





# MONTEPULCIANO

Il Comune di Montepulciano rappresenta uno dei più importanti della provincia di Siena, situato tra la Valdichiana Senese e la Val d'Orcia, valli che guarda dall'alto dei suoi 605 metri sul livello del mare. A livello storico la città fu certamente abitata in epoca etrusca, mentre la sua organizzazione cittadina si afferma in maniera definitiva non prima della seconda metà del XIII secolo, in corrispondenza delle trasformazioni territoriali dovute all'impaludamento della Valdichiana e al relativo spostarsi verso occidente delle comunicazioni. Fiorentini e senesi più volte si sono scontrati per ottenerne il dominio, i primi ebbero la meglio e ancora oggi l'influsso di Firenze lo si può riconoscere nell'architettura del borgo.

"Piazza Grande" qui riportata nella foto a destra, presenta una pianta grossomodo quadrangolare ed è delimitata dai volumi compatti del Duomo, del Palazzo Comunale, del palazzo Contucci, del palazzo Nobili-Tarugi ed del Palazzo del Capitano. Nello slargo adiacente al palazzo Nobili-Tarugi si innalza il "Pozzo dei Grifi e dei Leoni" progettato da Antonio da Sangallo il Vecchio, all'epoca della sua permanenza in città.

Originariamente si presentava di dimensioni più ridotte ed era circondata da edifici medievali. Gli statuti del 1337 ne stabilivano i confini e l'uso e la piazza assunse la sua funzione di centro della vita pubblica, funzione che mantiene anche oggi ospitando importanti eventi come il "Bravio delle Botti", a fine agosto.

L'importanza della cittadina è sottolineata dalla sua erezione a sede vescovile a partire dal 1561.

Dal XIX secolo il borgo senese è stato tra i più importanti centri agricoli e vitivinicoli in particolare di tutta la Toscana. Questo ha reso ancora oggi intatto il paesaggio e naturalmente l'eleganza del centro storico visitato ogni anno da milioni di turisti.



The Municipality of Montepulciano is one of the most important municipalities in the province of Siena, between Valdichiana Senese and Val d'Orcia, overlooking these valleys from the height of its 605 metres above sea level. If we look at its history, we know that it was definitely inhabited in Etruscan times, while its organisation into an actual town took place from the middle of the 18th century, at the same time as the territorial transformations of the Valdichiana into marshland and the relative shift of the roads towards the west. The people of Florence and Siena battled repeatedly to gain control of the town with the former eventually succeeding, and the influence of Florence can still be recognised in the town's architecture.

The town's importance was emphasised by its elevation to the status of episcopal see from 1561.

The "Piazza Grande" (the square shown here on the right) has a roughly quadrangular plan and is delimited by the compact volumes of the Cathedral, the Palazzo Comunale, the Palazzo Contucci, the Palazzo Nobili-Tarugi and the Palazzo del Capitano. In the open space adjacent to the Nobili-Tarugi palace stands the "Pozzo dei Grifi e dei Leoni" the well designed by Antonio da Sangallo the Elder, during his stay in the city.

Originally it was smaller in size and was surrounded by medieval buildings. The statutes of 1337 established its boundaries and use and the square took on its function as the center of public life, a function it still maintains today by hosting important events such as the "Bravio delle Botti" at the end of August.

The Sienese municipality became one of the most important farming and, particularly, winegrowing areas in the whole of Tuscany from the 19th century. This has meant that the landscape and, of course, the elegance of the old town, visited by millions of tourists every year, have been kept intact.







Piazza Grande  
Montepulciano  
Pozzo dei grifi e dei leoni



# I SOCI E IL LORO LEGAME CON IL TERRITORIO: LA VERA ANIMA DELLA NOSTRA AZIENDA

Quello che ha maggiormente contribuito a rendere importante l'Azienda nella sua ricca storia sono le persone che rispecchiano la valenza umana di questo storico marchio. Sono oltre 300 oggi i produttori che rappresentano la Vecchia Cantina, viticoltori sparsi in tutto il territorio con un obiettivo comune: garantire prodotti di estrema qualità. I loro 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.

## THE MEMBERS AND THE LINK WITH THE TERRITORY: THE REAL SOUL OF OUR WINERY

What has contributed most to making the winery so important throughout its rich history are the people who reflect the human value of this historical brand. Today, Vecchia Cantina is represented by over 300 producers, winegrowers scattered throughout the territory with a common goal: to guarantee products of the highest quality. Their vineyards extend across the municipalities of Montepulciano, Pienza, Cetona, Torrita di Siena, Sinalunga, Foiano della Chiana, Castiglion Fiorentino, Cortona and Chiusi, but there are also members from Umbria: Città della Pieve, Tuoro and Castiglion del Lago. It actually embraces two regions and three provinces: Siena, Arezzo and Perugia.

Alongside our members, a team of agronomists and oenologists who help them closely during the entire production cycle and in the promotion of the product. The Cooperative also places years of experience in the sector at their disposal, with new and modern processing techniques.

The result: a series of wines, with an outstanding production of Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G., offered in several versions, of which the winery is leader in terms of the quantity produced.







#insiemedal1937



# VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO: LA PIÙ ANTICA COOPERATIVA VINICOLA DELLA TOSCANA

Fondata nel 1937, grazie al gruppo di 14 produttori animati da spirito di iniziativa, 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.

## VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO: THE OLDEST COOPERATIVE WINERY IN TUSCANY

Founded in 1937, thanks to a group of 14 producers animated by a spirit of initiative, 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 as a true driving force throughout the entire territory between the 60's and 70's; a role that it maintains today.

What has contributed most to making 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 town of Montepulciano, dating back as far as its Etruscan origins, and the "lion", an emblem of the Florentine lordship, which had a profound influence on Montepulciano's political and administrative life, as well as its architecture and town planning, in the 15th and 16th centuries.







Una significativa realizzazione cooperativistica

## Raddoppierà la produzione della Cantina Sociale

Valorizzato il nostro vino - Una cooperativa sorta senza denari e con molta accortezza

Sentii parlare molto bene della «Cantina Sociale» di Montepulciano dal Dott. Malfettani, segretario generale del Centro Cooperativistico italiano, che visitò le nostre istituzioni cooperative nel novembre scorso. Lessi poi con molto stupore quanto il giornale ufficiale di detta organizzazione «L'Italia Cooperativa» scrisse in proposito a questa nostra realizzazione, dedicandone un ampio articolo con titolo a quattro colonne e due fotografie molto significative.

Le lodi alla Cantina Sociale, che credevo una modestissima opera, mi meravigliarono perché non ero avvezzo ad udire giudizi così confortevoli. Da noi a Montepulciano, come tutti più o meno possono constatare, è in uso una forte diffidenza per tutte quelle che sono le realizzazioni cittadine, di cui difficilmente ci rendiamo paladini. Nei pochi anni della mia esperienza ho notato un assoluto quanto inspiegabile disinteresse per tutto ciò che costituisce la nostra ricchezza.

La Cantina Sociale è sorta nel non lontano 1937 per l'avvedutezza di pochissimi che con un equo criterio realizzarono ciò che da oltre cinquanta anni si tentava di fare. Essa si costituì in forme modestissime: fu preso un locale in affitto, i fondatori eliminarono le spese di una primordiale attrezzatura, portando ciascuno ciò che era in loro possesso... e aspettarono che i produttori affidassero ad essi la propria uva. I clienti non mancarono e questo tentativo cooperativistico divenne una sostanziale realtà, una realtà soprattutto interessante perché questa attività iniziò senza un capitale azionario, senza che i soci fondatori rischiasero una lira.

Nell'appena trascorso 1954 la Cantina Sociale ha prodotto 3500 hl. di vino; con il prossimo raccolto raddoppierà la produzione, avendo aumentata la recettività dei suoi locali. Molti produttori hanno da tempo chiesto di entrare a far parte della cooperativa, ma la deficienza dei locali aveva fino ad oggi proibito di accogliere un maggior quantitativo di uva.

Per i lavori di ampliamento sono occorsi oltre sei milioni, ed è in progetto la costruzione di un muraglione, che abbellirà il tratto di strada compreso tra S. Agnese e i Ponti Secchi.

Ho visitato le attrezzature di cui la Cantina dispone e mi sono meravigliato per la modernità degli impianti. Essi saranno completati quanto prima con l'acquisto di una macchina per la refrigerazione, che permetterà al vino di ottenere quella stabilità necessaria da renderlo immune da influenze climatiche. Il vino della nostra Cantina manterrà perciò le sue qualità ovunque sia trasportato.

Vengono al momento prodotti due tipi di vino: uno pregiato da

pasto, che viene venduto in bottiglie, fiaschi, damigiane o fusti, e l'altro, quello Nobile, messo in commercio esclusivamente in bottiglie. Le vendite si effettuano quasi tutte al dettaglio.

Mi stava a cuore una domanda che lasciai ultima per aver il modo di meglio formularla. Volli sapere se quanto svolto dalla Cantina Sociale era riuscito a valorizzare il nostro vino. La risposta più che soddisfacente ci ha fornito la prova di come i dirigenti abbiano lavorato e ha dimostrato quali siano le prerogative di tanto progresso.

E' migliorata la qualità del vino: questo fu il sorprendente risultato di aver mischiato l'uva delle nostre fertili colline. Inoltre ha questo assunto, sotto determinate cure, una sua caratteristica; ed i dirigenti tengono molto a che il nostro vino sia sempre dello stesso tipo. A tale scopo si è stabilito che la graduazione non sia inferiore ai dodici gradi, né superiore ai tredici. Una notevole pubblicità sta rendendo sempre più noto il vino di Montepulciano, che è

in procinto di riacquistare l'antica fama, la quale lo rese celebre nei secoli passati facendo gridare al Redi: «Montepulciano di ogni vino è il re».

