



Acquabona (1987)

Dove il blu del Mar Tirreno incontra il giallo dorato del sole, accarezzata da una dolce brezza marina, troviamo l'Isola d'Elba. Radioso connubio che ha portato Acquabona a esprimere al meglio tutte le caratteristiche territoriali nei propri vini. In particolare l'identità dei vitigni autoctoni viene sempre valorizzata e spesso si impreziosisce con note di macchia mediterranea che risulta essere una caratteristica di quasi tutta la produzione. Le migliori uve di syrah e merlot danno origine a Voltraio 2018 che ci ha particolarmente convinto.

Località Acquabona, 1 - 57037 Portoferraio (LI)
T. 0565 933013 | M. acquabonaelba@tiscali.it
www.acquabonaelba.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 18 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Lorenzo Capitani, Marcello Fioretti e Ugo Lucchini

Cond. enologica: Federico Ballati, Marco Stefanini

Cond. agronomica: Lorenzo Capitani

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VOLTRAIO 2018

Rosso Igt - Merlot 40%, Petit verdot 30%, Syrah 30%
Alc. 14,5% | € 28 | Bt. 1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

Rubino concentrato. Il bouquet si apre su sentori di viola, mora e mirtillo, poi arricchiscono il quadro sbuffi di caffè che si intrecciano in nuance cioccolato, carruba e tabacco. Impianto gustativo con tannini succosi e ben disegnati, dotato di buona persistenza gustativa, chiude con un piacevole finale sapido. Cinghiale in umido.



ELBA VERMENTINO 2021

Bianco Doc - Vermentino 90%, Viognier 10%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 5 mesi
Linguine agli scampi.



ELBA ROSSO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Merlot 20%, Syrah 10%
Alc. 13,5% | € 11 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Bucatini all'amatriciana.



ANSONICA DELL'ELBA 2021

Bianco Doc - Ansonica 85%, Vermentino 15%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi
Spaghetti con vongole e bottarga.



ELBA BIANCO 2021

Bianco Doc - Trebbiano 60%, Vermentino 30%, Malvasia bianca 10%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 5 mesi
Fregola con le arsele.



ELBA ROSSO RISERVA
2017



ELBA ALEATICO PASSITO
2015 | 2016 | 2017



Stefano Amerighi (2001)

Un'azienda laboratorio, che fa dell'approccio naturale la pietra angolare di tutta l'attività, e che basa la sua visione sulla sostenibilità mirata a edificare un complesso agricolo organico a tutto tondo, in cui rientrano non solo i vigneti, ma anche animali, frutta e seminativi. La storia di Stefano Amerighi parla di una delle esperienze meglio riuscite per quanto riguarda l'allevamento e la vinificazione del syrah a Cortona. L'annata 2018 in Guida registra l'esordio assoluto per il raffinato Cortona Syrah Serine e l'ennesima conferma d'eccellenza per il magnifico Cortona Syrah Apice.

Località Poggiobello di Farneta - 52044 Cortona (AR)
T. 0575 649241 | M. info@stefanoamerighi.it
www.stefanoamerighi.it

Viticultura: Biologica certificata e biodinamica

Ettari: 11,4 | **Bottiglie:** 32.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Stefano Amerighi

Cond. enologica: Francesco Belligni

Cond. agronomica: Stefano Amerighi

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CORTONA SYRAH APICE 2018

Rosso Doc - Syrah 100%
Alc. 13,5% | € 50 | Bt. 1.700 | Ferm. Legno e Cemento
Mat. Terracotta 18 mesi

Rubino scuro. Orizzonte olfattivo di grande finezza, scandito da ciliegia nera e confettura di more, fiore del rosmarino, caucciù, paprica dolce, tapenade e refoli di pomodoro secco. Gusto seducente, dalla tannicità leggiadra e fusa con la succulenza rinfrescante e fruttata; lunghissime allusioni di tamarindo. Filetto di orata allo zenzero.



CORTONA SYRAH SERINE 2018

Rosso Doc - Syrah 100%
Alc. 14% | € 50 | Bt. 610 | Ferm. Cemento
Bitto stravecchio.



CORTONA SYRAH 2019

Rosso Doc - Syrah 100%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 28.000 | Ferm. Legno e Cemento e Terracotta
Mat. Legno 24 mesi
Filetto di maiale alla senape.



CORTONA SYRAH
2011 | 2013



CORTONA SYRAH APICE
2014 | 2015 | 2016



Argentiera (1999)

Azienda tra le più suggestive e maestose dal punto di vista architettonico, occupa una posizione incantevole con vista sul Mar Tirreno e declivi che raggiungono altitudini sino a 200 metri sopra il livello del mare. Terreni vocati e un microclima unico che, insieme alla sapiente mano dell'uomo danno vita a vini di altissimo pregio. Fra i campioni presentati, si ripete anche quest'anno al vertice qualitativo il Bolgheri Superiore Argentiera 2019 che si distingue per equilibrio ed eleganza. Sfiora la vetta il Bolgheri Rosso Villa Donoratico 2020.

Via Aurelia 412/A - Località Donoratico - 57022 Castagneto Carducci (LI)
T. 0565 773176 | M. info@argentiera.eu
www.argentiera.eu

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 80 | **Bottiglie:** 450.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Stanislaus Turnauer
Cond. enologica: Nicolò Carrara, Stéphane Derenoncourt
Cond. agronomica: Leonardo Raspini, Federico Zileri Dal Verme
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



BOLGHERI SUPERIORE ARGENTIERA 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 44%, Cabernet franc 6%
Alc. 14,5% | € 85 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Rubino compatto. Patrimonio olfattivo ampio che si esprime su sensazioni di marmellata di more, gelatina di marasca, liquirizia morbida, cioccolato e salvia. Il sorso è avvolgente, succoso e signorile. Acidità e sapidità si integrano perfettamente con i tannini. Persistente. Alodole tartufate in cassetta.



BOLGHERI ROSSO VILLA DONORATICO 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 45%, Merlot 35%, Cabernet franc 15%, Petit verdot 5%
Alc. 14,5% | € 32 | Bt. 130.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Manzo brasato con funghi.



BOLGHERI ROSSO POGGIO AI GINEPRI 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 40%, Merlot 30%, Cabernet franc 20%, Petit verdot 10%
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.

BOLGHERI SUPERIORE ARGENTIERA
2012 | 2016 | 2018

BOLGHERI ROSSO VILLA DONORATICO
2019



Arrighi (1930)

Antonio Arrighi, viticoltore entusiasta e infaticabile, vera e propria istituzione dell'Isola d'Elba, è stato proclamato "Benemerito della viticoltura italiana" nella giornata inaugurale dell'ultima edizione del Vinitaly, con l'attribuzione della Gran Medaglia di Cangrande per l'intensa attività di valorizzazione e sviluppo del territorio svolta nell'arco degli anni. In quest'edizione vedono la luce per la prima volta l'etichetta dedicata al padre Sergio Arrighi, un leggendario sangiovese in purezza maturato in barrique e In Bolla, un piacevole Metodo Ancestrale con 15 mesi di sosta sui lieviti.

Viale Europa - Località Pian del Monte - 57036 Porto Azzurro (LI)
T. 335 6641793 | M. info@arrighivini.it
www.arrighivini.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 9 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Antonio Arrighi
Cond. enologica: Laura Zuddas, Giulia Arrighi
Cond. agronomica: Stefano Dini, Dario Ceccatelli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ALEATICO PASSITO DELL'ELBA SILOSÒ 2021

Rosso Docg Passito - Aleatico 100%
Alc. 13% | € 28 (0,375l) | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Splendida veste porpora lucente. Accattivante insieme di mora di gelso, oleandro, ginepro, cipresso, intrecciati a tratti di eucalipto, liquirizia e caffè. Un nettare dolce e succoso, col tannino perfettamente serico a sostenere la struttura. Notevole estensione dai ritorni di boero e iodio. Crostata ai frutti di bosco con mandorle e noci.



TRESSE ANFORA 2019

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Syrah 30%, Sagrantino 20%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 2.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 18 mesi
Medaglioni di cervo con riduzione di cottura.



V.I.P. 2021

Bianco Igt - Viognier 100%
Alc. 14% | € 22 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
Risotto con seppie e burrata.



ELBA ROSSO RISERVA SERGIO ARRIGHI 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 24 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
Filetto di manzo in crosta alle erbe.



VALERIUS 2021

Bianco Igt - Ansonica 100%
Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 3.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 6 mesi
Ricciola al forno con capperi e pomodori ciliegino.



IN BOLLA 2020

Bianco Metodo Ancestrale - Chardonnay 50%, Manzoni bianco 50%
Alc. 12% | € 18 | Bt. 800 | Ferm. Acciaio | 15 mesi sui lieviti
Fritto di paranza.



ALEATICO PASSITO DELL'ELBA SILOSÒ
2018 | 2019 | 2020



HERMIA
2018 | 2019 | 2020



Badia a Coltibuono

(1051)

Badia a Coltibuono è uno dei passaggi auspicabili per chi voglia capire il Chianti Classico e assaporarne una delle declinazioni più autentiche. La famiglia Stucchi Prinetti ha saputo, e sa essere al contempo, un sobrio baluardo di tradizione vitivinicola, custode di uno scorcio incantevole dell'areale e una realtà in continuo dialogo con il moderno scorrere dei mondi del vino e dell'accoglienza. Una sorta di biblioteca di vecchie annate da visitare nelle cantine della Badia è da togliere il fiato.

Località Badia a Coltibuono - 53013 Gaiole in Chianti (SI)
T. 0577 746110 | M. marketing@coltibuono.com
www.coltibuono.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 64 | **Bottiglie:** 220.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Stucchi Prinetti
Cond. enologica: Roberto Stucchi Prinetti, Maurizio Castelli
Cond. agronomica: Sergio Lo Jacono
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO CULTUS BONI RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 80%, altre varietà 20%
Alc. 14,5% | € 27 | Bt. 7.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Cremisi compatto e vivace. Naso variopinto e ben scandito su arancia matura, erbetto, cuoio e polvere di cacao con sfumature di lavanda e corteccia. Articolazione e classicità al palato che presenta tannini ben amalgamati e calore generoso ma ben sorretto. Un'eco di china accompagna a lungo. Terrina di lepre con salsa di prugne.



SANGIOVETO 2016

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 45 | Bt. 8.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
Capriolo ai porcini.



VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 2013

Bianco Doc Passito - Malvasia 50%, Trebbiano 50%
Alc. 15% | € 34 (0,375l) | Bt. 12.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 96 mesi
Torta Margherita al profumo d'arancia.



CHIANTI CLASSICO BADIA A COLTIBUONO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, altre varietà 10%
Alc. 14% | € 26 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Stufato di daino.



CHIANTI CLASSICO BADIA A COLTIBUONO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 90%, altre varietà 10%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 230.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Pappardelle con sugo di lepre.



**CHIANTI CLASSICO CULTUS BONI
RISERVA**
2015



**CHIANTI CLASSICO
BADIA A COLTIBUONO RISERVA**
2016



Badia di Morrona

(1939)

Badia di Morrona è una realtà dalla storia consolidata che può vantare oltre 80 anni di esperienza sul territorio, da quando nel 1939 la famiglia Gaslini Alberti entra in possesso della tenuta. Classici nello stile il Terre di Pisa VignaAlta e il Chianti I Sodi del Paretaio Riserva, entrambi da sangiovese in purezza, che per la maturazione prediligono la botte grande. Mentre si affida alla barrique il Taneto, dallo stile più moderno, segnaliamo infine l'ottima qualità-prezzo del Felciaio a base vermentino.

Via del Chianti, 6 - 56030 Terricciola (PI)
T. 0587 658505 | M. info@badiadimorrna.it
www.badiadimorrna.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 110 | **Bottiglie:** 500.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Filippo Gaslini Alberti
Cond. enologica: Giorgio Marone, Adolfo Benvenuti
Cond. agronomica: Valerio Barbieri
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI I SODI DEL PARETAIO RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 16 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rubino lucente con riflessi granato. All'olfatto si esprime con note di frutta rossa matura, arancia sanguinella, muschio, pot-pourri di fiori rossi, aneto, con cenini di chiodi di garofano e di minerali ferrosi sullo sfondo. Fresco e sapido, discreto allungo dai ritorni di scorza di agrume e torrefazione. Strudel di porcini e zucca con crema al Parmigiano.



TERRE DI PISA SANGIOVESE VIGNAALTA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Lombata di vitello su letto di cipolline saltate.



TANETO 2020

Rosso Igt - Syrah 70%, Merlot 15%, Sangiovese 15%
Alc. 14,5% | € 16 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Tagliatelle al ragu.



FELCIAIO 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 12,5% | € 8 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Canapè di pasta sfoglia al formaggio.



CHIANTI I SODI DEL PARETAIO 2021

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Cabernet sauvignon 5%, Merlot 5%, Syrah 5%
Alc. 13,5% | € 8 | Bt. 150.000 | Ferm. Acciaio
Spaghetti alla carbonara.



VIVAJA 2021

Rosato Igt - Sangiovese 100%
Alc. 12,5% | € 8 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Frittura di moscardini.



**CHIANTI I SODI DEL PARETAIO
RISERVA**
2017 | 2018



N'ANTIA
2016 | 2017 | 2018

Alfonso Baldetti

(1974)

La famiglia Baldetti vinifica a Cortona sin dalla fine degli anni Sessanta, sotto la guida di Mario, per quell'epoca la produzione è concentrata sul vino sfuso. Nei decenni successivi in concomitanza con la nascita delle prime Doc nel territorio della Valdichiana arrivano importanti investimenti che consentono di intraprendere un percorso produttivo autonomo e di qualità. A partire dagli anni 2000 sono stati rinnovati i vigneti e la syrah, simbolo indiscusso per la Doc Cortona, è diventata protagonista per l'azienda. In quest'edizione il Syrah Crano 2018 si merita tutta la nostra ammirazione.

Località Pietraia, 71/A - 52044 Cortona (AR)
T. 0575 67077 | M. info@baldetti.com
www.baldetti.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 15 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Alfonso Baldetti
Cond. enologica: Michele Cutò
Cond. agronomica: Marco Nerozzi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CORTONA SYRAH CRANO 2018

Rosso Doc - Syrah 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 8 mesi
Rubino satinato. Ouverture di mirtillo, sottobosco, mora, susina, poi sfuma su fiori blu di glicine e iris. Accenni speziati, pepe nero, chiodi di garofano, sbuffi d'inchostro, tamarindo e liquirizia. Il sorso è pieno e masticabile con un tannino ben integrato e persistente con aromi di bergamotto. Cinghiale arrosto con castagne.



ARENITE 2018

Rosso Igt - Syrah 100%
Alc. 14% | € 50 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi e Cemento 8 mesi
Beccacce allo spiedo.



CORTONA SANGIOVESE MARIUS 2019

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Merlot 10%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi e Cemento 8 mesi
Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



CHAGRÈ 2021

Bianco Igt - Chardonnay 50%, Grechetto 50%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Lumache in umido alle erbetto.



PIET ROSÉ 2021

Rosato Igt - Syrah 100%
Alc. 12% | € 17 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Pizza capricciosa.



ARENITE
2015 | 2017



CORTONA SYRAH CRANO
2016 | 2017

Banfi

(1978)

Una grande azienda al passo con i tempi che ha sempre coniugato sostenibilità ambientale con produzione qualitativa, attenta alla comunicazione e ai partner, nella splendida cornice del borgo, del Montalcino Festival Jazz. Al vertice qualitativo della produzione si conferma anche quest'anno un sorprendente Brunello di Montalcino Vigna Marrucheto 2017, geniale sintesi enologica di tre parcelle dell'omonimo vigneto. Ottimi riscontri anche per le due Riserva 2016, il Poggio alle Mura e il Poggio all'Oro, quest'ultimo a un soffio dall'eccellenza.

Castello di Poggio alle Mura - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 840111 | M. banfi@banfi.it
www.banfi.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 850 | **Bottiglie:** N.d. | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Mariani
Cond. enologica: Team Enologico Banfi
Cond. agronomica: Gianni Savelli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA MARRUCHETO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 15,5% | € 60 | Bt. 13.325 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
Rosso carminio intenso e vivace. Ventaglio olfattivo ampio con alternanza di frutta rossa e scura, frutti selvatici, visciole, prugna e scorza di arancia che accompagnano nuance empireumatiche, liquirizia e cioccolato. Tannini cesellati e gustosi che donano profondità al sorso, finale molto lungo e rotondo. Lepre in salmi.



BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO ALL'ORO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 15,5% | € 170 | Bt. 15.976 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
Gulasch di cervo con patate stufate.



BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO ALLE MURA RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 75 | Bt. 14.638 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
Involtini di vitello lardellati.



BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO ALLE MURA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 15,5% | € 48 | Bt. 33.992 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Carnoscio in umido.



BOLGHERI ROSSO ASKA 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 95%, Cabernet franc 5%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Quaglie alla cacciatora.



BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO ALLE MURA RISERVA
2009 | 2011 | 2013



BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA MARRUCHETO
2016



Barbanera

(1938)

Azienda di grandi dimensioni ma dalla gestione storicamente familiare, i cui vini prodotti sono venduti in tutti i Paesi del mondo; è apprezzabile che la grande fame di energia che una realtà come questa può avere provenga interamente da fonti rinnovabili. Perizia tecnica e pulizia dei vini sono il biglietto da visita di quest'azienda che produce anche piccole chicche enologiche come il muscoloso e dinamico Gigino Grande 2017 da assemblaggio di uve rosse. Profumato e saporito l'omonimo vino nella versione in bianco 2021.

Via del Palazzone, 4 - Frazione Piazze - 53040 Cetona (SI)
T. 0578 244174 | M. info@barbaneravini.it
www.barbaneravini.it

Viticultura: Convenzionale
Bottiglie: 12.000.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Marco e Paolo Barbanera
Cond. enologica: Andrea Bernardini
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No



GIGINO GRANDE 2017

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Merlot 25%, Petit verdot 15%, Syrah 10%
Alc. 14% | € 45 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio
Rubino porpora molto compatto. Crème di cassis, legno di cedro, foglie ed eucalipto per un olfatto penetrante e leggibile. Trama gustativa esuberante e volumica, dal tannino plastico e ricca nei rimandi di frutti rossi in confettura. Trova una ragguardevole distensione nella scia mentolata. Guancia di vitello in umido.



GIGINO BIANCO 2021

Bianco Igt - Malvasia bianca 30%, Trebbiano 25%, Vermentino 25%, Sauvignon 20%
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Seppioline ai ferri.



GIGINO GRANDE
2015



VECCIANO - COLLEZIONE
FAMIGLIA BARBANERA
2018



Baricci

(1955)

Nello Baricci è stata una delle figure fondamentali per l'affermazione del Brunello; in ben novanta vendemmie a Montosoli, le ha personalmente seguite tutte, producendone alcune passate alla storia come memorabili. I terreni freschi e galestrosi e il clima freddo del versante nord contribuiscono a dare finezza al tannino e garantire la caratteristica freschezza e longevità. I nipoti Francesco e Federico Buffi, con consapevolezza, talento e umiltà continuano a consegnarci bottiglie che ben fotografano lo stile. La Riserva Nello onora pienamente le aspettative dell'annata 2016.

Località Colombaio di Montosoli, 13 - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 848109 | M. baricci1955@libero.it
www.baricci.it

Viticultura: Ecosostenibile
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Buffi Baricci
Cond. enologica: Francesco Buffi, Federico Buffi
Cond. agronomica: Massimo Achilli, Francesco Buffi, Federico Buffi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



BRUNELLO DI MONTALCINO NELLO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 120 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 40 mesi
Carminio luminoso e profondo. Quadro a tinte forti e molto evocativo con marasca matura, foglie, tracce iodate, tabacco da pipa, timo e rabarbaro. Bocca di volume, tannino in evoluzione. La freschezza mitiga il calore per un vino elegante dai ritorni aromatici di erbe e lavanda e dall'ottima persistenza. Bocconcini di cervo al cavolo nero.



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Tordi in salmi.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 50 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Lepre alla cacciatora.



BRUNELLO DI MONTALCINO
2014 | 2015 | 2016



BRUNELLO DI MONTALCINO
NELLO RISERVA
2015



Basile (1999)

Giovan Battista Basile nel 1999 acquista questa tenuta in Maremma dove per 30 anni il suolo era rimasto incolto e pertanto assolutamente privo di qualsiasi prodotto chimico e fin da subito coltiva i suoi terreni con i dettami dell'agricoltura biologica. Per le concimazioni viene usato solo fimo e altri materiali organici di origine biologica. Operazioni come sfogliatura, diradamento e potatura, vengono svolte manualmente sia sulle viti sia sull'uva. I risultati li ritroviamo nei suoi vini che anche quest'anno sono stati davvero interessanti.

Podere Monte Mario - 58044 Cinigiano (GR)
T. 0564 993227 | M. info@basilessa.it
www.basilessa.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 8 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Giovan Battista Basile
Cond. enologica: Maurizio Saettini
Cond. agronomica: Maurizio Saettini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MAREMMA TOSCANA ROSSO COMANDANTE 2019

Rosso Doc - Merlot 50%, Sangiovese 50%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Rubino vivo, naso generoso e piacevole con frutta rossa matura, fiori, spezie, sottobosco e agrume scuro. In bocca è molto equilibrato, bella la vena sapida e il tannino estremamente morbido e rotondo. Il finale porta con sé con richiami di frutta rossa. Ottima beva. Nodini di cinta senese lardellati al forno.



MONTECUCCO SANGIOVESE AD AGIO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 35 | Bt. 4.100 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Lombata di vitello su letto di cipolline saltate.



MONTECUCCO SANGIOVESE CARTACANTA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Pecorino di Pienza.



MONTECUCCO VERMENTINO ARTÉTECA 2021

Bianco Doc - Vermentino 85%, Viognier 10%, Petit manseng 5%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi
Vellutata di ceci con gamberi croccanti.



**MONTECUCCO SANGIOVESE
AD AGIO RISERVA**
2017



**MAREMMA TOSCANA ROSSO
COMANDANTE**
2018



Beatesca (1991)

Vengono confermate le ottime impressioni che nella scorsa edizione hanno portato all'ingresso in Guida di quest'azienda. Le oculate scelte agronomiche hanno permesso di portare in cantina, anche in un'annata siccitosa come la 2017, delle uve perfettamente mature, donando al Brunello il carattere per una felice evoluzione. L'Ilex e il Rosso di Montalcino godono dell'andamento climatico perfetto del millesimo 2019, riuscendo piacevoli e gastronomici. Recentemente sono stati acquisiti nuovi terreni vitati che porteranno a un aumento della produzione aziendale riscontrabile con la vendemmia 2021.

SP del Brunello, km 7,4 - 53024 Montalcino (SI)
T. 055 7310363 | M. info@beatesca.com
www.beatesca.com

Viticultura: In conversione al biologico
Ettari: 5,5 | **Bottiglie:** 7.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Benedetta Pasini e Furio Fabbri
Cond. enologica: Roberto Cipresso
Cond. agronomica: Stefano Zaninotti
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 69 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino vivace con nuance granato. Profumi raffinati di ciliegia e fragola in confettura, prugna, garofano, allusioni balsamiche e iodate, macchia mediterranea, liquirizia, eucalipto e accenni tostati. Al sorso è fresco, succoso e dal tannino serico, saporito nei rimbalzi di china e frutti rossi. Arista di maiale con salsa di prugne.



ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 657 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Lasagne alla bolognese.



ILEX 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 2.532 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Faraona al forno.



ROSATO DELLA BEATESCA 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Spalla cotta di San Secondo.



BRUNELLO DI MONTALCINO
2016



ROSSO DI MONTALCINO
2018



Pietro Beconcini

(2001)

Leonardo Beconcini insieme all'inseparabile Eva continua la scalata del successo. Merita le nostre 4 Viti il Vigna alle Nicchie 2018 un vino da uve tempranillo impiantate su piede franco e presente da molti anni in questa parte della campagna pisana. Ne escono con profilo elegante anche il Reciso 2019 a base sangiovese e IXE 2020 anch'esso da uve tempranillo. Un'ultima menzione va al Vin Santo del Chianti Caratello 2009 che oltre essere una tipologia molto sentita in questi territori è risultato un vino dolce veramente ricco ed espressivo.

Via Montorzo, 13/A - Località La Scala - 56028 San Miniato (PI)
T. 0571 464785 | M. info@pietrobeconcini.com
www.pietrobeconcini.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 14,5 | **Bottiglie:** 110.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Leonardo Beconcini
Cond. enologica: Maurizio Saettini, Leonardo Beconcini
Cond. agronomica: Maurizio Saettini, Leonardo Beconcini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VIGNA ALLE NICCHIE 2016

Rosso Igt - Tempranillo 100%
Alc. 15% | € 45 | Bt. 2.500 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
Carminio luminoso. Ampio corredo olfattivo, confettura di frutti di bosco, amarena, cacao e pot-pourri di fiori, poi liquirizia, aghi di pino, chiodi di garofano e caffè. Corpo dai tannini nobili e dalla freschezza agrumata. Equilibrio dinamico giocato su aromi sapido-agrumati di tamarindo. Chiusura di eucalipto. Capriolo con salsa di ribes rosso.



RECISO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 7.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
Lasagne alla bolognese.



VIN SANTO DEL CHIANTI CARATELLO 2010

Bianco Doc Passito - Malvasia bianca 50%, Trebbiano 30%,
Colombana nera 10%, Malvasia nera 10%
Alc. 16,5% | € 40 (0,5l) | Ferm. Legno | Mat. Legno 96 mesi
Verdure in tempura.



IXE 2020

Rosso Igt - Tempranillo 100%
Alc. 13,5% | € 23 | Bt. 23.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 15 mesi
Tagliatelle al ragu.



CHIANTI PIETRO BECONCINI RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Canaiolo 15%
Alc. 14% | € 22 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi
Risotto con salsiccia e Taleggio.



TERRE DI PISA ROSSO MAURLEO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 50%, Malvasia nera 40%, Colorino 10%
Alc. 13,5% | € 23 | Bt. 27.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi e
Cemento 12 mesi
Trippa in umido.



RECISO

2015 | 2016 | 2018



IXE

2018



Bertani Toscana

(1969)

Tre aziende, tre terroir e tre modi diversi di esaltare il sangiovese, questo può riassumere il modo di lavorare e la filosofia che Angelini applica nei suoi gioielli toscani. Complice la buona annata 2018, Trerose presenta il Nobile di Montepulciano Riserva 2018 Simposio in splendida forma, dinamico e persistente, come il Chianti Classico Gran Selezione Salivolpe di San Leonino. Penalizzata dal difficoltoso millesimo 2017, Val di Suga ha sacrificato la produzione dei cru, e con le uve salvate dalla siccità è riuscita comunque a generare un Brunello magari non longevo ma pienamente godibile.

Località Val di Cava - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 804101 | M. bertani@bertani.net
bertanidomains.com

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 193 | **Bottiglie:** 840.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Bertani Domains - Gruppo Angelini
Cond. enologica: Andrea Lonardi
Cond. agronomica: Pietro Riccobono, Andrea Lonardi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO SIMPOSIO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 34 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rubino vivo. Incastri olfattivi di marasca, ribes rosso, mirtillo in confettura, rosa bulgara ed erbe aromatiche, quindi ematite, china, eucalipto, caffè arabica, cacao, sottobosco. Bocca fresca e sapida, tannino di buona fattura in integrazione, si congela con un sapore di rabarbaro. Piccione al forno con cipollotti.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE SALIVOLPE 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 29 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Terrina di lepore con salsa di prugne.



BRUNELLO DI MONTALCINO VAL DI SUGA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 35 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi e
Cemento 12 mesi
Grigliata di carne con salsa barbecue.



CHIANTI CLASSICO MONSENESE RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Spezzatino di manzo.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO SANTA CATERINA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 22 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Guancia di vitello in umido.



CHIANTI CLASSICO AL LIMITE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Risotto con le quaglie.



BRUNELLO DI MONTALCINO

VIGNA SPUNTALI
2016



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

SIMPOSIO RISERVA
2016



Bibbiano (1865)

Situata a Castellina in Chianti e con una proprietà di oltre 150 anni da parte del casato Marrocchesi Marzi, Bibbiano ha storicamente scommesso sulla migliore espressione del sangiovese. I risultati ci sono da anni e la conferma arriva proprio dalle produzioni delle singole vigne: Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Capannino e Vigne del Montornello entrambi provenienti dalla vendemmia 2019. Menzione speciale per Bibbianaccio 2018 che si fa apprezzare ogni anno sempre di più, dimostrando di possedere stoffa per evolvere ancora anni.

Via Bibbiano, 76 - 53011 Castellina in Chianti (SI)
T. 0577 743065 | M. info@bibbiano.com
www.bibbiano.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 160.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Tommaso e Federico Marrocchesi Marzi
Cond. enologica: Davide Biagiotti, Maurizio Castelli
Cond. agronomica: Davide Biagiotti, Luca Felicioni
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNE DEL MONTORNELLO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 50 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 24 mesi
Esuberante carminio con filigrana granato. Bouquet di sublime fattura con amarena, mora, arancia sanguinella, ricordi pepati e di spezie, cenni balsamici e di sottobosco. Palato che si caratterizza per una trama setosa e fruttata con echi sapidi e balsamici. Cinghiale arrosto con castagne.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNA DEL CAPANNINO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 50 | Bt. 15.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
Spezzatino di manzo.



BIBBIANACCIO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Colorino 45%, Trebbiano e Malvasia 5%
Alc. 14,5% | € 65 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Stufato di daino.



CHIANTI CLASSICO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 22 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Cemento 12 mesi
Pasta e fagioli.



CHIANTI CLASSICO RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 18 mesi
Ravioli di magro con funghi chiodini.



**CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE
VIGNA DEL CAPANNINO**
2013 | 2016 | 2018



**CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE
VIGNE DEL MONTORNELLO**
2018



Bindella (1984)

L'azienda è una delle realtà più rappresentative di Montepulciano e il sangiovese rappresenta il vitigno principe di una produzione di eccellenza che ogni anno riesce a regalarci grandi emozioni. Una piccola parte delle loro vigne è anche dedicata alla produzione di varietà internazionali sperimentate negli anni con l'intento di poter realizzare un vino di facile approccio, dai profumi intensi e variegati ma soprattutto di agile beva, frutto dell'armonizzazione in cantina del merlot e dei cabernet. Un desiderio divenuto realtà con Ardore 2019, esemplare pregevole al suo debutto.

Via delle Tre Berte, 10/A - 53045 Montepulciano (SI)
T. 0578 767777 | M. info@bindella.it
www.bindella.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 54 | **Bottiglie:** 190.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Rudi Bindella
Cond. enologica: Giovanni Capuano, Andrea Scaccini
Cond. agronomica: Giovanni Capuano
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO I QUADRI 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Veste rubino lucente. Seducenti profumi di mentuccia e piritte si fondono con i piccoli frutti rossi e neri in confettura, viola, mirto, timo e arancia amara. Al sorso è avvolgente e saporito, il tannino è elegante e vellutato, perfetta sinergia con la vitale freschezza e l'alcol. Finale dai ritorni di frutto e agrume. Nodini di cinta senese lardellati al forno.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO BINDELLA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Canaiolo 5%, Colorino 5%, Mammolo 5%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
Coniglio in umido alle erbe aromatiche.



ARDORE 2019

Rosso Igt - Merlot 50%, Cabernet franc 25%, Cabernet sauvignon 25%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Faraona al forno.



GEMELLA ROSATO 2021

Rosato Igt - Sangiovese 80%, Syrah 20%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Crostini con baccalà mantecato.



GEMELLA 2021

Bianco Igt - Sauvignon 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 27.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Polpettine di alici con crema di piselli.



**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
I QUADRI**
2016 | 2017 | 2018



**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
BINDELLA**
2018



Bindi Sergardi

(1349)

Scenari paesaggistici dal grande impatto quelli della Tenuta Mocenni e della Tenuta I Colli entrambe di proprietà. Sono luoghi di origine di una produzione sfaccettata e riconoscibile. La prima realtà è situata a Castelnuovo Berardenga, ci regala vini di grande carattere, eleganti e longevi, figli di un terreno ricco di argilla e alberese, eccellente anche per le uve dai connotati più internazionali. La seconda è a Monteriggioni dove il carattere distintivo si concentra più sul frutto e la freschezza dei suoi vini.

Strada Comunale di Mocenni, 35 - Loc. Vagliagli - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
T. 0577 309309 | M. bindisergardi@bindisergardi.it
www.bindisergardi.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 100 | **Bottiglie:** 110.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Nicolò Casini

Cond. enologica: Federico Cerelli, Stefano Di Blasi

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MOCENNI PARTICELLA 91 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%

Alc. 14,5% | € 48 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino di pregiata stoffa. Rivela immediati incastri di muschio, amarena, mora in confettura, ribes rosso e nero, seguiti da pirite, tamarindo, china, chiodi di garofano, cannella e infine eucalipto. Freschissimo e materico, la trama tannica è esemplare e lascia presagire sicura longevità. Durevole e sapido. Petto di germano reale al balsamico.



CHIANTI CLASSICO CALIDONIA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 27 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Guancia di vitello in umido con patate.



CHIANTI CLASSICO SER GARDO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
Filetto al pepe verde.



CHIANTI CLASSICO LA GHIRLANDA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 18 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Risotto ai porcini.



ACHILLE 2021

Rosso Igt - Sangiovese 90%, Merlot 10%

Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi
Tagliatelle al ragu.



CHIANTI COLLI SENESI AL CANAPO 2021

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 13% | € 12 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Pasta alla gricia.



MOCENNI PARTICELLA 91

2015 | 2016



CHIANTI CLASSICO

GRAN SELEZIONE MOCENNI 89
2013



Biondi-Santi

(1888)

Azienda conosciuta in tutto il mondo è ambasciatrice universale di Montalcino sin dalla fine dell'Ottocento. Negli ultimi anni ci ha confermato la sua grandezza e costanza qualitativa, i suoi vini sembrano essere eterni: l'azienda è una delle poche che ripropone sul mercato vecchie annate provenienti da "La Storica" a prezzi importanti. Quest'anno è stata la volta del Brunello di Montalcino Riserva 1999 che ovviamente non presentiamo in Guida perché già recensito in una nostra lontana edizione del 2006. Nel frattempo i lavori della nuova cantina a zero impatto ambientale procedono spediti.

Villa Greppo, 183 - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 848023 | M. biondisanti@biondisanti.it
www.biondisanti.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 32 | **Bottiglie:** N.d. | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Gruppo Epi

Cond. enologica: Federico Radi

Cond. agronomica: Federico Radi

Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No



BRUNELLO DI MONTALCINO TENUTA GREPPO RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 540 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
Granato trasparente. Caleidoscopio olfattivo: spezie e cipria lasciano spazio all'aristocratica serie di frutti neri e carruba, il tutto imperlato di iodio, erbe officinali e tabacco. Al gusto è caldo e seducente, sintesi ideale di potenza e controllo; l'apporto tannico è perfetto. Finale interminabile e balsamico. Tordi in salmi.



BRUNELLO DI MONTALCINO TENUTA GREPPO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 180 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
Granato luminoso. Incanta con nitidi richiami di scorza d'arancia, mentuccia e viola a cui si uniscono profumi autunnali di felce, fungo e terra bagnata. Ingresso al palato impeccabile e in progressione, sa coniugare durezza e morbidezze in un abbraccio armonioso, freschezza di supporto all'elegante tannino. Brasato di lepre con riduzione di vino rosso.



ROSSO DI MONTALCINO TENUTA GREPPO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100%

Alc. 13% | € 75 | Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 24 mesi
Risotto con rape rosse e Gorgonzola.



BRUNELLO DI MONTALCINO TENUTA GREPPO RISERVA

2011 | 2012 | 2013



BRUNELLO DI MONTALCINO TENUTA GREPPO

2012 | 2013 | 2015



Borgo Macereto

(2014)

Azienda giovane e molto dinamica. Sono state recuperate le vecchie vigne del 2007 di sangiovese e gamay e impiantati nuovi vigneti a bacca bianca, investendo su riesling, sauvignon e viognier, lo stesso vale per il pinot nero, immancabile per il comprensorio. Il totale vitato è adesso di tutto rispetto e si continua a lavorare con la vocazione del biologico. La produzione odierna evidenzia schiettezza e originalità e all'assaggio emerge l'ottima annata 2020 con il Chianti Rufina La Fuga e l'Igt Il Borgo a base di pinot nero.

Via Campagna, 27 - 50062 Dicomano (FI)
T. 333 4292316 | M. info@borgomacereto.it
www.borgomacereto.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Nicola Foscari
Cond. enologica: Dario Parenti
Cond. agronomica: David Cardini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CHIANTI RUFINA LA FUGA 2020

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 8.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Trasparente rubino. Lo spettro discioglie vibrazioni di arancia rossa, rosa canina, amarena, pepe rosa, chiodi di garofano, chinotto e frutti di bosco. Al palato è succoso, pulito, equilibrato e dal tannino setoso. Si congeda su tracce agrumate di arancia amara. Pappardelle con funghi porcini.



IL BORGO 2020

Rosso Igt - Pinot nero 100%
Alc. 13% | € 28 | Bt. 2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Zuppa di farro e borlotti.



CHIANTI RUFINA MUSICA RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 32 | Bt. 1.200 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Bocconcini di cervo al cavolo nero.



PERDONO 2021

Rosato Igt - Gamay 100%
Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Crostini con burro e salmone.



INCIPIT 2019

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Gamay 40%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
Guanciale di vitello alle erbe aromatiche.



Borgo Salcetano

(1996)

La famiglia Livon, assieme all'enologo Gabriele Rosi, è riuscita a confermare la qualità e la costanza produttiva di sempre anche grazie ai cambiamenti apportati al vigneto. Il sangiovese regna incontrastato in quest'azienda, riuscendo a distinguersi nelle varie parcelle di proprietà. Il Chianti Classico Riserva Lucarello 2018 ci ha convinti maggiormente anche rispetto alla Riserva 2017 recensita nella scorsa edizione. Il Chianti Classico Salcetano 2019 risulta essere un vino esemplare come riferimento del territorio.

Località Lucarelli - 53017 Radda in Chianti (SI)
T. 0577 733541 | M. info@livon.it
www.livon.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 15 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Valneo e Tonino Livon
Cond. enologica: Gabriele Rosi
Cond. agronomica: Gabriele Rosi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CHIANTI CLASSICO LUCARELLO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 5%
Alc. 14% | € 23 | Bt. 13.300 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino luminoso, ouverture di frutta rossa matura e succosa. Lo spettro olfattivo si amplia con essenze floreali, riconoscibili in allusioni di viola, iris e glicine, macchia mediterranea, resina di pino e arancia sanguinella. Il tannino di ottima fattura dona al sorso grande piacevolezza e pregio. Lasagnette al ragu di faraona e asparagi.



CHIANTI CLASSICO SALCETINO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 5%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 40.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Risotto con le quaglie.



**CHIANTI CLASSICO LUCARELLO
RISERVA**
2015 | 2016



**CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE I SALCI**
2016

Boscarelli

(1962)

Il progetto di Boscarelli, fortemente voluto da Paola Corradi e da suo marito Ippolito De Ferrari, raggiunge il traguardo dei 60 anni di attività. Oggi i figli Luca e Nicolò affiancano Paola alla conduzione aziendale, e perseguono personalmente sia in vigna che in cantina l'obiettivo di ottenere vini sempre più raffinati e rappresentativi del territorio di Cervignano, zona d'eccezione per la produzione del Vino Nobile. Nel millesimo 2018, fresco ed equilibrato, Il Nocio, proveniente da un singolo vigneto di 3,2 ettari, dimostra ancora una volta di avere la stoffa del fuoriclasse.

Via di Montenero, 28 - Cervignano - 53045 Montepulciano (SI)
T. 0578 767277 | M. info@poderiboscarelli.com
www.poderiboscarelli.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 15 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Paola De Ferrari Corradi
Cond. enologica: Maurizio Castelli, Luca De Ferrari
Cond. agronomica: Nicolò De Ferrari, Mery Ferrara
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO IL NOCIO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 80 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Rubino di splendida vividezza con nuance granato. Raffinato al naso: cassis maturo, mora di gelso, rosa e viola macerate. Si arricchisce con tino, legni orientali e caffè arabica. Ingresso fresco e cremoso. Il tannino raffinato dona estrema signorilità al gusto. Lunghissimo su ritorni di cacao e arancia. Reale di vitello alla senape antica.



VIN SANTO DI MONTEPULCIANO OCCHIO DI PERNICE FAMILIAE 2011

Rosso Doc Passito - Sangiovese 60%, altre varietà 40%
Alc. 13% | € 37 (0,375l) | Bt. 3.000 | Mat. Legno 72 mesi
Panforte.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO COSTA GRANDE 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 60 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Risotto con salsiccia e Taleggio.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO SOTTO CASA RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Cabernet 15%, Merlot 5%
Alc. 14% | € 35 | Bt. 5.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
Fagiano arrosto.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 88%, Colorino 12%
Alc. 14% | € 35 | Bt. 6.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
Lasagnette al ragù di faraona e asparagi.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 10%
Alc. 14% | € 22 | Bt. 50.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Manzo brasato con olive e porri.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO IL NOCIO
2012 | 2013 | 2016



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO COSTA GRANDE
2017

Brancaia

(1981)

L'azienda conferma pienamente le attese qualitative e le ottime impressioni delle edizioni passate. Il Blu 2019, complice il perfetto andamento stagionale, si presenta in forma smagliata, con profumi di classe e ben scanditi, il sorso appagante, e con le caratteristiche giuste a garantirgli un'ottima evoluzione. Con la presentazione del Chianti Classico Gran Selezione 2019, l'azienda arricchisce la propria linea proponendo un vino che, già con questa prima uscita, convince con un impatto olfattivo raffinato e tipico, gustoso e avvolgente, dalla trama tannica ben integrata.

Località Poppi, 42/B - 53017 Radda in Chianti (SI)
T. 0577 742007 | M. brancaia@brancaia.it
www.brancaia.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 80 | **Bottiglie:** 530.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Bruno e Brigitte Widmer
Cond. enologica: Carlo Ferrini, Barbara Widmer
Cond. agronomica: Alessandro Di Tardo
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



IL BLU 2019

Rosso Igt - Merlot 80%, Cabernet sauvignon 10%, Sangiovese 10%
Alc. 14,5% | € 73 | Bt. 42.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi e Cemento 3 mesi
Rubino luccicante. Esordio olfattivo di crème de cassis, sottobosco, pot-pourri di fiori rossi, piri, chiodi di garofano, menta piperita, cannella, china e linee di eucalipto. Bocca dinamica, fresca e dal tannino di ottima fattura, persistente nel setale di cacao e genziana. Capriolo in salmi con polenta di grano saraceno.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 60 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi e Cemento 3 mesi
Pernici farcite.



ILATRAIA 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 40%, Petit verdot 40%, Cabernet franc 20%
Alc. 14,5% | € 47 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi e Cemento 3 mesi
Gulasch di cervo con patate stufate.



CHIANTI CLASSICO RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Merlot 20%
Alc. 14% | € 29 | Bt. 37.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
Carré d'agnello al timo e lardo di colonnata.



CHIANTI CLASSICO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 17 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Cemento 12 mesi
Bigoli con salsiccia.



TRE 2020

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Cabernet sauvignon 15%, Merlot 15%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 350.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 12 mesi
Guancia di vitello in umido con patate.



IL BLU
2016 | 2017 | 2018



ILATRAIA
2015 | 2016 | 2018

Bulichella

(1983)

Hideyuki Miyakawa è deus ex machina dell'alta maremma del vino, in particolare quella di Suvereto che ha scelto come sua abitazione dal 1983. L'attaccamento e il trasparente senso di comunione con questa terra si riflettono in vini sempre curati e ben riconoscibili, sia nella corretta declinazione dei varietali che nella freschezza del frutto. L'Hide 2019 è anche quest'anno una delle migliori Syrah sul mercato per grazia tattile e raffinatezza aromatica, ottima esecuzione stilistica anche per il Docg Montecristo.

Località Bulichella, 131 - 57028 Suvereto (LI)

T. 0565 829892 | M. info@bulichella.it

www.bulichella.it

Viticultura: Biologica certificata

Ettari: 14 | **Bottiglie:** 75.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Hideyuki Miyakawa

Cond. enologica: Luca D'Attoma

Cond. agronomica: Luca D'Attoma

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

tttt

HIDE 2019

Rosso Igt - Syrah 100%

Alc. 14,5% | € 48 | Bt. 2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Luminoso rubino. Naso compatto e reattivo di more e ciliegia, tocchi di cardamomo, resina di pino e pepe. Bocca di volume, levigata, saporita, che acquista energia grazie ai rimandi fra il suadente calore e l'infiltrante freschezza. Senso di misura nell'estrazione e scia pepata che ritorna coerente nel finale. Quaglie alla cacciatora.

tttt

SUVERETO MONTECRISTO 2019

Rosso Docg - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 40%, Petit verdot 10%
Alc. 14,5% | € 80 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
Camoscio in umido.

tttt

SUVERETO COLDIPIETREROSSE 2019

Rosso Docg - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 35%, Petit verdot 15%
Alc. 15% | € 45 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Cinghiale in umido.

tttt

TUSCANIO 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%

Alc. 13% | € 16 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Triglie in guazzetto.

tttt

HIDE

2013 | 2015 | 2018

tttt

SUVERETO MONTECRISTO

2016 | 2017

Ca' Marcanda

(1996)

La caratura del personaggio Angelo Gaja è di quelle che non necessitano presentazioni, Re indiscusso in Piemonte quando è arrivato a Bolgheri fu accolto con stima, reverenza ma anche con profonda attesa e curiosità sui risultati che avrebbe potuto fornire in quella terra non sua. Era il 1994 e da allora ha saputo sempre raccontare la sua interpretazione di Bolgheri con grandi rossi e in quest'edizione continua il filotto delle 4 Viti con il Camarcanda 2018 sintesi di un vino potente e al tempo stesso di classe.

Località Santa Teresa, 272 - 57022 Castagneto Carducci (LI)

T. 0565 763809 | M. info@camarcanda.com

www.camarcanda.com

Viticultura: Biologica certificata

Ettari: 110 | **Bottiglie:** N.d. | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Famiglia Gaja

Cond. enologica: Giovanni Passoni

Cond. agronomica: Mauro Poli

Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No

tttt

BOLGHERI ROSSO CAMARCANDA 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 80%, Cabernet franc 20%

Alc. 14,5% | € 120 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rubino profondo dalle sfumature porpora. Profilo olfattivo ben definito e generoso di mirtillo, carruba, cenere, macis e accenno di foglia di pomodoro. Tessitura di spessore e sapore con tannini sferici, slancio e apporto dell'alcol ben gestito. Cenni agrumati e macchia mediterranea colorano un'ottima persistenza. Lepre in salmi.

tttt

BOLGHERI ROSSO MAGARI 2020

Rosso Doc - Cabernet franc 60%, Cabernet sauvignon 30%,
Petit verdot 10%

Alc. 14,5% | € 55 | Bt. 98.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Tonnarelli cacio e pepe.

tttt

BOLGHERI ROSSO CAMARCANDA

2015 | 2016 | 2017

tttt

BOLGHERI ROSSO MAGARI

2016 | 2017 | 2018



Cacciagrande

(1997)

Nell'entroterra di Castiglione della Pescaia si trova l'azienda Cacciagrande con un'estensione di circa 37 ettari di cui 12 coltivati a vigneto. La produzione ci svela un attaccamento alla tradizione rappresentata dal vitigno simbolo: il sangiovese. Ma in coabitazione e perfettamente integrate lasciano parlare di sé anche le principali uve internazionali, quest'anno protagoniste in degustazione con il Castiglione 2019 a base petit verdot con un sicuro potenziale evolutivo e il Maremma Toscana Viognier 2021 già pronto adesso e caratterizzato da una spiccata vena fresco-sapida.

Località Ampio Tirli - 58043 Castiglione della Pescaia (GR)
T. 0564 944168 | M. info@cacciagrande.com
www.cacciagrande.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 19 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Bruno Tuccio
Cond. enologica: Graziana Grassini
Cond. agronomica: Bruno Tuccio
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CASTIGLIONE 2019

Rosso Igt - Petit verdot 100%
Alc. 14,5% | € 21 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi

Veste rubino compatto. Profumi ben scanditi di susina e mirto, si intrecciano su ricordi di macchia mediterranea, a seguire sbuffi di cannella e chiodi di garofano. In bocca è deciso con il tannino in evidenza, buona la lunghezza gustativa con una piacevole vena sapida, chiude con una delicata scia fruttata. Filetto di manzo in crosta alle erbe.



MAREMMA TOSCANA VIOGNIER 2021

Bianco Doc - Viognier 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto ai frutti di mare.



MAREMMA TOSCANA VERMENTINO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Frittata di erbe.



MAREMMA TOSCANA SYRAH CORTIGLIANO 2021

Rosso Doc - Syrah 100%
Alc. 14,5% | € 13 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi
Spezzatino di manzo.



MAREMMA TOSCANA ROSSO CACCIAGRANDE 2021

Rosso Doc - Sangiovese 50%, Cabernet sauvignon 25%, Merlot 25%
Alc. 14,5% | € 11 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Gnocchi al ragù.



MAREMMA TOSCANA VIOGNIER
2018 | 2019 | 2020



MAREMMA TOSCANA VERMENTINO
2018 | 2019 | 2020



Caiarossa

(1998)

Caiarossa di Riparbella, è un universo ricco di rimandi e suggestioni: la vista sull'arcipelago toscano, le linee armoniche della sua cantina ispirata all'arte del Feng Shui, la dedizione in vigna che passa attraverso una convinta applicazione dei principi della biodinamica. Specchio di questa complessità di fattori è una produzione che cerca la massima coordinazione e intonazione nell'assemblaggio dei vari vini prodotti. Il Caiarossa 2019, nei suoi rimandi energetici e potentemente mediterranei è ormai un caposaldo della Costa Toscana.

Via per Montescudaio - Località Serra all'Olio, 59 - 56046 Riparbella (PI)
T. 0586 699016 | M. info@caiarossa.it
www.caiarossa.com

Viticultura: Biologica certificata e biodinamica
Ettari: 31 | **Bottiglie:** 130.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Eric Albada Jelgersma
Cond. enologica: Jerome Poisson, Marco Lipparini, Francesco Villa
Cond. agronomica: Francesco Villa
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CAIAROSSA 2019

Rosso Igt - Syrah 30%, Cabernet franc 28%, Cabernet sauvignon 16%, Merlot 12%, Petit verdot 7%, Sangiovese 5%, Alicante 2%
Alc. 14% | € 55 | Bt. 2.019 | Mat. Legno 14 mesi
Rubino fitto dalla filigrana purpurea. Naso profondo e definito su mirtillo, prugna e ginepro che fanno spazio a carruba, ginger e pepe di Sichuan. All'assaggio è tonico e materico. La tannicità, fitta e ben tornita, abbraccia la dotazione calorica in una bella progressione dai riverberi di mirtillo. Lepre alla cacciatora.



ARIA DI CAIAROSSA 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 32%, Syrah 28%, Merlot 22%, Alicante 10%, Cabernet sauvignon 8%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 11.000 | Mat. Legno 14 mesi
Tordi in salmi.



CAIAROSSA BIANCO 2020

Bianco Igt - Chardonnay 50%, Viognier 50%
Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi
Tacchino farcito con castagne.



PERGOLAIA 2019

Rosso Igt - Sangiovese 77%, Cabernet sauvignon 14%, Merlot 9%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 35.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Sella di coniglio al tartufo con timballo di patate.



CAIAROSSA
2011 | 2017 | 2018



ARIA DI CAIAROSSA
2016 | 2018



Camigliano (1957)

Anche quest'anno i vini della Famiglia Ghezzi si sono dimostrati ottimi interpreti del territorio ilcnese. L'azienda si dota di un nuovo vigneto di sangiovese dai cloni selezionati, oltre a nuovi e moderni macchinari ad uso per la cantina. Promettente la produzione 2021 rappresentata da Gamal Vermentino e Gamal Rosa quest'ultimo con l'apporto di sangiovese e syrah. Spessore e soddisfazione nel sorso del Brunello Paesaggio Inatteso 2017, mentre la Riserva Gualto 2016 dimostra un passo in più, a un soffio dal massimo riconoscimento.

Via d'Ingresso, 2 - Località Camigliano - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 816061 | M. info@camigliano.it
www.camigliano.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 92 | **Bottiglie:** 400.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Ghezzi
Cond. enologica: Sergio Cantini, Federico Staderini
Cond. agronomica: Sergio Cantini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO GUALTO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 90 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 36 mesi e Cemento 12 mesi
Carminio con riflessi granato. Ribes, ciliegia in confettura, scie di liquirizia, tabacco biondo, polvere di cioccolato, sbuffi di macchia mediterranea. Sorso dinamico con ricca trama tannica ancora in evoluzione, emozione per lunghezza e chiusura pulita su ricordi di frutti rossi e scorza d'arancia candita. Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



BRUNELLO DI MONTALCINO PAESAGGIO INATTESE 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 50 | Bt. 5.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 30 mesi e Cemento 6 mesi
Costata di manzetta con salsa allo zenzero.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 30 | Bt. 170.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi e Cemento 12 mesi
Fettuccine al ragu d'agnello.



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Tagliere di salumi.



VERMENTINO GAMAL 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio
Spaghetti con vongole veraci.



GAMAL ROSA 2021

Rosato Igt - Sangiovese 80%, Syrah 20%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio
Crostini con burro e salmone.



**BRUNELLO DI MONTALCINO
GUALTO RISERVA**
2012 | 2013



**BRUNELLO DI MONTALCINO
PAESAGGIO INATTESE**
2015 | 2016



Campo al Pero (2006)

L'azienda poggia la sua produzione in tre differenti aree produttive: Badie, Nocino e Campo al Pero, dove persistono terreni misti e ciottolosi che conferiscono ai vini struttura e longevità. Su questi suoli dalle differenti esposizioni trovano dimora i vigneti di vermentino e le altre uve internazionali con prevalenza merlot e cabernet. Profilo aromatico distinto e intrigante freschezza gustativa contraddistinguono i vini di questa batteria. Spiccano i cabernet nel Bolgheri Superiore Dorianae 2019 rispetto al merlot nel Dedicato a Valtèr.

Via del Casone Ugolino, 12 - Donoratico - 57022 Castagneto Carducci (LI)
T. 0565 774329 | M. campoalpero@cerbarpiccoli.it
www.campoalpero.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 11 | **Bottiglie:** 36.000 | **Produzione olearia:** NO
Proprietà: Doriana e Maurizio Piccoli
Cond. enologica: Laura Zuddas
Cond. agronomica: Stefano Bartolomei
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BOLGHERI SUPERIORE DORIANAE 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 80%, Cabernet franc 20%
Alc. 14,5% | € 37 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Rubino pieno. Naso generoso, frutti a bacca nera, timo e sambuco. A seguire eleganti incastri mentolati e di sottobosco, legno di sandalo, refoli di cacao e polvere di caffè. Tannino gustoso e ben integrato con freschezza e sapidità. Persiste in bocca con aromi di mandorla, liquirizia e tabacco. Guancia di vitello in umido.



BOLGHERI SUPERIORE DEDICATO A VITTORIO 2019

Rosso Doc - Merlot 100%
Alc. 14,5% | € 43 | Bt. 1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
Capriolo con salsa di ribes rosso.



BOLGHERI ROSSO ZEPHYRO 2020

Rosso Doc - Merlot 55%, Cabernet sauvignon 35%, Cabernet franc 10%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 13.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Coniglio alla cacciatora.



BOLGHERI ROSSO CAMPO AL PERO 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 30%, Cabernet franc 10%
Alc. 14,5% | € 19 | Bt. 6.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Risotto con le quaglie.



BOLGHERI VERMENTINO MISTRAL 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Granseola al vapore su misticanza.



BOLGHERI ROSATO BREZZAROSA 2021

Rosato Doc - Merlot 50%, Syrah 50%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Provola di Agerola.



BOLGHERI SUPERIORE DORIANAE
2016 | 2017



**BOLGHERI SUPERIORE
DEDICATO A VITTORIO**
2018



Campo alla Sughera

(1998)

Il patrimonio viticolo della famiglia Knauf a Bolgheri è suddiviso in Vigna Vecchia e Vigna Nuova (separate dalla Via Bolgherese), in cui si coltivano vermentino e i vitigni bordolesi. Tra questi, il petit verdot matura assai bene a Campo alla Sughera ed è considerato la vera ricchezza del luogo. A dimostrarlo il Supertuscan che porta in etichetta il nome dell'azienda, tornato finalmente in Guida con l'annata 2018, nella quale esprime tutto il suo carattere, i legami con il territorio e la grande potenzialità nei confronti dell'evoluzione, confermandosi su livelli di eccellenza assoluti.

Località Caccia al Piano, 280 - 57020 Castagneto Carducci (LI)
T. 0565 766936 | M. info@campoallasughera.com
www.campoallasughera.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 16,5 | **Bottiglie:** 110.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Knauf
Cond. enologica: Stéphane Derenoncourt, Francesco Gagliardi
Cond. agronomica: Julien Lavenu
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CAMPO ALLA SUGHERA 2018

Rosso Igt - Petit verdot 70%, Cabernet franc 30%
Alc. 14,5% | € 78 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino compatto. Intrigante, crème de cassis, caramella alla mora e glicine i protagonisti. Intervengono poi liquirizia, inchiostro, olive nere, paprica e resina di pino. Sorso lussureggiante dal grande estratto, con tannini grassi e fruttati e un'acidità che mitiga l'ampia dote alcolica. Chiusura raffinata. Gulasch di cervo con patate stufate.



BOLGHERI SUPERIORE ARNIONE 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Cabernet franc 20%, Merlot 20%, Petit verdot 10%
Alc. 14,5% | € 46 | Bt. 20.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Fiore sardo.



ARIOSO 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 10.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Terrina di coniglio.



BOLGHERI ROSSO ADEO 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%
Alc. 14,5% | € 23 | Bt. 52.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Capocollo di Martina Franca.



Campotondo

(2000)

I vigneti di Campotondo sono tra i più alti della Doc Orcia, beneficiano di forti escursioni termiche dovute alla vicinanza del Monte Amiata e una brezza continua che contribuisce alla salubrità delle uve. I terreni sono a medio impasto, ricchi di scheletro, con presenza di limo, argilla e sabbia. Paolo Salviucci si autodefinisce un artigiano del vino, a sottolineare l'importanza della cura manuale dei suoi 3 ettari di vigna e dei processi di cantina, oltre al forte legame con ciascuna delle sue etichette, che riflettono, ognuna a suo modo, la sua forte e autentica personalità.

Case Sparse Campotondo, 7 - 53023 Campiglia d'Orcia (SI)
T. 320 8591247 | M. info@cantinacampotondo.it
www.cantinacampotondo.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 3 | **Bottiglie:** 11.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Elena Salviucci
Cond. enologica: Paolo Salviucci
Cond. agronomica: Paolo Salviucci
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



ORCIA SANGIOVESE IL TOCCO DI CAMPOTONDO RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Colorino 10%
Alc. 15% | € 26 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino che vira al granato. Ammalia con frutta nera matura, ciliegia, viola appassita, eucalipto, resina di pino e menta, arricchiti da legno di sandalo e cacao. Ingresso deciso e vibrante, i nobili tannini e l'ottima freschezza ci conducono a un'estensione dai ritorni di angostura e ginger. Carré d'agnello al timo e lardo di colonnata.



ORCIA BANDITONE DI CAMPOTONDO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Colorino 5%, Merlot 5%
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Pluma di maialino Bellota con cipolle caramellate.



ORCIA MEZZODÌ DI CAMPOTONDO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi
Gnocchi al ragu.



TAVOLETO DI CAMPOTONDO 2021

Bianco Igt - Chardonnay 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Brie de Meaux.



BOLGHERI SUPERIORE ARNIONE
2015 | 2017



BOLGHERI ROSSO ADEO
2015 | 2016 | 2018



ORCIA SANGIOVESE
IL TOCCO DI CAMPOTONDO
RISERVA
2015 | 2017



ORCIA BANDITONE
DI CAMPOTONDO
2015 | 2018



Canalicchio di Sopra (1962)

La famiglia Ripaccioli gestisce, accudisce e valorizza un variegato insieme di parcelle situate nel versante nord di Montalcino: quello dei Canalicchi (sono più di uno) e di Montosoli. I suoli variano da argillosi, ricchi di calcio, che apportano sapore e spessore al palato, a ciottolosi e limosi, che aumentano la freschezza e il potenziale evolutivo. Sparsi troviamo lenti di sabbia ad aggiungere finezza. Le maturazioni, mediamente ritardate dal clima più fresco, chiudono il cerchio di vini definibili come rappresentativi e completi.

Località Casaccia, 73 - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 848316 | M. info@canalicchiodisopra.com
www.canalicchiodisopra.com

Viticultura: In conversione al biologico
Ettari: 19,1 | **Bottiglie:** 75.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Francesco, Marco e Simonetta Ripaccioli
Cond. enologica: Maurizio Castelli, Marco Ripaccioli, Luca Felicioni
Cond. agronomica: Massimo Achilli, Marco Ripaccioli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 135 | Bt. 4.133 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Rubino tendente al granato, apertura olfattiva sussurrata di ginepro e cuoio che prende ampiezza e nitore su arancia, scorze, timo e fogliame. Impianto gustativo sostanzioso dotato di tannini compatti e ben integrati. La trama si distende ricca di contrasto e potenza ma senza mancare di misura. Lunghissimo. Fagiano arrosto.



BRUNELLO DI MONTALCINO LA CASACCIA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 115 | Bt. 4.133 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Beccacce allo spiedo.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 60 | Bt. 39.989 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Lepre in salmi.



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 33.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 11 mesi
Insalatina di porcini e scaglie di formaggio.



**BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA**
2010 | 2015



BRUNELLO DI MONTALCINO
2012 | 2013



Canneto (1987)

L'anfiteatro naturale, di grande impatto e bellezza, che dal Tempio di San Biagio guarda verso nord-ovest la Valdichiana, proprio sotto la collina di Montepulciano, è l'idilliaco panorama in cui si estendono le vigne di Canneto. Quest'azienda si conferma una realtà dinamica e attenta, capace di garantire un profilo qualitativo elevato di tutti i suoi prodotti. La 2018 è stata una buona annata, con un clima ideale mai estremo, che ha consentito di portare in cantina uve dalla perfetta maturazione. Il Nobile Riserva gode di tutto questo, pieno di profumi, gustoso e dal tannino di ottima fattura.

Via dei Canneti, 14 - Località Canneto - 53045 Montepulciano (SI)
T. 0578 757737 | M. cantina@canneto.com
www.canneto.com

Viticultura: Biologica
Ettari: 31 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Canneto
Cond. enologica: Mauro Monicchi
Cond. agronomica: Ottorino De Angelis
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Cabernet sauvignon 3%, Merlot 2%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
Granato in forma. Debutto elegante di durone di Vignola, cassis in confettura, pot-pourri di fiori rossi, seguono ricordi di macis, chiodi di garofano, cannella, arancia sanguinella. Succoso e dinamico, fresco e con il tannino fitto e ben integrato. Persistenze d'agrumi. Pappardelle al ragù di cinghiale.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO CASINA DI DORO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
Tacchinella ripiena su letto di patate.



FILIPPONE 2018

Rosso Igt - Sangiovese 40%, Cabernet sauvignon 25%, Merlot 25%, Petit verdot 10%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
Costata di manzo alla griglia.



**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
CASINA DI DORO**
2016



**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
RISERVA**
2017



Capanna (1957)

L'unicità del microclima, unita alle vantaggiose caratteristiche dei terreni, ha permesso di ottenere vini freschi anche nelle ultime annate risultate particolarmente torride; un esempio lo abbiamo nel Brunello Nicco 2017, che possiede la freschezza delle annate migliori. Emoziona il Moscadello di Montalcino V.T. 2020 per la sua complessità gustativa, rara in questo genere di vino. Vendemmia meticolosa e rigorosamente manuale e un'attenta selezione sono gli ingredienti che hanno esaltato il Brunello di Montalcino Riserva 2016 perfetto interprete del territorio ilcinese.

Località Capanna, 333 - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 848298 | M. info@capannamontalcino.com
www.capannamontalcino.com

Viticultura: Biologica

Ettari: 25 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Famiglia Cencioni

Cond. enologica: Paolo Vagaggini, Patrizio Cencioni, Amedeo Cencioni

Cond. agronomica: Donato Bagnulo

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 15% | € 85 | Bt. 14.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 44 mesi
Carminio sgargiante. Fragranze tipiche di marasca in confettura, fiori essiccati, cuoio e tocchi di caffè che si uniscono a liquirizia, guizzi di vaniglia e spezie dolci. Gusto deciso e caldo equilibrato da un tannino suadente. Chiude con echi balsamici e freschezza agrumata. Grigliata di carne con salsa barbecue.



MOSCADELLO DI MONTALCINO VENDEMMIA TARDIVA 2020

Bianco Doc Passito - Moscato bianco 100%

Alc. 14,5% | € 25 (0,5) | Bt. 1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Blu di capra.



BRUNELLO DI MONTALCINO NICCO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 15% | € 85 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
Pecorino di Pienza.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 15% | € 42 | Bt. 35.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
Involtini di vitello lardellati.



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 21 | Bt. 25.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Risotto con piselli e ricotta affumicata.



MOSCADELLO DI MONTALCINO 2020

Bianco Doc Dolce - Moscato bianco 100%

Alc. 9,5% | € 10 | Bt. 3.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Tarte Tatin di mele.



BRUNELLO DI MONTALCINO
2009 | 2012



BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA
2013 | 2015



Capezzana (804)

Tenuta di Capezzana è un'eccellenza del territorio toscano, situata in una delle zone più belle di Carmignano. La loro storia ci accompagna e ci affascina visitando l'antica abitazione e la cantina dove da sempre si forgiano vini eccellenti, d'innata territorialità e superba qualità. Il Villa di Capezzana assaggiato dieci anni dopo la sua messa in commercio ha confermato ancora una volta di non temere la sfida del tempo, rivelandosi una fantastica interpretazione della vendemmia 2012. Non deludono le aspettative il Vin Santo, nettare pregiato, né il Ghiaie della Furba, energico e profondo.

Via Capezzana, 100 - Seano - 59015 Carmignano (PO)
T. 055 8706005 | M. capezzana@capezzana.it
www.capezzana.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 78 | **Bottiglie:** 350.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Famiglia Contini Bonacossi

Cond. enologica: Benedetta Contini Bonacossi, Franco Bernabei

Cond. agronomica: Andrea Beconcini, Gaddo Contini Bonacossi

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



GHIAIE DELLA FURBA 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 40%, Syrah 35%, Merlot 25%

Alc. 15% | € 44 | Bt. 6.567 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Luminoso manto rubino. All'olfatto profumi di mora, ribes, caramella di mirtillo e grafite cedono il passo a rosa, cioccolato, caffè e ancora eucalipto. Al sorso è avvolgente e vigoroso, il tannino signorile in evoluzione è perfettamente supportato dall'energica freschezza e dal calore, in un finale di pepe e agrume. Faraona arrosto con salsa di frutti di bosco.



VIN SANTO DI CARMIGNANO RISERVA 2014

Bianco Doc Passito - Trebbiano 90%, altre varietà 10%

Alc. 13,5% | € 55 (0,375) | Bt. 2.960 | Ferm. Legno | Mat. Legno 84 mesi
Ambra lucente. Profumi sinuosi di caramella di orzo, fichi, dattero, albicocca disidratata, mallo di noce, sesamo tostato, caramello e miele di zagara. Al gusto l'acidità apporta vigore e piacevolezza avvolta da una dolcezza evidente ma mai stucchevole in una persistenza lunghissima di zenzero candito. Sachertorte.



CARMIGNANO VILLA DI CAPEZZANA 2012

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Cabernet sauvignon 20%

Alc. 15% | € 42 | Bt. 2.400 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Arista di maiale con salsa di prugne.



TREBBIANO 2020

Bianco Igt - Trebbiano 100%

Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 7.825 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Tacchinella ripiena su letto di patate.



BARCO REALE DI CARMIGNANO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 75%, Cabernet sauvignon 15%,

Cabernet franc 5%, Canaiolo 5%

Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 160.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
Rigatoni al ragù bianco di carne.



VIN SANTO DI CARMIGNANO
RISERVA
2007 | 2011 | 2013



CARMIGNANO
VILLA DI CAPEZZANA SELEZIONE
2007 | 2009

Marco Capitoni (1993)

La vista del Monte Amiata fa da cornice alle vigne di Marco Capitori, vigneron autentico e sincero, impegnato insieme alla moglie e al figlio nella conduzione dell'azienda. Pongono una grande attenzione alle peculiarità del terreno ricco di sabbia, argilla e conchiglie fossili, applicando specifiche lavorazioni e trattamenti fogliari. Il loro sangiovese fermenta in anfore di terracotta per poi maturare in botti di grande dimensione e divenire pura espressione di una territorialità ben definita, egregiamente espressa in tutti i suoi vini.

