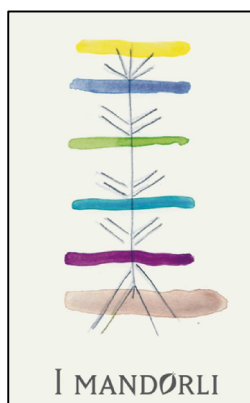


COMUNE DI SUVERETO

**PIANO ATTUATIVO
PER LA REALIZZAZIONE
DELLA NUOVA CANTINA**



**I MANDORLI di M. Pasquetti & C. Società Agricola snc
LOCALITA' BELVEDERE**

**DOTT. ARCH. FRANCESCO PAOLETTI
DOTT. ARCH PAOLO PAOLETTI**

**STUDIO TECNICO ASSOCIATO
GEOM. FABRIZIO PUCCINI - GEOM. LUCIANO BUCCIANI
(ciascuno per le proprie competenze)**

**COLLABORATORI
Monica Lotti
dott. Gianluca Bonacchi**

RELAZIONE TECNICA

novembre 2013

RELAZIONE TECNICA

Il Piano Attuativo è strettamente correlato al PMAA presentato da “I Mandorli” di M. Pasquetti &c. Società Agricola snc, redatto dall’Agronomo Alessandro Salatino ed è finalizzato alla realizzazione della Nuova Cantina dell’Azienda “I Mandorli” i cui terreni ricadono in vicinanza dell’Antico Borgo di Belvedere, situato sulla sommità di un colle, al di sopra dell’abitato di Suvereto.

La necessità di questo nuovo edificio deriva dal fatto che l’Azienda “I Mandorli”, coltiva vigneti di Cabernet e Sangiovese con il sistema biodinamico, ed il vino prodotto con tale sistema sta incontrando sempre più i favori del pubblico e sta ricevendo apprezzamenti e riconoscimenti da esperti enogastronomici e riviste specializzate, che di conseguenza aumentano l’interesse non solo verso l’Azienda ma anche verso il territorio del Comune di Suvereto.

Nasce da qui la necessità non solo di avere più spazi a disposizione per i processi di vinificazione e di invecchiamento, ma anche quello di avere spazi adatti e qualificati per migliorare, anche sotto il profilo della qualità architettonica, l’immagine dell’azienda e di valorizzare, attraverso questo nuovo intervento, anche il territorio e le sue caratteristiche peculiari offrendo ai visitatori una visione complessiva basata sul rapporto stretto tra paesaggio, potenzialità dell’attività agricola, e qualità dei prodotti locali; come è già stato fatto in altri luoghi del Comune di Suvereto.

Allo stato attuale gli edifici di cui dispone l’Azienda, pur essendo di costruzione abbastanza recente, non sono caratterizzati sotto il profilo architettonico, e non rispondono agli indirizzi che oggi si vogliono perseguire per la valorizzazione dell’attività agricola legata alla qualità del territorio e della sua immagine. Inoltre anche dimensionalmente non sono in grado di rispondere alla capacità produttiva dell’Azienda (come espresso in maniera più esauriente dagli elaborati del PMAA precedentemente richiamato) ed alla necessità di invecchiamento ed affinamento del vino; la cui produzione sta ovviamente crescendo con l’andamento a regime delle aree vitate.

Per la realizzazione della Nuova Cantina è stata individuata una zona che si trova inserita perfettamente nel contesto delle vigne in modo da evidenziare il rapporto stretto tra il tipo di coltura ed il suo prodotto. Tale area non è molto distante dalla strada che da Suvereto conduce a Belvedere, e si raggiunge percorrendo un tratto di strada poderale a fondo bianco. Attualmente l’area in oggetto è classificata urbanisticamente come Zona Agricola E3, *Area*

agricola nella quale l'interesse paesaggistico-ambientale assume specificità per rilevanza dei valori, ma su di essa si trovano già manufatti edilizi, costituiti da un edificio destinato a deposito agricolo, dalla vasca di accumulo per l'acqua destinata all'irrigazione, e da una serie di muri a retta, in pietra faccia vista, nonché una serie di opere edili, compreso una scala in muratura, realizzate intorno alla vasca, che raccordano i vari livelli del terreno. Pertanto, tale area, risulta idonea per la realizzazione del nuovo edificio previsto dal Piano Attuativo, che avrà destinazione specificatamente agricola e l'intervento risulta quindi ammissibile.

