

## ABBZIA MONTE OLIVETO

È un suolo antico, ricco di storia e di fecondità a ispirare la produzione della vernaccia di San Gimignano di Abbazia Monte Oliveto, un tempo nelle mani dei monaci Olivetani, esperti selezionatori delle terre più adatte alla coltivazione della vite e dell'olivo. Un terreno composto da sabbie e argille, ricco di fossili e di colore giallo a cui si devono i profumi e la sapidità de La Gentilezza. Debute in questa edizione la vernaccia Revolta, insolita versione frizzante prodotta con metodo ancestrale.

**INDIRIZZO** Strada Comunale di Santa Lucia, 15 - Località Monte Oliveto - 53037 San Gimignano (SI)  
**TELEFONO** 0577 907136  
**MAIL** info@monteoliveto.it  
**WEB** www.monteoliveto.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1982  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 20 **BOTTIGLIE** 40.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Famiglia Zonin  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Lorenzo Zonin  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Davide Elisei  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## ACQUABONA

Mare, sole e vento: sono questi i tre elementi che albergano nella nostra mente quando pensiamo all'Isola d'Elba. Come in tutte le isole l'acqua, l'irraggiamento solare e il vento non mancano e sono fondamentali nella produzione di uve sane, perfettamente mature e ricche di sostanze aromatiche. Acquabona ha sempre sfruttato questi benefici portando sulle tavole della ristorazione vini identitari e marini, tanto da renderli indispensabili nell'estate italiana. Ritorna a essere apprezzato il Supertuscan Voltraio 2016.

**INDIRIZZO** Località Acquabona, 1 - 57037 Portoferraio (LI)  
**TELEFONO** 0565 933013  
**MAIL** acquabona@tiscali.it  
**WEB** www.acquabonaelba.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1987  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 18 **BOTTIGLIE** 90.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Lorenzo Capitani, Marcello Fioretti e Ugo Lucchini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Marco Stefanini, Federico Ballati  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Lorenzo Capitani  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO LA GENTILEZZA 2020

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100% | Alc.12,5% | €12  
Bt.3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi  
Paglierino luminoso. L'impatto olfattivo rivela profumi di mela golden, banana, pompelmo, diospiro, iris, fiore di cappero e infine ricordi di miele di acacia. Avvolge una morbidezza gustativa in giusto equilibrio con una vena fresca e sapida in un finale di media persistenza dai ritorni di lime. Pasta con le sarde.

### VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO 2020

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100%  
Alc.12,5% | €9 | Bt.37.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### REVOLTA 2020

Bianco Igt Frizzante - Vernaccia di San Gimignano 100%  
Alc.10% | €9 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### VOLTRAIO 2016

Rosso Igt - Merlot 40%, Petit verdot 30%, Syrah 30% | Alc.14%  
€20 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 30 mesi  
Rubino vivo, naso elegante con ribes nero, mirtillo, ciliegia, note floreali di viola e glicine, spezie e tabacco da pipa. Il sorso è piacevole e rotondo con un tannino morbido e setoso, perfetta la freschezza fruttata che equilibra il palato. Finale con ritorni di frutta rossa. Pappardelle al cinghiale.

### ELBA ROSSO RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Merlot 30% | Alc.14% | €20  
Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ELBA ALEATICO PASSITO 2017

Rosso Docg Passito - Aleatico 100% | Alc.13,5% | €26 (0,375l)  
Bt.3.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### ELBA VERMENTINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 90%, Viognier 10% | Alc.13,5%  
€11 | Bt.11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ANSONICA DELL'ELBA 2020

Bianco Doc - Ansonica 85%, Vermentino 15% | Alc.13%  
€11 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### ELBA ROSATO 2020

Rosato Doc - Sangiovese 65%, Syrah 25%, Merlot 10%  
Alc.13% | €9 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

Simone e Stefania sono uniti nella vita e nella conduzione aziendale realizzando il progetto 'Amiata, i vini del vulcano' ovvero produrre vini alle pendici di origine vulcanica del Monte Amiata. Ci troviamo nel Montecucco, un territorio che si lega in maniera profonda al sangiovese e che Simone e Stefania hanno adottato e interpretato in differenti declinazioni. Lapillo 2017 gioca sulle note fruttate e una facile beva, mentre la proposta di un millesimo 2012 ha rilevato sia nel Lavico che nella Riserva Cenere la grande capacità del sangiovese di maturare nel tempo.

INDIRIZZO Podere Montebendico  
14 - Località Montegiovio  
58033 Castel del Piano (GR)  
TELEFONO 339 6902444  
348 5714219  
MAIL info@amiatavini.it  
WEB www.amiatavini.it  
ANNO FONDAZIONE 2002  
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 2,5 BOTTIGLIE 12.000  
PRODUZIONE OLEARIA Sì  
PROPRIETÀ Simone Toninelli  
CONDUZIONE ENOLOGICA Simone Toninelli, Filippo Paoletti  
CONDUZIONE AGRONOMICA Simone Toninelli, Filippo Paoletti  
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

Roccaforte del territorio bordolese, Argentiera propone ogni anno vini che si distinguono per finezza e tipicità. Gli investimenti per la crescita dell'azienda non mancano e, ultimamente, gli ettari vitati sono aumentati; di conseguenza anche la produzione è cresciuta ma non a discapito della qualità. Tra le etichette proposte quest'anno si distingue Bolgheri Superiore Argentiera, elegante e dinamico all'assaggio tanto da meritare l'eccellenza. Ottimo risultato anche per Bolgheri Rosso Villa Donoratico che si posiziona appena mezzo gradino più in basso.

INDIRIZZO Via Aurelia 412/A  
Località I Pianali - 57022  
Donoratico (LI)  
TELEFONO 0565 773176  
MAIL info@argentiera.eu  
WEB www.argentiera.eu  
ANNO FONDAZIONE 1999  
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 80 BOTTIGLIE 500.000  
PRODUZIONE OLEARIA Sì  
PROPRIETÀ Stanislaus Turnauer  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Nicolò Carrara  
CONDUZIONE AGRONOMICA Leonardo Raschini, Federico Zileri Dal Verme  
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

### 🍷 MONTECUCCO SANGIOVESE LAVICO 2012

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €20  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 60 mesi

Rubino luminoso con cenni granato; l'incipit è subito intenso, di cuoio e tabacco, poi arrivano accenni di frutta in confettura e sfumature balsamiche. Al sorso è vigoroso, sorprende la vivace freschezza che si affianca a una trama tannica ben tessuta. Finale su sentori speziati e fruttati. Carrè di maiale al forno.

### 🍷 MONTECUCCO SANGIOVESE CENERE RISERVA 2012

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €26  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 60 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### 🍷 LAPILLO 2017

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €10  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 20 mesi  
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

### 🍷 (92,5) BOLGHERI SUPERIORE ARGENTIERA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 40%, Cabernet franc 10% | Alc.14,5% | €72 | Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
Vivace abito rubino intenso. Il bouquet si apre su sentori fruttati di lampone e durone di Vignola, poi violetta, sbuffi di noce moscata, legno di cedro, aghi di pino e liquirizia. Al palato è profondo, robusto, con tannini pregiati ravvivati da buona freschezza. Finale lungo con ritorni di cassis. Piccione alla ghiotta.

### 🍷 BOLGHERI ROSSO VILLA DONORATICO 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 40%, Merlot 35%, Cabernet franc 20%, Petit verdot 5% | Alc.14,5% | €28  
Bt.115.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### 🍷 BOLGHERI ROSSO POGGIO AI GINEPRI 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 40%, Merlot 30%, Cabernet franc 20%, Petit verdot 10% | Alc.14,5% | €16 | Bt.150.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi  
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 BOLGHERI  
SUPERIORE ARGENTIERA  
2012 | 2016

🍷 BOLGHERI  
SUPERIORE OPHELIAH  
MARIA 2012

## ARRIGHI

Antonio Arrighi è una leggenda del vino elbano, un instancabile iron man, sempre pronto a sperimentare e ricercare nuove tecniche e lavorazioni, ispirandosi alla storia e alla tradizione della sua amata isola. L'anfora, da cui prende il nome uno dei vini presenti in questa Guida, è il contenitore ideale per la micro-sigenazione e l'esaltazione dei profumi varietali del viognier, dell'ansonica e del sangiovese, utilizzata in passato dagli antichi romani. L'aleatico si riconferma il vitigno emblematico aziendale e il Silosò assume la fisionomia di un principe della tipologia, pregiato e prezioso in aromi e sapori.

**INDIRIZZO** Viale Europa  
Località Pian del Monte  
57036 Porto Azzurro (LI)  
**TELEFONO** 335 6641793  
**MAIL** info@arrighivini.it  
**WEB** www.arrighivini.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1930  
**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 9 **BOTTIGLIE** 40.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Antonio Arrighi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Laura Zuddas, Giulia Arrighi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Stefano Dini  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## AVIGNONESI

Una squadra giovane e determinata, guidata da Matteo Giustiniani, sta aprendo al mercato internazionale questa dinamica realtà toscana dal respiro internazionale. Quest'anno ricorrono i 30 anni di un vino simbolo a base merlot: Desiderio 2018 che ha visto nella sua realizzazione la collaborazione con il vignaiolo Fabio Motta e le sue esperienze maturate a Bolgheri proprio su quest'uva. Durante le degustazioni per la Guida siamo stati ipnotizzati dai caratteri gentili e dalla leggiadria del Sangiovese 2017, annata non facile, proveniente dal cru Poggetto di Sopra che ha solo un problema: poche bottiglie in commercio!

**INDIRIZZO** Via Colonica, 1  
Frazione Valiano - 53045  
Montepulciano (SI)  
**TELEFONO** 0578 724304  
**MAIL** info@avignonesi.it  
**WEB** www.avignonesi.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1974  
**VITICOLTURA** Biologica e biodinamica

**ETTARI** 170 **BOTTIGLIE** 600.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Virginie Saverys  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Matteo Giustiniani, Marco Clemente  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Alessio Gorini  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### ++++ (94) ALEATICO PASSITO DELL'ELBA SILOSÒ 2020

Rosso Docg Passito - Aleatico 100% | Alc.13% | €28 (0,375l)  
Bt.3.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Rubino lucente con nuance giovanili. Prugna e mora di rovo in confettura, gelée di fragola e cassis, violetta, mentuccia, cioccolato e bacche di ginepro. Avvolge il sorso con una dolce e intensa freschezza che si fonde e si alterna al tannino energico e succoso, in una danza di piaceri che possono creare dipendenza. Pesche di Prato.

### ++++ TRESSE ANFORA 2018

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Syrah 30%, Sagrantino 20% | Alc.13,5% | €30 | Bt.2.000 | Ferm. Terracotta  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ++++ HERMIA 2020

Bianco Igt - Viognier 100% | Alc.13% | €22 | Bt.3.000 | Ferm. Terracotta  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ ELBA VERMENTINO AREMBAPAMPANE 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.12,5% | €12  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ V.I.P. 2020

Bianco Igt - Viognier 100% | Alc.12,5% | €24 | Bt.3.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ VALERIUS 2020

Bianco Igt - Ansonica 100% | Alc.13% | €22 | Bt.4.000 | Ferm. Terracotta  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

++++ ALEATICO  
PASSITO DELL'ELBA  
SILOSÒ 2017 | 2018 | 2019

### ++++ (92) VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO POGGETTO DI SOPRA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €55  
Bt.2.150 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

Rubino acceso con sfumature granato. Esordio di frutti a bacca rossa e nera lavorati; seguono ricordi floreali, alloro, mirto, liquirizia, note di inchiostro e ardesia. Il sorso, delicato nell'incipit, si amplia con tannini eleganti e una briosa scia fresca. Lunga persistenza fruttata e balsamica. Tournedos alla Rossini.

### ++++ DESIDERIO 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €42 | Bt.35.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ 50&50 2017

Rosso Igt - Merlot 50%, Sangiovese 50% | Alc.13,5%  
€99 | Bt.32.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### ++++ DA-DI 2020

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13%  
€20 | Bt.16.000 | Ferm. Terracotta  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ++++ ROSSO DI MONTEPULCIANO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €15  
Bt.166.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ GRIFI 2018

Rosso Igt - Sangiovese 51%, Cabernet sauvignon 49%  
Alc.14,5% | €42 | Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

++++ IN GRANDI  
ANNATE 2016

++++ DESIDERIO 2016

## BADIA A COLTIBUONO

È un punto fermo nella storia e nel paesaggio del Chianti. Nell'abbazia i monaci hanno custodito nei secoli bui l'arte di fare vino, iniziata con gli etruschi di cui sono stati rinvenuti qui reperti importanti. Ancora oggi la tradizione è di casa nella cantina di Badia a Coltibuono, che non ha mai subito il fascino dei vitigni internazionali. Oltre a mantenere vive tradizione e tipicità, la famiglia Stucchi Prinetti è da sempre un autorevole rappresentante del sangiovese delle colline di Gaiole in Chianti, con uno stile poco interventista, corretto e puntuale.

**INDIRIZZO** Località Badia a Coltibuono - 53013  
Gaiole in Chianti (SI)  
**TELEFONO** 0577 746110  
**MAIL** marketing@coltibuono.com  
**WEB** www.coltibuono.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1051  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 64 **BOTTIGLIE** 230.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Famiglia Stucchi Prinetti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Maurizio Castelli, Roberto Stucchi Prinetti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Sergio Lo Jacono  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## BADIA DI MORRONA

Confermate pienamente le aspettative qualitative per i vini di quest'azienda. Il Chianti Riserva I Sodi del Paretaio resta il vino più rappresentativo, grazie anche a un'annata regolare e tipica, e sfoggia un carattere complesso e intrigante. Già pronto per essere degustato, ma ha la stoffa per una buona evoluzione. I favori del millesimo si riflettono anche sulla maturazione del sangiovese del Terre di Pisa Vigna Alta e dei vitigni internazionali che compongono l'uvaggio del N'Antia. Vini molto diversi fin dalla progettualità, presentano entrambi elegante corredo olfattivo e sorso dinamico.

**INDIRIZZO** Via del Chianti, 6  
56030 Terricciola (PI)  
**TELEFONO** 0587 658505  
**MAIL** info@badiadimorrone.it  
**WEB** www.badiadimorrone.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1939  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 110 **BOTTIGLIE** 500.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Filippo Gaslini Alberti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Giorgio Marone  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Valerio Barbieri  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### ++++ CHIANTI CLASSICO CULTUS BONI RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 80%, altre varietà 20% | Alc.14,5%  
€27 | Bt.7.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Tenue rubino con bordo granato. Debutto floreale, poi marasca, succo d'arancia, melagrana, erbe balsamiche e infine una punta di cannella e chiodi di garofano. Gustoso ed equilibrato al palato, i tannini sono agili e setosi, fusi con un'ottima sapidità. Lunga chiusura saporita. Tagliata di manzo.

### +++ CHIANTI CLASSICO BADIA A COLTIBUONO RISERVA 2017

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

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 2012

Bianco Doc Passito - Malvasia 50%, Trebbiano 50% | Alc.15%  
€34 (0,375l) | Bt.12.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 96 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++ CHIANTI CLASSICO BADIA A COLTIBUONO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, altre varietà 10% | Alc.13,5%  
€14 | Bt.133.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ CHIANTI CLASSICO SELEZIONE RS 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €12  
Bt.67.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### ++++ CHIANTI I SODI DEL PARETAIO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €16  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino luminoso. Al naso è sfaccettato: arancia rossa, melograno e lampone cedono il passo a mirto, pepe, finocchietto e a sentori più profondi di menta, cacao e tabacco biondo. In bocca è raffinato e saporito, equilibrato grazie alla sinergia tra la freschezza e il tannino di buona fattura; persistente nel finale di agrume. Lasagne ai porcini.

