





PRODUTTORI E CUSTODI DI UN TERRITORIO UNICO

La Cooperativa Vecchia Cantina di Montepulciano, fondata nel 1937, oggi è formata da circa 400 soci, che hanno scelto di lavorare insieme con passione e nel rispetto del territorio, con un obiettivo comune: garantire sempre più prodotti di qualità.

I vigneti si estendono nei Comuni di Montepulciano, Pienza, Cetona, Torrita di Siena, Sinalunga, Foiano della Chiana, Castiglion Fiorentino, Cortona, Chiusi, ma ci sono soci anche dall'Umbria: Città della Pieve, Tuoro e Castiglion del Lago. In pratica abbraccia due regioni e 3 province: Siena, Arezzo e Perugia.

Accanto ai nostri soci, un team di agronomi ed enologi che li aiuta da vicino nell'intero ciclo produttivo e nella valorizzazione del prodotto.

La Cooperativa inoltre mette al loro servizio l'esperienza di anni nel settore con nuove e moderne tecniche di lavorazione.

Il risultato: una serie di vini prodotti, tra cui spicca la produzione di Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G., offerto in diverse versioni e del quale l'azienda è leader per quantità prodotta.

PRODUCERS AND CUSTODIANS OF A SPECIAL LAND

The Cooperativa Vecchia Cantina di Montepulciano was founded in 1937 and is, today, comprised of about 400 members who have chosen to combine their passion and respect for the land and work together for a common purpose: guaranteeing the continued production of quality products.

The vineyards are located in the Comunes of Montepulciano, Pienza, Cetona, Torrita di Siena, Sinalunga, Foiano della Chiana, Castiglion Fiorentino, Cortona, and Chiusi, but there are also members from Città della Pieve, Tuoro and Castiglione del Lago in Umbria. Essentially, the Cooperative encompasses two Regions, Tuscany and Umbria, and three Provinces, Siena, Arezzo and Perugia.

Supporting our members is a team of agronomists and oenologists that closely assists them during the entire production cycle as well as in marketing the product.

In addition, the Cooperative makes available to members the experience of many years in the sector, accompanied by new and modern production techniques.

The result is an assortment of wines produced. Foremost among them is Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G., which is offered in different versions and of which the winery is a leader in the quantity produced.





LA PIÙ ANTICA COOPERATIVA VITIVINICOLA TOSCANA

Fondata nel 1937, grazie all'iniziativa di quattordici produttori pionieristici, comincia la sua storia produttiva nel 1940, con il primo imbottigliamento. Superati gli anni difficili del secondo conflitto mondiale e la riorganizzazione della proprietà terriera negli anni '50, la Cantina funge, a cavallo fra gli anni '60 e '70, da vera e propria spinta propulsiva per un intero territorio; ruolo che continua a mantenere ancora oggi.

Quello che ha maggiormente contribuito a rendere importante l'Azienda sono le persone che rispecchiano la valenza umana di questo storico marchio.

L'emblema rappresentativo della Vecchia Cantina di Montepulciano raffigura un "leone alato rampante", icona nata dal connubio del "grifo rampante" antico simbolo mitologico che evoca la lunga storia del Comune di Montepulciano fin dalle sue origini etrusche e del "leone", espressione della Signoria fiorentina che ha influenzato profondamente la vita poliziana sia dal punto di vista politico-amministrativo, che architettonico-urbanistico nel corso del '400 e '500.

THE OLDEST COOPERATIVE IN TUSCANY

Founded in 1937 on the initiative of 14, pioneering producers, its production history began in 1940 with the first bottling. Having survived the difficult years of the Second World War and the land reorganisation of the 1950's, the Winery operated through the 60's and 70's as a true, driving force throughout the entire territory; a role that it maintains today.

What has contributed most to make this winery so influential are the people who mirror the human value of this historical brand.

The emblem on Vecchia Cantina di Montepulciano's crest is a winged lion rampant. This is an icon born of the union between the "gryphon rampant", an ancient mythological symbol that evokes the long history of the Comune of Montepulciano from its Etruscan origins, and the "lion", an emblem of the Florentine nobility, which had a profound influence on the life of Montepulciano, both in terms of public administration and architecture, and town planning during the 15th and 16th centuries.





Piazza Grande
Montepulciano
Pozzo dei grifi e dei leoni

LA STORIA

LA SEDE

In questo anno viene costruita la sede aziendale, situata a Montepulciano, in Via Provinciale, 7, dove tutt'oggi ancora si trova. Da allora la sede è stata ampliata e rimodernata per renderla conforme alle continue nuove esigenze.

Il complesso ospita gli uffici, i magazzini, le vasche per lo stoccaggio dei vini finiti, la linea di imbottigliamento e le due splendide bottaie sotterranee.

Accanto al corpo principale si trova anche una struttura che ospita il negozio per la vendita dei vini al dettaglio.



HEADQUARTERS

This was the year the winery's headquarters were constructed in Montepulciano, in Via Provinciale no.7, where they are still located today. Over time it has been expanded and modernised to adapt to new requirements.

The complex houses offices, warehouses, tanks for storing finished wines, the bottling line, and two splendid, underground barrel rooms.

A retail shop is located beside the main building.

LA FONDAZIONE

Il giorno 11 luglio 1937 viene fondata la Vecchia Cantina di Montepulciano, grazie all'iniziativa di 14 produttori. La prima annata produttiva è stata il 1940, così come la data del primo imbottigliamento.



THE FOUNDATION

On 11th July, 1937 Vecchia Cantina di Montepulciano was founded on the initiative of 14 producers. The first production and bottling year was 1940.

50° ANNIVERSARIO DELLA FONDAZIONE

In questa foto il Presidente Aldo Trbalzini e il Consiglio di Amministrazione che a quel tempo erano in carica in azienda.



50TH ANNIVERSARY OF THE FOUNDING

In this photo: the President, Aldo Trbalzini with the acting Administrative Council of the time.



1937



1970



1987

DELLA VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO

LA MODERNA BOTTAIA

L'importante crescita aziendale e quindi la necessità di maggiore spazio per l'invecchiamento del Vino Nobile di Montepulciano in grandi botti di Rovere di Slavonia è diventata un'esigenza. Nel 2001 sono stati creati 2800 mq completamente dedicati all'affinamento dei vini in legno. La sala ospita 250 botti con capacità di 3.500, 5.000 e 8.500 litri. Sono presenti anche tini troncoconici, tonneaux e barriques di rovere francese.



THE MODERN BARREL ROOM

The winery's significant growth meant that the resulting need for a larger space in which to age their Vino Nobile di Montepulciano in large Slovenian oak barrels became an absolute priority. In 2001, 2,800 Sq m entirely dedicated to ageing-barrels were added. The room holds 250 barrels with of 3.500, 5.000 and 8.500 litres. There are also oak vats, and French oak barrels and barriques.

RINNOVO LOCALI VINIFICAZIONE

Nel 2007 lo stabilimento di vinificazione è stato rinnovato attraverso l'acquisizione di nuovi fermentini ed all'adeguamento di quelli già esistenti interamente a temperatura controllata, così da consentire le varie tipologie di vinificazione. Una batteria di fermentatori di piccolo cabotaggio consente la lavorazione delle uve per le selezioni e le vinificazioni biologiche.



RENEWAL OF THE VINIFICATION PLANT

The vinification plant was renewed in 2007 with the acquisition of new fermentation tanks and the updating of existing ones; all completely temperature controlled, which allows for various types of vinification. A battery of small cabotage fermenters allows to work with selected grapes and organic vinification.

LA MODERNA LINEA IMBOTTIGLIAMENTO

La moderna linea di imbottigliamento è in grado di ottimizzare la qualità del prodotto.

Questo grazie alle caratteristiche innovative di controllo dell'impianto: lavaggio e rilevamento di corpi estranei all'interno della bottiglia, regolazione automatica dei livelli, scarto delle bottiglie non conformi; il tutto per una maggiore garanzia di qualità.



THE MODERN BOTTLING LINE

The modern bottling line is able to optimize product quality.

This is due to the innovative control characteristics of the system: washing and removal of foreign bodies in the bottles, automatic regulation of levels, rejection of non-standard bottles; all of which provides a greater guarantee of quality.

2001

2007

2012



80° ANNIVERSARIO

AMPLIAMENTO BOTTAIA E NUOVI MAGAZZINI

In occasione dell'80° Anniversario dalla Fondazione della Cooperativa, l'azienda ha progettato e ultimato l'ampliamento della bottaia e i nuovi magazzini. Si tratta di tre piani di 500 mq l'uno. Il seminterrato è riservato all'ampliamento della Bottaia. Il magazzino, a pian terreno, è destinato ai materiali secchi quindi in parte a servizio dell'imbottigliamento mentre il primo piano è dedicato ai vini imbottigliati ed al loro affinamento.

ENLARGEMENT OF BARREL ROOM AND NEW WAREHOUSES

On the occasion of the 80th Anniversary of the Cooperative Foundation, the company designed and completed enlargement of barrel room and the new warehouses. These are three floors of 500 square meters each. The basement is reserved for the enlargement of the barrel room. The warehouse, on the ground floor, is destined for dry materials and therefore partly for bottling, while the first floor is dedicated to bottled wines and their aging.



2017

VERSO IL FUTURO

NUOVA AREA DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Un nuovo progetto di accoglienza turistica rappresenta l'ulteriore evoluzione della Vecchia Cantina di Montepulciano. Una ristrutturazione della facciata della struttura degli anni '70 e il completo rifacimento della zona vendita cambieranno l'approccio verso tutti i wine lover, mantenendo la storicità della struttura con un design futuristico. L'attuale posizione del negozio diventerà infatti il cuore dell'azienda dalla quale si potrà accedere alle cantine sotterranee grazie ad una bellissima scala-rampa contenuta nel "cardine" cilindrico. Scendendo il visitatore avrà dapprima una visione completa sulla lunga cantina storica grazie a una balconata dove alla vista spettacolare si aggiungerà una sosta speciale con una degustazione all'interno di una bolla di vetro.

Al piano terra, vicino all'enoteca, una sala ristorante dove i nostri ospiti potranno degustare i nostri vini e accompagnarli con piatti tipici della zona. Al primo piano un ambiente più intimo, che permette in forma privata di degustare la vasta produzione dei vini con clienti e giornalisti. Continuando a salire si arriverà alla terrazza dalla quale si ha il privilegio di ammirare le campagne circostanti punteggiate di antichi borghi, di insediamenti sparsi, di vigne ed oliveti, di campi lavorati e siepi a perdita d'occhio come da una antica torre di avvistamento.

TOWARDS THE FUTURE, NEW TOURIST RECEPTION AREA

A new tourist reception project represents the further evolution of the Vecchia Cantina of Montepulciano. A restructuring of the facade of the structure of the 70s and the complete renovation of the wine shop will change the approach to all wine lovers, maintaining the historicity of the structure with a futuristic design. The current position of the wine shop will in fact become the heart of the company from which you can access the underground cellars thanks to a beautiful staircase-ramp contained in the cylindrical "hinge". Going down, the visitor will first have a complete view of the long historic cellar thanks to a balcony where a spectacular stop will be added to the spectacular view with a tasting inside a glass bubble. On the ground floor, near the wine shop, a restaurant room where our guests can taste our wines and accompany them with typical local dishes. On the first floor a more intimate environment, which allows you to taste the vast production of wines with clients and journalists in a private way. By continuing to climb, you will arrive at the terrace from which you have the privilege of admiring the surrounding countryside dotted with ancient villages, scattered settlements, vineyards and olive groves, worked fields and hedges as far as the eye can see as from an ancient watchtower.



