



CLARA STELLA



La VERNACCIA

ESSENZIALMENTE
LEI





CLARA STELLA



Clara Stella è la nostra Vernaccia più giovane, semplice e diretta. È un vino fresco e di buona acidità, caratterizzato da una mineralità che invita a bere. Clara è il nome della nostra bambina.

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

UVE: 100% Vernaccia di San Gimignano

VIGNETO DI PROVENIENZA:

vigneti aziendali di diverse età.

GEOLOGIA DEL TERRENO: sabbie di origine pliocenica ricche di scheletro fossile.

VINIFICAZIONE: l'obiettivo è fare un vino fresco ed essenziale. Per questo le uve, raccolte a mano in piccole casse, vengono pressate intere. Il mosto, dopo una breve chiarifica a freddo, inizia la fermentazione a temperatura controllata in acciaio, con l'aggiunta del pied de cuve da fermentazione spontanea. Rimane in acciaio per 6 mesi sulle fecce fini per poi essere imbottigliato senza filtrazione.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: affinamento in bottiglia per circa 2 mesi.

ESAME ORGANOLETTICO: nitido, integro, succoso, profuma di agrumi e fiori bianchi, ha un profilo elegante con un buon allungo finale.

Si presta ad un'evoluzione per 5-6 anni.



CLARA STELLA



Clara Stella is our younger, simple and direct Vernaccia. It is a fresh wine with a good acidity, characterized by a minerality that invites you to drink it. Clara is the name of our daughter.

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

GRAPES: Vernaccia di San Gimignano

VINEYARD OF ORIGIN:

Estate's vineyards of different ages.

GEOLOGICAL STRUCTURE:

pliocene sands rich in fossils.

VINIFICATION: the aim is to make a fresh and essential wine. For this reason the grapes, handpicked in small boxes and pressed wholes. The must, after a short cold clarification, begins the fermentation in steel at a controlled temperature, with the addition of pied de cuve from spontaneous fermentation. It rests in steel for 6 months over the lees to be then bottled without being filtered.

MATURATION AND AGING:

Aging in bottle for about 2 months.

ORGANOLEPTIC TEST: clear, intact and juicy wine that smells of citrus and white flowers. A wine with an elegant profile and a good final extension. It is suitable to an aging of 5-6 years.



RIALTO



La VERNACCIA

PROFONDAMENTE
MEDITERRANEA





RIALTO



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

UVE: 100% Vernaccia di San Gimignano

VIGNETO DI PROVENIENZA:

vigneto storico aziendale del 1966.

GEOLOGIA DEL TERRENO: sabbie di origine pliocenica ricche di scheletro fossile.

VINIFICAZIONE: per far esprimere la profondità dei suoli di San Gimignano e il loro legame con il mare antico in cui erano immersi, le uve della vigna più vecchia vengono diraspate e lasciate macerare per 20 ore prima della pressatura.

Pied de cuve da fermentazione spontanea.

Vinificazione in acciaio.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO:

in acciaio per 12 mesi sulle fecce fini, poi in bottiglia (senza filtrazione) per circa 6 mesi.

ESAME ORGANOLETTICO: al naso note di grano, orzo e torba: il carattere “vernaccesco” è espresso con chiarezza.

Intenso e pieno, non cerca la finezza, ma ha un tono energico, con lievi scorie tanniche nel finale.

Invecchiamento fino a circa 10-12 anni.

Rialto è la nostra Vernaccia Riserva, da singolo vigneto.

La vinificazione è in acciaio proprio per permettere al vino di esprimersi nella sua purezza.

Il nome deriva da una via di Siena dove è nata Flavia.



RIALTO



Rialto is our Vernaccia Riserva, from a single vineyard. The vinification is in steel to allow the wine to express itself in its purity. It is named after a street where Flavia was born.

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

GRAPES: Vernaccia di San Gimignano

VINEYARD OF ORIGIN:

Estate's historic vineyard since 1966.

GEOLOGICAL STRUCTURE:

pliocene sands rich in fossils.

VINIFICATION: to express the depth of the soils of San Gimignano and their bond with the ancient sea in which they were immersed, the grapes from the oldest vineyard are de-stemmed and left to macerate for 20 hours before pressing. Pied de cuve allows a natural fermentation. Vinification in steel.

MATURATION AND AGING:

in steel for 12 months over the lees, then in bottle (without filtration) for about 6 months.

