



VIRGINIO®

Cantina Sociale Colli Fiorentini

Soc.Agricola Coop.



Via Nuova del Virginio, 34 – 50025 MONTESPERTOLI (FI) - Tel.0571/659127 Fax 0571/659996
Frantoio: Via Nuova del Virginio, 13 – 50025 MONTESPERTOLI (FI) - Tel. e Fax 0571/608538
Reg.Soc.21713 – Reg.Prefett.Coop.N.70 - Sez.Agricola C.C.I.A.A. Firenze 239398 – Cod.Fiscale e P.IVA 00890170483 – M.959901
Iscrizione Albo Nazionale Coop.ve a Mutualità Prevalente nr.A132368 del 25/03/2005
Sito Web: www.colliflorentini.it e-mail: info@colliflorentini.it

CONVOCAZIONE ASSEMBLEA

E' indetta l'Assemblea Ordinaria dei soci della Cantina Sociale Colli Fiorentini sac, in prima convocazione per il 05.09.2025 alle ore 08,00 presso la sede sociale, ed in seconda convocazione:

SABATO 6 Settembre 2025 alle ore 15.00

presso la sede sociale in Via Nuova del Virginio 34, Montespertoli (FI) per discutere e deliberare sul seguente:

ORDINE DEL GIORNO

- 1) Apertura della cantina e programma di vendemmia 2025;**
- 2) Campagna Olearia 2025-2026;**

Il 2° acconto sarà erogato ai soci conferenti a far data dal 18 settembre, l' ammontare dello stesso è stato deciso dal C.D.A. in relazione alla difficile situazione che sta attraversando il ns. comparto, ma sempre nell'ottica di dare il più possibile ai soci. Mediamente saranno pagati € 15,00/q.le per un importo di 2,2 milioni. Complessivamente saranno stati erogati € 29,00/q.le ca. per un totale di € 4,4 milioni. Il bilancio provvisorio al 30/06/2025 ci dà una liquidazione delle uve che arretra del 16% rispetto alla stessa data dello scorso anno.

Ci preme sottolineare che, grazie alle vendite eseguite con il marchio Castelli del Grevepesa il fatturato al 31/07/2025 cresce del 1,26% a € 12.463.000,00 ed al 15/08/2025 pari ad € 13.060.000,00; il risultato è stato pesantemente influenzato dai "dazi" minacciati e poi introdotti negli USA che ci hanno fatto perdere percentuali importanti di vendite. Rileviamo altresì che l'abbondante produzione 2024 non ha trovato compratori disposti ad approvvigionarsi presso la ns. Cantina, trovando dai privati prezzi più concorrenziali. Ciò ha determinato un consistente aumento delle giacenze, che tuttavia non ci impediscono di affrontare la vendemmia in tutta tranquillità.

Il Consiglio a norma di Statuto indicherà in Assemblea di pre-vendemmia i premi di massima che saranno riconosciuti alle varie tipologie di uve, gli importi potranno comunque essere variati in sede di consuntivo in base all'andamento commerciale dei vini ottenuti.

L'esperienza delle precedenti vendemmie ci impone di regolare l'afflusso delle uve, prevedendo alcuni giorni di chiusura, potendo così migliorare la selezione qualitativa dei conferimenti.

In Assemblea analizzeremo quanto esposto, richiamiamo altresì la responsabilità dei soci affinché, **soprattutto coloro che usano vendemmiatrici contattino la cantina per prenotare la quantità massima conferibile giornalmente, fissata dal C.D.A. in 400 qli., superata la quale verrà applicata una penalizzazione che diminuirà il valore di quanto eccede il conferimento previsto.**

Ricordiamo a tutti i soci che dal 30.06.1999 è operativo il manuale di autocontrollo (HACCP) e pertanto anche i conferimenti devono essere accompagnati dall'apposito manuale relativo alla fase di trasporto e dal protocollo di igiene.

Da questa vendemmia è **obbligatorio**, per poter conferire le uve, compilare la dichiarazione che troverete allegata alla presente nella quale fra l'altro dovrà essere annotato l'ultimo trattamento effettuato e registrato nel quaderno con il proprio codice.

Anche nella vendemmia 2025, nei due siti di raccolta saranno operativi i FOSS che, dall'analisi di ogni carrello conferito, determineranno in modo inequivocabile le caratteristiche delle uve, mettendo in evidenza eventuali difetti, in particolare il marciume presente.

Il risultato dell'esame sarà disponibile per il socio non all'istante, come la gradazione zuccherina, ma successivamente in elaborato che, naturalmente influenzerà la liquidazione; avvertiamo che i campioni prelevati dai carrelli, potranno essere inviati ad un laboratorio di analisi per la ricerca dei principi attivi che sono stati utilizzati con i trattamenti antiparassitari (raccomandiamo di rispettare i tempi di carenza).

Si ricorda a tutti i soci parziali di rispettare le percentuali di conferimento medio a suo tempo comunicate con lettera; chi non le rispetterà incorrerà nelle sanzioni previste dallo Statuto Sociale; **eventuali aumenti, nuovi contratti o variazioni dovranno essere comunicati alla Cantina per un rapido aggiornamento dei vostri dati produttivi.**

Il programma della vendemmia sarà a disposizione dei soci dopo l'Assemblea presso i locali della stessa Cantina, del centro di raccolta in Gambassi Terme e sul sito internet www.colliflorentini.it.

I soci che hanno presentato domanda sull'OCM promozione 2025 non potranno estirpare i vigneti prima del 5 novembre p.v.; pena la perdita del contributo richiesto e pertanto non sussiste la necessità di vendemmiare anticipatamente tali uve. Comunque siamo a disposizione per risolvere eventuali necessità aziendali.