Con questo non avrei finito, altri sono i pregi della Cantina Sociale compiuti per valorizzare il nostro vino.

In un recente concorso, al quale questa cooperativa si è presentata, ha ottenuto il più lusinghiero dei risultati: il nostro vino è stato dichiarato di regime, cioè medicamentoso, consigliabile soprattutto per determinate malattie. Di questa notizia daremo ragguagli più precisi in un prossimo scritto.

Desidero concludere richiamando, come già altre volte fatto, l'attenzione dei poliziotti su quanto la Cantina Sociale operi nell'interesse di tutti. Essa agevola i produttori che vedono valorizzare il proprio vino, gli operai perché ne traggono lavoro ed i consumatori che acquistano un vino ricercatissimo ad un prezzo minore.

EMO BARCUCCI





# 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.

## 50° ANNIVERSARIO DELLA FONDAZIONE

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



## 50TH ANNIVERSARY OF THE FOUNDING

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

## 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.



## 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.



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 Slavonian oak barrels became an absolute priority. In 2001, 2,800 Sqm entirely dedicated to ageing barrels were added. The room holds 250 barrels of 3,500, 5,000 and 8,500 litres. There are also conical trunk vats, French oak tonneaux and barriques.

## RINNOVO LOCALI VINIFICAZIONE

Nel 2007 lo stabilimento di vinificazione è stato rinnovato attraverso l'acquisizione di nuovi fermentini e 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 the existing ones; all completely temperature-controlled, which allows for various types of vinification. A battery of small 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 THE BARREL ROOM AND NEW WAREHOUSES

On the occasion of the 80th Anniversary of its Foundation, the winery designed and completed the enlargement of the barrel room and the new warehouses, located on three floors of 500 square metres 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 ageing.



2017

# L' ENOTECA



2020/2023



# NUOVA AREA DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Un nuovo progetto di accoglienza turistica rappresenta l'ulteriore evoluzione della cooperativa. Una ristrutturazione della facciata della struttura degli anni '70 e il completo rifacimento della zona vendita hanno cambiato l'approccio verso tutti i wine lovers mantenendo la storicità della struttura con un design contemporaneo.

La nuova **Enoteca** è diventata il cuore pulsante dell'Azienda: un luogo dove si possono acquistare i vini e i prodotti dei nostri Soci, fare degustazioni guidate, organizzare eventi vari legati al vino e al territorio, nonché visitare le bellissime cantine storiche. L'accesso alle cantine sotterranee avviene grazie ad una particolarissima scala-rampa elicoidale contenuta nel "cardine" cilindrico. Scendendo il visitatore può ammirare il lungo e spettacolare corridoio di botti antiche accompagnato dalla storia raccontata dal nostro staff.

Al piano terra, adiacente all'area vendita, un'ampia sala per meeting, eventi e momenti di relax per degustare un calice di vino in abbinamento a specialità tipiche del territorio.

Al primo piano, un ambiente intimo adatto ad una clientela più esigente o a degustazioni tecniche in forma privata nella moderna Sala Vip.

Continuando a salire, la terrazza panoramica, come una antica torre di avvistamento, dona a tutti gli ospiti il privilegio di ammirare il territorio circostante punteggiato da antichi borghi, di insediamenti sparsi, di vigneti ed oliveti e campi lavorati della bellissima campagna toscana.



2020/2023

# THE NEW TOURIST RECEPTION AREA

A new tourist reception project represents the further evolution of the Cooperative. A restructuring of the facade of the 70s structure and the complete renovation of the sales area have changed the approach towards all wine lovers while maintaining the historicity of the structure with a contemporary design.

The new wine shop has become the beating heart of the Company; a place where you can buy the wines and products of our Members, have guided tastings, organize various events related to wine and the territory, as well as visit the beautiful historic cellars. The underground cellars can be accessed thanks to a very special helical stairway contained in the cylindrical "hinge". Coming down, the visitor can admire the long and spectacular corridor of ancient barrels accompanied by the story told by our staff.

On the ground floor, adjacent to the sales area, a large room for meetings, events and moments of relaxation to taste a glass of wine paired with typical local specialities.

On the first floor, an intimate environment suitable for a more demanding clientele or for private technical tastings in the modern VIP Room.

Continuing to climb, the panoramic terrace, like an ancient watchtower, will give all guests the privilege of admiring the surrounding area dotted with ancient villages, scattered settlements, vineyards and olive groves and tilled fields of the beautiful Tuscan countryside.



2020/2023



# 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 it is possible to optimize the processing of the grapes delivered.

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

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







# 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 minima 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 CELLAR 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 cellar".

The second, more modern barrel room is also underground. It is about 2,800 Sqm 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 to 85hl. There are also conical trunk vats and of course French oak tonneaux and barriques.

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









## 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 its members and colleagues in order to create the highest quality wines.







# IL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Il vino a Montepulciano è presente fin dai tempi degli etruschi, poi raccontato da Livio nelle sue "Storie» (V,33), come vino preferito dai romani. Un documento del 789 d.C. racconta che il chierico Arnipert offre alla chiesa di San Silvestro un pezzo di terra coltivata a vigna posta nel castello di Policiano. E' comunque documentato fin dall'Alto Medioevo che i vigneti di Mons Pulitianus producevano vini eccellenti e alla metà del 1500 Sante Lancerio, cantiniere di papa Paolo III Farnese, celebrava il Montepulciano.

All'inizio del 1900 il Vino Nobile di Montepulciano passa alla ribalta durante la prima mostra mercato dei vini tipici svoltasi a Siena nel 1933, quando per la prima volta si parla di «Vino Nobile di Montepulciano» in maniera diretta riferita al vino. Nel 1966 è tra le prime Doc d'Italia e nel 1980 il Vino Nobile di Montepulciano è il primo vino italiano a ricevere la Docg.

La zona di produzione del Vino Nobile di Montepulciano avviene nei confini del comune di Montepulciano e il vitigno principale è il Sangiovese che qui viene chiamato "Prugnolo Gentile". Da disciplinare il Vino Nobile di Montepulciano ha un periodo di invecchiamento non inferiore ai 24 mesi (di cui almeno 18 in legno).

Nel territorio di Montepulciano si producono anche il Rosso di Montepulciano Doc e il Vin Santo di Montepulciano Doc.

Wine has been present in Montepulciano since Etruscan times, and was later mentioned by Livy in his "History of Rome" (V,33), as a favourite wine of the Romans. A document dated 789 A.D. states that a cleric named Arnipert offered the church of San Silvestro a piece of land cultivated with vines in the Castle of Policiano. Documents from the early Middle Ages show that the vineyards of Mons Pulitianus produced excellent wines and, in the mid-1500s, Sante Lancerio, cellarman to Pope Paul III Farnese, also praised Montepulciano wines.

At the beginning of the 20th century, Vino Nobile di Montepulciano came to the fore during the first market and exhibition of typical wines held in Siena in 1933, when, for the first time, «Vino Nobile di Montepulciano» was mentioned in a direct reference to the wine. In 1966 it was among the first Italian wines to be assigned DOC status and in 1980, Vino Nobile di Montepulciano was the very first Italian wine to receive DOCG status.

The Vino Nobile di Montepulciano production zone lies within the boundaries of the municipality of Montepulciano and the main grape variety is Sangiovese, known locally as "Prugnolo Gentile". The regulations governing the production of Vino Nobile di Montepulciano assign it an ageing period of at least 24 months (at least 18 of which in wood).

Other wines made in the Montepulciano area are Rosso di Montepulciano Doc and Vin Santo di Montepulciano Doc.









# 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. Vecchia Cantina è la linea che rispecchia in tutto e per tutto lo spirito dei 14 soci fondatori.

E' 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 LOCAL 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 perfectly mirrors the spirit of the 14 founding members.

It is definitely the best known and most widely distributed brand 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

|      |                             |             |
|------|-----------------------------|-------------|
| 2018 | James Suckling              | 90          |
| 2017 | Luca Maroni - Annuario 2024 | 95          |
| 2017 | IWSC Concorso               | 88 - Bronze |
| 2016 | Luca Maroni - Annuario 2023 | 95          |
| 2015 | Falstaff - Trophy 2021      | 90          |
| 2015 | Luca Maroni - Annuario 2020 | 96          |
| 2015 | I Vini di Veronelli 2020    | ★★★         |
| 2015 | Guida Bidenda 2020          | ★★★★        |
| 2013 | Luca Maroni - Annuario 2019 | 91          |

# VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

## DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA RISERVA

**Vitigni:** prevalentemente Sangiovese.

**Zona di produzione:** Montepulciano (SI).

**Resa per ettaro:** 80 q.li uva.

**Altimetria dei vigneti:** 250/600 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 minimo 20 giorni.

**Materiali delle vasche di fermentazione:** acciaio inox.

**Temperatura di fermentazione:** 26-28°C.

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

**Capacità di invecchiamento:** 15-20 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:** 250/600 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, minimum 20 days in total.

