



Fattoria Uccelliera di Ezio Bulleri
Via Roncione 9 –56042 Crespina-Lorenzana (PI)
(ex Via Provinciale Cucigliana-Lorenzana 1)
Tel. 050-662747 fax 050 662663



info@uccelliera.com

www.uccelliera.com

Il grande amore per il territorio, la passione per le attività legate alla vita in campagna, la gioia del vivere vicino ai boschi e a contatto con i ritmi naturali della terra sono alcune delle caratteristiche che accomunano i viticoltori pisani e li tengono strettamente ancorati - spesso di generazione in generazione - al territorio di cui si prendono cura. Una relazione virtuosa tra uomo e natura capace di produrre frutti preziosi. È da questo legame originario con la terra che *Antonio Bulleri e Maria Elena Poggianti* hanno fondato agli inizi degli *anni '60* la Fattoria Uccelliera.

Il nome dell'azienda è legato a un toponimo medievale che segnala la presenza su una delle colline di un'antica *uccellanda*, ossia uno spazio in cui erano posizionate in forma circolare, attorno ad alberi ad alto fusto, delle reti verticali con lo specifico scopo di catturare vivi i volatili di passaggio. Nella zona infatti sono numerosi i passaggi di migrazione di una grande quantità di uccelli: tortore, tordi, storni, cuculi, colombacci, poiane, ghiandaie e molti altri.

La Fattoria Uccelliera si estende in un ampio territorio collinare, a cavallo tra il Comune di Fauglia e quello di Crespina Lorenzana, la cui composizione è molto varia, prevalentemente tufacea e silicea, con zone argillose di limitata estensione. La formazione geologica è riferibile al quaternario inferiore e medio (circa 1.000.000 di anni fa) prima la zona era coperta dal mare. Siamo ad un'altitudine compresa tra 80 e 200 metri sul livello del mare, con fondovalle molto freschi e collinette intercalate da boschi naturali, i famosi "poggi" in cui si alternano a vigneti ed oliveti centenari, boschi di alto fusto, pioppete e spazi a seminativo destinati principalmente a mettere a disposizione della fauna locale un ambiente naturale, ricco di cibo e ripari.

All'inizio del secolo vivevano sul territorio dell'azienda non meno di dieci famiglie in altrettanti poderi a conduzione mezzadrile e molte erano le storie che si raccontavano, la sera o nelle giornate piovose, spesso antiche leggende con chissà quale fondo di verità, alcune delle quali si sono tramandate fino a noi. Una delle più interessanti narra che i fiori, le piante e i frutti dei colli dell'Uccelliera, del Cuculaccio, del Fico, del Castellaccio, della Ginepraia e della Pietra - le colline di cui si compone l'azienda - siano intrisi di uno straordinario potere vitale ed energetico, nonché afrodisiaco, per cui le persone e gli animali che se ne cibano ne vengono travolti ed ottengono straordinari benefici. La vicina località di Tripalle, a cui nella tradizione si legano particolari attributi di virilità, non fa che confermare la rigogliosità e la potenza creatrice dell'area.

Così spiegavano un tempo la considerevole presenza in azienda di selvatici di ogni tipo che prediligono questi terreni in maniera molto evidente; così possiamo spiegare oggi la passione che si prova nell'assaporare il vino, l'olio, il miele e gli altri frutti e semi che i colli della Fattoria Uccelliera mettono a disposizione.

Anni fa furono rinvenuti in azienda frammenti di un'antica pietra raffigurante un blasone costituito da tre palle e tre uccelli, disposti a triangolo alterno su uno scudo di foggia

rettangolare a due colori. Da qui è nato il logo aziendale che esemplifica perfettamente le radici storiche e concettuali di questo fertilissimo territorio.

Il vino spicca tra i prodotti aziendali, nella sua capacità di riflettere chiaramente e distintamente i terroir da cui proviene. La cura e l'attenzione per il vigneto proseguono dalla vendemmia alla vendemmia successiva, che da sempre è manuale e consente, con l'attenta selezione delle uve, la riduzione al minimo degli interventi in cantina. Il rispetto della materia prima, il controllo delle temperature di fermentazione e del tempo di contatto con le bucce in funzione della maturazione delle uve e dell'anno di produzione, rendono l'alta qualità delle uve nel prodotto finito: vini precisi ed eleganti con sorprendente mineralità e ottima capacità di invecchiamento.

Oggi, con *Ezio Bulleri*, sono attive tre generazioni di una grande famiglia in cui ognuno si dedica al suo ruolo e tutti partecipano alle decisioni strategiche. Alle attività della produzione e della cantina si affiancano quelle dell'ospitalità: alcuni casali, immersi in un ambiente incontaminato, sono stati restaurati utilizzando per lo più materiali antichi per mantenere le caratteristiche storiche e architettoniche che caratterizzano la Toscana e far sì che gli immobili possano fondersi armoniosamente con il paesaggio, dando una piacevole sensazione di pace e serenità.

Per saperne di più sull'azienda visita il sito www.uccelliera.com

Entrata dell'antica tinaia (1860)





Antica Tinaia Interno



Antica Tinaia Interno





Salone Degustazioni gruppi (50 posti)



Insegna della cantina



Fonte della Madonna



Pergolato per arrivare alla Tinaia



Uve Sangiovese Vigneto "Poggio alla Pietra" (1998)



Vigneti "Uccelliera" (2003) e "Montalto" (2004)



Operazioni di potatura sul vigneto "Reggipetto" (2016)

Benedetta in escursione al vigneto "Tora" (2018)





Le olive e gli oliveti





Villa "Uccelliera" circondata da olivi e vigneti



La nostra famiglia: Ezio, Teak, Matilde, Bibo, Benedetta e Tiziana