### ++++ TERRE DI PISA SANGIOVESE VIGNA ALTA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.15% | €25  
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### +++ N'ANTIA 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 40%, Merlot 40%, Cabernet franc 20% | Alc.14,5% | €30 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ TANETO 2019

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

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ VIVAJA 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €8  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### ++ CHIANTI I SODI DEL PARETAIO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Cabernet sauvignon 5%  
Merlot 5%, Syrah 5% | Alc.14% | €8 | Bt.240.000 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

++++ VIN SANTO  
DEL CHIANTI CLASSICO  
OCCHIO DI PERNICE 2007

++++ CHIANTI CLASSICO  
BADIA A COLTIBUONO  
RISERVA 2016

## ALFONSO BALDETTI

Ottima interprete del syrah, l'azienda Alfonso Baldetti conferma, con i propri prodotti, la passione e l'impegno che da sempre profonde nel territorio di Cortona. Alla sua seconda apparizione, Arenite 2017, nato da un clone australiano del vitigno su un terreno ricco di arenaria, conquista il palato per la bella sapidità e la freschezza, lasciando presagire un potenziale evolutivo importante. A seguire, Crano 2017, vino simbolo per l'azienda, che esprime bene il territorio. Piacevole il metodo classico apprezzato come prodotto da tutto pasto.

**INDIRIZZO** Località Pietraia,  
71/A - 52044 Cortona (AR)  
**TELEFONO** 0575 67077  
**MAIL** info@baldetti.com  
**WEB** www.baldetti.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1974  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 15 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Alfonso Baldetti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Michele Cutò, Gianluca Baldetti,  
Daniele Baldetti, Alfonso Baldetti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Marco Nerozzi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## BANFI

Il 2021 sarà ricordato per l'uscita di una nuova etichetta in casa Banfi. Si tratta naturalmente di un Brunello di Montalcino 2016, con la menzione Vigna Marrucheto, proveniente da una selezione di tre parcelle che costituiscono un vigneto situato nella zona sud-est della tenuta, esposizione perfetta, a un'altitudine di 200 metri s.l.m. I suoli che lo caratterizzano sono costituiti da ciottoli grossolani, sabbie, limo e intrusioni argillose. L'impianto risale al 2009 e tutti questi anni trascorsi sono stati necessari per valutare il potenziale del nuovo progetto Brunello "Vigna". Straordinario!

**INDIRIZZO** Castello di Poggio alle  
Mura - 53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 0577 840111  
**MAIL** banfi@banfi.it  
**WEB** www.banfi.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1978  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 850 **BOTTIGLIE** N.d.

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Mariani  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Team Enologico Banfi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Gianni Savelli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ARENITE 2017

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.14% | €47 | Bt.2.700  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**Rubino. Naso intenso: frutta rossa sotto spirito e mora di rovo, sentori balsamici di alloro e di mirto, iris e ricordi di cacao e liquirizia. Sorso pieno e avvolgente: il tannino è supportato dalla freschezza e si armonizza bene con la nota alcolica. Lungo finale sapido, con ritorno di liquirizia. Agnello di Zeri al forno con patate e funghi.**

## CORTONA SYRAH CRANO 2017

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.13,5% | €25 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## CORTONA SANGIOVESE MARIUS 2018

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Merlot 10% | Alc.13,5%  
€19 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## PIET ROSÉ 2020

Rosato Igt - Syrah 50%, Merlot 25%, Sangiovese 25%  
Alc.12% | €17 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## BALDETTI BRUT 2016

Bianco Igt Metodo Classico - Chardonnay 50%, Grechetto 50%  
| Alc.12,5% | €25 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## CHAGRÈ 2020

Bianco Igt - Chardonnay 50%, Grechetto 50% | Alc.13% | €14  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

(94) BRUNELLO DI MONTALCINO  
VIGNA MARRUCHETO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €60 | Bt.13.000  
| Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

**Smagliante mantello granato; ampio e raffinato, apre con amarena sotto spirito, prugna e susina rossa, lavanda e macis, foglia di tabacco su una scia di macchia mediterranea. Sorso suadente, fresco, con tannini vellutati e al tempo stesso energici che bilanciano le rotondità. Lungo ricordo di frutta rossa e note balsamiche. Guancia di vitello e scalogni.**

BRUNELLO DI MONTALCINO  
POGGIO ALL'ORO RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €140  
Bt.27.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 42 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

BRUNELLO DI MONTALCINO  
POGGIO ALLE MURA RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €67  
Bt.20.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 30 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## EXCELSUS 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 55%, Merlot 45% | Alc.15,5%  
€48 | Bt.12.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## BOLGHERI ROSSO ASKA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 95%, Cabernet franc 5%  
Alc.14% | €19 | Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

BRUNELLO DI MONTALCINO  
CASTELLO BANFI 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €33  
Bt.535.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

BRUNELLO  
DI MONTALCINO POGGIO  
ALL'ORO RISERVA  
2010 | 2012 | 2013

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

Baracchi è una delle realtà più innovative del panorama vitivinicolo Toscano, capace di nuove performance produttive ogni anno. Riccardo Baracchi è l'anima pulsante dell'azienda, ereditata a soli quattordici anni dal padre. Oggi al suo fianco c'è il figlio Benedetto che come lui è ben saldo nella volontà di identificare terreni ideali per ogni varietà coltivata. Pionieri del Metodo Classico in Toscana, regalano meravigliose interpretazioni di trebbiano e sangiovese, oltre a produrre, in una terra di sole come Cortona, un Pinot Nero proveniente da un vigneto più elevato in collina e vicino a un bosco.

**INDIRIZZO** Via San Martino a  
Bocena, 370 - 52044 Cortona (AR)  
**TELEFONO** 0575 612679  
**MAIL** [info@baracchiwinery.com](mailto:info@baracchiwinery.com)  
**WEB** [www.baracchiwinery.com](http://www.baracchiwinery.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1997  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 32 **BOTTIGLIE** 140.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Riccardo Baracchi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Stefano Chioccioli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

L'azienda da qualche anno si è riaffacciata al mercato italiano dopo i successi oltreconfine. Il modello produttivo è risolutamente moderno, condotto da manager preparati e in continuo aggiornamento. All'interno di una così capillare organizzazione commerciale e una articolata varietà di linee proposte abbiamo trovato vini varietali, gustosi e precisi nella fattura. Migliore della gamma il Gigno Grande 2015, lo stile è ammiccante, non risparmia le morbidezze, ma la silhouette rimane godibile grazie all'apporto del sangiovese.

**INDIRIZZO** Via del Palazzone  
4 - Frazione Piazze  
53040 Cetona (SI)  
**TELEFONO** 0578 244174  
**MAIL** [info@barbaneravini.it](mailto:info@barbaneravini.it)  
**WEB** [www.barbaneravini.it](http://www.barbaneravini.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1938  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** N.d. **BOTTIGLIE** 11.000.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Marco e Paolo Barbanera  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Andrea Bernardini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** No **VISITA IN AZIENDA** No

### ++++ (92) ARDITO 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Syrah 50% | Alc.15%  
€35 | Bt.10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

Veste rubino impenetrabile. Intensi profumi di amarena sotto spirito e fragranze balsamiche aprono la strada a prugna in confettura, sottobosco, cardamomo e infine torrefazione. Al sorso è impetuoso, rivela una struttura fresca e calda, impreziosita dal tannino tenace ancora in evoluzione. Cinghiale alla cacciatora.

### +++ PINOT NERO 2016

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.14,5% | €28  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### +++ BARACCHI BRUT TREBBIANO 2017

Bianco Metodo Classico - Trebbiano 100% | Alc.13% | €28  
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 40 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### ++ CORTONA MERLOT SMERIGLIO 2019

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.15,5% | €17 | Bt.5.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ CORTONA SANGIOVESE SMERIGLIO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €17  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### ++ CORTONA SYRAH SMERIGLIO 2019

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.15,5% | €17 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### ++++ GIGNO GRANDE 2015

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Merlot 25%, Petit verdot 15%,  
Syrah 10% | Alc.14% | €40 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio

Profondo rubino dai lucenti riflessi porpora. Denota un corredo ricco di spezie dolci e liquirizia sostenuto da una pienezza fruttata di marasca e prugna matura. Il sorso è concentrato, il tannino fitto e levigato è riportato in asse da una buona freschezza al sapore di frutti rossi. Persistenza mentolata. Scamerita alle mele.

### +++ VECCIANO - COLLEZIONE FAMIGLIA BARBANERA 2018

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Cabernet sauvignon 40%  
Alc.13,5% | €24 | Bt.150.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ CHIETENO - COLLEZIONE FAMIGLIA BARBANERA 2018

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Merlot 40% | Alc.13,5%  
€22 | Bt.150.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

●●●○

## BARICCI

L'azienda Baricci è sempre stata un punto di riferimento nel panorama ilcnese con i suoi vigneti situati sulla collina di Montosoli. Da queste vigne nascono le referenze della cantina, capaci di trasmettere egregiamente all'enoappassionato la tipicità territoriale. Per questa edizione i risultati sono ottimi e due etichette guadagnano l'eccellenza dividendo il panel su quale vino merita la posizione di prestigio. L'esito finale ha portato al primo posto il Brunello di annata per la dinamicità gustativa e la sua personalità.

**INDIRIZZO** Località Colomboaio di Montosoli, 13 - 53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 0577 848109  
**MAIL** baricci1955@libero.it  
**WEB** www.baricci.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1955  
**VITICOLTURA** Ecosostenibile  
**ETTARI** 6 **BOTTIGLIE** 30.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Famiglia Buffi Baricci  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
 Francesco Buffi, Federico Buffi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Francesco Buffi, Federico Buffi, Massimo Achilli  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

●○○○

## BASILE

Originario del napoletano, Giovan Battista Basile si trasferisce con la famiglia a Cinigiano alla fine degli anni '90, nel cuore del Montecucco. Qui acquisisce un terreno incolto per avviare, da zero, quella che oggi è la sua azienda agricola biologica. La proprietà è di complessivi 42 ettari tra campi e boschi a un'altitudine compresa tra i 330 e i 380 metri s.l.m. L'impatto ambientale è minimo con una autoproduzione di energia fotovoltaica pulita seguendo i principi di bioedilizia. Da poco è stato nominato presidente del Consorzio Tutela Vini del Montecucco.

**INDIRIZZO** Podere Monte Mario 58044 Cinigiano (GR)  
**TELEFONO** 0564 993227  
**MAIL** info@basilessa.it  
**WEB** www.basilessa.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1999  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 8 **BOTTIGLIE** 50.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Giovan Battista Basile  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
 Maurizio Saettini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Maurizio Saettini  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### ++++ (93) BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

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

Tenue manto rubino vivace. Intenso nei profumi di pesca tabacchiera, ribes rosso, rosa, cannella, ceralacca, chiodi di garofano, legno di sandalo, mirto, sottobosco e burro di cacao. In bocca è fresco, succoso, contornato da tannini fitti, lungo con una gradevole scia ferruginosa sul finale. Filetti di fagianella.

### ++++ (92) BRUNELLO DI MONTALCINO NELLO RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €120  
 Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 40 mesi

Rubino che vira al granato. Aromi di ciliegia, cioccolato, violetta, anice stellato, pepe, erbe aromatiche, citronella, cuoio, china, rabarbaro, tabacco, note di grafite e incenso. Gustoso, il tannino spalleggia l'acidità, buona persistenza con ritorni di frutti di bosco e cacao. Cinghiale in dolceforte.

### ++++ ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €20  
 Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ++++ MONTECUCO SANGIOVESE AD AGIO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €35  
 Bt.3.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Orgogliosamente sangiovese, rosso rubino con sfumature granato. L'olfatto è importante ed esordisce con viola e ciliegia matura, mora e sottobosco, arancia amara, china, rabarbaro e speziatura dolce. Sorso carezzevole grazie a un tannino vellutato che non intacca l'equilibrio; elegante e piacevole nel lungo finale. Lepre in salmi.

### ++++ MAREMMA TOSCANA ROSSO COMANDANTE 2018

Rosso Doc - Merlot 50%, Sangiovese 50% | Alc.14%  
 €18 | Bt.8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ MONTECUCO SANGIOVESE CARTACANTA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €14  
 Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ MONTECUCO VERMENTINO ARTÉTECA 2020

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  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

++++ BRUNELLO DI MONTALCINO  
 2013 | 2014 | 2015

Beatesca rappresenta una novità di questa edizione della nostra Guida. Come traspare dal nome stesso, dedicato alle figlie dei proprietari (Beatrice e Francesca), si tratta di una piccola azienda a conduzione familiare. Oltre al Brunello, il Rosso di Montalcino e il Rosato, la produzione comprende anche l'Ilex, sempre da sangiovese in purezza, il cui nome deriva dalle grandi querce della zona. La maturazione dei vini a denominazione avviene in tonneau di rovere francese e la messa in bottiglia non è preceduta da filtrazione. È attualmente in corso il processo di conversione al biologico.

**INDIRIZZO** SP del Brunello, km 7,4 - 53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 055 7310363  
**MAIL** [info@beatesca.com](mailto:info@beatesca.com)  
**WEB** [www.beatesca.com](http://www.beatesca.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1991  
**VITICOLTURA** In conversione al biologico  
**ETTARI** 1,5 **BOTTIGLIE** 7.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Benedetta Pasini e Furio Fabbri  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Roberto Cipresso  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Stefano Zaninotti  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷🍷🍷 BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €69  
Bt.1.948 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino vivace e luminoso. Impatto intenso con riconoscimenti che spaziano da frutta rossa in confettura, prugna, tabacco scuro, a cenni di cacao, erbe aromatiche, vaniglia e anice stellato. Bocca avvolgente e dinamica, tannino ben integrato, buona persistenza dai ritorni di liquirizia. Filetto alla Stroganoff.

### 🍷🍷 ROSSO DI MONTALCINO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €30  
Bt.630 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 ILEX 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €20  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷🍷 ROSATO DELLA BEATESCA 2019

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.13% | €13  
Bt.1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

L'azienda prosegue la sua crescita ampliando i terreni coltivati a vigna, continuando gli studi sulla selezione clonale di sangiovese e proseguendo le ricerche sul tempranillo, presente da oltre 200 anni probabilmente grazie ai pellegrini che lungo la via Francigena passavano nei pressi degli attuali vigneti. Leonardo Beconcini si destreggia con abilità fra tradizione e innovazione facendo apprezzare le proprie referenze, fra le quali il Reciso colpisce per la dinamicità gustativa e il bouquet aromatico.

**INDIRIZZO** Via Montorzo, 13/A  
Località La Scala  
56028 San Miniato (PI)  
**TELEFONO** 0571 464785  
**MAIL** [info@pietrobeconcini.com](mailto:info@pietrobeconcini.com)  
**WEB** [www.pietrobeconcini.com](http://www.pietrobeconcini.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 2001  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 14,5 **BOTTIGLIE** 100.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Leonardo Beconcini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Leonardo Beconcini, Maurizio Saettini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Leonardo Beconcini, Maurizio Saettini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷🍷 RECISO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €28  
Bt.7.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi

Luminoso manto rubino tenue. Profumi netti di ribes rosso, viola mammola, alloro, rosmarino, china, fava di cacao, macchia mediterranea e cuoio. L'ingresso in bocca è diretto con frutto in evidenza e tannino integrato, buona progressione che chiude con piacevoli ritorni di rabarbaro. Tonnarelli cacio e pepe.

### 🍷🍷 VIGNA ALLE NICCHIE 2017

Rosso Igt - Tempranillo 100% | Alc.15,5% | €40  
Bt.3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🍷🍷 IXE 2019

Rosso Igt - Tempranillo 100% | Alc.13,5% | €20  
Bt.23.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷🍷 CHIANTI PIETRO BECONCINI RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Canaiolo 15% | Alc.14%  
€22 | Bt.10.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### 🍷🍷 TERRE DI PISA ROSSO MAURLEO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Malvasia nera 30% | Alc.13,5%  
€16 | Bt.25.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena



## BERTANI TOSCANA

L'annata 2016 fa risaltare i vini prodotti da questa articolata compagine proprietaria. Il Brunello di Val di Suga, provenendo da zone con esposizioni e terroir diversi, sui tre lati di Montalcino, esprime eleganza e tipicità, con interessanti potenzialità evolutive ben espresse dal Vigna Spuntali. L'annata 2017 invece ha risentito di un clima siccitoso costringendo a una selezione più attenta dei grappoli, riuscendo nel complesso a ottenere ottimi risultati. Per quest'annata spicca su tutti il Nobile Riserva Simposio che per un soffio non torna sul podio raggiunto nella scorsa edizione.

