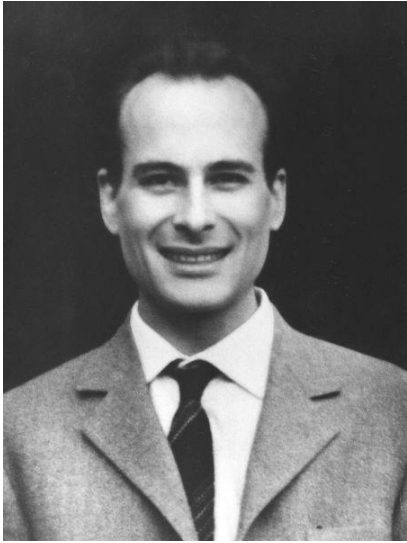


La Cooperativa Loppiano I ed i suoi prodotti



Firenze 30/06/17

Loppiano





PULSE





1
Maggio
2017



Loppiano



IL movimento dei Focolari

- **Movimento dei focolari** o **Opera di Maria** è un movimento laico nato nella Chiesa cattolica che ha come fine la realizzazione dell'unità tra le persone, come richiesto da Gesù. Ne consegue una precisa vocazione ecumenica oltre che al dialogo in altri settori della cultura.
- **Nel 1956 cominciò la diffusione in Europa**, nel 1958 in America Latina, nel 1961 nell'America del Nord. Il 1963 fu la volta dell'Africa, il 1966 dell'Asia, il 1967 dell'Australia.
- **Oggi il Movimento dei Focolari** è presente in 182 Paesi, conta circa due milioni di aderenti e simpatizzanti in prevalenza cattolici, ma non solo. Ne fanno parte a vario titolo migliaia di cristiani di 350 Chiese e comunità ecclesiali; molti seguaci di varie religioni, tra cui ebrei, musulmani, buddisti, induisti, sikh... e persone di convinzioni non religiose.
- **Il nucleo centrale del Movimento è costituito da oltre 140 mila animatori delle diverse diramazioni.**

La storia della cooperativa Loppiano I

Il 9 Maggio 1973 viene costituita la **Cooperativa Loppiano Prima** , che nasce per offrire una testimonianza di Vangelo vissuto attraverso un'esperienza di lavoro concreto.

Senza alcuna sicurezza di lavoro e di casa, i primi pionieri trasferiti dal bergamasco , cominciarono a ristrutturare alcuni casolari e, con sacrifici e duro lavoro, iniziarono la costruzione della cittadella e la coltivazione dei terreni circostanti.

Si trattava d'incarnare nel lavoro concreto di ogni giorno la spiritualità del Movimento e di mantenere il rispetto nei confronti della natura e di conseguenza per l'uomo. Di conseguenza, in questi anni non sono mai stati usati prodotti di sintesi su tutte le coltivazioni, facendo tesoro invece dei processi fisici, conseguendo l'ottenimento della certificazione biologica su tutti i terreni.

























Situazione soci Italia

n. Soci 4.066

Comuni di residenza
1.231

Presenti in tutte le regioni
e le province





GRAFFA





Chianti Riserva Bio d.o.c.g. annata 2013



Bottiglia millesimata ottenuto dalla vinificazione delle uve di Loppiano, coltivate solo con concimi organici
Ottenuto da uva biologiche selezionate di Sangiovese 80%, Merlot 10% e Cabernet 10%
Composizione del terreno: argilloso con forte presenza di roccia
Sistema di allevamento: cordone speronato
Colore: rosso rubino carico, con riflessi tendenti al granato nell'invecchiamento
Vinificazione: vendemmia manuale, selezionando accuratamente i grappoli più maturi
Affinamento: 18 mesi in barrique di rovere e 7 mesi in bottiglia in cantina sotterranea adatta alla maturazione che tale vino richiede
Profumo: ampio, etereo, persistente, con note di frutta matura
Sapore: asciutto, di grande spessore ed eleganza, con sapori rotondi
Titolo alcolometrico: 13 %

Chianti d.o.c.g. Bio annata 2015

Vino chianti di profumo intensamente vinoso ha un sapore armonico leggermente tannico e col tempo diviene morbido e vellutato.

Ottenuto da uve di Sangiovese, Malvasia e Canaiolo Nero con l'aggiunta di vitigni complementari di Colorino.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Colore: rosso rubino, tendente al granato nell'invecchiamento.

Profumo: caratteristico, intensamente vinoso

Sapore: armonico, asciutto, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido e vellutato

Titolo alcolometrico: 13,00 %



**MIGLIOR VINO
QUALITÀ
PREZZO
PREMIATO**

festAmbiente

IL NOSTRO CHIANTI DOCG BIOLOGICO
È STATO SELEZIONATO TRA LE MIGLIORI ECCELLENZE ITALIANE
E VERRÀ PREMIATO DA LEGAMBIENTE
DURANTE LA RASSEGNA 2016 DI FESTAMBIENTE,
NELLA CATEGORIA "MIGLIORE PREZZO-QUALITÀ"

LUNEDÌ 8 AGOSTO 2016, ALLE ORE 21.00
FESTAMBIENTE, RISPESCIA, GROSSETO

ALLA PRESENZA DI PRODUTTORI, ESPERTI DEL SETTORE,
GIORNALISTI E AUTORITÀ.

**FATTORIA
LOPPIANO**



Eletto” Vino Bianco Toscano Bio I.G.T. annata 2015

Vitigno: Trebbiano Toscano, Malvasia del Chianti, Chardonnay Sistema di allevamento: cordone speronato

Colore: giallo paglierino intenso

Vinificazione: vendemmia manuale, seguendo la curva di maturazione, pressatura rigorosamente soffice dei grappoli. La fermentazione del mosto, senza vinacce, avviene a temperatura controllata

Profumo: di bouquet fine e caratteristico

Sapore: secco ed equilibrato

Titolo alcolometro: 12 %

“Magnificat” vino Bianco Chardonnay Biologico annata 2014

Magnificat” è il nome che la Fattoria Loppiano ha dato al suo ultimo gioiello in onore del 50° Anniversario di Loppiano. Loppiano è il luogo dove rispetto, uguaglianza e solidarietà sono un modello di vita concreto, modello a cui si ispira, nel suo piccolo, anche la nostra azienda! Questo pregiato vino biologico, in produzione limitata, è ottenuto da un uvaggio di Chardonnay in purezza, affinato per sei mesi in barrique di rovere nelle cantine dell’azienda. 13%vol





“Terraio” Rosso Toscano Bio i.g.t. 2015

Vino vivace dal colore rosso rubino brillante,
l’odore va dal vinoso al fruttato, fragrante,
fresco e delicato dal sapore vivace ed armonico

Vitigno: Sangiovese

Vendemmia: Manuale

Colore: rosso rubino, vivace e brillante

Sapore: armonico

Titolo alcolometro: 12,5 %



“Grappa Loppiano” Biologica di vinaccia del Chianti

Distillata dalle vinacce
biologiche del Chianti della
Fattoria Loppiano
Titolo alcolometro: 40 % vol
Peso: 50 cl





Vinsanto d.o.c. Biologico della Fattoria Loppiano

Vino da dessert particolarmente apprezzato con torte e pasticceria secca ha colore dal giallo dorato all'ambro, ha profumo etereo, intenso e caratteristico e sapore caldo vellutato e rotondo. Viene ottenuto da uva appassita su graticci da settembre a gennaio invecchiata in caratelli di legno per circa 3 anni

Vitigni: Malvasia del Chianti e
Trebiano Toscano

Tasso alcolometro: 15%

Peso: 50 cl