**Fermentation vats:** stainless steel vats.

**Fermentation temperature:** 26-28° C.

**Maturation:** 24 months in large oak barrels and refinement in bottle for at least 6 months.

**Aging capacity:** 15-20 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/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 |            |
| PERSONAL.   | 8006630021509      | 750        | sugh.24x44 nat | 1,250      | 500              | 30,4x8          | ≠<br>varia con annata   | 6      | 17,2        | 25,3  | 33,3   | 7,790      | 240                  | 4            | 21       | 84         | 147             | 727        |





750 ml | 1500 ml

## PUNTEGGI / SCORES

|      |                             |     |
|------|-----------------------------|-----|
| 2020 | James Suckling              | 90  |
| 2019 | James Suckling              | 90  |
| 2019 | Luca Maroni - Annuario 2023 | 92  |
| 2018 | James Suckling 2022         | 90  |
| 2018 | Gambero Rosso 2022          | 🍷🍷  |
| 2018 | Luca Maroni - Annuario 2022 | 92  |
| 2018 | I Vini di Veronelli         | ★ ★ |
| 2017 | Luca Maroni - Annuario 2021 | 94  |

# VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

**Vitigni:** prevalentemente Sangiovese.**Zona di produzione:** Montepulciano (SI).**Resa per ettaro:** 80 q.li uva.**Altimetria dei vigneti:** 250/600 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 minimo 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 e successivo affinamento in bottiglia.**Capacità di invecchiamento:** 10-15 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 carne alla griglia, 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:** 250/600 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, minimum 15 days in total.**Fermentation vats:** stainless steel vats.**Fermentation temperature:** 26-28° C.**Maturation:** 18 months in large oak barrels followed by refinement in bottle.**Aging capacity:** 10-15 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:** grilled meat, 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. | altez. |            |                      | strati       | n° cart. | tot. cart. | compresa pedana |            |
| PERSONAL.   | 8006630060102      | 750        | sugh.24x44 nat | 1,250      | 500              | 30,4x8          | ≠<br>varia con annata   | 6      | 17,2        | 25,3  | 33,3   | 7,790      | 240                  | 4            | 21       | 84         | 147             | 727        |
| D/BRD/VERDE | 8006630063004      | 1500       | sugh.24x44 nat | 2,190      | 665              | 29,3x7,5        | ≠<br>varia con annata   | 6      | 20,5        | 36,5  | 31     | 13,6       |                      | 4            | 25       | 60         | 197             | 838        |



375 ml | 750 ml | 1500 ml

## PUNTEGGI / SCORES

|      |                               |     |
|------|-------------------------------|-----|
| 2022 | Luca Maroni - Annuario 2024   | 94  |
| 2021 | Luca Maroni - Annuario 2023   | 94  |
| 2020 | Luca Maroni - Annuario 2022   | 94  |
| 2020 | I Vini di Veronelli 2022      | ★ ★ |
| 2019 | Luca Maroni - Annuario 2021   | 93  |
| 2019 | Vini d'Italia 2021            | 🍷 🍷 |
| 2017 | Luca Maroni 2019 (80° anniv.) | 94  |

## ROSSO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Vitigni:** prevalentemente Sangiovese.**Zona di produzione:** Montepulciano (SI)**Resa per ettaro:** 100 q.li uva.**Altimetria dei vigneti:** 250/600 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 minimo 12 giorni.**Materiali delle vasche di fermentazione:** Acciaio inox.**Temperatura di fermentazione:** 24-26°C.**Capacità di invecchiamento:** 5 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, sapido e fruttato, 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:** 250/600 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 12 days minimum.**Fermentation vats:** stainless steel vats.**Fermentation temperature:** 24-26° C.**Ageing capacity:** 5 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, savory and fruity, 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.<br>(ml) | CHIUSURA             | PESO<br>(Kg.) | PESO<br>VUOTO<br>(Gr.) | MISURE<br>(cm)<br>h/ø | BARCODE                 | N° BT. | MISURE (cm) |      |      | PESO<br>(Kg.) | PESO<br>VUOTO<br>(Gr.) | COMPOSIZIONE |       |        |        | ALTEZZA  |            | PESO (Kg.) |                 |
|             |                    |               |                      |               |                        |                       |                         |        |             |      |      |               |                        | larg.        | lung. | altez. | strati | n° cart. | tot. cart. |            | compresa pedana |
| MEZ/VERDE   | 8006630164909      | 375           | sugh.24x44<br>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<br>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<br>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

|      |                             |     |
|------|-----------------------------|-----|
| 2020 | Luca Maroni - Annuario 2024 | 94  |
| 2019 | Luca Maroni - Annuario 2023 | 95  |
| 2016 | I Vini di Veronelli 2022    | ★ ★ |
| 2016 | Guida Bibenda 2020          | ★★★ |
| 2016 | James Suckling 2019         | 90  |

## CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
RISERVA

**Vitigni:** prevalentemente Sangiovese.

**Zona di produzione:** Montepulciano e comuni limitrofi.

**Resa per ettaro:** 75 / 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 circa 15 giorni.

**Materiali delle vasche di fermentazione:** acciaio inox.

**Temperatura di fermentazione:** 24-26°C.

**Periodo di maturazione:** Matura due anni in cemento.

**Capacità di invecchiamento:** 8-10 anni.

**Colore:** rosso rubino intenso.

**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, salumi della tradizione toscana, arrosti di carni rosse e bianche.

**Grape varieties:** mostly Sangiovese.

**Production area:** Montepulciano and neighbouring municipalities.

**Yield per hectare:** 75 / 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, about 15 days in total.

**Fermentation vats:** stainless steel vats.

**Fermentation temperature:** 24-26° C.

**Maturation:** Aged for two years in the cellar.

**Ageing capacity:** 8-10 years.

**Colour:** intense ruby red.

**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. (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 | 8006630830101      | 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        |



375 ml | 750 ml | 1500 ml

## PUNTEGGI / SCORES

|      |                             |       |
|------|-----------------------------|-------|
| 2022 | Luca Maroni - Annuario 2024 | 94    |
| 2021 | Luca Maroni - Annuario 2023 | 94    |
| 2020 | Luca Maroni - Annuario 2022 | 94    |
| 2019 | I Vini di Veronelli 2022    | ★ ★   |
| 2019 | Luca Maroni - Annuario 2021 | 94    |
| 2018 | Guida Bibenda 2020          | 🍷 🍷 🍷 |
| 2018 | James Suckling 2019         | 88    |

## CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

**Vitigni:** prevalentemente Sangiovese.**Zona di produzione:** Montepulciano e comuni limitrofi.**Resa per ettaro:** 75 / 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 minimo 10 giorni.**Materiali delle vasche di fermentazione:** acciaio inox.**Temperatura di fermentazione:** 24-26°C.**Capacità di invecchiamento:** 5-8 anni.**Colore:** rosso rubino con riflessi violacei.**Bouquet:** profumo intenso, con spiccate note di viola mammola.**Gusto:** in bocca risulta armonico, secco, sapido e leggermente tannico.**Temperatura di servizio ideale:** 16-18°C.**Abbinamento:** primi piatti saporiti, carni rosse e bianche.**Grape varieties:** mostly Sangiovese.**Production area:** Montepulciano and neighboring municipalities.**Yield per hectare:** 75 / 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, minimum 10 days in total.**Fermentation vats:** stainless steel vats.**Fermentation temperature:** 24-26° C.**Ageing capacity:** 5-8 years.**Colour:** ruby red with violet shades.**Bouquet:** intense with pronounced notes of violet.**Taste:** In the mouth it is harmonious, dry, savory and slightly tannic.**Ideal service temperature:** 16-18° C.**Food pairing:** it accompanies savoury first courses, roasted red and white meat.

| TIPO - TYPE | BOTTIGLIA - BOTTLE |               |                      |               |                        |                       | CARTONE - CARDBOARD BOX |        |             |      |       |               | PALLET (80 x 120 cm)   |              |        |        |          |         |            |            |                 |
|-------------|--------------------|---------------|----------------------|---------------|------------------------|-----------------------|-------------------------|--------|-------------|------|-------|---------------|------------------------|--------------|--------|--------|----------|---------|------------|------------|-----------------|
| BOTTIGLIA   | BARCODE            | CONT.<br>(ml) | CHIUSURA             | PESO<br>(Kg.) | PESO<br>VUOTO<br>(Gr.) | MISURE<br>(cm)<br>h/ø | BARCODE                 | N° BT. | MISURE (cm) |      |       | PESO<br>(Kg.) | PESO<br>VUOTO<br>(Gr.) | COMPOSIZIONE |        |        |          | ALTEZZA | PESO (Kg.) |            |                 |
|             |                    |               |                      |               |                        |                       |                         |        |             |      | larg. |               |                        | lung.        | altez. | strati | n° cart. |         |            | tot. cart. | compresa pedana |
| MEZ/VERDE   | 8006630234909      | 375           | sugh.24x44<br>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<br>birond | 2,190         | 665                    | 29,3x7,5              | varia con annata        | 6      | 20,5        | 30,4 | 36,5  | 13,6          |                        | 5            |        | 12     |          | 60      | 197        |            | 838             |





# CHIANTI COLLI SENESI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

**Vitigni:** prevalentemente Sangiovese.

**Zona di produzione:** Montepulciano e altre zone in provincia di Siena.

**Resa per ettaro:** 75/80 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:** 2.500/3.500 piante per ettaro.

**Vinificazione:** diraspapigiatura; fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione, durata complessiva minimo 12 giorni.

**Materiali delle vasche di fermentazione:** acciaio inox.

**Temperatura di fermentazione:** 24-26°C.

**Capacità di invecchiamento:** 5-7 anni.

**Colore:** rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

**Bouquet:** fruttato, vinoso, talvolta floreale con sentori di viola mammola.

**Gusto:** al palato risulta di buon impatto, armonico, sapido, poco tannico.

**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 and other areas in the province of Siena.

**Yield per hectare:** 75/80 quintals of grapes.

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

**Soil type:** medium texture.

**Training system:** Guyot and spurred cordon.

**Plant density:** 2.500/3.500 vinestocks per hectare.

**Vinification:** separation of grapes from stalks and pressing; fermentation at controlled temperature followed by maceration, minimum 12 days in total.