**INDIRIZZO** Località Val di Cava  
53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 0577 804101  
**MAIL** bertani@bertani.net  
**WEB** bertanidomains.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1969  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 193 **BOTTIGLIE** 840.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Bertani Domains  
**Gruppo** Angelini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Andrea Lonardi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Andrea Lonardi, Pietro Riccobono  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## BIBBIANO

Dei due fratelli proprietari è Tommaso a condurre le operazioni da vicino in questa cantina dalle piccole dimensioni, radicata nel territorio di Castellina in Chianti. A Bibbiano regna la tradizione, nessuna varietà internazionale è stata piantata e nessuna moderna barrique è entrata in cantina. Tradizione non vuol dire conservazione. I vini sono realizzati con grade attenzione e la gamma delle etichette è in evoluzione costante. Dopo il divertente Bibbianaccio, quest'anno esordisce il Passotasso, blend di vitigni autoctoni, dal profilo vivace e beverino.

**INDIRIZZO** Via Bibbiano, 76 - 53011  
Castellina in Chianti (SI)  
**TELEFONO** 0577 743065  
**MAIL** info@bibbiano.com  
**WEB** www.bibbiano.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1865  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 30 **BOTTIGLIE** 160.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Tommaso e Federico  
Marrocchesi Marzi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Maurizio  
Castelli, Davide Biagiotti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Luca  
Felicioni, Davide Biagiotti  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### ++++ (92) BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA SPUNTALI 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €64  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

Rubino sontuoso. Richiami di arancia sanguinella e boero, poi mirto, tè alla menta, pino mugo, cassis, erbe aromatiche, santoreggia, prugna e peonia. Sorso aristocratico e potente, fresco e dal tannino tenace e saporito, ottimo bilanciamento delle componenti, persistente dal finale agrumato. Stracotto di manzo con funghi e polenta.

### ++++ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO SIMPOSIO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €32  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO AL GRANCHIO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €50  
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA DEL LAGO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €58  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO VAL DI SUGA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €40 | Bt.60.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE SALIVOLPE 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €29  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO SIMPOSIO RISERVA 2016

### ++++ (94) CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNA DEL CAPANNINO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €50  
Bt.30.000 | Mat. Legno 24 mesi

Manto rubino profondo. Esordio di frutta matura: amarena, mora, albicocca; in seguito scandisce profumi balsamici e speziati e ricorda infine tabacco e torrefazione. Il sorso è intenso e generoso; ottimi tannini sostengono il centro bocca e una squisita sapidità accompagna la lunga conclusione. Stufato di manzo.

### ++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNE DEL MONTORNELLO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €50  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €50  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ BIBBIANACCIO 2016

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Colorino 45%, Trebbiano e Malvasia  
5% | Alc.15% | €65 | Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ++++ CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5%  
€22 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ SCAPPALEPRE 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €19  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### ++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNA DEL CAPANNINO 2013 | 2015 2016

## BINDELLA

È sempre piacevole assaggiare i vini di Rudi Bindella, felici esempi di come il sangiovese, in queste zone più noto come prugnolo gentile, abbia trovato nelle colline attorno a Montepulciano un terroir ideale. Dopo sei anni di lavoro e un investimento economico importante, è giunta finalmente a termine la ristrutturazione della cantina. Una realizzazione nel segno della filosofia aziendale che punta all'efficienza e alla modernità senza tradire o rinnegare il territorio e le tradizioni. Proprio in quest'ottica segnaliamo la nuova vinoteca, dove è possibile abbinare i vini con prodotti locali.

**INDIRIZZO** Via delle Tre Berte, 10/A  
53045 Montepulciano (SI)  
**TELEFONO** 0578 767777  
**MAIL** info@bindella.it  
**WEB** www.bindella.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1984  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 54 **BOTTIGLIE** 190.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Rudi Bindella  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giovanni Capuano  
Andrea Scaccini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giovanni Capuano  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### ++++ (94) VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO I QUADRI 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €29  
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino vivace. Bouquet polifonico: incenso, agrume, fragola e mora in confettura, mirto, amarena, tostatura, erbe officinali, sottobosco, chinotto e tè nero. Elegante al sorso, si sviluppa sorretto da un perfetto bilanciamento di freschezza, alcol e tannino; persistente nel finale di agrume e cacao. Filetto alla Wellington.

### ++++ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO BINDELLA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Canaiolo 5%, Colorino 5%, Mammolo 5% | Alc.14,5% | €18 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ ROSSO DI MONTEPULCIANO FOSSOLUPAIO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 85%, Syrah 15% | Alc.13,5%  
€11 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### ++++ GEMELLA ROSATO 2020

Rosato Igt - Sangiovese 80%, Syrah 20% | Alc.13,5% | €13  
Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ++ GEMELLA 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.13% | €13  
Bt.24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

++++ VINO NOBILE  
DI MONTEPULCIANO  
I QUADRI 2015 | 2016 | 2017

## BINDI SERGARDI

La storia di Bindi Sergardi è legata alla storia vinicola della Toscana. Ventitré generazioni curano da 700 anni le terre attorno alla Tenuta I Colli presso Monteriggioni. Tenuta Marciabella si trova invece presso Chiusi, da qui provengono interessanti declinazioni di sangiovese in purezza, mentre da Mocenni, situata a nord di Siena, a 500 metri di altitudine, arrivano i vini portabandiera: il cabernet sauvignon della Particella 91 che nel millesimo 2016 ha trovato un perfetto alleato per valorizzare le sue specificità, e il sangiovese del Gran Selezione, frutto del siccitoso 2017.

**INDIRIZZO** Strada Comunale  
di Mocenni, 35 - Località  
Vagliagli - 53019  
Castelnuovo Berardenga (SI)  
**TELEFONO** 0577 309309  
**MAIL** bindisergardi@bindisergardi.it  
**WEB** www.bindisergardi.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1349

**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 100 **BOTTIGLIE** 300.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Nicolò Casini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Federico  
Cereelli, Stefano Di Blasi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Paolo Silei  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### ++++ (92) MOCENNI PARTICELLA 91 2016

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14,5% | €48  
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino intenso e lucente. Esprime profumi evoluti di boero, sottobosco, tabacco da sigaro, legno di cedro, confettura di cassis, chiodi di garofano, rabarbaro ed eucalipto. Bocca avvolgente, dal tannino magistralmente integrato. Ottima freschezza e sapidità, conclude su riverberi di arancia tarocco. Faraona lardellata.

### ++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE MOCENNI 89 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €48  
Bt.7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ CHIANTI CLASSICO SER GARDO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €15  
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ CHIANTI CLASSICO I COLLI RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €20  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ CHIANTI CLASSICO LA GHIRLANDA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €18  
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++++ CHIANTI CLASSICO TENUTA MARCIANELLA PRESONI 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14%  
€13 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ MOCENNI  
PARTICELLA 91 2015

++++ CHIANTI  
CLASSICO GRAN SELEZIONE  
MOCENNI 89 2013

## BIONDI-SANTI

Descrivere Biondi-Santi significa trattare direttamente la storia recente e passata di Montalcino e del Brunello che ha reso grande la Toscana nel mondo. L'azienda non è comunque seduta sugli allori ma, dopo l'ingresso del gruppo francese Epi, ha introdotto piccole novità che rinnovano il mito di un produttore iconico. In questa edizione si segnala una Riserva 2013 che spiazza per una silhouette di suadente snellezza e che si avvicina già oggi al massimo punteggio. Il Brunello 2015 riflette un'annata grandiosa con un equilibrio da manuale e una sapori di irresistibile.

INDIRIZZO Villa Greppo, 183

53024 Montalcino (SI)

TELEFONO 0577 848023

MAIL [biondisanti@biondisanti.it](mailto:biondisanti@biondisanti.it)

WEB [www.biondisanti.it](http://www.biondisanti.it)

ANNO FONDAZIONE 1888

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 32 BOTTIGLIE N.d.

PRODUZIONE OLEARIA SI

PROPRIETÀ Gruppo Epi

CONDUZIONE ENOLOGICA

Federico Radi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Federico Radi

VENDITA DIRETTA No VISITA IN AZIENDA No

## BORGO SALCETINO

Si festeggiano le nozze d'argento con la Toscana, il sangiovese e il Chianti Classico in particolare, in casa Livon. 25 anni di percorso orientato alla ricerca qualitativa con alte densità d'impianto, attenzione a una produzione sostenibile e, negli ultimi anni, vinificazioni sempre più parcellizzate. Vedono la luce i primi due vini firmati dal nuovo enologo e agronomo Gabriele Rosi, arrivato in azienda nel 2018. Ulteriore novità la creazione del punto vendita diretta che comprende tutta la galassia Livon. Quest'anno si è distinto su tutti la Riserva Lucarello 2017.

INDIRIZZO Località Lucarelli

53017 Radda in Chianti (SI)

TELEFONO 0577 733541

MAIL [info@livon.it](mailto:info@livon.it)

WEB [www.livon.it](http://www.livon.it)

ANNO FONDAZIONE 1996

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 15 BOTTIGLIE 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Valneo e Tonino Livon

CONDUZIONE ENOLOGICA

Gabriele Rosi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Gabriele Rosi

VENDITA DIRETTA SI VISITA IN AZIENDA SI

### ++++ (97) I BRUNELLO DI MONTALCINO TENUTA GREPPO RISERVA 2013

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €490

Bt. N.d. | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi

Suntuosa livrea granato luminoso. Bouquet ammaliante che propone arancia candita, camelia, richiami di tè e pesche. Completano il corredo china e tintura di iodio. Raffinato e slanciato al palato, coniuga le componenti come in una danza. Il sorso è condotto da una briosa freschezza che richiama il chinotto; lunga scia salina. Petto di germano reale con salsa al mandarino e caffè.

### ++++ (94) BRUNELLO DI MONTALCINO TENUTA GREPPO 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €170

Bt. N.d. | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi

Vivace rosso granato. Ventaglio olfattivo ampio che apre a nuance di tabacco e prugna seguiti da ricordi di pot-pourri. Cannella e nota ferrosa marciano il finale. In bocca è un intreccio tra una calibrata freschezza fruttata e un sorso carnoso alla salsa di soia. Persistente gusto umami. Faraona in casseruola con olive taggiasche e funghi porcini.

### ++++ CHIANTI CLASSICO LUCARELLO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 5% | Alc.13,5% | €21

Bt.15.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rosso carminio luminoso. Spettro olfattivo di grande tipicità, lampone, melograno e prugna accompagnano petali di rose e folate di noce moscata, cannella, sottobosco e note balsamiche. Freschezza e trama tannica in ottima sinergia ci regalano un sorso dinamico dal ritorno agrumato. Stufato di daino al ginepro.

### ++ CHIANTI CLASSICO SALCETINO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 5% | Alc.13% | €15

Bt.80.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ BRUNELLO  
DI MONTALCINO  
TENUTA GREPPO  
RISERVA 2010 | 2011 | 2012

++++ BRUNELLO  
DI MONTALCINO TENUTA  
GREPPO 2011 | 2012 | 2013

Nonostante l'annata siccitosa spunta il miglior risultato all'assaggio il cru Costa Grande, raggiungendo l'eccellenza. I filari si trovano in una zona riparata ma soggetta a una buona ventilazione, spesso qui la maturazione dell'uva avviene in anticipo rispetto alle altre parcelle, malgrado l'esposizione a nord-ovest. Nel 2000 il vigneto è stato completamente ristrutturato per ottenere una densità di 7000 piante per ettaro, con l'introduzione di selezioni massali provenienti dalla vigna Il Nocio. Il numero di bottiglie prodotte è molto limitato per preservare la massima qualità nel calice.

**INDIRIZZO** Via di Montenero  
28 - Cervognano - 53045

Montepulciano (SI)

**TELEFONO** 0578 767277

**MAIL** info@poderiboscarelli.com

**WEB** www.poderiboscarelli.com

**ANNO FONDAZIONE** 1962

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 15 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Paola De Ferrari Corradi

**CONDUZIONE ENOLOGICA** Luca

De Ferrari, Maurizio Castelli

**CONDUZIONE AGRONOMICA** Nicolò

De Ferrari, Mery Ferrara

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Brancaia presenta e celebra con un'etichetta commemorativa, la trentesima vendemmia del suo vino più emblematico, il miglior rappresentante della propria filosofia produttiva. In tutto questo tempo, Il Blu è maturato e cambiato. Se alla sua prima apparizione il sangiovese era il vitigno principale, con solo una piccola parte di internazionali, l'idea originaria di realizzare un vino stilisticamente moderno ha portato, dall'annata 2013, a un progressivo aumento della presenza del merlot, favorita dalla crescita qualitativa dei vigneti di Radda in Chianti, fino alle percentuali registrate oggi.

**INDIRIZZO** Località Poppi, 42/B  
- 53017 Radda in Chianti (SI)

**TELEFONO** 0577 742007

**MAIL** brancaia@brancaia.it

**WEB** www.brancaia.it

**ANNO FONDAZIONE** 1981

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 80 **BOTTIGLIE** 500.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Bruno e Brigitte Widmer

**CONDUZIONE ENOLOGICA** Carlo

Ferrini, Barbara Widmer

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Alessandro Di Tardo

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ++++ (92) VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO COSTA GRANDE 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €60 | Bt.2.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino con nuance granato. Sprigiona sentori di macchia mediterranea, amarena, ginepro e muschio intrecciati a note di liquirizia, chiodi di garofano e rabarbaro. Bocca sontuosa, una buona dotazione fresco-sapida danza su uno sfondo pseudo-calorico integrato. Si attarda su ricordi di tamarindo. Beccaccia al forno con bacche di ginepro e porcini.

## ++++ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO IL NOCIO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €80 | Bt.2.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 88%, Colorino 12% | Alc.14%

€35 | Bt.6.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO SOTTO CASA RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Cabernet 15%, Merlot 5%

Alc.14% | €35 | Bt.4.200 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Canaiolo 5%, Colorino

5%, Mammolo 5% | Alc.14% | €22 | Bt.50.000 | Ferm.

Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ ROSSO DI MONTEPULCIANO PRUGNOLO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Mammolo 10% | Alc.13,5%

€13 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

++++ VINO NOBILE  
DI MONTEPULCIANO  
IL NOCIO 2012 | 2013 | 2016

++++ VINO NOBILE  
DI MONTEPULCIANO  
SOTTO CASA RISERVA 2013

## ++++ (93) IL BLU 2018

Rosso Igt - Merlot 80%, Cabernet sauvignon 10%, Sangiovese 10%

| Alc.14,5% | €65 | Bt.38.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino vivo e concentrato. Al naso more di gelso, lamponi in confettura, viola, peonia, mirto, ginepro, cioccolato, chiodi di garofano, pepe verde, rabarbaro, tabacco. In bocca è agrume e liquirizia, fresco e dal tannino tenace, struttura possente ben sostenuta da tutte le componenti, molto persistente. Brasato con polenta.

## ++++ ILATRAIA 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 40%, Petit verdot 40%, Cabernet franc

20% | Alc.14,5% | €45 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Merlot 20% | Alc.13,5%

€26 | Bt.42.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## ++++ MAREMMA TOSCANA CABERNET SAUVIGNON N°2 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14,5%

€18 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## ++++ TRE 2019

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Cabernet sauvignon 10%, Merlot 10%

Alc.13,5% | €15 | Bt.300.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## ++++ IL BIANCO 2020

Bianco Igt - Sauvignon 90%, Viognier 10% | Alc.13% | €13

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 5 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

++++ IL BLU  
2013 | 2016 | 2017

## BULICHELLA

La storia di Bulichella è legata a una storia d'amore: quella del proprietario, arrivato in Italia dal Giappone con un viaggio in moto in veste di giornalista sportivo. Qui incontra la donna della sua vita, così si stabilisce nel nostro paese e lavora nello studio di design di Giugiaro prima di fondare l'azienda vinicola. La Bulichella nasce in origine come esperienza di una comune fra 4 famiglie. Il vino arriva di conseguenza ed è un successo. Anche quest'anno l'assaggio testimonia l'adozione di uno stile rinnovato in cui prevalgono eleganza e ottima beva. Ne è un esempio eccellente il Syrah del 2018 che premiamo con le 4 Viti.

INDIRIZZO Località Bulichella

131 - 57028 Suvereto (LI)

TELEFONO 0565 829892

MAIL info@bulichella.it

WEB www.bulichella.it

ANNO FONDAZIONE 1983

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 14 BOTTIGLIE 75.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Hideyuki Miyakawa

CONDUZIONE ENOLOGICA

Luca D'Attoma

CONDUZIONE AGRONOMICA

Luca D'Attoma

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

## CA' MARCANDA

La famiglia Gaja ha contribuito in maniera determinante a disegnare la fisionomia e il percorso del vino italiano moderno. Ci si accosta alla produzione bolgherese pensando inevitabilmente alle loro creature nelle Langhe e invece ci si imbatte in un lavoro fatto di progressione, di estrazioni modulate, ricercando sobrietà e autenticità. Il Bolgheri Magari ha un carattere energico, ma di facile lettura gustativa. Invece il Bolgheri Camarcanda si rivela un esempio di interpretazione slanciata e definita di un'annata, la 2018, che non impressionerà per potenza ma per articolazione e tipicità.

