

PIETRA NOVA



Bolgheri

PietraNova sorge in Toscana nella Bolgheri D.O.C., territorio fra i più prestigiosi per la produzione di vini di altissimo pregio e qualità, riconosciuti in tutto il mondo.

Situata nel comune di Castagneto Carducci l'azienda era conosciuta come Casa al Piano; l'antico casale, adibito oggi ad agriturismo, risale al 1698, così come attesta l'incisione sulla formella in pietra visibile su una delle mura della struttura.

Nel 2013 l'imprenditore Franco Pravettoni, innamorato da sempre della Toscana, rileva l'azienda: nasce così PietraNova, laddove "Pietra" sta per la conservazione della storia e della tradizione aziendale e "Nova" per il recente cambiamento.

La proprietà si estende su 15 ettari di cui 5 coltivati a vigneto Bolgheri D.O.C. da cui nascono gli straordinari vini PietraNova, 4 rossi potenti ma al contempo eleganti e raffinati ed un rosato fresco ed accattivante.

Al contempo i 1500 olivi centenari danno origine a un olio Extra Vergine dalle caratteristiche tipiche toscane, con un gusto fruttato e piccante.

Boschi e prati infine circondano il casale e fanno di PietraNova un angolo di quiete e relax tipici della campagna toscana.



PietraNova rises in Tuscany, in the Bolgheri DOC area, one of the most prestigious appellations for producing the highest value and quality wines, renowned all over the world.

Placed in the municipality of Castagneto Carducci, the company was previously known as Casa al Piano; the ancient countryhouse, now used as holiday farm, dates back to 1698, as evidenced by the engraved stone in a wall of the farmhouse.

In 2013, the entrepreneur Franco Pravettoni, always been in love with Tuscany, has taken over the company: thus, PietraNova has been born, where "Pietra" refers to the company's heritage and tradition and "Nova" to the recent change.

The property extends over 15 hectares, of which 5 are planted to Bolgheri DOC vine. It's from them that Pietranova wines originate: 4 powerful and elegant red wines and a fresh and captivating rosé.

At the same time 1500 centenary olive trees give rise to an Extra Virgin Olive Oil of typical Tuscan characteristics, with a fruity and spicy taste.

Finally, woods and gardens surround the farmhouse and make PietraNova a corner of quiet and relax in one of the most beautiful areas of the Tuscan countryside.



Casa al piano

Bolgheri Rosso DOC

Nome del vino:

Casa al Piano

Denominazione:

Bolgheri Rosso DOC

Uvaggio:

Merlot, Cabernet Sauvignon

Zona di Produzione:

Castagneto Carducci
(area di produzione
Bolgheri DOC)

Clima:

clima mediterraneo,
microclima caratterizzato
dalla vicinanza del mare
e della protezione a est
delle colline Metallifere,
da inverni miti, estati calde,
asciutte e ventilate
grazie alle brezze marine

Terreno:

terreni sciolti, profondi,
ghiaiosi e ben drenati

Densità di impianto:

5.500 ceppi per ettaro
allevati a cordone speronato
e guyot

Età media delle viti:

impianti del 2000

Resa per ettaro:

65 q/ha

Vinificazione:

vendemmia manuale
e selezione dei grappoli.
Fermentazione alcolica
in vasche di acciaio inox
a temperatura controllata
(T° = 28°C).
Fermentazione malolattica
nelle stesse vasche

Affinamento:

in vasche di acciaio inox
e in bottiglia

Produzione:

75 cl
Magnum, 150 cl
Doppia Magnum, 300 cl

Wine name:

Casa al Piano

Appellation:

Bolgheri Rosso DOC

Grapes:

Merlot, Cabernet Sauvignon

Production zone:

Castagneto Carducci
(Bolgheri DOC
production area)

Climate:

Mediterranean climate,
microclimate characterized
by the proximity
of the sea and shielded
by the Metalliferous Hills,
mild winters, hot and dry
summers, ventilated
by the sea breeze