2020/2021

CANTINA STORICA E BOTTAIA

La sede situata alle porte di Montepulciano, è stata costruita nel 1970 e rappresenta il motore dell'azienda. Al suo interno ospita infatti gli uffici, i magazzini, le vasche per lo stoccaggio per i vini finiti, la linea di imbottigliamento, un punto vendita e le cantine sotterranee.

L'azienda ha al suo interno due splendide bottaie. La prima fu finita di costruire nel 1972 e contiene 160 botti di Rovere di Slavonia da 25, 50, 60, 100 hl; si trova in un tunnel sotterraneo visibile anche dall'esterno, attraverso una vetrata che si affaccia sulla strada statale ed è definita la "cantina storica".

La seconda, più moderna, sempre sotterranea, è di ben 2800 mq, ed è stata progettata nel 2001.

La sala con il soffitto a volte a crociera è suddivisa in tre campate; ospita 250 botti sempre di Rovere di Slavonia che vanno da un minimo di 35 hl fino a 85 hl. Sono presenti inoltre tini troncoconici, oltre naturalmente, a tonneaux e barriques di rovere francese.

Questa sala è aperta al pubblico per visite e degustazioni, su prenotazione.

HISTORICAL CANTINA AND BARREL ROOM

Built in 1970, the headquarters is situated on the threshold of Montepulciano and represents the heart of the winery. It houses offices, storerooms, tanks for storing finished wines, the bottling line, a wine shop and the underground cellars.

Within the winery there are two splendid barrel rooms. The first was constructed in 1972 and contains 160 Slavonian Oak barrels of 25, 50, 60 and 100 hl. It is located in an underground tunnel that is also visible from the outside via a window that faces the road. This is known as the "historical cantina."

The second, more modern barrel room is also underground. It is about 2,800 Sq m and was designed in 2001.

This beautiful room with cross-vaulted ceilings is divided into three sections and houses 250 Slavonian Oak barrels, which range from a minimum of 35 hl through 50 hl to 85hl. There are also oak vats and of course French oak barrels and barriques.

This room is open to the public for tours and wine tastings, by reservation.





CENTRO DI VINIFICAZIONE

L'azienda oltre al corpo centrale di Montepulciano, ha un altro polo importante situato a pochi chilometri dalla sede e si tratta dello stabilimento di vinificazione situato a Montepulciano Stazione; qui è possibile ottimizzare la lavorazione di tutte le uve conferite.

Nel 2007 questo stabilimento di vinificazione è stato rinnovato attraverso l'acquisizione di nuovi fermentini ed all'adeguamento di quelli già esistenti interamente a temperatura controllata, così da consentire le varie tipologie di vinificazione.

Ci sono anche fermentini più piccoli che consentono la lavorazione delle uve per le selezioni e le vinificazioni biologiche.

VINIFICATION PLANT

Besides the main complex in Montepulciano, the winery has another important facility a few kilometres away. This is the vinification plant in Montepulciano Stazione where we have the ability to optimize the processing of all the grapes delivered.

The vinification plant was renewed in 2007 with the acquisition of new fermentation tanks and the updating of existing ones, all completely temperature controlled, which allows for various types of vinification.

There are also small fermentation tanks, making it possible to work with selected grapes and organic vinification.







I NOSTRI MARCHI

Puntiamo all'eccellenza qualitativa partendo dal vigneto, il luogo dove si enfatizzano la cultura e la dedizione per i nobili frutti della nostra terra. Ogni marchio ha una storia da raccontare ed esigenze diverse di mercato e clientela da poter soddisfare. Offrendo sempre un assaggio di tradizione e passione.

L'obiettivo principale della Vecchia Cantina di Montepulciano è l'ottimizzazione dell'impegno profuso dai soci e dai collaboratori al fine di creare vini di qualità sempre più elevata.

OUR BRANDS

We focus on excellence, starting from the vineyard, the place where the culture of and dedication to the noble fruits of our land are celebrated. Every label has a story to tell, and different market and client needs to satisfy, always offering a taste of tradition and passion.

The principal purpose of Vecchia Cantina di Montepulciano is optimisation of the deep commitment of members and colleagues in order to create the highest quality wines.







VECCHIA CANTINA

LA LINEA DEL GENIUS LOCI DEL TERRITORIO

Vecchia Cantina rappresenta l'essenza delle persone che da decenni lavorano costantemente a stretto contatto con queste terre ricche di storia, tradizione e cultura. La linea Vecchia Cantina è colei che rispecchia in tutto e per tutto lo spirito dei 14 fondatori.

È sicuramente il Brand maggiormente conosciuto e distribuito sul territorio con un ottimo rapporto qualità/prezzo. E' una linea completa dove troviamo prodotti di fascia più alta, vini da uso quotidiano e prodotti più sfiziosi.

THE LINE OF THE TERRITORY'S GENIUS LOCI

Vecchia Cantina represents the essence of the people who have, for decades, worked in close contact with these lands that are so rich in history, tradition and culture. The Vecchia Cantina line mirrors for all and in all ways the spirit of the 14 founders.

It is definitely the best known and most widely distributed in the area, with an optimum quality/price ratio. It is a complete line containing products of the highest level, everyday wines and luxury products.





PUNTEGGI / SCORES

2015	Guida Bibenda 2020	★★★★
2015	L. Maroni Annuario 2020	
	3° miglior Vino Rosso	96
2015	I Vini di Veronelli 2020	★★★
2013	Luca Maroni 2019	91
2013	James Suckling 2018	88
2012	Gambero Rosso 2018	★★

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA RISERVA

Vitigni: prevalentemente Sangiovese.
Comune di produzione: Montepulciano (SI).
Resa per ettaro: 80 q.li uva.
Altimetria dei vigneti: 250/450 metri s.l.m.
Tipologia dei terreni: medio impasto, collinare.
Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.
Densità di impianto: 2500/4500 piante per ettaro.
Vinificazione: diraspapigiatura; fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione, durata complessiva 15 giorni.
Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox.
Temperatura di fermentazione: 26-28°C.
Periodo di maturazione: 24 mesi in botti di Rovere e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.
Capacità di invecchiamento: 10-15 anni.
Colore: rosso rubino coperto con riflessi granati.
Bouquet: ampio e persistente, dove si rilevano note di frutta a bacca rossa e spezie.
Gusto: sapido, pieno e morbido, con piacevoli note tanniche a completare un'acidità mai eccessiva.
Temperatura di servizio ideale: 16-18°C.
Abbinamento: a suo agio con le sfide culinarie più importanti: grandi arrosti, cacciagione, cinghiale in umido, brasati.

Grape varieties: mostly Sangiovese.
Production area: Montepulciano (SI).
Yield per hectare: 80 quintals of grapes.
Altitude of vineyards: 250/450 m above sea level.
Soil type: medium texture, hilly.
Training system: Guyot and spurred cordon.
Plant density: 2500/4500 vinestocks per hectare.
Vinification: separation of grapes from stalks and pressing; fermentation at controlled temperature followed by maceration, 15 days in total.
Fermentation vats: stainless steel vats.
Fermentation temperature: 26-28° C.
Maturation: 24 months in durmast barrels and refinement in bottle for at least 6 months.
Aging capacity: 10-15 years.
Colour: covered ruby red with garnet hues.
Bouquet: wide and persistent, with a perfect amalgam of red berry fruit and spicy notes..
Taste: sapid, full and soft, with pleasant tannic notes to complete an always reasonable acidity.
Ideal service temperature: 16-18° C.
Food pairing: at ease with the most important culinary challenges, roasts, game, wild boar stew, braised meat.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX						PALLET (80 x 120 cm)					
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/o	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE			ALTEZZA	PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.	tot. cart.	compresa pedana	
PERSONAL.	8006630021509	750	sugh. 24x44 nat	1,350	600	30,4x8	≠ varia con annata	6	17,2	25,3	33,3	8,390	240	4	21	84	147	727



375 - 750 - 1500 ml

PUNTEGGI / SCORES

2016	Guida Bibenda 2020	🍷🍷🍷🍷
2016	Luca Maroni 2020	93
2016	James Suckling 2019	91
2015	Luca Maroni 2019	90
2015	Decanter 2019	Silver
2015	Inter. Wine & Spirits Comp. 2018	bronze
2015	James Suckling 2018	91
2014	Vini Buoni d'Italia 2018	★★★
2013	Mundus 2017	Silver

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Vitigni: prevalentemente Sangiovese.**Comune di produzione:** Montepulciano (SI).**Resa per ettaro:** 80 q.li uva.**Altimetria dei vigneti:** 250/450 metri s.l.m.**Tipologia dei terreni:** medio impasto, collinare**Sistema di allevamento:** guyot e cordone speronato.**Densità di impianto:** 2500/4500 piante per ettaro.**Vinificazione:** diraspapigiatura; fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione, durata complessiva 12-15 giorni.**Materiali delle vasche di fermentazione:** acciaio inox.**Temperatura di fermentazione:** 26-28°C.**Periodo di maturazione:** 18 mesi in botti grandi di Rovere di Slavonia dalla capacità di 35-85 hl e affinamento in bottiglia.**Capacità di invecchiamento:** 7-15 anni.**Colore:** rosso rubino vivace con gradite note violacee.**Bouquet:** fresco ed ampio, persistente nelle note fruttate.

Durante l'invecchiamento esprime sentori di spezie.

Gusto: buona la freschezza in equilibrio con i tannini, si ritrovano le note fruttate di bacca rossa e confettura anticipate dal bouquet. Di buona struttura e sapidità.**Temperatura di servizio ideale:** 16-18°C.**Abbinamento:** con ogni tipo di arrosto, compresa la cacciagione e gli umidi. Buono l'abbinamento con i formaggi di media stagionatura.**Grape varieties:** mostly Sangiovese.**Production area:** Montepulciano (SI).**Yield per hectare:** 80 quintals of grapes.**Altitude of vineyards:** 250/450 m above sea level.**Soil type:** medium texture, hilly.**Training system:** Guyot and spurred cordon.**Plant density:** 2500/4500 vinestocks per hectare.**Vinification:** separation of grapes from stalks and pressing; fermentation at controlled temperature followed by maceration, 12-15 days in total.**Fermentation vats:** stainless steel vats.**Fermentation temperature:** 26-28° C.**Maturation:** 18 months in large 35-85 hl Slavonian durmast barrels and refinement in bottle.**Aging capacity:** 7-15 years.**Colour:** vivid ruby red with pleasant violet hues**Bouquet:** fresh and wide, persistent in the fruity notes. With age it releases scents of spices.**Taste:** good freshness and tannin-acid balance, fruity notes of red berry fruits and jam as suggested by the bouquet. Good structure and savouriness.**Ideal service temperature:** 16-18° C.**Food pairing:** any kind of roasted meat including game, and stewed meat. Good with medium-aged cheese.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX						PALLET (80 x 120 cm)								
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE			ALTEZZA	PESO (Kg.)			
											larg.			lung.	altaz.	strati	n° cart.	tot. cart.	compresa pedana		
MEZ/VERDE	8006630064902	375	sugh.24x44 nat	0,682	300	29,3x7,5	varia con annata	24	26	38,5	24,8	16,8		4		25		45	138		777
EXPO/VERDE	8006630060102	750	sugh.24x44 nat	1,110	360	29,3x7,5	varia con annata	6	16,5	24,5	31	7	210	4		25		100	138		722
D/BRD/VERDE	8006630063004	1500	sugh.24x44 nat	2,190	665	29,3x7,5	varia con annata	6	20,5	36,5	31	13,6		4		25		60	197		838