**Fermentation vats:** stainless steel vats.

**Fermentation temperature:** 24-26° C.

**Aging capacity:** 5-7 years.

**Colour:** ruby red tending to garnet with ageing.

**Bouquet:** fruity, vinous, sometimes floral with hints of violet.

**Taste:** good impact on the palate, harmonious, sapid, not very tannic.

**Ideal service temperature:** 16-18° C.

**Food pairing:** 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.<br>(ml) | CHIUSURA             | PESO<br>(Kg.) | PESO<br>VUOTO<br>(Gr.) | MISURE<br>(cm)<br>h/o | BARCODE                 | N° BT. | MISURE (cm) |       |        | PESO<br>(Kg.) | PESO<br>VUOTO<br>(Gr.) | COMPOSIZIONE |          |            | ALTEZZA         | PESO (Kg.) |
|             |                    |               |                      |               |                        |                       |                         |        | larg.       | lung. | altaz. |               |                        | strati       | n° cart. | tot. cart. | compresa pedana |            |
| EXPO/VERDE  | 8006630940107      | 750           | sugh.24x44<br>birond | 1,110         | 360                    | 29,3x7,5              | 8006630946024           | 6      | 16,5        | 24,5  | 31     | 7             | 210                    | 4            | 25       | 100        | 138             | 722        |



# CORTONA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## MERLOT

**Vitigni:** Merlot.

**Zona di produzione:** Cortona (AR).

**Resa per ettaro:** 90 q.li uva.

**Altimetria dei vigneti:** 260/450 metri s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** medio impasto, con buona presenza di scheletro.

**Sistema di allevamento:** guyot e cordone speronato.

**Densità di impianto:** 3.500/5.000 piante per ettaro.

**Vinificazione:** raccolta manuale; fermentazione a temperatura controllata per circa 15 giorni.

**Materiali delle vasche di fermentazione:** acciaio inox.

**Temperatura di fermentazione:** 24-26°C.

**Capacità di invecchiamento:** 5 anni.

**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 ideale:** 16-18°C.

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

**Grape varieties:** Merlot.

**Production area:** Cortona (AR).

**Yield per hectare:** 90 quintals of grapes.

**Altitude of vineyards:** 260/450 m above sea level.

**Soil type:** medium texture, with good presence of skeleton.

**Training system:** Guyot and spurred cordon.

**Plant density:** 3.500/5.000 vinestocks per hectare.

**Vinification:** hand harvest; fermentation at controlled temperature for about 15 days.

**Fermentation vats:** stainless steel vats.

**Fermentation temperature:** 24-26° C.

**Aging capacity:** 5 years.

**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.

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

**Ideal service temperature:** 16-18° C.

**Food pairing:** great pairing to wild game and 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/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  | 8006630320206      | 750        | sugh.24x44<br>birond | 1,110      | 360              | 29,3x7,5        | 8006630326017           | 6      | 16,5        | 24,5  | 31     | 7          | 210                  | 4            | 25       | 100        | 138             | 722        |





# CORTONA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## SANGIOVESE

**Vitigni:** Sangiovese.

**Zona di produzione:** Cortona (AR).

**Resa per ettaro:** 90 q.li uva.

**Altimetria dei vigneti:** 260/450 metri s.l.m.

**Tipologia dei terreni:** medio impasto, con buona presenza di scheletro.

**Sistema di allevamento:** guyot e cordone speronato.

**Densità di impianto:** 2.500/4.000 piante per ettaro.

**Vinificazione:** diraspapigiatura; fermentazione con macerazione sulle bucce a temperatura controllata per circa 15-18 giorni.

**Materiali delle vasche di fermentazione:** acciaio inox.

**Temperatura di fermentazione:** 24-26°C.

**Capacità di invecchiamento:** 5 anni.

**Colore:** rosso rubino di media intensità.

**Bouquet:** immediato e persistente, con buone note di frutti rossi, cilliegia e ribes rosso.

**Gusto:** pieno, intenso, si fa apprezzare per l'equilibrio tra tannini e acidità.

**Temperatura di servizio ideale:** 16-18°C.

**Abbinamento:** primi piatti di pasta, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

**Grape varieties:** Sangiovese.

**Production area:** Cortona (AR).

**Yield per hectare:** 90 quintals of grapes.

**Altitude of vineyards:** 260/450 m above sea level.

**Soil type:** medium texture, with good presence of skeleton.

**Training system:** Guyot and spurred cordon.

**Plant density:** 2.500/4.000 vinestocks per hectare.

**Vinification:** separation of grapes from stalks and pressing; fermentation with maceration on the skins at controlled temperature for about 15-18 days..

**Fermentation vats:** stainless steel vats.

**Fermentation temperature:** 24-26° C.

**Aging capacity:** 5 years.

**Colour:** deep ruby red.

**Bouquet:** immediate and persistent; with good notes of red berry fruits, cherry and redcurrant.

**Taste:** full, intense, pleasant balance between tannin and acidity.

**Ideal service temperature:** 16-18° C.

**Food pairing:** pasta first courses, 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 |            |
| EXPO/VERDE  | 8006630810103      | 750        | sugh.24x44<br>birond | 1,110      | 360              | 29,3x7,5        | N.D.                    | 6      | 16,5        | 24,5  | 31     | 7          | 210                  | 4            | 25       | 100        | 138             | 722        |



# SANGIOVESE ROSATO TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**Vitigni:** Sangiovese.

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

**Resa per ettaro:** 100/160 q/l per ha.

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

**Tipologia dei terreni:** terreni prevalentemente alluvionali.

**Sistema di allevamento:** guyot.

**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 16° 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.

**Grape varieties:** Sangiovese.

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

**Yield per hectare:** about 100/160 quintals of grape.

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

**Soil type:** predominantly alluvial soil.

**Training system:** Guyot.

**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 16° 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. | 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/BIANCA | 8006630590500      | 750   | sugh.24x44<br>birond | 1,110 | 360         | 29,3x7,5 | ≠<br>varia con annata   | 6      | 16,5        | 24,5  | 31     | 7     | 210                  | 4            |          | 25         |                 | 100        | 138 |  | 722 |





# VALDICHIANA TOSCANA BIANCO VERGINE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Vitigni:** Trebbiano, Grechetto, Chardonnay.

**Zona di produzione:** province di Arezzo e Siena.

**Resa per ettaro:** circa 120 q.li uva.

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

**Tipologia dei terreni:** 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:** 14-16° C.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdastri.

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

**Gusto:** Equilibrato e continuo, con buona armonia tra alcol ed acidità. Sul finale si avverte una piacevole nota di mandorla.

**Temperatura di servizio ideale:** 12° C.

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

**Grape varieties:** Trebbiano, Grechetto, Chardonnay.

**Production area:** provinces of Arezzo and Siena.

**Yield per hectare:** about 120 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:** 14-16° 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.

**Ideal service temperature:** 12° C.

**Food pairing:** suitable as an aperitif, perfect with light appetizers, fish or white meat.

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





# LA SCOMMESSA DELLA SOSTENIBILITÀ



Fare vino a Montepulciano vuol dire soprattutto rispettare il territorio di origine. Noi riusciamo a farlo, da sempre, perchè tutelare la biodiversità è anche il valore aggiunto del Vino Nobile di Montepulciano. Per ottenere questo risultato e mantenere i vigneti in piena armonia con il paesaggio facciamo attenzione a tanti aspetti, a partire dalla campagna dove lavoriamo con pratiche sostenibili aderendo al disciplinare di agricoltura integrata della Regione Toscana. Siamo attenti nella gestione della risorsa idrica e nelle attività di protezione del vigneto favorendo sistemi non impattanti. Il nostro obiettivo è da sempre la qualità, come dimostrano anche le certificazioni ottenute a garanzia che i vini vengono prodotti secondo standard di eccellenza, riconosciuti a livello nazionale e internazionale.

Il nostro percorso verso la Certificazione di Sostenibilità è iniziato nel 2015, da quando abbiamo aderito al progetto "Carbon Footprint" cioè il sistema che calcola l'"impronta di carbonio" del ciclo produttivo di una bottiglia di Vino Nobile di Montepulciano. Nel 2022 abbiamo iniziato un percorso di valutazione anche del livello di sostenibilità della nostra cantina, attraverso l'applicazione del disciplinare di Equalitas, e abbiamo ottenuto la certificazione di conformità.

Come espressione di sostenibilità e inclusione sociale è nato NO.MO.S. Vino Nobile di Montepulciano Sostenibile. Un Vino Nobile prodotto in ottica di welfare rurale in collaborazione con Beetobee e Betadue, a tutela delle fragilità lavorative.

Questo vino ha per noi un doppio significato: un forte impatto sociale e rispetta le risorse del territorio.

## THE CHALLENGE OF SUSTAINABILITY

Making wine in Montepulciano means above all respecting the territory of origin. We have always been able to do this because protecting the biodiversity is also the added value of the Vino Nobile di Montepulciano. To obtain this result and keep the vineyards in full harmony with the landscape, we pay attention to many aspects, starting from the countryside where we work with sustainable practices by adhering to the integrated agriculture regulations of the Tuscany Region. We are careful in the management of water resources and in the vineyard protection activities favoring non-impacting systems. Our goal has always been quality, as demonstrated by the certifications obtained, guaranteeing that the wines are produced according to standards of excellence, recognized nationally and internationally

Our path towards Sustainability Certification began in 2015, when we joined the "Carbon Footprint" project, i.e. the system that calculates the "carbon footprint" of the production cycle of a bottle of Vino Nobile di Montepulciano. In 2022 we also began a process of evaluating the level of sustainability of our winery, through the application of the Equalitas regulations, and we obtained the certification of conformity.

