iniziative legate alla cultura contadina e all'accoglienza, ha fatto della sostenibilità in vigna e in azienda uno dei principali impegni, con il lancio nel 2020 della prima linea biologica e il riconoscimento della certificazione EQUALITAS, indice di un approccio unico ed integrato alla sostenibilità del settore vitivinicolo basato sui tre pilastri: sociale, ambientale ed economico. Gli importanti premi internazionali, come i riconoscimenti di rinomate riviste come Wine Spectator, Wine Enthusiast e Decanter sono solo l'ultimo tassello della storia dei vini.



## **UFFICIO STAMPA TINAZZI\_DOC-COM**

Press Office: Laura Girolami

[laura.girolami@doc-com.it](mailto:laura.girolami@doc-com.it) | M. +39 347 3842102

Content Editor: Camilla Micheletti,

[camilla.micheletti@doc-com.it](mailto:camilla.micheletti@doc-com.it) | M. +39 335 7672824

[www.doc-com.it](http://www.doc-com.it)