INDIRIZZO Località Santa

Teresa, 272 - 57022

Castagneto Carducci (LI)

TELEFONO 0565 763809

MAIL info@camarcanda.com

WEB www.camarcanda.com

ANNO FONDAZIONE 1996

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 110 BOTTIGLIE 95.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Gaja

CONDUZIONE ENOLOGICA

Giovanni Passoni

CONDUZIONE AGRONOMICA

Mauro Poli

VENDITA DIRETTA No VISITA IN AZIENDA No

### ++++ (92) HIDE 2018

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.14,5% | €48 | Bt.2.500

Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

**Rubino scuro. Pepe, mora di rovo, lampone, grafite, rabarbaro, il legno resta molto in secondo piano rivelandosi con lievi scie torrefatte e fumé. Il gusto è intenso; i tannini si sviluppano in progressione, sospinti dalla freschezza, e spalleggiano l'alcol; la chiusura è esuberante, mentolata e persistente. Costata di manzetta prussiana.**

### ++++ SUVERETO MONTECRISTO 2018

Rosso Docg - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 40%, Petit verdot 10%

Alc.14,5% | €80 | Bt.1.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### ++++ SUVERETO COLDIPIETREROSSE 2018

Rosso Docg - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 35%, Petit verdot

15% | Alc.14,5% | €45 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### ++ TUSCANIO 2020

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.13% | €16

Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

### ++ SOL SERA 2020

Rosato Igt - Syrah 100% | Alc.13% | €17 | Bt.3.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

### ++++ BOLGHERI ROSSO CAMARCANDA 2018

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

Alc.14,5% | €120 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**Veste rubino compatto e vitale. Profumi ben scanditi di ginepro, pepe verde, susina matura e inchiostro. La trama gustativa, consistente e insieme proporzionata, beneficia di tannini sferici e saporiti. Chiusura più in finezza che in potenza su note di tè e mirto. Cinghiale alla maremmana.**

### ++++ BOLGHERI ROSSO MAGARI 2019

Rosso Doc - Cabernet franc 60%, Cabernet sauvignon 30%

Petit verdot 10% | Alc.14,5% | €55 | Bt.98.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ SUVERETO  
MONTECRISTO

2016 | 2017

++++ HIDE 2013 | 2015

++++ BOLGHERI  
ROSSO CAMARCANDA

2015 | 2016 | 2017

●○○○

## CACCIAGRANDE

A pochi chilometri da Castiglione della Pescaia, nasce a fine anni Novanta Cacciagrande guidata dal caparbio Bruno Tuccio che, dopo aver lasciato gli studi in Lettere, ha dedicato i suoi sforzi e le sue energie all'azienda di famiglia. In azienda oggi c'è spazio sia per i vitigni internazionali che per gli autoctoni sangiovese e vermentino, il suolo della Toscana e la cura certosina delle vigne e della cantina possono dare risultati eccellenti in tutti i casi. In degustazione ci hanno particolarmente colpito le Doc Vignere e Vermentino, anche se ha suscitato interesse il syrah per la prima volta solista nel Cortigliano 2020, fresco e beverino. Dovremo attendere ancora un anno per il nuovo Castiglione.

INDIRIZZO Località Ampio Tirli - 58043 Castiglione della Pescaia (GR) TELEFONO 0564 944168 MAIL info@cacciagrande.com WEB www.cacciagrande.com ANNO FONDAZIONE 1997 VITICOLTURA Convenzionale	ETTARI 21 BOTTIGLIE 100.000 PRODUZIONE OLEARIA SÌ PROPRIETÀ Bruno Tuccio CONDUZIONE ENOLOGICA Graziana Grassini CONDUZIONE AGRONOMICA Bruno Tuccio VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ
--	--

### 🍷 MAREMMA TOSCANA VIOGNIER 2020

Bianco Doc - Vignier 100% | Alc.13% | €12 | Bt.15.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Paglierino, consistente. L'apertura olfattiva è varietale con note di albicocca e pesca mature; a seguire salvia, fiori di campo e in chiusura grafite, pietra focaia. All'assaggio spicca per freschezza e sapidità dinamiche che donano alla bocca, dapprima sedotta dalla morbidezza del frutto, vivacità duratura. Carré di maiale alle albicocche.

### 🍷 MAREMMA TOSCANA VERMENTINO 2020

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

### 🍷 MAREMMA TOSCANA SYRAH CORTIGLIANO 2020

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.20.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### 🍷 MAREMMA TOSCANA ROSSO CACCIAGRANDE 2020

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 20%  
Alc.14,5% | €11 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

●○○○

## CAFAGGIOLO TERRE DEI MEDICI

Da quest'anno la famiglia Lowenstein, già proprietaria sia di Podere Fortuna che del Castello di Cafaggiolo, ha deciso di presentare sotto un nuovo e unico nome il progetto che leggerà vino e accoglienza in quel di Barberino di Mugello. In Cafaggiolo Terre dei Medici troviamo una squadra aziendale giovane, sostanziosi ampliamenti nei vigneti di pinot nero e chardonnay, oltre a una nuova etichettatura più uniforme. Quest'anno è proprio Fortuni 2016 a sveltare dando ulteriore prova di grazia e carattere mugellano al pinot nero.

INDIRIZZO Via San Giusto a Fortuna, 7 - 50038 Scarperia e San Piero (FI) TELEFONO 055 287382 MAIL wine@poderefortuna.com WEB N.d. ANNO FONDAZIONE 2001 VITICOLTURA Biologica certificata ETTARI 12 BOTTIGLIE 30.000	PRODUZIONE OLEARIA No PROPRIETÀ Alfredo e Diana Lowenstein CONDUZIONE ENOLOGICA Fabrizio Consigli CONDUZIONE AGRONOMICA Andrea Cazzolino VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ
---	---

### 🍷 FORTUNI 2016

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €35 |  
Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Rubino trasparente e luminoso. Emergono evidenti violetta e ribes rosso, seguite da tocchi di anice stellato, pepe nero e grafite di rara eleganza. Sorso suadente e tonico, con tannino punteggiato e pregevole. Progressione finale rinfrescante e sapida, di bella persistenza, su ricordi di scorza d'arancia. Risotto al piccione.

### 🍷 ELETTRICE 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €25  
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi  
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

### 🍷 AVERARDO 2018

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €25  
Bt.11.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 PATER PATRIAE 2015

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.14% | €70  
Bt.1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### 🍷 LA NENCIA 2019

Rosato Igt - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €15  
Bt.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

## CAIAROSSA

Nel cuore della val di Cecina, Caiarossa segue ideali di perfezione ed equilibrio con pochi eguali in altre cantine. Di recente, Jerome Poisson è entrato nella squadra enologica che segue la produzione e Francesco Villa lo affianca, pur continuando a occuparsi della conduzione agronomica. I campioni degustati confermano e rafforzano i risultati positivi della scorsa edizione accomunati tutti da sentori di macchia mediterranea tipica della val di Cecina. Caiarossa resta alla guida, ottimo da bere già adesso ma con un lungo potenziale evolutivo per chi saprà lasciarlo riposare in cantina ancora qualche anno.

**INDIRIZZO** Via per Montescudaio

Località Serra all'Olio, 59

56046 Riparbella (PI)

**TELEFONO** 0586 699016

**MAIL** info@caiarossa.it

**WEB** www.caiarossa.com

**ANNO FONDAZIONE** 1998

**VITICOLTURA** Biologica

certificata e biodinamica

**ETTARI** 31 **BOTTIGLIE** 130.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Eric Albada Jelgersma

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Marco Lipparini, Francesco

Villa, Jerome Poisson

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Francesco Villa

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CAMIGLIANO

L'azienda Camigliano sorge in un borgo fortificato che fungeva da avamposto difensivo della città ilcinense durante il Medioevo. Qui la famiglia Ghezzi, insieme a un'affiatata squadra di collaboratori, produce, da agricoltura biologica, vini di qualità che si fanno apprezzare e che hanno un buon potenziale di affinamento per chi avrà la pazienza di conservarli per qualche anno. Ritroviamo con piacere il Brunello di Montalcino Gualto Riserva nella vendemmia 2015, che torna a buon diritto al vertice dei campioni presentati.

**INDIRIZZO** Via d'Ingresso

2 - Località Camigliano

53024 Montalcino (SI)

**TELEFONO** 0577 816061

**MAIL** info@camigliano.it

**WEB** www.camigliano.it

**ANNO FONDAZIONE** 1957

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 92 **BOTTIGLIE** 400.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Famiglia Ghezzi

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Federico Staderini, Sergio Cantini

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Sergio Cantini

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (92) CAIAROSSA 2018

Rosso Igt - Syrah 30%, Cabernet franc 28%, Cabernet sauvignon 16%, Merlot 12%, Petit verdot 7%, Sangiovese 5%, Alicante 2% Alc.14% | €54 | Bt.40.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 14 mesi

**Compatto rubino vivace. Un profuvio di espressioni sottili di rosa rossa, iris, cassis, resina di pino, incenso, mirto, cuoio, pepe nero, polvere di caffè, sottobosco e ardesia. In bocca è deciso, i tannini e la sapidità sono protagonisti al centro bocca dove ritornano i frutti scuri che accompagnano la lunga chiusura. Pecora in cappotto.**

### ++++ ARIA DI CAIAROSSA 2018

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

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ PERGOLAIA 2018

Rosso Igt - Sangiovese 77%, Cabernet sauvignon 14%, Merlot 9% Alc.13% | €16 | Bt.35.000 | Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO GUALTO RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €90

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

**Luminosa veste granato lieve. Aromi delineati di ribes rosso, violetta, malva, liquirizia, scorza d'arancio, cacao, macchia mediterranea, rosmarino e noce moscata. Il sorso è fresco e gustoso, la trama tannica amplifica la lunghezza con chiusura di melograno. Gulasch ungherese.**

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO PAESAGGIO INATTESO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €50

Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €30

Bt.170.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €15

Bt.70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### + VERMENTINO GAMAL 2020

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.13% | €14 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### + GAMAL ROSA 2020

Rosato Igt - Sangiovese 80%, Syrah 20%

Alc.12% | €14 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

L'azienda Camperchi è una realtà relativamente giovane con l'obiettivo semplice e chiaro di realizzare vini dall'anima toscana. La produzione si articola in quattro linee diverse che vogliono raccontare la tradizione, le origini della cantina, il terroir e l'innovazione. Segnaliamo l'apertura imminente del ristorante aziendale L'Otre, con vista mozzafiato sulle vigne e vini abbinati alle portate. Dalla linea Grand Collection ha destato la nostra attenzione Anno Zero, che guadagna la vetta della batteria degustata per l'intrigante complessità olfattiva e dinamicità gustativa.

**INDIRIZZO** Via del Burrone, 38  
52041 Civitella in Val di Chiana (AR)  
**TELEFONO** 0575 440281  
**MAIL** info@camperchi.com  
**WEB** www.camperchi.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2005  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 22 **BOTTIGLIE** 150.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** José Cartellone  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Salvino Picone  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Salvino Picone  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

La cantina Campo al Pero conferma gli ottimi risultati ottenuti nelle precedenti edizioni per qualità e corrispondenza fra i vini e il territorio di appartenenza. Tutti i prodotti dimostrano carattere, a cominciare dalla freschezza e dall'eleganza aromatica di Bolgheri Vermentino Mistral, per finire con le varie espressioni bolgheresi in rosso contrassegnate da grande struttura e dinamicità e il merlot in purezza che conquista la vetta della batteria degustata. Da poco tempo Antonella e Giulia Doriana hanno iniziato a collaborare in azienda con i genitori.

**INDIRIZZO** Via del Casone Ugolino, 12  
Donoratico - 57022  
Castagneto Carducci (LI)  
**TELEFONO** 0565 774329  
**MAIL** campopalpero@cerbaropiccoli.it  
**WEB** www.campopalpero.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2006  
**VITICOLTURA** A basso  
**impatto ambientale**  
**ETTARI** 11 **BOTTIGLIE** 40.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Doriana e Maurizio Piccoli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Laura Zuddas  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Stefano Bartolomei  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### +++ GRAND COLLECTION ANNO ZERO 2015

Rosso Igp - Sangiovese 70%, Merlot, Cabernet sauvignon e Petit verdot 30% | Alc.14,5% | €25 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Livrea rubino con riflessi granato. Aromi di marasca, lampone e pot-pourri di fiori secchi, accompagnati da mirto, cuoio, caffè, liquirizia e polvere da sparo. Succoso con freschezza viva, tannini integrati, buona lunghezza e una piacevole scia minerale in chiusura. Agnello scottadito.

### +++ I MONOVIGNETO LA SORGENTE 2015

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.15% | €50 | Bt.6.064  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 20 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ++ I MONOVIGNETO CAMPERCHI ALTO 2015

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.15% | €45 | Bt.5.800  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 20 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### ++ CAMPIDIVINI LA CORNIA 2018

Rosso Igp - Pinot nero 100% | Alc.14,5% | €63  
Bt.4.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ++ CAMPIDIVINI IL CORNIOLO 2020

Bianco Igp - Sauvignon 90%, Grechetto 10% | Alc.13,5%  
€25 | Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++ CHIANTI PRIMA SELEZIONE RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 80%, altre varietà 20% | Alc.14,5%  
€20 | Bt.11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### ++++ BOLGHERI SUPERIORE DEDICATO A VITTORIO 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €41 | Bt.2.160  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

Rubino intenso e vivace. Aromi di peperone, felce, prugna, mirto, pepe di Sichuan, anice stellato, tabacco biondo, violetta, lavanda, polveredi caffè, goudron, nocciolatostata, sandalo e grafite. Il sorso è elegante con tannino setoso e acidità marcata, persistente con scia iodata in chiusura. Arista lardellata con erbe aromatiche.

### ++++ BOLGHERI SUPERIORE DORIANAE 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 80%, Cabernet franc 20%  
Alc.14,5% | €34 | Bt.3.330 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ BOLGHERI ROSSO CAMPO AL PERO 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 30%, Cabernet franc 10% | Alc.14,5% | €18 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++ BOLGHERI ROSSO ZEPHYRO 2019

Rosso Doc - Merlot 55%, Cabernet sauvignon 35%, Cabernet franc 10% | Alc.13,5% | €15 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ BOLGHERI VERMENTINO MISTRAL 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.12,5% | €14  
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità



## CAMPOTONDO

In un angolo incantato della Val d'Orcia, al confine tra la vallata e il Monte Amiata, sorge Campotondo, giovane azienda a conduzione familiare. Con intraprendenza la famiglia Salviucci ha saputo investire sul territorio e non solo sul vigneto, e oggi è una delle realtà più rappresentative della recente Doc. Il suolo, ricco di scheletro minerale, argilla, limo e sabbia, l'allevamento dei filari ad alberello, oltre a un microclima caldo e temperato contribuiscono a plasmare vini ricchi di sapore e di spessore, dotati di un tannino maturo, vellutato, non facile da realizzare in questa zona.

**INDIRIZZO** Case Sparse  
Campotondo, 7 - 53023  
Campiglia d'Orcia (SI)  
**TELEFONO** 349 4935285  
**MAIL** info@cantinacampotondo.it  
**WEB** www.cantinacampotondo.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2000  
**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 2,5 **BOTTIGLIE** 10.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Elena Salviucci  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Paolo Salviucci  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Paolo Salviucci  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CANALICCHIO DI SOPRA

Vigneti in posizioni invidiabili nel versante settentrionale di Montalcino e uno stile basato sulla tradizione sono i tratti salienti dell'azienda, guidata con entusiasmo dai nipoti del fondatore. Il Brunello selezione La Casaccia, alla sua seconda vendemmia, sfiora l'eccellenza, con un gusto espressivo e dinamico. È tuttavia superato dalla potenza e dal rigore della Riserva 2015, annata che sarà ricordata a lungo. Da segnalare che l'azienda produce la Riserva di Brunello solo in annate davvero eccezionali e nel 2015 ha selezionato le uve dallo stesso vigneto della Casaccia.