NO.MO.S. was born as an expression of sustainability and social inclusion. Sustainable Vino Nobile di Montepulciano, produced with a view to rural welfare in collaboration with Beetobee and Betadue, to protect vulnerable workers.

This wine has a double meaning for us: a strong social impact and respects the resources of the territory.



**Sostenibilità** è un termine che sentiamo spesso utilizzare ma di cui a volte non cogliamo appieno il significato.

«Un processo può definirsi sostenibile se può essere mantenuto ad un determinato livello in maniera indefinibile, ovvero senza andare ad esaurire le risorse economiche, sociali e ambientali necessarie per il suo sostentamento.» Questa definizione, la più celebre e utilizzata del concetto di sostenibilità, fu coniata dalla commissione Brundtland delle Nazioni Unite. La stessa commissione rilasciò nello stesso anno un documento, "Our Common Future", in cui coniò e definì il significato del termine **sviluppo sostenibile**: una forma di sviluppo economico compatibile con la salvaguardia dei beni liberi e dell'ambiente per le generazioni future.

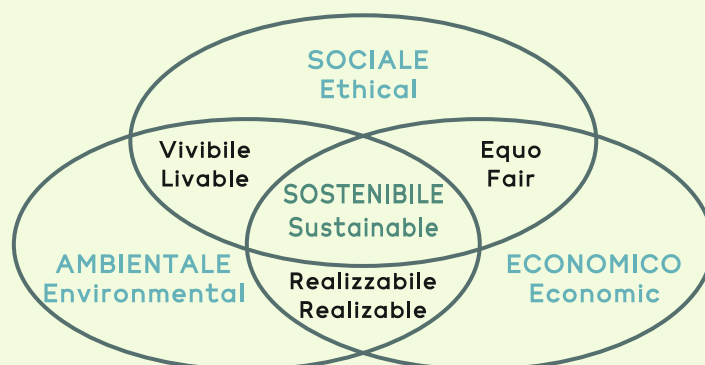
I tre pilastri della sostenibilità sono: lo sviluppo economico, lo sviluppo sociale e la tutela dell'ambiente. Queste tre componenti sono connesse tra loro e, per uno sviluppo a lungo termine, una non può sussistere senza le altre.

La sostenibilità **ambientale** si definisce come la capacità di mantenere nel futuro i processi ecologici che avvengono all'interno di un ecosistema e la sua biodiversità.

La sostenibilità **sociale** indica un equilibrio fra il soddisfacimento delle esigenze presenti senza compromettere la possibilità delle future generazioni di sopperire alle proprie.

La sostenibilità **economica** mira alla possibilità che un processo economico duri nel tempo, ovvero ad un processo che utilizzi le risorse naturali a un ritmo tale da permetterne la rigenerazione naturale

Per ulteriori approfondimenti vai su: [www.vecchiacantina dimontepulciano.com/sostenibilita](http://www.vecchiacantina dimontepulciano.com/sostenibilita)



**Sustainability** is a term that we often hear used but whose meaning we sometimes do not fully grasp.

«A process can be defined as sustainable if it can be maintained at a certain level in an indefinable manner, i.e. without exhausting the economic, social and environmental resources necessary for its sustenance.» This definition, the most famous and used of the concept of sustainability, was coined by the Brundtland commission of the United Nations. In the same year the commission released a document "Our Common Future", in which it coined and defined the meaning of the term **sustainable development**: a form of economic development compatible with the protection of free goods and the environment for future generations.

The three pillars of sustainability are: economic development, ethical development and environmental protection. These three components are connected to each other, and for long-term development one cannot exist without the others.

**Environmental** sustainability is defined as the ability to maintain the ecological processes that occur within an ecosystem and its biodiversity in the future.

**Ethical** sustainability indicates a balance between satisfying present needs without compromising the ability of future generations to meet their own.

**Economic** sustainability aims at the possibility that an economic process lasts over time, that is, a process that uses natural resources at a rate that allows their natural regeneration.

For further information go to: [www.vecchiacantina dimontepulciano.com/sostenibilita](http://www.vecchiacantina dimontepulciano.com/sostenibilita)





# VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

## TOSCANA *sostenibile*

**Vitigni:** prevalentemente Sangiovese.

**Zona di produzione:** Montepulciano (SI).

**Resa per ettaro:** 80 q.li uva.

**Altimetria dei vigneti:** 250 / 600 metri s.l.m.

**Forma di allevamento:** Guyot e cordone speronato.

**Densità di impianto:** 2.500/4.500 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 minimo 15 giorni.

**Periodo di maturazione:** 24 mesi di legno.

**Colore:** rosso rubino carico con leggera tonalità viola.

**Bouquet:** profumi varietali di ciliegia e altri frutti a bacca rossa, con note tostate e speziate ad ingentilire la finezza.

**Gusto:** pieno con ottime note tanniche e un finale lungo e fruttato con lievi toni vanigliati a sostegno.

**Temperatura di servizio ideale:** 16°-18° C.

**Abbinamento:** formaggi stagionati, carni di tutti i tipi anche molto saporite, salumi tipici toscani.

*Approfondimenti su:* [www.nomosvino.it](http://www.nomosvino.it)

**Grape varieties:** mostly Sangiovese.

**Production Area:** Montepulciano (SI).

**Yield per hectare:** 80 quintals of grapes.

**Altitude of Vineyard:** 250 / 600 metres a.s.l.

**Planting System:** Guyot and spurred cordon.

**Plant Density:** 2,500/4,500 plants per hectare.

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

**Vinification:** temperature controlled fermentation, followed by maceration in stainless steel vats for minimum 15 days.

**Maturation period:** 24 months of wood.

**Colour:** deep ruby red with light violette tones.

**Bouquet:** varietal perfume of cherry and other red berry fruits, with notes of toasted spice for a refined delicacy.

**Flavour:** full with excellent tannic notes and a long fruity with a light and lingering vanilla.

**Ideal serving Temperature:** 16°-18° C.

**Food Pairing:** seasoned Cheeses, all type of meat, including full-flavoured meats and traditional tuscan cold cuts.

*Insights on:* [www.nomosvino.it](http://www.nomosvino.it)



1,5 L

0,75 L

| 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/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        |



# VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

## TOSCANA *biologico*

**Vitigni:** prevalentemente Sangiovese.

**Comune di produzione:** Montepulciano (SI).

**Resa per ettaro:** 80 q.li uva.

**Altimetria dei vigneti:** 250/600 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 minimo 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 e successivo affinamento in bottiglia.

**Capacità di invecchiamento:** 5 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 carne alla griglia, 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:** 250/600 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, minimum 15 days in total.

**Fermentation vats:** stainless steel vats.

**Fermentation temperature:** 26-28° C.

**Maturation:** 18 months in large oak barrels followed by refinement in bottle.

**Aging capacity:** 5 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:** grilled meat, game and stewed meat.

Good with medium-aged cheese.

| 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  | 8006630620108      | 750   | sugh.24x44 nat | 1,110 | 360         | 29,3x7,5 | ≠<br>varia con annata   | 6      | 16,5        | 24,5  | 31     | 7     | 210                  | 4            |          | 25         |                 | 100        | 138 |  | 722 |





# ROSSO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## TOSCANA *biologico*

**Vitigni:** prevalentemente Sangiovese.

**Zona di produzione:** Montepulciano (SI).

**Resa per ettaro:** 100 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 minimo 10 giorni.

**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 ideale:** 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 (SI).

**Yield per hectare:** 100 quintals grapes

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

**Planting System:** Guyot and spurred cordon.

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

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

**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.

**Ideal 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.<br>(ml) | CHIUSURA             | PESO<br>(Kg.) | PESO<br>VUOTO<br>(Gr.) | MISURE<br>(cm)<br>h/ ø | BARCODE                 | N° BT. | MISURE (cm) |       |        | PESO<br>(Kg.) | PESO<br>VUOTO<br>(Gr.) | COMPOSIZIONE |          |            | ALTEZZA | PESO (Kg.) |                 |  |     |
|             |                    |               |                      |               |                        |                        |                         |        | larg.       | lung. | altez. |               |                        | strati       | n° cart. | tot. cart. |         |            | compresa pedana |  |     |
| EXPO/VERDE  | 8006630360103      | 750           | sugh.24x44<br>birond | 1,110         | 360                    | 29,3x7,5               | ≠<br>varia con annata   | 6      | 16,5        | 24,5  | 31     | 7             | 210                    | 4            |          | 25         |         | 100        | 138             |  | 722 |



# CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

*biologico*

**Vitigni:** prevalentemente Sangiovese.

**Zona di produzione:** Montepulciano e comuni limitrofi.

**Resa per ettaro:** 75/90 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 minimo 10 giorni.

**Materiali delle vasche di fermentazione:** acciaio inox.

**Temperatura di fermentazione:** 24-26°C.

**Capacità di invecchiamento:** 3 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.

**Production area:** Montepulciano and neighbouring municipalities.

**Yield per hectare:** 75/90 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, minimum 10 days in total.

**Fermentation vats:** stainless steel vats.

**Fermentation temperature:** 24-26° C.

**Ageing capacity:** 3 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. (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/VERDE  | 8006630820102      | 750        | sugh.24x44<br>birond | 1,110      | 360              | 29,3x7,5        | ≠<br>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 al 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.

