



LA CHIARENTINA
COLLI PISANI

AIABIANCA

IGT TOSCANA BIANCO VIOGNIER

VIGNETI DI PROVENIENZA: CIRCA 0,8 HA DI GUYOT DECENNALE, ESPOSTI A EST IN FONDO A UNA PICCOLA VALLE ATTACCATA ALLA CANTINA , CON TERRENO ARGILLOSO BASSA COLLINA (80 M S.L.M.) RICCO DI SEDIMENTI MARINI FOSSILI E DI SCHELETRO MOLTO PROFONDO E POVERO IN SOSTANZA ORGANICA.

VITIGNI: VIOGNIER

VINIFICAZIONE: PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE BEN MATURE, DECANTAZIONE STATICA A FREDDO E TRAVASO IN ACCIAIO PER LA FERMENTAZIONE CHE AVVIENE TRA I 18 E I 20°C

AFFINAMENTO: CIRCA 6 MESI IN ACCIAIO SULLE FECCE FINI CON SALTUARI BATONNAGE , PIÙ ALMENO 2 MESI IN BOTTIGLIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% ALC

ACIDITÀ TOTALE: 6 G/L

ZUCCHERI RESIDUI: 1,5 G/L

NOTE DEGUSTATIVE: COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI. AL RASOSI PRESENTA CON E ESPLOSIVITÀ E UNA CARATTERIZZAZIONE VARIETALE IMPORTANTE, CON NOTE DI POMPELMO, BOSSO, ALBICOCCA E PESCA. COMPLESSO E MOLTO ACCATTIVANTE. IN BOCCA MANTIENE BUONA ACIDITÀ E FRESCHEZZA, RIEMPIE IL PALATO SENZA APPESANTIRLO E GODE DI OTTIMA BEVA. VINO MOLTO VERSATILE E GASTRONOMICO.

ABBINAMENTI: SUSHI, BRUSCHETTE, PAPPÀ AL POMODORO, PRIMI PIATTI CON VERDURE COME RISOTTO AGLI ASPARAGI.



LO SBIADO

IGT TOSCANA ROSSO

VIGNETI DI PROVENIENZA: DERIVA DA UN SECONDO PASSAGGIO DI RACCOLTA DI TUTTI I VIGNETI DELLA PROPRIETÀ, ESPOSTI A SUD-EST E NORD-OVEST IN CORPO UNICO INTORNO ALLA CANTINA, SU TERRENO ARGILLOSO DI BASSA COLLINA (120 MT S.L.M.), POVERO IN SOSTANZA ORGANICA E RICCO DI SEDIMENTI MARINI FOSSILI

VITIGNI: SANGIOVESE E PICCOLA PERCENTUALE DI ALTRE VARIETÀ AUTOCTONE

VINIFICAZIONE: RACCOLTA MANUALE, DIRASPATURA MA NON PIGIATURA (VINIFICAZIONE A CHICCO INTERO), FERMENTAZIONE PER 7 GIORNI CIRCA A 22-24°C. PRESSATURA SOFFICE DELLE VINACCE IN SVINATURA E SEPARAZIONE DEL VINO FIORE DAI PRESSATI.

AFFINAMENTO: CIRCA 4 MESI IN ACCIAIO PER ESALTARE IL FRUTTO E 2 MESI IN BOTTIGLIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% ALI

ACIDITÀ TOTALE: 5,65 G/L.

ZUCCHERI RESIDUI: 1 G/L

NOTE DEGUSTATIVE: COLORE ROSSO RUBINO INTENSO. AL NASO PRESENTA SENTORI DI FRUTTA ROSSA COME PRUGNA, FRAGOLA, LAMPONE E FIORI COME ROSA E VIOLETTA. IN BOCCA È MORBIDO E DI FACILE BEVA NONOSTANTE L'IMPORTANTE GRADAZIONE ALCOLICA. EQUILIBRATO E DAL BUON CONTENUTO TANNICO. DA PROVARE ANCHE LEGGERMENTE FREDDO.

ABBINAMENTI: CARNI, BIANCHE E ROSSE, PIATTI DELLA TRADIZIONE COME IL LAMPREDOTTO E LA TRIPPA ALLA FIORENTINA, E MINESTRE COME LA RIBOLLITA.