Informiamo altresì fin d'ora, che per le uve bianche a maturazione precoce e per le basi spumante, la cantina è in grado di farle raccogliere appena pronte previo campionamento.

Per coloro che utilizzano la vendemmiatrice, la Cooperativa mette a disposizione un apposito prodotto per limitare i danni da trasporto e da ossidazione. Lo stesso dovrà essere ritirato dal socio.

Il conferimento delle uve biologiche sia Igt che Chianti, potrà avvenire sia presso la Cantina che al centro di Gambassi Terme.

I soci in possesso di uve Merlot, Cabernet, Syrah, Colorino, Ancellotta ecc.. sono invitati a comunicarlo alla Cooperativa il giorno dell'assemblea.

I soci, che conferiscono tali uve al centro di raccolta di Gambassi, avranno una linea di scarico dedicata. Come già applicato nella vendemmia 2024 le uve vendemmiate a macchina riceveranno in automatico alla pesa la percentuale del raspo mancante stimata quest'anno nel 4% del peso. Per compensare tale norma la cantina utilizzerà un premio per le uve raccolte in modo manuale.

Rammentiamo che la cantina ha deciso che saranno raccolte in cassette per l'appassimento uve rosse chianti e vin santo fino a 200 q.li, che riceveranno un premio significativo nell'ordine del 25% in più della liquidazione delle uve definitiva; chi può farle è invitato a prenotarsi e vorremmo suddividere il quantitativo con più soci.

Quest'anno, il Consorzio Chianti ha ridotto i quantitativi rivendicabili così come segue:

- **Vigneti sopra i 4100 ceppi: Chianti Qli 88 + supero Igt Qli 22 + supero Tavola Qli 22 = Tot.Qli 132**
- **Vigneti da 3000 a 4099 ceppi: Chianti Qli 72 + supero Igt Qli 18 + supero Tavola Qli 18 = Tot.Qli 108**
- **Vigneti sotto i 3000 ceppi: Chianti 2,88 kg/ceppo + supero Igt kg/ceppo 0,72 + supero Tavola kg/ceppo 0,72 = Tot.kg/ceppo 4,32**

Anche il Consorzio del Chianti Classico ha ridotto i quantitativi rivendicabili da q.li 75/ha. a q.li 65/ha., con la possibilità per chi ha prodotto del vino dell'annata 2024 e lo ha ancora giacente di poterlo declassare e produrre e conferire i 75 q.li di uve 2025.

- **Come sempre i soci riceveranno i quantitativi di uva che potranno conferire divisi per denominazione, salvo variazioni dell'ultimo momento non di nostra conoscenza.**

I soci ex Castelli del Grevepesa conferiranno le proprie uve presso lo stabilimento di San Casciano, cercando di restringere in un lasso di tempo più stretto le consegne; considerando che la vinificazione avverrà prevalentemente presso la Cantina di Montespertoli con il trasporto del diraspato. I soci sono stati informati, con una riunione in loco, in data 17 luglio. In cantina verranno seguite le indicazioni di Stefano Mosele.

La stessa modalità con la quale si ricevono le uve anche da Cenaia, in cui è prevista la raccolta nei giorni 3-4-5 settembre.

In Cantina presso la sede si potranno conferire nei giorni 3-4-5 settembre previo accordo con la Cooperativa, potranno essere raccolte le uve per problematiche specifiche.

Si ricorda che per programmare con accuratezza il calendario di vendemmia è utile che i soci ci facciano avere in cantina le campionature delle uve più significative dei propri vigneti.

L'applicazione del registro telematico, che prevede l'invio dettagliato dei conferimenti suddivisi per socio al portale Sian, impone una gestione corretta del proprio fascicolo aziendale e soprattutto dello schedario viticolo; forniremo in assemblea ulteriori dettagli e le problematiche che ne conseguono.

Si ricorda alle aziende a controllo da parte di T.C.A. e Valoritalia, di fornirci tempestivamente copia del verbale e di rivolgersi ai tecnici o alle proprie Organizzazioni di categoria, per le eventuali modifiche allo schedario viticolo (le eventuali contestazioni al verbale possono essere inoltrate entro 15 gg).

Per quanto riguarda il settore olio ricordiamo a tutti i produttori interessati all'I.G.P. Toscana che devono comunicare le produzioni presunte per l'annata in corso entro il 30.09.2025, nonché pagare tramite apposito bollettino la quota d'iscrizione al Consorzio.

In sede assembleare saranno resi noti i risultati della passata campagna olivicola.

Verranno inoltre fornite previsioni sul costo di frangitura della prossima campagna 2025/26; saranno comunicate con apposita circolare, prima dell'apertura del frantoio, le modalità per la consegna delle olive e per il conferimento dell'olio.

Troverete inoltre sul sito della cantina e allegato a questa comunicazione l'informativa resa ai soci per il trattamento dei dati personali che li riguardano PRIVACY.

Rammentiamo a tutti i soci di segnalare l'esigenza di effettuare corsi presso la cantina di : patentini per la guida dei trattori, uso antiparassitari, sicurezza ecc..

Vogliamo sollecitare ancora una volta gli agriturismi e le strutture commerciali dei ns. soci a rifornirsi presso la cooperativa dei ns. vini e spumanti che abbiamo prodotto; a questi soggetti è riservato un listino particolarmente scontato.

Nel ringraziarvi per l'attenzione colgo l'occasione per porgere Distinti Saluti.

MONTESPERTOLI, lì 25.08.2025

IL PRESIDENTE
Fabrizio Ferretti
(Firmato sull'originale)

P.S. Allegato da restituire tassativamente