## Certificazione EQUALITAS



## Certificazione biologica BIOS



*BIOS organic certification*

## Certificazione ISO 9001



*ISO 9001 certification*

## Certificazione IFS

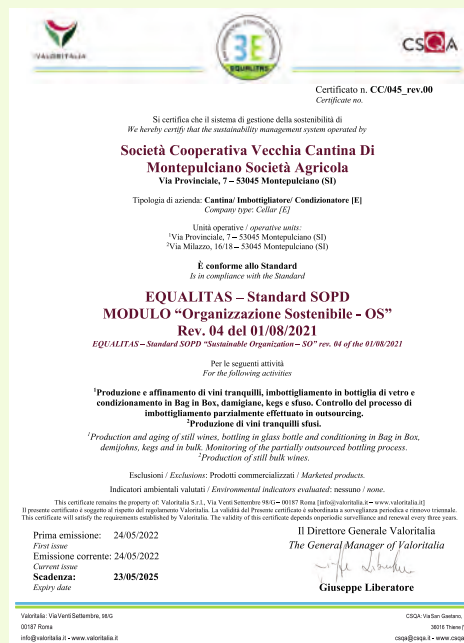


*IFS certification*

## Certificazione BRC



*BRC certification*



*EQUALITAS certification*

## OUR CERTIFICATIONS

One of our winery's most important objectives is to guarantee the consumers 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.





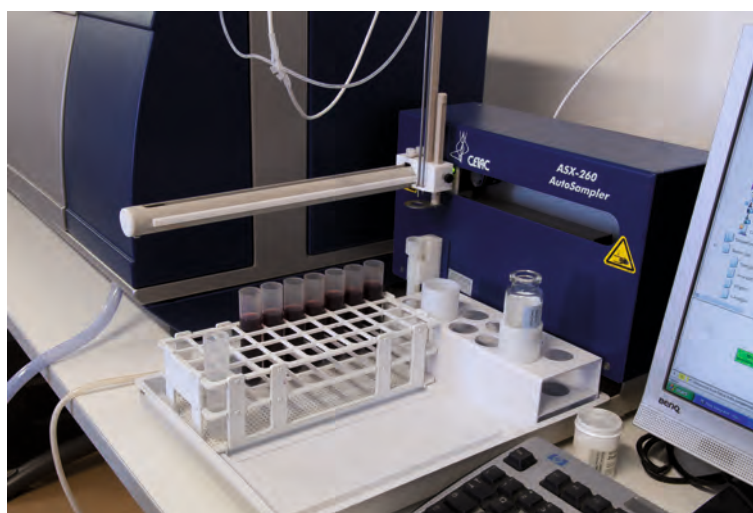


# LABORATORIO ANALISI

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.





## «CAMPALTINO»

### TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**Vitigni:** autorizzati alla coltivazione in regione Toscana.

**Zona di produzione:** Toscana.

**Sistema di allevamento:** guyot e cordone speronato.

**Densità di impianto:** 2500/3500 piante per ettaro.

**Vinificazione:** fermentazione a temperatura controllata.

**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.

**Grape varieties:** authorized for cultivation in Tuscany.

**Production area:** Tuscany.

**Training system:** Guyot and spurred cordon.

**Plant density:** 2500/3500 vinestocks per hectare.

**Vinification:** fermentation at controlled temperature.

**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.

## PUNTEGGI / SCORES

|      |                             |    |
|------|-----------------------------|----|
| 2019 | Luca Maroni - Annuario 2021 | 94 |
| 2018 | Luca Maroni - Annuario 2020 | 93 |

| 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  | 8006630460544      | 750   | sugh.24x44<br>birond | 1,110 | 360         | 29,3x7,5 | ≠<br>varia con annata   | 6      | 16,5        | 24,5  | 31     | 7     | 210                  | 4            |          | 25         | 100             | 138        | 722 |





## «CAMPALTINO» TOSCANA BIANCO INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**Vitigni:** autorizzati alla coltivazione in regione Toscana.

**Zona di produzione:** Tuscany.

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

**Sistema di allevamento:** guyot.

**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:** 14-16° C.

**Colore:** giallo paglierino tenue.

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

**Gusto:** semplice e delicato ma di buona freschezza e sapidità.

**Temperatura di servizio ideale:** 12° C.

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

**Grape varieties:** authorized for cultivation in Tuscany.

**Production area:** Tuscany.

**Soil type:** medium hill to predominantly alluvial soil.

**Training system:** Guyot.

**Plant density:** 2500/3500 vinestocks per hectare.

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

**Fermentation vats:** stainless steel vats.

**Fermentation temperature:** 14-16° C.

**Colour:** straw light yellow.

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

**Taste:** simple and delicate but with good freshness and flavor.

**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. | 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<br>M. BIANCA | 8006630500202      | 750   | sugh.24x44<br>birond | 1,110 | 360         | 29,3x7,5  | ≠<br>varia con annata   | 6      | 16,5        | 24,5  | 31     | 7     | 210                  | 4            |          | 25         |                 | 100        | 138 |  | 722 |



## PUNTEGGI / SCORES

2022 Luca Maroni - Annuario 2024

92

## UMBRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

## ROSSO

**Vitigni:** autorizzati alla coltivazione in regione Umbria.**Zona di produzione:** Castiglione del Lago/Città della Pieve.**Resa per ettaro:** 170 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 ideale :** 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:** authorized for cultivation in Umbria.**Production area:** Castiglione del Lago / Citta della Pieve.**Yield per hectare:** 170 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.**Ideal 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.<br>(ml) | CHIUSURA             | PESO<br>(Kg.) | PESO<br>VUOTO<br>(Gr.) | MISURE<br>(cm)<br>h/o | BARCODE                 | N° BT. | MISURE (cm) |       |        | PESO<br>(Kg.) | PESO<br>VUOTO<br>(Gr.) | COMPOSIZIONE |          |            | ALTEZZA | PESO (Kg.) |
|             |                    |               |                      |               |                        |                       |                         |        | larg.       | lung. | altez. |               |                        | strati       | n° cart. | tot. cart. |         |            |
| EXPO/VERDE  | 8006630960204      | 750           | sugh.24x44<br>birond | 1,110         | 360                    | 29,3x7,5              | ≠<br>varia con annata   | 6      | 16,5        | 24,5  | 31     | 7             | 210                    | 4            | 25       | 100        | 138     | 722        |



# «PRIMO ROSSO» NOVELLO TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**Vitigni:** autorizzati alla coltivazione in Toscana.

**Zona di produzione:** Toscana.

**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 18°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:** authorized for cultivation in Tuscany.

**Production area:** Tuscany.

**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 18°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<br>birond | 1,110 | 360         | 29,3x7,5 | ≠<br>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:** 16-18° 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:** 16-18° 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.<br>(ml) | CHIUSURA              | PESO<br>(Kg.) | PESO<br>VUOTO<br>(Gr.) | MISURE<br>(cm)<br>h/o | BARCODE                 | N° BT. | MISURE (cm) |       |        | PESO<br>(Kg.) | PESO<br>VUOTO<br>(Gr.) | COMPOSIZIONE |          |            | ALTEZZA | PESO (Kg.) |
|                  |                    |               |                       |               |                        |                       |                         |        | larg.       | lung. | altez. |               |                        | strati       | n° cart. | tot. cart. |         |            |
| LEG<br>M. BIANCA | 8006630520200      | 750           | sugh.27x42<br>microg. | 1,160         | 410                    | 29,3x7,5              | ≠<br>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

**Vitigni:** autorizzati alla coltivazione in regione Toscana.

**Zona di produzione:** Toscana.

**Sistema di allevamento:** guyot.

**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:** 16-18° C.

**Colore:** giallo paglierino tenue.

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

**Gusto:** semplice e delicato ma di buona freschezza e sapidità.

**Temperatura di servizio ideale:** 12° C.

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

**Grape varieties:** authorized for cultivation in Tuscany.

**Production area:** Tuscany.

**Training system:** Guyot.

**Plant density:** 2500/3500 vinestocks per hectare.

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

**Fermentation vats:** stainless steel vats.

**Fermentation temperature:** 16-18° C.

**Colour:** straw light yellow.

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

**Taste:** simple and delicate but with good freshness and flavor.

**Ideal service temperature:** 12° C.

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

| 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       | 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

**Vitigni:** autorizzati alla coltivazione in regione Toscana.

**Zona di produzione:** Toscana.

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

**Sistema di allevamento:** guyot e cordone speronato.

**Densità di impianto:** 2500/3500 piante per ettaro.

**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.



**Grape varieties:** authorized for cultivation in Tuscany.

**Production area:** Tuscany.

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

**Training system:** Guyot and spurred cordon.

**Plant density:** 2500/3500 vinestocks per hectare.

**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

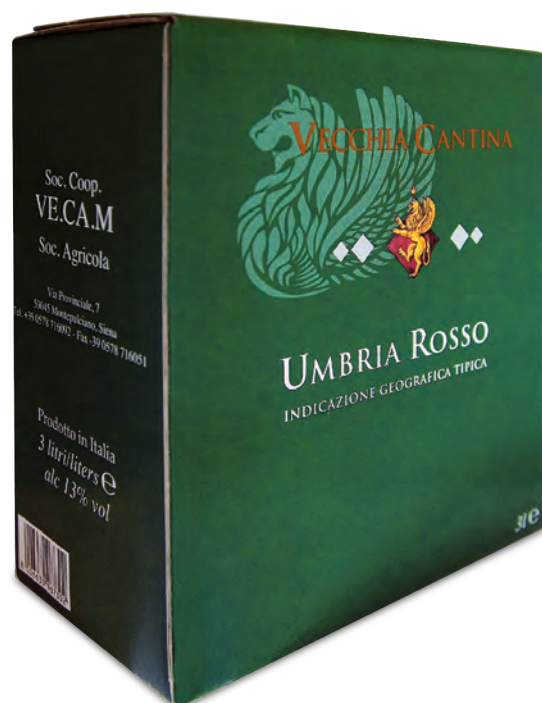
**Taste:** soft, sapid, good acid-tannin balance