I luoghi dell'intervento

L'area interessata dal Piano Attuativo si trova in prossimità del piccolo Borgo di Belvedere, ad un'altitudine di circa ml. 270, su di un versante esposto a mezzogiorno. E' quasi interamente occupato da vitigni di recente impianto, disposti secondo due direttrici, e serviti da una viabilità poderale interna che si raccorda alla strada poderale a monte, e nello stesso tempo, con un collegamento sul lato Est, consente di raggiungere direttamente l'attuale Cantina dell'Azienda.

L'area destinata a vigneti, è delimitata, o meglio si potrebbe dire, *incorniciata* da zone alberate boscate costituite da essenze mediterranee, compreso le querce da sughero, che sono una caratteristica costante dell'insieme paesaggistico-ambientale della Val di Cornia. Tali alberature si suddividono secondo un sistema a filari, che si ritrova prevalentemente a segnalare i confini tra le proprietà, e/o lungo i bordi della viabilità agricola, oppure come vere e proprie aree boscate che pur essendo ai margini della aree vitate costituiscono per dimensioni e consistenza specifici sistemi.

All'interno dell'area, troviamo un porzione delimitata dai percorsi poderali, e perciò facilmente individuabile, che è maggiormente segnata dall'intervento dell'uomo; infatti in questa porzione è stata realizzata, in tempi abbastanza recenti, la vasca di accumulo per irrigazione, cosa che ha portato a modificare, per questa porzione, la pendenza naturale del terreno, che è stato quindi ridisegnato, mediante la realizzazione di un andamento a gradoni, tra i due tratti a valle e a monte della strada poderale. Il raccordo dalla vasca con il terreno è stato ottenuto mediante la realizzazione di muretti in pietra locale, di una scarpata con arbusti mediterranei al fine di operare un migliore inserimento nel contesto ambientale e da una piccola scala realizzata con elementi in tufo. Successivamente si sono realizzati una serie di muri a retta, eseguiti in pietra faccia vista, con pezzatura di grandi dimensioni, eseguiti con la

tecnica “a secco” che delimitano il perimetro dell’area di intervento. La pietra utilizzata è pietra locale per cui tali muri si inseriscono perfettamente nell’ambiente ed insieme alla viabilità agricola contribuiscono a segnare in maniera definita i limiti naturali dell’area dove sarà realizzata la Nuova Cantina. All’interno di questo perimetro ricade anche l’edificio utilizzato come deposito agricolo, che presenta una muratura esterna in pietra, con copertura in coppi e tegoli costituita da un’unica falda, che verrà demolita.

Si possono quindi ritrovare tre elementi fondamentali:

- 1) **L’area su cui si prevede di realizzare la Nuova Cantina, non è attualmente occupata da coltivazione di alcun genere;**
- 2) **Presenta già interventi di edificazione di varia natura;**
- 3) **L’area risulta attualmente già definita e delimitata, dai muri a retta e dalla viabilità poderale.**

Di conseguenza il Progetto della Nuova Cantina dell’Azienda “I Mandorli”, rispetta le indicazioni contenute nel Regolamento Urbanistico in riferimento alla “Nuova Architettura del Vino” infatti il Piano Attuativo:

- a) **Non introduce alterazioni all’interno del territorio rurale aperto;**
- b) **Non sottrae territorio alle aree vitate;**
- c) **Non interviene sulle aree boscate;**
- d) **Non modifica l’assetto viario a servizio dell’attività rurale.**

In sostanza non si hanno stravolgimenti nel sistema paesaggistico-ambientale, poiché si interviene su una porzione ben definita del territorio e si lasciano inalterati i rapporti tra questa porzione ed il sistema generale di cui è parte integrante.