375 - 750 - 1500 ml

PUNTEGGI / SCORES

2017	Guida Bibenda 2020	🍷🍷🍷
2017	Luca Maroni 2019 (80° anniv.)	94
2016	Decanter 2019	Silver
2016	James Suckling 2018	87
2016	Luca Maroni 2018 (80° anniv.)	94
2015	Weinwirtschaft 2018	89

ROSSO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigni: prevalentemente Sangiovese.**Comune di produzione:** Montepulciano (SI).**Resa per ettaro:** 100 q.li uva.**Altimetria dei vigneti:** 250/450 metri s.l.m.**Tipologia dei terreni:** medio impasto.**Sistema di allevamento:** guyot e cordone speronato.**Densità di impianto:** 2500/4500 piante per ettaro.**Vinificazione:** diraspapigiatura; fermentazione con macerazione sulle bucce a temperatura controllata per 10-12 giorni.**Materiali delle vasche di fermentazione:** Acciaio inox.**Temperatura di fermentazione:** 24-26°C.**Periodo di maturazione:** affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.**Capacità di invecchiamento:** 5-8 anni.**Colore:** rosso rubino di media intensità con riflessi violacei.**Bouquet:** aperto, persistente, con buone note di frutti a bacca rossa, ciliegia marasca e ribes rosso che ne esalta la finezza.**Gusto:** pieno, con buone note di vaniglia, si fa apprezzare per l'equilibrio tra tannini e acidità.**Temperatura di servizio ideale:** 16-18°C.**Abbinamento:** si accompagna piacevolmente con carni bianche e rosse, insaccati e formaggi di media stagionatura.**Grape varieties:** Mostly Sangiovese.**Production area:** Montepulciano (SI).**Yield per hectare:** 100 quintals of grapes.**Altitude of vineyards:** 250/450 m above sea level.**Soil type:** medium texture.**Training system:** Guyot and spurred cordon.**Plant density:** 2500/4500 vinestocks per hectare.**Vinification:** separation of grapes from stalks and pressing; fermentation with maceration on the skins at controlled temperature for 10-12 days.**Fermentation vats:** stainless steel vats.**Fermentation temperature:** 24-26° C.**Maturation:** refinement in bottle for at least 3 months.**Ageing capacity:** 5-8 years.**Colour:** medium intensity ruby red with violet shades.**Bouquet:** open, lingering, with good notes of red berry fruits, morello cherry and redcurrant, which enhances its fineness.**Taste:** full, with good vanilla notes, pleasant balance between tannin and acidity.**Ideal service temperature:** 16-18° C.**Food pairing:** it pleasantly matches red and white meat, cured meat and salami as well as medium aged cheese.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)						
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE				ALTEZZA	PESO (Kg.)	
											larg.			lung.	altez.	strati	n° cart.	tot. cart.	compresa pedana	
MEZ/VERDE	8006630164909	375	sugh.24x44 birond	0,682	300	29,3x7,5	varia con annata	24	26	38,5	24,8	16,8		5		9	45	138		777
EXPO/VERDE	8006630160109	750	sugh.24x44 birond	1,110	360	29,3x7,5	varia con annata	6	16,5	24,5	31	7	210	4		25	100	138		722
D/BRD/VERDE	8006630163001	1500	sugh.24x44 birond	2,190	665	29,3x7,5	varia con annata	6	20,5	30,4	36,5	13,6		5		12	60	197		838



PUNTEGGI / SCORES

2016	Guida Bibenda 2020	🍷🍷🍷
2016	James Suckling 2019	90

CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

Vitigni: prevalentemente Sangiovese.**Comune di produzione:** Montepulciano - Siena e Provincia di Arezzo.**Resa per ettaro:** 90 q.li uva.**Altimetria dei vigneti:** 250/450 metri s.l.m.**Tipologia dei terreni:** autoctono medio impasto.**Sistema di allevamento:** guyot e cordone speronato.**Densità di impianto:** 2500/3500 piante per ettaro.**Vinificazione:** diraspapigiatura; fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione, durata complessiva 10 giorni.**Materiali delle vasche di fermentazione:** acciaio inox.

Temperatura di fermentazione: 24-26°C.

Periodo di maturazione: Matura due anni in Cantina**Capacità di invecchiamento:** 5-8 anni.**Colore:** rosso rubino coperto con buoni riflessi violacei.**Bouquet:** immediato e franco, con spiccate note di frutti a bacca rossa e, successivamente all'invecchiamento in botti di rovere, piacevoli sentori di vaniglia.**Gusto:** di buon impatto al palato, rivela notevole corpo e ottimo equilibrio tra i suoi componenti. Nel finale si avverte una piacevole nota tannica.**Temperatura di servizio ideale:** 16-18°C.**Abbinamento:** primi piatti tendenzialmente saporiti, affettati della tradizione toscana, arrostiti di carni rosse e bianche.**Grape varieties:** mostly Sangiovese.**Production area:** Montepulciano - Siena and the Province of Arezzo.**Yield per hectare:** 90 quintals of grapes.**Altitude of vineyards:** 250/450 m above sea level.**Soil type:** autochthonous, medium texture.**Training system:** Guyot and spurred cordon.**Plant density:** 2500/3500 vinestocks per hectare.**Vinification:** separation of grapes from stalks and pressing; fermentation at controlled temperature followed by maceration, 10 days in total.**Fermentation vats:** stainless steel vats.**Fermentation temperature:** 24-26° C.**Maturation:** Aged for two years in the Cellar**Ageing capacity:** 5-8 years.**Colour:** covered ruby red with good violet shades.**Bouquet:** immediate and direct with pronounced notes of red berry fruits. After ageing in durmast barrels it develops pleasant vanilla scents.**Taste:** good impact on the palate, it reveals a remarkable body and a very good balance among its components, with a pleasant tannic finish.**Ideal service temperature:** 16-18° C.**Food pairing:** it accompanies savoury first courses, Tuscan cured meat, roasted red and white meat.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX						PALLET (80 x 120 cm)								
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT.	CHIUSURA	PESO	PESO	MISURE	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO	PESO	COMPOSIZIONE			ALTEZZA	PESO (Kg.)			
		(ml)		(Kg.)	VUOTO (Gr.)	(cm) h/ø			larg.	lung.	altez.	(Kg.)	VUOTO (Gr.)	strati	n° cart.	tot. cart.	compresa pedana				
SELECT/PERS	8006630830101	750	sugh.24x44 nat	1,300	540	29,3x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,3	32,8	8,1	300	4		25		100	146		832



375 - 750 - 1500 ml

PUNTEGGI / SCORES

2018	Guida Bibenda 2020	☆☆☆
2018	James Suckling 2019	88
2016	James Suckling 2018	88
2016	Weinwirtschaft 2018	87
2015	James Suckling 2017	90

CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Vitigni: prevalentemente Sangiovese.**Comune di produzione:** Montepulciano - Siena e Provincia di Arezzo.**Resa per ettaro:** 90 q.li uva.**Altimetria dei vigneti:** 250/450 metri s.l.m.**Tipologia dei terreni:** medio impasto.**Sistema di allevamento:** guyot e cordone speronato.**Densità di impianto:** 2500/3500 piante per ettaro.**Vinificazione:** diraspapigiatura; fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione, durata complessiva 8-10 giorni.**Materiali delle vasche di fermentazione:** acciaio inox.**Temperatura di fermentazione:** 24-26°C.**Periodo di maturazione:** affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.**Capacità di invecchiamento:** 5-8 anni.**Colore:** rosso rubino coperto con buoni riflessi violacei.**Bouquet:** immediato e franco, con spiccate note di frutti a bacca rossa e, successivamente all'invecchiamento in botti di rovere, piacevoli sentori di vaniglia.**Gusto:** di buon impatto al palato, rivela notevole corpo e ottimo equilibrio tra i suoi componenti. Nel finale si avverte una piacevole nota tannica.**Temperatura di servizio ideale:** 16-18°C.**Abbinamento:** primi piatti tendenzialmente saporiti, affettati della tradizione toscana, arrosti di carni rosse e bianche.**Grape varieties:** mostly Sangiovese.**Production area:** Montepulciano - Siena and in the Province of Arezzo.**Yield per hectare:** 90 quintals of grapes.**Altitude of vineyards:** 250/450 m above sea level.**Soil type:** medium texture.**Training system:** Guyot and spurred cordon.**Plant density:** 2500/3500 vinestocks per hectare.**Vinification:** separation of grapes from stalks and pressing; fermentation at controlled temperature followed by maceration, 8-10 days in total.**Fermentation vats:** stainless steel vats.**Fermentation temperature:** 24-26° C.**Maturation:** refinement in bottle for at least 3 months.**Ageing capacity:** 5-8 years.**Colour:** covered ruby red with good violet shades.**Bouquet:** immediate and direct with pronounced notes of red berry fruits. After ageing in durmast barrels it develops pleasant vanilla scents.**Taste:** good impact on the palate, it reveals a remarkable body and a very good balance among its components, with a pleasant tannic finish.**Ideal service temperature:** 16-18° C.**Food pairing:** it accompanies savoury first courses, Tuscan cured meat, roasted red and white meat.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)							
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE				ALTEZZA	PESO (Kg.)		
										larg.	lung.			altez.	strati	n° cart.	tot. cart.			compresa pedana	
MEZ/VERDE	8006630234909	375	sugh.24x44 birond	0,682	300	29,3x7,5	varia con annata	24	26	38,5	24,8	16,8		5		9		45	138		777
EXPO/VERDE	8006630230109	750	sugh.24x44 nat	1,110	360	29,3x7,5	varia con annata	6	16,5	24,5	31	7	210	4		25		100	138		722
D/BRD/VERDE	8006630233001	1500	sugh.24x44 birond	2,190	665	29,3x7,5	varia con annata	6	20,5	30,4	36,5	13,6		5		12		60	197		838



SANGIOVESE ROSATO TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Zona di produzione: Montepulciano (SI) e Cortona (AR).

Vitigni: Sangiovese.

Resa per ettaro: 120 q/l per ha.

Altimetria dei vigneti: 250/300 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: da media collina a terreni prevalentemente alluvionali.

Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 3.000/4.500 ceppi per ha.

Vinificazione: in bianco tramite pressatura soffice delle uve, decantazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata di 18° C.

Materiali delle vasche di fermentazione: Acciaio inox.

Temperatura di fermentazione: 20-22°C.

Colore: rosa tenue.

Bouquet: note floreali di rosa e sentori di piccoli frutti rossi.

Gusto: fresco e persistente.

Temperatura di servizio ideale: 10°-12°C.

Abbinamento: ideale con antipasti di affettati e crostini, primi piatti e carni bianche ma anche pesce, crostacei e formaggi freschi.

Production area: Montepulciano (SI) and Cortona (AR).

Grape varieties: Sangiovese.

Yield per hectare: about 100 quintals of grape.

Altitude of vineyards: 250/300 m above sea level.

Soil type: medium hill to predominantly alluvial soil.

Training system: Guyot and spurred cordon.

Plant density: 3.000 / 4.500 plants per hectare.

Vinification: white vinification through soft pressing of the grapes, decanting of the must and fermentation at controlled temperature of 18 ° C.