**INDIRIZZO** Località Casaccia  
73 - 53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 0577 848316  
**MAIL** info@canalicchiodisopra.com  
**WEB** www.canalicchiodisopra.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1962  
**VITICOLTURA**  
In conversione al biologico  
**ETTARI** 19,1 **BOTTIGLIE** 75.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Francesco, Marco  
e Simonetta Ripaccioni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Francesco  
Ripaccioni, Marco Ripaccioni,  
Maurizio Castelli, Luca Felicioni  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Marco  
Ripaccioni, Massimo Achilli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (92) ORCIA SANGIOVESE IL TOCCO DI CAMPOTONDO RISERVA 2017

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Colorino 10% | Alc.15%  
€25 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino concentrato. Refoli lievi di frutta sotto spirito anticipano fragranze di rosa bulgara, erbe aromatiche, mirto, cioccolato ed eucalipto. Al sorso è vigoroso e ricco di estratto, un insieme sinergico di freschezza, struttura e tannini potenti. Finale persistente e saporito di boero. Agnello alla cacciatora.

### ++++ ORCIA BANDITONE DI CAMPOTONDO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Colorino 5%, Merlot 5% | Alc.14,5%  
€18 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ ORCIA MEZZODÌ DI CAMPOTONDO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €14  
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ TAVOLETO DI CAMPOTONDO 2020

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

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

++++ ORCIA  
SANGIOVESE IL TOCCO  
DI CAMPOTONDO  
RISERVA 2015

### ++++ (91) BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €100  
Bt.6.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato luminoso. Entusiasma da subito per i profumi intriganti. Attrae l'ampiezza e l'evoluzione del bouquet: frutta, erbe, sottobosco, sigaro, spezie scure, cuoio. Al palato è energico; i tannini sono perfettamente integrati con freschezza e sapidità, quasi a creare una progressione vibrante e gustosa. Guancia di vitello brasata.

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO LA CASACCIA 2016

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

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €55  
Bt.43.454 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €19 | Bt.46.450  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 11 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ BRUNELLO  
DI MONTALCINO  
RISERVA 2010

Oltre trent'anni di impegno sul territorio di Montepulciano con l'intento di raggiungere traguardi qualitativi sempre più alti e, contemporaneamente, ridurre l'impatto ambientale hanno portato l'azienda a sviluppare vini sempre più autentici e in linea col terroir. In questa edizione è il VINO Nobile Riserva ad avere la meglio sugli altri. Nonostante il millesimo sahariano, la nota alcolica non arriva mai a soggiogare il frutto, inoltre i tannini sono fitti e di ottima fattura, a dispetto delle gelate primaverili che hanno provocato arresti vegetativi a macchia di leopardo.

**INDIRIZZO** Via dei Canneti, 14  
Località Canneto - 53045  
Montepulciano (SI)  
**TELEFONO** 0578 757737  
**MAIL** [cantina@canneto.com](mailto:cantina@canneto.com)  
**WEB** [www.canneto.com](http://www.canneto.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1987  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 31 **BOTTIGLIE** 100.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Canneto  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Mauro Monicchi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Ottorino De Angelis  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

"Canaio" era l'appellativo di un antenato della famiglia Zappini che abitava nella tenuta; era un grande appassionato di caccia e, per questo motivo, possedeva molti cani: da qui il soprannome. Cantina Canaio oggi è un'azienda giovanissima che dal 2014 ha iniziato a imbottigliare ottimi esemplari di Cortona Doc, prima di allora, l'uva veniva venduta. Negli ultimi anni si punta molto sul syrah, vitigno principe della zona, e sul merlot, mettendo grande cura in ogni dettaglio sia in vigna che in cantina.

**INDIRIZZO** Località La Rota  
Farneta - 52044 Cortona (AR)  
**TELEFONO** 339 4565239  
**MAIL** [info@cantinacanaio.it](mailto:info@cantinacanaio.it)  
**WEB** [www.cantinacanaio.it](http://www.cantinacanaio.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 2014  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 5,5 **BOTTIGLIE** 13.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Zappini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Tiziano Vistalli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Marco Mearini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (91) VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Cabernet sauvignon 3%, Merlot 2% | Alc.14,5% | €25 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi

Da un manto rubino smagliante emergono sentori di fragolina di bosco e mora di gelso in confettura, intrecciati a incenso, tabacco biondo, grafite, eucalipto ed erbe officinali. Ingresso pieno, dinamico e saporito. Freschezza e tannino nobile conducono a una lunga scia di bergamotto. Spezzatino di cervo con panna acida e riduzione di frutti di bosco.

### ++++ FILIPPONE 2016

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Cabernet sauvignon 17% Merlot 17%, Petit verdot 16% | Alc.15% | €30 | Bt.3.300  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO CASINA DI DORO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €30 | Bt.6.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ CALAMUS 2020

Bianco Igt - Malvasia 40%, Petit manseng 25%, Riesling 15%, Sauvignon 10%, Traminer aromatico 10% | Alc.14%  
€12 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++ ROSSO DI MONTEPULCIANO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Merlot 20% | Alc.13% | €12  
Bt.26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO CASINA DI DORO 2016

### +++ CORTONA SYRAH IL CALICE 2018

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi

Rubino con onde granato. Olfatto esemplare di frutta rossa fragrante, reso elegante da note erbacee e speziatura, rabarbaro, caramella d'orzo e sottobosco. Sorso altrettanto ricco, la struttura è supportata dal tannino dinamico e da un'adeguata freschezza. Lungo e piacevole finale di arancia sanguinella. Sca-merita di maiale alla griglia.

### +++ CORTONA SYRAH TERRASOLLA 2018

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.14,5% | €25 | Bt.1.300  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ CORTONA SYRAH VILLA PASSERINI 2019

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.14,5% | €35 | Bt.1.250 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## CAPANNA

Nei pressi di Montosoli, sul lato nord del comune, sorgono i vigneti di sangiovese e moscadello di Capanna, azienda a conduzione familiare considerata a buon diritto una dei capisaldi di Montalcino. Nella frazione di Sant'Antimo, invece, sono allevati merlot e pinot grigio. Ben figura il Brunello di Montalcino Riserva 2015, figlio di un'annata fulgida per la Toscana e Montalcino in particolare. In evidenza anche il Brunello di Montalcino 2016 che è agli inizi del suo percorso evolutivo. Di piacevole beva il Rosso di Montalcino.

**INDIRIZZO** Località Capanna

333 - 53024 Montalcino (SI)

**TELEFONO** 0577 848298

**MAIL** info@capannamontalcino.com

**WEB** www.capannamontalcino.com

**ANNO FONDAZIONE** 1957

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 25 **BOTTIGLIE** 80.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Famiglia Cencioni

**CONDUZIONE ENOLOGICA** Paolo

Vagaggini, Amedeo Cencioni

Patrizio Cencioni

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Donato Bagnulo

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CAPANNELLE

Non è facile racchiudere in poche righe la storia di Capannelle: dagli anni Settanta, con le prime esperienze con i vitigni autoctoni toscani e l'uso delle barrique francesi, alla fine degli anni Ottanta, quando nacque il 50&50, frutto del sangiovese di Capannelle e del merlot di Avignonesi, il vino che segnò l'inizio della collaborazione tra le due aziende. Oggi si continua a lavorare strizzando sempre l'occhio all'innovazione. L'annata 2017 risulta per noi un vino di grande soddisfazione con notevoli potenzialità evolutive. Solare 2015, un sangiovese maturato in barrique con una piccola parte di malvasia nera, ci regala carattere e piacevolezza.

**INDIRIZZO** Località Capannelle

13 - 53013 Gaiole in Chianti (SI)

**TELEFONO** 0577 74511

**MAIL** info@capannelle.com

**WEB** www.capannelle.com

**ANNO FONDAZIONE** 1975

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 18 **BOTTIGLIE** 80.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** James B. Sherwood

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Simone Monciatti

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Massimo Arnoldi

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €85

Bt.12.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi

**Vivace rosso granato con riflessi aranciati. Il ventaglio dei profumi si apre intenso e variegato su echi di felce e humus arricchiti da frutti di bosco maturi. Chiude con sbuffi speziati, cipria e chiodi di garofano. Sorso avvolgente e bilanciato. Tannino integrato nella trama gustativa. Persistente con ritorni di arancia rossa. Spezzatino di cinghiale e polenta**

### BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €42

Bt.41.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €17

Bt.40.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 50&50 2017

Rosso Igt - Merlot 50%, Sangiovese 50% | Alc.13,5%

€100 | Bt.30.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

**Rubino. Si presenta con sentori di cioccolato alla ciliegia, viola macerata, humus, fungo cardoncello, angostura e un tocco mentolato. Il sorso sfoggia una componente glicerica notevole ma ben articolata con la trama tannica dinamica e setosa, che conduce i ricordi fruttati al finale di bocca. Salsicce alla brace.**

### SOLARE 2015

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Malvasia nera 20% | Alc.13,5%

€50 | Bt.15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13% | €60

Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CHIANTI CLASSICO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €30 (1,5l)

Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### CHARDONNAY 2018

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.14% | €40 | Bt.8.000 | Ferm.

Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ROSATO 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €25

Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

BRUNELLO  
DI MONTALCINO 2009 | 2012

50&50  
2011 | 2012 | 2016

CHIANTI  
CLASSICO GRAN  
SELEZIONE 2013

## CAPEZZANA

Anno di grandi riconoscimenti per Tenuta di Capezzana: il Vin Santo di Carmignano 2013 è vincitore, per la terza volta dopo il millesimo 2000 e 2011, del Premio come miglior vino dolce al mondo secondo l'International Wine Challenge. Riconoscimento pienamente meritato, soprattutto per il gran lavoro che questa tipologia necessita. Il vino avvolge in un'estrema piacevolezza, gustoso, dalla persistenza infinita. Al Ghiaie della Furba 2017 è stata attribuita la medaglia d'oro come Rivelazione Biologico al 28° Concours Mondial de Bruxelles, in gara con oltre 10000 vini provenienti da 46 paesi.

**INDIRIZZO** Via Capezzana, 100  
Seano - 59015 Carmignano (PO)  
**TELEFONO** 055 8706005  
**MAIL** [capezzana@capezzana.it](mailto:capezzana@capezzana.it)  
**WEB** [www.capezzana.it](http://www.capezzana.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 804  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 78 **BOTTIGLIE** 450.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ

**PROPRIETÀ** Famiglia  
Contini Bonacossi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Benedetta Contini Bonacossi  
Franco Bernabei  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Gaddo Contini Bonacossi  
Andrea Beconcini  
 **VENDITA DIRETTA** SÌ  **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### 🍷🍷🍷🍷 (96) I VIN SANTO DI CARMIGNANO RISERVA 2013

Bianco Doc Passito - Trebbiano 90%, altre varietà 10% | Alc.14%  
€60 (0,375l) | Bt.5.256 | Ferm. Legno | Mat. Legno 72 mesi  
Ambra brillante. Panorama dipinto da pennellate di pasticceria, miele di zagara, albicocca e papaya disidratata, scorza di agrume candito, noce, tè al gelsomino e zafferano. Suadente dolcezza al sorso, in equilibrio gustativo con la freschezza pimpante e la sapidità, in un finale armonioso di caramella d'orzo e liquirizia. Torta di semolino al cioccolato.

### 🍷🍷🍷🍷 (92) GHIAIE DELLA FURBA 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 40%, Syrah 35%, Merlot 25%  
Alc.15% | €32 | Bt.11.300 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Rubino luminoso. Il bouquet spazia su toni balsamici, poi mirtillo, more di rovo in confettura, gelso, caffè arabica e ancora china, gelée al lampone, tabacco e sottobosco. Bocca saporita e dinamica, piacevolmente piccante, perfetta integrazione tra freschezza e tannino nobile in una struttura dalla raffinata persistenza di agrume. Filetto di cervo con salsa ai frutti rossi.

### 🍷🍷🍷🍷 CARMIGNANO VILLA DI CAPEZZANA SELEZIONE 2011

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Cabernet sauvignon 20% | Alc.14%  
€40 | Bt.2.180 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷🍷🍷 CARMIGNANO VILLA DI CAPEZZANA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Cabernet sauvignon 20% | Alc.14,5%  
€20 | Bt.66.400 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷🍷 TREBBIANO 2019

Bianco Igt - Trebbiano 100% | Alc.13% | €20 | Bt.6.106  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷🍷 BARCO REALE DI CARMIGNANO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 75%, Cabernet sauvignon 15%  
Cabernet franc 5%, Canaiolo 5% | Alc.13,5% | €11  
Bt.125.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

🍷🍷🍷🍷 CARMIGNANO  
TREFIANO RISERVA  
2012 | 2015 | 2016

🍷🍷🍷🍷 CARMIGNANO  
VILLA DI CAPEZZANA  
SELEZIONE 2007 | 2009

## MARCO CAPITONI

Marco Capitori si riconferma, anche quest'anno, una delle realtà più interessanti del suo areale. Manca all'appello un vino simbolo, il Frasi, assente perché nelle annate 2017 e 2018 non è stato prodotto; conquista il podio in questa edizione l'Orcia Riserva 2017, che da un lato esprime molto bene le note evolute tipiche del millesimo, e dall'altro smorza la componente pseudocalorica al sorso. Il Troccone 2020 si caratterizza invece per una beva piacevole e immediata, un vino maturato in giare di terracotta e concepito per accompagnare la cucina del territorio.

**INDIRIZZO** Podere Sedime, 63  
53026 Pienza (SI)  
**TELEFONO** 338 8981597  
**MAIL** [info@capitoni.eu](mailto:info@capitoni.eu)  
**WEB** [www.capitoni.eu](http://www.capitoni.eu)  
**ANNO FONDAZIONE** 1993  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 6 **BOTTIGLIE** 20.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Famiglia Capitoni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Marco Nasca  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** SÌ  **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### 🍷🍷🍷🍷 ORCIA CAPITONI RISERVA 2017

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Merlot 10% | Alc.15% | €14  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

Rubino intenso e luminoso. Ricordi di mirtillo, prugna, giaggiolo e mirto, seguite da cenni di cardamomo, cioccolato ed erbe officinali. In bocca esprime ottima freschezza e una componente tannica in evoluzione, discreta la persistenza che volge a un epilogo saporito e di rabarbaro. Pici al ragù di cinghiale.

### 🍷🍷🍷 ORCIA SANGIOVESE TROCONE 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €10  
Bt.3.000 | Ferm. Terracotta  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## CAPPELLA SANT'ANDREA

Flavia Del Seta e Francesco Galgani continuano con passione e rispetto per la natura il loro lavoro di vigneron: attenti e scrupolosi, desiderano estrarre il risultato migliore dalla terra e dalla cantina, attraverso la cura di ogni fase della lavorazione. I suoli, ricchi di sabbia, argilla e strati tufacei, sono perfetti per dare ai vini un'impronta inconfondibile, che le cure di Flavia e Francesco potranno solo esaltare. Proprio nella Riserva Prima Luce 2018 queste caratteristiche hanno regalato grande complessità al vino.

**INDIRIZZO** Località Casale, 26  
53037 San Gimignano (SI)  
**TELEFONO** 0577 940456  
**MAIL** info@cappellasantandrea.it  
**WEB** www.cappellasantandrea.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1959  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 8 **BOTTIGLIE** 40.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Flavia Del Seta  
e Francesco Galgani  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Paolo Salvi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Ruggero Mazzilli  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## CARPINETO

Continua ad avere successo sul mercato internazionale la collaborazione delle famiglie Sacchet e Zaccheo, iniziata negli anni Sessanta. L'azienda pone grande attenzione non solo alle fasi produttive dalla vigna alla cantina, ma anche alla sostenibilità ambientale. La sua produzione è incentrata soprattutto sui vini rossi, tra cui il sangiovese che, declinato nei suoi vari cloni e denominazioni, mette in risalto ogni zona. Quest'anno la prima uscita del Brunello di Montalcino Riserva e il Cabernet Sauvignon Farnito si sono particolarmente distinti.

