



Azienda Agricola Alberto Bocelli

via Volterrana 57 Lajatico (PI)

Tel +39 0587 643027 - Fax +39 0587 643027

L'azienda Bocelli è in vita da tre generazioni. La famiglia di origini contadine lavorava sui terreni del Principe Corsini; di padre in figlio, a piccoli passi, riuscì ad acquistare un piccolo podere e pian piano la proprietà venne allargandosi. Attualmente l'azienda ha una superficie di circa 120 ettari, solo in minima parte boscate, in cui vengono coltivati cereali, in rotazione con foraggiere e, soprattutto, viti e olivi. Nel 2000 Alberto, assieme al fratello Andrea, ha pianificato lo sviluppo del settore vitivinicolo.



“...Quando torno a casa dai miei lunghi viaggi di lavoro e di prolungate privazioni, la bottiglia di vino della mia terra, posata lì, al centro del tavolo, mi da una gioia che ha pochi eguali.....Tra quei filari, a quella tavola, dove tante volte ho bevuto quel vino in compagnia di mio padre, di Alberto, mio fratello, della mamma e di tutti i miei cari, troverò sempre uno scampolo di pace e di serenità. Anche quando la mia voce sarà ormai stanca, in quella casa troverò in ogni momento il conforto di una bottiglia, che racchiude in sé tutti i profumi e gl'incantesimi della mia terra e racconta la storia di tante famiglie, l'avvicinarsi silenzioso, ordinato, fatale di tante vite umane; storie di grandi fatiche e tribolazioni, storie accomunate da un amore grande per la terra e per la vita di campagna...
E poi, ne sono certo, là troverò la compagnia degli amici di sempre, coi quali brindare alla vita, ricordando, se mai ce ne fosse bisogno, ch'essa è pur sempre un dono.”Andrea Bocelli

L'azienda produce oltre al vino, la grappa, olio extra-vergine di oliva (ottenuto unicamente da olive delle colline pisane, raccolte manualmente tra novembre e dicembre e molite entro 24 ore, unicamente mediante procedimenti meccanici a bassa temperatura per mantenere intatte la qualità e i valori nutritivi) e miele di acacia e millefiori (prodotti dalle arnie presenti in azienda e quindi di ottima qualità e limitata quantità).



Il punto vendita (in Via Volterrana, 37 - Loc. La Sterza) è aperto dal lunedì al venerdì con orario 9.30-12.30 15.30-18.30. Su prenotazione e per gruppi di almeno 10/20 persone, è possibile organizzare delle degustazioni guidate di tutti i prodotti aziendali al costo di euro 20 + IVA a persona (questo anche il sabato per gruppi di almeno 20 persone).

Le degustazioni prevedono l'assaggio di tutti i vini, dell'olio extravergine di oliva, del miele e della grappa accompagnati da salumi, crostini e formaggi.
Per info: 333/4443531.



Alberto Bocelli farm

Volterrana street 57 Lajatico (PI)

Tel +39 0587 643027 - Fax +39 0587 643027



Bocelli run third-generation family farm. The Bocelli family, of peasant origin, worked on the Prince Corsini's territories; from father to son, after short time, they could buy a little holding and little by little the property grew up. Today the company has a surface of about 120 hectares where a little area is a woodland, where cereals, in forage rotation and, most of all, vines and olive trees are cultivated. In 2000 Alberto and his brother Andrea, planned the development of the wine – growing and production sector.

“... When I return home from my long work trips away, with their prolonged privations, a bottle of wine from my land, placed there, in the centre of the table, gives almost unparalleled joy. I will always find peace and serenity amongst the rows of vines, at that table where I drank our wine in the company of my father so many times, with Alberto, my brother, my mother and all those dear to me. Even when my voice is tired, in that house and at any time, I will find the comfort of a bottle which holds all the fragrances and enchantments of my land, and tells of the lives of so many families, the quiet, orderly, fatal alternation of human lives; stories of immense effort and suffering, stories united by great love for the earth and for life in the countryside... And there, I am certain, I will also find the company of my good friends, with whom I will toast life remembering, if ever there were the need, that it is and always will be, a great life.” Andrea Bocelli.



The farm besides wine, produces grappa, extra – virgin olive oil (obtained using only olives from the hills of Pisa, picked by hand between November and December and pressed within 24 hours, only with mechanical courses in low temperatures to keep intact the quality and the nutritive values), the acacia and millefiori ("thousand flowers", made from flower essences) honey (produced in the hive which are in Bocelli holding, so of excellent quality but limited quantity). The point of sale (in Volterrana street n 57 – place La Sterza) is open from Monday to Friday with time slots 9,30 - 12,30 15,30 – 18,30. On reservation and for groups of 10/20 people Bocelli family can organize some guided tasting of all the products of the farm. It costs 20 € + VAT per person (same price also the Saturday for 20 person group). The guided tour predict the tasting of all the wines, of the extra – virgin olive oil, of the honey and of the grappa with cold cuts, crostini and cheese. For Information: 333/4443531