Fermentation vats: stainless steel vats.

Fermentation temperature: 20-22° C.

Colour: pale pink.

Bouquet: floral notes of rose and hints of small red fruits.

Taste: fresh and persistent.

Ideal service temperature: 10°-12° C.

Food pairing: ideal with appetizers of cold cuts and croutons, first courses and white meats but also fish, crustaceans and fresh cheeses.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)							
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE				ALTEZZA	PESO (Kg.)		
											larg.			lung.	altez.	strati	n° cart.	tot. cart.	compresa pedana		
EXPO/BIANCA	8006630590500	750	sugh.24x44 birond	1,110	360	29,3x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,5	31	7	210	4		25		100	138		722



VALDICHIANA TOSCANA BIANCO VERGINE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Zona di produzione: si estende nei comuni di Arezzo e Siena.

Vitigni: uvaggio consentito dal disciplinare di produzione (Trebbiano, Malvasia, Chardonnay).

Resa per ettaro: circa 100 q.li uva.

Altimetria dei vigneti: 250/300 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: da media collina a terreni prevalentemente alluvionali.

Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 3500/5000 piante per ettaro.

Vinificazione: pressatura soffice, decantazione per separazione, fermentazione a temperatura controllata.

Materiali delle vasche di fermentazione: Acciaio inox.

Temperatura di fermentazione: 20-22°C.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdastri.

Bouquet: buone note di frutta e fiori bianchi (biancospino), armonico e persistente.

Gusto: Equilibrato e continuo, con buon armonia tra alcol ed acidità. Sul finale si avverte una piacevole nota di mandorla amara tipica del vitigno.

Temperatura di servizio ideale: 12°C.

Abbinamento: adatto ad essere servito come aperitivo, particolarmente adatto ad antipasti leggeri, piatti di pesce o carni bianche.

Production area: Arezzo and Siena.

Grape varieties: grapes allowed by the production disciplinary (Trebbiano, Malvasia, Chardonnay).

Yield per hectare: about 100 quintals of grape.

Altitude of vineyards: 250/300 m above sea level.

Soil type: medium hill to predominantly alluvial soil.

Training system: Guyot and spurred cordon.

Plant density: 3500/5000 vinestocks per hectare.

Vinification: soft pressing, separation through decantation, fermentation at controlled temperature.

Fermentation vats: stainless steel vats.

Fermentation temperature: 20-22° C.

Colour: straw yellow with greenish glares.

Bouquet: good fruity and white flower (hawthorn) notes, harmonious and persistent.

Taste: balanced and continuous, with good harmony between alcohol and acidity. Pleasant bitter almonds finish, typical of this vine species.

Ideal service temperature: 12° C.

Food pairing: suitable as an aperitif, perfect with light hors d'oeuvres, fish or white meat.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX						PALLET (80 x 120 cm)					
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/o	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE			ALTEZZA	PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.	tot. cart.	compresa pedana	
EXPO M. BIANCA	8006630280203	750	sugh.24x44 birond	1,110	360	29,3x7,5	varia con annata	6	16,5	24,5	31	7	210	4	25	100	138	722





LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

Uno degli obiettivi più importanti della nostra azienda è quello di garantire il consumatore che il vino acquistato è stato prodotto secondo standard qualitativi di livello. A tal fine riteniamo importante far conoscere le certificazioni di qualità che abbiamo ottenuto e che qui di seguito riportiamo:

Certificazione biologica Bios



Certificazione ISO 9001



Certificazione IFS



Certificazione BRC



OUR CERTIFICATIONS

One of our winery's most important objectives is to guarantee to the consumer that the products they're buying have been produced according to a certain standard of quality. To this end, we believe it is important to publicise the quality certifications we have received. Following is a list of different certifications relative to our concept of quality that provide for safety and organoleptic qualities.





VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

BIOLOGICO

Vitigni: prevalentemente Sangiovese certificato Bio.

Zona di produzione: Montepulciano - Siena.

Resa per ettaro: 80 q.li uva.

Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 3.500/5.000 ceppi per ettaro.

Giacitura: media collina, terreni formati dallo sfaldamento di roccia madre, con buona presenza di scheletro.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione in tini di acciaio inox per 15 giorni. Invecchiamento in botti di Rovere di Slavonia per 24 mesi.

Colore: rosso rubino con riflessi violetti.

Bouquet: ampio e persistente che fa apprezzare le note di frutta a bacca rossa e sentori di sottobosco.

Gusto: pieno ed armonico, di buona stoffa e sapidità, che rivela, sul finale, una piacevole nota tannica.

Temperatura di servizio: si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C., dopo averlo decantato in decanter o caraffa.

Abbinamento: si accompagna ad arrosti di carni rosse e selvaggina.

Grape varieties: Mostly Sangiovese Organic certified.

Production Area: Montepulciano - Siena.

Yield per hectare: 80 quintals grapes.

Planting System: Guyot and spurred cord.

Plant Density: 3,500/5,000 vines per hectare.

Terrain: Medium hilly, crumbled rock with good, skeletal content.

Vinification: temperature controlled fermentation, followed by maceration in stainless steel vats for 15 days. Ageing in Slavonic oak barrels for 24 months.

Colour: ruby red with violet hues.

Bouquet: full and persistent with notes of red berry and hints of brushwood.

Flavour: harmonious, full-bodied and intense with a pleasing, tannic finish.

Serving Temperature: it is best to decant the wine and serve it at a temperature of 16°-18° C.

Food Pairing: pairs well with roasted red meats and game.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX						PALLET (80 x 120 cm)					
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE			ALTEZZA	PESO (Kg.)
											larg.			lung.	altez.	strati		
EXPO/VERDE	8006630620108	750	sugh.24x44 nat	1,110	360	29,3x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,5	31	7	210	4	25	100	138	722



ROSSO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BIOLOGICO

Vitigni: prevalentemente Sangiovese certificato Bio.

Zona di produzione: Montepulciano - Siena.

Resa per ettaro: 100 q.li uva

Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato (su nuovi impianti).

Densità di impianto: 3.500/5.000 ceppi per ettaro.

Giacitura: media collina, terreni formati dallo sfaldamento di roccia madre, con buona presenza di scheletro.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione in tini di acciaio inox per 10 giorni.

Affinato in botti di Rovere di Slavonia per almeno 3 mesi.

Colore: rosso rubino carico con riflessi violetti.

Bouquet: alle caratteristiche note fruttate di frutta a bacca rossa, ampio e persistente dove si avvertono leggere note di sottobosco.

Gusto: pieno e sapido, di buon equilibrio con nota finale piacevolmente tannica, che riporta alla tradizione del vitigno principale che lo compone: il Prugnolo gentile.

Temperatura di servizio: si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C.

Abbinamento: vino giovane che si accompagna con tutti i tipi di carne rossa e formaggi di media stagionatura.

Grape varieties: Mostly Sangiovese Organic certified.

Production Area: Montepulciano - Siena.

Yield per hectare: 100 quintals grapes

Soil type: medium hilly, crumbled rock with good, skeletal content.

Planting System: Guyot and spurred cord.

Plant Density: 3,500/5,000 vines per hectare.

Vinification: controlled temperature fermentation followed by maceration in stainless steel vats for 10 days.

Refined in Slavonic oak barrels for at least 3 months.

Colour: ruby red with violet hues.

Bouquet: characteristic red berry notes, full and lingering with hints of brushwood.

Taste: full, dense and well balanced with a pleasing, tannic finish that echoes the tradition of its principal component, the Prugnolo Gentile grape.

Serving temperature: recommended serving temperature is 16°-18° C.

Food pairing: a young wine that pairs well with red meats and medium-seasoned cheeses.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX						PALLET (80 x 120 cm)					
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/o	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO VUOTO (Kg.)	COMPOSIZIONE				ALTEZZA	PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.		strati	n° cart.	tot. cart.	compresa pedana		
EXPO/VERDE	8006630360103	750	sugh.24x44 birond	1,110	360	29,3x7,5	varia con annata	6	16,5	24,5	31	7	210	4	25	100	138	722



PUNTEGGI / SCORES

2015 **Gambero Rosso 2018**



CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

BIOLOGICO

Vitigni: prevalentemente Sangiovese certificato Bio.

Comune di produzione: Montepulciano e provincia di Siena.

Resa per ettaro: 80 q.li uva.

Altimetria dei vigneti: 250/450 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: medio impasto.

Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 2500/3500 piante per ettaro.

Vinificazione: diraspapigiatura; fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione, durata complessiva 8-10 giorni.

Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox.

Temperatura di fermentazione: 24-26°C.

Periodo di maturazione: vasche di stoccaggio per 10-12 mesi.

Capacità di invecchiamento: 5-8 anni.

Colore: rosso rubino coperto con buoni riflessi violacei.

Bouquet: immediato e franco, con spiccate note di frutti a bacca rossa.

Gusto: di buon impatto al palato, rivela notevole corpo e ottimo equilibrio tra i suoi componenti. Nel finale si avverte una piacevole nota tannica.

Temperatura di servizio ideale: 16-18°C.

Abbinamento: primi piatti tendenzialmente saporiti, affettati della tradizione toscana, arrosti di carni rosse e bianche.

Grape varieties: Mostly Sangiovese Organic certified.

Production area: Montepulciano and in the provinces of Siena

Yield per hectare: 80 quintals of grapes

Altitude of vineyards: 250/450 m above sea level.

Soil type: medium texture.

Training system: Guyot and spurred cordon.

Plant density: 2500/3500 vinestocks per hectare.

Vinification: separation of grapes from stalks and pressing; fermentation at controlled temperature followed by maceration, 8-10 days in total.

Fermentation vats: stainless steel vats.

Fermentation temperature: 24-26° C.

Maturation: storage tanks for 10-12 months.

Ageing capacity: 5-8 years.

Colour: covered ruby red with good violet shades.

Bouquet: immediate and direct with pronounced notes of red berry fruits.

Taste: good impact on the palate, it reveals a remarkable body and a very good balance among its components, with a pleasant tannic finish.

Ideal service temperature: 16-18° C.

Food pairing: it accompanies savoury first courses, Tuscan cured meat, roasted red and white meat.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX						PALLET (80 x 120 cm)								
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT.	CHIUSURA	PESO	PESO	MISURE	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO	PESO	COMPOSIZIONE			ALTEZZA	PESO (Kg.)			
		(ml)		(Kg.)	VUOTO (Gr.)	(cm) h/ ø			larg.	lung.	altez.	(Kg.)	VUOTO (Gr.)	strati	n° cart.	tot. cart.	compresa pedana				
EXPO/VERDE	8006630820102	750	sugh.24x44 birond	1,110	360	29,3x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,5	31	7	210	4		25		100	138		722

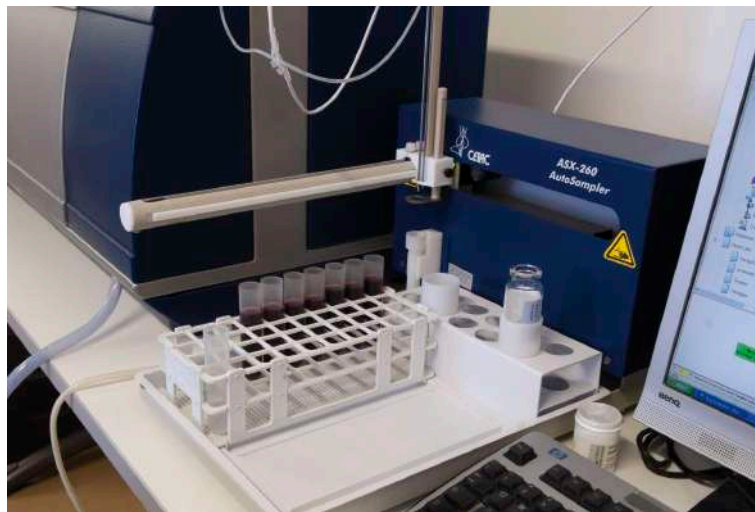


LABORATORIO ANALISI

L'azienda è dotata di un laboratorio interno per le analisi dei vini.