TANDEM

IGT TOSCANA ROSSO

VIGNETI DI PROVENIENZA: CIRCA 1,5 HA DI GUYOT DECENNALE ESPOSTI A NORD-OVEST IN CORPO UNICO INTORNO ALLA PROPRIETÀ, SU TERRENO ARGILLOSO DI BASSA COLLINA (120 MT S.L.M.), POVERO DI SCHELETRO RICCO DI SEDIMENTI MARINI FOSSILI

VITIGNI: FOGLIA TONDA, SANGIOVESE

VINIFICAZIONE: RACCOLTA MANUALE, DIRASPATURA MA NON PIGIATURA (VINIFICAZIONE A CHICCO INTERO) E LEGGERA MACERAZIONE PREFERMENTATIVA A FREDDO. FERMENTAZIONE PER 15 GIORNI CIRCA A 22-24°C. PRESSATURA SOFFICE DELLE VINACCE IN SVINATURA E SEPARAZIONE DEL VINO FIORE DAI PRESSATI.

AFFINAMENTO: CIRCA 18 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE E ALMENO 5 MESI IN BOTTIGLIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% ALI

ACIDITÀ TOTALE: 6 G/L.

ZUCCHERI RESIDUI: 1 G/L

NOTE DEGUSTATIVE: COLORE ROSSO RUBINO INTENSO. AL NASO SI PRESENTA COMPLESSO, SPEZIATO, CON CLASSICHE NOTE DI MIRTILLO, MORE, CONFETTURA DI CILIEGIE E TOSTATURA DEL LEGNO. IN BOCCA È AMPIO E PERSISTENTE CON BUONA TRAMA TANNICA.

ABBINAMENTI: PERFETTO CON ARROSTI, SECONDI PIATTI DI SELVAGGINA, RAGÙ DI CINGHIALE, E IN GENERALE CARNI STUFATE E BRASATI.



CALILLA

IGT TOSCANA BIANCO VIOGNIER

VIGNETI DI PROVENIENZA: CIRCA 0,8 HA DI GUYOT DECENNALE, ESPOSTI A EST IN FONDO AD UNA PICCOLA VALLE ATTACCATA ALLA CANTINA, CON TERRENO ARGILLOSO DI BASSA COLLINA, RICCO DI SEDIMENTI MARINI FOSSILI, DI SCHELETRO MOLTO PROFONDO E POVERO IN SOSTANZA ORGANICA.

VITIGNI: VIOGNIER

VINIFICAZIONE: PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE BEN MATURE, DECANTAZIONE STATICA A FREDDO E TRAVASO TONNEAU DI ROVERE FRANCESE PER LA FERMENTAZIONE LENTA CHE AVVIENE FRA I 18 E I 20°C PER CIRCA 15 GIORNI.

AFFINAMENTO: CIRCA 6 MESI NELLA STESSA BOTTE DI FERMENTAZIONE SULLE SUE FECCE FINI CON RIPETUTI BATONNAGE, PIÙ ALMENO 3 MESI IN BOTTIGLIA.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% ALC

ACIDITÀ TOTALE: 5,7 G/L

ZUCCHERI RESIDUI: 1 G/L

NOTE DEGUSTATIVE: COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI. AL NASO SI PRESENTA CON LE CARATTERISTICHE NOTE VARIETALI DI ALBICOCCA E PESCA ARRICCHITE DAL PASSAGGIO IN LEGNO CHE CONFERISCE DELICATE NOTE DI VANIGLIA E COCCO. COMPLESSO E MOLTO INTENSO. IN BOCCA RISULTA VERTICALE E PIENO, SALINO E MINERALE, CON UN NERVO TANNICO DERIVANTE DALL’AFFINAMENTO IN LEGNO. FINALE ACIDO CHE STIMOLA LA SALIVAZIONE E RICHIAMA LA BEVA. PIENO E DELICATO CON UNA LUNGHISSIMA PERSISTENZA.

ABBINAMENTI: PREPARAZIONI DI MARE ANCHE ELABORATE COME CACCIUCCO E BRODETTI, CARNI BIANCHE, SELVAGGINA DA PIUMA, GRIGLIATE DI MARE.