Podere Sedime, 63 - 53026 Pienza (SI)
T. 338 8981597 | M. info@capitoni.eu
www.capitoni.eu

Viticultura: Biologica
Ettari: 7 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Capitoni
Cond. enologica: Marco Nasca, Dania Conciarelli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



ORCIA CAPITONI RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Merlot 10%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
Profilo rubino lucente. Caleidoscopio odoroso che regala fragranze di mora, lampone e mirtillo in confettura, rosa, santoreggia, legno di sandalo, chinotto e boero. La struttura è volumica e saporita, conquista per la perfetta sinergia delle componenti che accompagna a un congedo sapido dai ricordi di kumquat. Spezzatino di manzo.



FRASI 2019

Rosso Igt - Sangiovese 90%, Canaiolo 8%, Colorino 2%
Alc. 14,5% | € 25 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Filetto di capriolo ai mirtilli.



ORCIA SANGIOVESE TROCCOLONE 2021

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 2.500 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 7 mesi
Grigliata di carne bianca e verdure.



ORCIA CAPITONI RISERVA
2017



ORCIA SANGIOVESE TROCCOLONE
2019 | 2020

Carpineto (1967)

Consolidata azienda del panorama toscano e internazionale prosegue, grazie alle nuove generazioni Sacchet e Zaccheo, il percorso iniziato negli anni '60 dal Chianti Classico per poi espandersi anche a Montepulciano, in Maremma e soprattutto a Montalcino. La conduzione agronomica ecosostenibile e di precisione è alla ricerca costante della perfetta qualità delle uve in ogni denominazione. Premiano con merito quest'anno l'areale ilcinese, con il Brunello d'annata e la Riserva 2016; non sfigura per la sua ottima bevibilità il Rosso di Montalcino 2020.

Località Dudda, 17/B - 50022 Greve in Chianti (FI)
T. 055 8549062 | M. info@carpineto.com
www.carpineto.com

Viticultura: Convenzionale ed ecosostenibile
Ettari: 216 | **Bottiglie:** 3.200.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglie Sacchet e Zaccheo
Cond. enologica: Caterina Sacchet, Gabriele Ianetti
Cond. agronomica: Mauro Micheli, Tommaso Masi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 42 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Lucente carminio screziato di granato, emana varietà di ciliegia, arancia sanguinella, ribes, prugna, rosa e viola appassite. Balsamicità d'eucalipto e menta con sentori di sottobosco, vaniglia e tabacco, risolvono in freschezza ed eleganza. Tannini setosi in equilibrio con la maturità. Civet di capriolo ai funghi.



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 79 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 42 mesi
Coq au vin alla borgognona.



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Pappardelle al ragù di cinghiale.



CABERNET SAUVIGNON FARNITO 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 160.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Minestrone con ortaggi invernali.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 70%, Canaiolo 30%
Alc. 13,5% | € 24 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Pernici farcite.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO VIGNETO POGGIO SANT'ENRICO 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 50 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Fagiano arrosto.



CABERNET SAUVIGNON FARNITO
2013 | 2016



**BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA**
2015



Casa Emma (1969)

Il territorio in cui è inserita Casa Emma è un anfiteatro naturale con un microclima particolarmente asciutto, che si differenzia rispetto alle altre sottozone del Chianti Classico, in quanto la maggior parte delle perturbazioni da nord non oltrepassano il Colle di Pietracupa, mentre quelle provenienti da Mezzogiorno non riescono a risalire oltre la piana di Poggibonsi. Il luogo particolarmente vocato entra in sinergia con le pratiche della famiglia Bucalossi, volte al totale rispetto della natura circostante, avendo implementato ormai da tempo una viticoltura biologica e biodinamica.

SP di Castellina in Chianti, 3 - 50021 Barberino Tavarnelle (FI)
T. 055 8072239 | M. info@casaeemma.com
www.casaemma.com

Viticultura: Biologica certificata e biodinamica
Ettari: 35 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Fiorella Lepri
Cond. enologica: Marco Salvadori
Cond. agronomica: Marco Salvadori
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO VIGNALPARCO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 16.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
Mat. Legno 24 mesi e Cemento 24 mesi
Rubino luminoso e di media trasparenza. Intriganti suggestioni di mora di gelso in gelatina, petali di rosa tea e viola sono valorizzate da chiodi di garofano, anice e cioccolato. Bocca succosa e saporita, sviluppo di classe con progressione tannica esemplare. Finale piacevolmente agrumato. Capriolo ai porcini.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 50 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
Costine d'agnello in crosta di noci.



CHIANTI CLASSICO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Malvasia nera 5%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 12 mesi
Ravioli di magro con funghi chiodini.



L'ORIOLO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Malvasia nera 20%
Alc. 14,5% | € 50 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
Mat. Legno 12 mesi e Cemento 12 mesi
Risotto con le quaglie.



SOLOIO 2019

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 14,5% | € 50 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE
2017



CHIANTI CLASSICO
2018 | 2019



Casa Lucii (1948)

A fine '700 gli avi degli attuali proprietari allevavano i vigneti col sistema ad alberata. Nel primo dopoguerra inizia la storia recente di quest'azienda nel comune di San Gimignano, detenuta dal 1948 dalla famiglia Lucii e che a partire dal 2000, ha impostato la produzione secondo i dettami dell'agricoltura biologica e l'ecosostenibilità applicata al vino e all'olio. All'esordio in Guida, ci ha colpito la destrezza nell'interpretazione del vitigno vernaccia insieme alla sofisticata complessità nel calice riscontrata nella Riserva Mareterra 2017.

Località S. Maria a Villa Castelli, 49/C - 53037 San Gimignano (SI)
T. 0577 950199 | M. info@casalucii.it
www.casalucii.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 80 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Lorenzo, Luca e Marta Lucii
Cond. enologica: Paolo Caciorgna
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO MARETERRA RISERVA 2017

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100%
Alc. 13,5% | € 50 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Paglierino lucente. Emana bellezza di bergamotto, macis e mandorla tostata, che si articolano con curry, timo ed elicriso. Gusto succulento al caramello salato, con la freschezza dell'agrumo che imperversa fino alla chiusura incorruciata da pennellate di nespola e salicornia. Risotto ai finferli.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO CASA LUCII 2021

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 20.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 3 mesi
Pizza con bufala e pomodorini.



ARTURO 2016

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 60 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Cinghiale in umido.



CHIANTI SENARUM 1776 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Fegato alla veneziana.



VIN SANTO DEL CHIANTI CURATO 2013

Bianco Doc - Trebbiano 50%, Verdea 50%
Alc. 15% | € 50 (0,5l) | Bt. 1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi
Pasticceria secca.



SPICCHIO 2021

Rosato Igt - Cilieggiolo 50%, Pinot nero 50%
Alc. 13% | € 22 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Salame di cinta senese.



Casadei

(1996)

Il Filare 18 di Casadei sta diventando anno dopo anno uno dei pilastri della Toscana del vino. In questo angolo fatato della regione il Cabernet Franc ha trovato una magica sinergia tra terroir e pratiche biodinamiche, fortemente volute dalla proprietà, per esprimere al meglio il suo potenziale. Il millesimo 2020 lo riconferma sul gradino più alto del podio aziendale, seguito a breve distanza dal Filare 41, un petit verdot in purezza dalla spiccata personalità, incisivo e minerale al sorso. Il Sogno Mediterraneo, prodotto in prevalenza da syrah, risulta invece concentrato e gastronomico.

Località San Rocco - 57028 Suvereto (LI)
T. 366 6508938 | M. info@tenutacasadei.it
www.tenutacasadei.it

Viticultura: Biologica, biologica certificata e biodinamica
Ettari: 13 | **Bottiglie:** 130.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Stefano Casadei e Fred Cline
Cond. enologica: Stefano Casadei
Cond. agronomica: Matteo Montagnani
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



FILARE 18 2020

Rosso Igt - Cabernet franc 100%
Alc. 14% | € 48 | Bt. 8.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Legno 20 mesi e Cemento 2 mesi
Rubino vivido e lucente. Raffinati effluvi di prugna, mora e ribes, seguiti da cenni di crème de cassis, peonia, tabacco dolce, arricchiti da note di chiodi di garofano, cacao e tamarindo. Sorso saporito, succoso e avvolgente, dall'epilogo estremamente fresco. Il tannino è da manuale, dona volume, esprimendo longevità. Piccione ai porcini e tartufo nero.



FILARE 41 2020

Rosso Igt - Petit verdot 100%
Alc. 14% | € 44 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi e Cemento 2 mesi
Capiolo in salmi con polenta di grano saraceno.



SYRAH SOGNO MEDITERRANEO 2020

Rosso Igt - Syrah 85%, Grenache 8%, Mourvedre 7%
Alc. 14% | € 19 | Bt. 18.000 | Ferm. Cemento e Terracotta
Mat. Legno 12 mesi e Cemento 3 mesi
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



ARMONIA 2021

Rosso Igt - Syrah 50%, altre varietà 50%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 36.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Pappardelle con sugo di lepre.



INCANTO MEDITERRANEO 2021

Bianco Igt - Sauvignon 50%, Sémillon 50%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Filetti di sogliola con salsa di asparagi.



FILARE 18
2017 | 2018 | 2019



FILARE 41
2017 | 2018 | 2019



Casagrande della Quercia

(1962)

Lucrezia Calagna e suo marito Andrea Mecacci conducono con passione questo piccolo gioiello del Chianti Classico. Ogni processo, dalla raccolta rigorosamente manuale delle uve all'imbottigliamento è seguito in maniera meticolosa. Da sempre dedicati al sangiovese, dopo un'attenta analisi pedoclimatica di uno specifico fazzoletto di terra, decidono di impiantare cabernet sauvignon e petit verdot. Il risultato è la prima annata di Vis et Amor 2016 presentata in Guida. Tradizione e territorialità sono espresse in entrambe le versioni del Chianti Classico.

Strada Comunale delle Masse, 63/1 - Loc. Quattrovie - 53011 Castellina in Chianti (SI)
T. 347 8639533 | M. agricasagrande@gmail.com
www.agricasagrande.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 9 | **Bottiglie:** 4.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Lucrezia Calagna
Cond. enologica: Lucrezia Calagna
Cond. agronomica: Andrea Mecacci
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CHIANTI CLASSICO LUCRETIA RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 21 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Manto rubino. Subito sensazioni terrose e di sottobosco a cui seguono accenni di arancia sanguinella, confettura di susine, foglia di tabacco, menta piperita e chiodi di garofano. Al palato una decisa sapidità bilancia le componenti morbide insieme al tannino vellutato. Straccetti di vitello al rosmarino.



VIS ET AMOR 2016

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Petit verdot 50%
Alc. 15% | € 26 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
Braciola di cervo con salsa di ribes.



CHIANTI CLASSICO QUERCUS 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 13 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Gnocchi al ragù.



FENIX 2021

Rosato Igt - Sangiovese 100%
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Involtni di melanzana con scamorza.



CHIANTI CLASSICO LUCRETIA
RISERVA
2013



CHIANTI CLASSICO QUERCUS
2012



Casale di Falchini (1964)

Possiamo considerare Riccardo Falchini uno dei pionieri della stagione di rinascita di San Gimignano all'insegna della qualità. Fu infatti tra i primi a investire nel '68 in un vigneto specializzato e meno di un decennio più tardi a rinnovare completamente la cantina, implementando il controllo termico per la vinificazione a basse temperature. Attualmente sono alle redini dell'azienda i figli Michael e Christopher che nel solco del suo lavoro proseguono il percorso di crescita. Nel corso del 2022 sono entrati in produzione i 4 ha di vigneto reimpiantati a vernaccia 2 anni prima.

Via di Casale, 40 - 53037 San Gimignano (SI)
T. 0577 941305 | M. info@falchini.com
www.falchini.com

Viticultura: Lotta Integrata

Ettari: 35 | **Bottiglie:** 230.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Riccardo Michael e Christopher Mario Falchini

Cond. enologica: Elisabetta Barbieri

Cond. agronomica: Elisabetta Barbieri

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** No



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO VIGNA A SOLATÒ 2021

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 66.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Paglierino con riverberi verdolini. Attacco iodato e tropicale di litchi, a seguire stille dolci di confetto, tiglio, lemongrass e susina goccia d'oro. Lievi cenni di idrocarburo a completare il bouquet. Sorso tipico, con ingresso acido e sapido, decisamente lungo con ritorni di fiori di montagna e maggiorana. Tonnarelli cacio e pepe.



CASTEL SELVA 2018

Bianco Igt - Chardonnay 100%
Alc. 14% | € 27 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
San Pietro alla siciliana con dadolata di patate.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO AB VINEA DONI 2019

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 95%, Chardonnay 5%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 6.666 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 4 mesi
Risotto alla milanese.



VIN SANTO DEL CHIANTI PODERE CASALE I° 2013

Bianco Doc Passito - Malvasia bianca 50%, Trebbiano 50%
Alc. 16% | € 22 (0,375l) | Bt. 2.700 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio e Legno 60 mesi
Tarte Tatin di mele.



Casanova della Spinetta (2001)

Grazie alla conduzione biologica, alle basse rese in vigna e all'utilizzo di soli vitigni autoctoni, esaltando soprattutto le caratteristiche clonali e le capacità evolutive del sangiovese, i vini prodotti riescono a essere in sintonia con il terroir. Questo è l'obiettivo principale che l'azienda del "Rinoceronte" riesce a raggiungere ogni anno. Compito ottimamente assolto dai due cru aziendali: il Sassontino e il Sezzana 2009 in uscita quest'anno, figli solo delle migliori annate e caratterizzati entrambi da una lunghissima evoluzione in bottiglia.

Strada Provinciale Terriccioliese - Località Casanova - 56030 Terricciola (PI)
T. 0587 690508 | M. info@la-spinetta.com
www.la-spinetta.com

Viticultura: Biologica

Ettari: 70 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Giorgio, Bruno e Giancarlo Rivetti

Cond. enologica: Mirko Bessi, Giorgio Rivetti, Andrea Rivetti

Cond. agronomica: Claudio Antonelli

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



SEZZANA 2009

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 65 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Carminio luminoso. Grande complessità olfattiva, mora in confettura, viola appassita e cannella in evidenza, poi memorie di cuoio, liquirizia, cioccolato, resina di pino e soffi balsamici di menta. Sorso suntuoso, rotondo ed equilibrato con tannini energici ma dosati, bel finale fruttato. Manzo brasato con funghi.



SASSONTINO 2009

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 65 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



IL NERO DI CASANOVA 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Risotto con salsiccia e Taleggio.



IL GENTILE DI CASANOVA 2018

Rosso Igt - Prugnolo gentile 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Petto d'anatra alle prugne.



IL COLORINO DI CASANOVA 2018

Rosso Igt - Colorino 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Pappardelle al ragu di cervo.



CHIANTI RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Involtini di vitello lardellati.

CAMPORA
2012

MORA DI SELVA
2014 | 2016

IL NERO DI CASANOVA
2016

IL COLORINO DI CASANOVA
2016 | 2017



Casiano (2015)

Già pioniera nella Valpolicella, la Famiglia Tommasi ha portato visione ed expertise in varie regioni, tra cui la Toscana, con la Tenuta di Caseo in Maremma e Podere Casiano a Montalcino. Quest'ultimo occupa una terrazza naturale situata sul versante sud est, a quasi 500 metri di altitudine, di fronte a Sant'Angelo in Colle e all'abbazia di Sant'Antimo, esposta all'influsso benefico delle brezze mediterranee, su un suolo variegato di galestro, arenarie, marne e tufo di origine vulcanica. La prima esperienza in Guida narra di un Brunello Riserva 2016 davvero ben eseguito, a un soffio dal top.

Località Casiano, 52 - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 7701266 | M. info@casiano.it
www.casiano.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 22 | **Bottiglie:** 165.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Tommasi
Cond. enologica: Emiliano Falsini, Giancarlo Tommasi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO COLOMBIAIOLO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 75 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi
Nuance granato a impreziosire il rubino. Naso leggiadro, confettura di amarene, melagrana, felce, fiori rossi appassiti, chiodi di garofano, tabacco corajo e incenso. Corpo costellato da tannini fruttati, che si snodano su richiami di angostura. L'alcol amalgama il gusto fino all'epilogo nitido e persistente. Prosciutto di San Daniele.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 35 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Capriolo in salmi con polenta di grano saraceno.



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 65.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
Crespelle con funghi e Asiago.



**BRUNELLO DI MONTALCINO
COLOMBIAIOLO RISERVA
2011**



**BRUNELLO DI MONTALCINO
2012**



Castellare di Castellina (1979)

Castellare di Castellina ha costruito in questi anni uno dei più concreti e continuativi contributi alla reputazione e all'identità di questo spicchio di Chianti Classico. La sua produzione è sempre accurata e di altissimo livello tanto da far pensare che certi premi arrivino in automatico; ed ecco la sorpresa perché in questa edizione un inaspettato Coloniale 2018 a base cabernet sauvignon fa rimanere senza fiato e sbaraglia tutti. Non da meno i Sodì di S. Nicolò 2018 perfetto in questo millesimo.

Strada Provinciale di Castagnoli - Località Caselle - 53011 Castellina in Chianti (SI)
T. 0577 742903 | M. info@castellare.it
www.castellare.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Paolo Panerai
Cond. enologica: Alessandro Cellai
Cond. agronomica: Alessandro Cellai
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CONIALE 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 14% | € 55 | Bt. 2.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rubino impenetrabile. Quadro olfattivo nitido incentrato su torrefazione e frutti di bosco gelée, sandalo e grafite. Il tocco al palato è setoso, generoso nella spinta. I tannini di pregevole fattura e il carezzevole calore si dipanano armonici. Chiude su teneri ricordi di cenere e pepe. Terrina di lepre con salsa di prugne.



I SODI DI S. NICCOLÒ 2018

Rosso Igt - Sangiovese 85%, Malvasia nera 15%
Alc. 14% | € 75 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Lucente rubino impenetrabile. Registro olfattivo ben armonizzato di ribes e more in confettura, rimandi balsamici, tocchi di brace e ginepro. Sorso vigoroso marcato da tannini di grana serrata, calore corroborante e vitale freschezza. Millesimo ben interpretato che chiude con allungo notevole e fine su arancia e mirto. Capriolo ai porcini.



CHIANTI CLASSICO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 5%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 7 mesi
Formaggio di fossa di Sogliano.



VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO S. NICCOLÒ 2016

Bianco Doc Passito - Malvasia bianca 60%, Trebbiano toscano 40%
Alc. 15% | € 28 (0,375l) | Bt. 1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 60 mesi
Zuppa inglese.



POGGIO AI MERLI 2020

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 14% | € 65 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Tartare di manzo.



CHIANTI CLASSICO RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 5%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
Fettuccine al ragù d'agnello.



**I SODI DI S. NICCOLÒ
2016**



**POGGIO AI MERLI
2019**



Castellinuzza (1570)

Sin dal sedicesimo secolo la famiglia Cinuzzi si fa portabandiera del terroir di Lamole. Con l'impianto del nuovo vigneto Solatio di un ettaro a 550 metri s.l.m., Castellinuzza resta la più piccola realtà della famosa collina di arenaria, fedele alla produzione di Chianti Classico con l'apporto dei vitigni autoctoni. Qui anche nella torrida annata 2017, il sangiovese ha beneficiato di grandi escursioni termiche e continua ventilazione, permettendo alla Gran Selezione in assaggio di presentare quei toni di eleganza ed espressione floreale tipici di questo territorio.

Via Petriolo, 14 - Località Lamole - 50022 Greve in Chianti (FI)
T. 055 8549046 | M. info@chianticlassicocastellinuzza.it
www.chianticlassicocastellinuzza.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 2,5 | **Bottiglie:** 15.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Cinuzzi
Cond. enologica: Vittorio Fiore
Cond. agronomica: Roberto Rappuoli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2017

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 3%, Malvasia nera 2%
Alc. 13,5% | € 35 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Manto rubino rilucente. Emerge al naso un floreale di lavanda e viola appassita, che apre a fragranze di amarena e prugna, inserti di noce moscata e liquirizia e ritorni balsamici di sandalo e chinotto. Il sorso bilancia dinamica freschezza, struttura tannica avvolgente e una sapida chiusura. Controfiletto di bue alla brace.



CHIANTI CLASSICO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 3%, Malvasia nera 2%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Nodini di cinta senese lardellati al forno.



CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 3%, Malvasia nera 2%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Pappardelle con sugo di capriolo.



CHIANTI CLASSICO RISERVA
2016



CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE
2015



Castello dei Rampolla (1965)

Luca e Maurizia oltre a condurre mirabilmente l'azienda rappresentano un segno tangibile e uno stile autentico di fare agricoltura e vivere in quel di Panzano, favoloso borgo d'altri tempi. Dal 1965 sono precursori di un approccio sostenibile in campagna che unito a un gusto raffinato e schietto dà origine a vini capaci di emozionare ogni volta. Per quest'edizione un D'Alceo e un Sammarco 2018 di mirabile fattura che, sebbene in divenire, stupiscono per l'impressionante tenuta a "bottiglia aperta".

Via Case Sparse, 22 - Panzano - 50022 Greve in Chianti (FI)
T. 055 852533 | M. info@castellodeirampolla.it
www.castellodeirampolla.it

Viticultura: Biodinamica
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Luca e Maurizia di Napoli Rampolla
Cond. enologica: Luca di Napoli Rampolla
Cond. agronomica: Luca di Napoli Rampolla
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



D'ALCEO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 85%, Petit verdot 15%
Alc. 14% | € 110 | Bt. 11.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 16 mesi
Rubino con nuance porpora vivace. Naso di susina rossa e ciliegia matura poi in progressione china, viola, note ferrose e cenni fumé. In bocca è succoso, slanciato, flessuoso con tannini giovani ma dal tocco finissimo. La freschezza è vibrante e i rimandi saporiti si aggiungono coerenti nell'allungo finale. Piccione ai porcini e tartufo nero.



SAMMARCO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 75%, Merlot 20%, Sangiovese 5%
Alc. 14% | € 50 | Bt. 16.700 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 16 mesi
Bigoli con l'anatra.



LIÙ 2020

Rosso Igt - Sangiovese 85%, Merlot 10%, Cabernet sauvignon 5%
Alc. 12,5% | € 50 | Bt. 6.700 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 9 mesi e Terracotta 9 mesi
Oca arrosto.



CHIANTI CLASSICO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Merlot 10%, Cabernet sauvignon 5%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 11.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 16 mesi
Zuppa di funghi.



D'ALCEO
2013 | 2015 | 2016



SAMMARCO
2017

Castello del Terriccio

(1921)

La storia di Castello del Terriccio, avamposto pisano per l'avvistamento delle navi saracene in epoca delle Repubbliche Marinare, è inscindibile da quella del territorio. Dal primo dopoguerra il castello appartiene ai Marchesi Serafini Ferri, e dagli anni Ottanta, grazie alla caparbieta del Cavalier Gian Annibale, è conosciuto e apprezzato nel mondo enoico. L'uscita di Lupicaia 2018 e Tassinia 2019 è rimandata di un anno per dare loro un ulteriore affinamento, ma non ne sentiamo la mancanza grazie all'ottimo risultato del Castello del Terriccio 2018.

Via Bagnoli, 16 - Località Terriccio - 56040 Castellina Marittima (PI)
T. 050 699709 | M. info@terriccio.it
www.terriccio.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 65 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Vittorio Plozzo di Rosignano Rossi di Medelana
Cond. enologica: Carlo Ferrini
Cond. agronomica: Emanuele Vergari
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

TTTT

CASTELLO DEL TERRICCIO 2018

Rosso Igt - Syrah 50%, Petit verdot 25%, altre varietà 25%
Alc. 14,5% | € 120 | Bt. 9.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino vivace. Lampone, sciroppo di mirtillo, ciliegia in confettura, viola, rosa, macchia mediterranea, erbe aromatiche ed eucalipto. Ingresso signorile e volumico, il ricordo di chinotto caratterizza tutto il persistente sviluppo gustativo, esaltato da freschezza e tannino di ottima fattura. Faraona al forno.

TTT

CON VENTO 2021

Bianco Igt - Viognier 60%, Sauvignon 40%
Alc. 12,5% | € 19 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Seppie ripiene su crema di ceci.

TTTT

LUPICAIA
2015 | 2016 | 2017

TTTT

CASTELLO DEL TERRICCIO
2009

Castello del Trebbio

(1968)

Il cuore dell'azienda è rappresentato dal Castello, risalente al XII secolo, appartenuto alla prestigiosa famiglia fiorentina dei Pazzi e posto in posizione dominante su uno spaccato del territorio del Chianti Rufina. Il progetto Le Anfore di Elena Casadei, che applica un'idea di enologia più semplice e naturale rispolverando il contenitore prediletto dai romani, è giunto ormai a maturità. Convincono infatti sia la versione in rosso, 100% sangiovese, che quella in bianco da trebbiano in purezza. Fedeli espressioni dei rispettivi territori di provenienza delle uve.

Via Santa Brigida, 9 - 50060 Pontassieve (FI)
T. 055 8304900 | M. info@castellodeltrebbio.eu
www.castellodeltrebbio.eu

Viticultura: Biologica, biologica certificata e biodinamica
Ettari: 55 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Baj Macario
Cond. agronomica: Stefano Casadei, Michele Tamponi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

TTTT

SANGIOVESE LE ANFORE 2020

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 26 | Bt. 4.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 12 mesi
Rubino luminoso e di media trasparenza. Al naso è caratterizzato da note fruttate di durone di Vignola, mora e ribes rosso, rosa tea, timo, caffè e cenni ferrosi a fare da sfondo. Ingresso in bocca succoso e tagliente, teso dalla freschezza. L'eleganza è espressa da tannini signorili. Ritorni di scorza di tamarindo. Agnolotti al sugo di carne.

TTTT

TREBBIANO LE ANFORE 2020

Bianco Igt - Trebbiano 100%
Alc. 14% | € 26 | Bt. 3.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 6 mesi
Pollo alle mandorle e curcuma.

TTTT

CHIANTI SUPERIORE VIGNETI TREBBIO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Canaiolo 8%, Cilieggiolo 7%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Spezzatino di manzo.

TTT

VIGNETI TREBBIO BRUT 2018

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 70%, Trebbiano 30%
Alc. 13% | € 23 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti
Alici panate e fritte.

TTTT

PAZZESCO
2016

TTTT

**CHIANTI RUFINA LASTRICATO
RISERVA**
2017



Castello di Albola

(1979)

Castello di Albola rappresenta da anni una realtà ben consolidata all'interno del territorio di Radda. Il centro aziendale è un vero e proprio conglomerato di edifici tutti ristrutturati con estrema attenzione. Si predilige il sangiovese in purezza nell'intento di far parlare il singolo vigneto. Notevoli entrambe le espressioni del Gran Selezione. Il Solatio traduce magistralmente una vigna di 20 anni con un terreno particolarmente ricco di roccia alberese, estremamente permeabile e poco fertile, mentre il Santa Caterina interpreta fedelmente terreni ricchi di galestro con scheletro ghiaioso.

Via Pian d'Albola, 31 - 53017 Radda in Chianti (SI)
T. 0577 738019 | M. info@albola.it
www.albola.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 125 | **Bottiglie:** 750.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Famiglia Zonin

Cond. enologica: Alessandro Gallo

Cond. agronomica: Andrea Dominutti

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE IL SOLATIO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 60 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Cremisi lucente con bordo granato. Emergono preziose stille di lampone maturo, glicine, petali di rosa, con arricchimenti di china, cannella e cenni di pirite. Al contempo ricco e agile, un vino dai tannini nobili e dal notevole allungo fruttato e saporito. Fagiano arrosto.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE SANTA CATERINA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 32 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



CHIANTI CLASSICO RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 13,5% | € 27 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Risotto con salsiccia e Taleggio.



CHIANTI CLASSICO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 400.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Costolette d'agnello alle erbe.



ACCIAIOLO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%

Alc. 13,5% | € 60 | Bt. 16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Capriolo con salsa di ribes rosso.



**CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE
SANTA CATERINA**

2017



CHIANTI CLASSICO RISERVA
2014 | 2017 | 2018



Castello di Ama

(1976)

Castello di Ama ha, fra i molti meriti guadagnati a suon di grandi bottiglie, quello di aver spinto di diversi gradini più in alto la percezione qualitativa che il pubblico aveva del Chianti Classico negli anni '80. Coraggio e competenza hanno portato oltre che alla creazione di alcuni dei vini simbolo della regione a una definizione della fisionomia stilistica e del potenziale dell'areale di Gaiole. Batteria ridotta quest'anno, rispetto agli anni passati, ma con un cru di tutto rispetto: Chianti Classico Gran Selezione 2018 al top.

Località Ama - Lecchi in Chianti - 53013 Gaiole in Chianti (SI)
T. 0577 746031 | M. info@castellodiama.com
www.castellodiama.com

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 75 | **Bottiglie:** 320.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Famiglie Carini, Sebastì e Tradico

Cond. enologica: Paolo Porfiri, Marco Pallanti

Cond. agronomica: Marco Pallanti, Filippo Vigni

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE SAN LORENZO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Merlot 13%, Malvasia nera 7%

Alc. 13,5% | € 48 | Bt. 95.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Rubino compatto e vivace. Naso sgargiante e ben tratteggiato di mora, susina matura e carruba, poi humus e note di caffè. Timbrica gustativa decisa e vitale dove una caratteriale presa del tannino si affianca a un frutto ben estratto e a una infiltrante freschezza. Chiude teso e persistente su richiami di mora di rovo. Stufato di daino.



CHIANTI CLASSICO MONTEBUONI RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Merlot 5%

Alc. 13,5% | € 32 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Pecorino di Pienza.



CHIANTI CLASSICO AMA 2020

Rosso Docg - Sangiovese 96%, Merlot 4%

Alc. 13,5% | € 26 | Bt. 150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Rigatoni al ragù bianco di carne.



L'APPARITA
2014 | 2017 | 2018



**CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE SAN LORENZO**

2014



Castello di Farnetella

(1981)

Tra Siena e Montepulciano, l'areale di Sinalunga si è rivelato uno dei più vocati nella Docg Chianti dei Colli Senesi. Qui, nella zona delle "farnie", nel 1981 la famiglia Poggiali decise di estendere la sua esperienza viticola dopo aver acquisito Felsina a Castelnuovo Berardenga. E non solo sangiovese, il cui corredo fenotipico viene continuamente e accuratamente approfondito mediante microvinificazioni e selezioni massali, ma anche cabernet e merlot, che entrano frequentemente in uvaggio con il vitigno principe. Il miglior esempio è Poggio Granoni, a ottimi livelli anche con l'annata 2019.

Strada Siena Bettolle, km 37 - 53048 Sinalunga (SI)
T. 0577 355117 | M. info@felsina.it
www.farnetella.it; www.felsina.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 56 | **Bottiglie:** 197.800 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Poggiali
Cond. enologica: Franco Bernabei
Cond. agronomica: Alessandro Chellini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



POGGIO GRANONI 2019

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Cabernet sauvignon 10%, Merlot 10%, Syrah 10%
Alc. 13,5% | € 26 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rubino intenso e gagliardo. Profumi di confettura di amarene, prugna, petali di rosa appassiti, felce e cannella con nuance di ginepro. In bocca è protagonista la freschezza del frutto che si articola con la trama tannica garbata e conduce verso una chiosa saporita. Spezzatino di manzo.



CHIANTI COLLI SENESI 2020

Rosso Docg - Sangiovese 92%, Merlot 8%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 160.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Gnocchi al ragu.



Castello di Fonterutoli

(1435)

I vini di Fonterutoli esprimono carattere, trasportando nel bicchiere le intriganti differenze che sono la peculiarità di questo territorio. Siepi 2019 continua a distinguersi per eleganza e personalità unendo la chiave identitaria del sangiovese al merlot. La severissima selezione in vigna, il sapiente impiego del legno e del cemento garantiscono una straordinaria performance del progetto Gran Selezione partito nel 2017; quest'anno si mettono in evidenza Badiola e il Vicoregio 36 entrambi provenienti dalla proficua vendemmia 2019.

Via Ottone III di Sassonia, 5 - 53011 Castellina in Chianti (SI)
T. 0577 73571 | M. mazzei@mazzei.it
www.mazzei.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 110 | **Bottiglie:** 800.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Marchesi Mazzei
Cond. enologica: Gionata Pulignani
Cond. agronomica: Gionata Pulignani
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



SIEPI 2019

Rosso Igt - Merlot 50%, Sangiovese 50%
Alc. 14,5% | € 110 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rosso rubino dai riflessi granato vivaci. Spettro olfattivo complesso di frutta rossa e scura, iris, glicine e lavanda lasciano spazio a note di caffè tostato, liquirizia, china e chiodi di garofano. Progressione gustativa da fuori classe, in evidenza il tannino cesellato ed elegante, persistenza lunghissima. Piccione ai porcini e tartufo nero.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE BADIOLA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 55 | Bt. 7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
Quaglie alla cacciatora.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VICOREGIO 36 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 55 | Bt. 13.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Guancia di manzo in umido con polenta.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE CASTELLO DI FONTERUTOLI 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 45 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Montasio stravecchio.



POGGIO BADIOLA 2020

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Merlot 30%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 230.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 10 mesi
Risotto ai porcini.



CHIANTI CLASSICO SER LAPO RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Merlot 10%
Alc. 14% | € 19 | Bt. 250.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Ravioli di germano con foie gras.



POGGIO GRANONI
2016



LUCILLA
2017 | 2019



SIEPI
2013 | 2017 | 2018



CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE VICOREGIO 36
2017 | 2018





Castello di Gabbiano

(1460)

Il castello di Gabbiano è una dimora signorile situata nel comune di San Casciano in Val di Pesa, in provincia di Firenze. È un vero e proprio Castello di origine medievale che oggi è sede dell'omonima azienda vitivinicola di proprietà della Beringer Blass Wine Estates, una multinazionale con sede in Australia che commercializza vino in tutto il mondo. Da sempre i loro Chianti Classico hanno un'identità ben precisa, marcata dal territorio e da un microclima unico e quest'anno si confermano davvero eccellenti, figli della tradizione chiantigiana.

Via di Gabbiano, 22 - Mercatale - 50026 San Casciano Val di Pesa (FI)
T. 055 821053 | M. castellogabbiano@castellogabbiano.it
www.castellogabbiano.it

Viticultura: Convenzionale ed ecosostenibile
Ettari: 143 | **Bottiglie:** 1.000.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Treasury Wine Estate
Cond. enologica: Federico Cerelli
Cond. agronomica: Federico Cerelli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CHIANTI CLASSICO CAVALIERE D'ORO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Colorino 5%, Merlot 5%
Alc. 14% | € 11 | Bt. 350.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Rubino esuberante, al naso debutta coi fiori: rosa canina, glicine, iris e peonia poi una ciliegia carnosa, susina, marasca e un agrume scuro. In bocca è fresco e sapido con grande struttura e ottima beva. Tannino setoso. Finale lungo con richiami di frutta rossa e arancia sanguinella. Beccacce allo spiedo.



SANGIOVESE 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
Lasagnette al ragù di faraona e asparagi.



MERLOT 2018

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Civet di capriolo ai funghi.



COLORINO 2016

Rosso Igt - Colorino 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Pernici farcite.



ROSATO 2021

Rosato Igt - Merlot 50%, Sangiovese 50%
Alc. 12% | € 10 | Bt. 2.880
Crostini con burro e salmone.



CASTELLO DI GABBIANO
LE SELEZIONI CABERNET FRANC
2018



CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE
CAVALIERE D'ORO BELLEZZA
2016



Castello di Monsanto

(1962)

I vini di Castello di Monsanto sono un pezzo di storia del Chianti Classico, fatto di scelte coraggiose e visionarie, rivelatesi nel tempo azzeccate. Su tutte la valorizzazione del sangiovese, in virtù dell'analisi e della comprensione delle potenzialità di questo vitigno, considerato la vera ricchezza del territorio, e allevato su ben 56 ettari dei 72 totali vitati. Anche per i vini in quest'edizione della Guida l'interpretazione del vitigno ha prodotto risultati ragguardevoli, con grandi note di merito per il Chianti Classico Riserva 2019 e per la monumentale Gran Selezione Il Poggio 2017.

Via Monsanto, 8 - Località Monsanto - 50028 Barberino Tavarnelle (FI)
T. 055 8059000 | M. monsanto@castellodimonsanto.it
www.castellodimonsanto.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 72 | **Bottiglie:** 400.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Laura e Fabrizio Bianchi
Cond. enologica: Andrea Giovannini
Cond. agronomica: Andrea Giovannini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNA IL POGGIO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 3%, Colorino 2%
Alc. 14% | € 60 | Bt. 16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Carminio luminoso. Naso accattivante di ciliegie e mirtillo sotto spirito, ginepro, bacche di cipresso, pot pourri, ruggine, cacao e scatola di sigari. Sorso lungo e seducente di arancia rossa, la cui freschezza mitiga l'alcol ed è in eccellente armonia con la trama tannica perfettamente eseguita. Più che persistente. Petto di germano reale al balsamico.



CHIANTI CLASSICO RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 220.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Costolette di maiale alla brace.



FABRIZIO BIANCHI SANGIOVETO GROSSO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 60 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Lepre alla cacciatora.



CHIANTI CLASSICO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 55.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Ribollita.



CHIANTI CLASSICO GRAN
SELEZIONE IL POGGIO
2015 | 2016



CHIANTI CLASSICO RISERVA
2016 | 2017



Castello di Poppiano

(1199)

Il Castello di Poppiano rappresenta un riferimento dal ricco passato storico in quanto se ne ha memoria già dall'anno Mille, oggi è un'azienda moderna legata a solide produzioni. Le uve lavorate vengono tutte da vigne di proprietà e vanno a comporre una gamma articolata e affidabile in moltissimi mercati internazionali. L'area di Montespertoli ha un potenziale vitivinicolo ancora solo parzialmente esplorato che grazie a Poppiano viene valorizzato attraverso Tricorno 2019, un blend da uve internazionali e sangiovese e dall'Historia d'Italia 2019, inaspettata espressione di merlot in purezza.

Via Fezzana, 45/49 - Località Poppiano - 50025 Montespertoli (FI)
T. 055 82315 | M. info@conteguicciardini.it
www.conteguicciardini.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 194 | **Bottiglie:** 750.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Ferdinando Guicciardini
Cond. enologica: Giorgio Marone
Cond. agronomica: Paolo Bartalucci
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TRICORNO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 40%, Sangiovese 40%, Merlot 20%
Alc. 14,5% | € 49 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rubino compatto con filigrana granato. Generoso negli effluvi di prugna in gelatina, noce moscata, eucalipto e fiori essiccati, cenni di goudron e polvere di caffè. Impianto gustativo muscolare con tannini sostanziosi, tanto estratto e acidità garbata. Esteso nei sapori di liquirizia e purea di lampone. Brasato di lepre con riduzione di vino rosso.



LA HISTORIA DI ITALIA 2019

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 14,5% | € 39 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Spezzatino di manzo.



MORELLINO DI SCANSANO MANDORLAIA RISERVA 2020

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Alicante 10%, Cabernet 5%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
Terrina di lepre con salsa di prugne.



CHIANTI CLASSICO BELVEDERE CAMPOLI RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Fagiano arrosto.



SYRAH 2020

Rosso Igt - Syrah 100%
Alc. 14% | € 22 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Carré d'agnello al timo e lardo di colonnata.



CHIANTI CLASSICO BELVEDERE CAMPOLI 2020

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 19 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Tagliatelle al ragu.



LA HISTORIA DI ITALIA
2017



TRICORNO
2016 | 2018



Castello di Querceto

(1897)

Azienda storica del comprensorio di Greve in Chianti, Castello di Querceto fa parte dei trentatré fondatori del Consorzio del Gallo Nero. Presenta in effetti una nutrita batteria di etichette di Chianti Classico ma ha nelle proprie corde anche l'attitudine a spaziare fuori dai confini della denominazione. Infatti il sapiente utilizzo di cabernet sauvignon e merlot ha portato, nel tempo, alla creazione di alcuni Supertuscan piuttosto performanti. In particolare il Cignale dimostra, di anno in anno, di avere tutte le carte in regola per assurgere a etichetta iconica di questa tipologia di vini.

Via Alessandro François, 2 - 50022 Greve in Chianti (FI)
T. 055 85921 | M. querceto@castellodiquerceto.it
www.castellodiquerceto.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 60 | **Bottiglie:** 600.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Castello di Querceto
Cond. enologica: Giovanni Cappelli, Maurizio Alongi, Giovanni Ascione
Cond. agronomica: Giovanni Cappelli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CIGNALE 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 90%, Merlot 10%
Alc. 13,5% | € 50 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rubino profondo. Attacco odoroso di susina rossa, ribes nero, peperone grigliato e lavanda appassita, cui seguono orme di terriccio, champignon, pepe di Sichuan e tabacco. Sorso austero. Il corredo tannico è potente e integrato, in sinergia con la freschezza d'agrumo rosso che persiste nel setale. Tordi in salmi.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE LA CORTE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Guancia di vitello in umido.



IL QUERCIOLAIA 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 90%, Merlot 10%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Involtini di vitello lardellati.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE IL PICCHIO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Colorino 5%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Pappardelle al ragu di cinghiale.



IL SOLE 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 13,5% | € 45 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Montasio stravecchio.



CHIANTI CLASSICO RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 92%, altre varietà 8%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Bigoli con salsiccia.



CIGNALE
2015 | 2016 | 2017



CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE LA CORTE
2017



Castello di Radda (2003)

Castello di Radda, azienda molto attenta all'impatto ambientale e con alle spalle un grande progetto di recupero del territorio, che prevedeva anche la costruzione di una cantina di oltre 3500 metri quadrati in gran parte sotterranea, è socio fondatore dei Vignaioli di Radda, associazione dedicata alla valorizzazione e alla protezione della qualità dei vini prodotti in questa zona del Chianti Classico, ormai riconosciuta a livello mondiale. Buone impressioni dai campioni inviati per quest'edizione della Guida, con il Chianti Classico Gran Selezione 2016 Vigna il Corno che convince pienamente.

Località Il Becco, 101/A - 53017 Radda in Chianti (SI)
T. 0577 738992 | M. info@castellodiradda.com
www.castellodiradda.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 40 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Gussalli Beretta
Cond. enologica: Maurizio Castelli
Cond. agronomica: Marco Mascarello
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNA IL CORNO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 5.374 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 25 mesi
Rubino vivo e lucente. Al naso ciliegia e lampone in confettura, cuoio, piri, iris, viola e giacinto, poi chiodi di garofano, menta e tabacco del Kentucky. Bocca tesa e vibrante, tannino di buona fattura in evoluzione, freschezza viva e persistenza dai ritorni fruttati di agrume. Fiorentina alla brace.



VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO OCCHIO DI PERNICE 2016

Rosso Doc Passito - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%
Alc. 13% | € 55 (0,375l) | Bt. 767 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi
Salame al cioccolato.



GUSS 2016

Rosso Igt - Merlot 70%, Sangiovese 30%
Alc. 15,5% | € 50 | Bt. 5.235 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Carré di maiale alle prugne.



CHIANTI CLASSICO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%
Alc. 14,5% | € 17 | Bt. 47.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Gnocchi al ragù.



Castello di Volpaia (1966)

Castello di Volpaia ha attraversato da protagonista tutta l'evoluzione del Chianti Classico, dalla fine della mezzadria negli anni Sessanta, ad oggi. Il borgo del XII secolo è un mirabile esempio di conservazione del patrimonio unito alla modernità enologica. Con ingegno sensibile le cantine sono collocate sotto il castello e riescono a essere efficienti senza impattare in alcun modo con l'armonia del luogo. Dall'alto delle colline di Radda, patria delle versioni più vibranti dei vini del Chianti, Volpaia ci propone una gamma improntata a una riuscita ricerca di finezza.

Località Volpaia - 53017 Radda in Chianti (SI)
T. 0577 738066 | M. info@volpaia.com
www.volpaia.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 45 | **Bottiglie:** 220.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Giovanna Stianti
Cond. enologica: Riccardo Cotarella, Lorenzo Regoli
Cond. agronomica: Lorenzo Regoli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE COLTASSALA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Mammolo 5%
Alc. 14% | € 42 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino di media trasparenza. Esordio penetrante con iris macerato, cola e genziana, poi ciliegia sotto spirito, pelletteria e polvere di caffè. Sorso dal corroborante calore dove la freschezza agrumata si accompagna al grip tannico rendendo piacevole e lungo il finale, con cenni di arancia. Stufato di daino.



CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI VOLPAIA RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Merlot 10%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE IL PURO VIGNETO CASANOVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 80 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Tagliata al pepe verde.



BALIFICO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 65%, Cabernet sauvignon 35%
Alc. 14,5% | € 42 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Pappardelle con sugo di capriolo.



MAREMMA TOSCANA CABERNET SAUVIGNON PRELIUS 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 14% | € 40 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
Rotolo di coniglio con pomodorini ed erbe aromatiche.



VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 2016

Bianco Doc Passito - Trebbiano toscano 60%, Malvasia 40%
Alc. 15% | € 28 (0,375l) | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi
Strudel di mele.



CHIANTI CLASSICO RISERVA
2015 | 2016



VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO
OCCHIO DI PERNICE
2015



CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE COLTASSALA
2017



CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE IL PURO
VIGNETO CASANOVA
2011 | 2015



Castello La Leccia

(1920)

Castello La Leccia è un bellissimo borgo antico nel cuore del Chianti Classico, a Castellina. I vigneti sono adagiati in cinque diverse zone intorno al nucleo centrale della proprietà e affondano le loro radici su terreni argillosi e calcarei, ottimali per temperare un sangiovese ricco di complessità e struttura, dai lineamenti leggiadri. Caratteristiche perfettamente espresse nella Riserva tratteggiata dall'armonia gustativa di profumi e sapori, a sottolineare un'identità territoriale ben precisa.

Località La Leccia - 53011 Castellina in Chianti (SI)
T. 0577 743148 | M. info@castellolaleccia.com
www.castellolaleccia.com

Viticultura: Biologica

Ettari: 17 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Rolf Sonderegger

Cond. enologica: Simone Randelli, Paolo Salvi
Cond. agronomica: Simone Randelli, Ruggero Mazzilli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi e Cemento 6 mesi

Carminio luminoso. Fragranze di pirite, amarena, mora in confettura e pot-pourri di fiori rossi aprono la strada a ricordi di sottobosco, chiodi di garofano ed eucalipto. Silhouette di vigore, l'impetuosa freschezza si rivela in perfetta sinergia con il tannino. Chiosa di frutto e agrume. Faraona ripiena con salsa tartufata.



CHIANTI CLASSICO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 15 | Bt. 50.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 6 mesi e Cemento 6 mesi
Controfiletto di bue alla brace.



VIVAIO DEL CAVALIERE 2020

Rosso Igt - Sangiovese 75%, Malvasia nera 20%, Syrah 5%

Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 6 mesi
Tortellini in brodo.



CHIANTI CLASSICO RISERVA
2016



CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE BRUCIAGNA
2018



Castello Sonnino

(1830)

Dopo la scomparsa del barone Alessandro De Renzis Sonnino, per decenni inconfondibile immagine dell'azienda, sono i figli Leone e Virginia a continuare l'opera del padre, confermando Castello Sonnino come una realtà dinamica e versatile. Da sempre esempio di sostenibilità, con la fondazione del Castello Sonnino International Educational Center la tenuta è diventata luogo di studio per la salvaguardia dell'ambiente e del patrimonio culturale. Buone impressioni dal Chianti Montespertoli Riserva e dal Cantinino, decisamente tipici e territoriali. Il Sanleone è da quest'anno un Merlot in purezza.

Via Volterrana Nord, 6/A - 50025 Montespertoli (FI)
T. 0571 609198 | M. info@castellosonnino.it
www.castellosonnino.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 41 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Baroni de Renzis Sonnino

Cond. enologica: Renato Laconi
Cond. agronomica: Renato Laconi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI MONTEPERTOLI CASTELLO DI MONTEPERTOLI RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Cabernet sauvignon 10%, Merlot 10%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi e Cemento 4 mesi

Rubino vivido. Arancia sanguinella, ciliegia in confettura, rabarbaro, cioccolato fondente, viola macerata, elicriso, tabacco da pipa, cannella e noce moscata. Bocca fresca e briosa, ottimo tannino in integrazione, struttura dinamica persistente con un indimenticabile epilogo agrumato. Strudel di porcini e zucca con crema al Parmigiano.



CANTININO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 20 | Bt. 5.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi e Cemento 4 mesi
Cosciotto d'agnello al forno con patate novelle.



SANLEONE 2018

Rosso Igt - Merlot 100%

Alc. 14,5% | € 29 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi e Cemento 4 mesi
Brasato di manzo al vino rosso.



PICIUS 2021

Rosato Igt - Syrah 100%

Alc. 13% | € 10 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Pizza con fiordilatte e prosciutto crudo.



VIN SANTO DEL CHIANTI
2014



CHIANTI MONTEPERTOLI
CASTELLO DI MONTEPERTOLI
RISERVA
2015 | 2017 | 2018



Castello Tricerchi

(1995)

Tommaso Squarcia dimostra di anno in anno che la decisione di occuparsi direttamente della gestione del ramo vitivinicolo dell'azienda di famiglia è stata una scommessa vincente. L'esperienza maturata gradualmente sul campo gli ha consentito di affrontare con la giusta consapevolezza un'annata siccitosa e non semplice come la 2017, portando in cantina uve con l'ottimale maturazione fenolica e di conseguenza ottenere dei Brunello eleganti e longevi. Una piacevole emozione ci viene regalata dal Rosso di Montalcino, prodotto certamente più semplice ma comunque convincente e gastronomico.

Località Altresi - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 1912361 | M. info@castellotricerchi.com
www.castellotricerchi.com

Viticultura: Biologica

Ettari: 13 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Tommaso Squarcia

Cond. enologica: Maurizio Castelli, Mery Ferrara

Cond. agronomica: Maurizio Castelli, Mery Ferrara

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO A.D. 1441 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 90 | Bt. 2.000 | Mat. Legno 28 mesi

Granato lucente. Incipit di prugna e mora in confettura, cacao e tabacco, quindi pot-pourri di fiori rossi, ricordi di curcuma, legni orientali, garofano ed eucalipto. Il sorso è signorile, ricco di estratto; freschezza e nota pseudocalorica accompagnano il nobile tannino nel persistente finale di scorza di agrume. Pernici farcite.

(93)



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 50 | Bt. 17.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 28 mesi

Tagliata al pepe verde.



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 20 | Bt. 21.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

Strudel di porcini e zucca con crema al parmigiano.



Castello Vicchiomaggio

(1965)

I quattro figli di John Matta - Delfina, Federica, Victoria e Sebastian - sono totalmente coinvolti nel dirigere le attività aziendali, sebbene spetti ancora al padre sorvegliare la produzione enologica. Lo stile inconfondibile di Castello Vicchiomaggio si basa sulla precisione esecutiva, c'è quasi una ricerca di esattezza nella realizzazione dei vini. Convincono nella nostra degustazione le etichette di Chianti Classico, ben confezionate ed estremamente bevibili come vuole la tradizione. Eccelle ancora una volta il Ripa delle More, etichetta più importante e storica dell'azienda.

Via Vicchiomaggio, 4 - 50022 Greve in Chianti (FI)
T. 055 854079 | M. info@vicchiomaggio.it
www.vicchiomaggio.it

Viticultura: Ecosostenibile

Ettari: 34 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Famiglia Matta

Cond. enologica: John Matta

Cond. agronomica: John Matta

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



RIPA DELLE MORE 2019

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Cabernet sauvignon 30%, Merlot 20%

Alc. 14% | € 40 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Carminio luminoso. Intrigante complessità olfattiva, declinata con frutti di bosco, eucalipto, cannella, chiodi di garofano e tamarindo. Il sorso è intenso ed elegante, alimentato dalla sapidità che s'intende tannini setosi, ben collocati; la progressione è lanciata e persistente. Petto d'anatra alle prugne.

(91)



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE LE BOLLE 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 88 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 26 mesi

Fiorentina alla brace.



CHIANTI CLASSICO AGOSTINO PETRI RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 28 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Carré di maiale con patate al forno.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE LA PRIMA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 45 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 26 mesi

Nodini di cinta senese lardellati al forno.



FSM 2018

Rosso Igt - Merlot 100%

Alc. 14% | € 200 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Pecorino di Pienza.



BRUNELLO DI MONTALCINO
2012



BRUNELLO DI MONTALCINO
A.D. 1441
2016



CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE LA PRIMA
2014



RIPA DELLE MORE
2015 | 2017 | 2018



Cecchi (1893)

Cecchi è un caleidoscopio di zone viticole, vitigni e tipologie di vini prodotti. Basti pensare ai diversi territori che compongono il mosaico di famiglia in Toscana: da Montalcino al Chianti Classico, da San Gimignano alla Maremma. Tutto ciò porta a un'offerta molto variegata, che ogni anno dimostra la qualità del lavoro svolto e la bontà del progetto. Assente la Gran Selezione Villa Rosa, top delle passate edizioni, fanno bello sfoggio i Chianti Classico Gran Selezione Valore di Famiglia e Riserva Villa Cerna, e il sorprendente Vermentino Cobarlo, tutti a un soffio dall'eccellenza assoluta.

Località Casina dei Ponti, 56 - 53011 Castellina in Chianti (SI)
T. 0577 54311 | M. cecchi@cecchi.net
www.famigliacecchi.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 325 | **Bottiglie:** 8.000.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Andrea e Cesare Cecchi

Cond. enologica: Miria Bracali

Cond. agronomica: Alessandro Mariani, Piero Sabatino, Giovanni Zerini

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VALORE DI FAMIGLIA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 28 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Granato di media trasparenza. Sprigiona profumi di scorza d'arancia candita, frutti rossi sotto spirito, liquore al mirto e confettura di lampone. Sopraggiungono poi sensazioni di cardamomo, chinotto e giaggiolo. La struttura è mirabile, con tannini robusti e fruttati, in armonia con l'alcol e l'acidità. Persistente. Costata di cavallo con patate al rosmarino.



MAREMMA TOSCANA VERMENTINO COBALTO VAL DELLE ROSE 2020

Bianco Doc - Vermentino 100%

Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Legno 10 mesi e Terracotta 10 mesi
Spaghetti con vongole e bottarga.



CHIANTI CLASSICO VILLA CERNA RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Colorino 5%

Alc. 14% | € 30 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



CHIANTI CLASSICO VILLA CERNA PRIMOCOLLE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Colorino 5%

Alc. 14% | € 15 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
Lasagne con scamorza, funghi e zucca.



MAREMMA TOSCANA CABERNET SAMMA VAL DELLE ROSE 2017

Rosso Doc - Cabernet franc 100%

Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 2.017 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Allodole tartufate in casseruola.



**CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE VILLA ROSA**
2015 | 2016 | 2017



**CHIANTI CLASSICO VILLA CERNA
RISERVA**
2016 | 2017 | 2018



Vincenzo Cesani (1950)

Azienda cardine all'interno del panorama sangimignanese, continua il lavoro costante di messa a punto delle pratiche in vigna e cantina, all'insegna dei principi di una maggiore sostenibilità ambientale. A 6 anni dalla prima vendemmia il Clamys mantiene tutte le promesse ergendosi a purosangue di razza, forte di un vigneto di 45 anni, allevato a cordone a doppia posta, e di un processo di vinificazione con macerazione prolungata sulle bucce. La maturazione in acciaio permette un'espressione pura del vitigno, il quale ci parla con un carattere minerale intriso di regalità.

Località Pancole, 82/D - 53037 San Gimignano (SI)
T. 0577 955084 | M. info@cesani.it
www.cesani.it

Viticultura: Biologica certificata

Ettari: 27 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Vincenzo Cesani

Cond. enologica: Paolo Caciorgna, Letizia Cesani

Cond. agronomica: Vincenzo Cesani, Fernando Sovali

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO CLAMYS 2020

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100%

Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Da un calice paglierino con sfumature dorate emergono preziosi effluvi di cedro, mango, ginestra, salvia e maggiorana, intrecciati a tiglio, fiore di capperio, menta e resina di pino. Al gusto si esprime con estrema armonia, saporito e rotondo. Esempiare l'allungo che volge a una sofisticata mineralità. Catalana di crostacei.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO SANICE RISERVA 2019

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100%

Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 12 mesi
Riso, cozze e zafferano.



SAN GIMIGNANO MERLOT CÈLLORI 2016

Rosso Doc - Merlot 100%

Alc. 15% | € 25 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 6 mesi
Filetto di maiale alla senape.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO 2021

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100%

Alc. 13% | € 9 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Canapè di pasta sfoglia al formaggio.



SERISÉ 2019

Rosso Igt - Cilieggiolo 100%

Alc. 14% | € 15 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 3 mesi
Pecorino di Pienza.



CESANI ROSATO 2021

Rosato Igt - Sangiovese 100%

Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Crostini al lardo di Colonnata.



**VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO
SANICE RISERVA**
2016 | 2017 | 2018



LUENZO
2011

Chiappini (1978)

Dalla parte centrale della denominazione, dove i terreni sono quelli limo-argillosi ricchi di minerali, tipici dei conglomerati di Bolgheri, Chiappini dà delle interpretazioni personali che riescono a conciliare facilità di beva ed eleganza. L'azienda ha un'impostazione orgogliosamente artigianale e i suoi vini ce lo raccontano di tanti anni luce dall'omologazione. È l'uva cabernet franc presente in purezza in Lienà che colpisce nel segno, riuscendo a coniugare compostezza e potenza nello stesso calice; ottimo il Bolgheri Rosso Guado De' Gemoli.

Strada Provinciale Bolgherese, 189/C - Loc. Felciaino - 57022 Castagneto Carducci (LI)
T. 0565 765201 | M. info@giovannichiappini.it
www.giovannichiappini.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 16 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Chiappini
Cond. enologica: Emiliano Falsini
Cond. agronomica: Giovanni Chiappini, Stefano Bartolomei
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

TTTT

CABERNET FRANC LIENÀ 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 100%
Alc. 15% | € 100 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
Rubino impenetrabile. Naso profondo di mirtillo maturo, aghi di pino, cassis e sandalo a cui seguono torrefazione, carruba dolce e cuoio. Sorso sollevato, tonico e preciso con tannini cesellati e saporiti. Scorrevole e continuo nei rimandi aromatici freschezza precisa ed infiltrante. Rimarchevole la persistenza. Braciola di cervo con salsa di ribes.

TTTT

BOLGHERI SUPERIORE GUADO DE' GEMOLI 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Cabernet franc 15%, Merlot 15%
Alc. 14,5% | € 75 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
Cinghiale arrosto con castagne.

TTTT

BOLGHERI VERMENTINO LE GROTTINE 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Garganelli freschi con gamberi di fiume.

TTTT

BOLGHERI ROSSO FELCIAINO 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 45%, Cabernet franc 5%
Alc. 14,5% | € 26 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.

TTTT

CABERNET FRANC LIENÀ 2017 | 2018

TTTT

BOLGHERI SUPERIORE GUADO DE' GEMOLI 2013 | 2017

Chiesina di Lacona (2019)

Azienda giovanissima, nata dall'idea di Filippo Alampi – già conosciuto per la produzione di olio a Bagni a Ripoli – che ha voluto provare l'esperienza del vino utilizzando le uve dei vigneti di famiglia, situati nell'entroterra di Lacona, zona paesaggistica incantevole dell'Isola d'Elba. Il progetto è iniziato con tre bianchi da vermentino, ansonica e un blend con procanico, riscuotendo un discreto successo, tale da spingere Filippo ad allargare la produzione anche a un rosso, un rosato e soprattutto un Aleatico Passito di tutto rispetto. Più che meritata la nostra fiducia.

Via Santa Maria, 209/E - Località Lacona - 57031 Capoliveri (LI)
T. 055 631520 | M. info@chiesinadilacona.it
www.chiesinadilacona.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 9 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Filippo Alampi
Cond. enologica: Maurizio Saettini
Cond. agronomica: Claudio Alampi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** No

TTTT

ALEATICO PASSITO DELL'ELBA CHIESINA DI LACONA 2020

Rosso Docg Passito - Aleatico 100%
Alc. 12,5% | € 30 (0,5l) | Bt. 900 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi
Rosso rubino fitto fitto. Naso variopinto e penetrante: mora, prugna, ciliegia in confettura, albicocca e fico disidratati; fiori secchi e infiltrazioni balsamiche di mirto e garriga. In bocca è avvolgente, fresco e persistente, con un congedo elegante che richiama il naso nei rimbalzi di frutta secca. Pasticceria secca.

TTTT

ELBA ROSSO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Pollastra alla birra e cipolle di Tropea.

TT

ELBA VERMENTINO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 2.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi
Spaghetti con vongole e bottarga.

TT

ANSONICA DELL'ELBA 2021

Bianco Doc - Ansonica 100%
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 2.070 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi
Seppioline ai ferri.

TT

ELBA BIANCO 2021

Bianco Doc - Procanico 55%, Vermentino 20%, Viognier 20%, Ansonica 5%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 4.890 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Sarde a beccafico.

TT

ELBA ROSATO 2021

Rosato Doc - Sangiovese 70%, Aleatico 30%
Alc. 12% | € 15 | Bt. 2.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Grigliata di carne bianca e verdure.



Cinciano

(1983)

Cinciano è un ameno borgo che domina la Val d'Elsa nella parte nord occidentale della denominazione del Chianti Classico. Le prime testimonianze scritte parlano di una donazione per queste terre risalenti al 1126. Invece dal 1983 la famiglia Garré ha dato un nuovo e strutturato corso improntato all'aderenza con la tradizione e a uno stile senza fronzoli. Vini concreti, dalla sapidità ben in evidenza, uniformi nelle linee aromatiche e che trovano nella versione Gran Selezione la miglior realizzazione.

Località Cinciano, 2 - 53036 Poggibonsi (SI)

T. 0577 936588 | M. wine@cinciano.it

www.cinciano.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 24 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Famiglia Garré

Cond. enologica: Andrea Biagini, Stefano Porcinai

Cond. agronomica: Andrea Biagini, Stefano Porcinai

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 15% | € 25 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 24 mesi
Rubino tendente al granato. Quadro olfattivo con pennellate di marasca sotto spirito, zeste di arancia, timo, pepe e muschio. Bocca asciutta e vigorosa con tannini foderanti, generosità calorica a suggello dell'annata, ben percepibile la vena salina che raddrizza l'asse gustativo. Finale piacevole e coerente. Soufflé con pecorino e crema di patate.



CHIANTI CLASSICO CAMPONI RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 22 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Ravioli di germano con foie gras.



CHIANTI CLASSICO RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Capretto allo spiedo.



BIANCO PREZIANO 2021

Bianco Igt - Sangiovese 100%

Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Risotto ai frutti di mare.



CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 12 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Rigatoni al ragu bianco di carne.



**CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE
2016**



**CHIANTI CLASSICO RISERVA
2017**



Donatella Cinelli Colombini

(1998)

Donatella, la donna del vino, con il suo staff, coadiuvati da Josef Reiterer hanno lavorato per 3 anni in Fattoria del Colle per presentare quest'anno il loro Metodo Classico ottenuto da uve sangiovese. Tutto è stato pensato nei dettagli: dall'etichetta disegnata da Alessandro Grazi alla coiffe ecologica, dalla capsula con la consueta colomba fino alla scatola serigrafata. Ma è l'elegante Brunello di Montalcino Riserva 2016 a conquistare il gradino più alto, seguito dal dinamico Prime Donne 2017.

Località Casato, 17 - 53024 Montalcino (SI)

T. 0577 849421 | M. vino@cinellicolombini.it

www.cinellicolombini.it

Viticultura: Biologica certificata

Ettari: 33 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Donatella Cinelli Colombini

Cond. enologica: Valerie Lavigne, Barbara Magnani, Sabrina Buzzolan, Giada Sani

Cond. agronomica: Ruggero Mazzilli

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 80 | Bt. 10.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi e Cemento 6 mesi

Granato lucente. Coinvolgenti sensazioni di more di rovo sotto spirito e gelée alla frutta, poi profumi di glicine, viola, rosa canina, cioccolato scuro, tabacco ed erbe officinali. Leggadro e progressivo, con tannini che si impongono decisi lasciando spazio ad aromi che indulgiano prima di congelarsi. Controfiletto di bue alla brace.



BRUNELLO DI MONTALCINO PRIME DONNE 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 48 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi e Cemento 6 mesi

Rubino con nuance granato. Viola appassita e fiori di campo marciano un contorno di mora in confettura, timo, liquirizia, spezie dolci e tabacco. Tannini finemente estratti e avvalorati dalla freschezza incontrano l'avvolgenza alcolica in un abbraccio dal grande gusto. Interminabile. Stracotto d'asino.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 43 | Bt. 38.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi e Cemento 6 mesi. Formaggio di fossa di Sogliano.



SPUMANTE BRUT ROSÉ METODO CLASSICO 2018

Rosato Igt Metodo Classico - Sangiovese 100% | Alc. 12,5% | € 55
Bt. 1.400 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti. Pappardelle con funghi porcini.



IL DRAGO E LE 8 COLOMBE 2019

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Merlot 20%, Sagrantino 20%

Alc. 14,5% | € 23 | Bt. 17.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi e Cemento 6 mesi. Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



ORCIA CENERENTOLA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 65%, Foglia tonda 35%

Alc. 15% | € 33 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 6 mesi. Strudel di porcini e zucca con crema al parmigiano.



**BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA
2012 | 2015**



**BRUNELLO DI MONTALCINO
PRIME DONNE
2015**



Roberto Cipresso

(1995)

Consulente, ricercatore e scrittore, Roberto ci propone nuovamente due dei suoi progetti: Cipresso 43 e Poggio al Sole. Cipresso è il cognome del proprietario, 43 indica il parallelo che collega Marche, Umbria e Toscana di cui la sintesi è il vino Quadratura del Cerchio nel quale troviamo l'assemblaggio delle uve montepulciano, sagrantino e sangiovese. Nell'azienda di Poggio al Sole a Montalcino si misura invece con la classicità del Brunello, quest'ultimo nell'annata 2017 mantiene la sua tipica complessità e collegamento con il territorio.

Località Bivio dell'Asso - 53024 Montalcino (SI)

T. 0577 835511 | M. info@robertocipresso.it

www.robertocipresso.it

Viticultura: Ecosostenibile

Ettari: 6 | **Bottiglie:** 32.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Roberto Cipresso

Cond. enologica: Roberto Cipresso, David Bari

Cond. agronomica: Stefano Amadeo, Stefano Zaninotti

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 15% | € 65 | Bt. 3.100 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Carminio di media compattezza con ricami granato. Violetta, iris, prugna in confettura e mora di gelso celano apparentemente la complessità data dalla scorza di arancia, dal sandalo, dal pepe bianco, dal cacao e da richiami di sottobosco e goudron. Palato vibrante con lungo finale agrumato. Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



LA QUADRATURA DEL CERCHIO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 85%, Montepulciano 10%, Sagrantino 5%
Alc. 14,5% | € 24 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Guancia di vitello in umido.



PUNTO. BIANCO 2021

Bianco Igt - Vermentino 85%, Verdicchio 15%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Asparagi di Bassano e uova in camicia.



PUNTO. ROSSO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 85%, Montepulciano 15%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
Spezzatino di manzo.



PIGRECO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Prosciutto di Norcia.



BRUNELLO DI MONTALCINO
2015 | 2016



ROSSO DI MONTALCINO
2019



Col d'Orcia

(1933)

Saldamente rappresentata e condotta dal Conte Francesco Marone Cinzano, Col d'Orcia lega il suo nome oltre che alla caratura dei suoi vini a una rigorosa applicazione del biologico e della filosofia della sostenibilità. Fra i primi a investire nei vigneti di Montalcino all'inizio degli anni '70, quest'anno abbiamo il ritorno del Brunello Poggio al Vento Riserva 2017 assente nella scorsa edizione e che meritatamente si riprende il podio. Menzione speciale va al Brunello Nastagio 2016 fresco e dinamico.

Via Giuncheti - 53024 Montalcino (SI)

T. 0577 80891 | M. info@coldorcia.it

www.coldorcia.it

Viticultura: Biologica certificata

Ettari: 140 | **Bottiglie:** 750.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Francesco Marone Cinzano

Cond. enologica: Antonio Tranchida

Cond. agronomica: Giuliano Dragoni

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO AL VENTO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 90 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi
Granato splendente. Tavolozza olfattiva da manuale con scorza di arancia, violetta e rosa canina, corteccia, seguono balsamicità e alga nori. Sorso unito e potente che si apre in progressione con un serafico rilascio di liquirizia e pellame. Lunghezza lodevole sull'indugiare di erbe e scorza di arancia. Civet di capriolo ai funghi.



BRUNELLO DI MONTALCINO NASTAGIO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 50 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Gulasch di cervo con patate stufate.



