

SOLOSOLE

Vermentino Bolgheri D.O.C.



- Vermentino Bolgheri D.O.C.
- Vigneto Le Sondaie, 25 m s.l.m.
Le Sondaie, 25 metres (82 feet) a.s.l.
- 5 mesi acciaio / 5 months steel
- 1 mesi / 1 months
- Sistema di allevamento guyot
Guyot training system
- 100% Vermentino
- 14% alc. vol
- 8-10°C
46-50°F
- 0,375 lt, 0,75 lt, 1,5 lt, 3,0 lt

CASSIOPEA

Bolgheri Rosato D.O.C.



- Bolgheri Rosato D.O.C.
- Vigneto Le Sondaie, 25 m s.l.m.
Le Sondaie, 25 metres (82 feet) a.s.l.
- 5 mesi acciaio / 5 months steel
- 1 mesi / 1 months
- Sistema di allevamento guyot e cordone speronato
Guyot and spur cordon training system
- 70% Cabernet Franc
30% Merlot
- 12,5% alc. vol
- 8-10°C
46-50°F
- 0,375 lt, 0,75 lt, 1,5 lt, 3,0 lt

MEDITERRA

Toscana I.G.T.



- Toscana I.G.T.
- Vigneto Le Sondaie, 25 m s.l.m.
Valle di Cerbaia, 32 m s.l.m.
Le Sondaie, 25 metres (82 feet) a.s.l.
Valle di Cerbaia, 32 metres (105 feet) a.s.l.
- 8 mesi barrique di rovere francese di secondo passaggio
8 months second-use french oak barrique
- 4 mesi / 4 months
- Sistema di allevamento cordone speronato
Spurred cordon training system
- 40% Syrah
30% Merlot
30% Cabernet Sauvignon
- 13,5% alc. vol
- 14-16°C
57-61°F
- 0,375 lt, 0,75 lt, 1,5 lt, 3,0 lt

IL SEGGIO

Bolgheri D.O.C.



- Bolgheri D.O.C.
- Vigneto Via Bolgherese, 55 m s.l.m.
Vigneto Le Sondaie, 25 m s.l.m.
Via Bolgherese, 55 metres (181 feet) a.s.l.
Le Sondaie, 25 metres (82 feet) a.s.l.
- 15 mesi barrique di rovere francese 30% nuove 70% secondo passaggio
15 months french oak barrique 30% new 70% second-use
- 6 mesi / 6 months
- Sistema di allevamento cordone speronato
Spurred cordon training system
- 50% Merlot
20% Cabernet Sauvignon
20% Cabernet Franc
10% Petit Verdot
- 14% alc. vol
- 16-18°C
64-68°F
- 0,375 lt, 0,75 lt, 1,5 lt, 3,0 lt

SONDRAIA

Costa Toscana Bianco I.G.T.



- Costa Toscana Bianco I.G.T.
- Vigneto Valle di Cerbaia, 32 m s.l.m.
Valle di Cerbaia, 32 metres (105 feet) a.s.l.
- 12 mesi in acciaio (50%), rovere francese (30%), anfora (20%)
12 months steel (50%), french oak (30%), amphora (20%)
- 3 mesi / 3 months
- Sistema di allevamento guyot
Guyot training system
- 100% Viognier
- 14% alc. vol
- 10-12°C
50-53°F
- 0,75 lt, 1,5 lt

SONDRAIA

Bolgheri Superiore D.O.C.



- Bolgheri Superiore D.O.C.
- Vigneto Via Bolgherese, 55 m s.l.m.
Chiesina San Giuseppe, 46 m s.l.m.
Vigneto Le Sondaie, 55 m s.l.m.
Via Bolgherese, 55 metres (181 feet) a.s.l.
Chiesina San Giuseppe, 46 m (151 feet) a.s.l.
Le Sondaie, 55 metres (181 feet) a.s.l.
- 20 mesi barrique di rovere francese 50% nuove 50% secondo passaggio
20 months french oak barrique 50% new 50% second-use
- 9 mesi / 9 months
- Sistema di allevamento cordone speronato
Spurred cordon training system
- 65% Cabernet Sauvignon
25% Merlot
10% Cabernet Franc
- 14% alc. vol
- 16-18°C
64-68°F
- 0,75 lt, 1,5 lt, 3,0 lt

DEDICATO A WALTER

Bolgheri Superiore D.O.C.



