

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

ISOLA BIANCA

Uvaggio	Vernaccia di San Gimignano 100%
Origine	Selezione di uve da diversi vigneti di proprietà
Sistemi di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto	4800 - 6600 ceppi/ha
Resa	90 q.li/ha
Resa di vino	70% pari a 63 hl/ha
Età media delle viti	15 anni
Periodo di vendemmia	Metà settembre
Vinificazione	Macerazione pellicolare in pressa e pressatura soffice delle uve, decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16°C in serbatoi di acciaio inox
Affinamento	4 - 5 mesi in acciaio inox a temperatura controllata
Fermentazione Malolattica	No
Imbottigliamento	Febbraio
Affinamento in bottiglia	3 - 4 mesi



375ml



750ml

Al naso si presenta con note fruttate ben integrate a sentori minerali tipici del vitigno. Il gusto è piacevole, di buona complessità, dotato di un ottimo equilibrio tra acidità, struttura e persistenza. Un retrogusto dal sentore di mandorla gli conferisce un finale leggermente amarognolo. Un vino di ottima bevibilità.



TOSCANA BIANCO IGT TERRE DI TUFİ

Uvaggio	50% Vernaccia di San Gimignano, 20% Trebbiano, 30 % vitigni aromatici
Origine	Loc. Casetta
Sistemi di allevamento	Cordone speronato - Guyot
Densità di impianto	4800 ceppi/ha
Resa	90 q.li/ha
Resa di vino	70% pari a 63 hl/ha
Età media delle viti	20 anni
Periodo di vendemmia	Primi di settembre vitigni aromatici, metà settembre le uve di Vernaccia di San Gimignano, inizio ottobre quelle di Trebbiano
Vinificazione	Macerazione pellicolare in pressa per una notte e pressatura soffice il giorno successivo alla raccolta, decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16°C in serbatoi di acciaio inox
Affinamento	8 - 9 mesi in parte in acciaio e in parte in tonneau da 5 ettolitri e barrique di 2° - 3° passaggio. Dopo questo periodo di affinamento, viene fatto il blend e il vino continua un affinamento di almeno 6 mesi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Imbottigliamento	Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia
Affinamento in bottiglia	4 mesi



750ml



1500ml

Il profumo è di buona intensità e persistenza. Il gusto è piacevole, di buona complessità ed equilibrio. Le note fruttate si integrano armoniosamente con le note leggermente tostate tipiche del legno. Nel complesso il vino presenta spiccata acidità e sapidità che lo rendono di ottima beva.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

SANT'ELENA

RISERVA

Uvaggio	Vernaccia di San Gimignano 100%
Origine	Vigneto Sant'Elena loc. Racciano
Sistemi di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto	4800 ceppi/ha
Resa	90 q.li/ha
Resa di vino	70% pari a 63 hl/ha
Età media delle viti	26 anni
Periodo di vendemmia	Fine settembre
Vinificazione	Uva intera in pressa e pressatura soffice di giornata, decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16°C in serbatoi di acciaio inox
Affinamento	15 - 18 mesi sulle fecce fini in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
Fermentazione malolattica	No
Imbottigliamento	Marzo dell'anno successivo alla vendemmia
Affinamento in bottiglia	4 mesi



750ml



1500ml

Al naso è intenso, complesso, ampio. Sentori di fiori bianchi e agrumi si amalgamano perfettamente con le note minerali tipiche del vitigno. La complessità olfattiva si raggiunge grazie al lungo affinamento sulle fecce fini. Il sapore è complesso, avvolgente, di buona intensità. Il vino si presenta sapido, con una nota finale mandorlata.



TOSCANA ROSSO IGT

PEPERINO

Uvaggio	Sangiovese 60%, merlot 40%
Origine	Loc. Casetta
Sistemi di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto	4800 - 6600 ceppi/ha
Resa	80 q.li/ha
Resa di vino	70% pari a 56 hl/ha
Età media delle viti	18 anni
Periodo di vendemmia	Fine settembre uve merlot e inizio/metà ottobre per il sangiovese
Vinificazione	Diraspatura delle uve e fermentazione alcolica. Macerazione in serbatoi tronco conici da 77 hl a temperatura di 28°C e poi svinatura
Affinamento	12 mesi in parte in acciaio inox e in parte in barrique e tonneau di rovere francese di 3° - 4° passaggio. Segue affinamento in vasca per altri 6 mesi
Fermentazione Malolattica	Si
Imbottigliamento	Aprile dell'anno successivo alla vendemmia
Affinamento in bottiglia	6 mesi



750ml

Al naso si presenta di buona intensità e persistenza, con note boisé in sintonia con le caratteristiche fruttate di questo vino. Il gusto è piacevole ma deciso e corposo. La nota tannica è ben presente ma equilibrata al frutto. Il retrogusto presenta una buona persistenza.



TOSCANA ROSSO IGT

MELOGRANI

Uvaggio	Sangiovese 85%, petit verdot 15%
Origine	Loc. Montegonfoli
Sistemi di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto	5050 ceppi/ha
Resa	70 q.li/ha
Resa di vino	70% pari a 49 hl/ha
Età media delle viti	15 anni
Periodo di vendemmia	Metà ottobre
Vinificazione	Cernita delle uve in vigna, diraspatura e fermentazione alcolica in serbatoi tronco conici da 77 hl a temperatura controllata, svinatura 12 - 15 mesi in tonneau di rovere francese da 5 hl
Affinamento	(10 % legno nuovo e il restante di 3° - 4° passaggio), segue affinamento in vasca di 5 mesi
Fermentazione Malolattica	Si
Imbottigliamento	Marzo dell'anno successivo alla vendemmia
Affinamento in bottiglia	8 - 10 mesi



750ml



1500ml

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso, brillante. Il profumo è ampio e persistente, con sentori di frutta rossa perfettamente integrati con la nota boisé del legno. Il gusto è pieno, intenso. Il vino è caratterizzato da un ottimo equilibrio tra dolcezza e struttura.