Opere previste dal Progetto

Il Piano attuativo nel suo insieme prevede:

1. La demolizione dell’edificio destinato a deposito agricolo attualmente esistente;
2. La realizzazione della Nuova Cantina nella porzione di area interessata dalla attuale vasca d’accumulo;
3. La realizzazione delle necessarie opere di urbanizzazione:
 - Impianto di fitodepurazione
 - allacciamento alla rete telefonica;

Le opere di adeguamento della zona di accesso alla Nuova Cantina, comprensiva di elementi in muratura in pietra faccia vista, realizzazione dell'area di sosta per gli operai agricoli ed i visitatori, compreso gli spazi necessari ai portatori di handicap (L.13/89) con conseguente adeguamento della viabilità interessata da tali opere.

La Nuova Cantina

Le nuove esigenze della Azienda Agricola, evidenziano la necessità delle seguenti funzioni:

1. Zona di vinificazione;
2. Zona di imbottigliamento;
3. Zona "Barrique"
4. Affinamento in bottiglia;
5. Zona degustazione destinata ad ospitare i visitatori per la conoscenza e per la degustazione dei prodotti;
6. Zona di servizio per gli addetti alla cantina.

Richiamando le considerazioni generali sull'area nel suo insieme espresse precedentemente, il progetto parte da due concetti base: il primo è quello del recupero, per quanto possibile, degli interventi fino ad oggi realizzati, in particolare modo della vasca e della gran parte dei muri a retta, evitando quindi un ulteriore consumo di suolo e limitando l'opera di scavo.

Il secondo, collegato al primo, quello di rispettare l'andamento del terreno con i suoi vari livelli, secondo un andamento a gradoni, inserendo la Nuova Architettura anche all'interno del terreno stesso, in modo da contenerne l'altezza fuori terra. L'edificio viene quindi a configurarsi come un'architettura parzialmente ipogea, caratteristica che soddisfa alcuni requisiti richiesti per un corretto processo di vinificazione e di invecchiamento del prodotto. In questo modo si intende enunciare inoltre come la Nuova Cantina, nasca direttamente dal terreno in simbiosi perfetta con i vigneti che la circondano. Questa scelta che limita le altezze fuori terra riduce l'impatto visivo rispetto al contesto paesistico-ambientale.

La nuova Cantina segue nella sua configurazione progettuale l'andamento del terreno, e si articola in tre settori corrispondenti a tre gradoni; quello a monte è composto dagli spazi destinati alla vinificazione, imbottigliamento e affinamento in bottiglia oltre ai servizi per gli

addetti, quello centrale è costituito dalla Barriccaia che utilizza il livello e le dimensioni della vasca attuale, e quello a valle è destinato alla degustazione. L'andamento dell'edificio parte quindi dalla strada poderale a monte, per scendere e collegarsi con la strada poderale a valle, non superando mai in altezza la quota della strada superiore, quindi in sostanza non supera mai il livello attuale del terreno.

La scelta progettuale si è quindi orientata verso un organismo che si articola per masse, in modo compatto e lineare, e non per elementi frammentari, senza introdurre elementi verticali che contrasterebbero con l'ambiente.

In sostanza un'architettura "solida" che trova nella pietra naturale la sua definizione materica. La Nuova Cantina è quindi pensata come un organismo che nasce direttamente dal terreno, e che si forma e si affina via via che emerge. I muri in pietra attualmente esistenti e che delimitano l'area, divengono formalmente il basamento "naturale" della Nuova Architettura.