SANT'ANTIMO CHARDONNAY GHIAIE BIANCHE 2021

Bianco Doc - Chardonnay 100%

Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 6.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 6 mesi
Seppie in umido con piselli.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 48 | Bt. 240.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Cinghiale in umido.



SANT'ANTIMO PINOT GRIGIO 2021

Bianco Doc - Pinot grigio 100%

Alc. 13% | € 15 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Tartare di scampi.



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 12 | Bt. 242.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Lombata di vitello su letto di cipolline saltate.



BRUNELLO DI MONTALCINO
NASTAGIO
2012



BRUNELLO DI MONTALCINO
2011



Colle Santa Mustiola (1989)

Il vino di Fabio Cenni è l'ultimo avamposto del sangiovese toscano prima di arrivare in terra umbra. Poggio ai Chiari, il primo vino, si ispira con il nome ai laghi di Chiusi, Trasimeno e Montepulciano visibili dalla collina e che fungono da volano termico per l'umidità e le temperature della zona. Il suo taglio stilistico è legato alla ricerca dell'eleganza gustativa e alle adeguate maturazioni. Ciò passa attraverso lunghe macerazioni e passaggi in legno che superano i cinque anni. Esce sul mercato con un riuscito 2014 che ci ha favolmente sorpreso.

Via delle Torri, 86/A - 53043 Chiusi (SI)
T. 0578 20525 | M. info@poggioaichiari.it
www.poggioaichiari.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 5 | **Bottiglie:** 18.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Fabio Cenni
Cond. enologica: Emiliano Falsini
Cond. agronomica: Fabio Cenni
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



POGGIO AI CHIARI 2014

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 59 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 66 mesi
Rosso carminio dai riverberi granato. Quadro olfattivo maturo e ben scandito da tè nero e marasca, pelletteria e pot-pourri cui segue legno antico. Il palato è signorile con un tannino saporito supportato da una residua freschezza, dotazione alcolica ben integrata. Lungo e iodato. Castelmagno.



VIGNA FLAVIA 2014

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 32 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 66 mesi
Fagiano arrosto.



ColleMassari (1998)

Prima a entrare a far parte di ColleMassari Wine Estates, quest'azienda che fa capo al Castello di ColleMassari a Cinigiano è una delle realtà più autorevoli della denominazione Montecucco, ed è da considerare pioniera per quel che riguarda la sostenibilità, la bioedilizia e il risparmio energetico, sia per il lavoro in vigna e in cantina, sia per i materiali e i componenti utilizzati per le singole infrastrutture. Le impressioni sono sempre molto positive per i campioni presentati, in particolare per Poggio Lombrone e Montecucco Sangiovese Riserva.

Località Poggi del Sasso - 58044 Cinigiano (GR)
T. 0564 990496 | M. info@collemassari.it
www.collemassari.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 120 | **Bottiglie:** 500.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Claudio Tipa e Maria Iris Tipa Bertarelli
Cond. enologica: Maurizio Castelli, Luca Marrone
Cond. agronomica: Andrea Stopponi, Giuliano Guerrini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MONTECUCCO SANGIOVESE POGGIO LOMBRONE RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 33 | Bt. 15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
Rubino mediamente concentrato. Al naso confettura di amarene, susina rossa matura, composta di fragole, tabacco Latakia e felce, con nuance di caramello salato e cioccolato al latte. All'assaggio manifesta un trama tannica quasi piccante, in equilibrio con l'alcol e l'acidità. Persistente. Tartare di manzo.



MONTECUCCO ROSSO COLLEMASSARI RISERVA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Cabernet sauvignon 10%, Cilieggiolo 10%
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Lasagne alla bolognese.



MONTECUCCO ROSSO RIGOLETO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Cilieggiolo 15%, Montepulciano 15%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Straccetti di cavallo.



MONTECUCCO VERMENTINO IRISSE 2020

Bianco Doc - Vermentino 85%, Grechetto 15%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 20.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi
Robiola di Roccaverano.



POGGIO AI CHIARI
2004 | 2011



KERNOS
2020



**MONTECUCCO SANGIOVESE
POGGIO LOMBRONE RISERVA**
2015 | 2016 | 2017



**MONTECUCCO ROSSO
COLLEMASSARI RISERVA**
2016 | 2017 | 2018



Contucci

(1646)

L'azienda è un'icona della denominazione: simbolo storico della produzione e della commercializzazione del vino Nobile a Montepulciano sin dai tempi del Rinascimento italiano, rappresenta un serbatoio di memoria per tutta l'enologia poliziana. I terreni, ricchi di argilla e sabbia, sono adibiti alla coltivazione di uve autoctone; viene praticata "la lotta guidata" e la concimazione, la potatura e il diradamento vengono effettuati assecondando le necessità dell'annata. Nascono così vini dai profumi immediati e dal carattere tipicamente classico.

Via del Teatro, 1 - 53045 Montepulciano (SI)
T. 0578 757006 | M. info@contucci.it
www.contucci.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 21 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Contucci
Cond. enologica: Damiano Contucci
Cond. agronomica: Damiano Contucci
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO PIETRA ROSSA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 80%, altre varietà 20%
Alc. 14% | € 28 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
Rubino luminoso. Mora e mirtillo in confettura, sottobosco, ferro, iris, chinotto, arancia e cioccolato definiscono il profilo olfattivo. In bocca è fresco e succoso, i tannini ben eseguiti s'intrecciano con i guizzi fruttati e la vena sapida caratterizza il finale. Straccetti di vitello al rosmarino.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO MULINVECCHIO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 80%, altre varietà 20%
Alc. 14% | € 32 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
Trippa in umido.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 80%, altre varietà 20%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Tagliatelle al ragu.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA
2013 | 2015



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO MULINVECCHIO
2014 | 2015 | 2016



Cupelli Spumanti

(2002)

L'azienda ha sempre limitato l'uso di prodotti chimici nel vigneto che con il passaggio alla conduzione biodinamica ha di fatto azzerato qualsiasi possibilità di utilizzo anche per le pratiche in cantina. Questo, non senza sacrifici, ha permesso di ottenere uve più sane e coerenti con le mutevoli vendemmie degli ultimi anni. L'Erede Brut Nature si è dimostrato ricco al gusto grazie ai suoi 6 anni sui lieviti, anche L'Erede Brut che normalmente è destinato a una sosta di 3 anni sui propri lieviti, ha beneficiato di ulteriori 2 anni di sosta prima della sboccatura e il risultato è soddisfacente.

Viale G. Marconi 203 - 56028 San Miniato (PI)
T. 366 9340160 - 345 5120371 | M. info@cupellivini.com
www.cupellivini.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 8 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Ivana Cupelli
Cond. enologica: Marco Pertici
Cond. agronomica: Marco Pertici
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



L'EREDE BRUT NATURE 2016

Bianco Metodo Classico - Trebbiano toscano 100%
Alc. 12,5% | € 33 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | 72 mesi sui lieviti
Giallo dorato di media intensità con perlage fine e persistente. Naso intrigante con attacco floreale di taglio, ginestra, fior d'arancio e sbuffi fruttati di pesca bianca e frutto della passione. Bollicina cremosa sinergica alla freschezza che allunga la persistenza del gusto. Chiusura sapida. Lingue all'astice.



L'EREDE BRUT - 60 MESI 2017

Bianco Metodo Classico - Trebbiano toscano 100%
Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 18.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti
Pizza con bufala e pomodorini.



L'EREDE DEMI SEC

Rosso Metodo Classico - Cilieggiolo 60%, Sangiovese 40%
Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | 72 mesi sui lieviti
Crostatà di mirtilli.



L'EREDE BRUT LIMITED 2015 60 MESI
2015



L'EREDE BRUT - 30 MESI
2016



Dei (1985)

Conchiglie fossili e arenaria calcarea sono i protagonisti del terreno su cui viene allevato il vigneto Bossona, da cui nasce uno dei vini Nobili di Montepulciano più rappresentativi della denominazione. La Riserva 2017, in particolare, rende ragione dell'elegante connubio tra forza del tannino e avvolgenza del gusto, tratto distintivo e al contempo peculiare del territorio di Montepulciano. Un territorio all'interpretazione del quale la famiglia Dei si è dedicata con passione fin dall'acquisizione della tenuta nel lontano 1964. Pregioli giudizi anche per gli altri campioni proposti in Guida.

Via di Martiena, 35 - 53045 Montepulciano (SI)
T. 0578 716878 | M. info@cantinedei.com
www.cantinedei.com

Viticultura: Biologica
Ettari: 60 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Maria Caterina Dei
Cond. enologica: Paolo Caciorgna
Cond. agronomica: Marco Maiani
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO BOSSONA RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 15,5% | € 58 | Bt. 11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Rubino con orlo granato. Schiude sentori di legno di sandalo, sottobosco, giaggiolo, paprica e chiodi di garofano, su un orizzonte di confettura di amarene. Grip tannico di carattere al gusto del nocciolo di ciliegia, che prorompe con memorie di cacao e fronteggia l'ampia dote glicerica. Epilogo saporito e persistente. Capretto arrosto alle erbe aromatiche.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 10%
Alc. 14,5% | € 24 | Bt. 120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 19 mesi
Faraona al forno.



ROSA 2021

Rosato Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Risotto alla pescatora.



MARTIENA 2021

Bianco Igt - Chardonnay 40%, Malvasia 40%, Grechetto 10%, Sauvignon 10%
Alc. 13% | € 17 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Frittata di ortiche.



**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
BOSSONA**
2013 | 2015 | 2016



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
2012 | 2016 | 2018



Diadema (2002)

Oltre alle bottiglie dal packaging unico – sul loro Diadema Rosso ci sono incastonati ben 120 cristalli Swarovski applicati a mano da sapienti artigiani fiorentini –, questi vini si fanno riconoscere e notare anche e soprattutto per la loro qualità, ormai apprezzata e sempre crescente su tutta la gamma. Giulia e Livia portano avanti con cuore e passione il progetto nato nel 2004 dal babbo, e anno dopo anno stanno collezionando importanti successi sia col vino che con l'olio extravergine di oliva.

Via Imprunetana per Tavnuzze, 19 - 50023 Impruneta (FI)
T. 055 231 1330 | M. info@diadema-wine.com
www.diadema-wine.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 28 | **Bottiglie:** 76.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Food & Wine Academy
Cond. enologica: Stefano Chioccioli
Cond. agronomica: Stefano Chioccioli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



DIADEMA ROSSO 2020

Rosso Igp - Sangiovese 75%, Merlot 20%, Petit verdot 5%
Alc. 14% | € 80 | Bt. 28.000 | Mat. Legno 18 mesi
Rubino compatto, quasi impenetrabile ma di grande luminosità. Olfatto in equilibrio tra viola e mirtillo, ribes, confettura di mora. Spezia piccante, pot-pourri, cacao e molto altro. Palato coerente con tannini ben presenti che accompagnano un'estensione piena ed appagante. Grigliata di carne con salsa barbecue.



DAMARE BIANCO 2021

Bianco Igt - Chardonnay 70%, Sauvignon 20%, Viognier 10%
Alc. 13% | € 17 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
San Pietro alla siciliana con dadolata di patate.



DAMARE ROSSO 2020

Rosso Igt - Syrah 60%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 10%, Petit verdot 10%
Alc. 14% | € 23 | Bt. 30.000 | Mat. Legno 14 mesi
Carré di maiale alle prugne.



DAMARE ROSATO 2021

Rosato Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13% | € 17 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio
Tigelle e salumi.



DIADEMA ROSSO
2016



INPRUNETIS
2016



Dievole

(1090)

La costellazione delle aziende vinicole toscane del gruppo dell'imprenditore italo-argentino Alejandro Bulgheroni può avvalersi del caldo abbraccio del clima costiero per i vini bolgheresi a base cabernet, ricchi e concentrati, e invece del terroir tipicamente chianigiano di Castelnuovo Berardenga e di quello di Montalcino per i vini a base sangiovese, più incentrati su uno slancio verticale dato dall'intrinseca freschezza del frutto. Sale sul podio il Brunello Riserva 2016 di Poggio Landi, che si esprime con notevole grazia, forte dell'ottimo millesimo.

Località Dievole, 6 - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
T. 0577 322613 | M. info@dievole.it
www.dievole.it

Viticultura: Biologica e biologica certificata
Ettari: 341 | **Bottiglie:** 1.090.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Alejandro Bulgheroni Family
Cond. enologica: Luigi Temperini
Cond. agronomica: Lorenzo Bernini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO LANDI RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 75 | Bt. 7.000 | Mat. Legno 48 mesi
Granato con ottima trasparenza. Intriganti allusioni di ciliegia in confettura, pot-pourri di fiori rossi e mirtillo, arricchite da tabacco, rabarbaro, cacao, piritte e pepe verde. Bocca tesa, fresca e saporita. Splendido allungo dai ritorni di arancia sanguinella. Tannini nobili in via di integrazione. Brasato di manzo al vino rosso.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNA DI SESSINA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 45 | Bt. 9.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
Bigoli con l'anatra.



BOLGHERI SUPERIORE MAESTRO DI CAVA 2019

Rosso Doc - Cabernet franc 100%
Alc. 14% | € 60 | Bt. 5.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
Capriolo ai porcini.



BOLGHERI SUPERIORE TENUTA LE COLONNE 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Cabernet franc 30%
Alc. 13,5% | € 38 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



BRUNELLO DI MONTALCINO PODERE BRIZIO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 85 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi
Faraona ripiena con salsa tartufata.



BRUNELLO DI MONTALCINO PODERE BRIZIO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 45 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 38 mesi
Risotto con le quaglie.



**BOLGHERI SUPERIORE
TENUTA LE COLONNE**
2017 | 2018



**BOLGHERI SUPERIORE
MAESTRO DI CAVA**
2018



Fabrizio Dionisio

(2000)

Oggi Fabrizio Dionisio è sicuramente uno dei più grandi interpreti della syrah di Cortona, un territorio vocato per questo vitigno che ormai ha acquisito una sua identità riconosciuta in Italia e all'estero. Anche quest'anno i suoi rossi raggiungono livelli qualitativi altissimi: Il Castagno 2019 è davvero emozionante e si merita il massimo riconoscimento. Ritroviamo Cuculaia 2018, prodotto solo nelle migliori annate e una novità, un bianco denominato Linfa da uve viognier, che ci ha favorevolmente sorpreso al suo esordio.

Case Sparse Ossaia, 87 - Località Il Castagno - 52044 Cortona (AR)
T. 06 3223391 | M. info@fabriziodionisio.it
www.fabriziodionisio.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 15 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Fabrizio Dionisio
Cond. enologica: Alessandro Lanterna, Oriol Pares Marce, Valentino Ciarla
Cond. agronomica: Gianluca Grassi, Stefano Dini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CORTONA SYRAH IL CASTAGNO 2019

Rosso Doc - Syrah 100%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Naso signorile con suggestioni di prugna, ribes, mirtillo, pepe, sandalo e scorza d'agrume. Bocca molto equilibrata e materica con un tannino estremamente fine che dona una grande facilità di beva. Chiusura fruttata e speziata. Guancia di vitello in umido.



CORTONA SYRAH CUCULAIA 2018

Rosso Doc - Syrah 100%
Alc. 14,5% | € 45 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Filetto di capriolo ai mirtillo.



CORTONA SYRAH LINFA 2020

Rosso Doc - Syrah 100%
Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 2.000
Petto di germano reale al balsamico.



CORTONA SYRAH CASTAGNINO 2020

Rosso Doc - Syrah 100%
Alc. 14% | € 13 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Agnolotti al piccione con sugo d'arrosto.



LINFA 2020

Bianco Igt - Viognier 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 2.500
Crostini con baccalà mantecato.



ROSA DEL CASTAGNO 2021

Rosato Igt - Syrah 100%
Alc. 12% | € 14 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Lumache in umido alle erbe.



CORTONA SYRAH IL CASTAGNO
2015 | 2016 | 2018



CORTONA SYRAH LINFA
2019



Donna Olimpia 1898 (2002)

Nasce dall'idea di Guido Folonari che nel 2001 vede in questa cornice bolgherese a ridosso del mare e nei suoi terreni ricchi di sabbie e limo, un luogo ideale per la viticoltura e per lo studio di cloni e di portainnesti condotto in collaborazione con il professor Attilio Scienza. In degustazione emerge il Bolgheri Superiore Mil-lepassi 2018 campione assoluto per lo stile raffinato. Campo alla Giostra 2018, a base di cabernet sauvignon, si distingue per la sua franchezza gustativa, mentre i bianchi e il rosato risultano particolarmente profumati.

Località Migliarini, 142 - 57020 Castagneto Carducci (LI)
T. 030 2279601 | M. info@donnaolimpia1898.it
www.donnaolimpia1898.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 45 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Guido Folonari
Cond. enologica: Piero Ballario
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



BOLGHERI ROSSO CAMPO ALLA GIOSTRA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 14,5% | € 38 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Rubino fitto e profondo. Ribes nero, mora, mirtillo e piccoli frutti rossi cedono il passo a riverberi pepati per poi aprirsi a lampi mentolati, di cioccolato e liquirizia. Struttura e tannini caratterizzano il sorso con persistenza e ricordi empireumatici. Arista di maiale con salsa di prugne.



BOLGHERI SUPERIORE MILLEPASSI 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Petit verdot 20%, Merlot 10%
Alc. 14,5% | € 55 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Gulasch di cervo con patate stufate.



BOLGHERI BIANCO DONNA OLIMPIA 2020

Bianco Doc - Vermentino 80%, Petit manseng 10%, Viognier 10%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 9.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi
Risotto alla parmigiana.



VERMENTINO 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Insalata di mare.



BOLGHERI ROSATO DONNA OLIMPIA 2021

Rosato Doc - Cabernet franc 50%, Merlot 50%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Prosciutto di San Daniele.



BOLGHERI ROSSO DONNA OLIMPIA 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Merlot 15%, Petit verdot 10%, Cabernet franc 5%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 85.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Tigelle e salumi.



ORIZZONTE
2016



BOLGHERI SUPERIORE MILLEPASSI
2015 | 2016



Donne Fittipaldi (1992)

Azienda tutta al femminile che coniuga una connaturata capacità di esprimere buon gusto e qualità estetica con un'ineccepibile perizia tecnica riscontrabile nei vini. La linea è arricchita da due azzeccate scommesse: il malbec, il cui vino non è presentato quest'anno, e l'orpicio, un vecchio biotipo di trebbiano che dà vita a Lady F, dall'ottima progressione gustativa. Per quest'edizione un Bolgheri Rosso Magnetic e un Bolgheri Superiore ben settati che miglioreranno con l'affinamento in bottiglia. Premiato per la sua linearità e coerenza è il Bolgheri Rosso 2020.

Via Bolgherese, 198 - Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci (LI)
T. 0565 762175 | M. info@donnefittipaldi.it
www.donnefittipaldi.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Donne Fittipaldi
Cond. enologica: Emiliano Falsini
Cond. agronomica: Stefano Bartolomei
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No



BOLGHERI ROSSO 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 30%, Cabernet franc 10%, Petit verdot 10%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 50.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Rubino acceso con nuance purpuree. Grande personalità olfattiva: note di amarena, lampone, iris, erbe di campo, macchia mediterranea e vaniglia. Sorso coerente con il naso, tannino in fase di integrazione ma ben supportato dalla freschezza, finale lungo con accenni di frutti di bosco. Nodini di cinta senese lardellati al forno.



BOLGHERI SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Cabernet franc 30%, Cabernet sauvignon 30%, Merlot 30%, Petit verdot 10%
Alc. 14,5% | € 45 | Bt. 5.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
Pappardelle con sugo di lepre.



LADY F 2020

Bianco Igt - Orpicchio 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 2.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Spiedo di seppioline ai ferri.



BOLGHERI ROSSO MAGNETIC 2020

Rosso Doc - Cabernet franc 100%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Terracotta 12 mesi
Spezzatino di manzo.



BOLGHERI ROSSO MAGNETIC
2019



LADY F
2017

Duemani

(2000)

Le "due mani", quelle di Luca D'Attoma ed Elena Celli, che hanno curato la produzione fin dal 2004, anno del primo imbottigliamento, hanno reso la cantina Duemani una realtà affermata e presente nel territorio selvaggio e autentico di Riparbella. In questa zona dove sono state ricavate le vigne sono presenti terreni di argilla e ciottoli, mentre nel circondario c'è macchia mediterranea a perdita d'occhio. Qui troviamo le uve predilette dell'enologo che è riuscito a esaltarle creando dei capolavori in purezza: il syrah nel Suisassi 2019 e il cabernet franc nel Duemani 2019.

Località Ortacavoli - 56046 Riparbella (PI)
T. 0583 975048 | M. info@duemani.eu
www.duemani.eu

Viticultura: Biologica e biodinamica
Ettari: 11,5 | **Bottiglie:** N.d. | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Luca D'Attoma ed Elena Celli
Cond. enologica: Luca D'Attoma
Cond. agronomica: Luca D'Attoma
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

TTTT

SUISASSI 2019

Rosso Igp - Syrah 100%
Alc. 15% | € 130 | Ferm. Legno | Mat. Legno 22 mesi
Rosso carminio profondo e impenetrabile alla luce. Ammalante esordio olfattivo caratterizzato da echi balsamici ben integrati con toni floreali di rosa, lavanda e viola, frutti di bosco, garriga, pepe nero. Tannino ricco con margini voluttivi interessanti, finale empireumatico di tabacco dolce e cacao. Coq au vin alla borgognona.



TTTT

DUEMANI 2019

Rosso Igp - Cabernet franc 100%
Alc. 14% | € 130 | Ferm. Legno | Mat. Legno 22 mesi
Rosso rubino concentrato. Interessante e ricco nei ricami di piccoli frutti rossi, ciliegia sotto spirito, cardamomo, cannella, vaniglia ed erbe aromatiche. Ingresso gustoso, tannino serico con prolungata persistenza, epilogo empireumatico di cioccolato bianco. Filetto di manzo in crosta alle erbette.

(91)

TTT

ALTROVINO 2019

Rosso Igp - Cabernet franc 50%, Merlot 50%
Alc. 14% | € 32 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 8 mesi
Fegato alla veneziana.

TTT

SÌ 2021

Rosato Igp - Syrah 100%
Alc. 13% | € 32 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 8 mesi
Zuppa di pesce.

TTTT

DUEMANI
2014 | 2016 | 2018

TTTT

SUISASSI
2015 | 2017 | 2018

Fassati

(1913)

Gianni Della Casa, poliziano doc, ha da sempre condiviso con il padre la passione per la terra e per i suoi frutti, con il grande sogno di poter un giorno avere una cantina e produrre un proprio vino. Questo si è avverato nel gennaio del 2015 con l'acquisto di Fassati, storica azienda di Montepulciano. I campioni presentati sono una buona interpretazione del terroir e del sangiovese, potendo contare su vigne poste nelle tre principali macro aree pedologicamente distinguibili della denominazione, ricche di fossili e minerali, e con un'ottima esposizione, generalmente verso sud-ovest.

Via di Graccianello, 3/A - Località Gracciano - 53045 Montepulciano (SI)
T. 0578 708708 | M. info@cantinafassati.it
www.cantinafassati.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 82 | **Bottiglie:** 700.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Gianni Della Camera
Cond. enologica: Fabrizio Ciufoli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

TTTT

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO PASITEO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Merlot 15%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 200.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 24 mesi
Rubino con nuance granato. Al naso ciliegia e mora mature, arancia sanguinella, poi viola e iris macerati, accenni di sottobosco e mentuccia. L'ingresso in bocca è succoso, freschezza e tannino di buona fattura ancora in integrazione donano al persistente sviluppo gustativo un allungo saporito, speziato, pepato. Filetto di maiale lardellato.

TTT

ROSSO DI MONTEPULCIANO SELCIAIA 2020

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Cabernet sauvignon 10%, Merlot 10%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 200.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Risotto con le quaglie.

TT

CHIANTI LE GAGGIOLE 2020

Rosso Docg - Sangiovese 75%, Ciliegiole 15%, Merlot 10%
Alc. 13,5% | € 8 | Bt. 100.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 3 mesi
Pizza frita con provola e salsiccia.

TT

TORRE AL FANTE 2020

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Cabernet sauvignon 10%, Canaiolo 10%, Ciliegiole 10%, Merlot 10%
Alc. 13% | € 6 | Bt. 150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Zuppa toscana con cavolo nero e crostini di pane.



Fattoria Aldobrandesca

(1996)

Fa parte delle tenute dei Marchesi Antinori, si trova nel sud della regione, nella Maremma più interna e distante dal mare, ha vigneti su suoli tufacei di origine vulcanica. Le varietà coltivate sono soprattutto due: il tradizionale aleatico e l'alloctono malbeck. Ci ha colpito fin dagli esordi, qualche anno fa, la versione ambiziosa in rosa dell'Aleatico, che si conferma ancora una volta un vino tutto in finezza. Di carattere opposto è il Malbeck vinificato in rosso, altrettanto ben riuscito nell'annata 2020.

Località Scansanaccio - 58010 Sovana (GR)
T. 0564 615907 | M. aldobrandesca@antinori.it
www.aldobrandesca.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 180 | **Bottiglie:** 44.600 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Antinori
Cond. enologica: Lorenzo Giuliani
Cond. agronomica: Lorenzo Giuliani
Vendita diretta: Si | **Visite in azienda:** Si



A 2021

Rosato Igt - Aleatico 100%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 23.000 | Ferm. Acciaio
Rosa fior di pesco luminoso. Scandisce i profumi con grande precisione: glicine, lavanda, lampone, ribes rosso, fragolina di bosco, confetto. Ha un attacco fresco e deciso; lo sviluppo al palato fa emergere una gustosa salinità; ha un finale persistente che richiama la pesca. Linguine all'astice.



VIE CAVE 2020

Rosato Igt - Malbeck 100%
Alc. 15% | € 24 | Bt. 32.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Cosciotto di maiale farcito.



A
2018



SOVANA ALEATICO SUPERIORE
2013 | 2016 | 2019



Fattoria Ambra

(1955)

La grande esperienza e il carattere pacato sono certo le caratteristiche che più colpiscono le persone quando incontrano Giuseppe Rigoli, anima dell'azienda in cui si divide come proprietario, agronomo ed enologo. I suoi vini sono appassionanti, sia che si parli del semplice e beverino Barco Reale Vin Ruspo, sia che si avvicinino i suoi cru a qualche preparazione più complessa. Anche per l'edizione 2023, sono proprio i Carmignano Riserva Elzana e Montalbiolo a persuadere e coinvolgere, entrambi eleganti e piacevoli, con il primo dotato di un sorso dal persistente aroma di frutto.

Via Lombarda, 85 - 59015 Carmignano (PO)
T. 055 8719049 | M. info@fattoriaambra.it
www.fattoriaambra.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 24 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** Si
Proprietà: Eredi di Ludovica Romei Rigoli
Cond. enologica: Giuseppe Rigoli
Cond. agronomica: Giuseppe Rigoli
Vendita diretta: Si | **Visite in azienda:** Si



CARMIGNANO ELZANA RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Cabernet 10%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Scrigno rubino che dona fragranze di ciliegia, lampone e mora in confettura, erbe officinali, china e rabarbaro, arancia sanguinella, oleandro, ematite. Elegante, entra sottile, amplificandosi a regalare sensazioni fruttate esaltate da freschezza e tannino esuberante di ottima fattura. Infinito. Petto d'anatra alle prugne.



CARMIGNANO MONTALBIOLO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 70%, Canaiolo 20%, Cabernet 10%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Piccione al forno con cipollotti.



VIN SANTO DI CARMIGNANO 2013

Bianco Doc Passito - Trebbiano 90%, altre varietà 10%
Alc. 14% | € 30 (0,375l) | Bt. 1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 72 mesi
Cannoli di ricotta e canditi.



CARMIGNANO SANTA CRISTINA IN PILLI 2019

Rosso Docg - Sangiovese 75%, Cabernet 10%, Canaiolo 10%, altre varietà 5%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Pappardelle al ragù di cinghiale.



CARMIGNANO MONTEFORTINI PODERE LOMBARDA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Cabernet 10%, Canaiolo 5%, altre varietà 5%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Stinco d'agnello al forno.



BARCO REALE DI CARMIGNANO 2021

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Cabernet 10%, Canaiolo 10%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 7 mesi e
Cemento 7 mesi
Tigelle e salumi.



CARMIGNANO ELZANA RISERVA
2016 | 2017



VIN SANTO DI CARMIGNANO
2010



Fattoria Casa Sola

(1960)

Pressoché equidistante da Firenze e Siena, Fattoria Casa Sola si trova nel comune di Barberino Tavarnelle ed è di proprietà della Famiglia dei Conti Gambaro fin dal 1960. Qui la produzione dell'olio EVO di qualità è tenuta in grande considerazione e gli oliveti si alternano ai vigneti, in modo che si creino barriere naturali alla propagazione dei parassiti. Il cuore dell'attività produttiva resta comunque il Chianti Classico, come testimoniato dai due campioni pervenuti quest'anno in Guida. Tra essi spicca la Riserva 2017, buone impressioni anche per il Chianti Classico d'annata 2018.

Strada di Cortine, 5 - 50021 Barberino Val d'Elsa (FI)
T. 055 8075028 | M. wine@fattoriacasasola.com
www.casasolawinery.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 28 | **Bottiglie:** 85.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Gambaro
Cond. enologica: Matteo Gambaro, Andrea Tarrini
Cond. agronomica: Piero Masi, Andrea Tarrini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Cabernet sauvignon 4%, Canaiolo 4%, Merlot 2%
Alc. 13,5% | € 28 | Bt. 15.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
Rubino luminoso. Apertura olfattiva di arancia rossa, pot-pourri e ciclamino, cui si aggiungono gradualmente ricordi di cuoio, liquirizia e cioccolato alla menta. Gusto autorevole e imperniato sull'adeguata fusione fresco-tannica, che conduce i flashback fruttati fino al finale sapido e persistente. Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



CHIANTI CLASSICO CASA SOLA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Cabernet sauvignon 4%, Canaiolo 4%, Merlot 2%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Risotto con le spugnone.



**CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE**
2016



MONTARSICCIO
2013 | 2014 | 2015



Fattoria Casaloste

(1992)

Fattoria Casaloste è situata nelle dolci colline del Chianti Classico, a Panzano in Chianti. La Fattoria si estende per circa 18 ettari, di cui circa 11 coltivati prevalentemente a sangiovese e 7 a oliveto. Il proprietario, Giovanni Battista d'Orsi, agronomo ed enologo, segue personalmente tutti i processi di vinificazione. Di origini partenopee si è trasferito nel 1992 a Panzano per dar vita al suo sogno, produrre vino nel massimo rispetto della natura. È stata difatti la prima azienda certificata biologica a Panzano, nel 1996.

Via Montagliari, 32 - Panzano - 50022 Greve in Chianti (FI)
T. 055 852725 | M. casaloste@gmail.com
www.casaloste.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 11 | **Bottiglie:** 55.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Giovanni Battista d'Orsi
Cond. enologica: Giovanni Battista d'Orsi
Cond. agronomica: Giovanni Battista d'Orsi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DON VINCENZO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 50 | Bt. 2.530 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
Sangiovese di grande spessore, elegante e tipico di Panzano. Naso che parte con fiori freschi, rosa e viola, iris, ciliegia, melagrana, arancia sanguinella, tamarindo, ginepro e china. Bocca estremamente piacevole, tannino morbido e fine, acidità e sapidità che si esaltano. Chiosa lunghissima. Filetto di maiale lardellato.



INVERSUS 2017

Rosso Igt - Merlot 90%, Sangiovese 10%
Alc. 14,5% | € 50 | Bt. 1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Filetto di bue con salsa di Roquefort.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 42 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Piccione ai porcini e tartufo nero.



CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 95%, altre varietà 5%
Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Cosciotto di maiale farcito.



CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Merlot 10%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 28.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Parmigiana di melanzane.



**CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE**
2016



CHIANTI CLASSICO RISERVA
2011 | 2016 | 2017

Fattoria dei Barbi

(1790)

Azienda iconica del comprensorio ilcnese, produttrice di Brunello fin dal lontano 1892 e tra i primi esportatori all'estero, dove Fattoria dei Barbi spesso è identificata direttamente con la denominazione. Tradizione ma anche innovazione, con la recente partecipazione al progetto dell'Università di Pisa per l'elaborazione di vini senza solfiti. La produzione spazia da Montalcino ad altri areali toscani, il core resta però il Brunello, e in quest'edizione appare in grande spolvero la Riserva 2016 che ottiene il massimo riconoscimento, seguita a ruota dal pregevole cru Vigna del Fiore 2017.

Località Podernovi, 170 - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 841111 | M. info@fattoriadeibarbi.it
www.fattoriadeibarbi.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 106 | **Bottiglie:** 650.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Stefano Cinelli Colombini

Cond. enologica: Paolo Salvi, Maurizio Cecchini

Cond. agronomica: Fernando Sovali, Marco Pucino

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 105 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Granato luminoso. Effluvi di composta di ciliegie, sciropo di amarene, viola mammola e corbezzolo fanno da sfondo a ricordi di fave di tonka, cardamomo e caffè in grani. In bocca è coeso, saporito di tannini al cacao e fresco di arancia rossa, che resiste bene nell'epilogo intriso di raffinata sapidità. Allodole tartufate in casseruola.



BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA DEL FIORE 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 91 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Filetto al pepe verde.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 43 | Bt. 158.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Pappardelle con sugo di capriolo.



SENZA SOLFITI FATTORIA DEI BARBI 2021

Rosso Igt - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 19 | Bt. 0
Risotto al tartufo nero.



MORELLINO DI SCANSANO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 85%, altre varietà 15%

Alc. 14% | € 16 | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 3 mesi
Rigatoni al ragù bianco di carne.



BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA DEL FIORE

2013



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

2012 | 2015

Fattoria del Cerro

(1987)

Oltre alla Fattoria del Cerro, ubicata nel prestigioso territorio di Montepulciano, il gruppo può contare su altre due proprietà dislocate in alcuni fra i luoghi d'eccezione della Toscana vinicola: La Poderina a Montalcino e Tenuta di Monterufoli a Monteverdi Marittimo, in provincia di Pisa. Le Tenute del Cerro fanno parte del Wine Research Team, guidato da Riccardo Cotarella, una rete composta da circa 30 imprese che credono nel valore della ricerca scientifica e della condivisione. Sale sul podio il Brunello di Montalcino Riserva Poggio Abate, che esprime la stoffa del vero fuoriclasse.

Via Grazianella, 5 - Località Acquaviva - 53045 Montepulciano (SI)
T. 0578 767722 | M. fattoriadelcerro@tenutedelcerro.it
www.tenutedelcerro.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 181 | **Bottiglie:** 1.200.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Gruppo Unipol

Cond. enologica: Riccardo Cotarella, Emanuele Nardi

Cond. agronomica: Franco Fierli

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO ABATE RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 59 | Bt. 6.600 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 21 mesi e Legno 24 mesi

Splendida livrea carminio. Ampio bouquet che spazia dalla ciliegia matura alla mora e al ribes nero, arricchito da cenni di pot-pourri di fiori rossi, incenso, cacao e torrefazione. Ricco di estratto. Dopo un incipit delicato riemerge maestoso con tannini suadenti e ottima freschezza. Fa presagire grande longevità. Capriolo ai porcini.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 40 | Bt. 66.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 20 mesi e Legno 24 mesi
Medaglioni di cervo con riduzione di cottura.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO ANTICA CHIUSINA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 34 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 18 mesi
Pecorino di Pienza.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 50.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Lombata di vitello su letto di cipolline saltate.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO SILINEO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 15% | € 15 | Bt. 559.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Ravioli di magro con funghi chiodini.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO ANTICA CHIUSINA

2009



BRUNELLO DI MONTALCINO

2016



Fattoria del Teso

(1970)

Risulta essere una storica realtà di Montecarlo di Lucca. Per anni, insieme a poche altre aziende del territorio è stata ambasciatrice del vino di Toscana in molte regioni del nostro Paese. Il motivo è da ricondurre agli anni '60 quando diversi ristoratori della lucchesia partivano verso le grandi capitali, Milano e Roma in particolare, alla ricerca di fortuna aprendo trattorie e ristoranti che immanicabilmente presentavano il vino di Montecarlo. Quest'anno manca all'appello, e si fa sentire, il Vin Santo di Montecarlo che per sua natura non potrà mai garantire uscite sul mercato regolari.

Via Poltroniera, 8 - 55015 Montecarlo (LU)
T. 0583 286288 | M. info@fattoriadelteso.it

www.fattoriadelteso.it

Viticultura: Lotta Integrata

Ettari: 15 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Famiglia Chiomenti

Cond. enologica: Francesco Bartoletti, Nicola Lunardi

Cond. agronomica: Francesco Vaquer, Stefano Bartolomei

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHARDONNAY DEL TESO 2021

Bianco Igt - Chardonnay 100%

Alc. 13% | € 17 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Paglierino tenue con riflessi verdolini. Naso delicatamente fruttato con pomacee e agrumi in evidenza: mela Golden, susina e pompelmo giallo a cui si aggiungono giglio bianco e camomilla. Freschezza dinamica al sorso rafforzata dalla sapidità, persistenza che convince. Flan di zucchine e carote.



VERMENTINO DEL TESO 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%

Alc. 13% | € 17 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Risotto ai frutti di mare.



MONTECARLO BIANCO 2021

Bianco Doc - Trebbiano 40%, Vermentino 40%, Chardonnay 10%, Sauvignon 10%

Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
Mat. Cemento 5 mesi
Sushi e sashimi.



MONTECARLO ROSSO RISERVA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 50%, Merlot 30%, Syrah 10%, altre varietà 10%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 18 mesi

Vellutata di zucca e porri.



MONTECARLO ROSSO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 50%, Merlot 30%, Syrah 10%, altre varietà 10%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio e Cemento

Mat. Cemento 10 mesi
Maialino in agrodolce.



ANFIAMANTE 2018

Rosso Igt - Petit verdot 40%, Syrah 30%, Merlot 25%, Sangiovese 5%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 15 mesi
Fiore sardo.



MONTECARLO VIN SANTO

2002 | 2005



ANFIAMANTE

2015 | 2016



Fattoria della Talosa

(1972)

Nel 2022 la famiglia Jacorossi, romana di origine, ha festeggiato i suoi primi 50 anni di attività a Montepulciano. Tre generazioni si sono avvicendate nei vari ruoli con il disegno comune di portare a un'evoluzione del prodotto senza scordarsi del forte legame con l'ambiente. I 33 ettari vitati si trovano in una delle zone più vocate dell'areale, in località Pietrose tra i 350 e i 400 metri di altitudine. Le suggestive cantine di affinamento sono invece situate in pieno centro storico, nei sotterranei dei palazzi Tarugi e Sinatti, entrambi risalenti al Cinquecento.

Via Talosa, 8 - Località Pietrose - 53045 Montepulciano (SI)
T. 0578 758277 | M. info@talosa.it

www.talosa.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 33 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Angelo Jacorossi

Cond. enologica: Umberto Trombelli, Michele Merola

Cond. agronomica: Michele Merola

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 40 mesi
Rubino fitto con sfumature granato. Si esprime con suggerimenti di ciliegia matura, petali di viola, timo, maggiorana e macchia mediterranea. Prosegue con tratti di menta, piri, cenni iodati e cacao. Ingresso caldo, l'acidità riemerge al centro bocca in sinergia con un tannino integrato. Dolci ritorni di lampone. Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO ALBORETO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Scaloppa di vitello con asparagi trifolati.



ROSSO DI MONTEPULCIANO 2021

Rosso Doc - Sangiovese 85%, Canaiolo e Merlot 15%

Alc. 14% | € 10 | Bt. 27.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi
Gnocchi al burro e ricotta affumicata.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA

2017



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO ALBORETO

2016 | 2017 | 2018



Fattoria di Bacchereto

(1920)

All'ombra de Il Cupolino, la cima più alta del Montalbano, si estendono i più di 160 ettari della Fattoria di Bacchereto. Questa dinamica realtà è curata da quasi cento anni dalla famiglia Bencini Tesi, ed è dal 2002 Rossella a gestirla, proseguendo nel suo progetto di sostenibilità, ricreando e conservando un'oasi di biodiversità, con boschi, frutteti e 8 ettari di vigna. L'ottimo andamento climatico dell'annata 2020 ha favorito la perfetta maturazione delle uve destinate al Sassocarlo, apportando, grazie anche alla lavorazione in cantina, profumi evoluti ben sorretti dalla viva freschezza.

Via Fontemorana, 179 - Località Bacchereto - 59015 Carmignano (PO)
T. 338 8739577 | M. terremano@gmail.com

Viticultura: Biologica e biodinamica certificate
Ettari: 8 | **Bottiglie:** 22.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Maria Rossella Bencini Tesi
Cond. enologica: Marco Vannucci
Cond. agronomica: Marco Vannucci
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



SASSOCARLO TERRE A MANO 2020

Bianco Igt - Trebbiano toscano 90%, Malvasia bianca 10%
Alc. 13% | € 38 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Dorato vivo. Impatto olfattivo di classe: cedro, albicocca disidratata, ribes bianco, fragolina di bosco, fico bianco, miele di eucalipto, zafferano, umeboshi e pesca sciropata. Bocca coerente, saporita e fresca, la nota pseudo-calorica coadiuva egregiamente la struttura, persistenza fruttata di scorza candita. Sarde in saor.



CARMIGNANO TERRE A MANO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 75%, Canaiolo 15%, Cabernet sauvignon 10%
Alc. 14% | € 32 | Bt. 22.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 30 mesi
Manzo brasato con funghi.



VIN SANTO DI CARMIGNANO 2014

Bianco Doc Passito - Trebbiano toscano 90%, Malvasia 10%
Alc. 14,5% | € 48 (0,375l) | Bt. 1.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 108 mesi
Torta Foresta Nera.



CARMIGNANO TERRE A MANO
2015 | 2016



SASSOCARLO TERRE A MANO
2018 | 2019



Fattoria di Magliano

(1998)

Situata su una dolce collina nel cuore della maremma Toscana a pochi chilometri da Grosseto e dal Monte Argentario, la fattoria è condotta dalla famiglia Lenci, che dal 1997 continua a proporre vini di ottimo livello. Quest'anno l'andamento campioni presentati in degustazione è soddisfacente, spiccano i mono varietali sia bianchi che rossi per la loro coerenza al vitigno, il Maremma Toscana Pagliatura 2021 è particolarmente godibile per la sua schiettezza gustativa, mentre il Maremma Toscana Poggio Bestiale 2018 si caratterizza per concentrazione e complessità.

Località Sterpeti, 10 - 58051 Magliano in Toscana (GR)
T. 0564 593040 | M. info@fattoriadimagliano.it
www.fattoriadimagliano.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 50 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Agostino Lenci
Cond. enologica: Graziana Grassini
Cond. agronomica: Gabriele Cesolini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MAREMMA TOSCANA CABERNET POGGIO BESTIALE 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 35%, Merlot 35%, Cabernet franc 30%
Alc. 14% | € 26 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
Rubino intenso con riflessi vivaci. Esordio balsamico, note di ribes nero e mora di rovo si fondono su accenni di tamarindo, seguono polvere di caffè e liquirizia. Sorso fresco e avvolgente, ricco di estratto con il tannino che regola il gusto. Persistente e appagante il finale dai ritorni fruttati. Guancia di vitello in umido.



MAREMMA TOSCANA CABERNET ALTIZI 2018

Rosso Doc - Cabernet franc 100%
Alc. 14% | € 26 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Filetto di maiale lardellato.



MAREMMA TOSCANA VERMENTINO PAGLIATURA 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Tagliolini all'astice.



MAREMMA TOSCANA ANSONICA BRISSI 2021

Bianco Doc - Ansonica 100%
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 1.600 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 4 mesi
Spaghetti con vongole veraci.



MAREMMA TOSCANA SYRAH PERENZO 2018

Rosso Doc - Syrah 100%
Alc. 13,5% | € 26 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Filetto al pepe verde.



MORELLINO DI SCANSANO HEBA 2020

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Syrah 5%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 110.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 2 mesi
Pappardelle con sugo di lepre.



MAREMMA TOSCANA CABERNET POGGIO BESTIALE
2017



MAREMMA TOSCANA SYRAH PERENZO
2015 | 2016 | 2017



Fattoria Dianella

(1860)

Cambio della guardia in vetta quest'anno, con il Chianti Riserva annata 2018 che sopravanza Le Veglie di Neri, attestandosi a un soffio dal massimo riconoscimento. Nel corso degli anni l'azienda ha dimostrato una spiccata versatilità produttiva: dalla riscoperta di vitigni dimenticati come l'Orpicchio, alla vinificazione con Metodo Ancestrale, dalle diverse letture del sangiovese al riguardo dovuto alla tradizione del Chianti Montalbano. Tutto ciò, unitamente all'amore e al rispetto per il territorio di Vinci, fa di Fattoria Dianella una realtà eclettica e ben radicata nella denominazione.

Via Dianella, 48 - 50059 Vinci (FI)
T. 0571 508166 | M. info@villadianella.it
www.villadianella.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 26 | **Bottiglie:** 140.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Francesco e Veronica Passerin D'Entrèves
Cond. enologica: Franco Bernabei
Cond. agronomica: Mauro Nosi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CHIANTI RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Colorino 10%
Alc. 13,5% | € 28 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 24 mesi

Rubino vivace. Sfoglia un bouquet di ciliegia matura, viola appassita, mora di rovo, felce e cortecchia d'abete, che si allarga su ricordi di liquirizia e pepe nero. L'intensità gustativa è sorretta da estratto e tannini fruttati, ben armonizzati con l'acidità della scorza d'arancia. Chiusura elegante e persistente. Pappardelle con funghi porcini.



LE VEGLIE DI NERI 2020

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Cabernet sauvignon 30%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 6 mesi
Grana Padano Riserva.



IL MATTO DELLE GIUNCAIE 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 32 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
Carré di maiale alle prugne.



MARIA VITTORIA & OTTAVIA SANGIOVESE ROSATO ANCESTRALE 2021

Rosato Igt Metodo Ancestrale - Sangiovese 100%
Alc. 12% | € 22 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Crostini con burro e salmone.



ORPICCHIO 2019

Bianco Igt - Orpicchio 100%
Alc. 12% | € 40 | Bt. 1.750 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi
Riso, cozze e zafferano.



SERENO E NUVOLE 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 12,5% | € 15 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Insalata di mare.



LE VEGLIE DI NERI
2018



CHIANTI RISERVA
2017



Fattoria Fibbiano

(1997)

L'azienda a conduzione familiare, si trova a Terricciola, fra Pisa e Volterra e le viti affondano le radici in un antico fondale marino del Pliocene. Producono una vasta gamma di etichette dando voce ai vitigni della tradizione e riscoprendo uve rare vinificate in purezza come la colombana toscana, denominata verdea dall'OIV: Organizzazione Mondiale della Vigna e del Vino. Tutta la produzione si contraddistingue per l'immediata piacevolezza degli aromi e l'integrità del sorso. Si distingue il Ceppatella, prodotto nell'omonima vigna centenaria.

Via Fibbiano, 2 - 56030 Terricciola (PI)
T. 0587 635677 | M. wine@fattoria-fibbiano.it
www.fattoria-fibbiano.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 25 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Cantoni
Cond. enologica: Attilio Pagli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TERRE DI PISA SANGIOVESE CEPPATELLA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 60 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi e Cemento 4 mesi

Rubino vivido. Eleganti profumi di ciliegia e mora in confettura anticipano fragranze di rosa, sottobosco, mirto e infine chiodi di garofano. Al sorso la freschezza e il tannino ancora in evoluzione conducono il percorso gustativo in un finale dai ritorni di scorza di tamarindo e cacao. Guancialetto di vitello in umido con patate.



COLOMBANA 2021

Bianco Igt - Verdea 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 6 mesi
Salmone al timo.



FONTE DELLE DONNE 2021

Bianco Igt - Verdea 50%, Vermentino 50%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 6 mesi
Zuppa di stoccafisso e patate.



SANFORTE 2018

Rosso Igt - Sanforte 100%
Alc. 14% | € 40 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 4 mesi
Filetto di maiale lardellato.



VERMENTINO 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 6 mesi
San Pietro alla siciliana con dadolata di patate.



L'ASPETTO 2018

Rosso Igt - Canaiolo 50%, Sangiovese 50%
Alc. 14% | € 35 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi e Cemento 4 mesi
Risotto ai porcini e zucca.



L'ASPETTO
2013 | 2015



TERRE DI PISA SANGIOVESE CEPPATELLA
2012 | 2013



Fattoria Il Casalone (1965)

Fattoria il Casalone di Pepi Lignana si trova nella Maremma Toscana proprio di fronte alla laguna di Orbetello, territorio meraviglioso e selvaggio sottoposto a tutela ambientale. In questi terreni la coltivazione della vite risale a tempi antichi perché già il Catasto Leopoldino di inizio 1800 annoverava per unicità i vigneti già esistenti nella proprietà della fattoria il Casalone. Ottima integrazione in tempi più moderni con le uve internazionali dove pare che i cabernet abbiano trovato un areale prolifico, rilevato nei Maremma Toscana Il Cucchetto 2016 e Poggio Colombi 2019.

SS Aurelia, 18/G - 58015 Orbetello Scalo (GR)
T. 0564 862160 | M. info@pepilignanawine.com
www.pepilignanawine.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 16 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Giuseppe Lignana
Cond. enologica: Paolo Caciorgna, Nicola Berti
Cond. agronomica: Stefano Bartolomei
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MAREMMA TOSCANA CABERNET SAUVIGNON IL CUCCHETTO 2016

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 90%, Petit verdot 10%
Alc. 14% | € 32 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Veste rosso rubino compatto. Esordio olfattivo di frutti scuri, gelatina di mirtillo, pot-pourri di fiori rossi, macchia mediterranea e corteccia di cedro, infine intriganti effluvi di pepe nero. In bocca è avvolgente, la sensazione pseudo-calorica è smorzata da un tannino dinamico. Sul finale radice di liquirizia. Filetto al vino rosso e scalogno.



MAREMMA TOSCANA CABERNET POGGIO COLOMBI 2019
Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Cabernet franc 20%, Petit verdot 10%
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Maialino in agrodolce.



MAREMMA TOSCANA VERMENTINO LEOPOLDINO 2021
Bianco Doc - Vermentino 85%, Viognier 15%
Alc. 14,5% | € 15 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Orata all'acqua pazza.



Fattoria La Braccessa (1990)

È una vera fattoria con estesi appezzamenti vitati dalla Val d'Orcia fino ai confini con l'Umbria, a cavallo fra le province di Siena e Arezzo. Appartiene alla galassia Marchesi Antinori, che qui coltivano principalmente sangiovese e syrah. Dai vigneti più alti presso il paese di Montepulciano vengono prodotte le due etichette di punta di Nobile: Santa Pia e Maggiarino. È proprio quest'ultimo a convincerci nella degustazione di quest'anno: vino da singolo vigneto prodotto dal 2015; pur in un'annata difficile risulta pieno di carattere.

Via Stella di Valiano, 10 - 53045 Montepulciano (SI)
T. 0578 724252 | M. labraccessa@antinori.it
www.labraccessa.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 340 | **Bottiglie:** 436.200 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Antinori
Cond. enologica: Fabrizio Balzi
Cond. agronomica: Samuele Collini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO MAGGIARINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 80 | Bt. 6.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Carminio luminoso. Spiccano nitidamente ciliegia e mora da un letto di iris e foglie di menta con cenni di liquirizia e caffè nel prosieguo. Ha grinta e struttura, i tannini vigorosi sono animati da una spalla fresca e sposano una conclusione saporita. Carré di vitello alle erbe aromatiche.



CORTONA SYRAH BRAMASOLE 2018

Rosso Doc - Syrah 100%
Alc. 15% | € 39 | Bt. 26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Costata di manzetta con salsa allo zenzero.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO SANTA PIA RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 36 | Bt. 11.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Nodini di cinta senese lardellati al forno.



CORTONA ROSSO ACHELO 2020

Rosso Doc - Syrah 70%, Merlot 15%, Petit verdot 15%
Alc. 14% | € 13 | Bt. 93.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Merlot 10%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 210.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Pecorino di Pienza.



ROSSO DI MONTEPULCIANO SABAZIO 2021

Rosso Doc - Sangiovese 85%, Merlot 15%
Alc. 14,5% | € 10 | Bt. 130.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Coniglio alla cacciatora.



CORTONA SYRAH BRAMASOLE
2012 | 2013



**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
SANTA PIA RISERVA**
2016 | 2017



Fattoria La Leccia

(2013)

Continuano le novità per l'azienda guidata da Paola e Lorenzo Bagnoli soci fondatori dell'Associazione dei Viticoltori di Montespertoli, fautori convinti del gemellaggio con una delle capitali della Champagne: Epernay, da cui è nato lo spumante Metodo Classico Rubedo. Prende sempre più piede l'idea di valorizzare i vitigni autoctoni vinificandoli in purezza; interessanti risultati arrivano proprio dalla vendemmia 2019 del Gotarossa, a base sangiovese e dal Cantagrillo da trebbiano maturato in legno.

Via della Leccia, 37 - Località Botinaccio - 50025 Montespertoli (FI)
T. 366 9236378 | M. info@laleccia.it
www.laleccia.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 21 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Bagnoli
Cond. enologica: Gabriele Gadenz
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



GOTAROSSA 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
Lucente rosso rubino. Susina, ribes, prugna e lampone in confettura, seguiti da chiodi di garofano, cannella, china, melagrana, bergamotto, eucalipto e ricordi di macchia mediterranea. Ottima freschezza per un sorso dinamico dal tannino ancora scalpitante. Lunga e decisa la chiusura agrumata. Stufato di daino.



CANTAGRILLO 2019

Bianco Igt - Trebbiano 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 2.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi
Risotto con zucchine, fiori di zucca e zafferano.



RUBEDO PAS DOSÉ 2017

Bianco Metodo Classico - Sangiovese 100%
Alc. 12,5% | € 27 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
36 mesi sui lieviti
Bocconcini di rana pescatrice in crosta di mandorle.



LA LECCIA CHIANTI SUPERIORE 2020

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 11 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Tagliata al pepe verde.



CANTAGRILLO
2017 | 2018



IL LECCINO
2018



Fattoria Le Mortelle

(1999)

La tenuta si estende alle spalle delle spiagge di Castiglion della Pescaia nell'assolata Maremma grossetana. La famiglia Antinori ha costruito una cantina interrata efficiente ed ecosostenibile e ha messo mano a una ristrutturazione dei vigneti puntando sulle varietà internazionali, cabernet sauvignon e cabernet franc prima di tutto. Le viti beneficiano di terreni sabbiosi e limosi con presenza di silicio e di scheletro. Nel profumo dei vini rossi è ottima l'integrazione fra vino e legno; al gusto il tannino risulta ancora in via d'integrazione, basta saper aspettare.

Località Ampio Tirli - 58043 Castiglion della Pescaia (GR)
T. 0564 944003 | M. lemortelle@antinori.it
www.lemortelle.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 170 | **Bottiglie:** 239.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Antinori
Cond. enologica: Georgia Dimitriou
Cond. agronomica: Onofrio Viscione
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MAREMMA TOSCANA CABERNET POGGIO ALLE NANE 2019

Rosso Doc - Cabernet franc 70%, Cabernet sauvignon 20%, Carmenère 10%
Alc. 14,5% | € 57 | Bt. 37.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
Rosso rubino impenetrabile. Amarena e legno di cedro costituiscono il cuore del bouquet, che si arricchisce di menta, cioccolato, albicocca, lampone e china. Dimostra potenza al palato, è strutturato e intenso; mette in evidenza tannini impetuosi; si congela con ricordi fruttati. Camoscio in umido.



MAREMMA TOSCANA CABERNET BOTROSECCO 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Cabernet franc 40%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 130.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
Pappardelle al ragù di cinghiale.



MAREMMA TOSCANA BIANCO VIVIA 2021

Bianco Doc - Vermentino 50%, Viognier 40%, Ansonica 10%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 93.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Frittata di ortiche.



MAREMMA TOSCANA CABERNET POGGIO ALLE NANE
2016 | 2017 | 2018



MAREMMA TOSCANA CABERNET BOTROSECCO
2015 | 2016 | 2018



Fattoria Le Pupille

(1978)

Una tradizione vinicola di oltre 40 anni per una delle realtà pioniere e oggi più rappresentative della Maremma toscana. L'esperienza di Elisabetta Geppetti è affiancata al timone dalla passione dei figli Clara ed Ettore. Nato nel 1987, Saffredi resta un vino iconico dell'enologia italiana. Concepito invece solo 7 anni fa, Le Pupille è già sulla buona strada per diventare il nuovo portabandiera aziendale, vinificato e maturato in un perfetto connubio tra terracotta e rovere. Non delude mai il Poggio Valente, un'interpretazione di pregio del sangiovese toscano.

Strada Piagge del Maiano, 92/A - 58100 Grosseto (GR)
T. 0564 409517 | M. info@fattorialepupille.it
www.fattorialepupille.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 85 | **Bottiglie:** 450.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Elisabetta Geppetti, Clara Gentili ed Ettore Arturo Rizzi

Cond. enologica: Ettore Arturo Rizzi, Andrea Lupi

Cond. agronomica: Ettore Arturo Rizzi, Andrea Lupi

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



SYRAH LE PUPILLE 2018

Rosso Igt - Syrah 100%

Alc. 14,5% | € 105 | Bt. 4.600 | Ferm. Legno e Terracotta

Mat. Legno 12 mesi e Terracotta 5 mesi

Da una veste cremisi smagliante si ergono suadenti reclami fruttati di amarena, mora e lampone, avvolti da allusioni di mirto, pepe bianco e menta con cacao e vaniglia a fare da sfondo. Sorso leggiadro, freschissimo e dal tannino fitto e vellutato. Finale saporito dove torna l'arancia sanguinella. Capriolo con salsa di ribes rosso.



SAFFREDI 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 70%, Merlot 26%, Petit verdot 4%

Alc. 15% | € 85 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Petto di germano reale al balsamico.



POGGIO VALENTE 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%

Alc. 15% | € 30 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Lombata di vitello su letto di cipolline saltate.



MORELLINO DI SCANSANO RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Cabernet sauvignon 10%

Alc. 14% | € 18 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

Reale di vitello alla senape antica.



MORELLINO DI SCANSANO 2021

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Alicante 5%, Ciliegiole 5%

Alc. 14% | € 11 | Bt. 130.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Porchetta di Ariccia.



POGGIO ARGENTATO 2021

Bianco Igt - Sauvignon 70%, Petit manseng 25%,

Traminer aromatico 3%, Sémillon 2%

Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 30.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Risotto con silene e cime di luppulo selvatico.



SAFFREDI

2015 | 2016 | 2018



LE PUPILLE

2015



Fattoria Montellori

(1895)

Giunta alla quarta generazione di produttori la Fattoria Montellori continua con un'invidiabile costanza qualitativa a proporre vini simbolo per filosofia produttiva e per identità di un territorio collinare tra le province di Firenze, Pistoia e Pisa. Con l'attenta guida di Alessandro Nieri è il Salamartano 2018 a colpire la nostra attenzione, un ottimo blend stile bordolese all'interno della Toscana. Un'altra chicca da provare assolutamente è lo spumante Montellori Pas Dosé 2017, un Metodo Classico con una storia alle spalle di oltre trent'anni.

Via Pistoiese, 1 - 50054 Fucecchio (FI)
T. 0571 260641 | M. info@fattoriamentellori.it
www.fattoriamentellori.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 55 | **Bottiglie:** 230.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Alessandro Nieri

Cond. enologica: Alessandro Nieri

Cond. agronomica: Alessandro Nieri

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



SALAMARTANO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 65%, Cabernet franc 30%, Petit verdot 5%

Alc. 14% | € 50 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

Lucente e compatto rosso rubino. Mirto, alloro ed elicriso sfumano su memorie di peperone, foglia di pomodoro, carruba e polvere di caffè. Sorso di volume, caldo e ben bilanciato, con tannini fini e ottimamente integrati. Chiusura ordinata, con media persistenza, su ricordi di frutta a bacca rossa. Quaglie alla cacciatora.



MONTELLORI PAS DOSÉ 2017

Bianco Igt Metodo Classico - Chardonnay 100%

Alc. 12,5% | € 28 | Bt. 9.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e

Legno 6 mesi | 36 mesi sui lieviti

Filetto di branzino gratinato.



DICATUM 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 32 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

Stinco d'agnello al forno.



MONTELLORI PAS DOSÉ RISERVA

2013



SALAMARTANO

2012 | 2013 | 2016



Fattoria San Felo

(2001)

Situata in un comprensorio eccezionale, tra i Monti dell'Uccellina e il parco della Maremma, Fattoria San Felo può essere considerata come uno dei testimonial vitivinicoli del territorio. Questo rappresenta anche la filosofia del fondatore e proprietario Federico Vanni: promuovere la Maremma e la Docg Morellino di Scansano attraverso la qualità e l'autorevolezza dei vini prodotti. Questo non impedisce però di sperimentare anche percorsi diversi, come quelli del Metodo Classico, del Viognier e del Pinot Nero in purezza, che hanno portato a risultati incoraggianti, fino a un soffio dal top.

Località Pagliatelli di Sotto - 58051 Magliano in Toscana (GR)
T. 0564 1950121 | M. info@fattoriasanfelo.it
www.fattoriasanfelo.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 34 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Federico Vanni

Cond. enologica: Fabrizio Moltard, Damiano Maurini

Cond. agronomica: Fabrizio Moltard

Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No



SAN FELO PINOT NERO 2018

Rosso Igt - Pinot nero 100%

Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino scuro con qualche riflesso granato. All'olfatto piccoli frutti rossi e neri maturi, pomodori secchi, champignon e ricordi sfumati di noce moscata e pepe rosa. In bocca è proprio pinot nero, dai tannini leggeri e dall'acidità rinfrescante di scorza d'arancia, con chiusura di angostura che persiste a lungo. Salame d'oca di Mortara.



MAREMMA TOSCANA VIOGNIER SAN FELO 2021

Bianco Doc - Viognier 100%

Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Linguine con bottarga e pomodori secchi.



MORELLINO DI SCANSANO LAMPO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Ciliegiole 10%

Alc. 14% | € 10 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 16 mesi

Tacchino stufato con peperoni e radicchio.



SAN FELO BRUT 2015

Bianco Igt Metodo Classico - Vermentino 100%

Alc. 13% | € 24 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
48 mesi sui lieviti

Maltagliati con fiori di zucca e gamberetti.



MAREMMA TOSCANA ROSSO BALLA LA VECCHIA 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%

Alc. 13,5% | € 8 | Bt. 16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Involtini di vitello lardellati.



MORELLINO DI SCANSANO LAMPO

2017 | 2019



MAREMMA TOSCANA ROSSO BALLA LA VECCHIA

2019



Fattoria Santa Vittoria

(1977)

Fattoria Santa Vittoria ci ha abituato a una linea produttiva molto variegata, grazie alla vinificazione di vitigni autoctoni (anche antichi), nazionali e internazionali. Ne scaturisce una versatilità di non semplice riscontro altrove, che dà ragione dell'anima eclettica dell'azienda e del suo proprietario, Francesco Niccolai. E così accade che nelle varie edizioni della Guida le etichette degustate seguano un'alternanza che vede premiati campioni spesso diversi. Quest'anno è il Valdichiana Toscana Vin Santo 2016 a sbaragliare tutti gli altri e a collocarsi a un passo dall'eccellenza assoluta.

Via Piana, 43 - Località Pozzo della Chiana - 52045 Foiano della Chiana (AR)
T. 0575 66629 | M. contact@fattoriasantavittoria.com
www.fattoriasantavittoria.com

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 35 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Francesco Niccolai

Cond. enologica: Claudio Guerrini, Cristian Avanzati

Cond. agronomica: Francesco Niccolai

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALDICHIANA TOSCANA VIN SANTO 2016

Bianco Doc Passito - Malvasia bianca 60%, Trebbiano 40%

Alc. 16,5% | € 39 (0,375) | Bt. 2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi
Ambra chiaro brillante. Sulla dorsale ossidativa si snodano ricordi di caramello salato, fichi secchi, miele di castagno, cioccolato bianco, curcuma e ceralacca, che confluiscono su toni iodati e balsamici di aghi di pino. Dolce quanto basta, vien subito voglia di riberlo. Elegantemente sapido nel lungo setale. Panpepato.



LEOPOLDO 2018

Rosso Igt - Pugnietello 100%

Alc. 14% | € 18 | Bt. 3.500 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi
Grigliata di carne con salsa barbecue.



SCANNAGALLO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Cabernet sauvignon 40%

Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 4.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi
Faraona al forno.



CANAPONE 2018

Rosso Igt - Pugnietello 50%, Sangiovese 50%

Alc. 14,5% | € 32 | Bt. 3.500 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
Bitto stravecchio.



CONFORTA 2019

Bianco Igt Passito - Manzoni bianco 60%, Sémillon 35%,

Gewürztraminer 5%

Alc. 14% | € 28 (0,375) | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Crostatina di albicocche.



SCANNAGALLO

2012 | 2018



CANAPONE

2016



Fattoria Sardi

(1926)

Lucca ha avuto legami con la Francia in epoca napoleonica con Elisa Baciocchi e oggi Fattoria Sardi sugella in rosa questi rapporti. Secondo Mina e Matteo, di formazione bordolese, la vicinanza del mare e dei due corsi d'acqua, la Freddana e il Serchio, e l'influenza delle montagne creano le condizioni ideali per la produzione in lucchesia di Rosé in stile francese seguendo rigorosamente i precetti della biodinamica. Tra i tre rosati proposti eccelle Le Cicalo 2021: quest'anno vede un'interessante sostituzione del sangiovese con la syrah, che viene accompagnata dal vermentino.

Via della Maulina, 747 - Località Monte San Quirico - 55100 Lucca (LU)
T. 0583 341230 | M. fattoriasardi@gmail.com
www.fattoriasardi.com

Viticultura: Biologica certificata e biodinamica
Ettari: 21 | **Bottiglie:** 165.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Giustiniani
Cond. enologica: Matteo Giustiniani
Cond. agronomica: Massimo Motroni
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



LE CICALO 2021

Rosato Igt - Syrah 60%, Vermentino 40%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi
Ramato vivace con riflessi oro antico. Attraenti i sentori che si svelano: fragoline di bosco, pesca, pompelmo rosa sono affiancati da erbe aromatiche e lavanda. Richiami di vaniglia, zenzero e cipria. Avvolgente, saporito e dotato di una lieve tannicità chiude con un lungo finale fruttato. Totani ripieni con salsa mediterranea.



FATTORIA SARDI ROSÉ 2021

Rosato Igt - Sangiovese 80%, Vermentino 15%, Syrah 5%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Tartare di gamberi.



COLLINE LUCCHESI ROSSO SEBASTIANO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Merlot 15%, Cabernet sauvignon 5%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Grigliata di carne con salsa barbecue.



PET NAT ROSE 2021

Rosato Igt Metodo Ancestrale - Trebbiano toscano 95%,
Moscato d'Amburgo 5%
Alc. 11% | € 12 | Bt. 5.000 | Ferm. Cemento
Mortadella Bologna.



FATTORIA SARDI ROSÉ
2020



COLLINE LUCCHESI ROSSO
VALLEBUA
2020



Fattoria Svetoni

(2017)

Alla fattoria Svetoni viene prodotto vino già da dopo l'Unità d'Italia, dopo che Pietro Leopoldo commissionò la creazione della tenuta agricola per le ricche terre che circondano Montepulciano, perla del Rinascimento, famosa oggi anche per i suoi vini tra cui il Vino Nobile. Proprio la selezione "La Croce" composta dai vitigni territoriali, dove il protagonista assoluto è il Prugnolo Gentile, è quella che maggiormente ha trasmesso la territorialità, per colore, per profumi, per qualità. Notevole anche il Rosso di Montepulciano di maggior prontezza e versatilità di abbinamento.

Via Umbria, 63 - Località Gracciano - 53045 Montepulciano (SI)
T. 0578 775751 | M. booking@fattoriasvetoni.it
www.fattoriasvetoni.it

Viticultura: Biologica e lotta integrata
Ettari: 23 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Società Agricola Podere Rubino srl
Cond. enologica: Roberto Da Frassini
Cond. agronomica: Roberto Da Frassini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO LA CROCE 2018

Rosso Docg - Prugnolo gentile 90%, altre varietà 10%
Alc. 14% | € 38 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Abito rubino con accenno granato. Olfatto di marasca sotto spirito, rosa canina, viola appassita, chinotto e rabarbaro, poi spezie, noce moscata e cannella. In bocca entra con discreta forza dimostrandosi composto e piacevole con un tannino ben integrato. Discreta persistenza, chiude con ricordo di frutto rosso. Brasato di manzo al vino rosso.