ANALYSIS LABORATORY

The company is equipped with an internal laboratory for wine analysis.





UMBRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ROSSO

Vitigni: prevalentemente Sangiovese con piccole quantità di vitigni autorizzati.

Zona di produzione: Castiglione del Lago/Città della Pieve.

Resa per ettaro: 140 q/Ha.

Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 3.000/4.500 ceppi per Ha.

Giacitura: collinare.

Vinificazione: raccolta meccanica, pigiatura e macerazione di 8-10 giorni a temperatura controllata. Affinamento: 6 mesi di affinamento in serbatoi e due mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi morati.

Bouquet: fresco, persistente con buone note fruttate e sentore di liquirizia, ampio, che va ad evolversi lasciando trasparire alcune note vegetali.

Gusto: asciutto, armonioso con buoni sentori di frutta, di cuoio e di confettura; si fa apprezzare per l'equilibrio dei propri componenti tipici dei vitigni che ne sono l'essenza.

Temperatura di servizio: si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C.

Abbinamento: si accompagna con piatti di carni rosse e formaggi freschi a pasta morbida.

Grape varieties: mainly Sangiovese with small quantities of authorized vines.

Production area: Castiglione del Lago / Città della Pieve.

Yield per hectare: 140 quintals / Ha.

Training system: Guyot and spurred cordon.

Planting density: 3,000 / 4,500 plants per Ha.

Position: hilly.

Vinification: mechanical harvesting, pressing and maceration for 8-10 days at controlled temperature. Aging: 6 months of aging in tanks and two months in bottle.

Color: deep ruby red with blackberry hues.

Bouquet: full, fresh and lingering with fruity notes and hints of licorice, revealing vegetal notes as it develops.

Flavour: dry and harmonious with distinct notes of fruit, leather and confectionery; a pleasing balance of the characteristic qualities of its components.

Serving temperature: recommended serving temperature is 16°-18° C.

Food pairing: pairs well with red meats, fresh cheeses and pasta dishes.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX						PALLET (80 x 120 cm)					
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/o	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE			ALTEZZA	PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altaz.			strati	n° cart.	tot. cart.	compresa pedana	
EXPO/VERDE	8006630960204	750	sugh.24x44 birond	1,110	360	29,3x7,5	varia con annata	6	16,5	24,5	31	7	210	4	25	100	138	722



“PRIMOROSSO” NOVELLO

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Vitigni: prevalentemente Sangiovese.

Comune di produzione: province di Arezzo e Siena.

Altimetria dei vigneti: 300/450 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: autoctono medio impasto.

Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 3500/4000 piante per ettaro.

Vinificazione: macerazione carbonica per c.a. 12-14 giorni e successiva fermentazione a temperatura controllata 26°C in vasche di acciaio inox.

Colore: Rosso rubino di buona intensità con riflessi violetti.

Bouquet: Fresco e fruttato con belle note di frutta a bacca rossa.

Gusto: morbido e continuo dove spiccano delicate sensazioni di frutta assieme ad una ottima vivacità.

Temperatura di servizio ideale: 16-18°C.

Abbinamento: particolarmente adatto ad essere abbinato con formaggi freschi ed affettati e diventa un “piccolo classico” con le castagne.

Grape varieties: Mostly Sangiovese.

Production area: Provinces of Arezzo and Siena.

Altitude of vineyards: 300/450 m above sea level.

Soil type: autochthonous, medium texture.

Training system: Guyot and spurred cordon.

Plant density: 3500/4000 vinestocks per hectare.

Vinification: carbonic maceration for around 12-14 days followed by fermentation in stainless steel vats at controlled temperature 26°C.

Colour: medium intensity ruby red with violet shades.

Bouquet: fresh and fruity with good red berry fruit notes.

Taste: soft and persistent with delicate sensations of fruits and a good liveliness.

Ideal service temperature: 16-18° C.

Food pairing: perfect with young cheeses and cured meat, this wine is a classic pairing with chestnuts.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX						PALLET (80 x 120 cm)								
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT.	CHIUSURA	PESO	PESO	MISURE	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO	PESO	COMPOSIZIONE			ALTEZZA	PESO (Kg.)			
		(ml)		(Kg.)	VUOTO (Gr.)	(cm) h/ ø			larg.	lung.	altez.	(Kg.)	VUOTO (Gr.)	strati	n° cart.	tot. cart.	compresa pedana				
EXPO/VERDE	8006630350104	750	sugh.24x44 birond	1,110	360	29,3x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,5	31	7	210	4		25		100	138		722



“CAMPALTINO”

TOSCANA BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Comune di produzione: province di Arezzo e Siena.

Altimetria dei vigneti: 250/300 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: da media collina a terreni prevalentemente alluvionali.

Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 2500/3500 piante per ettaro.

Vinificazione: pressatura soffice, decantazione per separazione, fermentazione a temperatura controllata.

Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox.

Temperatura di fermentazione: 18-20°C.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdastri.

Bouquet: delicato e continuo, dove si evidenziano aromi di frutta e fiori bianchi.

Gusto: equilibrato e continuo, con buon armonia tra alcol ed acidità. Sul finale si avverte una piacevole nota di mandorla amara tipica del vitigno.

Temperatura di servizio ideale: 12°C.

Abbinamento: adatto ad essere servito come aperitivo, particolarmente adatto ad antipasti leggeri, piatti di pesce o carni bianche.

Production area: Provinces of Arezzo and Siena.

Altitude of vineyards: 250/300 m above sea level.

Soil type: medium hill to predominantly alluvial soil.

Training system: Guyot and spurred cordon.

Plant density: 2500/3500 vinestocks per hectare.

Vinification: soft pressing, separation through decantation, fermentation at controlled temperature.

Fermentation vats: stainless steel vats.

Fermentation temperature: 18-20° C.

Colour: straw yellow with greenish glares.

Bouquet: delicate and continuous, with aroma of fruit and white flowers.

Taste: balanced and continuous, with good harmony between alcohol and acidity. Pleasant bitter almonds finish, typical of this vine species.

Ideal service temperature: 12° C.

Food pairing: suitable as an aperitif, perfect with light hors d'oeuvres, fish or white meat.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX						PALLET (80 x 120 cm)					
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/o	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE			ALTEZZA	PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.	tot. cart.	compresa pedana	
EXPO M. BIANCA	8006630500202	750	sugh.24x44 birond	1,110	360	29,3x7,5	varia con annata	6	16,5	24,5	31	7	210	4	25	100	138	722



“CAMPALTINO”

TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Comune di produzione: province di Arezzo e Siena.

Altimetria dei vigneti: 250/450 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: autoctono medio impasto.

Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 2500/3500 piante per ettaro.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata; maturazione in vasche di acciaio inox per circa otto mesi.

Materiali delle vasche di fermentazione: Acciaio inox.

Temperatura di fermentazione: 24-26°C.

Colore: rosso rubino di media intensità con riflessi violetti.

Bouquet: fresco e fruttato con buone note di frutta a bacca rossa.

Gusto: morbido, sapido, con buon equilibrio tra acidità e tannini.

Temperatura di servizio ideale: 16-18°C.

Abbinamento: si accompagna a primi piatti, piatti di carne rossa, salumi e formaggi di media stagionatura.

Production area: Provinces of Arezzo and Siena.

Altitude of vineyards: 250/450 m above sea level.

Soil type: autochthonous, medium texture.

Training system: Guyot and spurred cordon.

Plant density: 2500/3500 vinestocks per hectare.

Vinification: fermentation at controlled temperature, maturation in stainless steel vats for approx. 8 months.

Fermentation vats: stainless steel vats

Fermentation temperature: 24-26° C.

Colour: medium intensity ruby red with violet shades.

Bouquet: fresh and fruity with good red berry fruit notes

Taste: soft, sapid, good acid-tannin balance

Ideal service temperature: 16-18° C.

Food pairing: it accompanies first courses, red meat, cured meat and salami, as well as medium-aged cheese.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX						PALLET (80 x 120 cm)							
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE			ALTEZZA	PESO (Kg.)		
											larg.			lung.	altez.	strati	n° cart.		tot. cart.	compresa pedana
EXPO/VERDE	8006630460544	750	sugh.24x44 birond	1,110	360	29,3x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,5	31	7	210	4		25	100	138		722



“PULCIANELLO” VINO BIANCO FRIZZANTE

Vinificazione: pressatura soffice, decantazione per separazione, fermentazione a temperatura controllata.

Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox.

Temperatura di fermentazione: 18-20°C.

Bouquet: delicato e complesso con piacevoli note di pesca bianca e albicocca.

Gusto: brillante e vivace dove spicca un’ ottimo equilibrio tra alcol ed acidità.

Temperatura di servizio ideale: 12°C.

Abbinamento: adatto ad essere servito come aperitivo, può essere consumato anche fuori pasto o con piatti leggeri a base di pesce e formaggi a pasta morbida.

Vinification: soft pressing, separation through decantation, fermentation at controlled temperature.

Fermentation vats: stainless steel vats.

Fermentation temperature: 18-20° C.

Colour: straw yellow with greenish glares.

Bouquet: delicate and complex with pleasant notes of white peach and apricot.

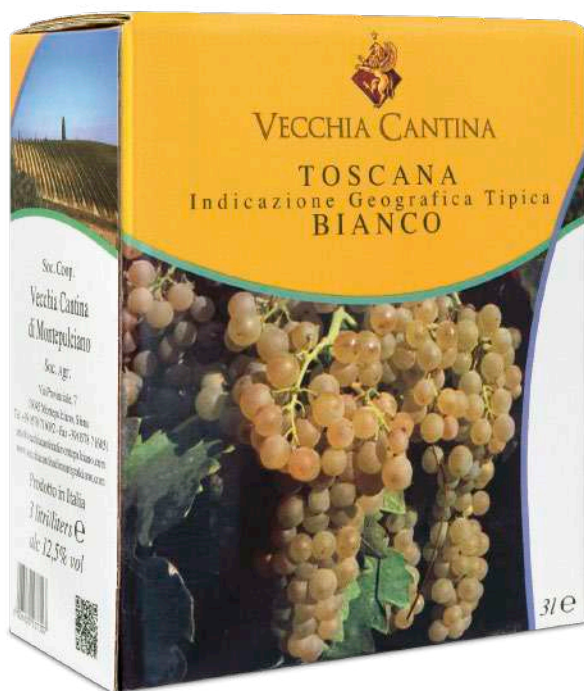
Taste: bright and vivid, with very good balance between alcohol and acidity.

Ideal service temperature: 12° C.

Food pairing: best as an aperitif, it may be served at any time of the day or with light fish and soft cheese.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX						PALLET (80 x 120 cm)					
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/o	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE			ALTEZZA	PESO (Kg.)	
									larg.	lung.	altaz.		strati	n° cart.	tot. cart.			
LEG M. BIANCA	8006630520200	750	sugh.27x42 microg.	1,160	410	29,3x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,5	31	7,200	210	4	25	100	138	742





3 litri Toscana I.G.T.- 5 e 10 litri Vino Bianco

TOSCANA BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

BAG IN BOX

Comune di produzione: province di Arezzo e Siena.