Il muro a retta è eseguito con tecnica faccia vista, posata a secco, ed ha una pezzatura "macro", di pietra locale. Anche la parte dell'edificio che emerge dal terreno sarà realizzata con la stessa pietra locale, di pezzatura minore, naturalmente non a secco. Avrà quindi gli stessi valori cromatici e lo stesso richiamo alle caratteristiche del sito, anche se con una tessitura più fitta. La parte superiore sarà infine realizzata sempre in pietra, con forme e finiture più regolari ma sempre con un richiamo ai valori cromatici locali. I due tipi di muratura, che non hanno altezza costante, ma in qualche modo seguono l'inclinazione del terreno, sono separati da un profilato in acciaio Cor-ten che introduce un elemento di finitura sui fronti dell'edificio e sottolinea la diversità fra i due tipi di tessitura muraria, quella inferiore con un carattere più *naturale* e quella superiore più segnata dall'intervento dell'uomo, inoltre questa diversità delle due superfici, determinerà un diverso gioco di luci ed ombre sui fronti dell'edificio.

In tal modo attraverso l'uso di un materiale "naturale" come la pietra viene sottolineata la continuità tra Architettura e Ambiente, evidenziata non solo dal carattere materico ma anche dal valore cromatico.

Il Progetto

Nella parte a monte vengono collocati tutti gli spazi per la lavorazione del prodotto, nonché la parte destinata all'affinamento in bottiglia e lo spazio dedicato agli addetti. Tali spazi saranno separabili mediante pareti mobili che consentiranno di isolare i vari settori. La strada poderale che scende lungo il lato dove adesso si trova il deposito agricolo, conduce all'ingresso della zona vinificazione che è quindi raggiungibile con i mezzi agricoli e che consente la movimentazione dei contenitori. I tini per la vinificazione sono collocati sulla parete di fondo e possono essere caricati direttamente dall'esterno, attraverso fori realizzati sulla copertura, per mezzo di una tramoggia mobile, posizionabile sulla copertura stessa. In tal modo si separano le operazioni che possono essere fatte dall'esterno dell'edificio, ottimizzando lo spazio interno destinandolo solo alle lavorazioni specifiche.

Di fianco alla vinificazione troviamo la zona per l'imbottigliamento e quindi il deposito per l'affinamento in bottiglia; come detto in precedenza alcuni pareti mobili consentono la separazione dei vari ambienti. Alla sinistra della zona vinificazione si trovano gli spazi dedicati agli addetti agricoli, che sono costituiti da uno spogliatoio, doccia e bagno. Gli addetti potranno accedere alla loro area tramite un percorso specifico ed una scaletta esterna, mentre una scala interna consentirà loro di raggiungere direttamente gli spazi lavorativi all'interno della Nuova Cantina. In questo modo si ha una separazione dei vari percorsi che saranno strettamente collegati alle singole funzioni.

A monte dell'edificio verrà realizzato per tutta la lunghezza uno scannafosso che proseguirà sui lati, trasformandosi in intercapedine via via che diminuisce la porzione dell'edificio al di sotto del terreno. Gli ambienti destinati alla lavorazione del prodotto, avranno un'altezza netta di ml. 3,50, e pareti lavabili fino ad un'altezza di ml. 2,00. La struttura sarà in cemento armato.

L'ambiente destinato alla Barrique, verrà realizzato utilizzando il perimetro della vasca di accumulo attualmente esistente; naturalmente verranno adottati criteri strutturali e metodi di isolamento termico sulle pareti, idonei a garantire i requisiti richiesti per un perfetto invecchiamento del vino.

Anche questo ambiente è raggiungibile dall'esterno attraverso il tratto di strada poderale che serve anche i locali per la vinificazione, ma con un proprio ingresso utilizzabile da i necessari mezzi meccanici; il locale Barrique è comunque collegato internamente sia con l'altro settore

operativo, sia con la Sala Degustazione destinata ad accogliere gli ospiti ed i visitatori; infatti anche la Barriccaia potrà essere visitabile, come luogo di produzione e come ambiente suggestivo.