Soil:

loose, deep, gravelly
and well drained soil

Plant density:

5.500 vines per hectare
using Guyot and single cordon
spur training systems

Average age of the vines:

plantings of the year 2000

Yield per hectare:

65 q/ha

Vinification:

grape selection
during manual harvest.
The alcoholic fermentation
takes place in temperature
controlled stainless steel tanks.
(T°=28°C).
The malolactic fermentation
takes place in the same tanks

Aging:

in stainless steel tanks
and in bottle

Production:

75 cl
Magnum, 150 cl
Double Magnum, 300 cl



1698

PIETRA NOVA

Bolgheri Rosso DOC

Nome del vino:

PietraNova1698

Denominazione:

Bolgheri Rosso DOC

Uvaggio:

Cabernet Sauvignon, Merlot

Zona di Produzione:

Castagneto Carducci
(area di produzione
Bolgheri DOC)

Clima:

clima mediterraneo,
microclima caratterizzato
dalla vicinanza del mare
e della protezione a est
delle colline Metallifere,
da inverni miti, estati calde,
asciutte e ventilate
grazie alle brezze marine

Terreno:

terreni sciolti, profondi,
ghiaiosi e ben drenati

Densità di impianto:

5.500 ceppi per ettaro
allevati a cordone speronato
e guyot

Età media delle viti:

impianti del 2000

Resa per ettaro:

60 q/ha

Vinificazione:

vendemmia manuale
e selezione dei grappoli.
Fermentazione alcolica
in vasche di acciaio inox
a temperatura controllata
(T° = 28°C).
Fermentazione malolattica
nelle stesse vasche

Affinamento:

12 mesi in barrique
di rovere francese
di 3° e 4° passaggio
e 12 mesi in bottiglia

Produzione:

75 cl
Magnum, 150 cl
Doppia Magnum, 300 cl

Wine name:

PietraNova1698

Appellation:

Bolgheri Rosso DOC

Grapes:

Cabernet Sauvignon, Merlot

Production zone:

Castagneto Carducci
(Bolgheri DOC
production area)

Climate:

Mediterranean climate,
microclimate characterized
by the proximity
of the sea and shielded
by the Metalliferous Hills,
mild winters, hot and dry
summers, ventilated
by the sea breeze

Soil:

loose, deep, gravelly
and well drained soil

Plant density:

5.500 vines per hectare
using Guyot and single cordon
spur training systems

Average age of the vines:

plantings of the year 2000

Yield per hectare:

60 q/ha

Vinification:

grape selection
during manual harvest.
The alcoholic fermentation
takes place in temperature
controlled stainless steel tanks.
(T°=28°C).
The malolactic fermentation
takes place in the same tanks

Aging:

12 months in French oak barrels
of 3rd and 4th fill
and 12 months in bottle

Production:

75 cl
Magnum, 150 cl
Double Magnum, 300 cl



Renzo

Bolgheri Superiore DOC

Nome del vino:

Renzo

Denominazione:

Bolgheri Superiore DOC

Uvaggio:

Cabernet Sauvignon

Zona di Produzione:

Castagneto Carducci
(area di produzione
Bolgheri DOC)

Clima:

clima mediterraneo,
microclima caratterizzato
dalla vicinanza del mare
e della protezione a est
delle colline Metallifere,
da inverni miti, estati calde,
asciutte e ventilate
grazie alle brezze marine

Terreno:

terreni sciolti, profondi,
ghiaiosi e ben drenati

Densità di impianto:

5.500 ceppi per ettaro
allevati a cordone speronato
e guyot

Età media delle viti:

impianti del 2000

Resa per ettaro:

55 q/ha

Vinificazione:

vendemmia manuale
e selezione dei grappoli.
Fermentazione alcolica
in vasche di acciaio inox
a temperatura controllata
(T° = 28°C).
Fermentazione malolattica
in barrique di rovere francese
di 1° e 2° passaggio