**INDIRIZZO** Località Dudda, 17/B  
50022 Greve in Chianti (FI)  
**TELEFONO** 055 8549062  
**MAIL** info@carpineto.com  
**WEB** www.carpineto.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1967  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
ed ecosostenibile  
**ETTARI** 216 **BOTTIGLIE** 3.200.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Famiglie  
Sacchet e Zaccheo  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Gabriele  
Ianett, Caterina Sacchet  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Mauro Micheli, Tommaso Masi  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO PRIMA LUCE RISERVA 2018

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100%  
Alc.13,5% | €35 | Bt.3.000 | Ferm. Terracotta  
Dorato brillante. Seducente brezza marina, poi burro, timo, zucchero a velo, ginestra, acacia, amaretti, menta, ginger candito, santoreggia, salvia. La bocca è dominata da una sapidità avvolgente, quindi freschezza e alcol ben bilanciati in un finale di scorza di lime. Molto persistente. Arrosto di coniglio.

### VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RIALTO 2019

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100% | Alc.13,5%  
€23 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO CLARA STELLA 2020

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100% | Alc.13,5%  
€17 | Bt.22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### CHIANTI COLLI SENESI ARCIDUCA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5%  
€17 | Bt.7.000 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### CABERNET SAUVIGNON FARNITO 2016

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13,5% | €22  
Bt.160.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Carminio vivace. Sofisticata palette, squisitamente varietale nelle delicate note fruttate di, lampone e mora fragranti, cannella e vaniglia in chiusura. In bocca la tannicità, non ancora perfettamente integrata, è supportata da una freschezza che dà dinamicità al finale lungo. Vino predisposto all'evoluzione. Lepre in salmi.

### BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €79  
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 42 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CHIANTI CLASSICO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Canaiolo 20% | Alc.13,5%  
€16 | Bt.200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €42  
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CHARDONNAY FARNITO 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13% | €14  
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Canaiolo 20% | Alc.13%  
€11 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

VINO NOBILE DI  
MONTEPULCIANO VIGNETO  
POGGIO SANT'ENRICO 2012

VINO NOBILE  
DI MONTEPULCIANO  
RISERVA 2015

Un lavoro supplementare in vigna, resosi necessario per salvaguardare la qualità delle uve nella difficile annata 2017, ha dato i suoi frutti. L'estate è stata calda e siccitosa, e ha portato un sensibile calo generalizzato della produzione a livello regionale. Il Gran Selezione e la Riserva Vignaparco risultano vini dinamici e di ottima struttura, persistenti e dalla sicura longevità, superbi esempi del Chianti Classico. Il Merlot si presenta avvolgente, pieno e deciso, con il tannino di ottima fattura ancora in integrazione. Intrigante il sangiovese Harenæ sul mercato da soli due anni.

**INDIRIZZO** SP di Castellina in Chianti  
3 - 50021 Barberino Tavarnelle (FI)  
**TELEFONO** 055 8072239  
**MAIL** info@casademma.com  
**WEB** www.casademma.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1969  
**VITICOLTURA** Biologica  
certificata e biodinamica

**ETTARI** 30 **BOTTIGLIE** 90.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Fiorella Lepri  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Marco Salvadori  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Marco Salvadori  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Convinta sostenitrice delle tematiche di salvaguardi dell'ambiente e dell'eccellenza, Casadei è un modello di agricoltura e produzione biointegrale. La conduzione agronomica, affidata a Matteo Montagnani, è stata premiata: nel 2020 l'azienda ha ricevuto la certificazione Demeter, riconoscimento non solo di regole più restrittive da rispettare ma anche di un vero e proprio impegno ideologico e morale nella conduzione dell'attività. Girando in carrozza fra i vigneti, possiamo ammirare quei filari da cui nascono i cabernet franc e petit verdot, capaci di regalare emozioni all'assaggio in esemplari unici come quelli espressi dall'annata 2019.

**INDIRIZZO** Località San Rocco  
57028 Suvereto (LI)  
**TELEFONO** 0565 1933605  
**MAIL** eventi@tenutacasadei.it  
**WEB** www.tenutacasadei.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1996  
**VITICOLTURA** Biologica, biologica  
certificata e biodinamica  
**ETTARI** 24 **BOTTIGLIE** 160.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Stefano Casadei  
e Fred Cline  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Stefano Casadei  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Matteo Montagnani  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ++++ (91) CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €50 | Bt.20.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Rubino luminoso. Impatto di erbe officinali, mora e mirtillo scioppati, prugna, tabacco scuro, sottobosco, mirto, piri, chiodi, pepe, curcuma, cumino, cacao amaro, chinotto e tamarindo. Al sorso è vivace, freschezza e tannino a sostenere la struttura in divenire, persistente, finale di frutta. Anatra in umido.

## ++++ CHIANTI CLASSICO VIGNALPARCO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €20 | Bt.20.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## ++++ CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Malvasia nera 5%  
Alc.14% | €20 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di terra

## +++ SOLOIO 2017

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €50 | Bt.6.000  
Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## +++ HARENÆ 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €50  
Bt.3.000 | Ferm. Terracotta

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## ++++ (93) FILARE 18 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.14% | €45 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino intenso. Corredo odoroso ampio: mora e prugna in confettura, cassis, peonia, tamarindo e mirto; poi si palesano sentori suntuosi di tabacco scuro, cacao e ancora eucalipto. Al sorso è un tripudio di calde sensazioni fruttate avvolte da suggestioni fresche e sapide che si fondono con il tannino imponente. Osso-buco al sugo di faraona.

## ++++ FILARE 41 2019

Rosso Igt - Petit verdot 100% | Alc.14% | €45  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ SYRAH LE ANFORE 2019

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.14% | €28  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio e Terracotta

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ SOGNO MEDITERRANEO 2019

Rosso Igt - Syrah 60%, Grenache 20%, Mourvedre 20%  
Alc.14% | €20 | Bt.60.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 14 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## +++ INCANTO MEDITERRANEO 2020

Bianco Igt - Sauvignon 50%, Sémillon 50%  
Alc.13% | €15 | Bt.15.000 | Ferm. Cemento

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## +++ ARMONIA 2020

Rosso Igt - Merlot 25%, Syrah 25%, altre varietà 50%  
Alc.13,5% | €15 | Bt.70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## ++++ FILARE 18

2016 | 2017 | 2018

## CASALE DELLO SPARVIERO

L'azienda di Ada Andrighetti è uno dei recuperi architettonici più integrati e riusciti di questa zona di Chianti Classico dolcemente ondulata e solare che da Castellina Scalo sale verso est. Dal 1996 coniuga un'ospitalità ricercata con una produzione vitivinicola che mira a valorizzare il temperamento mediterraneo di questa parte dell'areale. Buona la qualità generale dei vini presentati; il Gran Selezione Vigna Paronza conquista il primo posto tra i vini della cantina. Una rimarchevole vitalità ne fa intravedere un roseo futuro.

**INDIRIZZO** Località Casale, 93  
53011 Castellina in Chianti (SI)  
**TELEFONO** 0577 743228  
**MAIL** info@casaledellosparviero.it  
**WEB** www.casaledellosparviero.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1996  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 47 **BOTTIGLIE** 250.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Ada Andrighetti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Franco Bernabei  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CASALE DI FALCHINI

Michael e Christopher Falchini proseguono con grande successo il percorso intrapreso dal padre, ricevendo importanti riconoscimenti in tutto il mondo. Sono stati la prima azienda a San Gimignano dotata di moderni impianti per il controllo a freddo dei mosti e dei vini e oggi il casale e la nuova cantina testimoniano l'impegno e l'intraprendenza di voler rappresentare una voce autorevole in un areale pregiato. I loro terreni ricchi di sabbie gialle e fossili marini forgiarono il carattere fresco e strutturato della vernaccia oltre a garantire tenacia ed eleganza nei vitigni a bacca scura.

**INDIRIZZO** Via di Casale, 40  
53037 San Gimignano (SI)  
**TELEFONO** 0577 941305  
**MAIL** info@falchini.com  
**WEB** www.falchini.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1964  
**VITICOLTURA** Convenzionale e lotta integrata  
**ETTARI** 35 **BOTTIGLIE** 250.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Riccardo Michael e Christopher Mario Falchini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Elisabetta Barbieri  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Elisabetta Barbieri  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNA PARONZA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €40  
Bt.2.018 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi

Veste rubino dal bordo granato. Bouquet espressivo di media definizione con arancia sanguinella, humus, cenere e ritorni carnacei. Sorso pieno e concreto caratterizzato da freschezza agrumata, richiami di brace e tannini granulosi, che anticipano una lunga evoluzione. Coniglio in umido.

### CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €21  
Bt.30.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 5% | Alc.13,5%  
€15 | Bt.95.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### CAMPORA 2015

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 95%, Merlot 5% | Alc.14% | €50  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 36 mesi

Rubino vivo. Al naso predominano profumi di mora di gelso, lampone in confettura, rosa, peonia, muschio oltre a tabacco, cacao, erbe officinali e ricordi di eucalipto. Al sorso il tannino ancora tenace è ben integrato alla freschezza e alla nota pseudocalorica in un finale di chinotto. Filetto di cinta lardellato.

### MORA DI SELVA 2016

Rosso Igt - Merlot 35%, Sangiovese 35%, Cabernet sauvignon 30% | Alc.13,5% | €10 | Bt.13.000 | Ferm.

Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi e Legno 3 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO VIGNA A SOLATÌO 2020

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100% | Alc.13,5%  
€12 | Bt.66.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### PARETAIO 2016

Rosso Igt - Sangiovese 90%, Merlot 10% | Alc.14,5% | €25

Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### CHIANTI TITOLATO COLOMBAIA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Merlot 15% | Alc.14% | €13

Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### CAMPORA 2012

## CASALI DI BIBBIANO

Nel cuore della denominazione Orcia la famiglia Guadagnini, guidata da Alberto, ha creato Casali di Bibbiano, un perfetto connubio fatto di vino e accoglienza. La proprietà dispone di quindici camere per vivere al meglio la magica atmosfera toscana che per molti stranieri diventa indimenticabile. Tre le etichette presentate quest'anno, con il millesimo 2012 della Doc Orcia Luminoso e dell'Igt Argante in gran forma, entrambi vini si presentano interessanti per complessità e integrità gustativa. Si aggiunge Casalzone 2016, versione più fresca del connubio sangiovese e vitigni internazionali.

**INDIRIZZO** Località Bibbiano

53022 Buonconvento (SI)

**TELEFONO** 0577 809093

**MAIL** casalidibibbiano@tiscali.it

**WEB** www.destinationcasali.com

**ANNO FONDAZIONE** 1992

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 10 **BOTTIGLIE** 40.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Alberto Luigi Guadagnini

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Gioia Cresti

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Staff aziendale

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CASANOVA DELLA SPINETTA

Correva l'anno 2001 quando Giorgio Rivetti, scettico sulla moda dei vitigni internazionali in Toscana, decise di coltivare autoctoni come sangiovese e prugnolo gentile, seguendo la tradizione. La rinuncia ai syrah, merlot e cabernet poteva sembrare una scelta sbagliata, invece non è stato così. L'annata 2016 ha visto piogge primaverili, gran caldo in estate e significative escursioni termiche, il bel tempo di settembre ha permesso di raggiungere la perfetta maturazione delle uve che hanno potuto esprimere il loro potenziale in prodotti di altissima qualità, dal carattere deciso come per il Chianti Riserva.

**INDIRIZZO** Strada Provinciale

Terricciolate - Località Casanova

56030 Terricciola (PI)

**TELEFONO** 0587 690508

**MAIL** info@la-spinetta.com

**WEB** www.la-spinetta.com

**ANNO FONDAZIONE** 2001

**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 60 **BOTTIGLIE** 200.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Giorgio, Bruno

e Giancarlo Rivetti

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Mirko Bessi, Giorgio Rivetti

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Claudio Antonelli

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ORCIA ROSSO LUMINOSO 2012

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Cabernet 15%, Merlot 15% | Alc.13%  
€15 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi

Rubino di media concentrazione. Su uno sfondo di ciliegia si adagiano petali di viola con sfumature di salvia e mentuccia. Al sorso buona freschezza e tannino ben integrato, caldo e vellutato. Piacevole chiusura su di scorza di arancia. Pici al sugo di cinghiale.

### ARGANTE 2012

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Cabernet 15%, Merlot 15% | Alc.13,5%  
€18 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### CASALONE 2016

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Cabernet 15%, Merlot 15% | Alc.13%  
€11 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### CHIANTI RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €25 | Bt.15.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 24 mesi

Carminio con riflessi granato. Si concede all'olfatto con profumi tipicamente varietali, poi rimandi di anice, liquirizia, muschio e aghi di pino su una scia minerale di polvere da sparo. Al sorso l'intensa freschezza e il tannino sono sapientemente integrati. Persistente con epilogo di arancia sanguinella. Peposo dell'Impruneta.

### IL COLORINO DI CASANOVA 2017

Rosso Igt - Colorino 100% | Alc.14% | €25 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### IL NERO DI CASANOVA 2017

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €20  
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### IL ROSÉ DI CASANOVA 2020

Rosato Igt - Prugnolo gentile 50%, Sangiovese 50% | Alc.12,5%  
€20 | Bt.140.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### VERMENTINO 2020

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.13% | €20  
Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce



## CASTELLARE DI CASTELLINA

Siamo nello splendido comprensorio di Castellina in Chianti, un anfiteatro naturale in cui si adagiano i 30 ettari di vigneto di Castellare di Castellina. L'azienda da sempre è in prima fila nella ricerca e nella sperimentazione, con lo scopo di selezionare i cloni più adatti per produrre vini di pregio in un areale molto vocato. Quest'anno i Chianti Classico sono ben bilanciati, i Sodi di S. Niccolò risulta appena compresso dal millesimo caldo, mentre l'esuberante versione di merlot in purezza Poggio ai Merli è semplicemente straordinaria.

**INDIRIZZO** Strada Provinciale di Castagnoli - Località Caselle  
53011 Castellina in Chianti (SI)  
**TELEFONO** 0577 742903  
**MAIL** info@castellare.it  
**WEB** www.castellare.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1979  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 30 **BOTTIGLIE** 250.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Paolo Panerai  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alessandro Cellai  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Alessandro Cellai  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## CASTELLINUZZA

Con un appezzamento di appena 2,5 ettari, la famiglia Cinuzzi, proprietaria di Castellinuzza dal 1570, è perfetta interprete del territorio di Lamole. Sangiovese, canaiolo e malvasia nera regalano un Chianti Classico di grande eleganza e finezza, dai suggestivi ritorni floreali di iris e mammole, grazie ai terreni terrazzati sciolti a base di arenaria alle decise escursioni termiche. Indubbiamente vini di grande tradizione che si contraddistinguono per la trama rarefatta, una vibrante beva e profumi floreali, come dimostra il Chianti Classico Riserva 2016.

**INDIRIZZO** Via Petriolo, 14  
Località Castellinuzza -  
50022 Greve in Chianti (FI)  
**TELEFONO** 055 8549046  
**MAIL** info@chianticlassicocastellinuzza.it  
**WEB** www.chianticlassicocastellinuzza.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1570  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 2,5 **BOTTIGLIE** 15.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ**  
Famiglia Cinuzzi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Vittorio Fiore  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Roberto Rappuoli  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## POGGIO AI MERLI 2019

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

**Affascinante rubino compatto e luminoso. Profilo olfattivo esuberante, che apre su note di mirtillo e incenso, seguite da riconoscimenti di sandalo, cenere e macis. Quadro gustativo compiuto e vitale, unisce forza e tannini setosi per chiudere con un deciso allungo sapido, con dolcezza di frutto e accenni fumé. Porceddu arrosto.**

## I SODI DI S. NICCOLÒ 2017

Rosso Igt - Sangiovese 85%, Malvasia nera 15% | Alc.14%  
€75 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## CHIANTI CLASSICO VIGNA IL POGGIALE RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Cilieggiolo 5%  
Alc.14% | €28 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## CONIALE 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14% | €55  
Bt.2.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 5% | Alc.13,5%  
€15 | Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 5% | Alc.14%  
€20 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## CHIANTI CLASSICO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 3%, Malvasia nera 2% | Alc.13,5% | €25 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio  
Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi

**Rosso rubino luminoso. La tavolozza olfattiva seduce con un floreale intenso di glicine e magnolia, frutti di bosco e arancia sanguinella, infine pepe e tabacco. Bocca perfettamente equilibrata da un sorso fresco e verticale, tannino levigato e lunga persistenza. Bistecca alla fiorentina.**

## CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2015

Rosso Docg - Sangiovese 98%, Canaiolo 1%, Malvasia nera 1% | Alc.14% | €35 | Bt.1.300 | Ferm. Acciaio  
Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## CHIANTI CLASSICO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 3%, Malvasia nera 2% | Alc.13,5% | €18 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio  
Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## CASTELLO DEL TERRICCIO

Il progetto vitivinicolo di Castello del Terriccio prende il via alla fine degli anni Ottanta. La notevole estensione della proprietà ha dato la possibilità di selezionare i terreni più vocati, dove la luce giunge riflessa dal mare. Si è deciso fin da subito di introdurre vitigni internazionali, con l'intuizione che queste terre potessero essere particolarmente adatte. Possiamo dire che la scommessa è stata vinta, e anche quest'anno, i vini dell'azienda non smettono di sedurre. Il Lupicaia si comporta molto bene nel millesimo 2017, con un'ottima concentrazione e una resa eccelsa dei tannini.