Per accentuare maggiormente questa caratteristica l'illuminazione dell'ambiente sarà realizzata mediante dei fori circolari eseguiti su strisce di lamiera Cor-ten, posizionate sulla parete esposta a mezzogiorno. Tali fori circolari saranno orientati secondo diverse inclinazioni, dando origine quindi, non ad un'illuminazione naturale diffusa, ma a piccoli fasci luminosi che penetrano nell'ambiente secondo vari orientamenti ma con un'intensità molto limitata; anche la illuminazione artificiale seguirà gli stessi percorsi e gli stessi orientamenti.

L'ambiente destinato alla Barrique ha un'altezza media di ml. 3,13, la struttura è una struttura continua. La copertura è con falda inclinata con sottotetto aerato.

Il settore a valle sarà destinato alla Sala Degustazione ed è lo spazio dedicato a ricevere gli ospiti ed i visitatori e comprende anche un ufficio ed i servizi igienici necessari. La si raggiunge mediante un'ampia scalinata che non ha larghezza omogenea, ma si apre via via che si scende di livello, e si articola non attraverso i tradizionali *pianerottoli* ma attraverso dei piani assimilabili a terrazze che consentono appunto una visione progressiva del paesaggio e delle sue vedute panoramiche; la scalinata sarà dotata di servoscala come previsto dalla L.13/89. Nella Sala si potranno apprezzare e conoscere i prodotti dell'Azienda "I Mandorli", magari opportunamente abbinati con altri prodotti del territorio (salumi, formaggi, ecc...), ma vi si potranno svolgere anche attività promozionali finalizzate non solo all'Azienda ma anche a tutti quegli elementi che la collegano alle caratteristiche del territorio del Comune di Suvereto e della Val di Cornia, il tutto nell'ottica di relazionare la qualità dei prodotti con la qualità del territorio e dell'Ambiente, ribadire in sostanza che la qualità di ciò che si produce è frutto della qualità del contesto naturale e paesaggistico.

Proprio a tal fine la Sala Degustazione si apre sul panorama attraverso una grande vetrata, che consente una veduta a 180° che dalla collina scende verso i lembi di pianura fino ad arrivare al mare, una visuale emozionante che consente nelle giornate limpide di spaziare con lo sguardo fino all'isola d'Elba e l'isola di Montecristo. Tale sensazione è accentuata anche dalla copertura che risale rispetto all'andamento del terreno orientando quindi tutto l'ambiente verso l'esterno e poiché anche la Sala Degustazione è parzialmente interrata, con il livello del terreno che arriva poco sotto alla grande vetrata, l'ospite seduto, si sentirà immerso nella

natura e nel paesaggio, vedrà il panorama libero e senza ostacoli, che si innesta sulla superficie orizzontale del verde del prato esterno.

Poiché la Sala Degustazione è il luogo destinato ad accogliere gli ospiti, la connotazione architettonica, anche all'interno dovrà essere più marcata degli altri spazi, cioè un luogo che, come il vino, susciti emozioni particolari, sia verso l'esterno che all'interno del locale stesso. Così la struttura sarà composta da profilati in acciaio (pilastri e travi) realizzati su specifico disegno, montati sul posto mediante bullonatura.

La struttura sarà completamente visibile in quanto da un lato distanziata dalla muratura di tamponamento e dall'altro inserita in appositi alloggiamenti nella muratura stessa.

Sul lato di Belvedere la Sala Degustazione si conclude con un grande camino in pietra, mentre sul lato opposto si apre verso un terrazzo esterno che è la naturale espansione della sala e consentirà, nella buona stagione, ai visitatori una piacevole sosta "en plein-air".