KORE

IGT TOSCANA ROSATO

VIGNETI DI PROVENIENZA: DERIVA DA UN PRIMO PASSAGGIO DI RACCOLTA DELLE UVE SANGIOVESE DI UNA VIGNA DI 10 ANNI, ALLEVATA A GUYOT, ESPOSTA A SUD-EST E NORD-OVEST IN CORPO UNICO INTORNO ALLA CANTINA, SU TERRENO ARGILLOSO-SABBIOSO DI BASSA COLLINA (120 MT S.LM.), POVERO IN SOSTANZA ORGANICA E RICCO DI SEDIMENTI MARINI FOSSILI

VITIGNI: SANGIOVESE

VINIFICAZIONE: RACCOLTA MANUALE, PRESSATURA SOFFICE E BREVE CONTATTO DELLE BUCCE CON IL MOSTO IN PRESSA. FERMENTAZIONE A 18°C.

AFFINAMENTO: CIRCA 5 MESI IN TINI DI ACCIAIO E ALMENO 2 MESI IN BOTTIGLIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% ALC

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 G/L.

ZUCCHERI RESIDUI: 1 G/L

NOTE DEGUSTATIVE: COLORE ROSA CERAILOLO INTENSO. AL NASO PRESENTA SENTORI DI FRUTTA ROSSA COME FRAGOLA, LAMPONE E MELOGRANO, FIORI COME CICLAMINO. IN BOCCA È MORBIDO E FRESCO, DI FACILE BEVA.

ABBINAMENTI: VINO VERSATILE, OTTIMO PER UN APERITIVO E IN ABBINAMENTO CON ANTIPASTI ANCHE A BASE DI CARNE E SALUMI, PRIMI PIATTI CON VERDURE O CON RAGÙ BIANCHI DI CARNE, PIETANZE BASE DI PESCE IN PREPARAZIONI PIÙ STRUTTURATE.



ANIMATINTA

IGT TOSCANA ROSSO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

VIGNETI DI PROVENIENZA: CIRCA 0,6 HA DI GUYOT DI 50 ANNI (I PIÙ VECCHI PRESENTI IN AZIENDA), ESPOSTI SUD-EST E NORD-OVEST IN CORPO UNICO INTORNO ALLA PROPRIETÀ, CON TERRENO ARGILLOSO DI BASSA COLLINA (120 M S.L.M), RICCO DI SCHELETRO E POVERO DI SOSTANZA ORGANICA CHE GARANTISCONO LE BASSISSIME RESE PER ETTARO CHE RICERCHIAMO PER QUESTO PRODOTTO.

VITIGNI: CILIEGIOLO, FOGLIA TONDA, SANGIOVESE E PICCOLA PERCENTUALE DI ALTRE VARIETÀ AUTOCTONE.

VINIFICAZIONE: RACCOLTA MANUALE, DIRASPATURA MA NON PIGIATURA (VINIFICAZIONE A CHICCO INTERO) E LEGGERA MACERAZIONE PREFERMENTATIVA A FREDDO. FERMENTAZIONE PER 10 GIORNI CIRCA A 22-24°C. PRESSATURA SOFFICE DELLE VINACCE IN SVINATURA E SEPARAZIONE DEL VINO FIORE DAI PRESSATI.

AFFINAMENTO: CIRCA 4 MESI IN ACCIAIO PER ESALTARE IL FRUTTO E 2 MESI IN BOTTIGLIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% ALC

ACIDITÀ TOTALE: 5,6 G/L

ZUCCHERI RESIDUI: 1 G/L

NOTE DEGUSTATIVE: COLORE ROSSO VIOLACEO INTENSO E BRILLANTE. AL NASO PRESENTA ACCATTIVANTI SENTORI DI FRUTTA ROSSA MATURA ED EVOLUTA, SPEZIE COME PEPE NERO E CORIANDOLO, FRUTTA SECCA COME LA MANDORLA. IN BOCCA È MORBIDO E FACILE DA BERE NONOSTANTE L'IMPORTANTE GRADAZIONE ALCOLICA, CON RETROGUSTO DI FRUTTA SECCA E UNA CERTA SUCCOSITÀ DEL TANNINO

ABBINAMENTI: CARNI ROSSE POCO COTTE TIPO BISTECCA ALLA FIORENTINA, SALUMI GRASSI E SPEZIATI COME LA FINOCCHIONA, TARTARE DI CAVALLO O SIMILARI.