- Bolgheri Superiore D.O.C.
- Vigneto Via Bolgherese, 55 m s.l.m.
Via Bolgherese, 55 metres (181 ft) a.s.l.
- 24 mesi barrique di rovere francese nuove
24 months New French oak barriques
- 9 mesi / 9 months
- Sistema di allevamento cordone speronato
Spurred cordon training system
- 100% Cabernet Franc
- 15,5% alc. vol
- 16-18°C
64-68°F

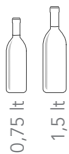


SOLOSOLE PAGUS CAMILLA

Vermentino Bolgheri D.O.C.



- Vermentino Bolgheri D.O.C.
- Vigneto Le Sondaie, in prossimità della Fossa Camilla 25 m s.l.m.
Le Sondaie vineyard, near Fossa Camilla creek. 25 metres (82 feet) a.s.l.
- 10 mesi acciaio e anfore
10 months steel and amphorae
- 6 mesi / 6 months
- Sistema di allevamento guyot
Guyot training system
- 100% Vermentino
- 14,5% alc. vol
- 8-10°C
46-50°F

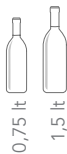


CASSIOPEA PAGUS CERBAIA

Bolgheri Rosato D.O.C.



- Bolgheri Rosato D.O.C.
- Selezione di uve dal vigneto Valle di Cerbaia 25 m s.l.m.
Selection of grapes from the Valle di Cerbaia vineyard. 25 metres (82 feet) a.s.l.
- 9/12 mesi 50% anfora 50% fusti rovere francese
9/12 months 50% amphora 50% french oak barrels
- 6/9 mesi / 6/9 months
- Sistema di allevamento guyot e cordone speronato
Guyot and spurred cordon training system
- 50% Syrah
50% Cabernet Sauvignon
- 14% alc. vol
- 8-10°C
46-50°F



TEOS

Petit Manseng Toscana I.G.T. Passito



- Petit Manseng Toscana I.G.T. Passito
- Vigneto Le Sondaie 25 m s.l.m.
Le Sondaie vineyard 25 metres (82 feet) a.s.l.
- 12 mesi botti di rovere
12 months french oak barrels
- 6 mesi / 6 months
- Sistema di allevamento cordone speronato
Spurred cordon training system
- 100% Petit Manseng
- 12,5% alc. vol
- 10-12°C
50-53°F



UNIONE, OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Toscana I.G.P.



- Olio Extra Vergine d'Oliva Toscana I.G.P.
Extra Virgin Olive Oil Tuscany I.G.P.
- Olivi secolari della zona di Bolgheri
Age-old olive trees in the Bolgheri area
- Pendolino
Frantoio
Moraiolo
Leccino
- Acidità 0,2 g/l
Acidity 0,2 g/l



UNIONE, AGRO DI MOSTO



- Agro di Mosto Poggio al Tesoro
- Provincia di Reggio Emilia
Province of Reggio Emilia.
- Lenta fermentazione e successiva acetificazione in barrique di rovere del mosto d'uva cotto.
Slow fermentation and subsequent acetification in oak barriques of the must derived from heated grapes.
- Varietà Lambrusco (Lancellotta, Marani, Malbo Gentile, Salamino) e Trebbiano.
Lambrusco (Lancellotta, Marani, Malbo Gentile, Salamino) e Trebbiano varieties.
- Acidità 5.00 g/l
Acidity 5.00 g/l



ESSENZA DI BALSAMICO



- Essenza di Balsamico Poggio al Tesoro
- Provincia di Reggio Emilia
Province of Reggio Emilia.
- Fermentazione e maturazione in piccole botticelle di rovere e castagno.
Fermentation and then maturation in small barrels made of oak or chestnut.
- Varietà Lambrusco e Lancellotta.
Lambrusco and Lancellotta varieties.
- Acidità 5.00 g/l
Acidity 5.00 g/l