**INDIRIZZO** Via Bagnoli, 16  
Località Terriccio - 56040  
Castellina Marittima (PI)  
**TELEFONO** 050 699709  
**MAIL** info@terriccio.it  
**WEB** www.terriccio.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1921  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 65 **BOTTIGLIE** 200.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Vittorio Piozzo di  
Rosignano Rossi di Medelana  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Carlo Ferrini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Emanuele Vergari  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## CASTELLO DEL TREBBIO

"Come terra vuole, come stagione comanda." È questo il motto che guida l'attività al Castello di Trebbio. Siamo nel Chianti Rufina, uno scenario paesaggistico e naturale incantevole, dove Anna Baj Macario e il marito Stefano Casadei conducono l'azienda secondo i principi della sostenibilità biointegrale. Un progetto sostenibile a 360 gradi: in campo agricolo, con l'utilizzo di pratiche biodinamiche; in campo energetico, con l'impiego di energie rinnovabili; in campo architettonico, con il recupero degli immobili. Il Chianti Riserva Lastricato è un concentrato di qualità e territorialità, un vero fuoriclasse capace di appagare i sensi nonostante un andamento climatico difficile da gestire.

**INDIRIZZO** Via Santa Brigida, 9  
50060 Pontassieve (FI)  
**TELEFONO** 055 8304900  
**MAIL** info@castellodeltrebbio.eu  
**WEB** www.castellodeltrebbio.eu  
**ANNO FONDAZIONE** 1968  
**VITICOLTURA** Biologica, biologica  
certificata e biodinamica

**ETTARI** 60 **BOTTIGLIE** 350.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Baj Macario  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Stefano Casadei  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Stefano Casadei  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## LUPICAIA (93) LUPICAIA 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 90%, Petit verdot 10% | Alc.14,5%  
| €120 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino compatto e luminoso. Esordio che riconduce a sensazioni di menta, confettura di more, muschio, pot-pourri di fiori rossi per poi ampliarsi verso tabacco scuro, karkadè, caffè, erbe officinali e cannella. Bocca piena e dinamica, ricca di estratto. Il tannino è avvolgente e saporito, lunga scia che ricorda l'arancia tarocco. Collo d'anatra ripieno.

## CASTELLO DEL TERRICCIO 2017

Rosso Igt - Syrah 50%, Petit verdot 25%, altre varietà 25% |  
Alc.15% | €120 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## TASSINAIA 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 40%, Merlot 40%, Syrah 20% |  
Alc.13,5% | €29 | Bt.70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## CON VENTO 2020

Bianco Igt - Viognier 80%, Sauvignon 20% | Alc.12,5% |  
€19 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## CHIANTI RUFINA LASTRICATO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €28  
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Rubino trasparente. Sensazioni di ciliegia sotto spirito e mirtillo in confettura introducono accenni di tamarindo, chinotto, timo, tabacco e infine sfumature di pirite. Suadente al sorso rivela un'intensa freschezza e un tannino di spessore, persistente nel finale di rabarbaro e arancia amara. Tortelli mugellani al ragù di chianina.

## SANGIOVESE LE ANFORE 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €28  
Bt.4.300 | Ferm. Terracotta  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## PAZZESCO 2018

Rosso Igt - Merlot 60%, Syrah 40% | Alc.14% | €38  
Bt.5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## DE' PAZZI 2018

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Merlot 20%, Syrah 20% | Alc.14%  
€22 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## CONGIURA 2020

Bianco Igt - Pinot grigio 50%, Chardonnay 30%,  
Riesling 20% | Alc.13,5% | €18 | Bt.12.000 | Ferm. Legno  
e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## CASTELLO DEL TREBBIO BRUT 2016

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 60%, Trebbiano 40% | Alc.13,5%  
€23 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio e Terracotta | 30 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

LUPICAIA  
2013 | 2015 | 2016

CASTELLO  
DEL TERRICCIO 2009

PAZZESCO 2016

## CASTELLO DI ALBOLA

Buona rappresentazione dei millesimi nei Chianti Classico presentati. Il 2018 ha avuto un andamento climatico ideale, la primavera è stata fresca e l'estate bagnata da precipitazioni mai eccessive, che hanno permesso uno sviluppo regolare degli acini e la giusta maturazione. Il Gran Selezione Santa Caterina e la Riserva si presentano eleganti al naso, con una struttura ben definita e dalla piacevole beva. Il Chianti Classico d'annata, fresco e beverino, mostra i caratteri giusti per osarlo perfino in abbinamento con piatti complessi e strutturati.

**INDIRIZZO** Via Pian d'Albola, 31  
53017 Radda in Chianti (SI)  
**TELEFONO** 0577 738019  
**MAIL** info@albola.it  
**WEB** www.albola.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1979  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 125 **BOTTIGLIE** 750.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Famiglia Zonin  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alessandro Gallo  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Andrea Dominutti  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## CASTELLO DI AMA

Ancora una volta Marco Pallanti mette a segno un risultato eccellente col merlot dell'Apparita, uno dei vini che ha fatto grande Castello di Ama. Inoltre con la vendemmia 2018 torna a essere prodotta la tipologia Riserva di Chianti Classico, che negli ultimi anni sembrava aver subito una battuta d'arresto. Grazie a questi risultati, Castello di Ama ribadisce il suo ruolo chiave nell'enologia chiantigiana e non smentisce il grandioso percorso compiuto fino a oggi che gli ha permesso di raggiungere livelli di qualità altissimi. Come confermano i vini degustati.

**INDIRIZZO** Località Ama  
Lecchi in Chianti - 53013  
Gaiole in Chianti (SI)  
**TELEFONO** 0577 746031  
**MAIL** info@castellodiama.com  
**WEB** www.castellodiama.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1976  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 75 **BOTTIGLIE** 320.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Famiglie Carini  
Sebasti e Tradico  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Marco Pallanti, Paolo Porfiri  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Marco Pallanti, Filippo Vigni  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### ++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE SANTA CATERINA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €30  
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

Rubino luminoso. I frutti neri in confettura, cannella, menta, erbe aromatiche, cedono il passo a nuance di legno di cedro, rosa appassita, macchia mediterranea, tabacco biondo e pino mugo. Saporito al sorso, freschezza e alcol guidano il percorso gustativo coadiuvati dal tannino ancora in integrazione. Pernice lardellata.

### +++ CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €20  
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €14  
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ (96,5) I L'APPARITA 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.13,5% | €220 | Bt.8.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

Rubino vivido dai riflessi purpurei. Caleidoscopica la palette dei profumi: mora, prugna, mirtillo, una folata di menta e poi ancora viola, lampone, cioccolato, macis, tutto in divenire. L'ingresso è felpato, sottile, L' quasi aereo ma potente nel gusto; i tannini sono una carezza e si fondono con la sapidità e una lunghissima scia fruttata. Petto d'anatra al forno.

### ++++ CHIANTI CLASSICO RISERVA MONTEBUONI 2018

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Merlot 5% | Alc.13,5%  
€32 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE SAN LORENZO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Merlot 13%, Malvasia nera 7%  
Alc.13,5% | €43 | Bt.70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ CHIANTI CLASSICO AMA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 96%, Merlot 4% | Alc.13,5%  
€22 | Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ PURPLE ROSE 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.40.000 | Ferm. Legno e Acciaio

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

++++ CHIANTI CLASSICO  
GRAN SELEZIONE SANTA  
CATERINA 2017

++++ L'APPARITA  
2013 | 2014 | 2017

++++ CHIANTI CLASSICO  
GRAN SELEZIONE VIGNETO  
BELLAVISTA 2013 | 2015 | 2016

## CASTELLO DI BOLGHERI

Fin da quando ha iniziato a imbottigliare in proprio, Castello di Bolgheri ha adottato una filosofia produttiva lineare, che incarna il modello bordeaux in maniera ineccepibile. Due sono i vini, entrambi DOC. Un blend delle migliori uve dell'annata, selezionata accuratamente, va a comporre il primo vino, fiore all'occhiello della produzione; il secondo vino è immediatamente godibile e anche più abbordabile per il consumatore. Quest'anno entrambi le etichette rasentano l'eccellenza.

**INDIRIZZO** Strada Lauretta, 7

Bolgheri - 57022

Castagneto Carducci (LI)

**TELEFONO** 0565 762110

**MAIL** info@castellodibolgheri.eu

**WEB** www.castellodibolgheri.eu

**ANNO FONDAZIONE** 1986

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 63 **BOTTIGLIE** 120.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Federico

Zileri Dal Verme

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Alessandro Dondi

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Federico Zileri Dal Verme

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CASTELLO DI CACCHIANO

La storia del castello e le prime testimonianze produttive si perdono nella notte dei tempi. Nel 1974 la famiglia Ricasoli-Firidolfi eredita la proprietà oggi gestita da Giovanni che subentra ai suoi genitori. La superficie è dislocata sull'altipiano dei Monti in Chianti, a un'altitudine media di 400 metri s.l.m., per 200 ettari complessivi tra seminativi, boschi, oliveti e naturalmente vigneti, dove trovano spazio le uve tradizionali della regione. I vini assaggiati quest'anno respirano Toscana e proprio per questa loro autenticità sono sempre apprezzati.

**INDIRIZZO** Località Cacchiano

Frazione Monti in Chianti

53013 Gaiole in Chianti (SI)

**TELEFONO** 0577 747018

**MAIL** info@castellodicacchiano.it

**WEB** www.castellodicacchiano.it

**ANNO FONDAZIONE** 1500

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 22,4 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Giovanni Ricasoli-Firidolfi

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Stefano Chioccioli

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Stefano Chioccioli

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** No

### 🍷 BOLGHERI SUPERIORE CASTELLO DI BOLGHERI 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 80%, Cabernet franc 15%, Merlot 5% | Alc.15% | €70 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**Rubino intenso con riflesso porpora. Un intrigante intreccio di cioccolato alla ciliegia, legno di cedro e macchia mediterranea anticipa vaniglia, burro di cacao, mirtillo e china. Intenso e pieno al sorso con tannini fusi perfettamente in un abbraccio morbido e persistente. Filetto in crosta.**

### 🍷 BOLGHERI ROSSO VARVÀRA 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 20%, Cabernet franc 10%, Petit verdot 10% | Alc.14,5% | €27 Bt.90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 CHIANTI CLASSICO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 95%, altre varietà 5% | Alc.15%

€18 | Bt.16.266 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 44 mesi

**Rubino trasparente. Naso di ribes rosso, succo di mirtillo, viola e rosa tea, mentuccia e finocchio selvatico. Ingresso suntuoso, tannini dinamici e in fase di integrazione con la parte calorica. Finale lungo e rinfrescato di ritorni di frutti rossi. Pappardelle al sugo di lepre.**

### 🍷 CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE MILLENNIO 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15,5% | €32 | Bt.4.332

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 54 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 CASTELLO DI CACCHIANO BRUT ROSÉ 2016

Rosato Metodo Classico - Sangiovese 100%

Alc.12,5% | €24 | Bt.3.788 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### 🍷 ROSATO 2020

Rosato Igt - Merlot 80%, Sangiovese 20% | Alc.12% | €135

Bt.1.850 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## CASTELLO DI FARNETELLA

Sinalunga si trova in una microzona situata tra gli areali del Chianti Classico, di Montalcino e di Montepulciano. Qui nel 1981, la famiglia Poggiali, già proprietaria di Felsina, ha deciso di investire sul sangiovese e su vitigni internazionali, per ottenere vini che fossero lo specchio fedele di questo territorio che rientra per intero nella denominazione Chianti Colli Senesi. L'azienda è di nuovo in Guida dopo un anno di assenza, e ancora una volta è Poggio Granoni che, con il millesimo 2018, desta le impressioni migliori.

**INDIRIZZO** Strada Siena Bettolle  
km 37 - 53048 Sinalunga (SI)  
**TELEFONO** 0577 355117  
**MAIL** info@felsina.it  
**WEB** www.farnetella.it;  
www.felsina.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1981  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 56 **BOTTIGLIE** 197.800

**PRODUZIONE OLEARIA** No**PROPRIETÀ**

Famiglia Poggiali

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Franco Bernabei

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Alessandro Chellini

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CASTELLO DI FONTERUTOLI

Se l'anno scorso il progetto basato sulla parcellizzazione del territorio e dei cloni utilizzati per la realizzazione dei vini poteva sembrare ambizioso, nel millesimo 2018 trova già delle conferme. Tutte le Gran Selezioni hanno convinto senza esitazioni e questo fa presagire un roseo avvenire. Siepi 2018 si conferma un cavallo di razza dominando con autorità il perfetto connubio tra sangiovese e merlot. Il Gran Selezione Vicoregio 36 2018 incanta per la sua molteplicità di espressione, e promette ampi margini di crescita, a conferma della giusta direzione intrapresa dall'azienda.

**INDIRIZZO** Via Ottone III di Sassonia

5 - 53011 Castellina in Chianti (SI)

**TELEFONO** 0577 73571**MAIL** mazzel@mazzel.it**WEB** www.mazzel.it**ANNO FONDAZIONE** 1435**VITICOLTURA** Convenzionale**ETTARI** 117 **BOTTIGLIE** 800.000**PRODUZIONE OLEARIA** Sì**PROPRIETÀ** Marchesi Mazzei**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Gionata Pulignani

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Gionata Pulignani

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## P P P POGGIO GRANONI 2018

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. Attacco olfattivo di piccoli frutti a bacca nera, peonia, macis e pepe verde, con refoli balsamici e cenni tostati sullo sfondo. Al gusto è avvolgente ed equilibrato, con tannini scanditi e ben articolati; una piacevole sapidità in chiusura. Meridamente persistente. Roastbeef.

## P P P LUCILLA 2019

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Cabernet 15%, Merlot 15%

Alc.13,5% | €9 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## P P CHIANTI COLLI SENESI 2019

Rosso Docg - Sangiovese 92%, Merlot 8% | Alc.13% | €9

Bt.160.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## P P P P (91) SIEPI 2018

Rosso Igt - Merlot 50%, Sangiovese 50% | Alc.14,5%

€110 | Bt.38.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rosso carminio. Irrompe al naso con un vortice di sensazioni, iris, cassis, lampone, ginger, china, foglie di tè nero. Il sapiente utilizzo del legno addomestica ed esalta il tannino donando struttura ed equilibrio. Piacevole freschezza e lunga persistenza rendono appagante e gustoso il sorso. Capriolo alla cacciatora.

P P P P CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE  
VICOREGIO 36 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €55

Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvagginaP P P P CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE  
BADIOLA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €55

Bt.6.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## P P P P CHIANTI CLASSICO SER LAPO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Merlot 10% | Alc.13,5%

€18 | Bt.230.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di terraP P P CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE  
CASTELLO DI FONTERUTOLI 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €45

Bt.63.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## P P P CONCERTO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Cabernet sauvignon 20%

Alc.14% | €60 | Bt.26.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvagginaP P P P SIEPI  
2012 | 2013 | 2017P P P P MIX 36  
2013 | 2015 | 2016

## CASTELLO DI GABBIANO

Situato vicino a Mercatale in Val di Pesa, il Castello, che risale al XI secolo e oggi ospita anche un resort e un ristorante, abbraccia le colline del Chianti e si circonda di vigneti che donano vini legati alla tradizione chiantigiana ma anche vini prodotti da vitigni internazionali davvero interessanti. La proprietà si è distinta in questi anni per il rinnovamento e l'innovazione della Tenuta da un punto di vista di ecosostenibilità, e oggi è parte attiva nel progetto europeo Life Green Grapes. Le degustazioni confermano l'annata 2017 molto difficile a causa del caldo torrido, meglio la 2018.