Altimetria dei vigneti: 250/300 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: da media collina a terreni prevalentemente alluvionali.

Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 2500/3500 piante per ettaro.

Vinificazione: pressatura soffice, decantazione per separazione, fermentazione a temperatura controllata.

Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox.

Temperatura di fermentazione: 18-20°C.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdastri.

Bouquet: delicato e continuo, dove si evidenziano aromi di frutta e fiori bianchi.

Gusto: equilibrato e continuo, con buon armonia tra alcol ed acidità. Sul finale si avverte una piacevole nota di mandorla amara tipica del vitigno.

Temperatura di servizio ideale: 12°C.

Abbinamento: adatto ad essere servito come aperitivo, particolarmente adatto ad antipasti leggeri, piatti di pesce o carni bianche.

Production area: Provinces of Arezzo and Siena.

Altitude of vineyards: 250/300 m above sea level.

Soil type: medium hill to predominantly alluvial soil.

Training system: Guyot and spurred cordon.

Plant density: 2500/3500 vinestocks per hectare.

Vinification: soft pressing, separation through decantation, fermentation at controlled temperature.

Fermentation vats: stainless steel vats.

Fermentation temperature: 18-20° C.

Colour: straw yellow with greenish glares.

Bouquet: delicate and continuous, with aroma of fruit and white flowers.

Taste: balanced and continuous, with good harmony between alcohol and acidity. Pleasant bitter almonds finish, typical of this vine species.

Ideal service temperature: 12° C.

Food pairing: suitable as an aperitif, perfect with light hors d'oeuvres, fish or white meat.

PRODOTTO	BAG IN BOX					CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)							
	CONTENITORE	BARCODE	CONT. ml	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	BARCODE	N° PZ.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE				ALTEZZA	PESO (Kg.)		
								larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.	tot. cart.	compresa pedana				
BIANCO IGT	SACCA	8006630537307	3.000	3,200	36	8006630537406	4	21,5	38	23	13,040	122	5	10		50	133	674		
VINO BIANCO	SACCA	8006630537505	5.000	5,250	50		1	10	23,5	27,8	5,250	167								
VINO BIANCO	SACCA	8006630537505	5.000	5,250	60	8006630537604	3	24,7	32	28,5	16,000	300	4	11	44		132	726		
VINO BIANCO	SACCA	8006630538007	10.000	10,580	60		1	19,6	19,6	32,6	10,580	347	3	24		72	112	784		

TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

BAG IN BOX

Comune di produzione: province di Arezzo e Siena.

Altimetria dei vigneti: 250/450 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: autoctono medio impasto.

Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 2500/3500 piante per ettaro.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata; maturazione in vasche di acciaio inox per circa otto mesi.

Materiali delle vasche di fermentazione: Acciaio inox.

Temperatura di fermentazione: 24-26°C.

Colore: rosso rubino di media intensità con riflessi violetti.

Bouquet: fresco e fruttato con buone note di frutta a bacca rossa.

Gusto: morbido, sapido, con buon equilibrio tra acidità e tannini.

Temperatura di servizio ideale: 16-18°C.

Abbinamento: si accompagna a primi piatti, piatti di carne rossa, salumi e formaggi di media stagionatura.



Production area: Provinces of Arezzo and Siena.

Altitude of vineyards: 250/450 m above sea level.

Soil type: autochthonous, medium texture.

Training system: Guyot and spurred cordon.

Plant density: 2500/3500 vinestocks per hectare.

Vinification: fermentation at controlled temperature, maturation in stainless steel vats for approx. 8 months.

Fermentation vats: stainless steel vats

Fermentation temperature: 24-26° C.

Colour: medium intensity ruby red with violet shades.

Bouquet: fresh and fruity with good red berry fruit notes

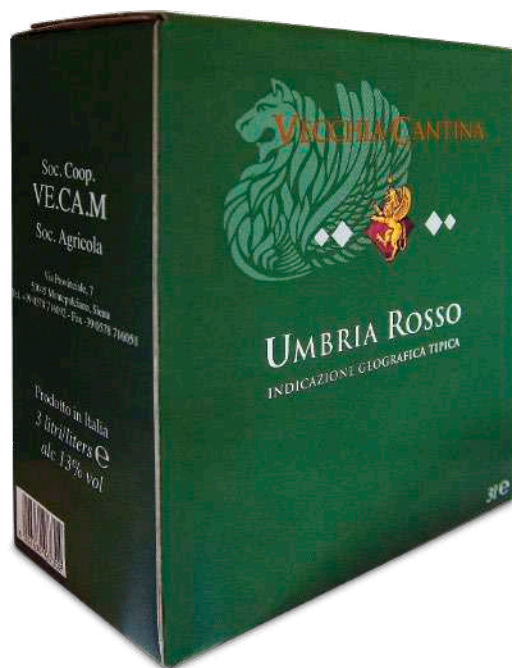
Taste: soft, sapid, good acid-tannin balance

Ideal service temperature: 16-18° C.

Food pairing: it accompanies first courses, red meat, cured meat and salami, as well as medium-aged cheese.

3, 5, 10 litri Toscana I.G.T.- 5 e 10 litri Vino Rosso

PRODOTTO	TIPOLOGIA	BAG IN BOX				CARTONE - CARDBOARD BOX								PALLET (80 x 120 cm)							
	CONTENITORE	BARCODE	CONT. ml	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	BARCODE	N° PZ.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE				ALTEZZA		PESO (Kg.)		
									larg.	lung.			altez.		strati	n° cart.	tot. cart.	compresa pedana			
ROSSO IGT	SACCA	8006630417302	3.000	3,200	36	8006630417401	4	21,5	38	23	13,040	122	5	10		50		133	674		
ROSSO IGT	SACCA	8006630415704	5.000	5,250	50		1	10	23,5	27,8	5,250	167									
ROSSO IGT	SACCA	8006630410808	10.000	10,580	60		1	19,6	19,6	32,6	10,580	347	3	24		72		112	784		
VINO ROSSO	SACCA	8006630417500	5.000	5,250	50		1	10	23,5	27,8	5,250	167									
VINO ROSSO	SACCA	8006630417500	5.000	5,250	50	8006630417609	3	24,7	32	28,5	16,000	300	4	11		44		132	726		
VINO ROSSO	SACCA	8006630418002	10.000	10,580	60		1	19,6	19,6	32,6	10,580	347	3	24		72		112	784		



3 litri Umbria Rosso I.G.T.

UMBRIA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

BAG IN BOX

Comune di produzione: province di Arezzo e Siena.

Altimetria dei vigneti: 250/300 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: da media collina a terreni prevalentemente alluvionali.

Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 2500/3500 piante per ettaro.

Vinificazione: pressatura soffice, decantazione per separazione, fermentazione a temperatura controllata.

Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox.

Temperatura di fermentazione: 18-20°C.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdastri.

Bouquet: delicato e continuo, dove si evidenziano aromi di frutta e fiori bianchi.

Gusto: equilibrato e continuo, con buon armonia tra alcol ed acidità. Sul finale si avverte una piacevole nota di mandorla amara tipica del vitigno.

Temperatura di servizio ideale: 12°C.

Abbinamento: adatto ad essere servito come aperitivo, particolarmente adatto ad antipasti leggeri, piatti di pesce o carni bianche.

Production area: Provinces of Arezzo and Siena.

Altitude of vineyards: 250/300 m above sea level.

Soil type: medium hill to predominantly alluvial soil.

Training system: Guyot and spurred cordon.

Plant density: 2500/3500 vinestocks per hectare.

Vinification: soft pressing, separation through decantation, fermentation at controlled temperature.

Fermentation vats: stainless steel vats.

Fermentation temperature: 18-20° C.

Colour: straw yellow with greenish glares.

Bouquet: delicate and continuous, with aroma of fruit and white flowers.

Taste: balanced and continuous, with good harmony between alcohol and acidity. Pleasant bitter almonds finish, typical of this vine species.

Ideal service temperature: 12° C.

Food pairing: suitable as an aperitif, perfect with light hors d'oeuvres, fish or white meat.

CAMBIO TESTI

PRODOTTO	TIPOLOGIA	BAG IN BOX				CARTONE - CARDBOARD BOX						PALLET (80 x 120 cm)						
	CONTENITORE	BARCODE	CONT. ml	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	BARCODE	N° PZ.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE			ALTEZZA	PESO (Kg.)	
								larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.	tot. cart.	compresa pedana		
ROSSO IGT	SACCA	8006630967302	3.000	3,200	36	8006630967401	4	21,5	38	23	13,040	122	5	10	50	133	674	
VINO ROSSO	SACCA	8006630537505	5.000	5,250	50		1	10	23,5	27,8	5,250	167						
VINO ROSSO	SACCA	8006630537505	5.000	5,250	60	8006630537604	3	24,7	32	28,5	16,000	300	4	11	44	132	726	
VINO ROSSO	SACCA	8006630538007	10.000	10,580	60		1	19,6	19,6	32,6	10,580	347	3	24	72	112	784	

UMBRIA BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

BAG IN BOX

Comune di produzione: province di Arezzo e Siena.

Altimetria dei vigneti: 250/300 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: da media collina a terreni prevalentemente alluvionali.

Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 2500/3500 piante per ettaro.

Vinificazione: pressatura soffice, decantazione per separazione, fermentazione a temperatura controllata.

Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox.

Temperatura di fermentazione: 18-20°C.

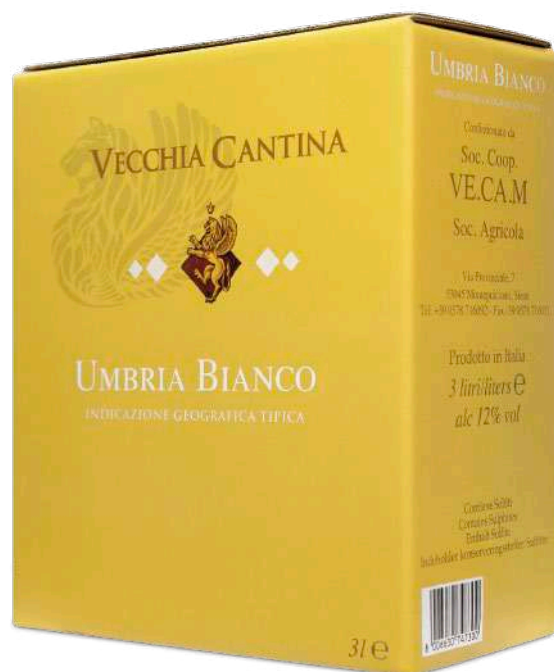
Colore: giallo paglierino con riflessi verdastri.

Bouquet: delicato e continuo, dove si evidenziano aromi di frutta e fiori bianchi.

Gusto: equilibrato e continuo, con buon armonia tra alcol ed acidità. Sul finale si avverte una piacevole nota di mandorla amara tipica del vitigno.

Temperatura di servizio ideale: 12°C.

Abbinamento: adatto ad essere servito come aperitivo, particolarmente adatto ad antipasti leggeri, piatti di pesce o carni bianche.



3 litri Umbria Bianco I.G.T.

Production area: Provinces of Arezzo and Siena.

Altitude of vineyards: 250/300 m above sea level.

Soil type: medium hill to predominantly alluvial soil.