Affinamento:

18 mesi in barrique
di rovere francese
di 1° e 2° passaggio
e 12 mesi in bottiglia

Produzione:

75 cl
Magnum, 150 cl
Doppia Magnum, 300 cl

Wine name:

Renzo

Appellation:

Bolgheri Superiore DOC

Grapes:

Cabernet Sauvignon

Production zone:

Castagneto Carducci
(Bolgheri DOC
production area)

Climate:

Mediterranean climate,
microclimate characterized
by the proximity
of the sea and shielded
by the Metalliferous Hills
mild winters, hot and dry
summers, ventilated
by the sea breeze

Soil:

loose, deep, gravelly
and well drained soil

Plant density:

5.500 vines per hectare
using Guyot and single cordon
spur training systems

Average age of the vines:

plantings of the year 2000

Yield per hectare:

55 q/ha

Vinification:

grape selection
during manual harvest.
The alcoholic fermentation
takes place in temperature
controlled stainless steel tanks.
(T°=28°C).
The malolactic fermentation
takes place in French oak barrels
of 1st and 2nd fill

Aging:

18 months in French oak barrels
of 1st and 2nd fill
and 12 months in bottle

Production:

75 cl
Magnum, 150 cl
Double Magnum, 300 cl



LIBORIO

Bolgheri Superiore DOC

Nome del vino:

Liborio

Denominazione:

Bolgheri Superiore DOC

Uvaggio:

Merlot

Zona di Produzione:

Castagneto Carducci
(area di produzione
Bolgheri DOC)

Clima:

clima mediterraneo,
microclima caratterizzato
dalla vicinanza del mare
e della protezione a est
delle colline Metallifere,
da inverni miti, estati calde,
asciutte e ventilate
grazie alle brezze marine

Terreno:

terreni sciolti, profondi,
ghiaiosi e ben drenati

Densità di impianto:

5.500 ceppi per ettaro
allevati a cordone speronato
e guyot

Età media delle viti:

impianti del 2000

Resa per ettaro:

50 q/ha

Vinificazione:

vendemmia manuale
e accurata cernita dei grappoli.
Fermentazione alcolica
in vasche di acciaio inox
a temperatura controllata
(T° = 28°C).
Fermentazione malolattica
in barrique di rovere francese
di 1° passaggio e 12 mesi
in bottiglia

Affinamento:

18 mesi in barrique
di rovere francese
di 1° passaggio e 12 mesi
in bottiglia

Produzione:

75 cl
Magnum, 150 cl

Wine name:

Liborio

Appellation:

Bolgheri Superiore DOC

Grapes:

Merlot

Production zone:

Castagneto Carducci
(Bolgheri DOC
production area)

Climate:

Mediterranean climate,
microclimate characterized
by the proximity
of the sea and shielded
by the Metalliferous Hills,
mild winters, hot and dry
summers, ventilated
by the sea breeze

Soil:

loose, deep, gravelly
and well drained soil

Plant density:

5.500 vines per hectare
using Guyot and single cordon
spur training systems

Average age of the vines:

plantings of the year 2000

Yield per hectare:

50 q/ha

Vinification:

careful selection during
manual harvest.
The alcoholic fermentation
takes place in stain steel tanks
with controlled temperature
(T°=28°C).
The malolactic fermentation
take place in French oak barrels
of 1st fill and 12 months
in bottle

Aging:

18 months in French oak barrels
of 1st fill and 12 months
in bottle

Production:

75 cl
Magnum, 150 cl



3 file

Bolgheri Rosato DOC

Nome del vino:

3 File

Denominazione:

Bolgheri Rosato DOC

Uvaggio:

Merlot, Cabernet Sauvignon

Zona di Produzione:

Castagneto Carducci
(area di produzione
Bolgheri DOC)