ROSSO DI MONTEPULCIANO 2020

Rosso Doc - Prugnolo gentile 90%, altre varietà 10%
Alc. 14% | € 13 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Trippa in umido.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2019

Rosso Docg - Prugnolo gentile 90%, altre varietà 10%
Alc. 14% | € 21 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



Fattoria Varramista

(1995)

All'interno dell'estesa proprietà, la superficie vitata, contenuta rispetto agli ettari disponibili, beneficia di un microclima unico grazie alla presenza di molti boschi. All'interno della villa padronale è presente un'enoteca ricavata da vecchi granai, le antiche cantine con suggestive botti e barrique rendono fattoria Varramista un luogo pervaso di storia e cultura del vino. La vocazione rossista poggia su sangiovese e syrah, da quest'ultima si ricava una nitida espressione del vitigno nel Varramista 2016.

Via Ricavo - Località Varramista - 56020 Montopoli in Val d'Arno (PI)
T. 0571 44711 | M. info@varramista.it
www.varramista.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 14 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Fattoria Varramista

Cond. enologica: Federico Staderini

Cond. agronomica: Federico Staderini

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VARRAMISTA 2016

Rosso Igt - Syrah 100%

Alc. 13,5% | € 55 | Bt. 4.835 | Ferm. Legno | Mat. Legno 16 mesi
Rosso carminio con lampi granato. Olfatto caratterizzato da confettura di frutti rossi, more di rovo, arancia candita, note balsamiche e di macchia mediterranea, pepe nero. Sorso regolato dal tannino ancora indomito in sinergia con la freschezza. Nel finale aromi di caffè e liquirizia. Filetto di bue con salsa di Roquefort.



TERRE DI PISA FRASCA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 50%, Merlot 25%, Syrah 25%

Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 1.950 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Gulasch di manzo alla paprica dolce.



STERPATO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Cabernet sauvignon 10%, Merlot 10%

Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 5.194 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Coppa piacentina.



FRASCA
2016



STERPATO
2018



Fèlsina

(1966)

L'interpretazione del Sangiovese di Castelnuovo Berardenga non può prescindere da Fèlsina, che tutti gli anni regala proposte in grado di rispecchiare fedelmente quello che è uno degli areali più vocati del Chianti Classico. I campioni in assaggio si alternano regolarmente sui gradini del podio dimostrando costanza nella qualità. Per l'annata 2019 è Fontalloro ad aggiudicarsi le Quattro Viti, con un corredo di assoluto prestigio costituito da Rancia Riserva, Colonia Gran Selezione e Vin Santo del Chianti Classico 2013. Menzione di merito anche per Maestro Raro e la Riserva Pagliarese.

Via del Chianti, 101 - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
T. 0577 355117 | M. info@felsina.it
www.felsina.it

Viticultura: Biologica certificata

Ettari: 72 | **Bottiglie:** 549.500 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Famiglia Poggiali

Cond. enologica: Franco Bernabei

Cond. agronomica: Alessandro Chellini

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



FONTALLORO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 38 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi
Granato vivace. Ciliegia, lampone, iris e violetta ondeggiavano tra la balsamicità dell'eucalipto, la tostatura di carruba e lo speziato di pepe di Sichuan. Ingresso sinuoso, tannini didascalici inducono flashback di amarena matura. La freschezza allarga il gusto fino al finale appena sapido, dalla persistenza infinita. Tordi in salmi.



CHIANTI CLASSICO RANCIA RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 13,5% | € 34 | Bt. 48.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
Risotto al tartufo nero.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE COLONIA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 85 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Ravioli di germano con foie gras.



VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 2013

Bianco Doc Passito - Malvasia 40%, Trebbiano 40%, Sangiovese 20%

Alc. 13,5% | € 32 (0,375l) | Ferm. Legno | Mat. Legno 84 mesi
Tarte Tatin di mele.



MAESTRO RARO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%

Alc. 14% | € 32 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
Guancia di vitello in umido.



CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE COLONIA
2011 | 2018



FONTALLORO
2015 | 2016 | 2017

93

Fontodi (1968)

Era prevedibile che in un'annata generosa come la 2019, Panzano potesse esprimere l'eccellenza nella sua "Conca d'Oro", perché combina alta quota dei vigneti su terreni argillosi e calcarei e una concentrazione di luce maggiore rispetto ad altre zone vicine, un microclima unico quindi caratterizzato da importanti differenze nelle temperature tra il giorno e la notte. La famiglia Manetti porta a casa un eccellente risultato, grazie alla sapiente mano di Bernabei unita alla lungimirante conduzione aziendale. Flaccianello della Pieve, alla trentottesima uscita, merita Quattro Viti e Tastevin.

Via San Leolino, 89 - Panzano - 50022 Greve in Chianti (FI)
T. 055 852005 | M. fontodi@fontodi.com
www.fontodi.com

Viticultura: Biologica, biologica certificata e biodinamica
Ettari: 102 | **Bottiglie:** 400.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Manetti
Cond. enologica: Franco Bernabei
Cond. agronomica: Giovanni Manetti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



FLACCIANELLO DELLA PIEVE 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 100 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino dai riflessi porpora. L'olfatto si declina su mora matura, susina, viola, cenni pepati e pellame. Sorso largo e appagante che rimane sempre in carreggiata grazie a un tannino fitto e levigato oltre all'inviante vena sapida. Presa al palato suadente e continua su ritorni di prugna matura e tabacco kentucky. Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNA DEL SORBO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 60 | Bt. 29.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Parmigiano Reggiano Riserva.



SYRAH CASE VIA 2019

Rosso Igt - Syrah 100%
Alc. 15% | € 40 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Stracotto d'asino.



CHIANTI CLASSICO FILETTA DI LAMOLE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Reale di vitello alla senape antica.



CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Tartare di manzo.



**CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE
VIGNA DEL SORBO**
2016 | 2017 | 2018



FLACCIANELLO DELLA PIEVE
2013 | 2015 | 2017

Frescobaldi (1300)

Dalle varie tenute gestite in Toscana i Marchesi Frescobaldi realizzano etichette di denominazioni e territori diversi, sia storici che emergenti. L'azienda dimostra di stare al passo con i tempi; è capace di cogliere ogni opportunità del mercato e di elevare non solo lo standard della produzione, ma anche la reputazione dei territori in cui opera. Significativa novità di quest'anno è il passaggio del Montesodi da Igt a Docg, grazie all'introduzione nel Chianti Rufina del marchio collettivo "Terralectae", ovvero l'identificazione di vini ottenuti dai vigneti più vocati con 100% sangiovese.

Via Santo Spirito, 11 - 50125 Firenze (FI)
T. 055 27141 | M. info@frescobaldi.it
www.frescobaldi.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 923 | **Bottiglie:** N.d. | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Frescobaldi
Cond. enologica: Nicolò D'Afflitto
Cond. agronomica: Michele Brandi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CHIANTI RUFINA TERRAELECTAE MONTESODI RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 40 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Carminio luminoso. Debutto fruttato con lampone, marasca, albicocca, arancia; seguono rosmarino e tabacco. È gustoso e slanciato; nella progressione emergono tannini setosi sostenuti da squisita salinità e adeguata freschezza. Ha finezza e una conclusione persistente di agrumi. Fiorentina alla brace.



GIRAMONTE 2019

Rosso Igt - Merlot 90%, Sangiovese 10%
Alc. 14,5% | € 75 | Bt. 22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Vivido rubino fitto. Bouquet ampio e seducente; ricorda cardamomo, cassis, gelatina di mora, caffè, vaniglia e sottobosco. È caldo, intenso e strutturato, bilanciato da un'evidente spinta fresco-sapida e da tannini vellutati; il lungo epilogo evoca caramelle di liquirizia. Filetto di vitello alla Rossini.



BRUNELLO DI MONTALCINO RIPE AL CONVENTO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 95 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Brasato di lepre con riduzione di vino rosso.



CHIANTI CLASSICO TENUTA PERANO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Merlot 7%, Cabernet 3%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 24 mesi
Lasagnette con ragù di coniglio e crema di piselli.



CHIANTI RUFINA VECCHIE VITI RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 70%, altre varietà 30%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 90.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
Cosciotto d'agnello al forno con patate novelle.



**CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE RIALZI
TENUTA PERANO**
2016



MORMORETO
2011 | 2012



Fuligni

(1923)

Fuligni vuol dire Brunello. Famiglia presente nel comprensorio il-chinese fin dal 1770, è riuscita nel tempo a realizzare etichette di grande prestigio. Le uve provengono da vigneti di sangiovese allevati su terreni molto vocati, esposti prevalentemente a sud-est e ricchi di tufo e argilla. Questo vitigno è interpretato da sempre con grande maestria e attenzione alla tradizione, e dà vita a vini dalla personalità unica, splendidi nei millesimi migliori. È questa la costante per il Brunello di Montalcino Riserva, spettacolare nelle annate in cui viene prodotto, come la 2016.

Via Soccorso Saloni, 33 - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 848710 | M. info@fuligni.it
www.fuligni.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 13 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Maria Flora Fuligni
Cond. enologica: Paolo Vagaggini
Cond. agronomica: Federico Ricci
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 110 | Bt. 12.000 | Mat. Legno 36 mesi
Granato vivace. Profumi di origano, nepitella, viola mammola e amarene sotto spirito anticipano sensazioni di legno di cedro, foglia di tabacco e arancia candita. Sorso di carattere, con tannini austeri che esprimono potenziale evolutivo. La freschezza mitiga l'ampio pseudocalore fino al lungo finale. Lepre in salmi.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 65 | Bt. 33.000 | Mat. Legno 24 mesi
Gulasch di manzo alla paprica dolce.



ROSSO DI MONTALCINO GINESTRETO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 24 | Bt. 10.000 | Mat. Legno 6 mesi
Rigatoni al ragu bianco di carne.



BRUNELLO DI MONTALCINO
2015



BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA
2013 | 2015



Gagliole

(1993)

Ottime impressioni dalla degustazione dei vini di Gagliole, a conferma dell'alta qualità rilevata anche nelle precedenti edizioni della Guida. È il Chianti Classico Riserva 2019 a far la voce grossa e risultare il migliore, con profumi seducenti e ben scanditi e il sorso dinamico, dotato di una trama tannica ben cucita alla struttura. Anche il Chianti Classico 2020 ben si comporta, intrigante e fresco, ricordando di essere figlio anch'esso di un'annata favorevole. Il Gagliole 2019, da questo millesimo sangiovese in purezza, risulta piacevole e beverino, un vino decisamente gastronomico.

Via Case Sparse, 3-5 - Località Panzano - 50022 Greve in Chianti (SI)
T. 0577 740369 | M. info@gagliole.com
www.gagliole.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 22 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Thomas Bär
Cond. enologica: Paolo Salvi, Giulio Carmassi
Cond. agronomica: Giulio Carmassi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 32 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 6 mesi
Rubino dai lampi granato. Debutto olfattivo di ciliegia, mora e ribes in confettura, rosa, iris, arancia sanguinella, ricordi balsamici e di tostatura. Bocca volumica e vibrante, tannino di ottima fattura, buona persistenza e finale agrumato. Manzo brasato con olive e porri.



CHIANTI CLASSICO RUBIOLO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi e Cemento 17 mesi
Tacchinella ripiena su letto di patate.



GAGLIOLE 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 40 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 16 mesi
Pappardelle con sugo di lepre.



GAGLIOLE
2016



CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE GALLULE
2018



Geografico (1961)

Nata a Gaiole in Chianti nel 1961 dall'unione di 17 viticoltori, Geografico è una cantina cooperativa che oggi raccoglie 60 soci. È entrata da poco a far parte dell'azienda Piccini1882 e continua a investire in un progetto di rinnovamento e di innovazione affidato all'enologo Riccardo Cotarella, il cui obiettivo ruota intorno alle principali denominazioni del territorio senese, Chianti Classico e Colli Senesi e alla Vernaccia di San Gimignano. I loro vini, sempre rispettosi del territorio di elezione del Sangiovese, si sono dimostrati davvero interessanti.

Località Mulinaccio, 10 - 53013 Gaiole in Chianti (SI)
T. 0577 749489 | M. info@chiantigeografico.it
www.chiantigeografico.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 350 | **Bottiglie:** 1.200.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Piccini
Cond. enologica: Alessandro Barabesi
Cond. agronomica: Alessandro Barabesi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO CONTESSA DI RADDA RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Cabernet sauvignon 5%, Colorino 5%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Un sipario carminio che si apre con ciliegia, prugna, viola, arancia sanguinella, timo, salvia e chiodi di garofano. In bocca ha una bella personalità, grande acidità ed equilibrata sapidità. Tannino morbido e pronto. Ottima beva. Guancia di vitello alle erbe aromatiche.



CHIANTI CLASSICO CONTESSA DI RADDA 2020

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Merlot 5%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



CHIANTI CLASSICO TERZIERE DI TRAMONTANO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Fagiano arrosto.



CONTESSA DI RADDA 2020

Rosso Igt - Merlot 90%, Cabernet sauvignon 5%, Petit verdot 5%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Cinghiale arrosto con castagne.



CHIANTI CLASSICO TERZIERE DI PONENTE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



CHIANTI CLASSICO TERZIERE DI LEVANTE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Stinco d'agnello al forno.



**CHIANTI CLASSICO
CONTESSA DI RADDA RISERVA**
2016 | 2018



**CHIANTI CLASSICO
MONTEGIACCHI RISERVA**
2016 | 2018



Gianni Moscardini (2008)

Il 2022 vede un rinnovamento sostanziale del brand. Infatti l'azienda da gennaio prende il nome del suo proprietario, abbandonando il precedente Sator e affiancando un nuovo logo. Non cambiano le impressioni scaturite dalla degustazione dei campioni proposti, rappresentativi di un territorio quanto mai variegato dal punto di vista dei suoli e del clima, situato nel comprensorio della Doc Montescudaio. Assente il Cabernet Franc Atteone, che aveva ben figurato nelle ultime edizioni, quest'anno tocca al Montescudaio Sileno Merlot 2020 il gradino più alto del podio, a un passo dal top assoluto.

Via Macchia al Pino - Località Pomaia - 56040 Santa Luce (PI)
T. 050 740529 | M. info@satorwines.com
www.satorwines.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 13,5 | **Bottiglie:** 65.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Gianni e Roberta Moscardini
Cond. enologica: Emiliano Falsini
Cond. agronomica: Gianni Moscardini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MONTESCUDAIO SILENO MERLOT 2020

Rosso Doc - Merlot 100%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
Rubino compatto. Esordio di ribes nero, prugna e liquore al mirto, impreziosito da cannella e chiodi di garofano, su cui scorrono ricordi di cuoio, liquirizia e lavanda. In bocca il tannino scorre all'interfaccia dell'abbondante quota glicerica, fondendosi con la freschezza. Gusto saporito. Filetto di cervo ai mirtili.



ARTUME 2020

Bianco Igt - Fiano 65%, Vermentino 35%
Alc. 12% | € 42 | Bt. 1.200 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
Salmone al timo.



MONTESCUDAIO ROSSO SATOR 2020

Rosso Doc - Sangiovese 85%, Teroldego 15%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 20.000 | Mat. Legno 4 mesi e Cemento 4 mesi
Maltagliati con funghi porcini.



SILENO CILIEGIOLO 2019

Rosso Igt - Ciliegiole 100%
Alc. 13,5% | € 21 | Bt. 2.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
Pecorino di Pienza.



MONTESCUDAIO SILENO SANGIOVESE 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 21 | Bt. 1.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 7 mesi
Lasagne alle melanzane.



ROSATO SATOR 2021

Rosato Igt - Ciliegiole 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 4 mesi
Insalata di ceci e pomodorini.



**MONTESCUDAIO
CABERNET FRANC ATTEONE**
2018 | 2019



ARTUME
2018



Giudo

(2002)

Giudo è l'azienda di Bianca e Carlo Ferrini, celebrato enologo toscano che ha con il sangiovese un rapporto davvero d'elezione. Le vigne si trovano fra Sant'Angelo in Colle e Sant'Antimo, versante sud di Montalcino dove le maturazioni sono spesso spinte e la capacità di operare le giuste scelte in vigna diventano essenziali per donare al vino eleganza e misura. La Quinta ha quest'anno un passo sicuro e autorevole che lo porta a un soffio dal massimo riconoscimento, mentre dal Brunello 2017, in un'annata difficile, abbiamo piena conferma.

Località Poderino - 53024 Montalcino (SI)
| M. info@giudo.it
www.giudo.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 24.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Bianca Ferrini
Cond. enologica: Carlo Ferrini
Cond. agronomica: Carlo Ferrini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO GIUDO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 110 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Luminoso e trasparente granato. Timbrica olfattiva cadenzata con arancia sanguinella, cenere, violette, cenni mentolati e cipria. In bocca ha consistenza, tannino ben estratto, gustoso e leggermente mordace che ben si fonde a una reattiva traccia acido-sapida. Espressivo e di considerevole allungo. Capriolo ai porcini.



LA QUINTA 2020

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 40 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Pappardelle al ragu di cervo.



BRUNELLO DI MONTALCINO GIUDO
2014 | 2015 | 2016



LA QUINTA
2018 | 2019



Grattamacco

(1977)

Seconda azienda della Doc Bolgheri, fu fondata nel 1977 da Piermario Meletti Cavallari e nel 2002 è stata acquisita da Claudio Tipa, che ha garantito la continuità con il predecessore aggiungendo due vigneti, uno più in alto, in località Casa Vecchia, l'altro lungo la via Bolgherese, ma soprattutto continuando a produrre vini di pregio assoluto e iconici del territorio. Anche in quest'edizione il Bolgheri Superiore Grattamacco si conferma espressione sublime del blend tra sangiovese e vitigni borolesi. Pregevoli, e non è una novità, il Bolgheri Superiore L'Alberello e il Bolgheri Vermentino.

Località Lungagnano, 129 - 57022 Castagneto Carducci (LI)
T. 0565 765069 | M. grattamacco@collemassari.it
www.collemassari.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 32 | **Bottiglie:** 180.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Claudio Tipa e Maria Iris Tipa Bertarelli
Cond. enologica: Luca Marrone, Maurizio Castelli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BOLGHERI SUPERIORE GRATTAMACCO 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 65%, Merlot 20%, Sangiovese 15%
Alc. 14,5% | € 70 | Bt. 60.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Rubino fitto. Ventaglio olfattivo ampio di liquirizia, lavanda, ciliegia sotto spirito e cardamomo; si affiancano confettura di more, macchia mediterranea e caffè in grani. Volume gustativo denso e caldo, con fresche incursioni di cioccolato alla menta che danzano su tannini affusolati. Tonic e interminabile. Petto di germano reale al balsamico.



BOLGHERI SUPERIORE L'ALBERELLO 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Cabernet franc 30%
Alc. 14,5% | € 50 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Guanciale di manzo in umido con polenta.



BOLGHERI VERMENTINO GRATTAMACCO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 14,5% | € 38 | Bt. 15.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi
Sauté di cozze.



BOLGHERI SUPERIORE GRATTAMACCO
2016 | 2017 | 2018



BOLGHERI ROSSO
2014



Guado al Melo

(1999)

Il vino è cultura e Guado al Melo ne è un esempio tangibile. Annalisa e Michele Scienza hanno creato la loro azienda puntando su tre cose fondamentali: scienza, natura e cultura. Il loro racconto parte dalla cantina costruita con i fondamenti della bioarchitettura, dove Attilio Scienza ha accumulato in una vita di passione e lavoro, i tasseselli per un museo della vite e del vino e una biblioteca dedicata. I vini rispecchiano tutta la cura, la sostenibilità e territorialità del loro podere racchiuso tra i boschi, su colline a due passi dal mare.

Località Murrotto, 130/A - 57022 Castagneto Carducci (LI)
T. 0565 763238 | M. info@guadoalmelo.it
www.guadoalmelo.it

Viticultura: Lotta Integrata

Ettari: 16,5 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Attilio e Michele Scienza

Cond. enologica: Michele Scienza

Cond. agronomica: Michele Scienza, Attilio Scienza

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



JASSARTE 2019

Rosso Igt - N.d. 100%

Alc. 15% | € 45 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino brillante e luminoso. Al naso apre con profumi di ciliegia, susina Santa Rosa, rosa ed erba falciata, poi sbuffi di eucalipto, pepe bianco, vaniglia e chiodi di garofano; chiude con accenni di cioccolato. Strutturato in bocca quanto basta grazie a un tannino dinamico; elegante chiosa di agrume e albicocca. Piccione ai porcini e tartufo nero.



BOLGHERI SUPERIORE ATIS 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 80%, Rebo 15%, Cabernet franc 5%
Alc. 14,5% | € 50 | Bt. 8.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Quaglie alla cacciatora.



BOLGHERI ROSSO RUTE 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 80%, Merlot 20%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Tagliere di salumi.



BOLGHERI SUPERIORE ATIS
2017



BOLGHERI BIANCO CRISEO
2016



Tenuta Guado al Tasso

(1934)

La più estesa azienda vinicola di Bolgheri continua a mantenere una posizione di leader nel contesto della denominazione. I rossi in particolare registrano ottime performance. Il Guado al Tasso 2019 si conferma un capolavoro, al pari delle sue migliori annate, seguito dall'ottimo Merlot in purezza Cont'Ugo 2020; il Bruciato è il vero best seller dell'azienda e – possiamo dire – di tutta la Doc. Gli appassionati, da qualche anno, possono contare anche sull'osteria aperta sulla Via Bolgherese, per un'esperienza enogastronomica a tutto tondo.

Strada Bolgherese, km 3,9 - Bolgheri - 57024 Castagneto Carducci (LI)
T. 0565 749735 | M. guadoaltasso@antinatori.it
www.guadoaltasso.it

Viticultura: Lotta Integrata

Ettari: 320 | **Bottiglie:** 1.565.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Famiglia Antinori

Cond. enologica: Marco Ferrarese

Cond. agronomica: Simone Bonechi, Marco Ferrarese

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BOLGHERI SUPERIORE GUADO AL TASSO 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 55%, Merlot 25%, Cabernet franc 20%
Alc. 14,5% | € 106 | Bt. 146.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
Rubino con ricami granato. Fragranze ben scandite di legno di cedro, liquirizia, rabarbaro, ribes nero, mirto, caffè, pepe. Ha corpo pieno e gusto intenso; dei tannini ottimi danno spessore al centro bocca e si fondono con una squisita sapidità e una persistente spezia. Stufato di daino.



BOLGHERI ROSSO CONT'UGO 2020

Rosso Doc - Merlot 100%
Alc. 14,5% | € 40 | Bt. 160.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Beccacce allo spiedo.



BOLGHERI ROSSO IL BRUCIATO 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 65%, Merlot 20%, Syrah 15%
Alc. 13,5% | € 23 | Bt. 1.000.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Pappardelle al ragu di cinghiale.



BOLGHERI ROSATO SCALABRONE 2021

Rosato Doc - Cabernet sauvignon 40%, Merlot 30%, Syrah 30%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 240.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
Salame di cinta senese.



BOLGHERI VERMENTINO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 520.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Torta salata alle zucchine e origano.



BOLGHERI SUPERIORE
GUADO AL TASSO
2016 | 2017 | 2018



BOLGHERI ROSSO CONT'UGO
2016 | 2018



Gualdo del Re

(1953)

Cambio di testimone in quest'azienda molto dinamica della Val di Cornia. Dopo l'ottimo lavoro di Nico Rossi e della sua famiglia adesso è la volta di Mauro Gestri che acquisisce l'intera azienda e conferma alla direzione della cantina l'enologa Barbara Tamburini premiata nell'anno 2019 come migliore enologa dell'anno. Tra i progetti della nuova proprietà, il rinnovo di alcuni vigneti con nuovi cloni, l'ammodernamento della cantina e il potenziamento dell'attività commerciale. Quest'anno il Merlot 2019 Rennero è risultato il vino più promettente. Ad maiora.

Località Notri, 77 - 57028 Suvereto (LI)
T. 0565 829888 | M. info@gualdodelre.it
www.gualdodelre.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 22 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Mauro Gestri
Cond. enologica: Barbara Tamburini
Cond. agronomica: Ugo Damerini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



SUVERETO MERLOT IL RENNERO 2019

Rosso Docg - Merlot 100%
Alc. 14% | € 63 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
Rosso rubino impenetrabile. Ordinato intrecciarsi di ciliegia matura, cassis, richiami di viola, tracce speziate di cannella, tabacco e cioccolato scuro. All'ingresso il sorso è avvolgente e progressivo, tannino ben supportato da freschezza, epilogo con echi balsamici di eucalipto. Gulasch di cervo con patate stufate.



CABRAIA 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 85%, Cabernet sauvignon 15%
Alc. 14,5% | € 66 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Tagliata al pepe verde.



AMANSIO 2019

Rosso Igt Passito - Aleatico 100%
Alc. 13,5% | € 30 (0,5) | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Crostatà alle ciliegie.



ELISEO BIANCO 2021

Bianco Igt - Pinot bianco 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Frittura di calamari, gamberi e zucchine.



SENZANSIA
2019



ELISEO BIANCO
2020



Guicciardini Strozzi

(1994)

Guicciardini Strozzi è San Gimignano e la Vernaccia. Ci sono infatti tracce bibliografiche ad attestarne già più di mille anni fa la presenza sul territorio e le attività agricole ed economiche svolte. In più, il padre di Irina, attuale presidente del Consorzio della Vernaccia, è stato socio fondatore di questo e lo ha guidato per 20 anni. Con la Vernaccia Riserva 2019 non presentata, poiché è stato deciso di darle qualche altro mese di affinamento in bottiglia, sono le annate 2021 di Vernaccia e Arabesque a convincere, decisamente territoriali, profumate e dal sorso sapido e saporito.

Località Cusona, 5 - 53037 San Gimignano (SI)
T. 0577 950028 | M. info@guicciardinistrozzi.it
www.guicciardinistrozzi.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 90 | **Bottiglie:** 600.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Guicciardini Strozzi
Cond. enologica: Franco Bernabei, Ivaldo Volpini
Cond. agronomica: Alessandro Pieri
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO TITOLATO STROZZI 2021

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 90%, Chardonnay 10%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Paglierino luminoso. Al naso impatto di biancospino, pesca bianca e gelso, poi cedro, camomilla, salvia, gesso e ricordi di burro fuso. Assaggio elegante e morbido, centro bocca saporito, sapido e fresco, buona persistenza, finale ammandorlato. Risotto agli scampi.



VERMENTINO ARABESQUE 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Cappesante gratinate.



MILLANNI 2017

Rosso Igp - Sangiovese 60%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 20%
Alc. 14,5% | € 40 | Bt. 10.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi
Bigoli con l'anatra.



SÒDOLE 2017

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 10.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi
Carré di maiale affumicato.



MAREMMA TOSCANA ROSSO MOMI 2020

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Petit verdot 20%, Cabernet sauvignon 10%, Montepulciano 10%
Alc. 14% | € 13 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Prosciutto di Norcia.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO
RISERVA
2016 | 2017 | 2018



VERMENTINO ARABESQUE
2019



I Balzini

(1980)

Con l'arrivo in azienda della figlia Diana D'Isanto, il progetto "Ritorno al Futuro" iniziato nel 2017 si è definitivamente concretizzato portando a un rinnovamento aziendale e a nuovi obiettivi per i prossimi anni. Innanzitutto un nuovo enologo nel team, la certificazione biologica e un restyling delle etichette come in evidenza nel Balze Rosse e Balze Verdi. Mantenere dei riferimenti saldi alla tradizione e innovare senza snaturare la storia aziendale sarà complicato, ma è una sfida che vale la pena affrontare.

Località Pastine, 19 - 50021 Barberino Tavarnelle (FI)
T. 055 8075503 | M. info@ibalzini.it
www.ibalzini.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 7 | **Bottiglie:** 35.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia D'Isanto
Cond. enologica: David Casini, Barbara Tamburini
Cond. agronomica: Roberto Lamorgese
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



I BALZINI 2018

Rosso Igp - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%
Alc. 14% | € 40 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino compatto. Emergono profumi di piri e cassis seguiti da china, cacao, rosa macerata e infine memorie di menta e agrume. Al sorso è vigoroso, il calore permane per tutto lo sviluppo gustativo avvolgendo freschezza e tannino ancora in evoluzione in un finale persistente, saporito di boero. Filetto di cervo ai mirtilli.



BALZE ROSSE 2019

Rosso Igp - Sangiovese 34%, Cabernet sauvignon 33%, Merlot 33%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Petto d'anatra alle prugne.



BALZE VERDI 2020

Rosso Igp - Sangiovese 80%, Mammolo 20%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Petto di pollo agli asparagi.

WHITE LABEL
2018

BALZE ROSSE
2018



I Giusti & Zanza

(1995)

Viticultura biologica certificata che strizza l'occhio alla biodinamica, grandi densità d'impianto e basse rese. Giusto mix fra vitigni autoctoni e internazionali e vinificazioni moderne ma senza eccessi. Questi sono i punti cardine che permettono, ogni anno, alla storica azienda di Paolo Giusti di presentare vini di grande qualità con un forte legame col territorio. Anche quest'anno, Dulcamara 2019, taglio bordolese, colpisce nel segno grazie alla dirompente personalità. Ottimo risultato anche per l'etichetta dedicata al padre di Paolo, Perbruno 2019 una Syrah in purezza di ottimo livello.

Via dei Puntoni, 9 - 56043 Fauglia (PI)
T. 0585 44354 | M. info@igiustiezanza.it
www.igiustiezanza.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 17 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Giusti
Cond. enologica: Paola Carella
Cond. agronomica: Paola Carella
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



DULCAMARA 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 70%, Merlot 25%, Petit verdot 5%
Alc. 14% | € 36 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 15 mesi e Cemento 8 mesi
Rubino fitto. Netti incastri di marasca, melagrana in gelatina e iris appassito su uno sfondo di mirto, mallo di noce, liquirizia, anice e delicate sfumature ferrose. Sorso materico sostenuto da una trama tannica scalpitante ma ben integrata. Lunghi e piacevoli i riverberi di erbe aromatiche. Manzo brasato con olive e porri.



PERBRUNO 2019

Rosso Igt - Syrah 100%
Alc. 14% | € 28 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Reale di vitello alla senape antica.



VIGNA VECCHIA 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13% | € 90 (1,5l) | Bt. 500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Carré di maiale con patate al forno.



ADINE 2018

Rosso Igt - Sangiovese 90%, Alicante 10%
Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Grigliata di carne con salsa barbecue.



NEMORINO ROSSO 2020

Rosso Igt - Syrah 60%, Merlot 20%, Sangiovese 20%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 45.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 7 mesi
Faraona al forno.



BELCORE 2020

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Merlot 20%
Alc. 13% | € 17 | Bt. 28.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Costolette d'agnello in panatura aromatica.

DULCAMARA
2018

VIGNA VECCHIA
2015 | 2017 | 2018



I Sodi

(1973)

Le degustazioni dei campioni inviati per la nuova edizione della Guida confermano tutte le attese qualitative, mostrando un trend di crescita costante per l'azienda. È il Chianti Classico Riserva 2019 a ottenere il miglior riscontro, profumato e saporito, ottimo interprete del terroir di Gaiole, coadiuvato dall'andamento climatico perfetto del millesimo che ha favorito una maturazione ideale delle uve. Il sangiovese è ben rappresentato anche con il Vigna Farsina 2017 nonostante il caldo siccitoso che ha contraddistinto l'annata e ha costretto a un gran lavoro in vigna e in cantina.

Località I Sodi - Frazione Monti - 53013 Gaiole in Chianti (SI)
T. 0577 747012 | M. info@agrisodi.com
www.agrisodi.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 12 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Casini
Cond. enologica: Marco Bernabei
Cond. agronomica: Andrea Casini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 5%
Alc. 14,5% | € 23 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 18 mesi
Rubino luminoso. Al naso note balsamiche di eucalipto, mentuccia, ciliegia, mora in confettura, roselline rosse, erbe aromatiche, seguite da vaniglia, prugna, arancia rossa e chiodi di garofano. Sorso dinamico, la freschezza e il tannino esuberante in integrazione donano sapore e piacevolezza con ritorni agrumati. Tordi in salmi.



VIGNA FARSINA 2017

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 38 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi
Lepre alla cacciatora.



CHIANTI CLASSICO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 93%, Canaiolo 7%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 16 mesi
Pappardelle al ragù di cervo.



SOPRASASSI 2019

Rosso Igt - Canaiolo 100%
Alc. 14% | € 35 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
Tagliatelle al ragù.



CHIANTI CLASSICO RISERVA
2015



SOPRASASSI
2012 | 2016 | 2018



I Veroni

(1897)

Il Chianti Rufina è una denominazione che annovera alcuni tra i produttori più interessanti del consorzio. Uno di questi è certamente I Veroni, un'azienda che nel corso degli anni ha saputo interpretare il Sangiovese del territorio creando vini ormai identitari, come i Domi e il cru Quona. Notevole inoltre l'esperienza legata al Vin Santo, e non solo alla categoria Occhio di Pernice; in quest'edizione infatti il giudizio migliore va al Vin Santo del Chianti Rufina Riserva, che con l'annata 2011 dimostra un'attenzione alla tradizione toscana che ne fa uno degli esempi più qualitativi in Guida.

Via Tifariti, 5 - 50065 Pontassieve (FI)
T. 055 8368886 | M. info@veroni.it
www.iveroni.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 21 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Lorenzo Mariani
Cond. enologica: Andrea Paoletti
Cond. agronomica: Andrea Paoletti
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA RISERVA 2011

Bianco Doc Passito - Trebbiano 50%, Malvasia bianca 20%, Sangiovese 20%, Canaiolo 10%
Alc. 15,5% | € 33 (0,375l) | Bt. 1.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 120 mesi
Mogano. Naso intrigante di fichi secchi di Carmignano, tamarindo, caramello salato, mandorle tostate e miele di corbezzolo. Sorso piacevole nella dolcezza iniziale che rapidamente lascia il passo a elegie di angostura, caramella al rabarbaro e impressioni di caffè. Saporito nella tenue nota ossidativa. Stilton.



CHIANTI RUFINA VIGNETO QUONA RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 23 | Bt. 25.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi
Grigliata di carne con salsa barbecue.



CHIANTI RUFINA I DOMI 2020

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%
Alc. 14,5% | € 12 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Cinghiale in umido.



I VERONI 2021

Rosso Igt - Merlot 60%, Sangiovese 40%
Alc. 14,5% | € 10 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Straccetti di cavallo.



ALBA 2021

Bianco Igt - Drupeggio 25%, Malvasia 25%, Sangiovese 25%, Trebbiano 25%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Vellutata di patate e porri.



AMELIA 2021

Rosato Igt - Sangiovese 100%
Alc. 12% | € 11 | Bt. 4.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Insalata di pollo e verdure.



CHIANTI RUFINA VIGNETO QUONA
RISERVA
2016



VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA
OCCHIO DI PERNICE
2009 | 2010



Il Borro

(1993)

La tenuta del Borro, di proprietà della famiglia Ferragamo, è sempre più sinonimo di qualità e determinazione, basti pensare che sono certificati biologici dal 2015 e che i vigneti vengono lavorati nel massimo rispetto della natura. I vini anche quest'anno sono stati molto interessanti e la gamma adesso è davvero bella ampia con un vino rosso affinato in anfora e uno spumante Metodo Classico da uve sangiovese con 60 mesi sui lieviti. Sempre su livelli eccellenti il loro vino di punta, chiamato come la tenuta, il Borro. La cantina poi è talmente bella che merita certamente una visita.

Località Borro, 1 - San Giustino Valdarno - 52024 Loro Ciufenna (AR)
T. 055 977053 | M. vino@ilborro.it
www.ilborrowines.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 85 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Ferruccio Ferragamo
Cond. enologica: Samuele Marco Mammoli, Stefano Chioccioli
Cond. agronomica: Leonardo Cistullo
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



IL BORRO 2018

Rosso Igt - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 35%, Syrah 15%
Alc. 15,5% | € 51 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rubino sfavillante. Olfatto di grande nitore, con frutta, fiori e spezie dolci: mora, ribes poi rosa rossa, fieno d'alpeggio, humus, vaniglia, liquirizia e molto altro. Sorso rotondo, potente, caldo. Grande struttura. Finale davvero intenso e persistente. Allodole tartufate in casseruola.



PIAN DI NOVA 2019

Rosso Igt - Syrah 75%, Sangiovese 25%
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 75.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Carré di maiale al forno con mele renette.



BOLLE DI BORRO BRUT ROSÉ 2018

Rosato Igt Metodo Classico - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti
Risotto ai frutti di mare.



ROSÉ DEL BORRO 2021

Rosato Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Triglie in guazzetto.



VALDARNO DI SOPRA SANGIOVESE PETRUNA IN ANFORA 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 49 | Bt. 5.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 12 mesi
Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



IL BORRO
2013 | 2016 | 2017



PIAN DI NOVA
2018



Il Carnasciale

(1988)

Sempre affascinante questo Caberlot. Misterioso e raro vitigno che dal 1988 la famiglia Rogosky alleva con passione e dedizione. Un incrocio spontaneo tra cabernet e merlot originario dei colli Euganei e impiantato nella tenuta il Carnasciale situata nel crinale che separa il Valdarno dal Chianti Classico con un microclima e un terroir davvero unici. Due le etichette degustate quest'anno, il Caberlot e il Carnasciale, entrambe figlie di questo vitigno straordinario per il suo bagaglio aromatico, struttura e longevità.

Località Podere Il Carnasciale - 52020 Mercatale Valdarno (AR)
T. 055 9911142 | M. contact@caberlot.eu
www.caberlot.eu

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Rogosky
Cond. enologica: Marco Maffei
Cond. agronomica: Remigio Bordini
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** Sì



IL CABERLOT 2019

Rosso Igt - Caberlot 100%
Alc. 13,5% | € 300 (1,5l) | Bt. 7.800 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Legno 22 mesi
Rubino con nuance porpora. Naso evocativo: mora di rovo, fragolina e mirtillo. Glicine e petalo di rosa rossa cui segue un'ottima spezia dolce e raffinate trame di sottobosco. Sorso potente e morbido bilanciato da buona freschezza. Instancabile. Capriolo con salsa di ribes rosso.



IL CARNASCIALE 2020

Rosso Igt - Caberlot 100%
Alc. 13,5% | € 65 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Beccacce allo spiedo.



IL CABERLOT
2015 | 2016 | 2017

Il Colombaio di Santa Chiara

(2000)

Le dolci colline di San Gimignano trovano compimento nell'azienda dei fratelli Logi, una delle più rappresentative della vera essenza della Vernaccia. Consapevoli di essere custodi e guardiani di un territorio unico riescono a plasmare vini dotati di spiccata territorialità, succosi e saporiti, frutto del valore e del rispetto per l'ambiente, ereditato dal padre Mario. Tre diverse intonazioni di una stessa voce che li rende riconoscibili e unici. Debutta in quest'edizione il Baciolo, cabernet franc in purezza, realizzazione di un progetto ambizioso in abito scuro.

Località San Donato, 1 - 53037 San Gimignano (SI)
T. 0577 942004 | M. info@colombaioasantachia.it
www.colombaioasantachia.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 22 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Logi
Cond. enologica: Nicola Berti, Paolo Caciorgna
Cond. agronomica: Mario Logi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO CAMPO DELLA PIEVE 2020

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100%
Alc. 14% | € 26 | Bt. 7.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 18 mesi
Manto paglierino splendente. Accattivante olfatto di pompelmo, kumquat e cedro aprono a ginestra, camomilla, miele di zagara, zafferano, maggiorana e infine tocchi d'incenso. Al palato rivela personalità, è intensamente fresco e sapido, di calore piacevole e mai invasivo, accompagna con elegie d'agrumi. Bacca mantecata.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO L'ALBERETA RISERVA 2019

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100%
Alc. 13,5% | € 33 | Bt. 7.000 | Ferm. Legno e Cemento
Mat. Legno 12 mesi e Cemento 6 mesi
Rotolo di coniglio con pomodorini ed erbe aromatiche.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO SELVABIANCA 2021

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
Mat. Acciaio 12 mesi e Cemento 12 mesi
Linguine all'astice.



CREMISI 2021

Rosato Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Risotto con zucchine, fiori di zucca e zafferano.



BACICOLO 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 100%
Alc. 14,5% | € 90 | Bt. 2.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi
Scaloppa di vitello con asparagi trifolati.



CHIANTI COLLI SENESI IL PRIORE RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 10%
Alc. 14,5% | € 27 | Bt. 8.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi
Pollastra alla birra e cipolle di Tropea.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO CAMPO DELLA PIEVE
2019



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO L'ALBERETA RISERVA
2016 | 2017

Il Marroneto

(1974)

Da Giuseppe Mori, che piantò i primi vigneti nel 1974, al figlio Alessandro, che dal 1994 ha preso in mano le redini dell'azienda conducendola nell'empireo della denominazione ilcinese, al nipote Iacopo, che esordisce quest'anno con una selezione tutta sua, il Rosso di Montalcino 2019 Selezione Iacopo, appunto, a testimoniare l'attenzione che l'azienda pone alla sfida del Rosso, ultimo topic del consorzio in ordine di tempo. Al di là della ghiotta novità si confermano l'eccellenza assoluta del Brunello 2017 e la magia della Riserva Madonna delle Grazie 2016, un vino letteralmente sublime.

Località Madonna delle Grazie, 307 - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 849382 | M. info@ilmarroneto.it
www.ilmarroneto.com

Viticultura: Convenzionale e biodinamica
Ettari: 8 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Alessandro Mori
Cond. enologica: Alessandro Mori
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No



BRUNELLO DI MONTALCINO MADONNA DELLE GRAZIE 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 350 | Bt. 8.388 | Ferm. Legno | Mat. Legno 41 mesi
Carminio vivace. Sensazionale progressione odorosa di ciliegie in confettura, mora di rovo e viola appassita. Poi tè nero, chinotto, tamarindo, salamoia, cardamomo e legno di cedro. Gusto sensuale dalla saporosità umami, dai tannini rigogliosi, con la freschezza dell'arancia rossa che indugia nel finale interminabile. Piccione ai porcini e tartufo nero.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 78 | Bt. 21.905 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 41 mesi
Rubino luminoso. Esordio di petali di rosa appassiti, confettura di fragoline selvatiche, cannella, tabacco da pipa. Tannini ben estratti e armonizzati con la freschezza del fruttato e in piena progressione evolutiva. Lunghie e saporite reminiscenze di frutti rossi. Nodini di cinta senese lardellati al forno.



ROSSO DI MONTALCINO IGNACCIO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 40 | Bt. 8.181 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi
Pappardelle con sugo di lepre.



ROSSO DI MONTALCINO SELEZIONE IACOPO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 80 | Bt. 3.333 | Ferm. Legno | Mat. Legno 22 mesi
Gnocchi al ragu.



BRUNELLO DI MONTALCINO MADONNA DELLE GRAZIE
2013 | 2015 | 2016



BRUNELLO DI MONTALCINO
2016



Il Palagione

(1996)

L'anima del Palagione è rappresentata dalla famiglia, da coloro che hanno deciso di intraprendere questo progetto, Monica Rota col marito Giorgio Comotti, fino alle nuove generazioni che amplificano un messaggio tutto incentrato sulla conduzione green delle vigne, su processi di cantina che prediligono l'inoculo con lieviti autoctoni e l'implementazione delle basse temperature per preservare al meglio anche i sentori più delicati. In questa batteria abbiamo trovato la Riserva Ori con qualcosa in più, una decisa personalità, forse legata al clone di vernaccia scoperto in una vecchia vigna.

Località Palagione - Castel San Gimignano - 53037 San Gimignano (SI)
T. 0577 953134 | M. info@ilpalagione.com
www.ilpalagione.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Monica Rota e Giorgio Comotti
Cond. enologica: Valentino Ciarla, Gregorio Comotti
Cond. agronomica: Gregorio Comotti, Gabrio Comotti
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO ORI RISERVA 2020

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Paglierino molto vivace con riflessi dorati. Accattivanti profumi di cedro, tiglio e camomilla si arricchiscono di cenni di santoreggia, orzata, zucchero a velo ed erbe di montagna. Abbraccio suadente e saporito. La dialettica tra freschezza e nota pseudocalorica dona gradevolezza al sorso. Ottima la persistenza. Stoccafisso in umido con porcini.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO LYRA 2019

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Insalata di pollo e verdure.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO HYDRA 2021

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Insalata di mare.



SAN GIMIGNANO MERLOT ARES 2017

Rosso Doc - Merlot 100%
Alc. 14,5% | € 22 | Bt. 1.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Stracotto d'asino.



ANTAJR 2017

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Cabernet sauvignon 15%, Merlot 15%
Alc. 14% | € 22 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Cinghiale in umido.



CHIANTI COLLI SENESI RISERVA DRACO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Lasagnette con ragu di coniglio e crema di piselli.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO ORI RISERVA
2018 | 2019



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO LYRA
2017



Il Sassolo

(1972)

Antonio Mannelli guida da sempre quest'azienda, dividendo il tempo con la sua principale attività imprenditoriale, coinvolto in prima persona nei processi enologici e nelle altre scelte produttive, e, grazie anche alla collaborazione con Giuseppe Rigoli, la qualità espressa è in costante crescita. I vini presentati sono piena rappresentazione di questo trend, il Carmignano 2019, già godibile, mostra i caratteri giusti per una buona evoluzione nel tempo. Il Barco Reale 2020 è gastronomico, fresco e saporito, il Vin Ruspo 2021, piacevolmente sapido, è perfetto in abbinamento a piatti estivi.

Via di Citeria, 5 - Località Santa Cristina a Mezzana - 59015 Carmignano (PO)
T. 055 8706488 | M. info@ilsassolo.it
www.ilsassolo.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 6,5 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Antonio Mannelli
Cond. enologica: Giuseppe Rigoli
Cond. agronomica: Giuseppe Rigoli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** No



CARMIGNANO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 75%, Cabernet 25%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 18 mesi
Rubino intenso e luminoso. Prugna e mora in confettura, viola, rosa bulgara, agrume, pirite, timo, macchia mediterranea, muschio, pino mugo, chiodi di garofano e legno di sandalo. Succoso e dinamico, buona sinergia tra freschezza e tannino integrato, persistente dal finale piacevolmente agrumato. Capretto allo spiedo.



BARCO REALE DI CARMIGNANO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Cabernet 15%, Merlot 5%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi
Pappardelle con sugo di capriolo.



BARCO REALE DI CARMIGNANO ROSATO VIN RUSPO 2021

Rosato Doc - Sangiovese 90%, Cabernet 10%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Insalata greca.



CARMIGNANO
2013 | 2014 | 2015



Istine (1982)

Ottime impressioni dai campioni degustati per questa edizione della Guida, a confermare l'alta qualità che quest'azienda esprime ormai da anni. I Chianti Classico si esprimono con profumi raffinati, dalla struttura saporita, un tannino perfetto, graziato dall'andamento regolare dell'annata 2020 che ha consentito una giusta maturazione delle uve, e da ottime doti evolutive. Azienda biologica dal forte legame col territorio, Istine è entrato a far parte, come socio fondatore, dei Vignaioli di Radda, associazione nata per valorizzare e difendere un brand ormai riconosciuto a livello mondiale.

Località Istine - 53017 Radda in Chianti (SI)
T. 0577 733684 | M. info@istine.it
www.istine.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 24 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Fronti
Cond. enologica: Angela Fronti, Fabio Fronti
Cond. agronomica: Angela Fronti
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO VIGNA ISTINE 2020

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 13% | € 35 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 6 mesi
Rubino tenue e luminoso. Profumi eleganti di lampone e ciliegia in confettura, ribes rosso, iris, glicine, ematite, stille iodate, macchia mediterranea, cannella, cardamomo e caramella d'orzo. Al sorso è fresco e saporito, tannino integrato e raffinato, il richiamo agrumato rende lo sviluppo persistente e appagante. Carré di maiale con patate al forno.



CHIANTI CLASSICO VIGNA CASANOVA DELL'AIA 2020

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 13% | € 35 | Bt. 4.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 6 mesi
Faraona arrosto con salsa di frutti di bosco.



CHIANTI CLASSICO VIGNA CAVARCHIONE 2020

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 35 | Bt. 4.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 6 mesi
Cinghiale in umido.



CHIANTI CLASSICO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 12 mesi
Gnocchi al ragù.



CHIANTI CLASSICO LEVIGNE RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 45 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi e Cemento 6 mesi
Bigoli con salsiccia.



BIANCO D'ISTINE 2021

Bianco Igt - Malvasia 50%, Trebbiano 50%
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 2.600 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 7 mesi
Risotto con gamberi di fiume e piselli.



CHIANTI CLASSICO VIGNA ISTINE
2019



CHIANTI CLASSICO
VIGNA CAVARCHIONE
2018 | 2019



La Cipriana (1975)

Bolgherese fin dagli albori di quel movimento enico che negli ultimi 50 anni ha trasformato la zona in uno dei più importanti brand mondiali del vino, la Cipriana ha mantenuto il suo carattere originario, pur stando al passo con i tempi, offrendo una proposta vinicola pienamente rappresentativa del territorio. Quest'anno poi ottiene le meritate Quattro Viti dell'eccellenza grazie alla performance del Bolgheri Superiore San Martino, il blend di cabernet sauvignon e petit verdot, che con l'annata 2018 raggiunge livelli qualitativi davvero elevati in termini di complessità e struttura.

Località Campastrello - 57022 Castagneto Carducci (LI)
T. 0565 775568 | M. info@lacipriana.it
www.lacipriana.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 14 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Fabiani
Cond. enologica: Tiziano Vistalli
Cond. agronomica: Paolo Granchi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BOLGHERI SUPERIORE SAN MARTINO 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 75%, Petit verdot 25%
Alc. 14% | € 70 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rubino intenso e vivace. Naso variegato di prugna, fiori rossi macerati, cannella, peperone verde grigliato, pomodori secchi e note di tabacco biondo e carruba. Carattere bolgherese con grande spinta del fruttato, sfumature salmastre e acidità misurata. Termina con raffinati ricordi di angostura che resistono a lungo. Filetto di cervo ai mirtilli.



BOLGHERI ROSSO VIGNA SCOPAIO 339 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 14,5% | € 28 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Pasta alla Norma.



BOLGHERI ROSSO CIPRIANA 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 75%, Merlot 15%, Syrah 10%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Maltagliati con funghi porcini.



BOLGHERI VERMENTINO PAGURO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 5.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Trofie al pesto.



PEAU D'ANGE 2020

Rosato Igt - Merlot 50%, Syrah 50%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio
Zuppetta di piselli e vongole.



BOLGHERI ROSSO
VIGNA SCOPAIO 339
2019



BOLGHERI ROSSO CIPRIANA
2015 | 2018 | 2019



La Fralluca (2005)

La Val di Cornia rappresenta un terroir enologico capace di dar vita a vini di grande carattere, grazie alla sua straordinaria biodiversità. Avendo ben compreso le immense potenzialità di questa zona, la filosofia aziendale è volta a ottenere vini assolutamente territoriali. Nonostante il 2018 sia stata un'annata arida, il Cabernet Franc 2018 conserva classe ed equilibrio, che lo rendono accattivante alla beva. La Syrah Pitis 2018 stupisce per la sua trama fitta e la sua densità gustativa, mentre è fresco e minerale il Vermentino Elice 2019.

Località Barbiconi, 153 - 57028 Suvereto (LI)
T. 0565 829076 | M. info@lafralluca.com
www.lafralluca.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Recine
Cond. enologica: Federico Curtaz, Luca Recine
Cond. agronomica: Federico Curtaz, Luca Recine
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CABERNET FRANC 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 100%
Alc. 14% | € 35 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 28 mesi
Rubino con riflessi amaranto. Penetrante e ben definito da richiami di crème de cassis e mora in confettura, genziana e garofano, ginepro, anice stellato e tracce fumé. Decisa personalità al palato con tannino incisivo che abbraccia l'alcolicità. Si congeda con ricordi di arancia candita. Petto d'anatra all'arancia.



SYRAH PITIS 2018

Rosso Igt - Syrah 100%
Alc. 14% | € 26 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
Beccacce allo spiedo.



VERMENTINO ELÌCE 2019

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 24 | Bt. 1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Linguine con asparagi e calamaretti.



ISYROSE 2021

Rosato Igt - Syrah 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto agli scampi.



SUVERETO SANGIOVESE CIPARISSO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 26 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 28 mesi
Rotolo di coniglio con pomodorini ed erbe aromatiche.



VERMENTINO FILÉMONE 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 9.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Vellutata di ceci con gamberi croccanti.



VERMENTINO ELÌCE
2016



VOIGNIER BAUCI
2015 | 2018 | 2019



La Gerla (1974)

La Gerla vive lo splendore che si auspicava il suo storico fondatore Sergio Rossi, sognatore in grande che decise di legarsi a Montalcino nel modo più sincero: dedicandosi alla produzione di Brunello. Nel 1978 ebbe inizio l'ambizioso progetto condiviso con Donatella Monforte, sua moglie, che continua a gestire l'azienda. Le vigne sono collocate in due zone distinte di Montalcino, a Canalicchio e a Castelnuovo dell'Abate. A Canalicchio, zona nord-est, è situato lo storico cru di vecchie viti da cui si produce la Riserva Gli Angeli: l'ultima uscita, l'annata 2016, si profila memorabile.

Podere Colombaio, 5 - Località Canalicchio - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 848599 | M. info@lagerla.it
www.lagerla.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 12 | **Bottiglie:** 95.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Eredi di Sergio Rossi
Cond. enologica: Vittorio Fiore
Cond. agronomica: Alberto Passeri
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO GLI ANGELI RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 130 | Bt. 5.137 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 48 mesi
Carminio vivace e lucente. Scrigno odoroso ricco di violetta e rosa rossa essiccata, carattere varietale con impronta fruttata di ciliegia matura e rinfrescante arancia rossa, attraenti persuasioni di tabacco e di torrefazione. Tessitura tannica dinamica e persistente scia balsamica. Fiorentina alla brace.



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 10 mesi
Risotto ai porcini.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 50 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 36 mesi
Pappardelle con sugo di capriolo.



BRUNELLO DI MONTALCINO LA PIEVE 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 75 | Bt. 6.137 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 36 mesi
Manzo brasato con funghi.



POGGIO GLI ANGELI 2020

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 5 mesi
Arrosto di tacchino lardellato.



BIRBA 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 26 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Porchetta di Ariccia.



BRUNELLO DI MONTALCINO
GLI ANGELI RISERVA
2013 | 2015



BRUNELLO DI MONTALCINO
2013



La Nascosta (2018)

Il panorama unico della Val d'Orcia e del Monte Amiata circonda questa cantina "nascosta" tra vigneti e oliveti. Nel 2018 prende forma il nuovo progetto della famiglia Mastrojanni, la quale nel mondo del vino toscano non richiede presentazioni. I vini dell'azienda La Nascosta sono il connubio tra la promettente Doc Orcia con il suo vitigno principe: il sangiovese, e diverse varietà, soprattutto di vitigni bianchi come: chardonnay, sauvignon blanc, traminer aromatico e moscato. Gli ultimi due in particolare si uniscono nel "Moscaminer" e colpiscono per l'equilibrio unico tra le due varietà.

Località Le Rovine - 53023 Castiglion d'Orcia (SI)
T. 331 455447 | M. info@lanascosta.it
www.lanascosta.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 15 | **Bottiglie:** 35.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Antonio Mastrojanni Soc. Agr. S.S.
Cond. enologica: Gerhard Sanin
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHARD'O' 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100%
Alc. 14% | € 37 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi
Giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso dominano erbe aromatiche, macchia mediterranea, sbuffi balsamici, scorza di agrume, lime ed erba tagliata. Ingresso avvolgente e fresco, progressione gustativa importante e una persistenza lunga dai lasciti decisamente sapidi e minerali. Coda di rospo gratinata.



MOSCAMINER 2019

Bianco Igt - Moscato 50%, Traminer aromatico 50%
Alc. 13,5% | € 23 | Bt. 3.449 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Risotto con mazzancolle al profumo d'arancia.



La Parrina (1830)

Franca Spinola è la figura centrale in questa considerevole tenuta. L'onorificenza a Cavaliere del Lavoro nel 1993, l'impegno e la fiducia nelle potenzialità vitivinicole di questa zona hanno permesso di ottenere, nel solito anno, una Doc dedicata in pratica alla sua azienda. Le ragguardevoli dimensioni non inficiano la premura rivolta alla sostenibilità e all'attenzione per ogni tipologia di prodotto. I vini della gamma sono come al solito ben contestualizzabili e leggibili. Menzione speciale per il Parrina Merlot Radaia 2020.

Località La Parrina - Frazione Albina - 58015 Orbetello (GR)
T. 0564 862626 | M. info@parrina.it
www.parrina.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 57 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Franca Spinola
Cond. enologica: Giuseppe Caviola
Cond. agronomica: Gian Piero Romana
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



PARRINA MERLOT RADAIA 2020

Rosso Doc - Merlot 100%
Alc. 15% | € 28 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rubino vivo e impenetrabile. Naso sgargiante di mora matura e in confettura, spezie dolci, carruba, grafite e ricordi di humus. Quadro gustativo materico e prestante con echi di mora dolce. Capacità di rimanere in carreggiata grazie a tannini tonici ancora da levigare con supporto fresco-sapido, molto persistente. Spezzatino di manzo.



ANSONICA COSTA DELL'ARGENTARIO 2021

Bianco Doc - Ansonica 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio
Sauté di cozze.



PARRINA BIANCO VIALETT0 2021

Bianco Doc - Ansonica 30%, Trebbiano toscano 30%, Vermentino 20%, Chardonnay 10%, Sauvignon 10%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Zuppa di funghi.



PARRINA ROSSO MURACCIO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Cabernet sauvignon 10%, Merlot 10%
Alc. 15% | € 13 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Toma di Murazzano.



PARRINA SANGIOVESE 2021

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 13 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Salame di cinta senese.



PARRINA VERMENTINO 2021

Bianco Dop - Vermentino 100%
Alc. 14,5% | € 12 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Sogliola alla mugnaia.



PARRINA VERMENTINO
2020



ANSONICA
COSTA DELL'ARGENTARIO
2020



La Querce (1962)

Collocata in una delle zone più vocate e rappresentative del sangiovese del Chianti, nella sottozona Colli Fiorentini, quest'azienda ne esalta la tipicità attraverso un perfetto connubio tra tradizione e innovazione. La Querce 2018 emerge per la sua complessità ed eleganza. Terra Di Vino 2019 continua in modo coerente il suo felice sposalizio con l'argilla grazie all'affinamento di 12 mesi in orci di terracotta. Chianti Colli Fiorentini la Torretta 2019 conferma lo stile di chi sa come trattare questo vitigno.

Via Imprunetana per Tavarnuzze, 41 - 50023 Impruneta (FI)
T. 055 2011380 | M. info@laquerce.com
www.laquerce.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 7,7 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Massimo Marchi
Cond. enologica: Valentino Ciarla
Cond. agronomica: Gianluca Grassi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LA QUERCE 2018

Rosso Igt - Sangiovese 95%, Colorino 5%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rosso rubino luminoso. Incipit di frutta rossa, susine e ciliegia, poi pot-pourri di fiori rossi e delicati sbuffi di liquirizia. Il sorso è caratterizzato da un'acidità vibrante e progressiva poi si fa strada un tannino integrato. Gli aromi fruttati anticipano una delicata chiusura balsamica. Pluma di maialino Bellota con cipolle caramellate.



CHIANTI COLLI FIORENTINI LA TORRETTA RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo e Merlot 10%
Alc. 14,5% | € 16 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Controfiletto di bue alla brace.



TERRA DI VINO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 1.000
Ravioli di magro con funghi chiodini.



CHIANTI COLLI FIORENTINI SORRETTOLE 2020

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Canaiolo 10%, Colorino 5%, Merlot 5%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi
Strudel di porcini e zucca con crema al parmigiano.



BELROSSO 2021

Rosso Igt - Canaiolo 100%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Rigatoni al ragù bianco di carne.



M
2016



TERRA DI VINO
2018



La Sala del Torriano (1981)

La Sala del Torriano si trova nella zona più settentrionale del Chianti, a San Casciano Val di Pesa, su terreni ricchi di calcare, alberese e macigno. I vigneti si estendono in parte intorno all'azienda e in parte su terreni storici appartenenti alla famiglia Rossi Ferrini sulle colline di Montefridolfi. La conduzione biologica e la selezione in vigna, solamente per le migliori uve, trova il compimento nell'indiscussa qualità del Gran Selezione 2019, caratterizzato da un palato di grande equilibrio e piacevolezza.

Via Sorripa, 34 - 50026 San Casciano Val di Pesa (FI)
T. 055 8240013 | M. info@lasala.it
www.lasala.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 33 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Francesco Rossi Ferrini
Cond. enologica: Ovidio Mugnaini, Stefano Di Blasi
Cond. agronomica: Ovidio Mugnaini, Stefano Di Blasi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE IL TORRIANO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 45 | Bt. 5.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino intenso. Fragranze di erbe aromatiche e amarena aprono la strada a viola, rosa, pino mugo, incenso e ancora macchia mediterranea. Al sorso la viva freschezza è ben bilanciata dal tannino gustoso, ancora in integrazione. Finale persistente dai ricordi di chinotto. Pappardelle al ragù di cinghiale.



CHIANTI CLASSICO RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Cabernet sauvignon 10%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 12.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Quaglie alla cacciatora.



CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE IL TORRIANO
2018



CAMPO ALL'ALBERO
2019



La Vigna sul Mare

(2001)

La Vigna sul mare è una giovane azienda, nata dal desiderio di Massimo Masini e Francesca Serena Monghini di realizzare un loro sogno nel cassetto divenendo una delle aziende più rappresentative per la zona di Capalbio. Il grande amore per l'arte, ereditato dal padre di Massimo, li ha resi ispiratori di un progetto di avvicinamento al vino, creando esposizioni di talenti all'interno delle varie tenute del territorio. I vini presentati in quest'edizione sono i più rappresentativi della vasta gamma prodotta, dotati di grande carattere e territorialità.

Via Diaccialone, 2 - Località Pescia Fiorentina - 58011 Capalbio (GR)
T. 0564 1836271 | M. masini@lavignasulmare.it
www.lavignasulmare.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 6 | **Bottiglie:** 10.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Francesca Serena Monghini

Cond. enologica: Sergio Parmeggiani

Cond. agronomica: Riccardo Simonelli

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



GUIDO MORO 2020

Rosso Igt - Syrah 100%

Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 1.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Rubino splendente. Profumi penetranti di mirtillo e ciliegia in confettura, scioppo di lampone e roselline aprono la strada a china, cioccolato e infine pepe. Al sorso è avvolgente e caldo, rivela energica freschezza e tannino armonico. Memorie di genziana nel perdurare. Camoscio in umido.



PIETRO NERO 2002

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%

Alc. 14% | € 18 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Bollito misto con salse.



COR D'OR 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%

Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
Ravioli di patate e baccalà.



Lamole di Lamole

(1974)

Nata nel secondo dopoguerra, Lamole di Lamole ha oggi un patrimonio vitato di 288 ettari suddivisi in 4 vigneti con una età media di 25-30 anni e alcuni ceppi del vigneto "il Prato" superano addirittura i 70 anni di età. Dispone nel suo patrimonio ampelografico di alcuni tra più alti vigneti del Chianti Classico e, convertita in regime biologico dal 2005, l'azienda ha una moderna struttura impreziosita dalla cantina storica inserita all'interno del castello di Lamole risalente al XIV secolo in cui ancora oggi si trovano i locali di affinamento e la Vinsantaia.

Località Lamole - 50022 Greve in Chianti (FI)
T. 055 8547014 | M. info@lamole.com
www.lamole.com

Viticultura: Biologica

Ettari: 37 | **Bottiglie:** 235.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Gruppo Santa Margherita

Cond. enologica: Andrea Daldin

Cond. agronomica: Andrea Daldin

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNETO DI CAMPOLUNGO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 39 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 36 mesi

Manto carminio di media intensità. Debutto fruttato di ciliegia, lampone e prugna seguito da erbe aromatiche in cui spiccano timo e salvia, sentori di vaniglia e nota di cuoio. Si presenta fresco, con tannini ancora non perfettamente equilibrati. Persistenze di arancia sanguinella. Bra d'alpeggio.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNA GROSPOLE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 57 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi

Hamburger di manzo con Montasio fuso.



LAM'ORO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 20%

Alc. 14,5% | € 66 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 30 mesi

Nodini di cinta senese lardellati al forno.



CHIANTI CLASSICO DUELAME 2020

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 17 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 15 mesi

Trippa in umido.



CHIANTI CLASSICO MAGGIOLO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Merlot 6%, Cabernet sauvignon 4%

Alc. 14% | € 19 | Bt. 90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 15 mesi. Agnolotti al sugo di carne.



CHIANTI CLASSICO LAREALE RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 31 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi. Costolette di maiale alla brace.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNA GROSPOLE 2018

2018



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNETO DI CAMPOLUNGO 2017

2017



Le Bèrne (1960)

Le Bèrne è incastonata a Cervognano, areale a est dell'abitato di Montepulciano, fu fondata agli inizi degli anni 60 dalla famiglia Natalini, oggi sotto la direzione del figlio Andrea. I vitigni utilizzati sono quelli classici della denominazione poliziana: colorino, mam-molo e il clone del sangiovese qui chiamato prugnolo gentile. I terreni di origine pliocenica sono caratterizzati dalla presenza di argille e sabbie lacustri, che danno vita a vini in cui struttura e concentrazione polifenolica si amalgamano alla perfezione con l'elegante tannino presente ma mai invadente.

Via Poggio Golo, 7 - Località Cervognano - 53045 Montepulciano (SI)
T. 0578 767328 | M. leberne@libero.it
www.leberne.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 13 | **Bottiglie:** 55.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Andrea Natalini
Cond. enologica: Paolo Vagaggini
Cond. agronomica: Andrea Natalini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 97%, Colorino 3%
Alc. 15% | € 32 (1,5l) | Bt. 2.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
Carminio con guizzi granato. Austero al naso, profondità di ciliegie e ribes in confettura che si trasfigurano in ricordi di tabacco e cioccolato, il tutto avvolto da un'elegante balsamicità. Al palato la freschezza è molto piacevole, bilanciata da un tannino perfettamente gestito. Costata di manzo alla griglia.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 2.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Bigoli con l'anatra.



ROSSO DI MONTEPULCIANO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Minestra di taglioli di Lamon.



BORBOTTA BIANCO 2021

Bianco Igt - Viognier 100%
Alc. 13% | € 8 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Crostini con burro e alici.



BORBOTTA ROSATO 2021

Rosato Igt - Canaiolo 100%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Pizza Margherita.



**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
RISERVA**
2015 | 2017



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
2016 | 2017 | 2018



Le Chiuse (1987)

L'azienda si è concentrata nel cambiare alcune pratiche agronomiche per ottenere terreni freschi e maggiormente areati. In vigna i trattori gommati sono sostituiti da quelli a cingoli che con maggior superficie di contatto pesano meno sul terreno e contribuiscono al benessere delle piante. Per finire, la conversione in biodinamica sta cominciando a dare i suoi frutti. Quest'attenzione la ritroviamo nei vini come il Brunello di Montalcino Diecianni Riserva 2012 impressionante per struttura e complessità.

Località Pullera, 228 - 53024 Montalcino (SI)
T. 338 1300380 | M. info@lechiuse.com
www.lechiuse.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 8 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Simonetta Valiani Biondi Santi
Cond. enologica: Valentino Ciarla
Cond. agronomica: Stefano Dini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO DIECIANNI RISERVA 2012

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 165 | Bt. 2.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 48 mesi
Carminio fitto con luminosi riflessi granato. Profumo di frutti rossi, ribes nero, pot-pourri di fiori secchi, sottobosco e tartufo. Suntuoso il gusto e persistente, il tannino rimane protagonista, bilanciato dall'avvolgente traccia alcolica. In chiusura tabacco e liquirizia. Cinghiale arrosto con castagne.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 65 | Bt. 15.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 30 mesi
Guancia di vitello alle erbe aromatiche.



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 27 | Bt. 13.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi
Pecorino di Pienza.



BRUNELLO DI MONTALCINO
2014 | 2015 | 2016



ROSSO DI MONTALCINO
2017 | 2018 | 2019



Le Cinciole

(1991)

Storia emblematica quella di Valeria Viganò e Luca Orsini. Arrivarono a Panzano negli anni '90 e di agricoltura, per loro stessa ammissione, ne sapevano ben poco. La visione invece c'era, tanto che in pochi anni sono diventati un riferimento stilistico per Panzano. Grazie a un impegno continuo nella crescita tecnica e a una concreta dedizione all'ecosostenibilità, l'azienda è completamente indipendente dal punto di vista energetico. Batteria di consueto ottimo valore, dove primeggia il Petresco 2018 ancora in piena evoluzione.