Come abbiamo visto l'architettura della nuova Cantina, nella sua definizione planivolumetrica si organizza per masse, ed evidenzia il rapporto stretto tra forma e funzione; infatti i settori fondamentali sono distinti e perfettamente leggibili dall'interno; questo legame risulta ulteriormente confermato dalla tipologia della coperture e dal loro diverso andamento.

Ogni settore è infatti identificato da una copertura diversa dalle altre ma che corrisponde ad una logica progettuale che nasce dalle caratteristiche del paesaggio.

Così quella a monte che è naturalmente posizionata sulla quota più elevata della Nuova Cantina e si trova in prossimità dell'accesso al parcheggio destinato agli ospiti, è piana e presenta una superficie inerbata all'interno della quale sono inseriti alcuni percorsi ed alcune zone di sosta; in questo modo diviene, per i visitatori, il primo e stimolante contatto con tutto il paesaggio circostante, cioè una terrazza o meglio sarebbe dire un *belvedere* su tutta la vallata sottostante ed il mare, a rimarcare la continuità fra territorio e attività agricola; è un suggestivo biglietto da visita dell'Azienda "I Mandorli" e per tutto il Territorio del Comune di Suvereto.

La Barriccaia ha invece una copertura in rame, che con la sua pendenza verso valle, accompagna e sottolinea l'andamento naturale del terreno e l'articolazione del nuovo edificio.

Il terzo settore caratterizzato dalla grande sala per la degustazione dei vini, dove però si potrà anche far conoscere il territorio e le sue eccellenze, che è destinato ad accogliere gli ospiti ed i visitatori, ha una copertura anch'essa in rame, ma in contropendenza rispetto a quella della

Barriccaia. In questo modo si intende far percepire al visitatore che si trova all'interno la sensazione di uno spazio che si *apre* verso il paesaggio e quindi di una continuità fra interno ed esterno. Per quanto riguarda i materiali che caratterizzano l'architettura della Nuova Cantina, ci siamo indirizzati oltretutto verso la pietra, su materiali "naturali" che per il loro carattere materico e per il valore cromatico, valorizzassero l'idea di solidità dell'edificio e che si fondessero cromaticamente con i colori dell'ambiente e del paesaggio agricolo circostante, come l'acciaio Cor-ten ed il rame per le coperture inclinate.

Dell'utilizzo del rame per la copertura abbiamo già detto; in acciaio Cor-ten od in acciaio ossidato, verranno invece realizzate tutte le parti metalliche della Nuova Cantina (infissi, pensiline, profilati orizzontali per i diversi tipi di muratura in pietra...). Il Cor-ten è stato ritenuto adatto poiché la sua superficie presenta un'elevata variabilità, sia per quanto riguarda la "finitura" che non è mai omogenea, sia per il suo color ruggine che rimanda ai valori cromatici dell'autunno (boschi, viti, ecc...); e che presenta sulla stessa superficie tonalità diverse di colore, dovute ai processi di ossidazione; quindi il materiale non ha le caratteristiche standard del prodotto di serie, che riproducono all'infinito lo stesso oggetto con le stesse caratteristiche, ma presenta quella variabilità, tra elementi simili, che si riscontra in natura.

Anche le aperture ed i loro infissi intendono evidenziare il rapporto tra forma e funzione ed il carattere di un'architettura basata sui volumi, quindi fatta eccezione per la grande vetrata della Sala Degustazione, che ha la funzione di fare apprezzare il panorama circostante senza interposizione di ostacoli, tutte le altre aperture hanno un proprio e specifico disegno, in cui si combinano, profilati, lamiera e vetro, evitando la possibilità di elementi "ripetitivi".

Per quanto riguarda i percorsi e gli spazi aperti di pertinenza della Nuova Cantina verrà mantenuta la loro naturalità, e più precisamente i percorsi saranno mantenuti a fondo "bianco", così come le aree a parcheggio che saranno comunque delimitate da cordoni in pietra, fatta naturalmente eccezione per il parcheggio ed i percorsi connessi, relativi ai disposti di cui alla L.13/89, realizzati in asfalto ecologico. Si manterrà così l'omogeneità dei percorsi agricoli attualmente esistenti, adottando solo quegli accorgimenti necessari per l'accesso dei visitatori lasciando immutato il contesto di riferimento nel quale si inserisce la nuova architettura della Cantina.