ORGANOLEPTIC TEST: notes of wheat, barley and peat on the nose: the "vernaccesco" character is clearly expressed. Intense and full-bodied wine, it does not seek finesse, but has an energetic tone, with slight tannic slags in the final. Aging up to about 10-12 years.



PRIMA LUCE



La VERNACCIA

INUSUALMENTE
TRADIZIONALE





PRIMA LUCE



Una Vernaccia complessa e inusuale, fermentata in anfora.

Un vino importante, ricco e di carattere.

Le uve provengono da un vigneto storico che vede la prima luce del sole al mattino.

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

UVE: 100% Vernaccia di San Gimignano.

VIGNETO DI PROVENIENZA:

vigneto storico aziendale del 1966.

GEOLOGIA DEL TERRENO: sabbie di origine pliocenica ricche di scheletro fossile.

VINIFICAZIONE: un vino frutto del legame con la terra e il calore del sole.

La fermentazione è spontanea, a contatto con le bucce per circa 1 mese, in anfore di terracotta toscana.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: maturazione sulle fecce fini per 2 anni: il primo in terracotta e il secondo in acciaio.

E' imbottigliato senza filtrazione e affinato in bottiglia per almeno 6 mesi.

ESAME ORGANOLETTICO: molto articolato sul piano aromatico, dai toni floreali ai frutti secchi per aprirsi poi su note tipiche del vitigno di grano, orzo, torba. In bocca è ricco, denso, di carattere, con un pizzico di tannini in rilievo a centro bocca e una chiusura sapida, lunga, di promettente complessità.

Invecchiamento fino a 10-12 anni, o più.



PRIMA LUCE



A complex and unusual Vernaccia, Prima Luce ferment in anfora. An important, rich and well-structured wine. The grapes come from a historic vineyard that sees the first sunlight in the morning.

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

GRAPES: Vernaccia di San Gimignano.

VINEYARD OF ORIGIN:

Estate's historic vineyard since 1966.

GEOLOGICAL STRUCTURE:

pliocene sands rich in fossils.

VINIFICATION: a wine fruit of the bond with the earth and the heat of the sun. The fermentation happens spontaneously, on the skins for about one month, in Tuscan terracotta amphoras.

MATURATION AND AGING:

maturation on the lees for 2 years: the first year in terracotta and the second in steel. It is bottled without being filtered and aged in bottle for at least 6 months.

ORGANOLEPTIC TEST:

very structured at an aromatic level, from aromatic herbs aromas to dried fruit, it opens with typical notes of grape variety of wheat, barley and peat. It tastes rich, dense, with character in the mouth, with a hint of tannins in the centre of the mouth and with a long and sapid aftertaste with promising complexity.

Ageing up to 10 years or more.



ARCIDUCA



Il CHIANTI

ESSENZIALMENTE
LUI





ARCIDUCA



Arciduca esprime la convivialità del Sangiovese: è un toscancio schietto e sincero.

Vino perfetto per accompagnare salumi e formaggi, di grande brio e piacevolezza.

Come tutti i piaceri è fatto per essere condiviso.

CHIANTI COLLI SENESI

UVE: 100% Sangiovese.

VIGNETO DI PROVENIENZA:

vigneto aziendale del 2000.

GEOLOGIA DEL TERRENO: sabbie di origine pliocenica ricche di scheletro fossile misto ad argille.

VINIFICAZIONE: la fermentazione è sulle bucce in vasche di cemento per circa 3 settimane. Pied de cuve da fermentazione spontanea.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: in cemento per un anno e affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

ESAME ORGANOLETTICO:

la presenza del Sangiovese è ben avvertibile nei caratteri aromatici e nella tensione espressa sul palato;

rotondo e succoso, con una piacevole nota tannica in chiusura.



ARCIDUCA



Arciduca expresses the conviviality of Sangiovese: it is a frank and sincere "Toscanaccio".

CHIANTI COLLI SENESI

GRAPES 100% Sangiovese.

VINEYARD OF ORIGIN:

Estate's vineyard from 2000.

GEOLOGICAL STRUCTURE:

pliocene sands rich in fossils mixed with clays.

VINIFICATION: the fermentation is on the skins in concrete tanks for about 3 weeks. From

spontaneous fermentation.

MATURATION AND AGING:

maturation in concrete for 1 year and aging in bottle for at least 3 months.

ORGANOLEPTIC TEST:

the presence of Sangiovese is clearly noticeable in the aromatic notes and in the tension expressed on the palate; round and juicy, with a pleasant tannic note in the final.