Via Case Sparse, 83 - Località Panzano - 50022 Greve in Chianti (FI)
T. 055 852636 | M. info@lecinciole.it
www.lecinciole.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 45.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Valeria Viganò e Luca Orsini
Cond. enologica: Paolo Salvi, Luca Orsini
Cond. agronomica: Luca Orsini, Ruggero Mazzilli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



PETRESCO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 42 | Bt. 5.000 | Mat. Legno 24 mesi e Cemento 12 mesi
Rubino compatto. Profilo olfattivo di buona intensità che apre su erbe, felce e mirtilli maturi, cui seguono tocchi ferrosi, humus e ginepro. Sorso di apprezzabile spinta, tannino sostanzioso dal grip deciso. Una bella traccia d'incenso apporta grazia al finale, dai piacevoli ritorni di arancia sanguinella. Filetto di cervo ai mirtilli.



CAMALAIONE 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 70%, Merlot 15%, Syrah 15%
Alc. 15% | € 42 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE ALUIGI 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 39 | Bt. 5.000 | Mat. Legno 24 mesi e Cemento 12 mesi
Civet di capriolo ai funghi.



CHIANTI CLASSICO LE CINIOLE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 25.000 | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 12 mesi
Spezzatino di manzo.



CAMALAIONE
2010 | 2012 | 2013



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE ALUIGI
2016



Le Macchiole

(1983)

A 40 anni dalla nascita, Le Macchiole non solo rappresenta uno dei capisaldi identitari del comprensorio bolgherese, ma continua a perseguire una filosofia produttiva che si basa sulla lettura contemporanea del vino e del suo terroir, grazie alla scelta irreversibile dell'agricoltura biologica e della sostenibilità, e al perfezionamento di uno stile che privilegia finezza ed eleganza, oltre che tipicità e carattere. I campioni presentati riflettono in modo esemplare questa visione. Quest'anno assistiamo a un cambio della guardia al vertice, con Messorio che sopravanza di un niente Paleo Rosso.

Via Bolgherese, 189/A - Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci (LI)
T. 0565 766092 | M. info@lemacchiole.it
www.lemacchiole.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 35,5 | **Bottiglie:** 190.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cinzia Merli, Elia e Mattia Campolmi
Cond. enologica: Luca Rettondini
Cond. agronomica: Elia Campolmi, Massimo Merli
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** Sì



MESSORIO 2019

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 14,5% | € 190 | Bt. 11.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi
Rubino fitto. Olfatto in cui sveltano stili di mirtillo e cassia, lavanda, tabacco Burley, senape, sottobosco e corteccia d'abete. Sorso esemplare per coesione e integrazione, con tannini che esprimono ritorni fruttati e speziati in armonia con le note balsamiche fresche e l'alcol. Chiusura saporita e molto persistente. Lepre in salmi.



PALEO ROSSO 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 100%
Alc. 14% | € 100 | Bt. 25.400 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 20 mesi
Carminio profondo. Naso di grande personalità, con la spinta dei piccoli frutti neri maturi che si snoda su un tappeto speziato di cannella e pepe nero, poi incursioni balsamiche di resina e sottobosco. In bocca la freschezza si spande su aromi di scorza d'arancia che si combinano con tannini setosi. Finale lunghissimo. Filetto di bue con salsa di Roquefort.



SCRIO 2019

Rosso Igt - Syrah 100%
Alc. 14% | € 120 | Bt. 3.800 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 18 mesi
Agnolotti al sugo di carne.



BOLGHERI ROSSO 2020

Rosso Doc - Merlot 50%, Syrah 20%, Cabernet franc 15%, Cabernet sauvignon 15%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 141.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Tagliere di salumi.



MESSORIO
2015 | 2016 | 2018



PALEO ROSSO
2016 | 2017 | 2018



Le Macioche (1985)

Dopo alcuni anni dall'acquisizione dell'azienda esce il primo vino interamente prodotto dalla famiglia Cotarella. Il Brunello di Montalcino 2017 è il risultato di un elegante connubio tra la tradizione ilcinese e il gusto più moderno che ricerca freschezza e bevibilità, risultato quest'ultimo non scontato se si considerano le difficoltà climatiche dell'annata. Il massimo riconoscimento va al Brunello di Montalcino Riserva, che con l'annata 2016 conferma grandi doti qualitative e si merita un posto in cantina per il suo potenziale evolutivo.

SP 55 di Sant'Antimo, km 4,85 - Località Palazzina - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 849168 | M. info@lemacioche.it
www.lemacioche.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 3,5 | **Bottiglie:** 16.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Cotarella
Cond. enologica: Pier Paolo Chiasso
Cond. agronomica: Franco Feliciotti, Pier Paolo Chiasso
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 80 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Rubino con orlo granato. Apertura di melagrana, sciropo di amarene, giaggiolo e susina Stanley, cui seguono richiami di alloro, rosmarino, mirto, noce moscata e polvere di caffè. Gusto ricco e succoso. I tannini perpetuano le note fruttate indugiando su nuance di cioccolato alla ciliegia. Epilogo lungo e saporito. Fagiano arrosto.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 65 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
Tagliata al pepe verde.



Le Rogaie (2019)

Rogaie è un termine toscano che indica i pruni o i rovi, un chiaro riferimento alla natura e ai suoi frutti. Questa giovane azienda si prefigge di mantenere viva la tradizione e la sostenibilità dell'ambiente: coltivazioni rispettose della natura, lavorazioni prive di qualsiasi agente chimico e sviluppo delle biodiversità sono i dogmi assoluti del team giovane e molto affiatato. I vini sono interessanti e necessitano ancora di qualche anno di produzione prima di poter confermare un potenziale che già oggi si intravede nel Morellino di Scansano Forteto 2020.

Zona Banditaccia, 17 - Località Magliano in Toscana - 58051 Grosseto (GR)
T. 329 9438368 | M. lerogaie@impresapoggi.com
www.lerogaie.com

Viticultura: Biologica
Ettari: 5 | **Bottiglie:** 7.500 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Pietro Poggi
Cond. enologica: Daniele Di Mambro
Cond. agronomica: Daniele Di Mambro
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MORELLINO DI SCANSANO FORTETO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 14 | Bt. 4.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 10 mesi
Rubino di media intensità. Al profumo sfodera un nucleo di frutti rossi e fiori di campo, erbe officinali e viola appassita. Caldo e avvolgente, si allunga sapido grazie al tannino definito e integrato. Finale piacevole di marasca. Cotechino e lenticchie.



LUPO BIANCO 2021

Bianco Igt - Ansonica 25%, Malvasia bianca di Candia 25%, Procanico 25%, Vermentino 25%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 1.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 5 mesi
Zuppa d'orzo e chiodini.



BANDITACCIA 2020

Rosso Igt - Cilieggiolo 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 1.250 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 5 mesi
Cotolette di pollo con melanzane e provola.



**BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA**
2015



BRUNELLO DI MONTALCINO
2013 | 2016



Le Verzure (2004)

Le Verzure significa "ricco di verde", definizione che appartiene da circa 200 anni a questa località nel comune di Murlo. Quando l'azienda fu fondata nel 2004 la proprietà decise di mantenere questo nome, un po' per il grande bosco di querce da sughero che vi sorge all'interno, ma soprattutto per la visione green e per la filosofia biologica e biodinamica data all'attività. Vengono utilizzati solo vitigni che crescono sul territorio da sempre, alternando legno e anfora in cantina, ottenendo prodotti dalla spiccata personalità, come il Sangiovese Rossobruno, pregevole anche nell'annata 2018.

Strada Maremmana, 80 - 53016 Murlo (SI)
T. 335 7260888 | M. info@leverzure.it
www.leverzure.it

Viticultura: Biologica e biodinamica
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Antonella Villa
Cond. enologica: Luigi Barban, Adriano Zago
Cond. agronomica: Luigi Barban, Adriano Zago
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



ROSSOBRUNO 2018

Rosso Igp - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 16.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Granato vivace. Incipit delizioso di ciliegia ferrovia, mora e rosa appassita, che introduce impronte di peperone crusco, chinotto e anice stellato. Al palato affascina per la trama tannica elegante e integrata nel volume liquido. La freschezza della scorza d'arancia corrobora il gusto fino alla persistente chiusura. Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



BIANCAUGUSTO 2020

Bianco Igt - Trebbiano 70%, Malvasia 30%
Alc. 12% | € 25 | Bt. 2.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 6 mesi
Caciocavallo podolico.



ROSSOBRUNO
2016 | 2017



BIANCAUGUSTO
2017 | 2018 | 2019



Loacker Wine Estates (1996)

Cambio della guardia quest'anno sul podio, con il Brunello di Montalcino Riserva Anemone al Sole 2016 che sopravanza gli altri cru attestandosi al primo posto, appannaggio di Fiore del Vento nelle ultime due edizioni. Il livello qualitativo aziendale risulta decisamente elevato, con altre quattro etichette a un soffio dall'eccellenza: tre cru di Brunello e il sorprendente Granfalco 2020, blend di merlot e mourvedre prodotto nella tenuta Valdifalco a Magliano in Toscana. Affermazione quindi di tutto rispetto per quest'azienda antesignana della viticoltura biologico-biodinamica.

Località Casanuova - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 848110 | M. lo@cker.it
www.loacker.bio

Viticultura: Biologica e biodinamica
Ettari: 42 | **Bottiglie:** 190.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Hayo, Franz Josef e Hannes Loacker
Cond. enologica: Hayo Loacker
Cond. agronomica: Hayo Loacker
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO ANEMONE AL SOLE RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 95 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi e Cemento 12 mesi
Granato splendente. Effluvi di confetture di ciliegie e di more, rosa rossa appassita e bastoncino di liquirizia. Poi ricordi di alloro, cera-lacca, scorza d'arancia, lentisco e cardamomo verde. Sorso austero, la trama tannica è energica e dinamica nello stratificare le impressioni fruttate. Finale di bocca lungo e saporito. Pluma di maialino Bellota con cipolle caramellate.



BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO MOLINO AL VENTO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 95 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio e Legno 36 mesi
Allodole tartufate in casseruola.



BRUNELLO DI MONTALCINO FIORE DEL VENTO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 63 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi e Cemento 18 mesi e Terracotta 18 mesi
Controfiletto di bue alla brace.



BRUNELLO DI MONTALCINO CAMPO MARZIO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 63 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio e Legno 30 mesi
Bra d'alpeggio.



GRANFALCO 2020

Rosso Igt - Merlot 80%, Mourvedre 20%
Alc. 15% | € 21 | Mat. Legno 19 mesi
Filetto di capriolo ai mirtilli.



BRUNELLO DI MONTALCINO FIORE DEL VENTO
2013 | 2015 | 2016



BRUNELLO DI MONTALCINO CORTE PAVONE
2013



Lornano (1904)

Lornano, della famiglia Pozzoli, situata nell'incantevole Monteriggioni appartiene alla Toscana del vino più classica, quella del Gallo Nero. Dei suoi 70 ettari vitati oltre 50 sono coltivati a sangiovese; l'attenzione rivolta al vitigno principe di questa terra sta anche nella ricerca e nella selezione di 15 differenti cloni e nell'affidare le vendemmie alle sapienti mani di Matteo e Franco Bernabei. Spicca il Chianti Classico Le Bandite Riserva 2018, praticamente un cru, dal terreno ricco di scheletro e di arenarie intercalate da argille che hanno contribuito al carattere deciso del vino.

Località Lornano, 11 - 53035 Monteriggioni (SI)
T. 0577 309059 | M. lornano@lornano.it
www.lornano.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 70 | **Bottiglie:** 350.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Pozzoli
Cond. enologica: Franco Bernabei, Matteo Bernabei
Cond. agronomica: Silvio Campatelli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO LE BANDITE RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 22 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Veste carminio intenso con riflessi vividi. Pronunciate note di frutta matura, quali ciliegia durone e prugna, si avvicinano ad arancia sanguinella, sottobosco e cacao in polvere; conclude in piacevole balsamicità. Il tannino in evoluzione integra la scia di freschezza. Carattere e armonia. Quaglie alla cacciatora.



COMMENDATOR ENRICO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Cabernet sauvignon 25%, Merlot 25%
Alc. 14,5% | € 24 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
Pecorino di Pienza.



CHIANTI CLASSICO LORNANO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Coniglio in umido alle erbe aromatiche.



CHIANTI COLLI SENESI 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Zuppa di farro e borlotti.



LORNANO ROSSO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Merlot 30%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 65.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Canapè di pasta sfoglia al formaggio.



ETÉL 2021

Rosato Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto ai frutti di mare.



**CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE
2015**



**CHIANTI CLASSICO LE BANDITE
RISERVA
2016**



Ludus (2015)

Prima apparizione in Guida per questa giovane e dinamica realtà posta nel comune di Gambassi Terme. La famiglia Squilloni si affida alla Donna del Vino Laura Carrera, madre di Ludovica, da cui prende il nome l'azienda, per lo sviluppo dei prodotti, della tenuta e del brand. La filosofia aziendale è differenziarsi, mantenendosi comunque sostenibili. Da qui la scelta di orientare la coltivazione principalmente su vitigni internazionali, creando vini dal carattere deciso, a rispecchiare lo stile della produttrice. Terminato il percorso necessario, la vendemmia 2022 sarà certificata biologica.

Via Volterrana, 24 - Località Borgoforte - 50050 Gambassi Terme (FI)
| M. laura@agricolaludus.it
www.agricolaludus.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 13 | **Bottiglie:** 10.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Luciano Alberto Squilloni
Cond. enologica: Marco Chellini
Cond. agronomica: Matteo Betti
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No



LUDUS 2020

Rosso Igt - Cabernet 75%, Merlot 15%, Petit verdot 10%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Rubino vivo e luminoso. Progressione di lampone e ciliegia in confettura, viola, vaniglia, timo e maggiorana, melissa, tè alla menta, cioccolato, ginger e ricordi agrumati. Gustoso al sorso e ricco di estratto. Tannino ben presente e integrato, freschezza e pseudocalore sorreggono la struttura in un finale di boero. Cannelloni con radicchio e speck.



ANIMA 2019

Rosso Igt - Merlot 75%, Cabernet franc 15%, Petit verdot 10%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Involtini di vitello lardellati.



L'AURA 2021

Rosato Igt - Sangiovese 70%, Canaiolo 30%
Alc. 12% | € 20 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Bresaola di punta d'anca.



Maestà della Formica

(2013)

Una visione unica condivisa dieci anni fa tra due amici, Andrea Elmi e Marco Raffaelli che, dopo un incontro alla fiera del Vinitaly, si sono uniti per una sfida: si può produrre riesling in Garfagnana? La scommessa è sicuramente vinta e l'ottimo risultato dell'annata 2020 conferma che la strada intrapresa è quella giusta. Produzione attenta e rispettosa dell'ambiente e delle biodiversità, con sicure prospettive di miglioramento nel prosieguo degli anni, in buona compagnia dell'azienda agricola e del ristorante annesso.

Via del Taccino, 9 - 55030 Careggine (LU)
T. 0583 661023 | M. maestadellaformica@gmail.com
www.maestadellaformica.com

Viticultura: Biodinamica
Ettari: 3 | **Bottiglie:** 9.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Andrea Elmi e Marco Raffaelli
Cond. enologica: Andrea Elmi, Marco Raffaelli
Cond. agronomica: Marco Raffaelli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



RIESLING MAESTÀ DELLA FORMICA 2020

Bianco Igp - Riesling 100%
Alc. 10,5% | € 40 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Giallo paglierino con riflessi dorati. Intenso scrigno olfattivo di frutta tropicale, agrumi, pompelmo, erbe aromatiche e sentori iodati. Il modesto tenore alcolico è ben bilanciato da una buona sapidità che gli conferisce piacevolezza di beva, congedandosi in un finale coerente e rinfrescante. Filetto alla Wellington.



VIGNE SPERSE 2021

Bianco Igt - Malvasia 50%, Trebbiano toscano 50%
Alc. 12% | € 18 | Bt. 1.400 | Ferm. Acciaio
Vellutata di ceci con gamberi croccanti.



GAMO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 40%, Syrah 40%, Vitigno autoctono 10%, Ciliegiole 5%, Gamay 5%
Alc. 12% | € 20 | Bt. 2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Entrecôte alla griglia con scaglie di formaggio.



MAESTÀ DELLA FORMICA
2019



VIGNE SPARSE
2020



Malenchini

(1830)

La famiglia Malenchini si dedica alla produzione vitivinicola da oltre un secolo, una conferma che lega storia, cultura e produzioni di qualità. Vengono coltivate diverse varietà di uve, dagli autoctoni sangiovese, malvasia e canaiolo, alle varietà internazionali, tutte selezionate per esprimere al meglio la complessità del territorio. Il processo produttivo si basa sulle micro-vinificazioni volte a esaltare i varietali coltivati. La tenuta ospita una cantina storica e una suggestiva osteria, dove ancora oggi viene custodito l'olio all'inter-no di vasi in terracotta.

Via Lilliano e Meoli, 82 - Località Grassina - 50012 Bagno a Ripoli (FI)
T. 055 642602 | M. info@malenchini.it
www.medicivilla.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 18 | **Bottiglie:** 130.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Malenchini
Cond. enologica: Valentino Ciarla
Cond. agronomica: Gianluca Grassi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VIN SANTO DEL CHIANTI 2017

Bianco Doc Dolce - Malvasia 100%
Alc. 16,5% | € 18 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 60 mesi
Color ambra dorato e luminoso. Corredo aromatico di albicocca disidratata, dattero e fichi, didascalie di vaniglia e cioccolato bianco, poi sbuffi di cenere e note empireumatiche. Al sorso esprime tutta la sua ricchezza: caldo con una vena dolce, ma perfettamente equilibrato. Finale con ricordi di zafferano. Pasticceria secca.



CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Grigliata di carne con salsa barbecue.



BRUZZICO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Sangiovese 50%
Alc. 14% | € 28 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 16 mesi
Nodini di cinta senese lardellati al forno.



CHIANTI COLLI FIORENTINI 2020

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 10%
Alc. 14% | € 13 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 6 mesi
Tagliatelle al ragù.



CANAILO 2021

Rosso Igt - Canaiolo 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto con le quaglie.



VIN SANTO DEL CHIANTI
2016



CHIANTI COLLI FIORENTINI
RISERVA
2018

Marchesi Antinori

(1385)

La qualità del cabernet di Tenuta Tignanello nell'annata 2019 dà uno slancio al Solaia tale da staccare di netto il Tignanello, il quale guadagna nondimeno l'eccellenza. Risulta dal buono all'ottimo livello anche la gamma dei Chianti Classico, soprattutto in considerazione delle quantità prodotte. La Marchesi Antinori, in mano alla stessa famiglia da 26 generazioni, gode di ottima salute. La nuova cantina del Bargino è una vera e propria mecca per gli wine lover di tutto il mondo che, dopo le difficoltà della pandemia, hanno ricominciato a viaggiare senza timore.

Via Cassia per Siena, 133 - Bargino - 50026 San Casciano in Val di Pesa (FI)
T. 055 23595 | M. antinori@antinori.it
www.antinori.it

Viticultura: Convenzionale
Bottiglie: N.d. | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Antinori
Cond. enologica: Renzo Cotarella
Cond. agronomica: Renzo Cotarella
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI

tttt

SOLAIA 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 75%, Sangiovese 20%, Cabernet franc 5% Alc. 15% | € 300 | Bt. 67.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi Rubino intenso e compatto. Esuberante attacco balsamico e speziato; sfilano legno di cedro, eucalipto, cardamomo, cassis, amarena, artemisia, liquirizia, grafted, sottobosco e menta. Ha struttura e intensità grandiosi, con tannini vigorosi e un potenziale evolutivo certo. Finale lunghissimo. Filetto di cervo ai mirtilli.

96

tttt

TIGNANELLO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Cabernet sauvignon 15%, Cabernet franc 5% Alc. 14% | € 105 | Bt. 310.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi Rubino luminoso virante al granato. Scandisce perfettamente gelatina di lampone, ciliegia matura, violetta, cardamomo, cannella, tabacco e chinotto. Ha struttura piena e grinta nell'espressione del tannino, con ruolo importante della spalla fresco-sapida. Persistenti aromi di ciliegia in chiusura. Piccione ai porcini e tartufo nero.

93

ttt

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE BADIA A PASSIGNANO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100% Alc. 15% | € 36 | Bt. 102.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Lombata di vitello su letto di cipolline saltate.

ttt

CHIANTI CLASSICO MARCHESE ANTINORI RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Cabernet 10% Alc. 14% | € 30 | Bt. 312.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi Fiorentina alla brace.

ttt

PINOT BIANCO VILLA ANTINORI 2021

Bianco Igt - Pinot bianco 100% Alc. 13% | € 14 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi Frittura di calamari, gamberi e zucchine.

tttt

SOLAIA

2016 | 2017 | 2018

tttt

TIGNANELLO

2016 | 2017 | 2018

Marchesi Gondi

(1592)

La famiglia Gondi è alla venticinquesima generazione di produttori di vino e la tenuta di Pontassieve è di proprietà dal 1592. L'elenco di cariche pubbliche, parentele di nobile rango e artisti dei quali sono stati mecenati occuperebbe l'intera Guida. Bernardo, Gerardo e Lapo Gondi continuano questa opera di valorizzazione della Rufina, dove una situazione pedoclimatica unica, caratterizzata da grande ventilazione e decise escursioni, tende a lanciare la beva di questi vini. Lodevole la batteria, dove sventa il Fiamme 2018, sangiovese in purezza rinvigorito da un parziale appassimento.

Via dello Stracchino, 32 - 50065 Pontassieve (FI)
T. 055 8317830 | M. tenutabossi@gondi.com
www.tenutabossi.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Bernardo e Donatella Gondi
Cond. enologica: Fabrizio Moltard
Cond. agronomica: Bernardo Gondi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI

tttt

FIAMMAE 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% Alc. 15% | € 70 | Bt. 500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi Rubino scuro dai bordi porpora. Olfatto di prugne e viola marmola, ginepro, fogliame e accenni di legno antico. Maturo nel timbro e generoso nelle forme, il vino si sviluppa con calore avvolgente, tannini consistenti e una generale sensazione di riuscita ricerca estrattiva. La lunghezza è di pregio su note fruttate. Tartare di manzo.

tttt

CHIANTI RUFINA POGGIO DIAMANTE RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% Alc. 14,5% | € 55 | Bt. 500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi Civet di capriolo ai funghi.

ttt

CHIANTI RUFINA SAN GIULIANO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Colorino 10%, Merlot 10% Alc. 14% | € 16 | Bt. 10.000 | Mat. Legno 12 mesi Pappardelle con funghi porcini.

ttt

CHIANTI RUFINA PIAN DEI SORBI RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Colorino 20% Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 10.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi Fagiano arrosto.

ttt

COLLI DELL'ETRURIA CENTRALE BIANCO SASSOBIANCO 2021

Bianco Doc - Chardonnay 60%, Sauvignon 30%, Trebbiano 10% Alc. 12% | € 10 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Polpettine di alici con crema di piselli.

ttt

VIOLANA 2021

Rosso Igt - Sangiovese 90%, altre varietà 10% Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi Pasta alla gricia.

tttt

FIAMMAE

2016 | 2017

tttt

MAZZAFERRATA

2013 | 2015 | 2016



Marchesi Pancrazi (1500)

A Villa di Bagnolo è iniziato un affascinante percorso di rinnovamento della cantina e le nuove cisterne di vinificazione del pinot nero, a forma di botte in cemento, conferiscono un valore aggiunto. Il vitigno, inizialmente coltivato per errore oggi è divenuto simbolo aziendale e tutti i cloni sono meticolosamente selezionati, trovando il loro compimento nel Vigna Baragazza, dai toni profondi e un'estensione gustativa di classe. Intrigante tutto il resto della gamma, rappresentazione eccellente di un'ottima vendemmia 2020. Non è da meno il Rosato 2021, esaurito in cantina in breve tempo.

Via Montalese, 156 - Località Bagnolo - 59013 Montemurlo (PO)
T. 0574 652439 | M. info@pancrazi.it
www.pancrazi.it

Viticoltura: Convenzionale
Ettari: 5 | **Bottiglie:** 15.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Giuseppe Pancrazi
Cond. enologica: Nicolò D'Afflitto
Cond. agronomica: Nicolò D'Afflitto
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



PINOT NERO VIGNA BARAGAZZA 2019

Rosso Igt - Pinot nero 100%
Alc. 13,5% | € 40 | Bt. 9.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi
Veste rubino vivido. Aromi avvolgenti di ciliegia e mirtillo in confettura, viola, timo, note ferrose e di arancia sanguinella. Avvolgente e pieno al gusto, si esprime con grazia e armonia, rivelando immediata freschezza e tannini vellutati in perfetta sinergia. Finale saporigo di scorza di agrume e ritorni sapidi. Risotto con le spugnone.



PINOT NERO VILLA DI BAGNOLO 2020

Rosso Igt - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 4.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi
Straccetti di cavallo.



PINOT NERO MONTE FERRATO 2020

Rosso Igt - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 5.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi
Tortelli al Castelmagno.



ROSATO DI PINOT NERO VILLA DI BAGNOLO 2021

Rosato Igt - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 4.500 | Ferm. Cemento
Sformato di patate e prosciutto cotto.



PINOT NERO VIGNA BARAGAZZA
2015 | 2016 | 2018



PINOT NERO VILLA DI BAGNOLO
2015 | 2018 | 2019



Marzocco di Poppiano (1975)

Azienda situata a circa 300 metri di quota sulla bellissima collina di Poppiano, nel Chianti della provincia fiorentina. La filosofia è sempre stata quella di valorizzare al meglio il sangiovese in relazione al terroir, con i pregi che questo dona al vitigno. Punto fondamentale è la scelta oculata e specifica dei vitigni in base al terreno e alle altitudini, oltre all'adozione della lotta integrata in vigna, riducendo al massimo l'uso di composti chimici. Azienda che abbina in modo eccellente tradizione con modernità, ben rappresentata da Pretale 2018, un blend a prevalenza sangiovese.

Via Fezzana, 36-38 - Località Poppiano - 50025 Montespertoli (FI)
T. 055 5535259 | M. azienda@marzoccopoppiano.it
www.marzoccopoppiano.it

Viticoltura: Biodinamica e lotta integrata
Ettari: 35 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Alberto Chini
Cond. enologica: Roberto Tarzariol
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



PRETALE 2018

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Cabernet sauvignon 15%, Canaiolo 15%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rosso carminio fitto. Si intrecciano accattivanti profumi di viola mammola, erbe aromatiche, ribes, melagrana, ciliegia matura con sentori di cannella, note empireumatiche, di cioccolata e di tabacco Kentucky. Gusto avvolgente, tannini presenti e ben equilibrati, si congela in un finale elegante e balsamico. Filetto di capriolo ai mirtilli.



VIGNA DEL LEONE 2018

Rosso Igt - Sangiovese 65%, Merlot 30%, Cabernet sauvignon 5%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Pernici farcite.



CHIANTI COLLI FIORENTINI MARZOCCO DI POPPIANO RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 5.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi
Hamburger di manzo con Montasio fuso.



CHIANTI COLLI FIORENTINI MARZOCCO DI POPPIANO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 10%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Terrina di coniglio.



PRETALE
2017



**CHIANTI COLLI FIORENTINI
MARZOCCO DI POPPIANO
RISERVA**
2018

Masseto

(1981)

Masseto oltre a essere un vino è un luogo speciale influenzato da due mari: quello attuale, il Mediterraneo, e prima, milioni di anni fa, quello dell'Era Pliocenica; da quest'ultimo antico mare sono derivate le argille blu che caratterizzano i suoli di questa proprietà. L'annata 2019 in degustazione presenta una grande novità: compare il cabernet franc per un 10%. Anche se il primato del merlot 100% è venuto meno, il vino non cede niente, mantenendo inalterate personalità e grandezza. Ottimo il Massetino 2020 che ha un solo difetto: essere il secondo vino di Masseto.

Frazione Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci (LI)
T. 0565 71811 | M. info@masseto.com
www.masseto.com

Viticultura: Biologica

Ettari: 11 | **Bottiglie:** N.d. | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Masseto

Cond. enologica: Axel Heinz

Cond. agronomica: Axel Heinz

Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No

**MASSETO 2019**

Rosso Igt - Merlot 90%, Cabernet franc 10%
Alc. 15% | € 700 | Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 24 mesi
Rubino denso. Impatto iniziale di prugna e ciliegia con toni di cioccolato amaro e macchia mediterranea, impreziosito da tabacco Virginia e cenni minerali. Opulento e vigoroso al palato, è sorretto da un tannino setoso, grintosa freschezza e notevole contributo glicerico, che ne amplificano il gusto e la persistenza. Quaglie alla cacciatora.

**MASSETINO 2020**

Rosso Igt - Merlot 97%, Cabernet franc 3%
Alc. 15% | € 290 | Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 15 mesi
Ravioli di germano con foie gras.

Mastrojanni

(1975)

Prestigiosa azienda di Montalcino, dal 2008 acquisita dal gruppo Illy per affiancare due grandi simboli dello stile italiano: il vino e il caffè. Nonostante la 2017 sia stata un'annata difficile, troppo calda e di prolungata siccità, i Brunello hanno soddisfatto ampiamente le aspettative. In particolare il Vigna Loreto che, forte del cru, ha conservato la stessa stoffa delle grandi annate. Schiena d'Asino 2016 si impone però di slancio, aggiudicandosi il primato indiscusso e confermando il successo di una stagione definita "da sogno" per Montalcino.

Podere Loreto e San Pio - Castelnuovo dell'Abate - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 835681 | M. info@mastrojanni.com
www.mastrojanni.com

Viticultura: Biodinamica e lotta integrata

Ettari: 40 | **Bottiglie:** 160.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Gruppo Illy

Cond. enologica: Andrea Machetti, Maurizio Castelli

Cond. agronomica: Andrea Machetti

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

**BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA SCHIENA D'ASINO 2016**

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 140 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 42 mesi
Rubino con riflessi granato. Apre con succo di mirtillo, poi prugna e ribes nero, seguono note di anice e resina di pino, sbuffi di polvere di caffè e tabacco. Freschezza in sinergia con la trama tannica perfettamente integrata. Aromi di cioccolato alla menta caratterizzano il finale lunghissimo. Camoscio in umido.

**BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA LORETO 2017**

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 100 | Bt. 8.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 36 mesi
Strudel di porcini e zucca con crema al Parmigiano.

**BRUNELLO DI MONTALCINO 2017**

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 55 | Bt. 70.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 36 mesi
Fettuccine al ragù d'agnello.

**ROSSO DI MONTALCINO 2020**

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 55.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 7 mesi
Risotto ai porcini.

**CILIEGIOLO 2019**

Rosso Igt - Ciliegiole 100%
Alc. 15% | € 35 | Bt. 6.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 8 mesi
Lasagnette al ragù di faraona e asparagi.

**MASSETO**

2016 | 2017 | 2018

**MASSETINO**

2017 | 2019

**BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA LORETO**

2012 | 2013 | 2016

**BRUNELLO DI MONTALCINO**

2010



Maté

(1992)

Nel cuore della Toscana, in un angolo ancora incontaminato dove le dolci colline di Montalcino guardano verso il mare, Ferenc e Candace hanno deciso di mettere radici, ristrutturando un antico convento circondato da boschi e vigneti. Oggi producono importanti vini dall'impronta internazionale, molto concentrati e longevi, senza dimenticare il valore aggiunto della coltivazione biologica delle uve. Hanno appena realizzato un nuovo vigneto, chiamato Mezzaluna proprio per la sua forma, sistemato nel mezzo del bosco e dedicato interamente al sangiovese, con sistema di allevamento ad alberello.

Località Santa Restituta - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 847215 | M. info@matewine.com
www.matewine.com

Viticultura: Biologica
Ettari: 6,4 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Maté
Cond. enologica: Candace Maté, Carlo Ferrini
Cond. agronomica: Carlo Ferrini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 90 | Bt. 2.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi
Leggeri accenni granato su rubino vivido. La trama olfattiva è caratterizzata da profumi di carruba e cola che si fondono a mora e ciliegia sotto spirito, cannella, tabacco dolce, ginepro, sottobosco, chiodi di garofano e nel finale eucalipto. Ingresso caldo e vigoroso, fresco e salino. Di trama tannica impeccabile. Pappardelle al ragù di cervo.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 50 | Bt. 11.786 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Capriolo ai porcini.



BANDITONE 2018

Rosso Igt - Syrah 100%
Alc. 15% | € 50 | Bt. 329 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Cinghiale in umido.



**BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA**
2015



BRUNELLO DI MONTALCINO
2016



Fattorie Melini

(1705)

Sui colli del Chianti Classico, tra Poggibonsi e Castellina, si estendono gli ampi vigneti di questa storica azienda che dal 1705 produce in prevalenza sangiovese. Siamo a Gaggiano, dove si trova la nuova cantina costruita su quattro livelli, in modo da tenere ben distinte le produzioni di ogni singolo vigneto ed esaltare i cru nelle migliori annate. Quest'anno segnaliamo I Coltri 2020, il cui nome rimanda al "coltro" una lama dell'aratro che dissodava la terra. A breve distanza si posiziona il Chianti Classico Granaio, proveniente dalla stessa vendemmia.

Loc. Gaggiano - 53036 Poggibonsi (SI)
T. 0577 998511 | M. melini@giv.it
www.cantinemelini.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 136 | **Bottiglie:** 1.500.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Gruppo Italiano Vini
Cond. enologica: Alessandro Zanette
Cond. agronomica: Marco Viciani
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



I COLTRI 2020

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Cabernet sauvignon 10%, Merlot 10%
Alc. 14,5% | € 7 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio
Rubino luminoso. Naso vegetale di garrigue e foglia di pomodoro; seguono lampone, ribes rosso e melagrana, sentori di lavanda e rosa canina. In bocca, la freschezza sovrasta un tannino raffinato, in perfetto equilibrio con la componente alcolica. Persistente, si congeda con ritorni fruttati e ammandorlati. Lasagnette al ragù di faraona e asparagi.



CHIANTI CLASSICO GRANAIO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Merlot 10%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Zuppa di farro e borlotti.



CHIANTI CLASSICO VIGNETO LA SELVANELLA RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 80.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi
Costata di manzo alla griglia.



VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO OCCHIO DI PERNICE 2008

Rosso Doc Passito - Sangiovese 100%
Alc. 16,5% | € 20 (0,5l) | Bt. 25.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 120 mesi
Mousse di castagne e cioccolato.



Maurizio Menichetti

(2012)

Piccola e coriacea realtà vitivinicola di Montemerano, località famosa per la qualità della cucina del ristorante bistellato di famiglia: Da Caino. Se quest'ultimo fosse una trattoria, potremmo scherzosamente pensare ai vini di Maurizio Menichetti come al "vino della casa", ma anche quest'anno le degustazioni rilevano ben altro: personalità, complessità e una significativa persistenza sottolineano l'attenzione alle vinificazioni e un grande rispetto per la materia prima e per l'ambiente. In questa edizione A Carisio Bianco 2020 ci ha veramente stregato.

Località Saragiolo - Montemerano - 58014 Manciano (GR)
T. 335 5358176 | M. msangiovese@gmail.com

Viticultura: Ecosostenibile e biologica
Ettari: 1 | **Bottiglie:** 2.700 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Maurizio Menichetti
Cond. enologica: Maurizio Menichetti, Nicola Tucci
Cond. agronomica: Maurizio Menichetti, Nicola Tucci
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** No



A CARISIO BIANCO 2020

Bianco Igt - Procanico 50%, Malvasia bianca 25%, Ansonica 15%, Verdello 10%
Alc. 12,5% | € 28 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Giallo dorato intenso. L'impatto olfattivo rileva profumi di mela Golden e pompelmo, cui si aggiungono note di acacia, ginestra e fiore di cappero. L'ingresso gustativo sottolinea l'equilibrio in divenire, ben marcato da una vena sapida e fresca molto persistente. Risotto alla zucca e astice.



A CARISIO ROSSO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Malvasia nera 30%, altre varietà 10%
Alc. 13,5% | € 35 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Ravioli di magro con funghi chiodini.



A CARISIO BIANCO
2018



A CARISIO ROSSO
2017



Monastero dei Frati Bianchi

(2004)

Da più secoli queste terre trasudano storia. Un intreccio tra monasteri dove vivevano frati bianchi e la famiglia Malaspina, che tra i secoli XIII e XIV ha dominato queste terre. Testimonianze sulla produzione di vino in Lunigiana, a nord della Toscana, ne esistono parecchie, ma è solo dal 2004 che Giorgio Tazzara, dal 2019 insieme alla famiglia Bernardini, preserva con passione e rispetto la tradizione dei vigneti su terreni ricchi di galestro e alberese, custodendo anche uve autoctone come la massaretta e la pollera nera, che ogni anno si fanno apprezzare sempre di più.

Via Monte dei Bianchi, 10 - Località Margine - 54013 Fivizzano (MS)
T. 0585 97620 | M. frati.bianchi@libero.it
www.monasterofratibianchi.it

Viticultura: A basso impatto ambientale
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 18.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Giorgio Tazzara e Famiglia Bernardini
Cond. enologica: Francesco Petacco
Cond. agronomica: Francesco Petacco, Giorgio Tazzara
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



DEIR 2018

Rosso Igt - Syrah 60%, Merlot 40%
Alc. 14% | € 23 | Bt. 5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
Rubino compatto e profondo. Riconoscimenti di ciliegia e ribes nero su una gradevole nota fumé di sigaro, si integrano a tracce di pepe nero, humus e rabarbaro. L'assaggio propone tannini gradevoli e molto avvolgenti che bilanciano la parte alcolica. Finale fruttato dalla buona persistenza. Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



BARSAGLINA 2019

Rosso Igt - Massaretta 100%
Alc. 14% | € 21 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
Zuppa toscana con cavolo nero e crostini di pane.



POLLERA 2019

Rosso Igt - Pollera nera 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Pecorino di Pienza.



BARSAGLINA
2017



DEIR
2017



Montechiaro (2004)

Alessandro Graccioli, grazie alla cura nell'allevamento delle proprie vigne, certificato biologico dal 2010, riesce a proporre vini moderni ma legati alle tradizioni dei Colli Senesi, complice anche un nuovo controllo meteorologico che minimizza i trattamenti in vigna per lasciare il frutto più espressivo. In questa edizione, Primum Vinum 2018, un supertuscan con parziale appassimento delle uve in vin-santaia, si fa apprezzare per la sua struttura, mentre il Chianti Colli Senesi Anno Domini '345 Riserva 2019 colpisce per l'espressività del sangiovese.

Strada di Montechiaro, 3 - 53100 Castelnuovo Berardenga (SI)
T. 0577 363016 | M. info@terredellagrigia.com
www.terredellagrigia.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 11 | **Bottiglie:** 35.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Alessandro Griccioli
Cond. enologica: Alessandro Spadafora
Cond. agronomica: Leonardo Imbimbo
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



PRIMUM VINUM 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 40 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino luminoso. Naso con grande varietà di frutti rossi e fiori tra cui mora di rovo, prugna, mirtillo, iris e viola in evidenza. Poi macchia mediterranea, mirto, liquirizia, cioccolato After Eight. Il tannino scalpitante accompagna una buona persistenza aromatica con chiusura di grande freschezza. Risotto con le quaglie.



CHIANTI COLLI SENESI ANNO DOMINI '345 RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 24 mesi
Camoscio in umido.



ARTELIQUIDA BIANCO 2021

Bianco Igt - Malvasia bianca 30%, Trebbiano 30%, Viognier 30%, Manzoni bianco 10%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Sardegna a beccafico.



ARTELIQUIDA ROSSO 2019

Rosso Igt - Malvasia nera 100%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Tagliere di salumi.



CHIANTI COLLI SENESI ANNO DOMINI '345 2019

Rosso Docg - Sangiovese 75%, Canaiolo 5%, Colorino 5%, Foglia tonda 5%, Malvasia nera 5%, altre varietà 5%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rigatoni al ragù bianco di carne.



ARTELIQUIDA BIANCO
2015 | 2016 | 2020



CHIANTI COLLI SENESI
ANNO DOMINI '345 RISERVA
2016 | 2017 | 2018



Tenuta Monteloro (1990)

Il progetto di Piero Antinori di sfruttare il clima fresco del Preappennino per coltivare in Toscana varietà settentrionali sta procedendo a gonfie vele. Monteloro si trova a nord-est di Firenze, sulle colline alle spalle di Fiesole. I vigneti consistono in tante parcelle separate e circondate dal bosco fino a superare i 600 metri sul livello del mare. Significativa è la forma scelta per le bottiglie: la renana. Il Mezzo Braccio 2020 è un Riesling vinificato in stile tedesco, che rasenta l'eccellenza; da quest'anno lo affianca un Pinot Grigio ramato, altra tipologia insolita per la regione.

Via dei Bosconi, 26 - Località Le Fonti - 50065 Pontassieve (FI)
T. 055 8309910 | M. monteloro1@antinori.it
www.antinori.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 100 | **Bottiglie:** 26.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Antinori
Cond. enologica: Andrea Bencini
Cond. agronomica: Andrea Bencini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** No



MEZZO BRACCIO 2020

Bianco Igt - Riesling renano 100%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio
Paglierino con riflesso verdolino. Dopo un debutto di pesca e lime scorrono fiori di sambuco, salvia, rosmarino, caramella al miele, pietra focaia. Il gusto è intenso e secco; l'alta acidità è bilanciata da un lieve residuo zuccherino; la sapidità è netta. Ottima persistenza su toni fruttati e minerali. Salmone al timo.



SCABREZZA 2021

Rosato Igt - Pinot grigio 100%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Sushi e sashimi.



MEZZO BRACCIO
2015 | 2017



SCABREZZA
2015 | 2018

Montemercurio

(2007)

La ricerca della tipicità nella denominazione di Montepulciano è ciò che guida la produzione dei vini di Montemercurio. Tipicità acquisita sia col lavoro in vigna, dove l'altitudine e le ottime condizioni pedoclimatiche aiutano a preservare l'acidità del frutto, che con quello in cantina, volto a intervenire il meno possibile, per andare a valorizzare le caratteristiche di ciascuna annata. Di conseguenza vediamo che il millesimo caldo 2015 ha conferito al Damo una spinta alcolica ben bilanciata da freschezza e mineralità. Mentre l'annata equilibrata conferisce eleganza al Messaggero 2018.

Via di Totona, 25/A - 53045 Montepulciano (SI)
T. 0578 716610 | M. vini@montemercurio.com
www.montemercurio.com

Viticultura: Biologica

Ettari: 12 | **Bottiglie:** 45.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Paola Luciani

Cond. enologica: Marco Anselmi, Emiliano Falsini

Cond. agronomica: Gianluca Grassi, Stefano Dini

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DAMO 2015

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Canaiolo 7%, Mammolo 7%, Colorino 6%
Alc. 14,5% | € 53 | Bt. 4.200 | Mat. Legno 48 mesi
Da una splendida veste granato luminoso emergono intriganti effluvi di prugna e ciliegia sotto spirito, cioccolato, china, caffè, intrecciati a note di pot-pourri di fiori rossi, menta, eucalipto e pan grigliato. Bocca calda, piena e avvolgente, con freschezza in equilibrio. Buona persistenza dai riverberi mentolati. Cosciotto di maiale farcito.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO MESSAGGERO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 5%
Alc. 15% | € 23 | Bt. 13.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Strudel di porcini e zucca con crema al Parmigiano.



ROSSO DI MONTEPULCIANO PETASO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 95%, Merlot 5%
Alc. 14,5% | € 14 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Arrosto di tacchino lardellato.



CADUCEO 2021

Bianco Igt - Malvasia bianca 20%, Trebbiano toscano 10%, altre varietà 70%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno
Filetti di trota al vapore con maionese.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO MESSAGGERO
2017



ROSSO DI MONTEPULCIANO PETASO
2014 | 2017 | 2018



Montenero

(1985)

Montenero è il nome di un sogno che si realizza ai piedi del Monte Amiata, vulcano inattivo da tempo immemore. Proprio grazie alla natura geologica dei suoli, in quest'area si producono vini di grande interesse. La denominazione del territorio omaggia il vitigno sangiovese con espressioni tanniche sempre coese a una certa acidità, garantita dai venti freschi provenienti dall'Amiata. Di spessore anche il Ciliegolo, grazie a una straordinaria bevibilità, esemplare anche per gli eleganti tannini che presenta. Di sicuro interesse una moderna versione rosa del Sangiovese.

Via Podere Marinelli, 74 - Località Montenero d'Orcia - 58033 Castel del Piano (GR)
T. 349 3701998 | M. info@montenerowinery.com
www.montenerowinery.com

Viticultura: Biologica

Ettari: 7 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Brunetto Stefano

Cond. enologica: Maurizio Castelli

Cond. agronomica: Mery Ferrara

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MONTECUCCO SANGIOVESE 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 8.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 30 mesi
Rubino vivace dal bordo granato. Al naso confetture di ciliegia e mora si alternano a sensazioni più evolute di tabacco da pipa. A seguire emergono note gradevoli di vaniglia, pepe nero e cuoio. Al palato è largo, succoso ed equilibrato, con tannini maturi e piacevoli. Chiusura coerente su sensazioni balsamiche. Piccione ai porcini e tartufo nero.



PAMPANO 2019

Rosso Igt - Ciliegolo 100%
Alc. 13% | € 40 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio e Cemento
Mat. Legno 9 mesi e Cemento 18 mesi
Ribollita.



MILLARIA 2019

Rosato Igt - Sangiovese 100%
Alc. 12% | € 16 | Bt. 2.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 18 mesi
Tacchinella ripiena su letto di patate.



REBRUNO 2017

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 50 | Bt. 3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
Cinghiale in umido.



ARTURO 2018

Bianco Igt - Trebbiano toscano 60%, Malvasia 25%, Ansonica 15%
Alc. 13,5% | € 40 | Bt. 2.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 18 mesi
Pollo fritto.



PAMPANO
2018



MONTECUCCO SANGIOVESE
2015



Montenidoli

(1965)

"Sono Montenidoli" è quello che si legge su tutte le etichette prodotte da Maria Elisabetta Fagioli. Eccome se lo è: essenziale e fulminante nell'eloquio come i vini che dagli anni '60 produce. Lei e suo marito Sergio Muratori arrivarono qui per creare una comunità per ragazzi con problemi familiari. A questa attività si affiancò quella della viticoltura e, come spinti dall'energia di quel gesto così altruistico, plasmarono uno stile che ha influenzato i colleghi e colpito gli appassionati della Vernaccia di San Gimignano. Assente quest'anno la Vernaccia Carato, rimasta in cantina ad affinare.

Via Montenidoli, 28 - 53037 San Gimignano (SI)
T. 0577 941565 | M. montenidoli@valdelsa.net
www.montenidoli.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 27 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Maria Elisabetta Fagioli
Cond. enologica: Alessio Cecchini, Maria Elisabetta Fagioli
Cond. agronomica: Ruggero Mazzilli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO FIORE 2020

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Dorato dai riflessi verde oro. Quadro olfattivo personale e ben scandito con genziana, rosmarino, susina bianca, orzo fresco e sbuffi piccanti di erba medica. Sorso molto infiltrante e continuo, caratterizzato da una bilanciata freschezza e una marcata sapidità. Finale lungo dal ricordo di erbe selvatiche. Risotto agli asparagi con gamberi croccanti.



SONO MONTENIDOLI 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 55 | Bt. 2.000 | Mat. Legno 24 mesi e Cemento 12 mesi
Oca arrosto.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO CARATO
2017



IL TEMPLARE
2016



Montepepe

(2002)

Il ventennale di attività dell'azienda Montepepe è suggellato in Guida da un eccellente Grand Vintage 2010, seguito dall'ottimo Degeres 2018. Entrambi blend di vermentino e viognier in uguali percentuali ma contraddistinti da differenti millesimi e vinificazioni: solo acciaio per il primo, con un lunghissimo affinamento in bottiglia, il secondo con una maturazione di 8 mesi in tonneau. Certezze quindi sul potenziale evolutivo dei vini prodotti, cui va aggiunta la rara dote di possedere già oggi una grande piacevolezza nel calice.

Via Sforza, 76 - 54038 Montignoso (MS)
T. 0585 1980363 - 329 4147426 | M. info@montepepe.com
www.montepepe.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Poggi
Cond. enologica: Luca D'Attoma
Cond. agronomica: Luca D'Attoma
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



GRAND VINTAGE 2010

Bianco Igt - Vermentino 50%, Viognier 50%
Alc. 13% | € 60 | Bt. 540 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Paglierino chiaro e luminoso. Rapisce l'olfatto con profumi di senape, burro salato, note conchigliere, pesca saturnina e gelsomino, poi sbuffi di cera d'api e pietra pomice. La liquidità è sottile e accarezza la bocca lasciando tracce agrumate di inebriante freschezza. Finale persistente con folate di salsedine. Pappardelle con coda di rospo e carciofi.



DEGERES 2018

Bianco Igt - Vermentino 50%, Viognier 50%
Alc. 14% | € 42 | Bt. 1.240 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi
Moeche fritte.



MONTEPEPE BIANCO 2020

Bianco Igt - Vermentino 70%, Viognier 30%
Alc. 13% | € 21 | Bt. 7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Coniglio alla ligure.



CANDIA DEI COLLI APUANI VERMENTINO ALBÈRICO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Risotto al radicchio tardivo.



MONTEPEPE ROSSO 2017

Rosso Igt - Syrah 70%, Massaretta 30%
Alc. 14,5% | € 21 | Bt. 2.340 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Beccacce allo spiedo.



GRAND VINTAGE
2009 | 2014



MONTEPEPE BIANCO
2017 | 2019

Monteraponi (1974)

Come deve essere un grande sangiovese. Questa frase riassume tutte le impressioni maturate durante la degustazione del Baron'Ugo, tornato in una forma abbagliante con il millesimo 2018, dopo il declassamento a Chianti Classico imposto da Michele Braganti per l'annata precedente. Con gli attributi che già mostra, non mancherà certo di stupire durante il suo lungo percorso evolutivo. Poi il Chianti Classico Riserva 2019 Il Campitello, elegante al naso, succoso e saporito al sorso, cui si deve riconoscere solo la sfortuna di doversi confrontare con un fratello maggiore in stato di grazia.

Località Monteraponi - 53017 Radda in Chianti (SI)
T. 0577 738208 | M. monteraponi@gmail.com
www.monteraponi.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 12,5 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Braganti
Cond. enologica: Maurizio Castelli, Luca Felicioni
Cond. agronomica: Luca Felicioni
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No

TTTT

BARON'UGO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%
Alc. 13% | € 85 | Bt. 6.600 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 36 mesi
Carminio lucente. Impatto di ribes nero, durone e mora in confettura, tabacco, eucalipto, sottobosco, mirto, pot-pourri di fiori rossi, tè matcha e zenzero. Al sorso è potente, il tannino serico, la perfetta sinergia tra freschezza e pseudocalore rendono infinito il gustoso sapore di arancia rossa. Piccione ai porcini e tartufo nero.

TTTT

CHIANTI CLASSICO IL CAMPITELLO RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%
Alc. 13,5% | € 70 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 26 mesi
Rubino dai riflessi granato. Apre balsamico e ferroso, poi rosa, muschio, ciliegia, mora e mirtillo in confettura, chiodi di garofano, cannella, pepe, foglia di cassia e legno di cedro. Bocca vibrante e avvolgente, tannino signorile, sviluppo gustativo dinamico e persistente dal finale di tamarindo. Filetto di capriolo ai mirtilli.

TTTT

CHIANTI CLASSICO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 5%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 37.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 16 mesi
Filetto di scottona in sfoglia.

TTTT

**CHIANTI CLASSICO IL CAMPITELLO
RISERVA**
2016 | 2017 | 2018

TTTT

TREBBIANO VITI DIMENTICATE
2017

Monteverro (2002)

L'imprenditore bavarese Georg Weber venti anni fa intraprende con lucidità, mezzi e ambizione uno dei progetti enologici maremmani di massimo profilo. Competenza del gruppo di collaboratori, visione stilistica sapientemente perseguita e gusto per l'eleganza: questi gli elementi con cui stanno interpretando questo fazzoletto incantato nelle zone di Capalbio. Prevale il taglio bordolese ma un occhio di riguardo viene dato anche a due varietà mediterranee come la syrah e il grenache. Gamma di egregia fattura nella quale si distingue anche quest'anno un suadente e bilanciato Monteverro.

Strada Aurelia Capalbio, 11 - 58011 Capalbio (GR)
T. 0564 890721 | M. info@monteverro.com
www.monteverro.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 40 | **Bottiglie:** N.d. | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Georg Weber
Cond. enologica: Matthieu Taunay
Cond. agronomica: Simone Salamone
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI

TTTT

MONTEVERRO 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 40%, Cabernet sauvignon 40%, Merlot 15%, Petit verdot 5%
Alc. 14% | € 119 | Bt. 15.277 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino dai riflessi violacei. Naso risoluto e definito nei richiami giovanili di mirtillo e lampone, poi iris, macis, goudron e mirto. Registro gustativo ricco, ancora giovanile ma di spessore, ne è perno un tannino consistente e levigato che viene accompagnato da vigorosa spinta calorica e ottima freschezza. Spezzatino di manzo.

TTTT

CHARDONNAY MONTEVERRO 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100%
Alc. 13% | € 83 | Bt. 6.310 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Petto di pollo agli asparagi.

TTTT

TINATA 2019

Rosso Igt - Syrah 70%, Grenache 30%
Alc. 14% | € 83 | Bt. 6.111 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
Trippa in umido.

TTTT

TERRA DI MONTEVERRO 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 40%, Cabernet sauvignon 35%, Merlot 20%, Petit verdot 5%
Alc. 14% | € 37 | Bt. 37.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.

TTTT

MONTEVERRO
2016 | 2017 | 2018

TTTT

CHARDONNAY MONTEVERRO
2018

Montevertine

(1967)

Proprietà della famiglia Manetti dal 1967, i prodotti di Montevertine ci parlano ogni anno con maggiore eloquenza del territorio di Radda in Chianti. A un'altitudine media di 400 metri i 9 vigneti aziendali si dispongono principalmente attorno alla cantina. Tra di essi, i 2 ettari di Pergole Torte, piantati nel 1968 con esposizione nord e nord-est. Montevertine invece si estende per 2,5 ettari, nasce nel 1982 con reimpianti parziali nel 2008 e l'esposizione qui è sud-est e sud. Infine Pian del Ciampolo, concepito nel 2003 su una superficie di 1,5 ettari ed esposto a ovest e nord-ovest.

Località Montevertine - 53017 Radda in Chianti (SI)
T. 0577 738009 | M. info@montevertine.it
www.montevertine.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 18,5 | **Bottiglie:** 85.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Martino Manetti
Cond. enologica: Paolo Salvi
Cond. agronomica: Ruggero Mazzilli
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** SI

TTTT

LE PERGOLE TORTE 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 200 | Bt. 29.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
Da un calice rubino vivace guizzano preziosi riconoscimenti di ciliegia matura, iris, foglia di ribes, arricchiti da note di garriga, ginepro, cacao e tabacco dolce da pipa. Bocca elegante e armoniosa. Domina la freschezza con un tannino fitto e maestoso. Si allunga in verticalità con riverberi di arancia sanguinella. Faraona ripiena con salsa tartufata.

TTTT

MONTEVERTINE 2019

Rosso Igt - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%
Alc. 13,5% | € 70 | Bt. 33.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
Manzo brasato con funghi.

TTTT

PIAN DEL CIAMPOLO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%
Alc. 13% | € 30 | Bt. 20.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi
Rigatoni al ragù bianco di carne.

TTTT

LE PERGOLE TORTE
2016 | 2017 | 2018

TTTT

MONTEVERTINE
2011 | 2012 | 2018

Morisfarms

(1971)

Moris si conferma ormai da anni come portabandiera di un Maremma Toscana sempre più importante e trainante nel settore enologico, e che fa della qualità il suo punto di forza, da sempre, in una zona dove i vigneti non sono mai facili da gestire. Ma quello che ci ha colpito è stato il risultato ottenuto in un'annata difficile come la 2017 con il loro vino più importante, l'Avvoltore, che raggiunge ancora una volta l'eccellenza. La manca invece di pochissimo il Barbaspino 2018, davvero con una marcia in più rispetto al passato.

Fattoria Poggetti - Località Cura Nuova - 58024 Massa Marittima (GR)
T. 0566 919135 | M. morisfarms@morisfarms.it
www.morisfarms.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 71 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Moris
Cond. enologica: Attilio Pagli
Cond. agronomica: Isaldo Ferrarese, Stefano Bartolomei
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI

TTTT

AVVOLTORE 2017

Rosso Igt - Sangiovese 75%, Cabernet sauvignon 20%, Syrah 5%
Alc. 14,5% | € 33 | Bt. 40.000 | Mat. Legno 12 mesi
Naso in evoluzione, apre con un floreale appassito, ciliegia sotto spirito, mora di gelso, chinotto, humus, sottobosco, note di caffè, tabacco e cuoio. Buona freschezza che sorregge un tannino vivo, morbidezza e piacevolezza di beva. Finale lungo e piacevolissimo, con ritorni di ciliegia e frutta rossa. Capriolo con salsa di ribes rosso.

TTTT

MAREMMA TOSCANA ROSSO BARBASPINO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Cabernet sauvignon 10%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 18.000 | Mat. Legno 12 mesi
Guancia di vitello in umido con patate.

TTTT

MAREMMA TOSCANA ROSSO MANDRIOLO 2021

Rosso Doc - Sangiovese 80%, altre varietà 20%
Alc. 13,5% | € 6 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Pecorino di Pienza.

TTTT

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Cabernet sauvignon 7%, Merlot 3%
Alc. 13% | € 21 | Bt. 18.000 | Mat. Legno 12 mesi
Bigoli con l'anatra.

TTTT

MAREMMA TOSCANA ROSATO ROSAMUNDI 2021

Rosato Doc - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Tortelli di branzino con salsa d'astice.

TT

VERMENTINO 2021

Bianco Igt - Vermentino 90%, Viognier 10%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Filetti di pesce persico al burro e timo.

TTTT

VERMENTINO
2020

TTTT

MAREMMA TOSCANA
ANSONICA AMOR
2019 | 2020



Fabio Motta (2009)

Fabio Motta, lombardo d'origine, arriva a Bolgheri per la prima volta all'età di 19 anni quando è uno studente d'Agraria. Si innamora di Benedetta Satta e di questo anfitratto naturale luminoso e arioso. In seguito all'esperienza in una delle storiche cantine bolgheresi è ormai da più di 10 anni proprietario di 7 ettari di vigneti che si distinguono in tre areali: Le Fornacelle, Le Pievi e Le Gonnare. Una realtà relativamente piccola che gli permette di seguire con attenzione ogni processo dalla coltivazione alla vinificazione, raggiungendo qualità sia nel taglio bordolese che nel monovitigno.

Località Le Fornacelle, 232/C - 57022 Castagneto Carducci (LI)
T. 0565 1828055 | M. info@mottafabio.it
www.mottafabio.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 7 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Fabio Motta
Cond. enologica: Fabio Motta, Attilio Pagli
Cond. agronomica: Fabio Motta
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No



BOLGHERI SUPERIORE LE GONNARE 2019

Rosso Doc - Merlot 85%, Syrah 15%
Alc. 14% | € 40 | Bt. 6.600 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi
Carminio luminoso di media intensità, offre sentori fragranti di ciliegia di Vignola e arancia sanguinella, eucalipto e macchia mediterranea. In chiusura chiodi di garofano, cacao e tabacco. Elegante al sorso grazie a una decisa freschezza e ai tannini levigati con echi di frutti di bosco. Gulasch di manzo alla paprica dolce.



LO SCUDIÈRE 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13% | € 23 | Bt. 3.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Costata di cavallo con patate al rosmarino.



BOLGHERI ROSSO PIEVI 2020

Rosso Doc - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 25%, Sangiovese 25%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 26.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 12 mesi
Pluma di maialino Bellota con cipolle caramellate.



LE GONNARE BIANCO 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 12% | € 22 | Bt. 2.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Terracotta 6 mesi
Tartare di scampi.



**BOLGHERI SUPERIORE
LE GONNARE**
2018



LE GONNARE BIANCO
2018



Muralia (2003)

La Maremma Toscana è un universo vitivinicolo molto vasto per estensione e per varietà coltivate, anche i terreni variano molto dalla costa all'entroterra. Muralia si trova esattamente in mezzo fra Follonica e Montalcino, a 30 chilometri dal mare. Quest'area è conosciuta per le rioliti di Roccastrada, rocce vulcaniche generate dal centro estrusivo del Monte Sassoforme, che influiscono sui profumi e sul gusto dei vini prodotti, dai profili aromatici originali e facilità di beva; come nel Muralia 2019, un sapiente blend a prevalenza di uve internazionali.

Via del Sughereto - Località Il Poggiarello - 58036 Roccastrada (GR)
T. 0564 577223 | M. info@muralia.it
www.muralia.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 14 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Stefano e Chiara Casali
Cond. enologica: Nicola Biasi
Cond. agronomica: Stefano Bartolomei
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MURALIA 2019

Rosso Igt - Syrah 50%, Cabernet sauvignon 30%, Sangiovese 20%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino vivace tendente al porpora. Attacco olfattivo di lampone maturo, mora e pellame seguito da note di caffè, pepe e muschio. Impatto al palato coeso con tannino asciutto, buona freschezza e richiami aromatici di corteccia e caucci. Vino scapigliato e godibile contraddistinto da un finale screziato di pepe e china. Stufato di daino.



CHIARALUNA 2021

Bianco Igt - Viognier 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 7.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi
Scampi alla griglia.



BABONE 2020

Rosso Igt - Sangiovese 65%, Syrah 35%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Parmigiana di melanzane.



MAREMMA TOSCANA SANGIOVESE ALTANA 2020

Rosso Dop - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Manzo brasato con olive e porri.



MANOLIBERA 2019

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Cabernet sauvignon 25%, Merlot 25%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Pappardelle al ragu di cervo.



CORBIZZO 2021

Rosato Igt - Syrah 100%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Melanzane e peperoni ripieni.



MURALIA
2015 | 2016 | 2017



**MAREMMA TOSCANA
SANGIOVESE ALTANA**
2018

Ormanni

(1818)

Citata da Dante Alighieri, Ormanni è di proprietà dei Brini Batacchi da ormai un paio di secoli. Situata tra Poggibonsi e Castellina, di consolidata conduzione biologica, è una delle storiche aziende del Chianti Classico che si pregia di essere stata assistita da Giulio Gambelli. Le piante di oltre quarant'anni di sangiovese danno vita alla celebrata Riserva Borro del Diavolo, così chiamata per il fosso Borro che attraversa il galestro della vigna esposta a Sud, Sud-Ovest a 350 metri di quota, che si conferma di grande livello, sicuramente giovando della favorevole annata 2018.

Località Ormanni - 53036 Poggibonsi (SI)
T. 0577 937212 | M. info@ormanni.com
www.ormanni.com

Viticultura: Biologica e biologica certificata
Ettari: 68 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Paola Brini Batacchi
Cond. enologica: Paolo Salvi, Niccolò Ferri
Cond. agronomica: Ruggero Mazzilli, Francesco Daddi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO BORRO DEL DIAVOLO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 22 | Bt. 10.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 20 mesi
La luminosa vivacità granato suffraga sentori di arancia sanguinella, confettura di ciliegia, cannella, vaniglia e cardamomo; finale di cioccolato al latte mediato da note di eucalipto. Il morbido e caldo sorso conferma, con l'elegante setosità dei tannini, il finale coerente e molto persistente. Gulasch di manzo alla paprica dolce.



CHIANTI CLASSICO ORMANNI 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 13 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 12 mesi
Carré di maiale con patate al forno.

Ornellaia

(1981)

In Guida abbiamo la stessa classifica dello scorso anno, nel preciso ordine. Certo i punteggi sono diversi, come le annate, ma questo ci suggerisce che Ornellaia è una macchina da guerra della qualità. Allora vediamo alcune differenze: il bianco Poggio alle Gasse 2020 è quest'anno superiore per complessità e ritorni gustativi, un vino che a Bolgheri non lo penseresti possibile. Il cru Ornellaia invece è inarrivabile, una vera esperienza sensoriale; rispetto allo scorso anno ha acquistato maggiore dinamicità al sorso, forse dovuta al maggior uso di cabernet sauvignon salito dal 40 al 62%.

Via Bolgherese, 191 - Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci (LI)
T. 0565 71811 | M. info@ornellaia.it
www.ornellaia.it

Viticultura: Ecosostenibile
Ettari: 119 | **Bottiglie:** N.d. | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Tenute di Toscana
Cond. enologica: Axel Heinz
Cond. agronomica: Axel Heinz
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** SI



BOLGHERI SUPERIORE ORNELLAIA 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 62%, Merlot 31%, Petit verdot 4%, Cabernet franc 3%
Alc. 14,5% | € 210 | Bt. 170.000 | Ferm. Legno e Acciaio e Cemento
Mat. Legno 18 mesi
Rubino impenetrabile, al naso sembra timido poi esibisce graduali e raffinate sensazioni di succo di mirtillo, arancia, sbuffi balsamici, alloro, grafite e incenso. Al gusto emerge potente con nobili tannini estratti, la progressione è scandita dal contributo della freschezza che allunga la persistenza all'infinito. Petto d'anatra laccato al miele.



BOLGHERI ROSSO LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2020

Rosso Doc - Merlot 44%, Cabernet sauvignon 30%, Cabernet franc 13%, Petit verdot 13%
Alc. 14,5% | € 55 | Bt. 300.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
Guanciale di manzo in umido con polenta.



LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2020

Rosso Igt - Merlot 90%, altre varietà 10%
Alc. 13,5% | € 23 | Bt. 800.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Tagliata al pepe verde.



POGGIO ALLE GASSE DELL'ORNELLAIA 2020

Bianco Igt - Sauvignon 69%, Vermentino 22%, Viognier 5%, Verdicchio 4%
Alc. 13% | € 50 | Bt. 35.000 | Ferm. Legno e Acciaio e Cemento
Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Sella di coniglio al tartufo con timballo di patate.



CHIANTI CLASSICO BORRO DEL DIAVOLO RISERVA
2013 | 2015 | 2017



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE ETICHETTA STORICA
2015



BOLGHERI SUPERIORE ORNELLAIA
2016 | 2017 | 2018



BOLGHERI ROSSO LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA
2019



Ornina

(2008)

Una grande conferma quella di quest'anno per questa realtà che dà luce a un territorio ancora poco conosciuto, il Casentino. Ornina è un'azienda che ogni anno ha migliorato la qualità dei propri vini, inserendo prodotti sempre nuovi, frutto di idee ben chiare e uno stile, volto al biodinamico, sempre più affascinante e concreto. I vini rossi presentati in questa edizione hanno raggiunto eccellenti risultati, ottima espressione di un territorio vocato con un microclima e terreni davvero unici. Di grande spessore anche l'ultimo arrivato, l'Orblanc, un sauvignon blanc macerato 30 giorni.

Strada per Ornina, 121 - 52016 Castel Focognano (AR)
T. 338 2381000 | M. info@ornina.it
www.ornina.it

Viticultura: Biologica certificata e biodinamica
Ettari: 6,1 | **Bottiglie:** 2.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Marco Biagioli
Cond. enologica: Marco Biagioli
Cond. agronomica: Marco Biagioli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TRIGONO 2016

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Canaiolo 20%, Cilieggiolo 10%
Alc. 14% | € 50 | Bt. 600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rosso rubino vivace. Note di prugna, amarena, mora di gelso, lampone, cardamomo, eucalipto, rabarbaro, cannella, cacao, tabacco e liquirizia. In bocca ha una saporosità avvolgente e un tannino disteso, integrato e sorretto da una grande acidità. Chiude con accenni di chinotto e arancia sanguinella. Pluma di maialino Bellota con cipolle caramellate.



ORNINA 2018

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Canaiolo 20%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Filetto di maiale lardellato.



ORBLANC 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Blu di pecora.



MAHSARÀ 2016

Rosato Igt Metodo Ancestrale - Sangiovese 60%, Trebbiano 40%
Alc. 12,5% | € 40 | Bt. 315 | 48 mesi sui lieviti
Salmone al timo.



ORNINA
2017



ORNOIR
2017 | 2018



OT

(2003)

Visitando l'azienda si viene accolti in un anfiteatro nel quale le vigne giocano il ruolo principale. Queste stesse vigne sono il soggetto delle etichette dei vini, ogni anno diverse come i vini che rappresentano, realizzate manualmente da Rocco Toscani, figlio di Oliviero. L'etichetta di Vedomare Rosso riporta stilizzata quella che è la vista dall'alto della vigna di syrah, vissuta ogni volta come una nuova esperienza, così come la degustazione di questo vino, che quest'anno si aggiudica il primato, per la complessità olfattiva e l'equilibrio in bocca.