Opere di Urbanizzazione e Rete dei Servizi

L'area di intervento è già dotata di allacciamento alla rete di distribuzione dell'Energia Elettrica ed a quella dell'acqua potabile, come si può vedere dalla specifica planimetria facente parte della documentazione del Piano Attuativo.

Le opere di urbanizzazione da realizzare sono quindi costituite dall'estensione della rete telefonica e dall'impianto di fitodepurazione.

L'allacciamento alla rete telefonica, avverrà secondo il disciplinare che verrà fornito dall'Ente Erogante dei servizi.

L'impianto di fitodepurazione è illustrato nei grafici e documenti relativi, ed è stato progettato e calcolato secondo i dispositivi di Legge attualmente vigenti.

Superficie utile netta del progetto

La superficie al netto dei muri prevista dal Piano Attuativo è di mq 447,43, la superficie utile netta massima realizzabile in funzione della superficie a disposizione dell'azienda risulta mq 473,79.

Caratteristiche tecniche

- a) tutti gli ambienti sono dotati di pavimento su vespaio o solaio isolato;
- b) tutte le pareti dell'edificio, totalmente o parzialmente interrato, saranno idoneamente isolate con scannafosso od intercapedine;
- c) le pareti esterne saranno di forte spessore, con la parte interna costituita da elementi in laterizio (Poroton, Leca, ecc...) e parte esterna in pietra faccia vista; saranno inoltre opportunamente coibentate e realizzate secondo le normative antisismiche vigenti,
- d) le coperture inclinate saranno realizzate con il sistema di tetto ventilato, a lastra di copertura in rame;
- e) la copertura piana con superficie inerbata sarà realizzata con il sistema Perliroof o similari.