Training system: Guyot and spurred cordon.

Plant density: 2500/3500 vinestocks per hectare.

Vinification: soft pressing, separation through decantation, fermentation at controlled temperature.

Fermentation vats: stainless steel vats.

Fermentation temperature: 18-20° C.

Colour: straw yellow with greenish glares.

Bouquet: delicate and continuous, with aroma of fruit and white flowers.

Taste: balanced and continuous, with good harmony between alcohol and acidity. Pleasant bitter almonds finish, typical of this vine species.

Ideal service temperature: 12° C.

Food pairing: suitable as an aperitif, perfect with light hors d'oeuvres, fish or white meat.

CAMBIO TESTI

PRODOTTO	TIPOLOGIA	BAG IN BOX				CARTONE - CARDBOARD BOX						PALLET (80 x 120 cm)					
	CONTENITORE	BARCODE	CONT. ml	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	BARCODE	N° PZ.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE			ALTEZZA	PESO (Kg.)
								larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.	tot. cart.	compresa pedana	
BIANCO IGT	SACCA	8006630747300	3.000	3,200	36	8006630747409	4	21,5	38	23	13,040	122	5	10	50	133	674
VINO BIANCO	SACCA	8006630537505	5.000	5,250	50		1	10	23,5	27,8	5,250	167					
VINO BIANCO	SACCA	8006630537505	5.000	5,250	60	8006630537604	3	24,7	32	28,5	16,000	300	4	11	44	132	726
VINO BIANCO	SACCA	8006630538007	10.000	10,580	60		1	19,6	19,6	32,6	10,580	347	3	24	72	112	784



LA LINEA NATA PER ESPRIMERE GRANDE EQUILIBRIO ED INNOVAZIONE

Poggio Stella coincide in modo perfetto con l'evoluzione dell'azienda.
È la linea che ha caratteristiche di equilibrio orientate nel tempo, legata ai principi di innovazione,
per coniugare qualità ed esigenze di mercato.

THE LINE CREATED TO EXPRESS BALANCE AND INNOVATION

Poggio Stella perfectly mirrors the evolution of the winery.
It is the line that has the characteristics of balance over time, tied to the principles of innovation,
to combine quality with the demands of the market.





PUNTEGGI / SCORES

2015	Luca Maroni 2020	95
2014	James Suckling 2019	89

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA RISERVA

Vitigni: Prevalentemente Sangiovese.

Zona di produzione: Montepulciano - Siena.

Resa per ettaro: 80 q.li uva

Altimetria dei vigneti: 250/450 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: medio impasto, collinare.

Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 2500/4500 piante per ettaro.

Vinificazione: diraspapigiatura; fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione, durata complessiva 15 giorni. Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox.

Temperatura di fermentazione: 26-28°C.

Periodo di maturazione: 24 mesi in botti di Rovere e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Capacità di invecchiamento: 10-15 anni.

Colore: rosso rubino coperto con riflessi granati.

Bouquet: ampio e persistente, dove si rilevano note di frutta a bacca rossa e spezie.

Gusto: sapido, pieno e morbido, con piacevoli note tanniche a completare un'acidità mai eccessiva.

Abbinamento: a suo agio con le sfide culinarie più importanti: grandi arrosti, cacciagione, cinghiale in umido, brasati.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

Grape varieties: mostly Sangiovese.

Production area: Montepulciano (SI).

Yield per hectare: 80 quintals of grapes.

Altitude of vineyards: 250/450 m above sea level.

Soil type: medium texture, hilly.

Training system: Guyot and spurred cordon.

Plant density: 2500/4500 vinestocks per hectare.

Vinification: separation of grapes from stalks and pressing; fermentation at controlled temperature followed by maceration, 15 days in total.

Fermentation vats: stainless steel vats.

Fermentation temperature: 26-28° C.

Maturation: 24 months in durmast barrels and refinement in bottle for at least 6 months.

Aging capacity: 10-15 years.

Colour: covered ruby red with garnet hues.

Bouquet: wide and persistent, with a perfect amalgam of red berry fruit and spicy notes..

Taste: sapid, full and soft, with pleasant tannic notes to complete an always reasonable acidity.

Ideal service temperature: 16-18° C.

Food pairing: at ease with the most important culinary challenges, roasts, game, wild boar stew, braised meat.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX						PALLET (80 x 120 cm)					
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/o	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE			ALTEZZA	PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altaz.			strati	n° cart.	tot. cart.	compresa pedana	
TRONC PERSONAL	8006630111903	750	sugh.24x44 nat	1,350	600	30,4x8	≠ varia con annata	6	16,5	24,7	31,3	8,390	250	4	21	84	139	727



PUNTEGGI / SCORES

2015	Luca Maroni 2020	94
2016	James Suckling 2019	90
2015	James Suckling 2018	93
2013	James Suckling 2017	91
2013	I Vini di Veronelli 2018	★★★

VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Vitigni: prevalentemente Sangiovese.**Zona di produzione:** Montepulciano - Siena.

Resa per ettaro: 80 q.li uva.

Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato.**Densità di impianto:** 3.500/5.000 ceppi per ettaro.**Giacitura:** media collina, terreni formati dallo sfaldamento di roccia madre, con buona presenza di scheletro.**Vinificazione:** fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione in tini di acciaio inox per 15 giorni. Invecchiamento in botti di Rovere di Slavonia per 24 mesi.**Colore:** rosso rubino con riflessi violetti.**Bouquet:** ampio e persistente che fa apprezzare le note di frutta a bacca rossa e sentori di sottobosco.**Gusto:** pieno ed armonico, di buona stoffa e sapidità, che rivela, sul finale, una piacevole nota tannica.**Temperatura di servizio:** si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C., dopo averlo decantato in decanter o caraffa.**Abbinamento:** si accompagna ad arrostiti di carni rosse e selvaggina.**Grape varieties:** mostly Sangiovese.**Production Area:** Montepulciano - Siena.**Yield per hectare:** 80 quintals grapes.**Planting System:** Guyot and spurred cord.**Plant Density:** 3,500/5,000 vines per hectare.**Terrain:** Medium hilly, crumbled rock with good, skeletal content.**Vinification:** temperature controlled fermentation, followed by maceration in stainless steel vats for 15 days. Ageing in Slavonic oak barrels for 24 months.**Colour:** ruby red with violet hues.**Bouquet:** full and persistent with notes of red berry and hints of brushwood.**Flavour:** harmonious, full-bodied and intense with a pleasing, tannic finish.**Serving Temperature:** it is best to decant the wine and serve it at a temperature of 16°-18° C.**Food Pairing:** pairs well with roasted red meats and game.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX						PALLET (80 x 120 cm)					
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/o	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE			ALTEZZA	PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.	tot. cart.	compresa pedana	
BRD/SELECTA	8006630101508	750	sugh.24x44 nat	1,300	540	31,6x7,5	varia con annata	6	16,5	24,3	32,8	8,100	250	4	25	100	146	832



PUNTEGGI / SCORES

2017	Luca Maroni 2020	94
2017	James Suckling 2019	88
2017	Decanter 2019	Bronze
2015	I Vini di Veronelli 2018	★★

ROSSO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigni: prevalentemente Sangiovese.**Zona di produzione:** Montepulciano - Siena**Resa per ettaro:** 100 q.li uva.**Forma di allevamento:** Guyot e cordone speronato (su nuovi impianti).**Densità di impianto:** 3.500/5.000 ceppi per ettaro.**Giacitura:** media collina, terreni formati dallo sfaldamento di roccia madre, con buona presenza di scheletro.**Vinificazione:** fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione in tini di acciaio inox per 10 giorni.

Affinato in botti di Rovere di Slavonia per almeno 3 mesi.

Colore: rosso rubino carico con riflessi violetti.**Bouquet:** alle caratteristiche note fruttate di frutta a bacca rossa, ampio e persistente dove si avvertono leggere note di sottobosco.**Gusto:** pieno e sapido, di buon equilibrio con nota finale piacevolmente tannica, che riporta alla tradizione del vitigno principale che lo compone: il Prugnolo gentile.**Temperatura di servizio:** si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C.**Abbinamento:** vino giovane che si accompagna con tutti i tipi di carne rossa e formaggi di media stagionatura.**Grape varieties:** mostly Sangiovese.**Production Area:** Montepulciano - Siena.**Yield per hectare:** 100 quintals grapes**Soil type:** medium hilly, crumbled rock with good, skeletal content.**Planting System:** Guyot and spurred cord.**Plant Density:** 3,500/5,000 vines per hectare.**Vinification:** controlled temperature fermentation followed by maceration in stainless steel vats for 10 days.

Refined in Slavonic oak barrels for at least 3 months.

Colour: ruby red with violet hues.**Bouquet:** characteristic red berry notes, full and lingering with hints of brushwood.**Taste:** full, dense and well balanced with a pleasing, tannic finish that echoes the tradition of its principal component, the Prugnolo Gentile grape.**Serving temperature:** recommended serving temperature is 16°-18° C.**Food pairing:** a young wine that pairs well with red meats and medium-seasoned cheeses.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX						PALLET (80 x 120 cm)					
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/o	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE			ALTEZZA	PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altaz.			strati	n° cart.	tot. cart.	compresa pedana	
BRD/SELECTA	8006630190205	750	sugh.24x44 nat	1,300	540	31,6x7,5	varia con annata	6	16,5	24,3	32,8	8,100	250	4	25	100	146	832



CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

Vitigni: prevalentemente Sangiovese.

Comune di produzione: Montepulciano - Siena e Provincia di Arezzo.

Resa per ettaro: 90 q.li uva.

Altimetria dei vigneti: 250/450 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: autoctono medio impasto.

Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 2500/3500 piante per ettaro.

Vinificazione: diraspapigiatura; fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione, durata complessiva 10 giorni.

Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox.

Temperatura di fermentazione: 24-26°C.

Periodo di maturazione: Matura due anni in Cantina

Capacità di invecchiamento: 5-8 anni.

Colore: rosso rubino coperto con buoni riflessi violacei.

Bouquet: immediato e franco, con spiccate note di frutti a bacca rossa e, successivamente all'invecchiamento in botti di rovere, piacevoli sentori di vaniglia.

Gusto: di buon impatto al palato, rivela notevole corpo e ottimo equilibrio tra i suoi componenti. Nel finale si avverte una piacevole nota tannica.

Temperatura di servizio ideale: 16-18°C.

Abbinamento: primi piatti tendenzialmente saporiti, affettati della tradizione toscana, arrostiti di carni rosse e bianche.

Grape varieties: mostly Sangiovese.

Production area: Montepulciano - Siena and the Province of Arezzo.

Yield per hectare: 90 quintals of grapes.

Altitude of vineyards: 250/450 m above sea level.

Soil type: autochthonous, medium texture.

Training system: Guyot and spurred cordon.

Plant density: 2500/3500 vinestocks per hectare.

Vinification: separation of grapes from stalks and pressing; fermentation at controlled temperature followed by maceration, 10 days in total.

Fermentation vats: stainless steel vats.

Fermentation temperature: 24-26° C.

Maturation: Aged for two years in the Cellar

Ageing capacity: 5-8 years.

Colour: covered ruby red with good violet shades.

Bouquet: immediate and direct with pronounced notes of red berry fruits. After ageing in durmast barrels it develops pleasant vanilla scents.

Taste: good impact on the palate, it reveals a remarkable body and a very good balance among its components, with a pleasant tannic finish.

Ideal service temperature: 16-18° C.