Via Pereta, 9 - 56040 Casale Marittimo (PI)
T. 0586 652050 | M. vino@toscani.com
www.vino.toscani.com

Viticultura: Biodinamica e lotta integrata
Ettari: 12 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Oliviero Toscani
Cond. enologica: Attilio Pagli, Valentino Ciarla
Cond. agronomica: Stefano Bartolomei
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VEDOMARE ROSSO 2019

Rosso Igt - Syrah 100%
Alc. 14,5% | € 16 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rubino impenetrabile. Naso intenso di frutta matura, visciole, note balsamiche di erba medica e rabarbaro, finale di cioccolato bianco. In bocca sorprende la sinergia fresco-tannica, che supporta le morbidezze e fa presagire una buona longevità. Chiusura coerente con quanto espresso al naso. Agnello al forno con rosmarino.



VIENI VIA CON ME 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 100%
Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 3.285 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Filetto di scottona in sfoglia.



LUMEO 2019

Rosso Igt - Syrah 100%
Alc. 14% | € 35 | Bt. 2.783 | Ferm. Terracotta | Mat. Legno 12 mesi
Brasato di manzo al vino rosso.



I TOSCANI 2021

Rosso Igt - Syrah 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 21.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Piccione al forno con cipollotti.



LOLÌ BRUT ROSÉ 2021

Rosato Igt Metodo Ancestrale - Syrah 100%
Alc. 10,5% | € 17 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Soufflé con pecorino e crema di patate.



OT
2016



VIENI VIA CON ME
2018



Franco Pacenti

(1966)

Tradizione, territorio e famiglia sono i capisaldi dell'azienda situata nella microzona Canalicchio, a nord-est di Montalcino. Nel 1966 l'intuizione di Rosildo, certo delle potenzialità di questo territorio, partorisce la prima bottiglia di Brunello. Oggi ai nipoti Lisa, Serena e Lorenzo spetta l'arduo compito di traghettare la tradizione nella modernità del XXI secolo. Lunghe macerazioni e maturazioni in botti di rovere di Slavonia da 25 e 50 ettolitri garantiscono l'alta qualità cui ci hanno abituati. Solo nelle migliori annate, come nella 2016, vengono prodotti i Brunello Riserva e Rosildo.

Località Canalicchio di Sopra, 6 - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 849277 | M. info@francopacenti.it
www.francopacenti.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 10 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Franco Pacenti

Cond. enologica: Lorenzo Pacenti

Cond. agronomica: Lorenzo Pacenti, Donato Bagnulo

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 75 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Il liquido granato lucente emana effluvi varietali di prugna e arancia rossa, sferza l'olfatto con pepe bianco e noce moscata per poi ammansirlo con sfumature di cioccolato, cuoio, cardamomo e rinfrescante balsamicità. Potenza, freschezza e tannino, nell'eccelsa bevuta dall'intensa persistenza. Filetto di cervo ai mirtilli.



BRUNELLO DI MONTALCINO ROSILDO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 120 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Cinghiale arrosto con castagne.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 45 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 32 mesi
Piccione al forno con cipollotti.



ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 18 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Trippa in umido.



Palazzo

(1983)

L'azienda Palazzo è situata sul versante sud-est di Montalcino. I 4,2 ettari vitati sono esposti al sole dall'alba al tramonto. Ne conseguono grandi concentrazioni ed estratti nei vini prodotti, sempre in un numero limitato di bottiglie per salvaguardare il più possibile la tradizione e la qualità, ma anche la possibilità di fare tutto in famiglia, come da filosofia del capostipite Cosimo Loia. Meritatissima conferma di eccellenza per il Brunello di Montalcino Riserva, che con l'annata 2016 bissa il risultato della scorsa edizione. Lusinghiere impressioni anche per il Brunello 2017.

Località Palazzo, 144 - 53024 Montalcino (SI)
T. 380 5188990 | M. info@aziendapalazzo.it
www.aziendapalazzo.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 4,2 | **Bottiglie:** 19.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Fratelli Loia

Cond. enologica: Angelo Loia, Fabrizio Ciufoli

Cond. agronomica: Mario Nasca

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 15% | € 60 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 45 mesi
Granato vivace. Profumi attraenti di ribes, granatina, viola appassita, corteccia d'abete, alloro e noce moscata introducono ricordi di cuoio, ginepro e scatola di sigari. Sorso sontuoso di tannini ben estratti e armonizzati con la spalla acida. L'alcol amalgama le sensazioni che portano a un finale lungo di boero. Terrina di lepre con salsa di prugne.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 15% | € 38 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Guancia di vitello in umido.



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 20 | Bt. 3.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Cannelloni con radicchio e speck.



BRUNELLO DI MONTALCINO
2014 | 2016



ROSSO DI MONTALCINO
2018



BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA
2015



BRUNELLO DI MONTALCINO
COSIMO SELEZIONE
2016



Panizzi

(1989)

Conferma piena sui risultati della Vernaccia di San Gimignano Riserva 2018 aiutata da una vendemmia fresca. Molto interessante anche la Vernaccia Vigna Santa Margherita 2020, dai toni più caldi e profondi. Prima vendemmia per il San Gimignano Pinot Nero Ermius 2019, il cui nome significa agosto nell'antica lingua etrusca, ricavato da un'attenta selezione delle migliori uve provenienti dal vigneto Ventola, piantato col clone borgognone 777, selezionato in Côte d'Or negli anni Settanta. Si tratta di un vino armonioso ed elegante dove freschezza e tannini lavorano in ottima sinergia.

Località Santa Margherita, 34 - 53037 San Gimignano (SI)
T. 0577 941576 | M. panizzi@panizzi.it
www.panizzi.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 55 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Simone Niccolai
Cond. enologica: Walter Sovran, Alessandro Cellai
Cond. agronomica: Walter Sovran
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA 2018

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100%
Alc. 13,5% | € 27 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 12 mesi

Da un calice giallo dorato molto vivace si fanno strada piacevoli ed eleganti effluvi di zafferano, biancospino, fior di tiglio e pesca bianca, il tutto arricchito da erbe aromatiche, tratti gessosi e incenso nello sfondo. Bocca piena, fresca e sinuosa. Noto allungo con ritorni di scorza di cedro e iodio. Crostini con baccalà mantecato.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO VIGNA SANTA MARGHERITA 2020

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100%
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 14.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Risotto ai frutti di mare.



SAN GIMIGNANO PINOT NERO ERMIOUS 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 35 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Terrina di coniglio.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO 2021

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 95%, Manzoni bianco 5%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Pizza con bufala e pomodorini.



SAN GIMIGNANO PINOT NERO 2020

Rosso Doc - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 17 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Pernici farcite.



SAN GIMIGNANO ROSSO FOLGORE 2018

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 20%
Alc. 14% | € 27 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Tagliata al pepe verde.



**VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO
RISERVA**
2012 | 2017



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO
2018 | 2019 | 2020



Panzanella

(1964)

A Panzanella si produce vino dal 1427 nella storica denominazione del Chianti Classico, famosa per aver delimitato semplicemente con un gallo, così narra la leggenda, le province di Firenze e Siena. Dai terreni argillosi e calcarei il sangiovese è fresco e immediato nelle versioni in acciaio, mentre nell'etichetta Chianti Classico 1427 la sosta in legno ha consegnato agli appassionati un vino ricco di estratto e nobile al palato. Interessante ingresso in Guida come prima annata prodotta di Error 404, un fresco rosato da sangiovese in purezza.

Case Sparse, 86 - Località Panzanella - 50022 Greve in Chianti (FI)
T. 055 852470 | M. info@panzanella.it
www.panzanella.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 45.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Andrea Sommaruga
Cond. enologica: Gioia Cresti
Cond. agronomica: Gioia Cresti
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO 1427 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Merlot 5%
Alc. 15% | € 24 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rubino luminoso e fitto. Al naso si alternano accenni di melagrana e ciliegia rossa, pepe nero e sensazioni terrose, viola appassita, foglie e sottobosco. In bocca propone alcol in evidenza ma ben bilanciato da un tannino croccante e dalla sottile freschezza gustativa. Chiude su gradevoli aromi fruttati. Bocconcini di cervo al cavolo nero.



ERROR 404 2021

Rosato Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Alici panate e fritte.



CHIANTI CLASSICO PANZANELLO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 18 | Bt. 11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Pappardelle con sugo di lepre.



CHIANTI CLASSICO 1427 RISERVA
2018



CHIANTI CLASSICO PANZANELLO
2018 | 2019



Peteglia

(1989)

Una realtà agricola da quarantamila bottiglie all'anno ricavate da 9 ettari di vigneti, realizzati sulla base delle caratteristiche agronomiche del terreno collinare, in questo entroterra tra Grosseto e Siena. Tutela dell'ambiente e valorizzazione del terroir sono l'obiettivo della famiglia Innocenti che in cantina procede a fermentazioni spontanee e affida la maturazione dei vini alle botti di rovere. Una filosofia produttiva improntata al rispetto che si traduce in vini sempre molto coerenti, intriganti all'olfatto e gustosi al palato.

Podere Peteglia - Frazione Montenero d'Orcia - 58033 Castel del Piano (GR)
T. 349 8335438 | M. info@peteglia.com
www.peteglia.com

Viticultura: Biologica

Ettari: 9 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Famiglia Innocenti

Cond. enologica: Marco Innocenti

Cond. agronomica: Emanuele Innocenti

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTECUCCO SANGIOVESE 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 15% | € 18 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rosso carminio con riflessi granato. Sentori di liquirizia e tamarindo lasciano spazio a note balsamiche, chiodi di garofano e anice stellato. Sorso composto, tannino integrato con freschezza e sapidità. Chiude con richiami alla foglia del tè e al tabacco biondo. Quaglie alla cacciatora.



MONTECUCCO ROSATO 2021

Rosato Doc - Sangiovese 100%

Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Insalata di mare.



MONTECUCCO VERMENTINO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%

Alc. 14% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Triglie in guazzetto.



**MONTECUCCO SANGIOVESE
RISERVA**
2016



MONTECUCCO ROSATO
2020



Petrolo

(1947)

Petrolo si conferma sempre più una delle eccellenze del Valdarno Superiore e oltre. I vini sono contraddistinti da un'eleganza davvero unica. Il Merlot Galatrona, da sempre il fiore all'occhiello, si conferma anche nell'annata 2019 un cavallo di razza, ormai apprezzato in tutto il mondo. Interpretazione magistrale anche per i Boggina A e C, i loro Sangiovese, sia nella versione in terracotta, molto leggiadra e beverina, che nella più intrigante e copiosa Riserva. Notevole anche la prestazione del Boggina B, intrigante trebbiano in purezza.

Via Petrolo, 30 - Frazione Mercatale Valdarno - 52021 Bucine (AR)
T. 055 9911322 | M. petrolo@petrolo.it
www.petrolo.it

Viticultura: Biologica certificata

Ettari: 31 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Luca e Maria Sanjust di Teulada

Cond. enologica: Carlo Ferrini

Cond. agronomica: Ruggero Mazzilli

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALDARNO DI SOPRA MERLOT GALATRONA 2019

Rosso Doc - Merlot 100%

Alc. 14% | € 110 | Bt. 30.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi
Rubino compatto luminoso. Olfatto ampio con mora di rovo, prugna, rosa rossa, eucalipto, sottobosco, liquirizia e note di torrefazione. Sorso importante, succoso, morbido, supportato da glicerine e freschezza che ben si integrano con l'eccellente trama tannica. Equilibrato e persistente con finale di amarena e spezie. Capriolo con salsa di ribes rosso.



VALDARNO DI SOPRA SANGIOVESE VIGNA BÒGGINA A 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 45 | Bt. 1.300 | Ferm. Cemento | Mat. Terracotta 12 mesi
Rubino pieno e fulgido. Al naso è molto elegante con didascalie di ribes rosso, agrume scuro, tamarindo, mirto, macchia mediterranea. In bocca è leggiadro, tannino fine sorretto dalla piena freschezza, che accompagna tutto il percorso gustativo e dona una beva assoluta. Finale lungo di frutti rossi. Coniglio in umido alle erbe aromatiche.



VALDARNO DI SOPRA SANGIOVESE VIGNA BÒGGINA C RISERVA 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%

Alc. 13,5% | € 80 | Bt. 3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 15 mesi
Filetto di vitello alla Rossini.



BÒGGINA B 2020

Bianco Igt - Trebbiano 100%

Alc. 14% | € 50 | Bt. 13.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 15 mesi
Ragusano.



VALDARNO DI SOPRA PIETRAVIVA ROSSO TORRIONE 2020

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Merlot 15%, Cabernet sauvignon 5%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
Pernici farcite.



**VALDARNO DI SOPRA
MERLOT GALATRONA**
2017 | 2018



**VALDARNO DI SOPRA
SANGIOVESE VIGNA BÒGGINA C
RISERVA**
2019



Piaggia (1990)

Il 30 marzo del 2022 è nata Ginevra, figlia di Silvia e nipote di Mauro Vannucci, di fatto la continuità aziendale, la garanzia della terza generazione di questa realtà a conduzione familiare che ha contribuito al successo del piccolo territorio di Carmignano. I vini di Mauro, deus ex machina dell'azienda, sono sempre stati di grande tempra, le due versioni Docg hanno sempre riscontrato successo per il carattere territoriale e la grande capacità di invecchiamento. Proprio il Carmignano Riserva 2019 si aggiudica il podio, di pochi punti sopra al Poggio de' Colli 2019, anch'esso straordinario.

Via Cegoli, 47 - Località Poggetto - 59016 Poggio a Caiano (PO)
T. 055 8705401 | M. info@piaggia.com
www.piaggia.com

Viticultura: Ecosostenibile
Ettari: 25 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Silvia Vannucci
Cond. enologica: Alberto Antonini, Emiliano Falsini
Cond. agronomica: Federico Curtaz
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CARMIGNANO PIAGGIA RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 70%, Cabernet 20%, Merlot 10%
Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 36.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Vivace tonalità rubino a trama fitta. Intense sensazioni di amarena, resina di pino e pot-pourri di fiori, sentori di liquirizia, mirto e grafite. Al palato l'ingresso è deciso e progressivo, avvolgente con un tannino in divenire che affianca l'acidità in un finale molto persistente e dai ricordi di liquirizia. Pappardelle al ragù di cinghiale.



POGGIO DE' COLLI 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 100%
Alc. 14,5% | € 55 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Tortelli al Castelmagno.



CARMIGNANO IL SASSO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 70%, Cabernet 20%, Merlot 10%
Alc. 14,5% | € 27 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Pecorino di Pienza.



Pian delle Vigne (1995)

Malgrado le difficoltà dell'annata 2017, calda e arida, Antinori è riuscito a realizzare un ottimo Brunello di Montalcino dalle proprie vigne collocate in una delle zone più calde della denominazione. La tenuta Pian delle Vigne si estende infatti sul versante meridionale della collina a ridosso del corso del fiume Orcia, a 130 metri sul livello del mare, laddove una volta passava la ferrovia, quella che dà il nome alla Riserva. Lo stile è quello tradizionale, basato sulla maturazione del sangiovese in botti di grandi dimensioni.

Località Pian delle Vigne - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 816066 | M. piandellevigne@antinori.it
www.piandellevigne.it

Viticultura: Ecosostenibile
Ettari: 70 | **Bottiglie:** 375.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Marchesi Antinori
Cond. enologica: Fabrizio Balzi
Cond. agronomica: Fabio Ratto
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No



BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 47 | Bt. 189.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Granato trasparente. Ricco al naso, con ciliegia candita e frutta sotto spirito in evidenza rispetto a sigaro, boero, caffè e china. È strutturato ed equilibrato al palato, ha tannini ben integrati che bilanciano la componente alcolica senza creare attrito. Chiusura nitida e coerente col profumo. Tordi in salmi.



BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE VIGNAFERROVIA RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 102 | Bt. 17.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
Guanciale di manzo in umido con polenta.



CARMIGNANO PIAGGIA RISERVA
2017



POGGIO DE' COLLI
2018



**BRUNELLO DI MONTALCINO
PIAN DELLE VIGNE**
2012



**BRUNELLO DI MONTALCINO
PIAN DELLE VIGNE
VIGNAFERROVIA RISERVA**
2015



Agostina Pieri

(1991)

L'azienda a conduzione familiare è gestita dai figli di Agostina, Francesco e Jacopo Monaci, che negli ultimi anni stanno incidendo qualitativamente sulla produzione. I vini di punta sono prodotti con le migliori uve provenienti dalle cinque diverse vigne di proprietà, curando meticolosamente la qualità della materia prima. Per questa edizione il Brunello di Montalcino 2017 risulta essere una delle migliori espressioni degli ultimi anni, grazie al bilanciamento gustativo veramente riuscito. Conferme arrivano dal Sant'Antimo 2020 in ottimo spolvero.

Località Piancornello, 35 - Sant'Angelo Scalo - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 844163 | M. info@pieriaagostina.it

www.pieriaagostina.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 15 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Agostina Pieri

Cond. enologica: Francesco Monaci

Cond. agronomica: Jacopo Monaci

Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 15% | € 36 | Bt. 22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

Rubino scuro dai riflessi granato. Olfatto dall'incendere aperto e sicuro su note di scorza d'arancia, aghi di pino e cenere uniti a cenni di iodio e funghi freschi. Bocca piena e calda tenuta sui binari dal tannino fitto e ben tornito e da una congrua freschezza agrumata. Finale lungo di liquirizia. Braciola di cervo con salsa di ribes.

(91)



SANT'ANTIMO ROSSO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 50%, Cabernet sauvignon 30%, Merlot 20%

Alc. 14% | € 9 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Fagiano arrosto.



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%

Alc. 18% | € 15 | Bt. 18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi

Piccione ai porcini e tartufo nero.



Pietroso

(1970)

Continuità e credibilità sono le prime parole che vengono in mente dopo l'assaggio della batteria di quest'anno. Pietroso sta assumendo sempre di più il profilo di un Brunello paradigmatico: sostanzioso, ben registrato nell'evoluzione ed elegante nei profumi. Gianni Pignattai assembla le migliori uve provenienti da cinque diverse parcelle distribuite sui quattro versanti. L'impostazione delle produzioni è di stampo squisitamente artigianale e porta a far apprezzare questi vini sia dall'appassionato conoscitore di Montalcino, sia dal neofita che si appropria alla denominazione per la prima volta.

Podere Pietroso, 257 - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 848573 | M. info@pietroso.it

www.pietroso.it

Viticultura: Lotta Integrata

Ettari: 6 | **Bottiglie:** 35.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Gianni Pignattai

Cond. enologica: Andrea Pignattai, Alessandro Dondi

Cond. agronomica: Andrea Pignattai, Federico Becarelli

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 15% | € 100 | Bt. 2.133 | Ferm. Legno | Mat. Legno 42 mesi
Granato luminoso. Naso profondo e varietale con marasca sotto spirito, arancia disidratata, timo, cola, foglie e sfumature iodate. Registro gustativo caldo e muscolare dai tannini fitti. Reattiva la parte acido-sapida che apporta vitalità e contrasto saporito fino a un lungo epilogo su toni di corteccia di pino. Filetto di capriolo ai mirtili.

(92)



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 53 | Bt. 17.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Stufato di daino.



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 22 | Bt. 17.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Lasagne ai cardi con formaggi saporiti.



BRUNELLO DI MONTALCINO

2014 | 2015 | 2016



ROSSO DI MONTALCINO

2016 | 2018 | 2019



BRUNELLO DI MONTALCINO

2013 | 2014 | 2015



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

2010



Podere 414

(1998)

414 è il numero che l'Ente Riforma Fondiaria attribuì al podere negli anni '60, in seguito al frazionamento del latifondo e alla redistribuzione dei terreni. Il territorio era selvaggio e mal governabile, adibito da sempre a un'agricoltura di sussistenza. In questo luogo, che ispirava solo durezza e diffidenza, ormai quasi 25 anni fa Simone Castelli seppe individuare un futuro enoico di qualità, e con pazienza e ricerca è riuscito negli anni a perseguire questo obiettivo, raggiungendolo con vini adesso iconici, come il mitico Flower Power e il Morellino di Scansano, abbonato all'eccellenza.

Maiano Lavacchio, 10 - Frazione Montiano - 58051 Magliano in Toscana (GR)
T. 0564 507818 | M. info@podere414.it
www.podere414.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 30 | **Bottiglie:** 180.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Simone Castelli

Cond. enologica: Maurizio Castelli

Cond. agronomica: Simone Castelli

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MORELLINO DI SCANSANO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Alicante 5%, Cilieggiolo 5%, Colorino 3%, Syrah 2%

Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 95.000 | Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 12 mesi
Rubino concentrato e vivace. Sensazioni iniziali di arancia sanguinella, mirtillo, marasca e ciclamino incedono con ricordi raffinati di angostura, abete, noce moscata e scatola di sigari. Sorso lussureggiante di tannini intrisi di frutto e perfettamente integrati, equilibrato nella coesione, saporito e persistente. Capretto allo spiedo.



FLOWER POWER 2021

Rosato Igt - Sangiovese 100%

Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Linguine all'astice.



BADILANTE 2020

Rosso Igt - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 11 | Bt. 50.000 | Ferm. Legno e Cemento | Mat. Cemento 8 mesi
Fettuccine al ragu' d'agnello.



ALEATICO PASSITO
S.A. | S.A. | S.A.



MORELLINO DI SCANSANO
2017 | 2018 | 2019



Podere Conca 196

(2015)

Continua l'ascesa qualitativa di Podere Conca, giovane azienda di Bolgheri. Grande passione e un personale qualificato hanno permesso di dar vita a due nuove interpretazioni di cabernet. Il 196 è nato dal desiderio di Silvia Cirri di produrre un vino fresco e profumato che mantenesse integre le caratteristiche del cabernet sauvignon dei luoghi tanto amati dal Carducci. Apistós invece è nato dall'assaggio delle migliori uve del vigneto di cabernet franc, da cui è scaturita una produzione separata di poche bottiglie e, naturalmente, solo nelle migliori annate.

Via Bolgherese, 196 Località Vallone - 57022 Castagneto Carducci (LI)
T. 0565 256438 | M. info@podereconcabolgheri.it
www.podereconcabolgheri.it

Viticultura: Biologica certificata

Ettari: 5 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Silvia Cirri e Livio Alois

Cond. enologica: Laura Zuddas, Linda Franceschi

Cond. agronomica: Linda Franceschi

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



ELLEBORO 2021

Bianco Igt - Viognier 70%, Chardonnay 20%, Sauvignon 10%

Alc. 13% | € 15 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Paglierino deciso e scintillante. Il bouquet regala nette fragranze di cedro, ananas, passion fruit abbracciate da profumi di tiglio, fiori di pesco e infine melissa. Conquista al palato per la salinità ben integrata alla struttura acida e alla nota pseudocalorica che lo rendono di grande piacevolezza e bevibilità. Riso venere con verdure e crostacei.



APISTÓS 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 100%

Alc. 14% | € 45 | Bt. 1.400 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 16 mesi
Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



BOLGHERI ROSSO AGAPANTO 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Cabernet franc 35%,

Cilieggiolo 15%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 18.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi
Carré di maiale al forno con mele renette.



196 2021

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%

Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 6.500 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 8 mesi
Costata di manzo alla griglia.



ELLEBORO
2020



BOLGHERI ROSSO AGAPANTO
2019



Podere Fedespina (2003)

Quando la famiglia Fedespina acquisì la tenuta si dedicò allo studio dei suoli e delle parcelle, alla scelta dei vitigni più adatti, a nuove logiche di coltivazione e a nuovi sistemi di allevamento, anche in rapporto ai cambiamenti climatici. Ecco quindi alcuni vitigni d'oltralpe accanto a vermentino, ciliegiolo e duella. Il pinot nero in realtà già c'era, i vecchi proprietari ci producevano lo spumante. I nuovi decisero di vinificarlo esclusivamente in rosso, ottenendo quella che è oggi una delle migliori espressioni del vitigno in Toscana: Fedespina, nell'empireo anche col millesimo 2018.

Via Generale Dalla Chiesa, 35 - 54026 Mulazzo (MS)
T. 328 5827845 | M. info@poderefedespina.it
www.poderefedespina.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 3,5 | **Bottiglie:** 7.500 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Mirta Fedespina
Cond. enologica: Francesco Petacco
Cond. agronomica: Francesco Petacco
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



FEDESPINA 2018

Rosso Igt - Pinot nero 100%
Alc. 13,5% | € 45 | Bt. 1.238 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 15 mesi e Cemento 4 mesi
Rubino vivace. Esordio olfattivo di mora di gelso, lampone e ribes rosso; seguono delicati richiami di violetta e lavanda che sfumano su un orizzonte lungo di cannella e cardamomo. Sorso fresco, dalla tannicità lieve e saporita, equilibrato e gustoso nella progressione verso un'elegante chiusura di susina rossa. Cosciotto d'agnello al forno con patate novelle.



CA' 2017

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 1.500 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 15 mesi e Cemento 9 mesi
Bigoli con l'anatra.



SPINOROSSO 2018

Rosso Igt - Merlot 50%, Ciliegiolo 30%, Vermentino nero 20%
Alc. 13% | € 19 | Bt. 3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 24 mesi
Salame di cinta senese.



BIANCO 2020

Bianco Igt - Chardonnay 50%, Vermentino 30%, Duella 20%
Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 740 | Ferm. Legno e Acciaio e Cemento
Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi
Riso venere con verdure e crostacei.



Podere Forte (1997)

Della Toscana ci si può innamorare fortemente come nel caso di Pasquale Forte, di origini calabresi e di anima contadina che in Val d'Orcia, patrimonio Unesco dal 2004, ci ha lasciato il cuore. L'amore per questa terra ha portato a nuova vita il Podere Petrucci, oggi diventato Podere Forte, puntando sui vitigni territoriali e praticando un'agricoltura orientata alla biodinamica. Oltre al vino, in questo incantevole luogo troviamo interessanti campi di grano nella varietà Senatore Cappelli e un allevamento di Cinta senese, da provare all'interno dell'Osteria Perillà, una stella Michelin.

Località Petrucci - 53023 Castiglione d'Orcia (SI)
T. 0577 888510 | M. podereforte@podereforte.it
www.podereforte.it

Viticultura: Biologica certificata e biodinamica
Ettari: 22 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Pasquale Forte
Cond. enologica: Cristian Cattaneo
Cond. agronomica: Cristian Cattaneo, Pasquale Forte
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



ORCIA PETRUCCI MELO 2017

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 210 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi
Cremisi vivido. Arancia sanguinella, ciliegia e succo di mirtillo sono seguiti da violette di campo, cannella, pepe nero e un accenno ferroso, che completano lo spettro olfattivo molto intrigante. Convincente in bocca, morbido ma elegantemente tannico, si allunga nel finale riportando sensazioni balsamiche e fruttate. Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



GUARDIAVIGNA 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 100%
Alc. 15% | € 210 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi
Brasato di lepore con riduzione di vino rosso.



ORCIA PETRUCCI ANFITEATRO 2017

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 210 | Bt. 7.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi
Pappardelle al ragù di cinghiale.



ORCIA PETRUCCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 50 | Ferm. Legno | Mat. Legno 14 mesi
Spaghetti alla carbonara.



ORCIA VILLAGGIO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 16 mesi
Fettuccine al ragù d'agnello.

FEDESPINA
2017

CA'
2015

GUARDIAVIGNA
2014 | 2017

ORCIA PETRUCCI MELO
2015



Podere La Regola

(1997)

A pochi chilometri dal mare, lungo le rive del fiume Cecina, le vigne del Podere La Regola trovano un microclima perfetto per la massima espressione di vitigni internazionali, quali merlot e cabernet franc. Per quest'ultimo in particolare si è deciso, sin dal 2015, di produrlo in purezza come vino di punta aziendale: La Regola, che nell'ottima vendemmia 2019 riesce a esprimere tutta la sua potenza ed eleganza. Anche con il Merlot Strido 2017 si raggiunge un livello molto alto, in questo caso per l'equilibrio gustativo.

Località Altagrada - 56046 Riparbella (PI)

T. 0588 81363 | M. info@laregola.com

www.laregola.com

Viticultura: Biologica certificata

Ettari: 25 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Luca e Flavio Nuti

Cond. enologica: Luca Rettondini, Valentino Nuti

Cond. agronomica: Luca Nuti

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LA REGOLA 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 100%

Alc. 14,5% | € 60 | Bt. 3.500 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 14 mesi
Rubino intenso. Naso complesso ed elegante. Mirto ed elicriso, poi frutti rossi croccanti, pepe bianco e chiodi di garofano, infine tabacco e legno di cedro. Sorso piacevole e persistente. L'importante trama tannica ben supporta l'alcol e il ricordo del frutto che accompagna la beva fino alla fine. Fiorentina alla brace.



STRIDO 2017

Rosso Igt - Merlot 100%

Alc. 14,5% | € 100 | Bt. 1.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 14 mesi
Capriolo con salsa di ribes rosso.



VALLINO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 85%, Sangiovese 15%

Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 30.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi
Pappardelle con sugo di lepre.



LAURO 2020

Bianco Igt - Viognier 70%, Chardonnay 30%

Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Terracotta
Coniglio in umido alle erbe aromatiche.



L'ECCEZIONE

Bianco Igt Metodo Classico - Gros manseng 90%, Chardonnay 10%

Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
Frittura di calamari, gamberi e zucchine.



LIGUSTRO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Syrah 20%

Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 6 mesi
Cinghiale in umido.



LA REGOLA

2015 | 2016 | 2017



STRIDO

2012 | 2013



Podere Lavandaro

(1989)

Con i vigneti in altura tra Fosdinovo e il mare, la cantina dentro il borgo, nelle vecchie stalle ristrutturate del Castello Malaspina, quest'azienda a conduzione familiare, nata a Lavandaro per pura passione nel 1985, oggi produce vini che rispecchiano lo spirito e l'identità della denominazione. Tutti i passaggi produttivi seguono la tradizione del luogo, comprendente la pressatura delle uve con i raspi e l'iniziale macerazione con le bucce per il vermentino. Ottime impressioni per Vignanera, blend di merlot e canaiolo, seguito dal vermentino nero e dal Colli di Luni Vermentino Superiore.

Via Castiglione - 54035 Fosdinovo (MS)

T. 0187 68633 - 339 1741550 | M. info@poderelavandaro.it

www.poderelavandaro.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 5 | **Bottiglie:** 24.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Marco Taddei

Cond. enologica: Marco Taddei, Giorgio Baccigalupi, Davide Baccigalupi

Cond. agronomica: Marco Taddei, Francesco Taddei

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VIGNANERA 2020

Rosso Igt - Merlot 60%, Canaiolo 40%

Alc. 14% | € 19 | Mat. Legno 10 mesi
Carminio concentrato. Sentori di crème de cassis, humus, peperone friggito, felce ed eucalipto, con una spolverata di noce moscata. L'ingresso gustativo è di spessore, i tannini sorreggono con energia le note fruttate contrapponendosi alla parte glicerica. In chiusura fanno capolino ricordi di melagrana. Persistente. Costolette d'agnello alle erbe.



VERMENTINO NERO 2021

Rosso Igt - Vermentino nero 100%

Alc. 13% | € 15 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Salame di Varzi.



COLLI DI LUNI VERMENTINO SUPERIORE 2020

Bianco Doc - Vermentino 100%

Alc. 14% | € 20 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Tortino al radicchio e cannellini.



CANIZZO PASSITO 2020

Bianco Igt - Vermentino 100%

Alc. 15,5% | € 23 (0,375l) | Bt. 300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Pardulas.



ROSATO 2021

Rosato Igt - Vermentino nero 100%

Alc. 13% | € 15 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Anguilla ai ferri.



COLLI DI LUNI VERMENTINO

2019



VERMENTINO NERO

2019



Podere Poggio Scalette

(1991)

Azienda da sempre attenta alla sostenibilità, Podere Poggio Scalette è entrata da socio fondatore nell'associazione dei Viticoltori di Greve in Chianti, nata proprio con l'obiettivo di salvaguardare un territorio inestimabile e valorizzarlo con nuovi investimenti destinati a proteggere la biodiversità e per la difesa del suolo, e ancora incentivando un enoturismo consapevole. Il millesimo 2019, con un andamento stagionale regolare, ha permesso di portare in cantina uve dal grado di maturazione perfetto, capaci di dare vini di complessità olfattiva, con struttura gustosa e tannini eleganti.

Via Barbiano, 7 - Località Ruffoli - 50022 Greve in Chianti (FI)
T. 055 8546108 | M. info@poggioscalette.it
www.poggioscalette.it

Viticultura: Convenzionale e biologica
Ettari: 15 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Fiore
Cond. enologica: Jurij Fiore
Cond. agronomica: Jurij Fiore
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI

TTTT

PIANTONAIA 2019

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 14% | € 99 | Bt. 1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Carminio carico e vivace. Impatto olfattivo elegante di oleandro, cassis, mora in confettura e piritre, seguiti da liquirizia, muschio, cioccolato, menta e caffè. Bocca saporita e signorile, ottima trama tannica, freschezza e vena pseudocalorica conducono il sorso a un persistente finale di menta e cioccolato. Pluma di maialino Bellota con cipolle caramellate.

TTTT

IL CARBONAIONE 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 47 | Bt. 27.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Capriolo con salsa di ribes rosso.

TTTT

CAPOGATTO 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 25%, Cabernet sauvignon 25%, Merlot 25%, Petit verdot 25%
Alc. 13,5% | € 47 | Bt. 1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Involitini di vitello lardellati.

TTTT

CHIANTI CLASSICO POGGIO SCALETTE 2020

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 9 mesi
Terrina di coniglio.

TT

CHIARA AURORA 2020

Bianco Igt - Chardonnay 60%, Trebbiano 40%
Alc. 12,5% | € 28 | Bt. 1.012 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi
Seppioline ai ferri.

TTTT

IL CARBONAIONE
2016 | 2017 | 2018

TTTT

CAPOGATTO
2014



Podere Riparbella

(1993)

Nel cuore delle Colline Metallifere, a ridosso delle miniere di Niccioletta è situata la vigna di Podere Riparbella. Dalla sua nascita a oggi, questa piccola realtà vitivinicola incarna la saggia tenacia di Veronica Malzacher e di Christian Prohaska. In sintonia con l'ambiente maremmano e con scelte volte all'ecosostenibilità agricola, si ottengono vini peculiari per ricchezza e intensità di profumi che accompagnano un definito gusto minerale di territorialità. Gli assaggi proposti arrivano quasi a perdere la cognizione del tempo, raggiungendo una vivida armonia.

Località Sopra Plan di Mucini - 58024 Massa Marittima (GR)
T. 0566 915557 | M. riparbella@riparbella.com
www.riparbella.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 4,5 | **Bottiglie:** 12.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Podere Riparbella
Cond. enologica: Christian Prohaska
Cond. agronomica: Christian Prohaska
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI

TTTT

PINOT NERO 2014

Rosso Igp - Pinot nero 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 11 mesi
Rubino acceso di lieve intensità. Nota profonda di rosa e pot-pourri che ben si accorda ai varietali sentori di ciliegia, ribes nero, mora in confettura, richiami di fungo, humus e cacao. Colpisce per l'ottimo tannino integrato e la mineralità calibrata. Gustoso e persistente. Filetto di scottona in sfoglia.

TTTT

MAREMMA TOSCANA ROSSO SCIAMAGNA 2005

Rosso Igt - Sangiovese 79%, Merlot 16%, Cabernet franc 5%
Alc. 13% | € 17 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 84 mesi e Legno 12 mesi
Pappardelle con funghi porcini.

TT

VERMENTINO 2020

Bianco Igp - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 2.450 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Frittata di piselli, fave e fagiolini.

TTTT

PINOT NERO
2012 | 2013

TTTT

SANGIOVESE SENTORI
2011 | 2015



Podere Sapaio (1999)

Massimo Piccin, ingegnere veneto, è un fulgido esempio di imprenditore scaltro e appassionato di vino. L'impulsività e il sentimento che l'hanno portato a Bolgheri sono state seguite da una scrupolosa pianificazione tecnica e stilistica. L'omogeneità del paesaggio cela matrici di suoli diversi che vanno, nelle loro vigne, dalle sabbie limose ai terreni ricchi di scheletro per arrivare alle argille. La meravigliosa luce di Bolgheri e la ventilazione marina apportano regolarità alle maturazioni ed equilibrio in vigna, e di questo se ne avvantaggia sempre l'ottimo blend Sapaio 2019.

Località Lo Scopaio, 212 - 57022 Castagneto Carducci (LI)
T. 0438 430440 | M. info@sapaio.it
www.sapaio.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 26 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Massimo Piccin
Cond. enologica: Carlo Ferrini
Cond. agronomica: Alessandro Nannelli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



SAPAIO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 70%, Petit verdot 20%, Cabernet franc 10%
Alc. 14,5% | € 80 | Bt. 15.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rubino fitto tendente al porpora. Tavolozza olfattiva ben definita su gelée di mirtillo, macchia mediterranea e cacao cui seguono sfumature di macis. Sorso appagante e succoso, il cui cardine è rappresentato da un tannino consistente e saporito che foderà il palato. Chiude lungo su note di spezie e cassis. Nodini di cinta senese lardellati al forno.



BOLGHERI ROSSO VOLPOLO 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Merlot 15%, Petit verdot 15%
Alc. 14,5% | € 22 | Bt. 102.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Maialino in agrodolce.



SAPAIO
2015 | 2016 | 2018



BOLGHERI ROSSO VOLPOLO
2017 | 2019



Poggio al Grillo (2008)

Incastonata tra sinuose colline a pochi passi dal mare, l'azienda Poggio al Grillo è un'isola di bellezza e tranquillità. Il percorso aziendale è iniziato quasi per gioco da Alessandro Scalzini e proseguito con la figlia Giulia, giovane enologa. Insieme hanno fatto scelte artigianali senza trascurare la modernità e un po' di tecnologia; il risultato ci presenta vini molto apprezzati per complessità e gradevolezza. Per questa edizione arrivano conferme dal Rosatico, un vino rosa da uve aleatico e da un eccellente Rezeno, dalla stessa uva, vocata all'appassimento nella costa toscana.

Località Poggio al Grillo, 90/B - 57022 Castagneto Carducci (LI)
T. 0565 763272 - 347 6607733 | M. info@aziendaagricolapoggioalgrillo.it
www.aziendaagricolapoggioalgrillo.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 2 | **Bottiglie:** 5.600 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Giulia e Alessandro Scalzini
Cond. enologica: Luca Rettondini, Giulia Scalzini
Cond. agronomica: Paolo Granchi, Giulia Scalzini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



ALEATICO REZENO 2021

Rosso Igt Passito - Aleatico 100%
Alc. 15% | € 35 (0,375l) | Bt. 800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Rubino intenso e luminoso. Sprigiona profumi di pesche al vino, prugna Sunsweet, kirsch, crème de cassis e sbuffi balsamici. La dolcezza è dinamica e lascia il passo ad angostura e scorza di arancia candita. Tannini opulenti danno carattere al gusto, perpetuando il mosaico di sensazioni nel finale interminabile. Zuppa inglese.



ROSATICO 2021

Rosato Igt - Aleatico 100%
Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Crostini con burro e alici.



PROVA IL SECONDO 2021

Rosso Igt - Sangiovese 34%, Cabernet franc 33%, Merlot 33%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 662 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 6 mesi e Terracotta 6 mesi
Castelmagno.



CORVALLO 2021

Bianco Igt - Petit manseng 80%, Malvasia 10%, Trebbiano 10%
Alc. 13% | € 22 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Scampi alla griglia.



REZENO
2017 | 2019 | 2020



ROSATICO
2020



Poggio al Tesoro

(2001)

Poggio al Tesoro si trova nell'entroterra bolgherese, luogo magico non soltanto da un punto di vista paesaggistico ma anche per le eccellenze dei prodotti. Il terreno, la rifrazione solare e un ecosistema particolarmente dinamico valorizzano i vitigni di matrice internazionale e non solo, perché qui si produce anche un'ottima uva vermentino. Occorre un'attenzione particolare per il Dedicato a Walter, un cabernet franc in purezza dai connotati inconfondibili, inebriante e raffinato, potente e dal sorso vellutato: un'indiscussa perla enologica.

Via Bolgherese, 189/B - 57022 Castagneto Carducci (LI)
T. 0565 773051 | M. info@poggioaltesoro.it
www.poggioaltesoro.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 70 | **Bottiglie:** 500.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Marilisa Allegrini
Cond. enologica: Christian Coco
Cond. agronomica: Franco Dal Colle
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BOLGHERI SUPERIORE DEDICATO A WALTER 2018

Rosso Doc - Cabernet franc 100%
Alc. 14,5% | € 140 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi
Veste rubino di pregevole stoffa. Profumi copiosi ed esuberanti di crème de cassis, fiori rossi macerati, menta e cioccolato, liquirizia, genziana, erbe officinali, rabarbaro, china, incenso e grafite. Al sorso è sontuoso, caldo e freschissimo, il tannino è ben integrato e avvolge il palato. Finale balsamico e di tamarindo. Capriolo con salsa di ribes rosso.



BOLGHERI SUPERIORE SONDRARIA 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 65%, Merlot 25%, Cabernet franc 10%
Alc. 15% | € 57 | Bt. 45.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi
Piccione ai porcini e tartufo nero.



BOLGHERI ROSSO IL SEGGIO 2020

Rosso Doc - Merlot 50%, Cabernet franc 20%, Cabernet sauvignon 20%, Petit verdot 10%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 160.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
Pernici farcite.



MEDITERRA 2020

Rosso Igt - Syrah 40%, Cabernet sauvignon 30%, Merlot 30%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Guancia di vitello in umido con patate.



BOLGHERI BIANCO PAGUS CAMILLA 2018

Bianco Doc - Vermentino 70%, Petit manseng 30%
Alc. 14% | € 40 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio e Terracotta | Mat. Acciaio 10 mesi
Fritto di paranza.



BOLGHERI VERMENTINO SOLOSOLE 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 19 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Frittata di piselli, fave e fagiolini.



BOLGHERI SUPERIORE DEDICATO A WALTER
2015 | 2016 | 2017



BOLGHERI SUPERIORE SONDRARIA
2016 | 2017 | 2018



Poggio Bonelli

(1950)

Poggio Bonelli appartiene a una vasta tenuta nell'ala destra del territorio a forma di farfalla della Berardenga, la più meridionale delle UGA del Chianti Classico. I terreni di confine tra matrice sedimentaria e rocciosa sono arricchiti da lenti tufacee e il clima, qui pienamente mediterraneo, è fra i più caldi della denominazione. I vini si arricchiscono di passione e toni maturi, la balsamicità e le tipiche note di tabacco fanno spesso capolino. Batteria rimarchevole per potenza e progressione, nella quale la Riserva 2018 fa sentire la differenza.

Via dell'Arbia, 2 - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
T. 0577 56661 | M. info@poggiobonelli.it
www.poggiobonelli.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 88 | **Bottiglie:** 130.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Monte dei Paschi di Siena
Cond. enologica: Gioia Cresti, Carlo Ferrini
Cond. agronomica: Gioia Cresti, Carlo Ferrini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 23 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 21 mesi
Manto rubino compatto. Impianto olfattivo di ottima definizione e originalità con ribes maturo, mora e zenzero impreziositi da humus e lavanda. Materico e progressivo, parte placido per poi mostrare un palato che stupisce per coesione e generoso rilascio aromatico, la trama è serrata e il finale persistente. Cinghiale in umido.



CHIANTI CLASSICO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 95%, altre varietà 5%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 10 mesi
Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



POGGIASSAI 2018

Rosso Igt - Sangiovese 75%, Cabernet sauvignon 25%
Alc. 14% | € 23 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 16 mesi
Lepre alla cacciatora.



CHIANTI VILLA CHIGI 2021

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 8 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Tagliatelle al ragu.



POGGIASSAI
2013 | 2015 | 2016



TRAMONTO D'OCA
2013 | 2015 | 2016

Poggio di Sotto

(1989)

Ancora una performance formidabile per i vini di Poggio di Sotto, che certamente ci hanno abituato all'eccellenza, ma che in ogni edizione della Guida esprimono quel qualcosa in più: un mix di finezza, carattere, tipicità e personalità che è forse la vera e propria essenza del Brunello di Montalcino. Senza dimenticare il Rosso, che con l'annata 2019 esprime in pieno le caratteristiche di una tipologia sempre più rilevante. Il Brunello 2017 non risente affatto dell'annata, confermando l'eccellenza; il Brunello Riserva 2016, semplicemente sontuoso, regala emozioni infinite e forse irripetibili.

Località Castelnuovo dell'Abate - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 835502 | M. info@poggiodisotto.it
www.collemassari.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Claudio Tipa e Maria Iris Tipa Bertarelli
Cond. enologica: Federico Staderini, Luca Marrone
Cond. agronomica: Giuliano Guerrini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI

TTTT

◇ (95,5)

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 260 | Bt. 9.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 45 mesi
Rubino con riflessi granato. Esordio intrigante di sciroppo di lamponi e succo di melagrana, poi effluvi di viola, liquirizia, tabacco Kentucky, incenso e garrigue. Sorso di lussureggiante freschezza che si spande in tutta la bocca. La trama tannica sontuosa conduce le note fruttate integre fino all'emozionante finale. Controfiletto di bue alla brace.

TTTT

(94)

BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 148 | Bt. 19.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi
Granato luminoso. Sentori raffinati di ciliegia ferrovia matura, liquore al mirtillo, duri di menta, rosa, cacao e maggiorana. Equilibrio gustativo d'autore, sorretto dalla trama fresco-sapida in armonia con tannini misurati e dalla personalità schiettamente ilcinese. Finale sapido con flashback persistenti di amarena. Risotto al tartufo nero.

TTT

ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 55 | Bt. 27.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 26 mesi
Arrosto di pollo ripieno.

TTTT

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA
2012 | 2013 | 2015

TTTT

BRUNELLO DI MONTALCINO
2013 | 2015 | 2016

Poggio L'Apparita

(1978)

L'azienda sta puntando sempre più sul sangiovese. Negli anni abbiamo registrato una maggiore attenzione alla qualità della materia prima selezionata già dal vigneto con rigorose vendemmie manuali. Giovanili e azzeccate le espressioni del sangiovese in bianco e rosa, ma la vera sorpresa arriva dai rossi con il San Gio' 2019, anch'esso un sangiovese in purezza, che in acciaio riesce a esprimere al meglio freschezza e aderenza al territorio. Il podio è per il blend della Riserva San Michele 2016 che ci regala un'intrigante complessità.

Località L'Apparita Paganico, 3 - 58045 Civitella Paganico (GR)
T. 351 9914663 | M. info@lapparita.com
www.lapparita.com

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 1,5 | **Bottiglie:** 9.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Ropolo
Cond. enologica: Gabriele Gadenz
Cond. agronomica: Gabriele Gadenz
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI

TTTT

MAREMMA TOSCANA ROSSO SAN MICHELE RISERVA 2016

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Merlot 15%, Syrah 15%, Cabernet sauvignon 5%, Petit verdot 5%
Alc. 14% | € 19 | Bt. 2.208 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 24 mesi
Rubino dai contorni granato. Esordio di frutti neri, prugna matura e rabarbaro, anice stellato, cuoio e tabacco. Al gusto il fruttato è masticabile e fuso con tracce di cioccolato. Tannini vellutati e una buona freschezza accompagnano il setale complesso e persistente. Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.

TTT

MAREMMA TOSCANA ROSSO SAN GIO' 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 12% | € 15 | Bt. 1.548 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi
Pollo fritto.

TTT

MAREMMA TOSCANA ROSATO SAN MICHELE N. 3 2021

Rosato Doc - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 1.728 | Mat. Acciaio 4 mesi
Camembert.

TTTT

SAN GIO' BIANCO 2021

Bianco Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13% | € 17 | Bt. 1.328 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Frittata di ortiche.

TTTT

MAREMMA TOSCANA ROSSO IL N. 6 2019

Rosso Doc - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 25%, Petit verdot 25%
Alc. 12% | € 15 | Bt. 1.548 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi
Pappardelle con sugo di lepre.

TTTT

SAN GIO' BIANCO
2020

TTTT

MAREMMA TOSCANA ROSATO SAN MICHELE N. 3
2020



Poggiotondo

(1850)

L'azienda nel Casentino è stata la prima a imbottigliare il Chianti con il nome Le Rancole e quest'anno con la vendemmia 2019 riesce a superare la piacevolezza raffinata del Vin Santo del Chianti Collefresco 2013. Le Rancole è il nome di uno dei tre appezzamenti che caratterizzano la proprietà, dove il sangiovese è riuscito a essere più territoriale che mai grazie all'andamento climatico che ha permesso una perfetta maturazione delle uve, insieme a una discreta quantità prodotta, consentendo una selezione degli acini più scrupolosa: il risultato è evidente.

Località Le Rancole - 52010 Subbiano (AR)
T. 0575 48182 | M. info@poggiotondo.it

www.poggiotondo.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 4,2 | **Bottiglie:** 10.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Lorenzo Massart

Cond. enologica: Lorenzo Massart, Luciano Bandini

Cond. agronomica: Paolo Valentini, Augusto Zarkis

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CHIANTI LE RANCOLE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Canaiolo 20%
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rubino luminoso. Il bouquet incide su profumi di amarene, lamponi e ribes rosso poi giaggiolo, viola mammola e chiodi di garofano. Il sorso è fresco ed evidenzia l'equilibrio gustativo in divenire, mentre perfetta risulta la coesione tra struttura proporzionata e un tannino tenace e saporito. Finale sapido e lungo. Tacchino stufato con peperoni e radicchio.



VIN SANTO DEL CHIANTI COLLEFRESCO 2013

Bianco Doc Passito - Trebbiano e Malvasia 100%
Alc. 15% | € 38 (0,375l) | Bt. 600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 60 mesi
Crostatà alle mandorle e albicocche.



POGGIOTONDO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 85%, Canaiolo 15%
Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 24 mesi
Salame di cinta senese.



VIN SANTO DEL CHIANTI COLLEFRESCO
2010 | 2011



POGGIOTONDO
2018



Poliziano

(1961)

Da quando ha preso in mano le redini dell'azienda di famiglia oltre 40 anni fa, Federico Carletti l'ha condotta a un percorso di crescita costante, con estrema attenzione sia ai processi di cantina che alle lavorazioni in vigna, che supervisiona personalmente. I suoli sono ricchi di scheletro, con presenza di argilla e limo, a tratti anche tufo con sabbia. L'anima tradizionale si esprime nei due cru di Nobile: elegante e gastronomico Le Caggiole, più denso e persistente l'Asinone. Mentre l'anima innovatrice trova compimento in Le Stanze, un blend di cabernet e merlot, concentrato e potente.

Via Fontago, 1 - Frazione Montepulciano Stazione - 53045 Montepulciano (SI)
T. 0578 738171 | M. info@carlettipoliziano.com

www.carlettipoliziano.com

Viticultura: Biologica

Ettari: 155 | **Bottiglie:** 750.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Federico Carletti

Cond. enologica: Fabio Marchi, Carlo Ferrini

Cond. agronomica: Federico Carletti

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO ASINONE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 3%, Colorino 2%
Alc. 14% | € 48 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rubino con cenni granato. Aristocratico al naso, dipana percezioni di mora e ribes in confettura, viola, erbe aromatiche e lavanda, arricchite da cenni di cacao e cannella. Sorso avvolgente e snello. Riemerge al centro bocca con notevole spalla acida e tannino maestoso. Ritorno sapido con finale di scorza di arancia. Faraona ripiena con salsa tartufata.



LE STANZE DEL POLIZIANO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 90%, Merlot 10%
Alc. 14,5% | € 45 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Gulasch di cervo con patate stufate.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO LE CAGGIOLE 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 85 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Cosciotto d'agnello al forno con patate novelle.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 85%, altre varietà 15%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
Pappardelle al ragù di cinghiale.



CORTONA MERLOT IN VIOLAS 2018

Rosso Doc - Merlot 100%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Arista di maiale con salsa di prugne.



MAREMMA TOSCANA CABERNET MANDRONE DI LOHSA 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 85%, Petit verdot 8%, Carignano 7%
Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Stracotto d'asino.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO ASINONE
2016 | 2017 | 2018



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
2018



Pratesi (1983)

Baciato da un millesimo estremamente fortunato, caratterizzato da un andamento climatico perfetto, ormai l'eccezione in una serie di annate calde e siccitose, il Carmignano Riserva Circo Rosso 2019 si esprime egregiamente, profumato e coinvolgente al sorso, dalla sicura serbevolezza, esaltando i caratteri della denominazione. Evolve di anno in anno il progetto Sassi di Lolocco, presentatosi anch'esso con l'annata 2019. Le vigne di merlot si avvicinano sempre più alla piena maturità e donano alle uve una crescente espressività qualitativa, decisamente interessante e da tenere sottocchio.

Via Rizzelli, 9 - Località Seano - 59011 Carmignano (PO)
T. 055 8704108 | M. info@fabriziopratesi.vini.it
www.fabriziopratesi.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Pratesi
Cond. enologica: Stefano Chioccioli, Fabrizio Pratesi
Cond. agronomica: Stefano Chioccioli, Fabrizio Pratesi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CARMIGNANO IL CIRCO ROSSO RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 70%, Cabernet sauvignon 15%, Merlot 10%, Cabernet franc 5%
Alc. 15% | € 37 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rubino luminoso. Impatto intenso di ciliegia, fragolina di bosco e lampone in confettura, giaggiolo e viola, erbe aromatiche, poi mora, mirtillo, macchia mediterranea, garrigue, cacao, note mentolate e tostate. Sorso elegante, balsamico e fresco, tannino vellutato, ottima persistenza al boero. Guancia di vitello in umido.



CARMIGNANO CARMIONE 2020

Rosso Docg - Sangiovese 70%, Cabernet sauvignon 15%, Merlot 10%, Cabernet franc 5%
Alc. 14,5% | € 24 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Lepre alla cacciatora.



I SASSI DI LOLOCCO 2019

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 15% | € 50 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Agnolotti al piccione con sugo d'arrosto.



Quercia al Poggio (1997)

A San Donato, indiscussa zona UGA, la famiglia Rossi opera con successo dal 1997, mantenendo saldi legami con l'agricoltura biologica. Intorno all'antico podere vallombrosano argille calcaree e alberese nutrono le vigne vecchie di più di 40 anni, che nelle sapienti mani dell'enologo Maurizio Castelli si trasformano in piccoli capolavori. Sagace l'immissione sul mercato oltre i tempi del disciplinare. Ottimo il Chianti Classico 2020 e la Riserva 2018, mentre la Gran Selezione nello stesso millesimo raggiunge l'eccellenza grazie all'annata equilibrata da perfette escursioni termiche.

Strada di Quercia al Poggio, 4 - Monsanto - 50028 Barberino Tavarnelle (FI)
T. 055 8075278 | M. info@quercialpoggio.com
www.fattoriaquercialpoggio.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 15 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Rossi
Cond. enologica: Maurizio Castelli
Cond. agronomica: Luca Felicioni
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNA LE CATASTE 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi e Cemento 24 mesi
Livrea carminio dai riflessi granato che rimanda ad amarena e arancia rossa, alternate a viola, iris e glicine. Delicatezze di cannella e vaniglia con anse balsamiche di cioccolato alla menta confermano ampiamente l'assaggio fresco, morbido e persistente. Imminente integrazione dei tannini vellutati. Risotto al tartufo nero.



CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 23 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi e Cemento 24 mesi
Lumache in umido alle erbe.



CHIANTI CLASSICO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 80%, altre varietà 20%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 12 mesi
Tigelle e salumi.



**CARMIGNANO IL CIRCO ROSSO
RISERVA**
2017 | 2018



CARMIGNANO CARMIONE
2017 | 2018



**CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE
VIGNA LE CATASTE**
2012



CHIANTI CLASSICO RISERVA
2015

Querciabella

(1974)

Già pronunciando il nome dell'azienda Querciabella si percepisce il valore attribuito all'esaltazione della natura, il cui equilibrio è il segreto attorno al quale trova fondamento e continua ispirazione, da quasi cinquanta anni, la famiglia Castiglioni. Producono vini vivi, rappresentativi e rispettosi del terroir toscano, conquistando per eleganza, purezza e grande spessore. Debutta il Mongrana Bianco, figlio di una collaborazione proficua con alcuni viticoltori maremmani certificati bio con i quali condividono la stessa ricerca per la qualità assoluta e l'impronta territoriale.

Via di Barbiano, 17 - Località Ruffini - 50022 Greve in Chianti (FI)
T. 055 85927777 | M. contact@querciabella.com
www.querciabella.com

Viticultura: Biologica
Ettari: 103 | **Bottiglie:** 300.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Sebastiano Cossia Castiglioni
Cond. enologica: Manfred Ing
Cond. agronomica: Marco Torriti, Chiara Capecci
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** No



BATÀR 2020

Bianco Igt - Chardonnay 50%, Pinot bianco 50%
Alc. 14% | € 77 | Bt. 20.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi
Manto paglierino brillante. Dirompono profumi accattivanti di cedro candito, lime, bergamotto, tiglio, camomilla, santoreggia e ancora cioccolato bianco e ricordi di pâtisseries. Sinuoso e raffinato, esprime grande sapidità e freschezza, sfumando in saporite persistenze di susina gialla. Pollo alle mandorle e curcuma.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 230 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno
Veste rubino lucente. Olfatto esuberante e gustoso di mora e ciliegia in confettura, rosa e viola seguite da erbe aromatiche, sottobosco, eucalipto e cacao. Elegantissimo e di grande impatto gustativo, sprigiona suggestioni fresche e saline che si fondono al tannino di superiore fattezza. Finale dai ritorni balsamici. Filetto di cervo ai mirtilli.



PALAFRENO 2019

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 14,5% | € 120 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Capriolo con salsa di ribes rosso.



CAMARTINA 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 70%, Sangiovese 30%
Alc. 14% | € 95 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Straccetti di vitello al rosmarino.



MONGRANA BIANCO 2021

Bianco Igt - Vermentino 70%, Viognier 30%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
Crostini con baccalà mantecato.



MAREMMA TOSCANA ROSSO MONGRANA 2020

Rosso Doc - Sangiovese 50%, Cabernet sauvignon 25%, Merlot 25%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 87.000 | Ferm. Cemento
Fettuccine ai finferli.



CAMARTINA
2012 | 2015 | 2016



BATÀR
2019

Ricasoli

(1141)

Tutto si è già detto della centralità e della rilevanza di questa famiglia nella storia e nella viticoltura italiana. Qui vale la pena sottolineare l'opera di zonazione voluta da Francesco Ricasoli, che ha portato alla vinificazione di cru provenienti da unità accomunate da omogenea composizione dei suoli ed esposizione climatica. Roncicone proviene da fondali marini sabbiosi: profumi; Ceniprimo da una terrazza fluviale del fiume Arbia: equilibrio; Colledilà da alberese e calcare: tensione e profondità gustativa.

Località Madonna a Brolio - 53013 Gaiole in Chianti (SI)
T. 0577 7301 | M. barone@ricasoli.it
www.ricasoli.it

Viticultura: Convenzionale ed ecosostenibile
Ettari: 240 | **Bottiglie:** 1.300.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Ricasoli
Cond. enologica: Massimiliano Biagi
Cond. agronomica: Massimiliano Biagi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE RONCICONE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 50 | Bt. 11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Carminio appena trasparente. Timbro olfattivo articolato di mora, iris, timo, sigaro, cedro e accenni di cipria. Tattilità nobile e incedere serafico caratterizzano il palato, la parte tannica mostra fibra senza far trapelare asperità e la dotazione calorica risulta ben fusa con la freschezza persistente. Piccione ai porcini e tartufo nero.



CASALFERRO 2019

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 14,5% | € 49 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
Gulasch di cervo con patate stufate.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE CENIPRIMO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 50 | Bt. 11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Trippa in umido.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE COLLEDILÀ 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 50 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Terrina di lepore con salsa di prugne.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE CASTELLO DI BROLIO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 45 | Bt. 22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Cinghiale in umido.



CHIANTI CLASSICO BROLIO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Colorino 5%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 390.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
Risotto agli asparagi e provola affumicata.



**CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE
CASTELLO DI BROLIO**
2012 | 2013 | 2016



**CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE CENIPRIMO**
2018



Rocca delle Macie

(1973)

I successi di Rocca delle Macie si basano sull'approccio scrupoloso adottato nei vigneti cui segue un atteggiamento altrettanto meticoloso nelle cantine, moderne e dotate di attrezzature all'avanguardia. Da qui esce la massima espressione dei vini dell'azienda: la Gran Selezione Sergio Zingarelli 2018, che si presenta complesso e destinato a durare nel tempo portando con sé l'essenza del sangiovese. Attenzione speciale per la Gran Selezione Tenuta Fizzano, che racconta la territorialità e per il Chianti Classico Sergioveto, dalla complessità aromatica, equilibrio ed eleganza.

Località Le Macie, 45 - 53011 Castellina in Chianti (SI)
T. 0577 7321 | M. info@roccadellemacie.com
www.roccadellemacie.com

Viticultura: Convenzionale ed ecosostenibile
Ettari: 206 | **Bottiglie:** 2.000.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Zingarelli
Cond. enologica: Luca Francioni, Lorenzo Landi
Cond. agronomica: Alfio Auzzi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE SERGIO ZINGARELLI 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 60 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi e Cemento 3 mesi

Luminoso rubino. Dapprima mirto, timo, poi pot-pourri, ciliegie sotto spirito, prugna in confettura. E ancora humus, liquirizia, tè nero, anice stellato, rabarbaro. In bocca gioca su freschezza e sapidità, dove il tannino setoso bilancia il calore alcolico. Chiusura agrumata e scia sapida. Fiorentina alla brace.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE TENUTA FIZZANO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Colorino 10%

Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Tagliata al pepe verde.



CHIANTI CLASSICO SERGIOVETO RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Strudel di porcini e zucca con crema al Parmigiano.



CHIANTI CLASSICO TENUTA SANT'ALFONSO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 19 | Bt. 65.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Terrina di coniglio.



CHIANTI CLASSICO FAMIGLIA ZINGARELLI 2020

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Merlot 5%

Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 970.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Rotolo di coniglio con pomodorini ed erbe aromatiche.



ROCCATO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%

Alc. 14,5% | € 50 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 18 mesi

Risotto con salsiccia e Taleggio.



**CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE
RISERVA DI FIZZANO**
2012 | 2015



**CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE
SERGIO ZINGARELLI**
2013 | 2016 | 2017



Rocca di Castagnoli

(1981)

Dal Chianti Classico alla Maremma Toscana, senza dimenticare la Sicilia, la proposta enoica di Tenute Cali è ampia e articolata, e trova le sue punte di diamante nel cuore pulsante di Rocca di Castagnoli, a Gaiole in Chianti. Azienda storica, perché appartenuta alla famiglia Tempi nel XVIII secolo e al Barone Ricasoli fino agli anni '50 del secolo scorso, è stata la prima a essere acquisita della famiglia Cali nel 1981. L'omaggio alla storia e alla tradizione del luogo non poteva essere più indovinato, con l'eccellente Chianti Classico Tempi 2015 e con il Vin Santo del Chianti Classico 2014.

Località Castagnoli - 53013 Gaiole in Chianti (SI)
T. 0577 731004 | M. info@roccadicastagnoli.com
www.roccadicastagnoli.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 113 | **Bottiglie:** 350.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Cali
Cond. enologica: Daniele Pagni
Cond. agronomica: Andrea Borghi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO TEMPI 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 200 | Bt. 2.600 | Ferm. Legno | Mat. Cemento 12 mesi e Terracotta 12 mesi

Rubino. Bouquet olfattivo attraente di ciliegie e more mature, violetta e fiore del rosmarino, chiodi di garofano, noce moscata, alloro e inchiostro di china. L'ingresso in bocca è snello, la liquidità scorre grazie a tannini minuti e saporiti, combinati con la freschezza dell'agrumo. Scia finale sapida e persistente. Pluma di maialino Bellota con cipolle caramellate.



VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 2014

Bianco Doc Passito - Malvasia bianca lunga 80%, Trebbiano 20%

Alc. 16% | € 38 (0,375l) | Bt. 2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 60 mesi
Roquefort.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE EFFE 55 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 45 | Bt. 7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Coniglio alla cacciatora.



MAREMMA TOSCANA VERMENTINO TORRESALINE 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%

Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Tartare di gamberi.



MORELLINO DI SCANSANO SPIAGGIOLE 2021

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Porchetta di Ariccia.



NOTTE TEMPI
2018



**CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE STIELLE**
2015 | 2017



Rocca di Frassinello

(1999)

Rocca di Frassinello sorge – è proprio il caso di usare questo termine, vista la rilevanza architettonica della cantina disegnata da Renzo Piano – nel cuore della Maremma, a pochi chilometri dal mare. Il progetto, frutto della visione di Paolo Panerai ed Eric De Rothschild, è di quelli che non lasciano niente al caso e alzano l'asticella qualitativa di un areale tutto d'un colpo. Torna quest'anno sul podio un sontuoso e ben accordato Merlot Baffonero, punta di diamante di una batteria curatissima di vini da blend in stile bordolese ma dal profilo mediterraneo.

Località Giuncarico - 58023 Gavorrano (GR)
T. 0577 742903 | M. info@castellare.it
www.castellare.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 80 | **Bottiglie:** 400.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Paolo Panerai
Cond. enologica: Alessandro Cellai
Cond. agronomica: Alessandro Cellai
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MAREMMA TOSCANA MERLOT BAFFONERO 2019

Rosso Doc - Merlot 100%

Alc. 14,5% | € 160 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Manto rubino impenetrabile. Olfatto ampio che apre su mora, china, erbe officinali per poi virare su spezie dolci, corteccia e sandalo. Registro gustativo prestante ma controllato. Il tannino raffinato si affianca a un'ottima reattività fresco-sapida e insieme danno vita a un sorso concentrato e disteso. Tagliata al pepe verde.



MAREMMA TOSCANA ROSSO ROCCA DI FRASSINELLO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 20%
Alc. 14,5% | € 42 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Capriolo ai porcini.



MAREMMA TOSCANA ROSSO SAN GERMANO 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 45%, Merlot 45%, Sangiovese 10%
Alc. 15% | € 85 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Straccetti di vitello al rosmarino.



MAREMMA TOSCANA ROSSO ORNELLO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 40%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 20%, Syrah 20%
Alc. 14,5% | € 14 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



MAREMMA TOSCANA ROSSO LE SUGHERE DI FRASSINELLO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 50%, Cabernet sauvignon 25%, Merlot 25%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Trippa in umido.



MAREMMA TOSCANA VERMENTINO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Riso, cozze e zafferano.



MAREMMA TOSCANA MERLOT BAFFONERO
2016 | 2017



MAREMMA TOSCANA ROSSO ROCCA DI FRASSINELLO
2019



Rocca di Montegrossi

(1994)

Azienda situata in zona collinare con esposizione sud nel comune di Gaiole vicino alla suggestiva chiesa romanica di San Marcellino. Appartiene alla famiglia Ricasoli Firidolfi dagli inizi e attualmente è condotta da Marco Alessandro, diretto discendente di Bettino Ricasoli. Punta di diamante della batteria presentata è il Chianti Classico Gran Selezione con uve provenienti dall'omonimo vigneto San Marcellino, dove la prevalenza di sangiovese e una piccola parte di pugnietello caratterizzano un vino che è diventato un riferimento territoriale per Gaiole.

Località San Marcellino - Frazione Monti in Chianti - 53013 Gaiole in Chianti (SI)
T. 0577 747977 | M. roccadimontegrossi@chianticlassico.com
www.roccadimontegrossi.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 110.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Marco Alessandro Ricasoli Firidolfi
Cond. enologica: Luca D'Attoma
Cond. agronomica: Dario Ceccatelli, Slavko Grabovac, Stefano Dini, Luca D'Attoma
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNETO SAN MARCELLINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Pugnietello 10%
Alc. 14,5% | € 44 | Ferm. Legno | Mat. Legno 25 mesi
Rubino profondo con bordo appena granato. Naso intenso con frutta scura, mirtillo, rosa canina, cannella e tabacco Kentucky. Ingresso in bocca progressivo e rinfrescante, dove il tannino energico si completa con l'acidità, finale saporito che si impreziosisce nella lunga persistenza di note balsamiche. Beccacce allo spiedo.



RIDOLFO 2016

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Pugnietello 50%
Alc. 14% | € 140 (1,5) | Bt. 1.637 | Ferm. Legno | Mat. Legno 25 mesi
Quaglie alla cacciatora.



GEREMIA 2017

Rosso Igt - Merlot 75%, Cabernet sauvignon 25%
Alc. 14% | € 40 | Bt. 8.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNETO SAN MARCELLINO
2012 | 2014 | 2016



RIDOLFO
2015



Rocca di Montemassi

(2007)

Orgogliosi di un territorio insolente e sfrontato, mantengono fermo l'obiettivo di essere una Wine Farm, intesa come realtà a ciclo chiuso. Allevano mucche di razza maremmana e maiali, coltivano l'olivo e la vite, oltre ciò che viene poi utilizzato in cucina e nell'agriturismo. Praticano viticoltura biologica per aumentare in modo naturale la fertilità del terreno. I vini rispecchiano le scelte produttive, sono vigorosi e saporiti, ricchi di freschezza e di grande piacevolezza. Assente in questa edizione il vino V, un Viognier in purezza, lasciato a riposare ancora per qualche mese.