Clima:

clima mediterraneo,
microclima caratterizzato
dalla vicinanza del mare
e della protezione a est
delle colline Metallifere,
da inverni miti, estati calde,
asciutte e ventilate
grazie alle brezze marine

Terreno:

terreni sciolti, profondi,
ghiaiosi e ben drenati

Densità di impianto:

5.500 ceppi per ettaro
allevati a cordone e guyot

Età media delle viti:

impianti del 2000

Resa per ettaro:

65 q/ha

Vinificazione:

selezione dei grappoli
e raccolta manuale.
Diraspigiatura e breve
macerazione delle bucce
con il mosto.
Pressatura soffice
e fermentazione alcolica
in vasche di acciaio inox
a temperatura controllata
(T° = 19°C)

Affinamento:

in vasche di acciaio inox

Produzione:

75 cl

Wine name:

3 File

Appellation:

Bolgheri Rosato DOC

Grapes:

Merlot, Cabernet Sauvignon

Production zone:

Castagneto Carducci
(Bolgheri DOC
production area)

Climate:

Mediterranean climate,
microclimate characterized
by the proximity
of the sea and shielded
by the Metalliferous Hills,
mild winters, hot and dry
summers, ventilated
by the sea breeze

Soil:

loose, deep, gravelly
and well drained soil

Plant density:

5.500 vines per hectare
using Guyot and single cordon
spur training systems

Average age of the vines:

planting of the year 2000

Yield per hectare:

65 q/ha

Vinification:

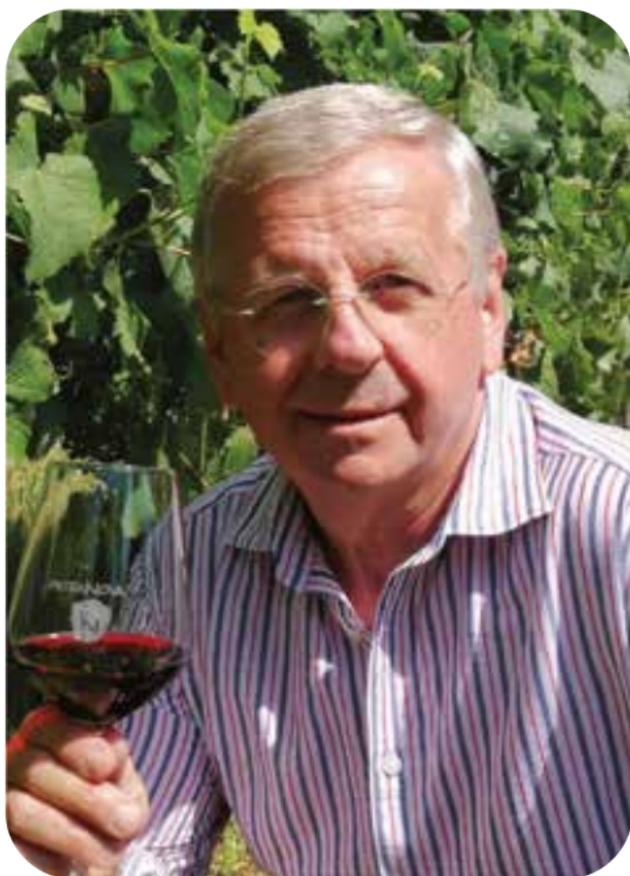
grape selection
during manual harvest.
Crushing, destemming
and short skin contact.
Soft pressing.
The alcoholic fermentation
takes place in temperature
-controlled stainless steel tanks
(T° = 19°C)

Aging:

in stainless steel tanks

Production:

75 cl



Franco Pravettoni

Proprietario PietraNova / *PietraNova* owner

Società Agricola Tringali-Casanuova srl

Vino Olio Agriturismo:

Località Casa al Piano, 68 - 57022 Castagneto Carducci (LI)

+39 0565774101

pietra-nova.com

info@pietra-nova.com

casaalpiano.com

info@casaalpiano.com