**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) |              |          |            |         |            |  |
|------------|-----------|---------------|----------|------------|------------------|-------------------------|--------|-------------|-------|--------|------------|----------------------|--------------|----------|------------|---------|------------|--|
|            |           | 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. |         |            |  |
| 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

**Vitigni:** autorizzati alla coltivazione in regione Umbria.

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

**Resa per ettaro:** 170 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.

**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.

**Grape varieties:** authorized for cultivation in Umbria.

**Production area:** Castiglione del Lago / Citta della Pieve.

**Yield per hectare:** 170 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.

**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.

| PRODOTTO  | TIPOLOGIA   | BAG IN BOX    |          |               |                        | CARTONE - CARDBOARD BOX |        |             |       |       |               |                        |              | PALLET (80 x 120 cm) |        |          |            |                 |     |  |
|-----------|-------------|---------------|----------|---------------|------------------------|-------------------------|--------|-------------|-------|-------|---------------|------------------------|--------------|----------------------|--------|----------|------------|-----------------|-----|--|
|           | CONTENITORE | BARCODE       | CONT. ml | PESO<br>(Kg.) | PESO<br>VUOTO<br>(Gr.) | BARCODE                 | N° PZ. | MISURE (cm) |       |       | PESO<br>(Kg.) | PESO<br>VUOTO<br>(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 |  |



3 litri Umbria Bianco I.G.T.

# UMBRIA BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

## BAG IN BOX

**Vitigni:** autorizzati alla coltivazione in regione Umbria.

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

**Resa per ettaro:** 140 q/Ha.

**Forma di allevamento:** Guyot.

**Densità di impianto:** 2.500/3.500 ceppi per Ha.

**Giacitura:** collinare.

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

**Materiali delle vasche di fermentazione:** acciaio inox.

**Temperatura di fermentazione:** 16-18° 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.

**Grape varieties:** authorized for cultivation in Umbria.

**Production area:** Castiglione del Lago / Citta della Pieve.

**Yield per hectare:** 140 quintals / Ha.

**Training system:** Guyot.

**Plant density:** 2500/3500 plants per hectare.

**Position:** hilly.

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

**Fermentation vats:** stainless steel vats.

**Fermentation temperature:** 16-18° 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.

| PRODOTTO   | TIPOLOGIA | BAG IN BOX    |          |            |                  | CARTONE - CARDBOARD BOX |        |             |       |        |            | PALLET (80 x 120 cm) |              |          |            |         |            |  |  |
|------------|-----------|---------------|----------|------------|------------------|-------------------------|--------|-------------|-------|--------|------------|----------------------|--------------|----------|------------|---------|------------|--|--|
|            |           | 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. |         |            |  |  |
| BIANCO IGT | SACCA     | 8006630747300 | 3.000    | 3,200      | 36               | 8006630747409           | 4      | 21,5        | 38    | 23     | 13,040     | 122                  | 5            | 10       | 50         | 133     | 674        |  |  |





## LA LINEA NATA PER ESPRIMERE GRANDE EQUILIBRIO E INNOVAZIONE

Poggio Stella coincide in modo perfetto con l'evoluzione dell'azienda.

E' 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 a line which is characterised by balance over time, tied to the principles of innovation, to combine quality with the demands of the market.





## PUNTEGGI / SCORES

|      |                             |     |
|------|-----------------------------|-----|
| 2018 | James Suckling              | 90  |
| 2017 | Luca Maroni - Annuario 2024 | 94  |
| 2016 | Luca Maroni - Annuario 2024 | 96  |
| 2015 | I Vini di Veronelli 2022    | ★★★ |
| 2015 | Luca Maroni - Annuario 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 (SI).

**Resa per ettaro:** 80 q.li uva.

**Altimetria dei vigneti:** 250/600 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 minimo 25 giorni.

**Materiali delle vasche di fermentazione:** acciaio inox.

**Temperatura di fermentazione:** 28°C.

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

**Capacità di invecchiamento:** 20 anni.

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi granati.

**Bouquet:** ampio e persistente, dove si rilevano note di frutti di bosco e spezie.

**Gusto:** pieno ed elegante, morbido, con piacevoli note tanniche sul finale.

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

**Abbinamento:** consigliato con 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:** 250/600 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, minimum 25 days in total.

**Fermentation vats:** stainless steel vats.

**Fermentation temperature:** 28° C.

**Maturation:** 24 months in small oak barrels and refinement in bottle for at least 6 months.

**Aging capacity:** 20 years.

**Colour:** intense ruby red with garnet hues.

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

**Taste:** full and elegant, soft, with pleasant tannic notes at the end.

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

**Food pairing:** recommended with roasts, game, wild boar stew, braised 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. | altaz. | (Kg.) | VUOTO (Gr.) | strati               | n° cart. | tot. cart. | compresa pedana |            |  |  |
| TRONC PERSONAL | 8006630111903      | 750   | sugh.24x44 nat | 1,350 | 600         | 30,4x8    | ≠<br>varia con annata   | 6      | 16,5        | 24,7  | 31,3   | 8,390 | 250         | 4                    | 21       | 84         | 139             | 727        |  |  |



## PUNTEGGI / SCORES

|      |                             |             |
|------|-----------------------------|-------------|
| 2020 | James Suckling              | 90          |
| 2019 | Wine Spectator              | 90          |
| 2019 | Luca Maroni - Annuario 2023 | 92          |
| 2018 | Luca Maroni - Annuario 2022 | 93          |
| 2018 | I Vini di Veronelli 2022    | ★★★         |
| 2017 | Gambero Rosso 2022          | ★★          |
| 2017 | Luca Maroni - Annuario 2021 | 93          |
| 2016 | Decanter 2020               | silver - 94 |
| 2016 | Luca Maroni - Annuario 2020 | 94          |

VINO NOBILE  
DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

**Vitigni:** prevalentemente Sangiovese.**Zona di produzione:** Montepulciano (SI).**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 minimo 20 giorni. Invecchiamento in botti grandi di Rovere per 18 mesi.**Colore:** rosso rubino con riflessi violetti.**Bouquet:** intenso e persistente che fa apprezzare le note di frutta a bacca rossa e sentori di vaniglia.**Gusto:** pieno ed armonico, di buona stoffa e sapidità, piacevolmente equilibrato.**Temperatura di servizio ideale:** 16°-18° C.**Abbinamento:** si accompagna con pasta, arrostiti di carni rosse e selvaggina.**Grape varieties:** mostly Sangiovese.**Production Area:** Montepulciano (SI).**Yield per hectare:** 80 quintals grapes.**Planting System:** Guyot and spurred cordon.**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 minimum 20 days.

Ageing in large oak barrels for 18 months.

**Colour:** ruby red with violet hues.**Bouquet:** intense and persistent with notes of red berry and hints of vanilla.**Flavour:** harmonious, full-bodied and intense, pleasantly balanced.**Ideal serving Temperature:** 16°-18° C.**Food Pairing:** pairs well with pasta, roasted red meats and game.

| 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. | alt. | (Kg.) | VUOTO (Gr.)          | strati       | n° cart. | tot. cart. | compresa pedana |            |
| BRD/SELECTA | 8006630101508      | 750   | sugh.24x44<br>nat | 1,300 | 540         | 31,6x7,5 | ≠<br>varia con annata   | 6      | 16,5        | 24,3  | 32,8 | 8,100 | 250                  | 4            | 25       | 100        | 146             | 832        |





## PUNTEGGI / SCORES

|      |                             |             |
|------|-----------------------------|-------------|
| 2022 | Luca Maroni - Annuario 2024 | 95          |
| 2022 | James Suckling 2023         | 91          |
| 2020 | Luca Maroni - Annuario 2023 | 94          |
| 2019 | Luca Maroni - Annuario 2022 | 94          |
| 2018 | Decanter 2020               | bronze - 89 |
| 2018 | Luca Maroni - Annuario 2021 | 94          |
| 2017 | Luca Maroni - Annuario 2020 | 94          |
| 2017 | James Suckling 2019         | 88          |
| 2017 | Decanter 2019               | bronze      |

ROSSO  
DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Vitigni:** prevalentemente Sangiovese.**Zona di produzione:** Montepulciano (SI)**Resa per ettaro:** 100 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 minimo 15 giorni.**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 ideale:** 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 (SI).**Yield per hectare:** 100 quintals grapes**Soil type:** medium hilly, crumbled rock with good, skeletal content.**Planting System:** Guyot and spurred cordon.**Plant Density:** 3,500/5,000 vines per hectare.**Vinification:** controlled temperature fermentation followed by maceration in stainless steel vats for minimum 15 days.**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.**Ideal 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. | 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 |            |
| BRD/SELECTA | 8006630190205      | 750   | sugh.24x44<br>nat | 1,300 | 540         | 31,6x7,5 | ≠<br>varia con annata   | 6      | 16,5        | 24,3  | 32,8   | 8,100 | 250                  | 4            | 25       | 100        | 146             | 832        |



# CHIANTI COLLI SENESI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

**Vitigni:** prevalentemente Sangiovese.

**Zona di produzione:** Montepulciano e comuni limitrofi.

**Resa per ettaro:** 80/90 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.

**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 ideale:** 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 Municipalities.