SP 91 - Località Pian del Bichi - 58036 Roccastrada (GR)
T. 0564 579700 | M. hospitality@roccadimontemassi.it
www.roccadimontemassi.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 174 | **Bottiglie:** 480.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Zonin
Cond. enologica: Alessandro Gallo, Valerio Falchi
Cond. agronomica: Stefano Galbiati
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MAREMMA TOSCANA VERMENTINO CALASOLE 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio
Paglierino scintillante. Al naso è ricco di sfumature, si apre su ricordi di maracuja e pesca bianca seguiti da fragranze di salvia, biancospino ed erbe aromatiche. All'assaggio è saporito, la vena acida s'impone al palato abbracciando la persistenza salina e sfumando in un piacevole finale dai ritorni agrumati. Zuppa di pesce.



MAREMMA TOSCANA ROSATO SYROSA 2021

Rosato Doc - Syrah 60%, Sangiovese 40%
Alc. 12% | € 12 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Fiori di zucca ripieni di ricotta e acciughe.

MAREMMA TOSCANA ROSSO
ROCCA DI MONTEMASSI
2017 | 2019

MAREMMA TOSCANA V
2019



Ruffino

(1877)

Inserita nell'organigramma di una delle principali holding mondiali del vino, la Ruffino propone vini toscani, tradizionali e moderni, concepiti per un mercato globale, in continua evoluzione. Il portafoglio prodotti è differenziato. Con la vendemmia 2018 è stata creata una selezione del famoso vino Modus, la cui seconda annata si colloca in cima alle nostre degustazioni. Rileviamo infine un restyling grafico delle etichette, che coinvolge anche la storica Riserva Ducale, proposta oggi in due versioni.

Piazzale Ruffino, 1 - 50065 Pontassieve (FI)
T. 055 83605 | M. info@ruffino.it
www.ruffino.com

Viticultura: Convenzionale e biologica certificata
Ettari: 600 | **Bottiglie:** 30.000.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Constellation Brands
Cond. enologica: Gabriele Tacconi
Cond. agronomica: Gabriele Tacconi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MODUS PRIMO 2019

Rosso Igt - Merlot 37%, Sangiovese 35%, Cabernet sauvignon 28%
Alc. 16% | € 50 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Granato impenetrabile. Bouquet ricco e armonioso, dopo un incipit floreale si delineano nitidamente sciroppo di lampone, vaniglia, burro di cacao e cardamomo. Il gusto è intenso e corposo, con ottimi tannini supportati da freschezza vivace; vanta un importante allungo sapido e speziato. Gulasch di cervo con patate stufate.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE RISERVA DUCALE ORO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Merlot 10%, Colorino 5%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 1.500.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Carré di maiale con patate al forno.



ALAUDA 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 47%, Merlot 47%, Colorino 6%
Alc. 16% | € 90 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Blu di capra.



MODUS 2019

Rosso Igt - Sangiovese 44%, Cabernet sauvignon 37%, Merlot 19%
Alc. 15% | € 30 | Bt. 200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Filetto al vino rosso e scalogno.



BRUNELLO DI MONTALCINO GREPPONE MAZZI 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 50 | Bt. 45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 30 mesi
Piccione al forno con cipollotti.



ALAUDA
2016

CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE RISERVA
DUCALE ORO
2011 | 2017



Salcheto

(1984)

Continua la dedizione decennale all'enoturismo e all'accoglienza di una delle cantine più green d'Italia. La visione olistica nell'agricoltura biodinamica e nella sostenibilità è alla base di una filosofia di rispetto del territorio che valorizza il clone aziendale prugnolo gentile nella sua forma più classica; lo testimoniano i due ettari di vigneto ultratrentennali nei pressi del Salco, un ruscello a sud-est di Montepulciano, al quale è collegato il nome aziendale e da dove provengono le uve per il Vecchie Viti 2019, che si è dimostrato un vero purosangue poliziano.

Via di Villa Bianca, 15 - 53045 Montepulciano (SI)
T. 0578 799031 | M. info@salcheto.it
www.salcheto.it

Viticultura: Biologica certificata e biodinamica
Ettari: 58 | **Bottiglie:** 400.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Lavinia
Cond. enologica: Michele Manelli
Cond. agronomica: Michele Manelli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO VECCHIE VITI DEL SALCO 2019

Rosso Docg - Prugnolo gentile 100%
Alc. 15% | € 65 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Rubino pieno e vivace. Al naso effluvi balsamici di tamarindo, semi di cola e tè nero accompagnati da un nucleo fruttato di marasca matura, melagrana e arancia insieme a una gradevole pungenza di pepe e grife. In bocca è pieno, ricco e dinamico, il tannino ancora in evoluzione contribuisce alla lunga persistenza. Lepre alla cacciatora.



ROSSO DI MONTEPULCIANO 2021

Rosso Doc - Prugnolo gentile 85%, Canaiolo 8%, Merlot 7%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 46.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Ravioli di magro con funghi chiodini.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2019

Rosso Docg - Prugnolo gentile 100%
Alc. 14,5% | € 28 | Bt. 21.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Cinghiale in umido.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2019

Rosso Docg - Prugnolo gentile 100%
Alc. 14% | € 21 | Bt. 165.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Manzo brasato con olive e porri.



CHIANTI BISKERO 2021

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Canaiolo 5%, Mammolo 5%, Merlot 5%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 140.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi
Lasagnette al ragù di faraona e asparagi.



OBVIUS ROSSO 2021

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 17 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Vellutata di finferli con crostini.



**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
SALCO**
2011



**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
VECCHIE VITI DEL SALCO**
2017



Salvioni - La Cerbaiola

(1985)

In quasi 40 anni di attività i vini della famiglia Salvioni si sono sempre contraddistinti sia per una spiccata personalità che per una rigorosa aderenza al territorio, coadiuvata in cantina dall'uso di botti grandi. La produzione arriva tutta dai 4 ettari di vigneto dislocati su un poggio a 440 metri di altitudine con un'esposizione straordinaria, influenzata da boschi e brezza, sia marina che appenninica, a fare da regolatore termico naturale, essenziale per evitare nelle giornate umide la formazione di muffe e altre malattie. Autentico fuoriclasse il Brunello 2017 nonostante l'annata.

Piazza Cavour, 19 - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 848499 | M. info@aziendasalvioni.com
www.aziendasalvioni.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 4 | **Bottiglie:** 18.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Giulio Salvioni
Cond. enologica: Attilio Pagli
Cond. agronomica: Stefano Dini
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 130 | Bt. 9.530 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Cremisi splendente con cenni granato. Bouquet ampio e prezioso, note di ciliegia in confettura e lampone, poi viola, timo e tè verde. Sullo sfondo emergono tabacco e chiodi di garofano. Ingresso soffuso, ottima freschezza con tannino estremamente elegante e serico. Riverberi di arancia sanguinella nel finale. Pernici farcite.



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 70 | Bt. 9.530 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
Pappardelle con funghi porcini.



BRUNELLO DI MONTALCINO
2012 | 2013 | 2016



ROSSO DI MONTALCINO
2019



San Benedetto

(1998)

San Gimignano continua di ogni anno a veder crescere la reputazione dei suoi produttori e l'attendibilità dei suoi vini. San Benedetto, della famiglia Giannelli, produce da vent'anni rossi di godibile fattura e Vernaccia di ottima aderenza territoriale. Si trova nella parte più a nord della denominazione, dove i terreni sono formati da sabbie e argille con scarsa presenza di calcare. I vini che ne derivano sono spesso ricchi di sapidità e moderati nella freschezza. Limpida, accogliente e appagante la loro Vernaccia Riserva, ferma a un passo dal gradino più alto.

Località San Benedetto, 4/A - 53037 San Gimignano (SI)
T. 0577 944987 | M. info@agrisanbenedetto.com
www.agrisanbenedetto.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 28 | **Bottiglie:** N.d. | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Giannelli
Cond. enologica: Luciano Bandini
Cond. agronomica: Nadia Betti
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA 2019

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Giallo paglierino con nuance dorate. Naso pulito e leggibile che richiama limone maturo, scorza arancia candita e anice, poi mandorla e vaniglia. Gusto pieno e progressivo. Vi si trovano sostanza glicerica impreziosita da ritorni di pompelmo maturo e pietra focaia. Sapidità nel lungo finale. Rombo al forno ai sapori mediterranei.



JAPIGO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Cabernet sauvignon 25%, Merlot 25%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Melanzane e peperoni ripieni.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO 2021

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Torta salata ai broccoli.



VERMENTINO 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto ai frutti di mare.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO
2018 | 2020



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO
RISERVA
2013 | 2017



San Carlo

(1965)

Incastonata nel quadrante sud-occidentale della denominazione, nei pressi di Tavernelle, San Carlo gode di un'esposizione rivolta verso il mare che garantisce tanto sole e vento moderato. La conduzione da sempre rigorosamente familiare, improntata all'artigianalità sia in vigna che in cantina, fa di quest'azienda, tra le più piccole del comprensorio ilcnese, una tra i migliori esponenti della tradizione del Brunello di Montalcino. Assente la Riserva, che nella scorsa edizione aveva ottenuto il massimo riconoscimento, quest'anno troviamo un ottimo Brunello 2017, a un soffio dall'eccellenza.

Località San Carlo - Tavernelle - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 848616 | M. info@sancarlomontalcino.it
www.sancarlomontalcino.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 3 | **Bottiglie:** 10.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Giancarlo e Gemma Marcucci
Cond. enologica: Giancarlo Marcucci
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 37 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 39 mesi
Rubino intenso con riflessi granato. Attacco olfattivo di ciliegia sotto spirito, arancia sanguinella, violetta e pepe nero, che si adagiano su uno sfondo di tabacco e liquirizia. Sorso robusto in virtù della dote glicerica e della tannicità dinamica e vigorosa. Delicatamente fresco e sapido nella persistente chiusura. Pappardelle con sugo di lepre.



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi
Costolette di maiale alla brace.



BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA
2015



BRUNELLO DI MONTALCINO
2014 | 2015 | 2016



San Ferdinando

(2008)

Adagiata sulle modulate colline di Civitella in Val di Chiana, nel sud-est della Toscana, San Ferdinando è realtà che fin dalla sua recente fondazione ha dimostrato chiarezza di intenti sia nelle scelte colturali che nella filosofia produttiva. Si è puntato senza mezzi termini alla valorizzazione del patrimonio varietale tradizionale e oltre all'immane sangiovese si è dato largo spazio alla coltivazione del pugnietello e del ciliegio. Di quest'ultimo troviamo una convincente versione in rosato e un vero e proprio piccolo capolavoro di spigliata finezza aromatica nella versione in rosso.

Via del Gargaiolo, 33 - Località Ciggiano - 52041 Civitella in Val di Chiana (AR)
T. 0575 440355 | M. info@sanferdinando.eu
www.sanferdinando.eu

Viticultura: In conversione al biologico
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 45.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Grifoni
Cond. enologica: Simone Zucchetti
Cond. agronomica: Simone Zucchetti
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** SI



CILIEGIOLO 2021

Rosso Igt - Ciliegio 100%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 10.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Veste porpora lucente. Attacco olfattivo brioso su note caratteriali di amarena fresca, aghi di pino ed erbe nobilitati da sbuffi di incenso. Si presenta disinvolto e succoso al palato, con tannini appena granulosi ma che non tolgono gusto e spessore. Vena rinfrescante e persistente dai ritorni di canfora. Beccacce allo spiedo.



CHIANTI PODERE GAMBA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Pugnietello 15%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Tagliata al pepe verde.



CILIEGIOLO ROSATO 2021

Rosato Igt - Ciliegio 100%
Alc. 12% | € 10 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Linguine agli scampi.



SANGIOVESE 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 19 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Pasta alla Norma.



VERMENTINO 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Sushi e sashimi.



PUGNIETTOLO
2016



CHIANTI IL GARGAILOLO
2016 | 2017



San Giusto a Rentennano

(1905)

La vendemmia 2021 si è dimostrata soddisfacente sia come qualità che quantità: ne vedremo i risultati tra qualche anno nel bicchiere. Per questa edizione non sono usciti sul mercato vini importanti come La Ricolma, così come il passito Vin San Giusto, che mancano all'appello da diversi anni. Possiamo rimanere comunque soddisfatti dalla conferma che arriva dalla sublime classe del Percarlo 2018, elegante e raffinato come non mai. Molto ben fatti e coerenti nello stile i Chianti Classico annata e la Riserva Le Baròncole.

Località San Giusto a Rentennano - 53013 Gaiole in Chianti (SI)
T. 0577 747121 | M. info@fattoriasangiusto.it
www.fattoriasangiusto.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 95.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Fratelli Martini di Cigala
Cond. enologica: Attilio Pagli
Cond. agronomica: Ruggero Mazzilli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** No



PERCARLO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 60 | Bt. 18.352 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 22 mesi
Rubino con luccicanti lampi carminio. Lampone, mora di gelso, tabacco essiccato e liquirizia. Effluvi di rosmarino e aghi di pino. Potente nel sorso, con tannini cesellati, che insieme a una freschezza agrumata di tamarindo bilanciano la beva. Progressivo l'allungo con echi di rabarbaro sul finale. Manzo brasato con funghi.



CHIANTI CLASSICO LE BARÒNCOLE RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 97%, Canaiolo 3%
Alc. 15% | € 29 | Bt. 16.136 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 20 mesi
Fagiano arrosto.



CHIANTI CLASSICO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 5%
Alc. 14,5% | € 17 | Bt. 51.872 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 11 mesi
Pappardelle al ragu di cervo.



CHIANTI CLASSICO LE BARÒNCOLE RISERVA
2015



PERCARLO
2015 | 2016 | 2017



San Polo

(1990)

Protagonista indiscusso di San Polo è il sangiovese dislocato nei 16 ettari vitati a un'altitudine di 450 metri di quota, tutti condotti in regime biologico. La competenza di Riccardo Fratton sia nel vigneto che in cantina è garanzia di continuità produttiva di altissimo livello. Inoltre, la dedizione di Marilisa Allegrini – di recente ordine al merito del lavoro – è un ulteriore plus che ha contagiato le figlie Carlotta e Caterina oramai abituate all'enclave ilcinese. Anche per quest'edizione il Brunello Vignavecchia 2017 ha dimostrato un passo in più con la sua impressionante complessità.

Podere San Polo di Podernovi, 161 - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 835101 | M. info@poggiosanpolo.com
www.sanpolomontalcino.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 16 | **Bottiglie:** 160.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Marilisa Allegrini
Cond. enologica: Riccardo Fratton
Cond. agronomica: Riccardo Fratton
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNAVECCHIA 2017

(93,5)

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 320 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi
Carminio luminoso di media intensità con riflessi granato. Ammalante il richiamo odoroso: viola, lavanda, rosmarino, timo, pino, mora e melagrana. Cenni di vaniglia, noce moscata, pepe nero e note empireumatiche. Dinamico in bocca con una decisa freschezza e un tannino tenace. Lungheggia con richiami di ciliegia. Pappardelle con sugo di capriolo.



BRUNELLO DI MONTALCINO PODERNOVI 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 120 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi
Capriolo con salsa di ribes rosso.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 52 | Bt. 30.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 30 mesi
Stracotto d'asino.



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 19 | Bt. 40.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi
Pappardelle al ragù di cinghiale.



RUBIO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Minestra di riso, patate, porri, sedano e speck.



Sanlorenzo

(1998)

Il Bramante Riserva conferma e rimane un riferimento qualitativo per la categoria ilcinese. Tecnicamente ineccepibile ma anche estremamente emozionante all'assaggio, interpreta nel calice un'ottima annata 2016, trasmettendo allo stesso tempo calore, ricchezza di estratto e una freschezza tale da donargli agilità gustativa e una promessa di lunga vita. Il Brunello 2017 invece riesce a offrire tanta freschezza, con tannini integrati ed eleganti, nonostante gli agguati di possibili arresti vegetativi in vigna legati al millesimo torrido e siccitoso.

Podere Sanlorenzo, 280 - 53024 Montalcino (SI)
T. 339 6070930 | M. info@poderesanlorenzo.net
www.sanlorenzomontalcino.it

Viticultura: Biologica e biologica certificata
Ettari: 7 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Luciano Cioffi
Cond. enologica: Claudio Gori, Luciano Cioffi
Cond. agronomica: Massimo Achilli, Luciano Cioffi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO BRAMANTE RISERVA 2016

♥ ♦ 95

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 15,5% | € 100 | Bt. 2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 48 mesi
Carminio luminoso. Variopinta tavolozza di giaggiolo e amarena matura, arricchita da chiodi di garofano, garriga, tabacco e piri. Il sorso si contraddistingue per il carattere signorile del tannino, coadiuvato dalla spalla acida a bilanciare un calore alcolico, presente ma mai eccessivo. Persistenza da manuale. Filetto di vitello alla Rossini.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 50 | Bt. 11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 36 mesi
Cinghiale in umido.



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 4.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Rigatoni al ragù bianco di carne.



ROSATO 2021

Rosato Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 900 | Ferm. Legno e Terracotta
Crostini al lardo di Colonnata.



BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNAVECCHIA
2013 | 2015 | 2016



BRUNELLO DI MONTALCINO PODERNOVI
2015 | 2016



BRUNELLO DI MONTALCINO BRAMANTE RISERVA
2013 | 2015



BRUNELLO DI MONTALCINO
2016



Sant'Agnese

(1994)

L'azienda dei Fratelli Gigli può a buon diritto essere considerata un riferimento sempre più importante nella denominazione Val di Cornia. È indiscutibile la progressione qualitativa verificatasi da metà anni '90, quando la proprietà fu acquistata dal padre Franco, alle soglie della pensione. Clima ed esposizione straordinari sul promontorio di Piombino, presenza costante in vigna di tutta la famiglia con l'aiuto di un solo, prezioso consulente, Fabrizio Moltard. I vini riflettono tutto questo, crescendo di pari passo. Assente Spirto, quest'anno è L'Etrange 2020 a ottenere l'eccellenza.

Località Campo alle Fave, 1 - 57025 Piombino (LI)
T. 0565 277069 | M. giglipa@hotmail.com
www.santagnesefarm.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Alessandro e Paolo Gigli
Cond. enologica: Fabrizio Moltard
Cond. agronomica: Fabrizio Moltard
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



L'ETRANGE 2020

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 22 | Bt. 2.200 | Ferm. Acciaio
Paglierino solare. Attacco di susina mirabelle, stevia e zenzero, poi l'olfatto si espande su ricordi di mango, frutto della passione e foglia di tè, chiudendo con effluvi di miele di millefiori. In bocca primeggia la freschezza della frutta esotica, protagonista fino al piacevole allungo di caramella d'orzo. Sarde in saor.



I FIORI BLU 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 14,5% | € 38 | Bt. 2.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Stufato di daino.



A ROSE IS A ROSE 2021

Rosato Igt - Merlot 100%
Alc. 14% | € 13 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio
Tartare di gamberi.



UBU RUA' 2020

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio
Salame di cinta senese.



VERMENTINO KALENDAMAIA 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio
Crostini con burro e alici.



SPIRTO
2015 | 2016



L'ETRANGE
2016 | 2018



Sassotondo

(1990)

Sassotondo è riferimento assoluto per quanto riguarda l'allevamento e la vinificazione del cilieggiolo, del quale dispone di diversi cru, ma è anche un'azienda che fa della sperimentazione il cardine della propria attività. Ecco che alla seconda annata in commercio il Monte Rosso 2020, da nocchianello nero, antico vitigno rinvenuto nella zona di Pitigliano, arriva a sfiorare l'eccellenza. Stesso dicasi per il Bianco di Pitigliano Isolina affinato per "5 anni in bottiglia". Massimo riconoscimento, ancora una volta, per il grande San Lorenzo, Cilieggiolo d'autore anche con l'annata 2019.

Case Sparse Pian di Conati, 52 - Località Sovana - 58010 Sorano (GR)
T. 0564 614218 - 348 9029125 | M. info@sassotondo.it
www.sassotondo.it

Viticultura: Biologica certificata e biodinamica
Ettari: 12 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Carla Benini ed Edoardo Ventimiglia
Cond. enologica: Attilio Pagli
Cond. agronomica: Carla Benini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MAREMMA TOSCANA CILIEGGIOLO SAN LORENZO 2019

Rosso Doc - Cilieggiolo 100%
Alc. 13,5% | € 35 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino intenso e luminoso. Apre con profumi di confettura di frutti di bosco, prugna fresca e ciclamino, proseguendo su ricordi di olive al forno, pepe nero, peperone crusco e caffè, con note finali di carruba. Sorso rigoglioso di tannini fruttati e freschezza. Chiusura lunga e saporita, di angostura e salsa di soia. Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



BIANCO DI PITIGLIANO SUPERIORE ISOLINA 5 ANNI IN BOTTIGLIA 2017

Bianco Doc - Trebbiano 70%, Sauvignon 20%, Greco 10%
Alc. 13,5% | € 35 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Vellutata di ceci con gamberi croccanti.



MONTE ROSSO 2020

Rosso Igt - Nocchianello nero 100%
Alc. 13% | € 28 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Pasta e fagioli.



MAREMMA TOSCANA CILIEGGIOLO POGGIO PINZO 2020

Rosso Doc - Cilieggiolo 100%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Terracotta 12 mesi
Risotto alla parmigiana.



NUMERO SEI 2020

Bianco Igt - Sauvignon 34%, Greco 33%, Viognier 33%
Alc. 13% | € 35 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Pappardelle con coda di rospo e carciofi.



**MAREMMA TOSCANA CILIEGGIOLO
SAN LORENZO**
2016 | 2017 | 2018



**MAREMMA TOSCANA CILIEGGIOLO
MONTE CALVO**
2018 | 2019



Michele Satta

(1983)

Il rapporto tra Michele Satta e Bolgheri ha radici profonde e nasce quasi per caso nel 1974 quando, fresca matricola dell'Università di Agraria di Milano, viene assunto in una fattoria nel comune di Castagneto per aiutare il fattore. Inizia così a imparare direttamente sul campo le pratiche agricole, scoprendone i segreti e la bellezza. Dal 1983, anno in cui inizia a produrre il suo vino con una vecchia vigna affittata, la storia di Satta e di Bolgheri vanno di pari passo, in una costante crescita qualitativa, come dimostrano i campioni presentati, rappresentando perfettamente questo terroir.

Località Vigna al Cavaliere, 61 - 57022 Castagneto Carducci (LI)
T. 0565 773041 | M. info@michelesatta.com
www.michelesatta.com

Viticultura: Biologica
Ettari: 25 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Michele Satta
Cond. enologica: Attilio Pagli
Cond. agronomica: Giacomo Satta
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** Sì



BOLGHERI SUPERIORE MARIANOVA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 50%, Syrah 50%
Alc. 14% | € 170 | Bt. 3.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Rubino luminoso. Debutto elegante di ciliegia e ribes nero in confettura, pirite, santoreggia, poi muschio, menta, maggiorana, pepe di Sichuan, incenso, arancia sanguinella. Al palato il raffinato tannino e la dinamica freschezza tracciano i connotati di una struttura saporita e persistente, dal finale agrumato. Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



CAVALIERE 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 45 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno | Mat. Cemento 18 mesi
Pappardelle al ragù di cervo.



BOLGHERI SUPERIORE PIASTRAIA 2019

Rosso Doc - Cabernet 40%, Merlot 30%, Sangiovese 20%, Syrah 10%
Alc. 14% | € 39 | Bt. 33.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Petto di germano reale al balsamico.



GIOVIN RE 2020

Bianco Igt - Viognier 100%
Alc. 13,5% | € 40 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi e Cemento 6 mesi e Terracotta 6 mesi
Frittura di moscardini.



BOLGHERI ROSSO 2020

Rosso Doc - Cabernet 30%, Sangiovese 30%, Merlot 20%, Syrah 10%, Teroldego 10%
Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 86.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
Porchetta di Ariccia.



BOLGHERI BIANCO COSTA DI GIULIA 2021

Bianco Doc - Vermentino 65%, Sauvignon 35%
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto ai frutti di mare.



BOLGHERI SUPERIORE MARIANOVA
2018



BOLGHERI SUPERIORE PIASTRAIA
2015 | 2017 | 2018



Sensi

(1890)

Dalla vendita del vino sfuso nei mercati rionali di fine '800, alla realtà odierna di azienda di grandi dimensioni, in grado non soltanto di produrre molte tipologie toscane di vino, ma anche di sperimentare e proiettarsi verso il futuro, come dimostrato dall'orientamento biologico della viticoltura e dalla produzione di vini vegani. Il cavallo di battaglia resta ancora Collegonzi, un Sangiovese in purezza che anche con l'annata 2018 conquista il primo gradino del podio. Impressioni lusinghiere anche per Lungarno, Chianti dal Campo Riserva e Bolgheri Rosso Sabbiato, tutti annata 2019.

Cerbaia, 107 - Località Cerbaia - 51035 Lamporecchio (PT)
T. 0573 82910 | M. sensi@sensivini.com
www.sensivini.com

Viticultura: Convenzionale e biologica certificata
Ettari: 50 | **Bottiglie:** 2.000.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Sensi
Cond. enologica: Lorenzo Landi
Cond. agronomica: Alessio Macchia
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COLLEGONZI 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 19 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 14 mesi
Rubino di attraente luminosità. Ventaglio olfattivo di sciroppo di amarene, granatina, arancia sanguinella, viola, propoli, pepe di Timut e scatola di sigari. Ingresso gustativo opulento, rotondo e caldo. Il sorso scorre sulla tannicità dinamica e sulla rinfrescante acidità agrumata. Finale ancora caldo e persistente. Fiorentina alla brace.



LUNGARNO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 30%, Colorino 10%
Alc. 15% | € 26 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Bocconcini di cervo al cavolo nero.



BOLGHERI ROSSO SABBIAIO 2019

Rosso Doc - Cabernet 60%, Merlot 30%, Sangiovese 10%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Cinghiale in umido.



CHIANTI DAL CAMPO RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Canaiolo 20%
Alc. 14,5% | € 8 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Costolette di maiale alla brace.



BRUNELLO DI MONTALCINO BOSCOSELVO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Pappardelle con sugo di lepre.



COLLEGONZI
2016 | 2017 | 2018



BRUNELLO DI MONTALCINO OFFICIUM POGGIO SCUDIERI
2016



Sesti

(1987)

Lo stile aziendale è formidabilmente influenzato dagli eventi astrali di cui Giuseppe Sesti, il cinese di adozione, è profondamente appassionato. Vinificano e travasano seguendo le lune, in maniera tradizionale, prediligendo l'utilizzo di botti grandi per custodire gelosamente ciò che la natura amica mette a disposizione. Nascono così i loro vini, magnifica interpretazione del versante sud di Montalcino, di cui il Phenomena Riserva 2016 è il portabandiera, un autentico cavallo di razza, possente e signorile, ricco di personalità.

Località Castello di Argiano - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 843921 | M. elisa@sesti.net
www.sestiwine.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 16,5 | **Bottiglie:** 63.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Giuseppe Maria Sesti
Cond. enologica: Giuseppe Maria Sesti
Cond. agronomica: Giuseppe Maria Sesti
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO PHENOMENA RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 90 | Bt. 3.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 51 mesi
Manto rubino luminoso con nuance granato. Il variegato ventaglio odoroso apre su note empireumatiche e crème de cassis, aromi di cannella, pino, caffè, tabacco e vaniglia. All'assaggio è potente, intense sensazioni fresche si fondono con il tannino di superiore fattezze e rimandi sapidi. Esprime longevità. Gulasch di manzo alla paprica dolce.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 65 | Bt. 12.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 39 mesi
Fagiano arrosto.



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 16.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Carré di maiale con patate al forno.



BRUNELLO DI MONTALCINO
PHENOMENA RISERVA
2010 | 2011 | 2015



BRUNELLO DI MONTALCINO
2010 | 2016



Sorelle Palazzi

(1973)

Nel 2019 l'azienda è passata da Paola Palazzi a Marina Sanjevic Romin, attuale proprietaria. Il nome, almeno per adesso, è stato mantenuto, mentre per quanto riguarda i vini la nuova proprietaria ha già cominciato a dare la propria impronta, avvalendosi anche di un cambio di squadra sia in campo agronomico che enologico. Tutto questo, per sua stessa ammissione, facendo tesoro di alcune scelte lungimiranti prese a suo tempo dalla proprietà precedente. La sintesi si trova nel Vin Santo del Chianti Riserva 2015, un vino che parla del territorio e della tradizione toscana, vicinissimo al top.

Via del Chianti, 34 - Località Morrona - 56030 Terricciola (PI)
T. 0587 654003 | M. info@sorellepalazzi.it
www.sorellepalazzi.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 9 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Azienda Agricola Sorelle Palazzi
Cond. enologica: Emiliano Falsini, Alessandra Cammarata
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VIN SANTO DEL CHIANTI RISERVA 2015

Bianco Doc Passito - Trebbiano 60%, Malvasia 20%, Verdea 20%
Alc. 13,5% | € 25 (0,375l) | Bt. 900 | Ferm. Legno | Mat. Legno 60 mesi
Ambra chiaro brillante e molto vivace. Bouquet di croccante alle mandorle, miele di castagno, caramella al rabarbaro, burro di arachidi e albicocca disidratata, con nuance di funghi secchi e distillato di melassa. Gusto morbido e sapido, con la garbata nota ossidativa che indugia nel lungo finale di noce. Stilton.



TURSENO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi e Cemento 12 mesi
Lombata di vitello su letto di cipolline saltate.



POMERIO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Canaiolo 10%, Malvasia nera 10%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 4.500 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 6 mesi
Grigliata di carne bianca e verdure.



AVERUSCO 2021

Rosato Igt Metodo Ancestrale - Sangiovese 100%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 2.400 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 3 mesi
Tigelle e salumi.



AURA 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 13 | Bt. 2.400 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 5 mesi
Insalata di mare.



VIN SANTO DEL CHIANTI RISERVA
2014



CHIANTI COLLINE PISANE RISERVA
2016

Tenimenti d'Alessandro

(1967)

L'interpretazione e la promozione di syrah e viognier a Cortona devono molto a quest'azienda, che nel corso degli anni ha fornito contributi decisivi per la sperimentazione e per il costante miglioramento dei vini prodotti con i due vitigni della Valle del Rodano. In definitiva si può dire che la scoperta della vocazione per la syrah del territorio cortonese sia nata proprio a Tenimenti D'Alessandro. Anno dopo anno le varie etichette fanno a gara per salire sul gradino più alto del podio. In questa edizione l'eccellenza è raggiunta dall'Igt Migliara, in grande spolvero con l'annata 2018.

Località Manzano, 15 - 52044 Cortona (AR)
T. 0575 618667 | M. info@tenimentidalejandro.it
www.tenimentidalejandro.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 40 | **Bottiglie:** 92.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Giuseppe Calabresi
Cond. enologica: Filippo Calabresi
Cond. agronomica: David Capecci
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



SYRAH MIGLIARA 2018

Rosso Igt - Syrah 100%
Alc. 14% | € 70 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
Rubino profondo. Schiude profumi di durone maturo, mirtillo sotto spirito, cassia e pot-pourri, poi cola, tabacco Corajo, pepe e tamarrindo. All'orizzonte, impressioni di goudron e ceralacca. Sorso lussureggiante, dalla tannicità dinamica, con riverberi di chinotto ed erbe officinali. Finale di bocca lungo e raffinato. Petto di germano reale al balsamico.



SYRAH BOSCO 2019

Rosso Igt - Syrah 100%
Alc. 14% | € 35 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Carré di maiale con patate al forno.



SANGIOVESE 2020

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Piccione al forno con cipollotti.



VIIGNIER FONTARCA 2020

Bianco Igt - Viognier 100%
Alc. 13% | € 34 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rollè di cernia con patate al rosmarino.



SYRAH ROSSO 2020

Rosso Igt - Syrah 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Tonnarelli cacio e pepe.



SYRAH MIGLIARA
2016



SYRAH BOSCO
2018



Tenuta Belguardo

(1997)

Tenuta Belguardo è una delle tre aziende della famiglia Mazzei, da oltre sei secoli dedita all'attività vitivinicola. I terreni della Maremma Toscana, posti a circa 150 metri di quota, sono completamente aperti alla brezza del mare e caratterizzati per la forte presenza di scheletro, frutto della disgregazione di arenaria e alberese. Le vigne rivolte a sud-ovest e il microclima mitigano le annate troppo calde grazie alla ventilazione costante di questa zona. Ne beneficiano le uve cabernet che nel Maremma Toscana Tenuta Belguardo 2018 lo rendono paradigmatico.

Località Montebottigli - VIII Zona - 58100 Grosseto (GR)
T. 0577 73571 | M. mazzei@mazzei.it
www.mazzei.it

Viticultura: Convenzionale ed ecosostenibile
Ettari: 34 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Marchesi Mazzei
Cond. enologica: Gionata Pulignani
Cond. agronomica: Gionata Pulignani
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MAREMMA TOSCANA TENUTA BELGUARDO 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 85%, Cabernet franc 15%
Alc. 14% | € 38 | Bt. 27.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Luminoso rosso rubino. Ventaglio olfattivo che si apre su note di lampone e ribes maturi, glicine e iris appassiti, accompagnati da ricordi di pepe bianco, caramello e tocchi mentolati. Sorso piacevolmente avvolgente, freschezza e tannini setosi in grande sintonia ci promettono un'ottima evoluzione. Carré di vitello alle erbe aromatiche.



BELGUARDO VERMENTINO 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Linguine alla granseola e rosmarino.



MAREMMA TOSCANA BELGUARDO CODICE V 2020

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 24 | Bt. 16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Terracotta 9 mesi
Brodetto all'anconetana.



MAREMMA TOSCANA BELGUARDO TIRRENICO 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 65%, Alicante 20%, Cabernet franc 10%, Petit verdot 5%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 39.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Pappardelle con sugo di capriolo.



MORELLINO DI SCANSANO BELGUARDO BRONZONE RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 27.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Nodini di cinta senese lardellati al forno.



BELGUARDO ROSÉ 2021

Rosato Igt - Sangiovese 50%, Syrah 50%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 76.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Guazzetto di vongole veraci.



MAREMMA TOSCANA ROSSO
TENUTA BELGUARDO
2017



MORELLINO DI SCANSANO
BRONZONE RISERVA
2015 | 2016 | 2017



Tenuta Caccia al Piano 1868

(1998)

Dato l'ottimo andamento stagionale del millesimo 2019 non potevamo aspettarci che l'eccellenza dal Bolgheri Superiore Caccia al Piano, prontamente confermata già al primo assaggio. Un vino elegante sotto ogni aspetto, con profumi ben scanditi e progressivi, avvolgente e gustoso. Una gradita sorpresa è stato il Bolgheri Bianco Lungocosta 2020, nella prima annata prodotta, decisamente piacevole, con note di frutta e fiori bianchi e con la struttura ben sorretta dalla freschezza e dalla decisa sapidità. Buone impressioni anche dal Bolgheri Ruit Hora 2020, equilibrato e gastronomico.

Via Bolgherese, 279 - Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci (LI)
T. 0565 763394 | M. info@cacciaalpiano.it
www.cacciaalpiano.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 23 | **Bottiglie:** 160.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Società Guido Berlucchi

Cond. enologica: Ferdinando Dell'Aquila

Cond. agronomica: Claudio Santini

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



BOLGHERI SUPERIORE CACCIA AL PIANO 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Cabernet franc 30%
Alc. 14,5% | € 55 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
Rubino luminoso. Signorile naso di mora, mirtillo e ribes in confettura, giaggiolo, muschio, tamarindo, timo, tabacco, pirite, liquirizia e mirto. Al sorso è raffinato, freschezza ottima, la nota pseudocolorica presente e mai invadente, tannino serico, sviluppo gustativo persistente di cacao e frutto. Allodole tartufate in casseruola.



BOLGHERI BIANCO LUNGOCOSTA 2020

Bianco Doc - Vermentino 70%, Sauvignon 30%
Alc. 13% | € 26 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Granseola al vapore su misticanza.



BOLGHERI ROSSO RUIT HORA 2020

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 30%, Petit verdot 5%, Syrah 5%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
Tacchino farcito con castagne.



BOLGHERI SUPERIORE CACCIA AL PIANO
2018



BOLGHERI ROSSO RUIT HORA
2016 | 2017 | 2019



Tenuta Campo al Signore

(2010)

Campo al Signore è una giovane azienda bolgherese, guidata da due proprietari molto impegnati nel portare avanti progetti dinamici e innovativi, senza dimenticare i caratteri identitari che caratterizzano questo spicchio di Toscana viticola. Ne sono esempi il recente, e per adesso unico nel suo genere, esperimento di "Rosato Underwater", effettuato in collaborazione con Jamin, e i progressi sicuri e costanti mostrati nella produzione dei rossi, tanto che in quest'edizione si attestano entrambi molto in alto: eccellente il Bolgheri Superiore 2019, Quattro Viti davvero meritate.

Località Nocino, 259/B - 57022 Castagneto Carducci (LI)
T. 0565 763200 | M. info@tenutacampoalsignore.it
www.tenutacampoalsignore.it

Viticultura: Biologica certificata

Ettari: 4,5 | **Bottiglie:** 15.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Luca Parenti e Valentina Sicca

Cond. enologica: Alessio Bandinelli

Cond. agronomica: Dario Ceccatelli

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



BOLGHERI SUPERIORE CAMPO AL SIGNORE 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 40%, Petit verdot 10%
Alc. 14% | € 44 | Bt. 2.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rubino lucente. Profumi di ribes nero, mora di gelso e lavanda appassita introducono accattivanti sensazioni di angostura, polvere cinque spezie, ginepro e caffè in grani. Vibrante di freschezza di susina rossa, con tannini ben orchestrati che proiettano il gusto verso la chiusura raffinata e persistente. Braciola di cervo con salsa di ribes.



BOLGHERI ROSSO VOLANTE 2019

Rosso Doc - Merlot 100%
Alc. 15% | € 26 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Pecorino di Pienza.



BOLGHERI ROSATO 2021

Rosato Doc - Sangiovese 60%, Merlot 40%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio
Vellutata di cavolfiore.



BOLGHERI CAMPO AL SIGNORE
2018



BOLGHERI ROSSO
2018

Tenuta Canto alla Moraia

(2003)

Grande conferma quest'anno per questa bella realtà situata alle pendici del Pratomagno, nella storica tratta della Setteponti, l'antica Cassia Vetus Etrusca. L'agricoltura nei suoi 15 ettari di vigneti è certificata Bio, in attesa del marchio Biodinamico Demeter; i risultati nel frattempo sono sempre più concreti e soddisfacenti. Tanta passione e tenacia si ritrovano nei vini che sono molto eleganti e puliti e non temono il tempo per esprimersi al meglio. Il sangiovese è sempre più espressivo e accattivante tanto da permettere al Giannetto e al Gran Walter di meritarsi il massimo riconoscimento.

Via Setteponti, 53 - 52029 Castiglion Fibocchi (AR)
T. 0575 47666 | M. info@tcmoraiia.com
www.tenutacantoallamoraia.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 11 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Banci
Cond. enologica: Luano Bensi
Cond. agronomica: Fabio Burrioni, Daniele Menabeni
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI

TTTT

GIANNETTO 2016

Rosso Igt - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 55 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rubino con sfumature granato, dona note di violetta, ibisco, ciliegia, noce moscata, rabarbaro, caffè e cacao. All'assaggio è austero e caldo con trama tannica vigorosa delineata da ricordi di melagrana e ciliegia. Saporito al sorso con freschezza e sapidità ben amalgamate. Finale lungo di frutta e spezie. Agnello al forno con rosmarino.

TTTT

GRAN WALTER 2014

Rosso Igt - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 95 | Bt. 900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino con sfumature granato. Bouquet di confettura di mora e marasca, ribes, peonia e tamarindo, poi mirto, tè nero e sigaro toscano; sul finale incastri di humus e fungo. Palato impetuoso, ancora con una vena rinfrescante, dal frutto nitido; l'astringenza e l'impronta calorica invadono armonicamente i sensi. Guancialetto di vitello in umido con patate.

TTTT

SAN SERENO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 40%, Colorino 20%, Foglia tonda 20%, Malvasia nera 20%

Alc. 13% | € 21 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Fiore sardo.

TTTT

CHIANTI SER FILIPPO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Canaiolo 10%, Malvasia nera 10%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Straccetti di vitello al rosmarino.

TTTT
SER ALFIERO
2018

TTTT
GIANNETTO
2014 | 2015

Tenuta Casteani

(2001)

Marujo in portoghese significa mozzo, ovvero colui che sulle navi lavora senza temere la fatica, concetto in piena sintonia con l'etica aziendale di Tenuta Casteani e del suo proprietario Mario Pelosi. Siamo all'ottava vendemmia per questo pittoresco ettaro di vigna piantato esclusivamente a syrah, che dimostra ancora una volta di avere raggiunto una piena maturità stilistica, legata all'uso della giara in terracotta dell'Impruneta in fase di fermentazione e nella successiva maturazione. La terracotta fa emergere con tratti netti gli aspetti peculiari legati a vitigno, territorio e annata.

Podere Fabbri - Località Casteani - 58023 Gavorrano (GR)
T. 335 8101847 | M. mario@casteani.it
www.casteani.it

Viticultura: Biologica e biologica certificata
Ettari: 14 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Mario Pelosi
Cond. enologica: Graziana Grassini, Marco Pelosi
Cond. agronomica: Gabriele Cesolini, Marco Pelosi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI

TTTT

MAREMMA TOSCANA SYRAH MARUJO 2019

Rosso Doc - Syrah 100%

Alc. 14% | € 40 | Bt. 3.000 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 12 mesi
Rubino luminoso e trasparente. Prezioso attacco su ciliegia e glicine, poi cenni di pepe nero, macchia mediterranea e grafite. Ingresso deciso e potente, seguito da uno sviluppo verticale con tannini solidi ma integrati. Buona la persistenza su rimandi coerentemente pepati e su scorza di agrume. Spezzatino di manzo.

TTTT

MAREMMA TOSCANA ROSSO SESSANTA 2017

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Alicante bouschet 10%

Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Hamburger di manzo con Montasio fuso.

TTTT

MAREMMA TOSCANA ROSSO TERRA DI CASTEANI 2017

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Merlot 40%

Alc. 14% | € 32 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi
Maialino in agrodolce.

TTTT

MAREMMA TOSCANA VERMENTINO SERIN 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%

Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Cappesante gratinate.

TTTT

MAREMMA TOSCANA VIOGNIER SANTASSO 2021

Bianco Doc - Viognier 100%

Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Robiola di Roccaverano.

TTTT
MAREMMA TOSCANA ROSSO
TERRA DI CASTEANI
2016

TTTT
MAREMMA TOSCANA SYRAH
MARUJO
2016 | 2017 | 2018



Tenuta del Buonamico

(1964)

La metamorfosi inizia nel 2008 quando la Tenuta viene rilevata da Dino Fontana e da suo figlio Eugenio. Da quel momento si assiste negli anni successivi alla ristrutturazione e ampliamento della cantina, all'impianto di nuovi vigneti, all'acquisto della vicina fattoria Michi e per concludere all'inaugurazione del Wine Resort. Questi ambiziosi step hanno permesso di valorizzare maggiormente a livello nazionale e internazionale i prodotti. Quest'anno, pur mantenendo un elevato livello con il Particolare Brut Rosé, è M.I.O. a distinguersi con la sua decisa mineralità.

Via Provinciale di Montecarlo, 43 - 55015 Montecarlo (LU)
T. 0583 22038 | M. buonamico@buonamico.com
www.buonamico.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 55 | **Bottiglie:** 350.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Eugenio Fontana
Cond. enologica: Alberto Antonini
Cond. agronomica: Paolo Lapini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VIOGNIER M.I.O. 2021

Bianco Igt - Viognier 100%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Paglierino vivace di media fittezza. Attraente il debutto olfattivo che offre un susseguirsi di fragranze: albicocca, pesca, papaya, pompelmo giallo e in chiusura richiami di camomilla, timo, salvia e gesso. In bocca è fresco e con una decisa sapidità che allunga elegantemente il viale agrumato. Ravioli di ricotta e spinaci.



PARTICOLARE BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Martinotti - Sangiovese 50%, Syrah 50%
Alc. 12% | € 14 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
4 mesi sui lieviti
Crostini con burro e salmone.



IL FORTINO 2018

Rosso Igt - Syrah 100%
Alc. 14,5% | € 27 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Tortelli al Castelmagno.



PARTICOLARE INEDITO BRUT NATURE

Bianco Metodo Martinotti - Pinot bianco 100%
Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
6 mesi sui lieviti
Sauté di cozze.



PARTICOLARE INEDITO ROSÉ BRUT NATURE

Rosato Metodo Martinotti - Sangiovese 50%, Syrah 50%
Alc. 12,5% | € 19 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
6 mesi sui lieviti
Pizza Margherita.



PARTICOLARE BRUT

Bianco Metodo Martinotti - Pinot bianco 60%, Sémillon 30%,
Trebiano 10%
Alc. 12% | € 14 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
4 mesi sui lieviti
Mortadella Bologna.



PARTICOLARE BRUT ROSÉ
S.A. | S.A. | S.A.



VIOGNIER M.I.O.
2020



Tenuta dello Scompiglio

(2007)

Oltre al principale impegno con la viticoltura, sono molteplici le attività nei locali della Tenuta, che spaziano tra proposte di musica e teatro, con attenzione a bambini e ragazzi. La conduzione di Cecilia Bertoni coinvolge una quota importante di professioniste donne. Tutti i vini portano il nome Lavandaia in omaggio alle antiche lavandaie di Vorno. Le vigne vecchie di 60 anni caratterizzano l'uvaggio tradizionale lucchese nel Lavandaia Madre 2019. Menzione speciale per l'elegante e varietale syrah, protagonista nel Lavandaia Alta 2019.

Via di Vorno, 67 - 55012 Capannori (LU)
T. 0583 971438 | M. agricola@delloscompiglio.org
www.delloscompiglio.org

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 5,5 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Cecilia Bertoni
Cond. enologica: Claudio Gori, Elena De Gioia
Cond. agronomica: Elena De Gioia, Ruggero Mazzilli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LAVANDAIA MADRE 2019

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Canaiolo 20%, Colorino 10%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 1.200 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 22 mesi
Rosso carminio nitido che prelude a intense e fragranti note di ciliegia, prugna, viola, fragola e arancia rossa, per poi convergere su un vegetale balsamico e affrontare il tannino alternato a freschezza, in corsa verso l'equilibrio in una scia succosa e persistente. Coniglio alla cacciatora.



LAVANDAIA ALTA 2019

Rosso Igt - Syrah 100%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 24 mesi
Petto d'anatra laccato al miele.



LAVANDAIA NUOVA 2020

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Puntarelle croccanti con colatura di alici, arance e melagrana.



LAVANDAIA PURA
2015 | 2016 | 2018



LAVANDAIA NUOVA
2019



Tenuta di Arceno

(1994)

L'azienda, che si estende su un totale di circa 1000 ettari, si trova a Castelnuovo Berardenga, nel settore più meridionale del Chianti Classico, con vigneti tra i 300 e i 540 metri di altitudine che insistono su suoli argillosi e calcarei. Nel corso degli anni si è accennata la consapevolezza dell'importanza della zonazione, per cui le vigne sono state suddivise in cru e microcru e ciascuno di essi viene vinificato separatamente per esaltarne le naturali attitudini. Ne derivano in classifica tre vini ben fatti e monovarietali da uve sangiovese, cabernet franc e merlot.

Località Arceno San Guscù - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
T. 0577 359346 | M. info@tenutadiarceno.com
www.tenutadiarceno.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 92 | **Bottiglie:** 350.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Jackson Family Wines
Cond. enologica: Lawrence Cronin, Pierre Seillan
Cond. agronomica: Michele Pezzicoli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE STRADA AL SASSO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 12.924 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Da un calice rubino con sfumature granato sul bordo emergono suadenti sensazioni di marasca, mora e resina di pino, intrecciate a note di menta, chinotto e tocchi di cannella. Sorso fresco e tenace. Tannino di buona fattura ancora in parte da integrare. Epilogo saporito con ritorni coerentemente fruttati e balsamici. Guancia di vitello in umido.



ARCANUM 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 100%

Alc. 14,5% | € 96 | Bt. 20.352 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Capriolo con salsa di ribes rosso.



VALADORNA 2018

Rosso Igt - Merlot 100%

Alc. 15% | € 56 | Bt. 16.332 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Cinghiale in umido.



CHIANTI CLASSICO RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Cabernet sauvignon 10%

Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 54.444 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Involitini di vitello lardellati.



CHIANTI CLASSICO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Merlot 15%

Alc. 14,5% | € 16 | Bt. 147.466 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Tagliatelle al ragu.



IL FAUNO DI ARCANUM 2020

Rosso Igt - Merlot 41%, Cabernet franc 34%, Cabernet sauvignon 20%, Petit verdot 5%

Alc. 14,5% | € 32 | Bt. 123.970 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Risotto con le quaglie.



**CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE
STRADA AL SASSO**
2017 | 2018



ARCANUM
2015 | 2016 | 2017



Tenuta di Artimino

(1989)

Si difende bene il Riserva Grumarello, nonostante il millesimo difficolto che ha messo a dura prova non pochi viticoltori. La mano esperta si vede soprattutto sull'espressività dei tannini, che sebbene ancora in via di integrazione, assurgono a una giusta maturità ed eleganza. L'uso del legno è accorto, rendendo il suo contributo ai caratteri sensoriali sempre molto ben dosato, come si evidenzia anche nel Poggilarca 2018, Carmignano succoso e tipico. Di pregevole fattura e ottima beva i vini rappresentativi della Doc Barco Reale di Carmignano.

Viale Papa Giovanni XXIII, 1 - Località Artimino - 59015 Carmignano (PO)
T. 055 8718215 | M. fattoria@artimino.com
www.artimino.com

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 80 | **Bottiglie:** 400.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Olmo
Cond. enologica: Filippo Paoletti, Stefano Oliarca
Cond. agronomica: Alessandro Matteoli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CARMIGNANO GRUMARELLO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 65%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 10%, Syrah 5%

Alc. 14% | € 35 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

Rubino lucente. Naso fruttato e floreale di mora, prugna, viola, glicine, seguiti da macchia mediterranea, cioccolato, china e r-barbaro. Bocca tesa, con tannini ancora scalpitanti. La freschezza puntata conduce a guizzi di erbe aromatiche e arancia rossa. Buona la persistenza. Carré di maiale con patate al forno.



CARMIGNANO POGGILARCA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 70%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 10%

Alc. 14% | € 20 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi

Tagliata al pepe verde.



BARCO REALE DI CARMIGNANO ROSSO SER BIAGIO 2021

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 10%

Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 4 mesi

Pizza fritta con provola e salsiccia.



BARCO REALE DI CARMIGNANO ROSATO VIN RUSPO 2021

Rosato Doc - Sangiovese 70%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 10%

Alc. 13% | € 12 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Mortadella Bologna.



**CARMIGNANO GRUMARELLO
RISERVA**
2015 | 2016



IRIS
2017



Tenuta di Colle Alberti

(1819)

Questa antica azienda di origine longobarda si estende nell'areale del Chianti Montalbano a Cerreto Guidi. Da inizio '800 è stata tramandata di generazione in generazione sempre all'interno della stessa famiglia. L'attuale proprietà vanta quindi una lunga esperienza viticola e stretti legami con il territorio. Non si produce solo Chianti, e si utilizzano anche vitigni d'oltralpe. Per quanto riguarda gli autoctoni, vale la pena soffermarsi sul trebbiano: Meridiana 2021 è un vino fermentato e maturato in anfora, che alla seconda annata di produzione già esprime una propria spiccata personalità.

Via Colle Alberti 5 - Frazione Bassa - 50050 Cerreto Guidi (FI)
T. 0571 581023 | M. info@collealberti.com
www.collealberti.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 50 | **Bottiglie:** 160.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Cesare Ferrari Ardicini
Cond. enologica: Nicola Tucci
Cond. agronomica: Enrico Ponticelli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MERIDIANA 2021

Bianco Igt - Trebbiano 100%
Alc. 14% | € 7 | Bt. 500 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 12 mesi
Dorato. Rilevi olfattivi di albicocca, mandarino e pesca saturnia, elicriso, paglia e zenzero, con sbuffi finali di salgemma. Il sorso gioca sulla freschezza del melone bianco, cui si affiancano delicati ricordi di nespola e di caramella al sesamo. In chiusura è saporito e persistente nelle rinfrescanti scie agrumate. Riso, cozze e zafferano.



VIN SANTO DEL CHIANTI 2018

Bianco Doc Passito - Trebbiano 90%, Malvasia 10%
Alc. 16% | € 10 (0,5l) | Bt. 2.000 | Ferm. Legno e Cemento
Mat. Legno 60 mesi e Cemento 6 mesi
Castagnaccio.



BEFFARDO 2020

Rosso Igt - Petit verdot 100%
Alc. 14% | € 8 | Bt. 1.300 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi
Stufato di daino.



CHIANTI 2021

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Canaiolo 10%, Colorino 10%
Alc. 14% | € 5 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 4 mesi
Tagliere di salumi.



BIANCODUVA 2021

Bianco Igt - Trebbiano 100%
Alc. 13,5% | € 4 | Bt. 2.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 4 mesi
Pizza Margherita.



SCARLATTO
2017 | 2018



VIN SANTO DEL CHIANTI OCCHIO DI PERNICE
2008



Tenuta di Ghizzano

(1370)

La tenuta di proprietà della famiglia Venerosi Pesciolini si trova in provincia di Pisa, nel comune di Peccioli. L'azienda è una realtà consolidata nel contesto della denominazione Terre di Pisa ed è in regime biodinamico certificato dal 2018. L'attenzione all'innovazione e alla sperimentazione ha fatto nascere negli ultimi tempi il Progetto Mimesi con l'obiettivo di valorizzare due vitigni autoctoni, il vermentino e il sangiovese, tramite l'uso di anfore in cocciopesto. Veneroso 2018 è premiato per la sua immediatezza, mentre il Nambrot 2018 per il suo potenziale evolutivo.

Via della Chiesa, 4 - Ghizzano - 56037 Peccioli (PI)
T. 0587 630096 | M. info@tenutadighizzano.com
www.tenutadighizzano.com

Viticultura: Biologica certificata e biodinamica
Ettari: 18 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Venerosi Pesciolini
Cond. enologica: Carlo Ferrini
Cond. agronomica: Roberto Righi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TERRE DI PISA ROSSO VENEROSO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Cabernet sauvignon 30%
Alc. 13,5% | € 23 | Bt. 15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 16 mesi
Carminio di buona intensità. Erbe balsamiche con marasca, lampone e melagrana preludono a delicatezze di rosa e cannella, con finale di anice stellato e cioccolato. Tannini vivi e acidità agrumata sono in sintonia per una beva persistente con ricordi di prugna. Tordi in salmi.



NAMBROT 2018

Rosso Igt - Merlot 60%, Cabernet franc 20%, Petit verdot 20%
Alc. 14% | € 45 | Bt. 3.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Piccione ai porcini e tartufo nero.



MIMESI VERMENTINO 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 2.200 | Ferm. Acciaio
Fregola con le arsele.



IL GHIZZANO BIANCO 2021

Bianco Igt - Vermentino 50%, Trebbiano 30%, Malvasia bianca 20%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Insalata di mare.



IL GHIZZANO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 95%, Merlot 5%
Alc. 13,5% | € 13 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Cemento 8 mesi
Carré di maiale con patate al forno.



TERRE DI PISA SANGIOVESE MIMESI 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 60 | Bt. 1.200 | Ferm. Cemento
Mocetta di camoscio.



TERRE DI PISA ROSSO VENEROSO
2015



SAN GERMANO
2013 | 2016 | 2018



Tenuta di Gracciano della Seta

(1816)

Sicuramente quella di Gracciano della Seta è una delle rappresentazioni più tradizionali del Nobile di Montepulciano, valore che l'azienda ricerca come priorità assoluta. Le uve dopo un'accurata selezione in vigna vengono raccolte manualmente per poi riposare in cantina in contenitori di legno di grandi dimensioni, per preservare la tipicità dei profumi, la freschezza e l'equilibrio gustativo. Caratteristiche espresse egregiamente nella Riserva, frutto di un'annata esemplare e custode di un'ineccepibile identità territoriale.

Via Umbria, 59 - Località Gracciano - 53045 Montepulciano (SI)
T. 0578 708340 | M. info@graccianodellaseta.com
www.graccianodellaseta.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 20,5 | **Bottiglie:** 110.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia della Seta
Cond. enologica: Julio Straccia, Giuseppe Rigoli
Cond. agronomica: Giuseppe Rigoli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 23 | Bt. 6.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino luminoso. L'impatto olfattivo è caratterizzato da profumi di ciliegia matura, mora in confettura, viola, erbe aromatiche, cioccolato e leggere note balsamiche. Al sorso rivela carattere ed eleganza, la freschezza traccia linee profonde trovando il suo compimento nel vellutato tannino e nell'adeguato calore. Fagiano arrosto.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Merlot 5%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 56.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Tagliatelle al ragù.



ROSSO DI MONTEPULCIANO 2021

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Merlot 10%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 44.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Lasagne di verdure.



ROSATO 2021

Rosato Igt - Sangiovese 100%
Alc. 11,5% | € 9 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Vellutata di patate e porri.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA
2016 | 2017



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
2016 | 2017 | 2018



Tenuta di Sesta

(1850)

Situata nella parte meridionale di Montalcino, nei pressi della bellissima abbazia romanica di Sant'Antimo, la Tenuta è immersa in un territorio considerato tra i più vocati per la produzione di Brunello: incastonata sul dolce pendio che guarda a mezzogiorno, è protetta dalla tramontana dal rilievo Poggio d'Arna e aperta alle calde correnti della Maremma. Giuseppe Ciacci aveva iniziato la produzione nel 1966; oggi è seguita dal figlio Giovanni, che ha presentato gli ottimi Brunello d'annata 2017 e la Riserva 2016, in linea con le aspettative.

Località Sesta - Castelnuovo dell'Abate - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 835612 | M. tenutadisesta@tenutadisesta.it
www.tenutadisesta.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Ciacci
Cond. enologica: Lorenzo Landi, Alessio Macchia
Cond. agronomica: Leonardo Tofani
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 40 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 30 mesi
Rubino satinato. Fiori blu come iris, viola e glicine, poi una macedonia di frutti di bosco e arancia rossa. Sbuffi di anice stellato e di balsamico eucalipto. Sorso pieno, con un tannino vivo ed elegante che fa presagire longevità. Finale con freschezza dinamica di sentori agrumati e chinati. Capriolo in salmi con polenta di grano saraceno.



BRUNELLO DI MONTALCINO DUELECCI EST RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 80 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 40 mesi
Pappardelle al ragù di cinghiale.



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 10 mesi
Caciocavallo Silano.



POGGIO D'ARNA 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 40%, Merlot 40%, Sangiovese 20%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Tagliere di salumi.



BRUNELLO DI MONTALCINO DUELECCI OVEST RISERVA
2012



BRUNELLO DI MONTALCINO
2016



Tenuta di Trecciano

(1970)

Nella Tenuta di Trecciano, a Sovicille, le terre rosse esaltano sia l'autocritico sangiovese che i vitigni internazionali classici quali cabernet, merlot e syrah, in un'ottica sostenibile del rapporto uomo/natura e dell'equilibrio tra tradizione e innovazione. Infatti, l'azienda è condotta con metodi moderni da Marco Rosati, proprietario ed enologo, che ha scelto quale pilastro di sostenibilità ambientale il consumo di energia rinnovabile certificata nel rispetto del proprio territorio. Il fine è produrre vini genuini che valorizzino la tipicità del terroir del Chianti Senese.

SP 52 Montagnola, 16 - 53018 Sovicille (SI)
T. 0577 314357 | M. info@trecciano.it
www.trecciano.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 15 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Franco Bonfanti
Cond. enologica: Marco Rosati
Cond. agronomica: Marco Rosati
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI COLLI SENESI TERRA ROSSA RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 13 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi
Colore rubino rilucente. Al naso apre con note di marasca, lampone e rosa canina, ma rilascia anche sentori balsamici di menta e liquirizia con tocchi di pepe rosa e vaniglia. In bocca è caldo e scorrevole con un tannino cesellato perfettamente, il finale è coerente, finemente morbido e sapido. Tagliata al pepe verde.



I CAMPACCI 2020

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 14,5% | € 17 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi
Lepre alla cacciatora.



DANIELLO 2020

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 70%, Cabernet franc 15%, Syrah 15%
Alc. 14% | € 22 | Bt. 14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 18 mesi
Spezzatino di manzo.



CHIANTI COLLI SENESI 2021

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 13% | € 8 | Bt. 36.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Lasagnette con ragù di coniglio e crema di piselli.



**CHIANTI COLLI SENESI
TERRA ROSSA RISERVA**
2016 | 2017 | 2018



DANIELLO
2015 | 2017 | 2018



Tenuta di Trinoro

(1995)

Con la scomparsa di Andrea, nel dicembre 2021, è il figlio Benjamin Franchetti a prendere la guida dell'azienda. E i suoi primi passi sono nel segno della continuità con la filosofia e i progetti paterni, quali la conferma dell'attuale squadra, il proseguimento della realizzazione di una nuova cantina e la decisione di tenere il Tenuta di Trinoro un anno in più in affinamento. Dei vini presentati, tutti annata 2020, il Campo di Tenaglia risulta il più ammaliante, pienamente convincente al gusto con tannini serici; seguono gli altri cru di cabernet franc, dai profumi intensi e saporiti al sorso.

Via Val d'Orcia, 15 - 53047 Sarteano (SI)
T. 0578 267110 | M. info@vinifranchetti.com
www.vinifranchetti.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 23 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Mario Alberto Benjamin Franchetti
Cond. enologica: Calogero Portanese, Lorenzo Fornaini
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No



CAMPO DI TENAGLIA 2020

Rosso Igt - Cabernet franc 100%
Alc. 14,5% | € 80 | Bt. 1.425 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi e Cemento 11 mesi
Rubino vivace. Impatto olfattivo penetrante di crème de cassis, ciliegia, prugna e mora in confettura, liquirizia, eucalipto, peperone in composta, cacao amaro, tabacco, sottobosco e pepe nero. Bocca dinamica e fresca, tannino vigoroso in integrazione, allungo sapido e fruttato di arancia amara. Filetto di vitello alla Rossini.



CAMPO DI CAMAGI 2020

Rosso Igt - Cabernet franc 100%
Alc. 15% | € 80 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi e Cemento 11 mesi
Terrina di lepre con salsa di prugne.



CAMPO DI MAGNACOSTA 2020

Rosso Igt - Cabernet franc 100%
Alc. 15% | € 80 | Bt. 1.765 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi e Cemento 11 mesi
Medaglioli di cervo con riduzione di cottura.



PALAZZI 2020

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 15% | € 230 | Bt. 4.582 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 7 mesi e Cemento 11 mesi
Piccione ai porcini e tartufo nero.



LE CUPOLE 2020

Rosso Igt - Merlot 49%, Cabernet franc 36%, Cabernet sauvignon 12%, Petit verdot 3%
Alc. 14,5% | € 32 | Bt. 85.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi e Cemento 11 mesi. Ravioli di germano con foie gras.



SANCABA 2020

Rosso Igt - Pinot nero 100%
Alc. 13,5% | € 50 | Bt. 3.870 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 14 mesi. Fagiano arrosto.



TENUTA DI TRINORO
2014 | 2016 | 2019



CAMPO DI CAMAGI
2018



Tenuta di Valgiano

(1994)

Dopo qualche anno di assenza, abbiamo un gradito rientro che si aggiudica l'eccellenza con il vino simbolo delle Colline Lucchesi: Tenuta di Valgiano 2017. Ci troviamo sulle splendide colline a est della città dalle mura urbane intatte; qui Laura di Collobiano e Moreno Petrini conducono l'azienda con grande energia. Un'energia che – difficile da spiegare – è percepibile nel vigneto e nei vini degustati. Il merito forse è del luogo, ma un contributo è da ricercare anche nella biodinamica, interpretata e diretta da Francesco Petrilli, indiscusso portavoce di questa filosofia in tutta Italia.

Via di Valgiano, 7 - Località Valgiano - 55010 Capannori (LU)
T. 0583 402271 | M. info@valgiano.it
www.valgiano.it

Viticultura: Biologica certificata e biodinamica
Ettari: 16 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Moreno Petrini
Cond. enologica: Francesco Saverio Petrilli
Cond. agronomica: Eva Volpi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



93

COLLINE LUCCHESI ROSSO TENUTA DI VALGIANO 2017

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Merlot 20%, Syrah 20%
Alc. 14% | € 90 | Bt. 5.100 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 6 mesi

Carminio vivace con sfumature granato. Ciliegia, prugna, arancia sanguinella, fondi di caffè, chiodi di garofano, effluvi di eucalipto e tabacco scuro costituiscono uno sfaccettato corredo olfattivo. Gusto raffinato in cui l'acidità è bilanciata da tannini setosi ed eleganti. Finale lungo di frutta scura. Lepre in salmi.



COLLINE LUCCHESI ROSSO PALISTORTI DI VALGIANO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Merlot 20%, Syrah 10%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 25.000 | Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 12 mesi Pappardelle al ragù di cinghiale.



Tenuta Il Poggione

(1890)

La Tenuta della famiglia Franceschi è una delle aziende più storiche del territorio ilcnese, nata da una visione dell'antenato Lavinio alla fine dell'Ottocento, quando sorvegliando una tazza di cioccolato in uno storico bar nel centro di Firenze, fu incuriosito dall'incontro con un pastore di Montalcino e decise di raggiungere quei luoghi. Con i piedi ben piantati per terra e senza mai perdere di vista le loro radici, ogni anno valorizzano tipicità e carattere di una materia prima pregiata, dando vita ai Brunello molto longevi che hanno reso famosa l'azienda in tutto il mondo.

Località Monteano - Sant'Angelo in Colle - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 844029 | M. info@ilpoggione.it
www.tenutailpoggione.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 140 | **Bottiglie:** 600.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Leopoldo e Livia Franceschi
Cond. enologica: Fabrizio Bindocci
Cond. agronomica: Fabrizio Bindocci
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



95

BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA PAGANELLI RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 93 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi
Veste rubino dai riverberi granato. Estensione aromatica caratterizzata da amarena, mora, lampone, timo, macchia mediterranea, menta, cioccolato e note balsamiche. All'assaggio è impeccabile, vibrante di freschezza in perfetta sinergia con la trama tannica fitta e signorile, dai rimandi sapidi e fruttati. Braciola di cervo con salsa di ribes.



92

BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 53 | Bt. 200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
Rubino lucente dal bordo granato. Muschio, grafite e rosmarino introducono profumi fruttati di mora e prugna in confettura. Al sorso è pieno e saporito, avvolge il palato con l'elegante freschezza e il tannino in evoluzione ben integrato, di grande carattere. Involntini di vitello lardellati.



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 19 | Bt. 200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Trippa in umido.



MOSCADELLO DI MONTALCINO FRIZZANTE 2021

Bianco Doc Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%
Alc. 7,5% | € 16 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio
Torta Saint Honoré.



ROSSO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Merlot 30%, Cabernet sauvignon 20%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Tortelli al Castelmagno.



LO SBRANCATO 2021

Rosato Igt - Sangiovese 100%
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio
Verdure pastellate.



COLLINE LUCCHESI ROSSO
TENUTA DI VALGIANO
2013



COLLINE LUCCHESI
TENUTA DI VALGIANO
2011



BRUNELLO DI MONTALCINO
VIGNA PAGANELLI RISERVA
2012 | 2015



BRUNELLO DI MONTALCINO
2014 | 2015 | 2016



Tenuta Le Potazzine

(1993)

Gigliola Giannetti, con le figlie Viola e Sofia "Le Potazzine", conducono la cantina producendo vini che riescono a essere piena espressione della tipicità del luogo. Tra le etichette degustate in questa edizione sia il Brunello di Montalcino 2017 che il Brunello di Montalcino Riserva 2015 rappresentano una raffinata valorizzazione ed evoluzione delle potenzialità del territorio. Proprio la 2015 risulta essere la quarta vendemmia nella versione Riserva, con poche preziose bottiglie nel formato magnum.

Località Le Prata, 262 - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 846168 | M. tenuta@lepotazzine.it
www.lepotazzine.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Gigliola Giannetti, Viola e Sofia Gorelli
Cond. enologica: Paolo Salvi
Cond. agronomica: Ruggero Mazzilli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 82 | Bt. 15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 42 mesi
Carminio con riflessi granato. Al naso viola, rosa appassita, confettura di frutti di bosco, a seguire cardamomo, chiodi di garofano, legno di sandalo e tabacco. Al palato la trama tannica in ottima sinergia con freschezza e sapidità. Chiude con ritorni di arancia sanguinella e legno di cedro. Piccione ai porcini e tartufo nero.