Food pairing: it accompanies savoury first courses, Tuscan cured meat, roasted red and white meat.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX						PALLET (80 x 120 cm)					
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/o	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE			ALTEZZA	PESO (Kg.)
									larg.	lung.	alt.			strati	n° cart.	tot. cart.	compresa pedana	
SELECT/PER.	8006630831900	750	sugh.24x44 nat	1,300	540	31,6x7,5	varia con annata	6	16,5	24,3	32,8	8,100	250	4	25	100	146	832



PUNTEGGI / SCORES

2015 I Vini di Veronelli 2018



CHIANTI COLLI SENESI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Vitigni: prevalentemente Sangiovese.

Zona di produzione: Montepulciano - Siena.

Resa per ettaro: 80 q.li uva.

Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 3.500/5.000 ceppi per ettaro.

Giacitura: media collina, terreni formati dallo sfaldamento di roccia madre, con buona presenza di scheletro.

Vinificazione: raccolto manualmente, fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione in tini di acciaio inox. Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Colore: rosso rubino carico con riflessi violetti.

Bouquet: ampio, persistente con piacevoli note fruttate e sotto-bosco.

Gusto: asciutto e continuo, che rivela piacevoli sentori di frutta a bacca rossa e note minerali, si fa apprezzare per l'equilibrio tra tannini e acidità.

Temperatura di servizio: si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C.

Abbinamento: Indicato l'abbinamento ai piatti di carni arrosto e grigliate.

Grape varieties: mostly Sangiovese.

Production Area: Montepulciano and surrounding communes - Siena.

Yield per hectare: 80 quintals grapes.

Soil type: medium hilly, crumbled rock with good, skeletal content.

Planting System: Guyot and spurred cord.

Plant Density: 3,500/5,000 vines per hectare.

Vinification: manual harvesting, controlled temperature fermentation followed by maceration in stainless steel vats. Aging in bottle for at least 3 months.

Colour: ruby red with violet hues.

Bouquet: full and lingering with pleasing notes of fruit and brush-wood.

Taste: Dry and lasting, pleasing hints of red berry and mineral that express the balance between tannins and acidity.

Serving temperature: recommended serving temperature is 16°-18° C.

Food pairing: pairs well with grilled and roasted meats.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX						PALLET (80 x 120 cm)					
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/o	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE			ALTEZZA	PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.	tot. cart.	compresa pedana	
BRD/SELECTA	8006630261905	750	sugh.24x44 nat	1,300	540	31,6x7,5	varia con annata	6	16,5	24,3	32,8	8,100	250	4	25	100	146	832



CORTONA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

MERLOT

Vitigno: Merlot.

Zona di produzione: Cortona - Arezzo.

Resa per ettaro: 90 q.li uva pari a 63 hl. Vino (media aziendale 68 q.li uva pari a 47,60 hl.vino).

Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 3.500/5.000 ceppi per ettaro.

Giacitura: media collina, con buona presenza di scheletro.

Vinificazione: raccolto manualmente, fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione in tini di acciaio inox. Affinato per almeno 12 mesi e successiva maturazione in bottiglia per minimo 3 mesi.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi morati.

Bouquet: ampio, continuo e molto persistente, ricorda frutti di bosco a bacca rossa insieme a piacevoli sentori di vaniglia e liquirizia, evidenziando, contemporaneamente, note erbacee tipiche del vitigno.

Gusto: vellutato, armonioso e sapido, che trasmette nella sua complessità, la vaniglia combinata a note di confettura e di spezie.

Temperatura di servizio: si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C.

Abbinamento: ottimo l'abbinamento a piatti di cacciagione e formaggi stagionati.

Grape varieties: Merlot.

Production Area: Cortona - Arezzo.

Yield per hectare: 90 quintals grapes equivalent to 63 hl. wine (winery average 68 quintals grapes equivalent to 47.6 hl. wine).

Planting System: Guyot and spurred cord.

Plant density: 3,500/5,000 vines per hectare.

Terrain: medium hilly, with good skeletal content.

Vinification: manual harvesting, controlled temperature, fermentation with subsequent maceration in stainless steel vats. Aged for at least 12 months and then matured in bottles for at least 3 months.

Colour: deep ruby red with blackberry hues.

Bouquet: full, lasting and very persistent; a pleasing blend of red berry, vanilla and licorice, with grassy notes that are typical of the grape.

Flavor: smooth, harmonious and intense, expressing in its complexity vanilla combined with notes of jam and spices.

Serving temperature: recommended serving temperature is 16°-18° C.

Food pairing: great pairing to wild game and seasoned cheeses.

PUNTEGGI / SCORES

2017 **Guida Bibenda 2020**



2017 **I Vini di Veronelli 2020**



TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX						PALLET (80 x 120 cm)					
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/o	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE			ALTEZZA	PESO (Kg.)
									larg.	lung.	alt.			strati	n° cart.	tot. cart.	compresa pedana	
BRD/SELECT	8006630341904	750	sugh. 24x44 nat	1,300	540	31,6x7,5	varia con annata	6	16,5	24,3	32,8	8,100	250	4	25	100	146	832



PUNTEGGI / SCORES

2018	Guida Bibenda 2020	☆☆☆
2018	I Vini di Veronelli 2020	☆☆ 89
2018	James Suckling 2019	87

CORTONA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SYRAH

Vitigni: Syrah.

Zona di produzione: Cortona (AR).

Resa per ettaro: 90 q/l per Ha.

Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 3.500/5.000 ceppi per ettaro.

Tipologia dei terreni: collinare, terreno di medio impasto tendenzialmente argilloso con presenza di scheletro fino.

Vinificazione: raccolta manuale, fermentazione con macerazione di 20 gg a temperatura controllata. Affinamento 12 mesi di legno e 6 mesi di bottiglia.

Colore: rosso intenso e vivo.

Bouquet: intenso speziato e bilanciato su note di frutta rossa matura.

Gusto: potente, ricco, buon finale acido. Note fruttate combinate a spezie.

Temperatura di servizio: si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C.

Abbinamento: ideale con primi piatti saporiti, carni rosse e formaggi stagionati.

Grape varieties: Syrah.

Production Area: Cortona (AR).

Yield per hectare: 90 quintals per hectare.

Soil type: hilly, medium-textured soil tending to clayey with the presence of fine skeleton.

Planting System: Guyot and spurred cord.

Plant Density: 3,500/5,000 vines per hectare.

Vinification: manual harvest, fermentation with maceration for 20 days at controlled temperature. Aging 12 months in wood and 6 months in bottle.

Colour: intense and bright red.

Bouquet: intense spicy and balanced on notes of ripe red fruit.

Taste: powerful, rich, good acid finish. Fruity notes combined with spices.

Serving temperature: recommended serving temperature is 16°-18° C.

Food pairing: ideal with savory first courses, red meats and aged cheeses.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX						PALLET (80 x 120 cm)					
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/o	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE			ALTEZZA	PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.	tot. cart.	compresa pedana	
BRD/SELECT	8006630661903	750	sugh. 24x44 nat	1,300	540	31,6x7,5	varia con annata	6	16,5	24,3	32,8	8,100	250	4	25	100	146	832



VERMENTINO TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Vitigno: Vermentino.

Zona di produzione: Toscana.

Resa per ettaro: 110 q/l per ha.

Forma di allevamento: Guyot.

Densità di impianto: 4.000 ceppi per ha.

Giacitura: collinare (300 mt slm).

Vinificazione: pressatura soffice, decantazione statica del mosto e fermentazione controllata. Il 20% subisce una breve macerazione per caratterizzare il corredo olfattivo. Affinamento: 3 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Bouquet: note floreali, frutta tropicale e mela verde.

Gusto: fresco e asciutto, caratterizzato da note saline.

Temperatura di servizio: si consiglia di servirlo alla temperatura di 10°-12° C.

Abbinamento: ideale con antipasti di mare, pesce alla griglia, tempura, sushi e pizza.

Grape varieties: Vermentino

Production Area: Tuscany.

Yield per hectare: 110 quintals per hectare.

Planting System: Guyot.

Plant density: 4.000 plants per hectare.

Terrain: medium hilly, with good skeletal content.

Vinification: soft pressing, static decanting of the must and controlled fermentation. 20% undergoes a brief maceration to characterize the olfactory range. Maturation: 3 months in steel and 3 months in bottle.

Colour: straw yellow with greenish reflections.

Bouquet: floral notes, tropical fruit and green apple.

Flavor: fresh and dry, characterized by saline notes.

Serving temperature: recommended serving temperature is 10°-12° C.

Food pairing: ideal with seafood appetizers, grilled fish, tempura, sushi and pizza.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX						PALLET (80 x 120 cm)					
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/o	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE			ALTEZZA	PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altaz.			strati	n° cart.	tot. cart.	compresa pedana	
BRD/SEL/BIA	8006630730609	750	sugh.24x44 nat	1,300	540	31,6x7,5	varia con annata	6	15,3	22,5	35	8,1	250	4		5	100	832



VIN SANTO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Comune di produzione: Montepulciano (SI).

Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 2500/3500 piante per ettaro.

Colore: giallo ambrato carico.

Bouquet: una serie di sensazioni forti e decise conferite dalle note di caramello, affiancate da sentori di frutta secca e candita, invogliano all'assaggio per poter scoprire un finale dove dominano sentori di miele e frutta passita.

Gusto: ritroviamo le stesse sensazioni pulite e decise già riscontrate all'olfatto. La caratteristica principale del nostro Vin Santo è il grande equilibrio tra l'acidità, il tannino e la componente zuccherina.

Temperatura di servizio ideale: 12-14°C.

Abbinamento: classico, quello con i cantucci toscani, da provare anche l'abbinamento con la cioccolata amara.

Production Area: Montepulciano (SI).

Planting System: guyot and spurred cordon.

Plant Density: 2500/3500 vines per hectare.

Colour: amber yellow.

Bouquet: a series of strong and decisive sensations conferred by the caramel notes, accompanied with sensations of dried, candied fruit, tempting us to taste it, to discover a finale where honey sensations dominate and dried fruit.

Flavour: we rediscover the same clean, decisive sensations already noticed in the aroma. The principal characteristic of our Vin Santo is its wonderful balance between acidity, tannin and its sugary component.

Serving Temperature: 12-14° C.

Food Pairing: classic Tuscan "cantucci" biscuits, but also recommended with bitter chocolate.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX						PALLET (80 x 120 cm)							
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT.	CHIUSURA	PESO	PESO	MISURE	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO	PESO	COMPOSIZIONE				ALTEZZA	PESO (Kg.)	
		(ml)		(Kg.)	VUOTO (Gr.)	(cm) h/ ø			larg.	lung.	altez.	(Kg.)	VUOTO (Gr.)	strati	n° cart.	tot. cart.	compresa pedana			
PRIMAVERA	8006630645705	500	sugh.24x44 nat	1,02	500	31,9x6,4	≠ varia con annata	6	15,4	22,3	34,4	6,75								



VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO

Via Provinciale, 7 - 53045 - Montepulciano (Siena)

Tel. + 39 0578 716092 - Fax + 39 0578 716051

Email: info@vecchiacantinadimontepulciano.com

www.vecchiacantinadimontepulciano.com

Negozi:

Montepulciano, Via Provinciale, 7 - Tel. 0578 716092

Sinalunga, Via Voltella, 4/a - Tel. 0577 636195

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EC REGULATION N. 1308/13





VECCHIAACANTINADIMONTEPULCIANO.COM