**Yield per hectare:** 80/90 quintals grapes.

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

**Planting System:** Guyot and spurred cordon.

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

**Vinification:** manual harvesting, controlled temperature fermentation followed by maceration in stainless steel vats.

**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.

**Ideal 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.<br>(ml) | CHIUSURA          | PESO<br>(Kg.) | PESO<br>VUOTO<br>(Gr.) | MISURE<br>(cm)<br>h/o | BARCODE                 | N° BT. | MISURE (cm) |       |        | PESO<br>(Kg.) | PESO<br>VUOTO<br>(Gr.) | COMPOSIZIONE |          |            | ALTEZZA         | PESO (Kg.) |
|             |                    |               |                   |               |                        |                       |                         |        | larg.       | lung. | altez. |               |                        | strati       | n° cart. | tot. cart. | compresa pedana |            |
| BRD/SELECTA | 8006630261905      | 750           | sugh.24x44<br>nat | 1,300         | 540                    | 31,6x7,5              | ≠<br>varia con annata   | 6      | 16,5        | 24,3  | 32,8   | 8,100         | 250                    | 4            | 25       | 100        | 146             | 832        |



# SANGIOVESE TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**Vitigno:** Sangiovese.

**Zona di produzione:** Province di Siena e Arezzo.

**Resa per ettaro:** 160 q/l per ha.

**Forma di allevamento:** Guyot e cordone speronato.

**Densità di impianto:** 3000 / 4500 ceppi per ha.

**Giacitura:** collinare, medio impasto.

**Vinificazione:** fermentazione a temperatura controllata con 15 giorni di macerazione in tini di acciaio inox.

**Affinamento:** in acciaio.

**Colore:** rosso intenso con riflessi porpora.

**Bouquet:** fresco, pieno e con note di frutta a bacca rossa.

**Gusto:** armonico con tannini morbidi e consistenti.

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

**Abbinamento:** si accompagna a primi piatti, arrosti e grigliate di carni rosse.

**Grape varieties:** Sangiovese.

**Production Area:** Provinces of Siena and Arezzo.

**Yield per hectare:** 160 quintals per hectare.

**Planting System:** Guyot and spurred cordon.

**Plant density:** 3.000 / 4.500 plants per hectare.

**Position:** hilly, medium texture.

**Vinification:** fermentation at controlled temperature with 15 days of maceration in stainless steel vats.

**Maturation:** in steel.

**Colour:** intensely red in color with good red berry fruit notes.

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

**Flavor:** armonious with soft and consistent tannins.

**Ideal serving temperature:** recommended serving temperature is 16°- 18° C.

**Food pairing:** it accompanies first courses, rost and grilled red 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 |            |  |  |     |
| BRD/SEL/BIA | 8006630491906      | 750   | sugh.24x44<br>nat | 1,300 | 540         | 31,6x7,5  | ≠<br>varia con annata   | 6      | 15,3        | 22,5  | 35     | 8,1   | 250                  | 4            |          | 5          |                 | 100        |  |  | 832 |





# VERMENTINO TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**Vitigno:** Vermentino.  
**Zona di produzione:** Toscana.  
**Resa per ettaro:** 160 q/ per ha.  
**Forma di allevamento:** Guyot.  
**Densità di impianto:** 4.000 ceppi per ha.  
**Giacitura:** collinare.  
**Vinificazione:** pressatura soffice, decantazione statica del mosto e fermentazione controllata. Il 20% subisce una breve macerazione per caratterizzare il corredo olfattivo.  
**Affinamento:** in acciaio.  
**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 ideale:** 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:** 160 quintals per hectare.  
**Planting System:** Guyot.  
**Plant density:** 4.000 plants per hectare.  
**Position:** hilly.  
**Vinification:** soft pressing, static decanting of the must and controlled fermentation. 20% undergoes a brief maceration to characterize the olfactory range.  
**Maturation:** in steel.  
**Colour:** straw yellow with greenish reflections.  
**Bouquet:** floral notes, tropical fruit and green apple.  
**Flavor:** fresh and dry, characterized by saline notes.  
**Ideal 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.<br>(ml) | CHIUSURA          | PESO<br>(Kg.) | PESO<br>VUOTO<br>(Gr.) | MISURE<br>(cm)<br>h/o | BARCODE                 | N° BT. | MISURE (cm) |       |        | PESO<br>(Kg.) | PESO<br>VUOTO<br>(Gr.) | COMPOSIZIONE |          |            | ALTEZZA | PESO (Kg.) |
|             |                    |               |                   |               |                        |                       |                         |        | larg.       | lung. | altez. |               |                        | strati       | n° cart. | tot. cart. |         |            |
| BRD/SEL/BIA | 8006630730609      | 750           | sugh.24x44<br>nat | 1,300         | 540                    | 31,6x7,5              | ≠<br>varia con annata   | 6      | 15,3        | 22,5  | 35     | 8,1           | 250                    | 4            |          | 5          | 100     | 832        |



Piazza della Repubblica  
Cortona  
Palazzo comunale





# CORTONA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## MERLOT

**Vitigno:** Merlot.

**Zona di produzione:** Cortona (AR).

**Resa per ettaro:** 90 q.li uva.

**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 in legno e successiva maturazione in bottiglia.

**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 ideale:** 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 (AR).

**Yield per hectare:** 90 quintals grapes.

**Planting System:** Guyot and spurred cordon.

**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 in wood and then matured in bottles.

**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.

**Ideal serving temperature:** recommended serving temperature is 16°-18° C.

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

### PUNTEGGI / SCORES

|      |                             |      |
|------|-----------------------------|------|
| 2019 | Luca Maroni - Annuario 2021 | 95   |
| 2019 | I Vini di Veronelli 2022    | ★★★  |
| 2017 | Guida Bibenda 2020          | ★★★  |
| 2017 | I Vini di Veronelli 2020    | ★ 88 |

| 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 |         |            |  |     |
| BRD/SELECT  | 8006630341904      | 750   | sugh.24x44<br>nat | 1,300 | 540         | 31,6x7,5  | ≠<br>varia con annata   | 6      | 16,5        | 24,3  | 32,8   | 8,100 | 250                  | 4            |          | 25         |                 | 100     | 146        |  | 832 |





## PUNTEGGI / SCORES

|      |                                  |      |
|------|----------------------------------|------|
| 2019 | Guida Essenziale - Cernilli 2022 | 91   |
| 2018 | Guida Bibenda 2020               | 🍷🍷🍷  |
| 2018 | I Vini di Veronelli 2020         | 89   |
| 2018 | James Suckling 2019              | 🌟 87 |

# CORTONA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## SYRAH

**Vitigno:** 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. Affinato in legno e successiva maturazione in 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 ideale:** 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 cordon.

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

**Vinification:** manual harvest, fermentation with maceration for 20 days at controlled temperature. Aged in wood and then matured in bottles.

**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.

**Ideal 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        |



# VIN SANTO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Vitigni:** Trebbiano Toscano, Grechetto e Malvasia Bianca.

**Zona di produzione:** Montepulciano (SI).

**Sistema di allevamento:** guyot.

**Densità di impianto:** 2500/3500 piante per ettaro.

**Vinificazione:** le uve vengono lasciate appassire naturalmente nei mesi successivi la raccolta. Dopo la pressatura, il mosto viene fatto fermentare ed invecchiare in piccoli caratelli.

**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 e la componente zuccherina.

**Temperatura di servizio ideale:** 12-14 °C.

**Abbinamento:** cioccolata amara e pasticceria finissima.

**Grape varieties:** Trebbiano Toscano, Grechetto e Malvasia Bianca.

**Production Area:** Montepulciano (SI).

**Planting System:** guyot.

**Plant Density:** 2500/3500 vines per hectare.

**Vinification:** grapes are left to dry naturally in the months following the harvest. After pressing, the must is fermented and aged in small casks (caratelli).

**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 and its sugary component.

**Ideal serving Temperature:** 12-14 ° C.

**Food Pairing:** bitter chocolate and fine pastries.

| TIPO - TYPE | BOTTIGLIA - BOTTLE |               |                   |               |                        |                       | CARTONE - CARDBOARD BOX |        |             |       |        |               | PALLET (80 x 120 cm)   |              |          |            |                 |            |
|-------------|--------------------|---------------|-------------------|---------------|------------------------|-----------------------|-------------------------|--------|-------------|-------|--------|---------------|------------------------|--------------|----------|------------|-----------------|------------|
| BOTTIGLIA   | BARCODE            | CONT.<br>(ml) | CHIUSURA          | PESO<br>(Kg.) | PESO<br>VUOTO<br>(Gr.) | MISURE<br>(cm)<br>h/o | BARCODE                 | N° BT. | MISURE (cm) |       |        | PESO<br>(Kg.) | PESO<br>VUOTO<br>(Gr.) | COMPOSIZIONE |          |            | ALTEZZA         | PESO (Kg.) |
|             |                    |               |                   |               |                        |                       |                         |        | larg.       | lung. | altez. |               |                        | strati       | n° cart. | tot. cart. | compresa pedana |            |
| PRIMAVERA   | 8006630645705      | 500           | sugh.24x44<br>nat | 1,02          | 500                    | 31,9x6,4              | ≠<br>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

E-mail: [info@vecchiacantinadimontepulciano.com](mailto:info@vecchiacantinadimontepulciano.com)

[www.vecchiacantinadimontepulciano.com](http://www.vecchiacantinadimontepulciano.com)

### NEGOZI

MONTEPULCIANO - Via Provinciale, 7 - Tel. +39 0578 716092

SINALUNGA - Via Sacco, 1 (trav. Via Piave) - Tel. +39 0577 636195

### SHOP ON-LINE

[www.vecchiacantinashop.com](http://www.vecchiacantinashop.com)





[VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO.COM](http://VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO.COM)