Novembre 2013

Arch. Francesco Paoletti

Arch. Paolo Paoletti

**PIANO ATTUATIVO
PER LA RALIZZAZIONE
DELLA NUOVA CANTINA**

RICHIEDENTE : I MANDORLI di M.Pasquetti &c. Società Agricola snc

OGGETTO : CONTEGGIO MQ SUPERFICI NETTE

ZONA 1 - 2 - 3	
STANZA	SUPERFICIE NETTA MQ
VINIFICAZIONE - IMBOTTIGLIAMENTO - AFFINAMENTO BOTTIGLIE	225,87
TOTALE	225,87

ZONA 4	
STANZA	SUPERFICIE NETTA MQ
BARRIQUE	114,16
TOTALE	114,16

ZONA 5	
STANZA	SUPERFICIE NETTA MQ
INGRESSO - SCALE	4,76
SPOGLIATOIO - DOCCIA	8,4
BAGNO	3,22
TOTALE	16,38

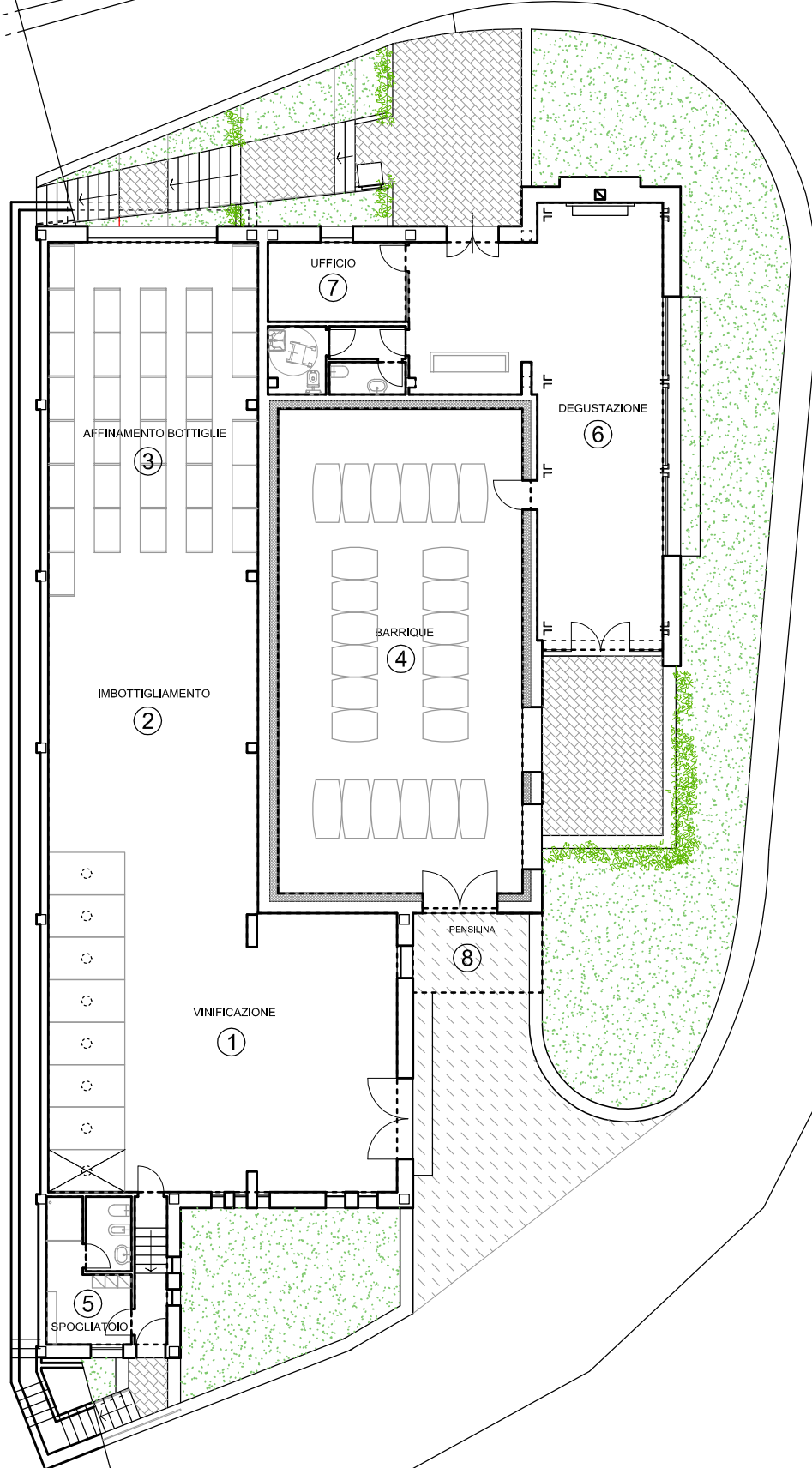
ZONA 6	
STANZA	SUPERFICIE NETTA MQ
SALA DEGUSTAZIONE	71,94
TOTALE	71,94

ZONA 7	
STANZA	SUPERFICIE NETTA MQ
ANTIBAGNO	2,43
BAGNO	2,36
BAGNO DISABILI	3,865
UFFICIO	10,42
TOTALE	19,075

ZONA 8	
STANZA	SUPERFICIE NETTA MQ
PENSILINA (aggetto > m 1,00)	9,8
TOTALE	9,8

RIEPILOGO NUOVA CANTINA	
DESCRIZIONE	SUPERFICIE NETTA MQ
SUPERFICIE INTERNA	447,43
PENSILINA	9,8

VECCHIO DEPOSITO	
DESCRIZIONE	SUPERFICIE NETTA MQ
DEPOSITO AGRICOLO ESISTENTE DA DEMOLIRE	12,75



PIANTA SCALA 1:200