COLLE BERNARDO



CHIANTI RISERVA

SINCERAMENTE
TOSCANO



COLLE BERNARDO



Colle Bernardo è un vino energico, teso e di nerbo, strutturato ma piacevole, di buona bera.

Si accompagna con i piatti tipici della tradizione toscana, arrosti e umidi di cacciagione.

Bernardo è il nome del nostro figlio più piccolo.

CHIANTI RISERVA

UVE: 90% Sangiovese 10% Cabernet

VIGNETO DI PROVENIENZA:

vigneto aziendale del 1996.

GEOLOGIA DEL TERRENO: sabbie di origine pliocenica ricche di scheletro fossile misto ad argille.

VINIFICAZIONE: le nostre migliori uve rosse fermentano sulle bucce in vasche di cemento per oltre 1 mese.

Pied de cuve da fermentazione spontanea.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: maturazione in cemento per 2 anni e affinamento in bottiglia per circa 3 mesi.

ESAME ORGANOLETTICO:

un Sangiovese intenso, che ricorda more e lamponi, fruttato e sapido, ben equilibrato tra la morbidezza e l'asperità del tannino.

Adatto all'invecchiamento.



COLLE BERNARDO



Colle bernardo is an energetic, taut and strong, structured but pleasant wine.

It goes well with traditional Tuscan dishes, roast and stewed meat, wild meat.

Bernardo is the name of our son.

CHIANTI RISERVA

GRAPES: 90% Sangiovese, 10% Cabernet

VINEYARD OF ORIGIN:

estate's vineyard since 1996.

GEOLOGICAL STRUCTURE:

pliocene sands rich in fossils mixed with clays.

VINIFICATION: our best red grapes ferment on the skins in concrete tanks for over 1 month. Pied de cuve from spontaneous fermentation.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO:

Minumum 2 years in cement tank.

ORGANOLEPTIC TEST:

an intense Sangiovese, reminiscent of blackberries and raspberries, fruity and sapid, well balanced between the softness and harshness of the tannin.

Suitable for aging.



LE MARITATE



TOSCANO

DIVERSAMENTE
ROSSO





LE MARITATE



Le Maritate rappresenta per noi la volontà di conservare l'armonia di un tempo che ancora ha tanto da insegnare.

È un vino che affonda le sue radici nella storia della mezzadria toscana e nel suo profondo e rispettoso legame con la terra.

IGT ROSSO TOSCANA

UVE: Sangiovese, Colorino, Alicante, Ciliegiole, Trebbiano, Malvasia e altri.

VIGNETO DI PROVENIENZA:

impianto promiscuo con ancora la presenza di alcune viti centenarie maritate all'acero campestre.

GEOLOGIA DEL TERRENO:

sabbie di origine pliocenica ricche di scheletro fossile

VINIFICAZIONE: le uve, bianche e rosse, vengono raccolte insieme in piccole cassette.

La fermentazione è sulle bucce in vasche di cemento per oltre un mese, avviata con piedi di cuve da fermentazione spontanea.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO:

in cemento per 1 anno e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

ESAME ORGANOLETTICO: fruttato diretto, dai profumi di ribes e fiori di campo, fresco senza apparire acido, avvolgente senza risultare alcolico, nitido, snello e scorrevole sul palato con finale leggermente tannico.

Un vino di altri tempi, estremamente bevibile senza scadere nell'ovvio.



LE MARITATE



Le Maritate represents for us the desire to preserve the harmony of a time that still has so much to teach. It is a wine that has its roots in the history of Tuscan sharecropping and in its deep and respectful bond with the land.

IGT ROSSO TOSCANA

GRAPES: Sangiovese, Colorino, Alicante, Ciliegiole, Trebbiano, Malvasia and others.

VINEYARD OF ORIGIN:

historic Tuscan vineyard, promiscuous plant with still the presence of some centenary vines married to the maple.

GEOLOGICAL STRUCTURE:

pliocene sands rich in fossils.

VINIFICATION: the grapes, white and red, are collected together in small boxes. The fermentation is on the skins in concrete tanks for over than a month, initiated with pied de cuve with spontaneous fermentation.

MATURATION AND AGING:

in concrete for a year and aging in bottle for at least 6 months.

ORGANOLEPTIC TEST: direct fruity wine, with aromas of currant and wildflowers, fresh without appearing acidic, mouth-filling without being alcoholic, clear, lean and smooth on the palate, slightly tannic in the final. A wine of other times, extremely drinkable without falling into the obvious.