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 230 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 54 mesi
Cinghiale in umido.



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Provoleone del Monaco.



LE POTAZZINE 2020

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio
Lasagne di verdure.



BRUNELLO DI MONTALCINO
2011 | 2014 | 2015



ROSSO DI MONTALCINO
2017 | 2018 | 2019



Tenuta Lenzini

(1993)

L'azienda, condotta con competenza e sensibilità da Michele Guarino e Benedetta Tronci, procede verso una compiutezza stilistica ben accordata alle caratteristiche climatiche e pedologiche delle colline lucchesi. Nei loro vini il tratto accomunate è una traccia fresca ben intonata e organicamente coordinata con la maturità del frutto. La prova l'abbiamo anche quest'anno dall'elegante Poggio de' Paoli 2019, che da quest'annata prevede cabernet sauvignon al 100%. Merito anche per la Doc Casa e Chiesa 2020, raro esempio di riuscita vinificazione in purezza del merlot senza l'uso di legni.

Via della Chiesa, 44 - Località Gragnano - 55012 Capannori (LU)
T. 340 1820713 | M. tenuta@tenutalenzini.it
www.tenutalenzini.it

Viticultura: Biodinamica
Ettari: 13,5 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Lenzini
Cond. enologica: Benedetta Tronci, Michele Guarino
Cond. agronomica: Benedetta Tronci, Michele Guarino
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



POGGIO DE' PAOLI 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rubino di media trasparenza con nuance porpora. Invitante e ben calibrato olfatto di ribes rosso, mirto, legno di sandalo e peperone crusco. Quadro gustativo misurato nell'estrazione; la tessitura tannica, integrata e fine, è bilanciata dalla proporzionata freschezza. In chiusura ricordi di pomodoro datterino e grafite. Lepre in salmi.



LA SIRAH 2020

Rosso Igt - Syrah 100%
Alc. 13,5% | € 28 | Bt. 2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 14 mesi
Spaghetti alla carbonara.



COLLINE LUCCHESI MERLOT CASA E CHIESA 2020

Rosso Doc - Merlot 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi
Melanzane e peperoni ripieni.



B-SIDE 2021

Rosato Igt - Merlot 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Puntarelle croccanti con colatura di alici, arance e melagrana.



LA SIRAH
2015 | 2016 | 2018



POGGIO DE' PAOLI
2012 | 2018



Tenuta L'Impostino (2001)

L'azienda, tra le più importanti e orgogliose della denominazione Montecucco, segue uno stile di viticoltura concentrato sul massimo rispetto ambientale e sulla salvaguardia e incremento della biodiversità. La gestione dei vigneti, basata su metodiche scientifiche e specifica per ogni appezzamento, sta elevando sempre di più e in modo efficace la qualità e salubrità del prodotto. Il risultato di questo lavoro si riscontra nella buona qualità dei vini presentati, ognuno con proprie specifiche caratteristiche.

Località Impostino - 58045 Civitella Paganico (GR)
T. 333 6501683 | M. commerciale@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it

Viticultura: Convenzionale e biologica certificata
Ettari: 21 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Patrizia Chiari
Cond. enologica: Fabio Bigolin, Giacomo Tonini
Cond. agronomica: Pierluigi Donna
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MONTECUCCO ROSSO IMPOSTINO RISERVA 2016

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Merlot, Syrah e Petit verdot 20%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rubino dai riflessi granato. All'olfatto sprigiona profumi di prugna, gelatina di more, amarena, mirto, violette di campo, liquirizia e cioccolato. La bocca energica e di ottima struttura evidenzia un tannino serrato e saporito, che contribuisce a un finale dalla buona persistenza dai ritorni di mora. Cinghiale in umido.



MAREMMA TOSCANA ROSSO OTTAVA RIMA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Alicante 40%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Risotto con salsiccia e Taleggio.



SASSOROSA 2021

Rosato Igp - Sangiovese 60%, Syrah 40%
Alc. 12% | € 11 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Tartare di gamberi.



MONTECUCCO ROSSO CIARLONE 2018

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Merlot, Alicante e Petit verdot 40%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 33.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Carré di maiale alle prugne.



BALLO ANGELICO 2021

Bianco Igp - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Linguine allo scoglio.



**MONTECUCCO SANGIOVESE
VIANDATA RISERVA**
2011 | 2015 | 2016



LUPO BIANCO
2012 | 2013 | 2015



Tenuta Luce (1995)

La Tenuta Luce nacque come manifestazione di libertà e voglia di sperimentazione coltivando varietà internazionali a Montalcino. Le sue etichette sono diventate icone del vino toscano, il marchio del sole splendente esprime la solarità dei vini e dell'area geografica da cui provengono: il versante sud-ovest della collina del Brunello. Merlot e sangiovese si fondono nel vino portabandiera della cantina. Una nuova struttura accoglie tini in cemento che hanno sostituito quelli in acciaio per la fermentazione dei vini.

Località Castelgiocondo - 53024 Montalcino (SI)
T. 055 27141 | M. info@lucedellavite.com
www.lucedellavite.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 77 | **Bottiglie:** N.d. | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Frescobaldi
Cond. enologica: Alessandro Marini
Cond. agronomica: Ermanno Morlacchetti
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



LUCE 2019

Rosso Igt - Merlot 50%, Sangiovese 50%
Alc. 14,5% | € 125 | Bt. 89.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi
Manto rubino impenetrabile. Dopo l'impatto balsamico di liquirizia ed eucalipto, scorrono ribes nero e amarena per terminare con vaniglia e noce moscata. È intenso, caldo e corposo; ha tannini pronunciati a centro bocca, garanti di un'evoluzione nel tempo. Stufato di daino.



BRUNELLO DI MONTALCINO LUCE 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 140 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Guanciale di vitello in umido con patate.



LUCENTE 2019

Rosso Igt - Merlot 75%, Sangiovese 25%
Alc. 14,5% | € 28 | Bt. 400.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Controfiletto di bue alla brace.



BRUNELLO DI MONTALCINO LUCE
2011 | 2012 | 2013



LUCE
2013 | 2015 | 2017



Tenuta Mariani

(2010)

La Tenuta Mariani si sviluppa in un territorio ricco di storia e cultura, a cavallo tra le rovine romane di Massaciuccoli e il lago tanto amato da Puccini. Qui, dove i terreni sono prevalentemente sabbiosi e argillosi, Ido Mariani produce i suoi vini da 12 anni. Fra le varie referenze spiccano gli spumanti che da sempre caratterizzato la produzione aziendale. SabbiaMare 2021, Metodo Martinotti, rappresenta perfettamente il territorio con la sua salinità gustativa e la sua facile beva. Mentre Segreto Brut 2019, Metodo Classico, attrae per la sua struttura e complessità.

Via Crocicchio, 519 - Frazione Bozzano - 55064 Massarosa (LU)
T. 334 6240890 | M. info@segretodelcastello.it
www.segretodelcastello.it

Viticultura: Biologica e biodinamica
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Ido Mariani
Cond. enologica: Julien Gout, Lamberto Tosi
Cond. agronomica: Lamberto Tosi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



SEGRETO BRUT 2019

Bianco Igt Metodo Classico - Pinot nero 70%, Chardonnay 30%
Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
28 mesi sui lieviti
Paglierino luminescente. Si presenta con profumi freschi di zagara, camomilla, erbe aromatiche e limone, che sfumano in una panetteria croccante. Il sorso è introdotto da una bollicina sottile e rotonda che bene si integra con la freschezza di agrumi gialli maturi e la chiusura fine e salina. Catalana di crostacei.



SEGRETO BRUT ROSÉ FÛT DE CHÈNE 2018

Rosato Igt Metodo Classico - Sangiovese 100%
Alc. 12% | € 22 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi e Terracotta 12 mesi | 36 mesi sui lieviti
Ricciola al forno con capperi e pomodori ciliegino.



SEGRETO DEL CASTELLO PINOT NERO 2020

Rosso Igt - Pinot nero 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Tonnarelli cacio e pepe.



SEGRETO SABBIAMARE BRUT 2021

Bianco Igt Metodo Martinotti - Sangiovese 50%, Vermentino 30%, Chardonnay 20%
Alc. 12% | € 11 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
5 mesi sui lieviti
Crostini con burro e salmone.



SEGRETO DEL CASTELLO TRAMINER 2021

Bianco Igt - Traminer aromatico 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 3 mesi
Grigliata di carne bianca e verdure.



**SEGRETO BRUT ROSÉ
FÛT DE CHÈNE**
2017



STILE SEGRETO BRUT
2020



Tenuta Monteti

(1998)

L'azienda si trova a Capalbio, un luogo incantato nella parte più meridionale della Maremma Toscana, a pochi chilometri dal mare. Lavora le uve in maniera parcellare, ogni ettaro di terreno viene vinificato separatamente in un tino dedicato cui disporre al momento della composizione della cuvée finale: una straordinaria varietà di sfumature e di possibilità. Sul retro delle bottiglie si trova un QR code per accedere ai parametri di sostenibilità del vino sul sito del Ministero dell'Ambiente, a introdurre l'assaggio di una campionatura dai tratti eleganti ed espressi, di grande piacevolezza.

Strada della Sgrilla, 6 - 58011 Capalbio (GR)
T. 0564 896160 | M. info@tenutamonteti.it
www.tenutamonteti.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 28 | **Bottiglie:** 130.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Paolo e Gemma Baratta
Cond. enologica: Carlo Ferrini
Cond. agronomica: Roberto Rossi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MONTETI 2018

Rosso Igt - Petit verdot 50%, Cabernet franc 30%, Cabernet sauvignon 20%
Alc. 14% | € 50 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi e Cemento 4 mesi
All'olfatto rivela immediati profumi di ribes, mirtillo e lampone in confettura seguiti da tracce di ematite, rabarbaro, cioccolato, cannella ed eucalipto. Una calda avvolgenza contiene gli spazi alla piacevolissima trama tannica e alla vitale freschezza. Finale sapori di agrume e ciliegia. Pollastra alla birra e cipolle di Tropea.



CABURNIO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 55%, Alicante bouschet 25%, Merlot 20%
Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi e Cemento 3 mesi
Lasagnette con ragù di coniglio e crema di piselli.



TM ROSÉ 2021

Rosato Igt - Merlot 70%, Cabernet franc 20%, Mourvedre 10%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Farinata di ceci.



CABURNIO
2015 | 2016 | 2017



TM ROSÉ
2018 | 2019 | 2020



Tenuta Podernovo (2000)

Assenti quest'anno Teuto, blend di sangiovese, cabernet sauvignon e merlot, che tanto bene aveva figurato nella scorsa edizione, e Auritea, il cabernet franc in purezza di interpretazione pisana, la degustazione ha rilevato buone impressioni per Solenida di Podernovo, annata 2017, il sangiovese in purezza di interpretazione costiera, in cui al gusto prevale la matrice fresca, nonostante i ventiquattro mesi di barrique. Si conferma quindi una performance di tutto rispetto per i vini che la Famiglia Lunelli produce in Toscana, pur in assenza dei due top di gamma.

Via Podernovo, 13 - 56030 Terricciola (PI)
T. 0587 655173 | M. podernovo@tenutelunelli.it
www.tenutelunelli.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 25 | **Bottiglie:** 130.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Lunelli
Cond. enologica: Luca D'Attoma, Corrado Dalpiaz
Cond. agronomica: Patrizio Gasparinetti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



SOLENIDA DI PODERNOVO 2017

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13% | € 35 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Granato acceso. Sequenza olfattiva di amarena, lampone, ruggine, humus, pepe e bacche di ginepro, con refoli balsamici verdastrici di nepitella. La freschezza è protagonista di tutto il percorso gustativo, con tannini piccoli piuttosto evoluti. Mediamente persistente. Risotto ai porcini.



ALIOTTO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Cabernet 20%, Merlot 20%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 100.000
Pappardelle con sugo di capriolo.


TEUTO
2018


SOLENIDA DI PODERNOVO
2016



Tenuta Poggio Rosso (2001)

La Tenuta gode di una posizione invidiabile, a pochi passi dal mare del Golfo di Baratti, esposta alle brezze marine e immersa in un tripudio di macchia mediterranea, all'ombra della quale è anche possibile dedicarsi al glamping. I 6 ettari di vigneto giacciono su di un suolo molto vocato, costituito in prevalenza da sabbie rosse e arancioni, e ospitano vitigni regionali, come sangiovese e vermentino, e bordolesi, oltre a syrah e viognier. Quest'edizione vede primeggiare di nuovo il cabernet sauvignon intrigante e saporito di Velthune, al top della degustazione anche con l'annata 2019.

Località Poggio Rosso, 1 - Populonia Stazione - 57025 Piombino (LI)
T. 0565 29553 | M. info@tenutapoggirosso.it
www.tenutapoggirosso.it

Viticultura: Biologica e lotta integrata
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 38.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Monelli
Cond. enologica: Valerio Falchi
Cond. agronomica: Valerio Falchi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VELTHUNE 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 15% | € 38 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rubino denso e compatto. Attacco olfattivo di frutti neri sotto spirito, cioccolatino alla menta e fiori scuri macerati, con incursioni di macis, chiodi di garofano e tabacco da pipa. Convince al gusto per i tannini piccanti che, fusi con l'alcol e l'acidità, generano un lungo finale di liquirizia e menta piperita. Fagiano arrosto.



TAGES 2019

Rosso Igt - Merlot 80%, Sangiovese 20%
Alc. 14,5% | € 23 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Filetto al pepe verde.



FUFLUNA 2021

Rosso Igt - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 20%, Cabernet franc 15%, Syrah 15%
Alc. 14% | € 13 | Bt. 6.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Bucatini all'amatriciana.



PHYLIKA 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Insalata di mare.



FERONIA 2021

Bianco Igt - Viognier 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 4.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi
Mozzarella di bufala campana.



VELTHUNE
2016 | 2017 | 2018



FUFLUNA
2018 | 2019 | 2020

Tenuta San Giorgio

(1982)

A Castelnuovo dell'Abate il Gruppo ColleMassari, oltre a Poggio di Sotto, detiene dal 2016 anche Tenuta San Giorgio. Se il primo domain è ormai una delle icone della denominazione ilcinese, il secondo produce due vini eccelsi che raggiungono costantemente livelli qualitativi decisamente elevati. Il Rosso di Montalcino Ciampoleto 2020, alla seconda annata integralmente bio, sfiora il massimo riconoscimento. Il Brunello di Montalcino Ugolforte non soffre l'annata 2017 e si conferma nell'empireo grazie alla complessità, alla raffinata struttura e al finale di gusto umami che lo caratterizzano.

Località San Giorgio - Castelnuovo dell'Abate - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 835502 | M. info@poggiodisotto.it
www.collemassari.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 26 | **Bottiglie:** 95.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Claudio Tipa e Maria Iris Tipa Bertarelli
Cond. enologica: Luca Marrone, Federico Staderini
Cond. agronomica: Giuliano Guerrini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO UGOLFORTE 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 46 | Bt. 30.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi
Rubino con orlo granato. Sentori di prugna secca, arancia rossa, rosa appassita, genziana e sottobosco si adagiano su un tappeto di noce moscata, cioccolato fondente e cuoio. Ingresso sontuoso di tannini saporiti di paprica, la freschezza tesa si allarga portando il gusto al lungo finale di soia e pomodoro secco. Filetto di cervo ai mirtili.



ROSSO DI MONTALCINO CIAMPOLETO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 21.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi e Cemento 16 mesi
Pappardelle con sugo di capriolo.



BRUNELLO DI MONTALCINO UGOLFORTE
2014 | 2015 | 2016



ROSSO DI MONTALCINO CIAMPOLETO
2017 | 2019

Tenuta San Guido

(1940)

Entriamo, con osservanza, a Tenuta San Guido. Ci siamo stati in altre occasioni, ma ogni volta è come fosse la prima, come se si aprisse un sipario. Tre etichette, tre interpretazioni dei vitigni bordolesi su questo suolo argilloso-calcareo, ricco di pietre e ciottoli, così prossimo alle brezze mediterranee. Il lavoro in vigna non prescinde da quello in cantina e viceversa: è inutile avere masse polifenoliche eccezionali se non si è in grado di gestirle. Ma qui lo sanno bene, e l'annata 2019 combina la forza della 2015 con la finezza della 2016, per un ennesimo, strepitoso, Sassicaia.

Località Le Capanne, 27 - Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci (LI)
T. 0565 762003 | M. info@sassicaia.com
www.sassicaia.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 100 | **Bottiglie:** 1.090.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Marchesi Incisa della Rocchetta
Cond. enologica: Carlo Paoli, Graziana Grassini
Cond. agronomica: Nicola Politi
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No



BOLGHERI SASSICAIA 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 85%, Cabernet franc 15%
Alc. 14% | € 245 | Bt. 280.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino vivace. Libera profumi eleganti di arancia rossa, lavanda, tabasco, mirto, tek, anguria e acqua marina. Il sorso è una straordinaria progressione di sensazioni che si sostanzia nella trama tannica piccante e raffinata, in piena evoluzione. Epilogo memorabile per un vino e un'annata destinati a lasciare il segno. Filetto di vitello alla Rossini.



GUIDALBERTO 2020

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%
Alc. 14% | € 40 | Bt. 450.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
Salame di cinta senese.



LE DIFESE 2020

Rosso Igt - Sangiovese 55%, Cabernet sauvignon 45%
Alc. 14% | € 27 | Bt. 360.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Maltagliati con funghi porcini.



BOLGHERI SASSICAIA
2016 | 2017 | 2018



GUIDALBERTO
2015 | 2018 | 2019



Tenuta San Jacopo (1980)

Azienda sempre molto interessante che si trova a cavallo tra il Valdarno Aretino e il Chianti Classico, nelle dolci colline di Cavriglia, famosa per i suoi vini già nel tardo Medioevo presso la famiglia fiorentina dei Medici. Quest'anno troviamo i loro Sangiovese davvero molto espressivi, con il Cru Vigna del Mulinaccio 2018 sublime. Ottimi i Chianti, così come il Montepulciano, meno usuale in Toscana ma sempre molto piacevole. Si conferma vicino all'olimpico dei Supertuscan anche Orma del Diavolo, ormai famoso e apprezzato.

Località Castiglione Celli, 151 - 52022 Cavriglia (AR)
T. 055 966003 | M. info@tenutasanjacopo.it
www.tenutasanjacopo.it

Viticoltura: Biologica e biologica certificata
Ettari: 35 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Vanni, Carlo e Marco Cattaneo
Cond. enologica: Maurizio Alongi, Yuri Iacopini
Cond. agronomica: Fabio Burroni
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALDARNO DI SOPRA VIGNA DEL MULINACCIO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rubino tendente al granato. Si presenta con pot-pourri di fiori rossi, confettura di ciliegie e chiodi di garofano, leggera speziatura dolce e sottobosco. Al palato è avvolgente e morbido con calde suggestioni che ricordano frutti rossi e note speziate. Tannino vigoroso ma di grande eleganza. Lunghissimo. Petto di germano reale al balsamico.



VALDARNO DI SOPRA ORMA DEL DIAVOLO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 50%, Merlot 30%, Cabernet sauvignon 20%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Terrina di lepre con salsa di prugne.



CAPRILIUS 2017

Rosso Igt - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Guancia di manzo al brandy.



CHIANTI RISERVA POGGIO AI GRILLI 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Montepulciano 10%
Alc. 14,5% | € 16 | Bt. 10.000
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



CHIANTI POGGIO AI GRILLI 2020

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Merlot 5%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi
Parmigiano Reggiano Riserva.



ERBOLI 2020

Bianco Igt - Trebbiano toscano 100%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Ravioli di patate e baccalà.



**VALDARNO DI SOPRA
ORMA DEL DIAVOLO**
2017



CAPRILIUS
2016



Tenuta Sette Cieli (2001)

Raggiungendo Tenuta Sette Cieli si rimane incantati dalla visione dei vigneti coltivati su terrazzamenti, un connubio eloquente fra natura e lavoro dell'uomo. I loro terreni sono ricchi di argilla e sasso e possono godere di quel microclima particolare che caratterizza la zona di Bolgheri. Nascono così vini ricchi d'intensa acidità e spessore, caratteristiche più penalizzanti nella fase giovanile ma essenziali per la longevità, che introducono lasciando riposare a lungo la materia prima. In quest'ottica primeggiano Indaco e Scipio, caratterizzati da aromi e sapori molto marcati.

Via Sandro Pertini - Località La California - 57020 Bibbona (LI)
T. 0586 677435 | M. info@settecieli.com
www.settecieli.com

Viticoltura: Biologica

Ettari: 18 | **Bottiglie:** 77.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Ambrogio Cremona Ratti
Cond. enologica: Elena Pozzolini
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No



INDACO 2018

Rosso Igt - Malbec 34%, Cabernet sauvignon 33%, Merlot 33%
Alc. 14,5% | € 50 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
Rubino compatto e lucente. Bouquet intrigante di agrume, mirtillo e ciliegia in confettura oltre a muschio, pepe e infine note balsamiche. Il tannino dona corpo e volume al palato, mentre la freschezza impreziosisce la progressione gustativa. Rotondo e saporito nei ritorni di gelée di more. Pollo alle mandorle e curcuma.



SCIPIO 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 100%
Alc. 14,5% | € 75 | Bt. 11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
Guancia di vitello in umido.



BOLGHERI ROSSO NOI 4 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Merlot 15%, Petit verdot 10%, Cabernet franc 5%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
Faraona al forno.



YANTRA 2020

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Pasta, patate e provola.



INDACO
2017



SCIPIO
2013



Tenuta Sette Ponti

(1998)

La Tenuta Sette Ponti si conferma anche quest'anno tra i fiori all'occhiello della produzione enologica aretina. I vini rispecchiano un territorio ben preciso e sanno bene interpretare le varie caratteristiche delle diverse annate. Quest'anno ci ha piacevolmente colpito il Chianti Superiore Vigna di Pallino 2020, un sangiovese in purezza che matura in botte grande, con una beva davvero ottima e un naso molto tipico ed espressivo. L'Olimpo dei grandi vini di Toscana resta sempre appannaggio dell'Oreno e della Vigna dell'Impero.

Via Sette Ponti, 71 - 52029 Castiglion Fibocchi (AR)
T. 0575 477857 | M. tenutasetteponti@tenutasetteponti.it
www.tenutasetteponti.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 60 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Moretti
Cond. enologica: Staff aziendale
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ORENO 2020

Rosso Igt - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 40%, Petit verdot 10% Alc. 15% | € 85 | Bt. 49.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Velluto rubino, intenso e luminoso. Il bouquet olfattivo è di grande soddisfazione e ci fa tornare più volte sul bicchiere senza stancarci mai a definire i riconoscimenti di frutti rossi, fiori, spezie e accenti terziari e balsamici. L'ingresso in bocca è potente, attraente e con ottimo equilibrio. Piccione ai porcini e tartufo nero.



VALDARNO DI SOPRA SANGIOVESE VIGNA DELL'IMPERO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% Alc. 14,5% | € 98 | Bt. 6.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Costata di manzo alla griglia.



CROGNOLO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 93%, Merlot 7% Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 130.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Nodini di cinta senese lardellati al forno.



CHIANTI SUPERIORE VIGNA DI PALLINO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 100% Alc. 14% | € 16 | Bt. 7.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Coniglio in umido alle erbe aromatiche.



CHIANTI VIGNA DI PALLINO 2021

Rosso Docg - Sangiovese 100% Alc. 14% | € 16 | Bt. 14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Pecorino di Pienza.



ORENO
2015 | 2018 | 2019



ORMA
2018 | 2019



Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari

(2000)

L'eredità di una delle famiglie protagoniste della storia del vino toscano è saldamente conservata e valorizzata da Ambrogio e Giovanni Folonari, dopo l'alienazione della Ruffino, ora in mano a un gruppo internazionale. I Folonari, padre e figlio, insieme gestiscono molteplici tenute, separate nella geografia ma unite nella missione, ovvero quella di puntare sulle zone più vocate della regione. Etichette storiche come il Cabreo il Borgo e lo chardonnay La Pietra hanno ancora molto da dire, conquistando i vertici della nostra valutazione.

Via di Nozzole, 12 - Passo dei Pecorai - 50022 Greve in Chianti (FI)
T. 055 859811 | M. folonari@tenutefolonari.com
www.tenutefolonari.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 250 | **Bottiglie:** 1.200.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari
Cond. enologica: Roberto Potentini, Raffaele Orlandini
Cond. agronomica: Paolo Rossi Ferrini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CABREO IL BORGO 2019

Rosso Igt - Merlot 34%, Cabernet sauvignon 33%, Sangiovese 33% Alc. 14,5% | € 33 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Granato scuro. Attrae la perfetta fusione fra legno e vino; amarena e mirtillo si alternano con scatola di sigari ed erbe officinali; ricorda anche liquirizia e caffè. È vigoroso e slanciato al palato: una base fresca alimenta la progressione di tannini ben fatti. Conclusione di menta e arancia amara. Pappardelle al ragù di cervo.



BRUNELLO DI MONTALCINO LA FUGA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% Alc. 15% | € 35 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi
Lepre in salmi.



LA PIETRA 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100% Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 20.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Coniglio al forno con patate.



BRUNELLO DI MONTALCINO LE DUE SORELLE RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% Alc. 15% | € 55 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 60 mesi
Spezzatino di manzo.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE GIOVANNI FOLONARI 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 30 mesi
Lombata di vitello su letto di cipolline saltate.



BOLGHERI SUPERIORE BAIA AL VENTO 2018

Rosso Doc - Cabernet franc 50%, Merlot 50% Alc. 15,5% | € 37 | Bt. 16 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
Cinghiale in umido.



IL PARETO
2016 | 2017 | 2018



**BOLGHERI SUPERIORE
BAIA AL VENTO**
2015 | 2016 | 2017



Tenute Piccini (1882)

Non è mai facile parlare e descrivere un'azienda fondata nel 1882 che vede oggi, alla quinta generazione, portare avanti con passione e determinazione il lavoro in ben cinque tenute di proprietà, sparse nel centro e sud Italia, con un numero di ettari e di bottiglie prodotte da capogiro. Ci hanno colpito in modo assoluto i vini della Tenuta di Valiano di Castelnuovo Berardenga, bellissima espressione qualitativa del sangiovese che racconta nel bicchiere un intero territorio, e il nuovo arrivato Histrio Anfora Rosso, un sangiovese affinato in anfora davvero pregevole.

Località Il Piano - 53031 Casole d'Elsa (SI)
T. 0577 54011 | M. info@tenutepiccini.it
www.tenutepiccini.it

Viticultura: Convenzionale e biologica certificata
Ettari: 550 | **Bottiglie:** 25.000.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Piccini
Cond. enologica: Pasquale Presutto, Marco Cerqua
Cond. agronomica: Pasquale Presutto, Marco Cerqua
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO VALIANO GRAN SELEZIONE SAN LAZZARO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 38 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rubino intenso e vivace. Naso che apre con eleganza a un floreale di viola e rosa antica, poi ciliegia in confettura, ribes, mora di rovo, erbe aromatiche e note balsamiche. La bocca è di gran classe, il tannino disteso, ottimo l'apporto acido-sapido. Finale persistente con richiami di arancia sanguinella. Brasato di lepore con riduzione di vino rosso.



CHIANTI CLASSICO RISERVA VALIANO POGGIO TEO 2019
Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Cosciotto di maiale farcito.



HISTRIO ANFORA ROSSO 2020
Rosso Igt - Sangiovese 90%, Malvasia nera 10%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Terracotta 3 mesi
Capriolo con salsa di ribes rosso.



BRUNELLO DI MONTALCINO VILLA AL CORTILE 2017
Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 35 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Medaglioni di cervo con riduzione di cottura.



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 6.38 2019
Rosso Docg - Sangiovese 90%, Merlot 10%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Tagliata al pepe verde.



CHIANTI CLASSICO VALIANO POGGIO TEO 2019
Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Straccetti di vitello al rosmarino.



**BRUNELLO DI MONTALCINO
VILLA AL CORTILE**
2015



**BRUNELLO DI MONTALCINO
VILLA AL CORTILE RISERVA**
2012



Tenute San Fabiano (1950)

L'esistenza delle vigne è certificata già dal 1452, ma è solo dagli anni Sessanta dello scorso secolo che possiamo parlare di produzione di vino in bottiglia. Le quattro tenute di proprietà della famiglia dei Conti Borghini Baldovinetti de' Bacci si estendono tra le province di Arezzo e Siena, dove il protagonista assoluto è il sangiovese accompagnato dai vitigni internazionali. Il Vino Nobile di Montepulciano Poggio Oliveto 2019, aiutato dall'ottima vendemmia, è risultato il più ricco, convincente e soprattutto fedele testimone del territorio.

Via San Fabiano, 33 - 52100 Arezzo (AR)
T. 0575 24566 | M. info@tenutesanfabiano.it
www.fattoriasanfabiano.it

Viticultura: Convenzionale e biologica
Ettari: 300 | **Bottiglie:** 1.000.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Gianluigi Borghini Baldovinetti
Cond. enologica: Maurizio Alongi
Cond. agronomica: Luciano Battistoni
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO POGGIO OLIVETO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, altre varietà 10%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
Manto rubino trasparente e lucente. Il primo impatto gioca su sensazioni balsamiche di mentuccia ed eucalipto, poi aprendosi propone ciliegia e scorza d'arancia su un sottofondo di sandalo. In bocca l'attacco è guidato dal tannino ben estratto e sostenuto da una freschezza che accompagna in un finale piacevole. Cinghiale arrosto con castagne.



CHIANTI SAN FABIANO RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Merlot 20%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Pappardelle con funghi porcini.



PIOCAIA 2019

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Merlot 40%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Camoscio in umido.



VIN SANTO DEL CHIANTI I CANNICCI DEL CONTE 2018

Bianco Doc Passito - Trebbiano 60%, Malvasia bianca 35%, Canaiolo 5%
Alc. 15% | € 24 (0,5l) | Bt. 5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi
Gorgonzola naturale.



CHIANTI SUPERIORE ETICHETTA NERA 2020

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Syrah 10%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 6 mesi
Fettuccine ai funghi porcini.



CHIARO 2021

Bianco Igt - Chardonnay 70%, Viognier 30%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Cicale di mare su letto di verdure.



ARMAIOLO
2016



PIOCAIA
2015 | 2016 | 2018



Tenute Silvio Nardi

(1950)

Tenute Silvio Nardi è una realtà dinamica e attenta, capace di integrare la storicità della denominazione con il bisogno sempre più pressante di riuscire ad adeguarsi velocemente ed efficacemente ai cambiamenti, specie quelli climatici, sempre più estremi. Nonostante il millesimo difficoltoso, l'accurato lavoro svolto in vigna e in cantina ha portato sì a un minor quantitativo di uve da lavorare, tanto che il cru Manachiara non è stato prodotto, ma di qualità eccellente. I Brunello 2017 hanno le caratteristiche delle annate migliori, con profumi eleganti, sorso piacevole, di sicura vitalità.

Località Casale del Bosco - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 808332 | M. marketing@tenutenardi.com
www.tenutenardi.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 80 | **Bottiglie:** 290.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Nardi
Cond. enologica: Davide Crastus, Mario Pisanu
Cond. agronomica: Vittorio Stringari
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



(92)

BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNETO POGGIO DORIA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 15% | € 90 | Bt. 1.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 26 mesi
Carminio vivace. Ouverture elegante di mora in confettura, ciliegia, viola e rosa bulgara, incalzate da salamoia, foglia di pomodoro, sottobosco, capperi, lavanda, ematite, cacao, tabacco da pipa e caffè. Bocca saporita e fresca, trama tannica ben integrata, grande piacevolezza e finale di chinotto ed erbe officinali. Manzo brasato con funghi.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 15% | € 40 | Bt. 160.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 26 mesi
Spezzatino di manzo.



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%

Alc. 15% | € 35 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Straccetti di vitello al rosmarino.



BRUNELLO DI MONTALCINO
VIGNETO MANACHIARA
2016



BRUNELLO DI MONTALCINO
VIGNETO POGGIO DORIA
2015



Terenzi

(2001)

Nome che attira sempre più consensi nel panorama viticolo della Maremma, Terenzi fa dell'ecosostenibilità un impegno di assoluto rilievo, con l'adesione al progetto Magis, e risulta energeticamente del tutto autonoma grazie al fotovoltaico. Nei cinque vigneti di cui dispone vengono allevate diverse tipologie di vitigni, dal sangiovese al cabernet, dal syrah al malbec, dal vermentino al petit manseng. Anche in questa edizione della Guida sono da premiare le riserve, dove svetta il Morellino di Scansano Madrechiesa Riserva 2019.

Località Montedonico - 58054 Scansano (GR)
T. 0564 599601 | M. info@terenzi.eu
www.terenzi.eu

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 60 | **Bottiglie:** 400.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Terenzi
Cond. enologica: Giuseppe Caviola
Cond. agronomica: Eugenio Ranchino
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MORELLINO DI SCANSANO MADRECHIESA RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 31 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi

Rubino con tenui riverberi granato. Esordisce con sentori di succo di melagrana, susina Stanley e ibisco, che si dilatano su sensazioni di rabarbaro, macchia mediterranea e note mentolate. Sorso caldo, articolato su tannini evoluti e ben combinati con l'acidità. Nella persistente chiusura tornano nuance balsamiche. Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



MORELLINO DI SCANSANO RISERVA PUROSANGUE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 17 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi
Spezzatino di manzo.



MAREMMA TOSCANA ROSSO BRAMALUCE 2021

Rosso Doc - Sangiovese 50%, Syrah 50%

Alc. 14% | € 16 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Montasio stravecchio.



MONTEDONICO 2021

Bianco Igt - Viognier 100%

Alc. 13% | € 17 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Ravioli di ricotta e spinaci.



PETIT MANSENG PASSITO 2019

Bianco Igt Passito - Petit manseng 100%

Alc. 14% | € 37 (0,51) | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 18 mesi
Torta sbrisolona.



FRANCESCA ROMANA
2010



MORELLINO DI SCANSANO
MADRECHIESA RISERVA
2018



Terenzuola (1993)

Azienda che intreccia i caratteri vitivinicoli di Liguria e Toscana con vigne localizzate alle Cinque Terre, Colli di Luni e in Candia. Non solo il vermentino come uva rappresentativa della zona, ma anche il bosco e l'albarola da cui si ricava un ottimo Sciacchetrà 2018 di eccellente fattura. Sul versante toscano troviamo: vermentino nero, canaiolo e massaretta su cui Terenzuola investe da anni con eccellenti risultati e dove pone in primo piano la salvaguardia e la valorizzazione delle varietà autoctone della zona. Menzione speciale per il Fosso di Corzano 2021.

Via Vercaldà, 14 - 54035 Fosdinovo (MS)
T. 0187 670387 | M. info@terenzuola.it
www.terenzuola.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 19 | **Bottiglie:** 180.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Ivan Giuliani
Cond. enologica: Ivan Giuliani
Cond. agronomica: Ivan Giuliani
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ 2018

Bianco Doc Passito - Bosco 80%, Albarola 10%, Vermentino 10%
Alc. 14% | € 50 (0,375l) | Bt. 500 | Ferm. Acciaio
Ambrato intenso e brillante. Debutto olfattivo elegante: scorza di cedro, albicocca disidratata, fior d'arancio, timo, rosmarino e in chiusura nocciola, fico secco, miele di zagara, caramello e note iodate. L'equilibrio tra dolcezza e acidità è sublime, con echi di frutta secca e agrumi su una sapida persistenza. Petto d'anatra all'arancia.



COLLI DI LUNI VERMENTINO FOSSO DI CORSANO 2021

Bianco Doc - Vermentino 100%
Alc. 14,5% | € 16 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Spaghetti con vongole veraci.



FORMA ALTA 2017

Rosso Igt - Vermentino nero 90%, Massaretta 10%
Alc. 14% | € 50 | Bt. 900 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi e Cemento 24 mesi
Cacciucco alla livornese.



COLLI DI LUNI VERMENTINO VIGNE BASSE 2021

Bianco Doc - Vermentino 95%, Albarola 5%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 75.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Cartoccio di pescatrice agli agrumi.



PERMANO 2020

Bianco Igt - Vermentino 90%, Trebbiano 10%
Alc. 13,5% | € 23 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Risotto agli scampi.



VERMENTINO NERO 2020

Rosso Igt - Vermentino nero 95%, Pollera nera 5%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 250.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 6 mesi
Melanzane e peperoni ripieni.



**COLLI DI LUNI VERMENTINO
FOSSO DI CORSANO**
2018 | 2019 | 2020



FORMALTA
2017



Terradonna (2000)

La grande passione di Annalisa Rossi per la sua terra e per i suoi vini è tangibile nell'impegno profuso, insieme alla famiglia, nel promuovere in ogni modo e luogo il territorio di Suvereto, situato tra le colline metallifere e l'Isola d'Elba. Il felice connubio tra un clima favorevole e le caratteristiche agropedologiche della zona ne fanno un ambiente ideale per una produzione di qualità incentrata sulle uve bordolesi, spesso in combinazione con il sangiovese. In cantina, l'uso del cemento nelle fermentazioni e una calibrata maturazione dei vini esaltano il varietale in tutta la produzione.

Località Notri, 78 - 57028 Suvereto (LI)
T. 331 4026914 | M. info@terradonna.it
www.terradonna.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 7 | **Bottiglie:** 24.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Anna Lisa Rossi
Cond. enologica: Luca D'Attoma
Cond. agronomica: Andrea Lupi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



SPATO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 19 | Bt. 2.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 2 mesi
Rosso rubino vivace. Piacevole il naso, si riconoscono in successione ciliegia ferrovia, violetta di campo, timo, noce moscata, chiodi di garofano e una leggera sensazione balsamica. Ingresso dinamico, tannino ben estratto e saporito che supporta bene la freschezza. Chiusura lunga e coerente. Filetto al vino rosso e scalogno.



PRASIO 2019

Rosso Igt - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%
Alc. 15% | € 18 | Bt. 3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 2 mesi
Tagliata al pepe verde.



GIAIETTO 2020

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 45%, Merlot 35%, Sangiovese 20%
Alc. 14% | € 13 | Bt. 4.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 12 mesi
Costata di manzo alla griglia.



BIXBI 2020

Rosso Igt - Syrah 57%, Sangiovese 43%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 2.500 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 12 mesi
Guancia di vitello in umido.



KALSI 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Spiedo di seppioline ai ferri.



**VAL DI CORNIA
CABERNET SAUVIGNON OKENIO**
2009 | 2016



SPATO
2016



Terre del Marchesato

(1954)

Allevare i vini in barrique non è mai banale, anche quando i vitigni utilizzati lo richiedono "quasi per legge". Sicuramente non esiste uno standard e la competenza, ma anche l'intuito, dell'enologo rivestono un'importanza decisiva. Grazie a queste qualità enologiche, Terre del Marchesato propone vini che ogni anno convincono e migliorano. È questo il caso del Maurizio Fuselli, che con l'annata 2019 conferma la meritata eccellenza della scorsa edizione, ottenendo anche un punteggio superiore. Novità molto apprezzata il cabernet franc in purezza Franchesato 2019.

Località S. Uberto, 164 - Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci (LI)
T. 0565 749752 | M. info@terredelmarchesato.com
www.terredelmarchesato.com

Viticultura: Convenzionale e biologica

Ettari: 16 | **Bottiglie:** 1.400.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Maurizio Fuselli

Cond. enologica: Fabrizio Moltard, Alessandro Fuselli

Cond. agronomica: Samuele Fuselli, Maurizio Fuselli

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MAURIZIO FUSELLI 2019

Rosso Igt - Petit verdot 100%

Alc. 14,5% | € 99 | Bt. 1.800 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rubino con riflessi carminio. Al naso profumi di crème de cassis, pot-pourri, alloro e macchia mediterranea si adagiano su ricordi di liquirizia, cuoio e legno di cedro. Ingresso prorompente di sciropo di mirtillo, con tannini robusti ma non spigolosi, ben estratti e protagonisti fino al persistente finale di bocca. Parmigiano Reggiano Riserva.



FRANCHESATO 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 100%

Alc. 14% | € 62 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Filetto di cervo ai mirtilli.



MUFFATO NOBILIS 2019

Bianco Igt Dolce - Vermentino 100%

Alc. 14% | € 29 (0,375l) | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Crema catalana.



ALDONE 2019

Rosso Igt - Merlot 100%

Alc. 14,5% | € 62 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Stufato di daino.



IL TARABUSO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%

Alc. 14% | € 32 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Carré di maiale con patate al forno.



MAURIZIO FUSELLI
2018



ALDONE
2015 | 2017 | 2018



Terre Nere

(1997)

Terre Nere è un'azienda a conduzione totalmente familiare, nata dalla passione per Montalcino del capostipite Salvatore e portata avanti dal figlio Pasquale, che alla fine degli anni '90 impiantò le prime barbatelle di sangiovese su un terreno che aveva acquistato in zona Castelnuovo dell'Abate, fino ad allora rimasto incolto. Oggi lavorano con Pasquale anche i figli Francesca e Federico. L'amore e il rispetto per il territorio, la cura e il coraggio di rischiare, hanno portato negli anni risultati lusinghieri, fino alla strameritata eccellenza del Brunello di Montalcino Capriolo Riserva 2016.

Località Casato - 53024 Montalcino (SI)
T. 349 0971713 | M. info@terrenereemontalcino.it
www.terrenereemontalcino.com

Viticultura: Biologica

Ettari: 12 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Francesca e Federico Vallone

Cond. enologica: Francesca Vallone, Giuseppe Gorelli

Cond. agronomica: Federico Vallone, Pasquale Vallone

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



BRUNELLO DI MONTALCINO CAPRIOLO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 100 | Bt. 1.233 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 48 mesi
Granato. Ampiezza olfattiva di rosa, lavanda e glicine, che scivolano verso un tappeto di ciliegia al maraschino, mora di rovo, sandalo, ginger, screzi di tabacco e cioccolatino alla menta. Il sorso conquista con la tannicità ricamata, la freschezza intatta, l'alcol che unisce. La chiusura ammaliante invita alla beva. Piccione ai porcini e tartufo nero.



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 65 | Bt. 2.486 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 48 mesi
Cinghiale in umido.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 15% | € 45 | Bt. 17.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 36 mesi
Risotto con salsiccia e Taleggio.



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%

Alc. 15% | € 19 | Bt. 23.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 8 mesi
Pappardelle con funghi porcini.



BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA CAPRIOLO
2015



BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA
2015



Teruzzi & Puthod

(1974)

Inserita in un contesto paesaggistico mozzafiato nelle colline di San Gimignano, l'azienda è stata fondata nel 1974 da Enrico Teruzzi, lungimirante e visionario sulle potenzialità dell'unica Docg bianca di Toscana. Nel 2016 c'è stato il passaggio di mano a Terra Moretti che ha continuato a privilegiare le varietà autoctone nel pieno rispetto della storia e della tradizione enologica. La proprietà dispone di oltre 90 ettari vitati dove la vernaccia incide per 60 ettari sul totale. Tra i cru, il Sant'Elena ha dato origine alla Riserva 2018, risultata fedele espressione di questo territorio.

Località Casale, 19 - 53037 San Gimignano (SI)
T. 0577 940143 | M. info@teruzziieputhod.it
www.teruzziieputhod.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 96 | **Bottiglie:** 600.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Gruppo Terra Moretti
Cond. enologica: Giuseppe Caviola
Cond. agronomica: Alessio Gagnoli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO SANT'ELENA RISERVA 2018

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 21 mesi
Paglierino vivo e lucente. Nette fragranze floreali di gelsomino e fiori d'acacia si alternano a note fruttate di ananas e mandarino, poi echi di caramella d'orzo e vaniglia. Al sorso ottima la progressione gustativa con un'incalzante vena sapida. Notevole la persistenza che sfuma su ritorni di frutta esotica. Tonnarelli cacio e pepe.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO ISOLA BIANCA 2021

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 1.400.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Frittata di erbette.



PEPERINO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Merlot 40%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 85.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
Lasagne alla bolognese.



Tiezzi

(1989)

L'avventura ilcinese di Enzo Tiezzi inizia proprio dal podere Cerrino, nella parte più fresca del territorio di Montalcino, a nord-est, sul versante senese. Qui nasce il cru di Poggio Cerrino, da vigne rigorosamente coltivate ad alberello e vinificate con sistema tradizionale che fa uso delle grandi botti di slavonia. Il sangiovese qui riesce ad acquisire potenza e caratteri territoriali, anche nelle annate più calde. Prossimo passo per Monica Tiezzi è investire sul Rosso di Montalcino, per il quale verrà lanciata presto sul mercato una nuova selezione di vini.

Località Soccorso, 199 - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 839004 | M. info@tiezzivini.it
www.tiezzivini.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Enzo e Monica Tiezzi
Cond. enologica: Monica Tiezzi, Enzo Tiezzi
Cond. agronomica: Enzo Tiezzi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO CERRINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 48 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 38 mesi
Abito vermiglio intenso e lucente. Al naso esplodono note di lavanda, tè nero e incenso, ma anche frutti maturi di amarena e lamponi oltre a caratteristici aromi di tabacco da pipa e pasta di olive. Al palato è avvolgente e vigoroso, grazie ai tannini vellutati e a una solida spina dorsale. Lunghissimo il finale. Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA SOCCORSO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 65 | Bt. 6.980 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 38 mesi
Lepre in salmi.



BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA SOCCORSO
2011 | 2013 | 2016



BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA SOCCORSO RISERVA
2008 | 2011 | 2013



TERRE DEI TUFI
2014 | 2015



CARMEN PUTHOD
2014 | 2015



Tolaini

(1998)

Il sogno di produrre dell'ottimo vino spinse nel 1998 Luigi Tolaini ad acquistare due appezzamenti di terra nella prestigiosa zona di Castelnuovo Berardenga. Si trattava dei poderi di Montebello, stupendo anfiteatro naturale in cui ha sede anche il corpo centrale dell'azienda, e di San Giovanni, scelti per il loro terroir ideale. Dal vigneto 7 del primo di questi nasce il Chianti Classico Gran Selezione, campione di signorilità, dalle sicure doti evolutive. Rivoluzione per il Picconero che, con la 2018, diventa merlot in purezza, ricco ed elegante nei profumi, saporito e avvolgente al sorso.

SP 9 di Pieveasciata, 28 - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
T. 0577 356972 | M. info@tolaini.it
www.tolaini.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 50 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Lia Tolaini Banville

Cond. enologica: Francesco Rosi, Luca D'Attoma

Cond. agronomica: Ruggero Mazzilli, Eleonora Piredda

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNA MONTEBELLO SETTE 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14,5% | € 27 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 16 mesi

Rubino luminoso. Penetrante e fine. Ribes, ciliegia e mora in confettura si alternano con arancia tarocco, eucalipto, macchia mediterranea, anice stellato e pepe bianco. Al sorso è appagante, l'energico tannino e la vivida freschezza guidano lo sviluppo gustativo, finale persistente dai ritorni saporiti di frutta. Beccacce allo spiedo.



PICCONERO 2018

Rosso Igt - Merlot 100%

Alc. 15% | € 65 | Bt. 5.700 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Capriolo ai porcini.



LEGIT 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100%

Alc. 14% | € 35 | Bt. 80.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Terrina di lepre con salsa di prugne.



VALDISANTI 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 50%, Cabernet sauvignon 50%

Alc. 14,5% | € 27 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
Allodole tartufate in casseruola.



CHIANTI CLASSICO VALLENUOVA 2020

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 5%

Alc. 14% | € 15 | Bt. 30.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 10 mesi
Trippa in umido.



AL PASSO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 34%, Cabernet sauvignon 33%, Merlot 33%

Alc. 14% | € 16 | Bt. 11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rotolo di coniglio con pomodorini ed erbe aromatiche.



**CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE
VIGNA MONTEBELLO SETTE**
2016 | 2017



VALDISANTI
2018



Torraccia di Presura

(1986)

In questi ultimi anni l'azienda si è completamente rinnovata, dall'impianto dei nuovi vigneti alla costruzione della nuova cantina, all'apertura di un punto ristoro e vendita. Sono vini nati dall'amore e dalla dedizione di Paolo Osti, ingegnere per studio e lavoro oltre che appassionato vigneron. Piacevoli i vini presentati, tutti caratterizzati da spiccata freschezza ed elegante struttura. La Gran Selezione 2019 rivela un tocco di personalità in più e un animo tipicamente chiantigiano, un'essenza vellutata racchiusa di un corpo ben misurato.

Via della Montagnola, 130 - 50027 Greve in Chianti (FI)
T. 055 8588656 | M. torracciadipresura@torracciadipresura.it
www.torracciadipresura.com

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 35 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Paolo Osti

Cond. enologica: Giovanni Cappelli

Cond. agronomica: Giovanni Cappelli

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 45 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rubino luminoso. Intenso esordio di prugna e mora in confettura, ciliegia, rosa, viola, timo, china e note mentolate. La viva freschezza è ben supportata dal vellutato tannino, regalandoci un finale di media persistenza e saporito di scorza di agrume. Filetto al pepe verde.



CHIANTI CLASSICO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Merlot 10%

Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Zuppa toscana con cavolo nero e crostini di pane.



CHIANTI CLASSICO IL TAROCCO RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%

Alc. 14% | € 24 | Bt. 25.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
Rigatoni al ragù bianco di carne.



CHIANTI CLASSICO IL TAROCCO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 10%

Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Agnolotti al sugo di carne.



SOLITARIO 2021

Bianco Igt - Chardonnay 50%, Trebbiano 30%, Malvasia 20%

Alc. 13% | € 9 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Vellutata di patate e porri.



**CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE**
2015 | 2017 | 2018



CHIANTI CLASSICO
2019



Vagnoni (1955)

Negli anni Cinquanta la famiglia Vagnoni, ex mezzadri marchigiani, arriva a San Gimignano e si stabilisce nella frazione di Pancole. In questo luogo dà vita a un'azienda agricola, che col passare delle generazioni è cresciuta in dimensione, allargando i propri interessi dalla sola produzione di olio, vino e frutta anche all'accoglienza, con un agriturismo di recente ristrutturazione. Dopo la scomparsa nel 2021 di Luigi, uno dei fondatori, oggi alla guida della società c'è la figlia Lucia con il marito, a proseguimento della filosofia paterna di conservazione della natura e della biodiversità.

Località Pancole, 82 - 53037 San Gimignano (SI)
T. 0577 955077 | M. info@fratellivagnoni.com
www.fratellivagnoni.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 16,5 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Fratelli Vagnoni
Cond. enologica: Staff aziendale
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO I MOCALI RISERVA 2018

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100%
Alc. 14,5% | € 16 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Paglierino luminoso dai riflessi dorati. Al naso profumi di cedro, zafferano, salvia e alloro, seguiti da gelsomino, incenso, ricordi iodati e note tostate. La sapidità traccia linee definite, ben sorretta da freschezza e calore in un finale saporito di zeste di limone e mandorla. Tortelli di zucca e salvia.



SAN GIMIGNANO ROSSO SAN BIAGIO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Merlot 30%
Alc. 15% | € 24 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Spezzatino di manzo.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO FONTABUCCIO 2020

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100%
Alc. 14% | € 10 | Bt. 2.400 | Ferm. Legno e Cemento
Mat. Legno 11 mesi e Cemento 11 mesi
Risotto alla granseola.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO 2021

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Scampi alla griglia.



SODI LUNGI 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 24 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Pappardelle con sugo di lepre.



CHIANTI COLLI SENESI 2020

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 10 | Bt. 25.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 12 mesi
Crostini al foie gras.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO
2018 | 2019 | 2020



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO
I MOCALI RISERVA
2017



Valle del Sole (1991)

Lungo la strada che collega Lucca alla Versilia sorge l'azienda agricola Valle del Sole di proprietà della famiglia Borselli. Un'attività nata quasi per gioco nel 1991 con Renato Borselli, ora sotto la guida del figlio Marco manifesta una propria identità e una propria filosofia di vini in conduzione biodinamica. Per i festeggiamenti in occasione dei 30 anni della cantina è stato inaugurato il nuovo spazio interamente dedicato alle degustazioni: un ambiente accogliente immerso tra i vigneti. Si conferma in Guida con il Sangiovese Èbrius annata 2019 e sorprende con la freschezza il Malie 2021.

Via della Cappella, 864 - Località Cappella - 55100 Lucca (LU)
T. 338 1198401 | M. info@valledelsole.eu
www.valledelsole.eu

Viticultura: Biologica certificata e biodinamica
Ettari: 8 | **Bottiglie:** 37.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Marco Borselli
Cond. enologica: Giulia Giovannelli, Massimo Motroni
Cond. agronomica: Marco Borselli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



ÈBRIUS 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Carminio vivace. La frutta rossa fragrante e l'ibisco, uniti a un sentore tipico di violetta, sono corredate da un'elegante balsamicità che prosegue con spezie e lievi accenni di cioccolato. Freschezza e tannini decisi regalano un palato giovane con un'ottima persistenza. Chiusura d'arancia sanguinella. Pappardelle al ragù di cinghiale.



MALIE 2021

Bianco Igt - Vermentino 60%, Chardonnay 30%, Grechetto 10%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Risotto ai porcini.



H'AMA 2020

Bianco Igt - Trebbiano 100%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 2.200 | Ferm. Acciaio e Cemento
Mat. Acciaio 12 mesi e Cemento 12 mesi
Pasta alla gricia.



OCCHI DI FATA 2021

Rosato Igt - Sangiovese 100%
Alc. 12% | € 12 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Insalata di ceci e pomodorini.



LIBENTE 2020

Rosso Igt - Merlot 95%, Sangiovese 5%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Tagliatelle al ragù.



LINCHETTO 2021

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Moscato d'Amburgo 20%, Aleatico 10%, Canaiolo 10%, Ciliegio 10%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Asiago stavechchio.



H'AMA
2019



ÈBRIUS
2017 | 2018



Vallepicciola

(1996)

Contrariamente a quanto ammiccato dal nome, l'azienda è piuttosto grande, sia per quanto riguarda la produzione, sia per la recente e moderna cantina, che paesaggisticamente è in totale armonia con tutto ciò che la circonda. Le fasi produttive sono svolte con un occhio rivolto alla sostenibilità e al minimo impatto ambientale. Situata nell'UGA di Vagliagli, Vallepicciola è autorevole rappresentante del Chianti Classico di questa sottozona, pur senza disdegnare la linea internazionale. Esempio qualificato in Guida il Chianti Classico Gran Selezione Lapina 2018, a un passo dall'eccellenza.

SP 9 di Pievasciata, 21 - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
T. 0577 1698718 | M. info@vallepicciola.com
www.vallepicciola.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 107 | **Bottiglie:** 600.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Bruno Bolfo
Cond. enologica: Alessandro Cellai, Erasmo Mazzone
Cond. agronomica: Francesco Beni
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE LAPINA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 40 | Bt. 12.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi e Cemento 3 mesi
Rubino profondo. Al naso lamponi sotto spirito, rabarbaro, lavanda e radice di liquirizia, con ricordi boisé, note di tabacco e cardamomo nero. Il sangiovese esprime tutta la sua spinta di freschezza, la tannicità fa da corredo a una liquidità densa ma elegante, che conduce ricordi fruttati e tostati nel lungo finale. Fiorentina alla brace.



MIGLIORE 2018

Rosso Igt - Merlot 34%, Cabernet franc 33%, Cabernet sauvignon 33%
Alc. 14,5% | € 102 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Filetto al pepe verde.



MORDESE 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 100%
Alc. 14,5% | € 36 | Bt. 14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Gulasch di manzo alla paprica dolce.



BOSCOBRUNO 2020

Rosso Igt - Pinot nero 100%
Alc. 13,5% | € 36 | Bt. 14.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi
Beccacce allo spiedo.



QUERCEGROSSE 2019

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 14,5% | € 36 | Bt. 14.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi
Risotto con le quaglie.



BOSCOBRUNO
2016



MORDESE
2018



Vecchie Terre di Montefili

(1979)

Montefili, parte nord di Panzano, è uno dei nomi di riferimento per gli amanti del Chianti Classico. Altitudini importanti e terreni ricchissimi di galestro e alberese, donano ai vini fisionomie toniche e potenti al contempo, attraversate da freschezze decise e integrate. Dal 2015 il nuovo corso aziendale vede il vulcanico Nicola Marzovilla alla guida e la brava enologa Serena Gusmeri alla direzione di vigna e cantina. L'amore per un'espressione visceralmente territoriale è tangibile in tutta la batteria, che con il Gran Selezione arriva a un filo dal gradino più alto.

Via S. Cresci, 45 - Località Panzano - 50022 Greve in Chianti (FI)
T. 055 853739 | M. info@vecchietterredimontefili.com
www.vecchietterredimontefili.com

Viticultura: Ecosostenibile
Ettari: 17,5 | **Bottiglie:** 37.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Thomas Peck, Frank Bynum e Nicola Marzovilla
Cond. enologica: Serena Gusmeri
Cond. agronomica: Serena Gusmeri
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 39 | Bt. 6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi
Cremisi fitto e vivace sul bordo. Naso impattante e definito da arancia sanguinella, mora, balsamicità, pepe nero e cacao. Il sorso è avvolgente, il calore vigoroso e la vibrante acidità agrumata si incontrano a dare dinamicità; la parte tannica, fitta e serrata, fa frenare leggermente lo sviluppo agrumato. Pappardelle al ragù di cinghiale.



ANFITEATRO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 90 | Bt. 90 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 28 mesi
Lepre in salmi.



BRUNO DI ROCCA 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 80%, Sangiovese 20%
Alc. 13,5% | € 90 | Bt. 2.343 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 28 mesi
Cinghiale in umido.



ANFITEATRO
2015 | 2016 | 2017



BRUNO DI ROCCA
2011 | 2015 | 2017



Villa La Ripa (2000)

Filari e filari di varietà autoctone di sangiovese, assieme a canaiolo, trebbiano, malvasia di Toscana e cabernet sauvignon su un terreno in lieve pendio, caratterizzano lo scenario intorno alla rinascimentale Villa la Ripa. La scelta attenta e perpetrata dall'azienda di una maggiore densità di impianto favorisce la produzione di vini con forte carattere e personalità, degni di un ambiente dal respiro museale con tanto di giardino segreto annesso. I vessilli dell'azienda restano Psycho 2019 e Syrah Syrah 2018 profumati, corposi e armonici.

Località Antria, 38 - 52100 Arezzo (AR)
T. 0575 315118 | M. info@villalaripa.it
www.villalaripa.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Saverio Luzzi
Cond. enologica: Alessio Bandinelli
Cond. agronomica: Marco Pierucci
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



PSYCO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Sangiovese 50%
Alc. 14% | € 27 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rosso granato intenso. Esordio olfattivo di ciliegia matura, prugna, viola, cassis, frutti di rovo seguiti da pot-pourri, erbe aromatiche, tè nero e macchia mediterranea. Impatto gustativo deciso e progressivo dove i tannini eleganti si distinguono bilanciando l'equilibrio gustativo. Finale persistente e balsamico. Brasato di lepre con riduzione di vino rosso.



SYRAH SYRAH 2018

Rosso Igt - Syrah 100%
Alc. 15% | € 35 | Bt. 800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Manzo brasato con olive e porri.



AURETIUM 2020

Bianco Igt - Malvasia 60%, Trebbiano 40%
Alc. 13% | € 28 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Coda di rospo gratinata.



TIRATARI 2019

Rosso Igt - Sangiovese 75%, Syrah 25%
Alc. 14% | € 23 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Fegato alla veneziana.



SPAZIOLIBERO 2021

Rosato Igt - Sangiovese 50%, Syrah 50%
Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Camembert.

PSYCO
2018

SYRAH SYRAH
2015 | 2016



Villa Poggio Salvi (1979)

La filosofia aziendale di Villa Poggio Salvi è quella di produrre vini di impostazione classica tramite metodi e attrezzature moderne. La mano sapiente dell'enologo deve solo accompagnare l'eleganza del sangiovese grosso, attraverso l'utilizzo esclusivo della botte grande, come da tradizione, rispettando le caratteristiche che ogni annata sa regalare. La cantina concepita e costruita negli anni Novanta è perfettamente inserita nel paesaggio circostante, seguendo il movimento della collina. Essa fornisce un ampio spazio e tutte le attrezzature necessarie per la nascita delle varie etichette.

Località Poggio Salvi - 53024 Montalcino (SI)
T. 0577 847121 | M. vps@villapoggiosalvi.it
www.villapoggiosalvi.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 43 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Pierluigi Tagliabue
Cond. enologica: Vittorio Fiore, Luca Bellingardi
Cond. agronomica: Vittorio Fiore, Luca Bellingardi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



BRUNELLO DI MONTALCINO POMONA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 80 | Bt. 3.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
Carminio luminoso. L'incipit olfattivo esprime note di durone di Vignola, mora sotto spirito, fiori rossi essiccati e arancia al forno, intrecciate a cenni di liquirizia, cannella, cardamomo e piri. Sorso fresco e saporito, il tannino ancora in integrazione ci conduce a una chiusura dai ritorni mentolati. Cinghiale in umido.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 42 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
Ravioli di germano con foie gras.



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 75 | Bt. 5.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 40 mesi
Capriolo in salmi con polenta di grano saraceno.



ROSSO DI MONTALCINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Spaghetti alla carbonara.



CHIANTI COLLI SENESI CASPAGNOLO 2021

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Merlot 10%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 55.000 | Ferm. Acciaio
Porchetta di Ariccia.



BRUNELLO DI MONTALCINO
POMONA
2012 | 2013 | 2016



BRUNELLO DI MONTALCINO
2016



Villa Saletta (2000)

Tradizione e grandi investimenti in questa tenuta in località Montanelli nel comune di Palaia di Pisa. Tradizione nel continuare la produzione per molte colture agricole e investimenti applicati alle importanti ristrutturazioni rese necessarie nella proprietà di ben 700 ettari di cui 30 dedicati a vigneto. A condurre il progetto l'enologo David Landini che presenta vini ben fatti, precisi e dalla piacevolezza immediata. Si distingue da tutti il cabernet franc in purezza nel 980 AD 2018 che si impone sul gradino più alto.

Via Enrico Fermi, 14 - Località Montanelli - 56036 Palaia (PI)
T. 0587 628763 | M. info@villasaletta.com
www.villasaletta.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 31 | **Bottiglie:** 100.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Hands
Cond. enologica: David Landini
Cond. agronomica: Silvia Mellini, David Landini
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



980 AD 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 100%
Alc. 14% | € 200 (1,5) | Bt. 980 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Veste rubino dai riflessi cardinalizi. Apre su sentori balsamici e mentolati. Seguono profumi di mora di gelso, salvia, lentisco, cacao, tamarindo, glicine e macchia mediterranea. L'assaggio è potente ed elegante. Il tannino è setoso e la spalla acida sostiene il tutto in perfetto equilibrio. Piccione ai porcini e tartufo nero.



SALETTA GIULIA 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 70%, Cabernet sauvignon 30%
Alc. 14% | € 50 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Filetto di capriolo ai mirtilli.



SALETTA RICCARDI 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13% | € 50 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Medaglioni di cervo con riduzione di cottura.



CHIAVE DI SALETTA 2018

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Cabernet franc 20%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 10%
Alc. 14% | € 22 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Strudel di porcini e zucca con crema al Parmigiano.



CHIANTI SUPERIORE 2018

Rosso Docg - Sangiovese 94%, Cabernet sauvignon 3%, Merlot 3%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Lasagnette con ragù di coniglio e crema di piselli.



980 AD
2016



SALETTA GIULIA
2016



Villa Sant'Anna (1800)

Azienda di dimensioni contenute ma che ci ha abituato a performance di tutto rispetto. Anche in quest'edizione, assenti le punte di diamante date dal Nobile di Montepulciano Poldo, prodotto solo in annate eccezionali e dal Vin Santo di Montepulciano, che attendiamo con grandi aspettative per l'anno prossimo, i vini presentati hanno confermato il consueto elevato livello qualitativo. In particolare il Nobile 2018, che lascia intravedere ottime potenzialità nei confronti dell'evoluzione. Buoni riscontri anche per il Rosso 2019 e per il Chianti Colli Senesi 2020, di immediata bevibilità.

Via della Resistenza, 143 - Località Abbadia - 53045 Montepulciano (SI)
T. 0578 708017 | M. info@villasantanna.it
www.villasantanna.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 16 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Simona Fabroni Ruggeri, Anna e Margherita Fabroni
Cond. enologica: Carlo Ferrini
Cond. agronomica: Simona Fabroni Ruggeri
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Merlot 7%, Canaiolo 3%, Colorino 3%, Mammolo 2%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Rubino intenso e vivace. Libera nitidi effluvi di sciroppo di amarene, melagrana, petali di rosa appassiti, sottobosco, tamarindo e noce moscata. Al gusto la freschezza è protagonista, si spande e si armonizza con tannini fruttati, energici ma ben integrati. Finale delicatamente sapido e di buona persistenza. Coniglio alla ligure.



ROSSO DI MONTEPULCIANO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Canaiolo 5%, Colorino 5%, Mammolo 5%, Merlot 5%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Costolette di maiale alla brace.



CHIANTI COLLI SENESI 2020

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Colorino 4%, Canaiolo 3%, Mammolo 3%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Lasagne di verdure.



ROSSO DI MONTEPULCIANO
2011 | 2016 | 2018



CHIANTI COLLI SENESI
2019



Villa Santo Stefano (2006)

Moderna azienda nel contesto lucchese, dal 2001 inizia a produrre vino e dal 2021 si fregia della certificazione biologica. Gli undici ettari di vigna a pochi chilometri dalla città di Lucca, immersi nella bellissima cornice di Pieve Santo Stefano, ci regalano vini interessanti dove quest'anno spicca il vermentino Gioia 2021 con la sua ottima freschezza e sapidità; bene anche per il blend in stile bolgherese Loto 2019, quest'anno un po' sottotono rispetto al suo consueto potenziale. Menzione speciale per l'olio EVO Dop Lucca, dal tipico carattere fruttato.

Via della Chiesa XIV, 504/B - Località Pieve Santo Stefano - 55100 Lucca (LU)
T. 0583 395349 | M. info@villa-santostefano.it
www.villa-santostefano.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 7 | **Bottiglie:** 35.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Wolfgang Reitzle
Cond. enologica: Alessio Farnesi, Attilio Pagli
Cond. agronomica: Alessandro Garzi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



GIOIA 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Paglierino con riflessi verdolini. Profilo olfattivo varietale scandito da profumi di pesca bianca, lime, gelsomino, pera, erbe aromatiche, tutto contornato da note iodate. Nella beva spicca l'acidità dinamica per poi cedere il passo alla sapidità con ritorni agrumati e salini. Spaghetti con vongole veraci.



LOTO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 30%, Cabernet franc 10%, Petit verdot 10%
Alc. 14,5% | € 38 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi e Cemento 7 mesi
Coniglio alla cacciatora.



LUNA 2021

Rosato Igt - Merlot 50%, Sangiovese 50%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Pizza Margherita.



COLLINE LUCCHESI ROSSO SERENO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Canaiolo, Colorino e Ciliegiole 20%
Alc. 14,5% | € 19 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Provola di Agerola.



VOLO 2021

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 40%, Petit verdot 40%, Alicante 20%
Alc. 14% | € 13 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 10 mesi
Salame felino.



VOLO
2019 | 2020



LOTO
2018



Villa Trasqua (1965)

La famiglia Hulsbergen proviene dalla Svizzera, dove detiene una tenuta vinicola nel cantone di San Gallo. Fu Hans, padre dell'attuale proprietario, Alan, a innamorarsi dell'areale di Castellina in Chianti negli anni '60. Dopo un periodo di rodaggio, il livello qualitativo ha cominciato a crescere, grazie anche al contributo di Franco Bernabei, che ha fatto di Trasqua un laboratorio per la zonazione e per lo studio del microclima. I vini prodotti fotografano l'essenza del sangiovese di Castellina in Chianti, dimostrando struttura e potenzialità evolutiva, a partire dalla Gran Selezione.

Località Trasqua - 53011 Castellina in Chianti (SI)
T. 0577 743075 | M. info@villatrasqua.it
www.villatrasqua.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 54 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Hulsbergen
Cond. enologica: Franco Bernabei
Cond. agronomica: Andrea Contarino
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE NERENTO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 36 | Bt. 20.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi
Rubino intenso e luminoso. Rilevati olfattivi di ciliegie sotto spirito, mora matura, liquore alle erbe, pepe nero, pot-pourri e alloro. Sorso robusto e austero, in cui l'alcol gioca un ruolo preponderante affiancandosi alla rilevante trama tannica. Chiusura calda e di apprezzabile persistenza. Controfiletto di bue alla brace.



CHIANTI CLASSICO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Merlot 10%, Cabernet sauvignon 5%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Quaglie alla cacciatora.



CHIANTI CLASSICO FANATICO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 98%, Cabernet franc 2%
Alc. 14% | € 23 | Bt. 50.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Gulasch di manzo alla paprica dolce.



TRASOLO
2008



VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO
OCCHIO DI PERNICE TRASANTO
2007