**INDIRIZZO** Via di Gabbiano  
22 - Mercatale - 50026 San Casciano Val di Pesa (FI)  
**TELEFONO** 055 821053  
**MAIL** [castellologabbiano@castellologabbiano.it](mailto:castellologabbiano@castellologabbiano.it)  
**WEB** [www.castellologabbiano.it](http://www.castellologabbiano.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1460  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ed ecosostenibile**  
**ETTARI** 143 **BOTTIGLIE** 1.000.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Treasury Wine Estate  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**Federico Cerelli**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Federico Cerelli**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CASTELLO DI MELETO

L'azienda, che a partire dalla vendemmia 2021 avrà la certificazione bio, vanta un impianto fotovoltaico autonomo in grado di soddisfare l'intero fabbisogno energetico della cantina e degli uffici. Questa primavera è stato inaugurato il Parco delle Api: 40 arnie ospitano api operose che, attraverso l'impollinazione, consentono l'inerbimento perenne dei vigneti e producono dell'ottimo miele millefiori. Apprezzabili risultati per le Gran Selezione con Vigna Casi, fine e ben bilanciato e Vigna Poggiarso, dal carattere deciso e con potenziale evolutivo.

**INDIRIZZO** Località Ponte di Meleto  
53013 Gaiole in Chianti (SI)  
**TELEFONO** 0577 749217  
**MAIL** [info@castellomeleto.it](mailto:info@castellomeleto.it)  
**WEB** [www.castellomeleto.it](http://www.castellomeleto.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1968  
**VITICOLTURA** In conversione al biologico  
**ETTARI** 160 **BOTTIGLIE** 700.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Viticola Toscana  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Matteo Menicacci, Alberto Stella  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Valentino Ciarla  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### CASTELLO DI GABBIANO LE SELEZIONI CABERNET FRANC 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.15% | €24  
Bt.1.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Trama visiva spessa con luminosi riflessi porpora. Sofisticati e intensi riconoscimenti di frutta, fiori e spezie. Sorso pieno. Tannini potenti ma ben integrati. La freschezza snellisce il corpo in un equilibrio che si avvicina alla completezza piena. La chiusura di bocca è lunga con piacevole ritorno speziato. Cinghiale in umido.

### CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE CAVALIERE D'ORO BELLEZZA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €30 | Bt.23.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### CHIANTI CLASSICO CAVALIERE D'ORO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Merlot 5% | Alc.14,5%  
€21 | Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### CHIANTI CLASSICO CAVALIERE D'ORO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Colorino 5%, Merlot 5%  
Alc.14% | €11 | Bt.300.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CASTELLO DI GABBIANO LE SELEZIONI MÒVEO 2020

Rosato Igt Metodo Ancestrale - Sangiovese 100%  
Alc.11% | €14 | Bt.1.100 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNA POGGIARSO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €45  
Bt.3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 27 mesi

Rosso rubino vivace, presenta un profilo olfattivo dinamico e al contempo delicato. Ricordi di cioccolato, caffè, tabacco biondo ed eucalipto si intrecciano su uno sfondo di iris, glicine e rosa canina. Il sorso è appagante, pulito, rotondo. Trama tannica ottimamente integrata e finale su ricordi di arancia sanguinella. Punta di petto grigliata.

### CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNA CASI 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €39  
Bt.3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 27 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Merlot 5% | Alc.14% | €20  
Bt.62.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Merlot 5% | Alc.13,5%  
€15 | Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## CASTELLO DI MONSANTO

Fabrizio Bianchi e sua figlia Laura sono gli artefici del successo di Castello di Monsanto: intuito, coraggio e la volontà di voler raggiungere i propri obiettivi. Basti pensare alla creazione del primo cru nel 1962, e all'eliminazione delle uve a bacca bianca dalla cuvée tradizionale del Chianti Classico. Pur in un'annata dall'andamento climatico meno favorevole rispetto alla precedente, la Gran Selezione Il Poggio 2016 conferma le ormai note doti di eccellenza, coniugando estratto, beva e potenziale evolutivo.

**INDIRIZZO** Via Monsanto, 8  
Località Monsanto - 50028  
Barberino Tavarnelle (FI)  
**TELEFONO** 055 8059000  
**MAIL** [monsanto@castellodimonsanto.it](mailto:monsanto@castellodimonsanto.it)  
**WEB** [www.castellodimonsanto.it](http://www.castellodimonsanto.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1962  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 72 **BOTTIGLIE** 450.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Laura e Fabrizio Bianchi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Andrea Giovannini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Andrea Giovannini  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## CASTELLO DI POPPIANO

La famiglia Guicciardini, strettamente legata ad alcuni dei pas-saggi più cruciali della storia fiorentina, ha da circa otto secoli il ruolo di nune tutelare dell'areale di Montespertoli. Dalle tre zone esistenti, dove crescono le uve internazionali e il sangiovese, proviene il migliore vino di questa edizione: il Tricorno 2018. Beva scorrevole e grande estratto, ha frutto succoso e maturo, scevro da accenni vegetali. Il nome fa riferimento allo stemma familiare con tre guicciarde ovvero i corni da caccia, che nell'araldica simboleggiano il passatempo per eccellenza della nobiltà.

**INDIRIZZO** Via Fezzana, 45/49  
Località Poppiiano - 50025  
Montespertoli (FI)  
**TELEFONO** 055 82315  
**MAIL** [info@conteguicciardini.it](mailto:info@conteguicciardini.it)  
**WEB** [www.conteguicciardini.it](http://www.conteguicciardini.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1199  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 194 **BOTTIGLIE** 760.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Ferdinando  
Guicciardini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giorgio Marone  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Paolo Bartalucci  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### ++++ (94) CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE IL POGGIO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 3%, Colorino 2%  
Alc.14,5% | €55 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
Granato vivace. Una cangiante scia di visciole, ibisco e sotto-bosco, paprica piccante, tabacco corajo su uno sfondo dal nitido timbro balsamico. Sorso austero e caldo, dalla trama tannica vigorosa e delineata nei ricordi di scorza d'arancia rossa. La freschezza ravviva la beva sfumando nel lungo finale. Filetto di red angus alla brace.

### ++++ FABRIZIO BIANCHI SANGIOVETO GROSSO 2017

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €50 | Bt.7.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%  
Alc.14% | €16 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%  
Alc.14% | €25 | Bt.190.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ++ FABRIZIO BIANCHI CHARDONNAY 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.14% | €25  
Bt.25.000 | Ferm. Legno e Acciaio  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ FABRIZIO BIANCHI ROSATO 2020

Bianco Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €20 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

++++ CHIANTI CLASSICO  
GRAN SELEZIONE  
IL POGGIO 2015

++++ CHIANTI CLASSICO  
IL POGGIO RISERVA  
2011 | 2012 | 2013

### ++++ TRICORNO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 40%, Sangiovese 40%, Merlot 20%  
Alc.14,5% | €49 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**Manto rubino concentrato. Esordio olfattivo austero che progressivamente concede gelée di more, cassis, sigaro ed erbe officinali. Invitanti accenni tostati di caffè e cioccolato al peperoncino rimandano a un sorso energico, strutturato e di bella morbidezza, ottima chiusura balsamica. Brasato di cervo.**

### ++++ LA HISTORIA DI ITALIA 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14,5% | €39 | Bt.8.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ CHIANTI CLASSICO BELVEDERE CAMPOLI RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €30  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE IL TABERNA COLO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €42  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ MORELLINO DI SCANSANO MANDORLAIA RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Alicante 10%, Cabernet 5%  
Alc.14,5% | €30 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ CHIANTI COLLI FIORENTINI CASTELLO DI POPPIANO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Merlot 10%, Cabernet 5% | Alc.14% | €25 | Bt.15.000 | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## CASTELLO DI QUERCETO

Il connubio tra anima del territorio e respiro internazionale contraddistingue Castello di Querceto, tra le più antiche e storiche aziende della zona di Greve in Chianti, da cui dista circa 7 chilometri. Situata a un'altitudine di 470 metri s.l.m., i vigneti di proprietà sono in gran parte allevati su un terreno di scisti policromi del periodo cretaceo-eocenico, una particolarità che, unitamente all'utilizzo dosato del legno in maturazione, concorre all'eleganza e al carattere dei vini. Il Supertuscan Cignale 2017 conferma le sue doti, così come tutta la batteria dei Chianti Classico.

**INDIRIZZO** Via Alessandro François  
2 - 50022 Greve in Chianti (FI)  
**TELEFONO** 055 85921  
**MAIL** querceto@castellodiquerceto.it  
**WEB** www.castellodiquerceto.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1897  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 60 **BOTTIGLIE** 600.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Castello di Querceto  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giovanni Cappelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giovanni Cappelli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CASTELLO DI RADDA

L'azienda presenta la prima annata del Vin Santo del Chianti Classico Occhio di Pernice, un vino dotato di buona freschezza e dalla seducente dolcezza. Convince il Chianti Classico Riserva 2016, l'ulteriore sosta in bottiglia ha consolidato l'equilibrio, mantenendo al contempo intatta la serbevolezza. Dovremo ancora attendere, invece, per l'assaggio della Gran Selezione dello stesso millesimo, lasciata per qualche ulteriore mese in cantina. Dal 2020 Castello di Radda può fregiarsi della certificazione biologica, che andrà nel tempo a integrare tutte le nuove produzioni.

**INDIRIZZO** Località Il Becco, 101/A  
53017 Radda in Chianti (SI)  
**TELEFONO** 0577 738992  
**MAIL** info@castellodiradda.com  
**WEB** www.castellodiradda.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2003  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 40 **BOTTIGLIE** 150.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia  
Gussalli Beretta  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Marco  
Mascarello, Maurizio Castelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Marco Mascarello  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CIGNALE 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 90%, Merlot 10% | Alc.13,5%  
€45 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Carminio vivace e compatto. Profuvio di frutto di mora, mirtillo e cassis maturi, cui seguono note affumicate e di peonia appassita, salvia, santoreggia, oliva verde e pepe rosa. Al gusto i tannini scalpitano e conducono sensazioni di cacao e sciroppo di amarena. Finemente sapido in chiusura. Porchetta di Ariccia.

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE  
LA CORTE 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €25  
Bt.13.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE  
IL PICCHIO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Colorino 5% | Alc.13,5%  
€25 | Bt.19.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 92%, altre varietà 8% | Alc.13,5%  
€20 | Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 92%, altre varietà 8% | Alc.13%  
€13 | Bt.250.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 2016

Bianco Doc Passito - Trebbiano 34%, Malvasia 33%, Verdea 33%  
Alc.16,5% | €18 (0,5l) | Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 60 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

## CHIANTI CLASSICO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €23  
Bt.18.222 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

Rubino vivo. Vivi riconoscimenti di ciliegia e rabarbaro cedono il passo a vaniglia, mora, mirtillo, eucalipto, cacao, macchia mediterranea e timo. La bocca è piacevole, carezzevole, buon bilanciamento tra freschezza e nota alcolica, tannino ben integrato, persistenza adeguata in un finale di arancia amara. Paccheri al ragu di coniglio.

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO  
OCCHIO DI PERNICE 2015

Rosso Doc Passito - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%  
Alc.16% | €35 (0,375l) | Bt.1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

## CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%  
Alc.14% | €14 | Bt.41.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## ROSATO 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €11  
Bt.6.920 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

CHIANTI CLASSICO  
GRAN SELEZIONE VIGNA  
IL CORNO 2015



## CASTELLO DI VOLPAIA

Sempre più in alto... così si potrebbe sintetizzare il progetto agricoltura legato al Puro. Sono stati selezionati 5 cloni dei 25 che compongono la Gran Selezione e impiantati a 650 metri di altitudine al fine di selezionare un clone che rappresenti la storia di Castello di Volpaia col quale sviluppare i progetti futuri di vino. Le novità non finiscono qui. Quest'anno sono stati effettuati importanti cambi nelle attrezzature per la ricezione delle uve, quali tavoli vibranti e diraspatrici per stressare meno l'uva prima di essere pressata. Tutto questo per un miglioramento continuo della qualità.

**INDIRIZZO** Località Volpaia

53017 Radda in Chianti (SI)

**TELEFONO** 0577 738066

**MAIL** info@volpaia.com

**WEB** www.volpaia.com

**ANNO FONDAZIONE** 1966

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 45 **BOTTIGLIE** 220.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ** Giovanna Stianti

**CONDUZIONE ENOLOGICA** Lorenzo

Regoli, Riccardo Cotarella

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Lorenzo Regoli

**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## CASTELLO LA LECCIA

Castello La Leccia ha mille anni di storia e ci sono testimonianze che fanno risalire la produzione vinicola al XVI secolo. Nel corso degli anni la filosofia aziendale è stata sempre più improntata al rispetto per l'ambiente con una naturale evoluzione verso la conduzione biologica. Dal 2018 alle redini della tenuta c'è Rolf Sonderegger che in continuità con la gestione precedente ha deciso di potenziare le varie espressioni del Chianti Classico. Questo si traduce quest'anno in un'ottima performance all'assaggio per la Riserva 2016 che raggiunge il massimo riconoscimento.

**INDIRIZZO** Località La Leccia

53011 Castellina in Chianti (SI)

**TELEFONO** 0577 743148

**MAIL** info@castellola-leccia.com

**WEB** www.castellola-leccia.com

**ANNO FONDAZIONE** 1920

**VITICOLTURA** Biologica e biologica certificata

**ETTARI** 17 **BOTTIGLIE** 70.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ** Rolf Sonderegger

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Paolo Salvi, Simone Randelli

**CONDUZIONE AGRONOMICA** Ruggero

Mazzilli, Simone Randelli

**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### ++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE COLTASSALA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Mammolo 5% | Alc.14%  
€42 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rosso rubino. Al naso note floreali di rosa, fruttate di mirtillo e marmasca chiude con accenni balsamici di macchia mediterranea e rabarbaro. Al gusto il tannino presente si integra con la freschezza e ben contrasta il tenore alcolico dando struttura. Chiude sapido con aromi di arancia sanguinella. Medaglione di cinta senese.

### ++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE IL PURO VIGNETO CASANOVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €80  
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ BALIFICO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 65%, Cabernet sauvignon 35%  
Alc.14,5% | €42 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### +++ CHIANTI CLASSICO CASTELLO DI VOLPAIA RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Merlot 10% | Alc.14,5%  
€25 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### +++ CHIANTI CLASSICO VOLPAIA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Merlot 10% | Alc.14% | €15  
Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ CHIANTI  
CLASSICO GRAN  
SELEZIONE  
COLTASSALA 2017

++++ CHIANTI CLASSICO  
GRAN SELEZIONE IL PURO  
VIGNETO CASANOVA  
2011 | 2015

### ++++ (91) CHIANTI CLASSICO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 98%, Malvasia nera 2% | Alc.14,5%  
€25 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino con sfumature granato. Apre su gelée alla mora, caramella d'orzo, menta piperita e nipitella per poi volgere a note di ematite, mandorla e sottobosco. Il percorso gustativo è dominato dalla viva freschezza in sinergia con un tannino integrato. Notevole persistenza dai ritorni di tamarindo. Pecorino toscano stagionato con composta di cipolle rosse.

### ++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE BRUCIAGNA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €40  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €15  
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ VIVAIO DEL CAVALIERE 2019

Rosso Igt - Sangiovese 75%, Malvasia nera 20%, Syrah 5%  
Alc.14% | €9 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio e Cemento  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## CASTELLO SONNINO

Inebrianti profumi accompagnano il periodo di cinque mesi dedicato all'appassimento sulle stuoie delle uve trebbiano alla base del processo produttivo del Vinsanto di Castello Sonnino. Solo le mani più esperte sono in grado di selezionare in vigna con minuziosità certosina i grappoli migliori per ottenere questo nettare. I segreti legati alla vinificazione di questo prodotto si tramandano da secoli, il giusto epilogo è una lenta maturazione in caratelli di rovere e castagno nell'antica cantina monumentale del castello. Nell'annata 2014 questa etichetta raggiunge un ottimo risultato espressivo.

**INDIRIZZO** Via Volterrana Nord  
6/A - 50025 Montespertoli (FI)  
**TELEFONO** 0571 609198  
**MAIL** info@castellosonnino.it  
**WEB** www.castellosonnino.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1850  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 40 **BOTTIGLIE** 130.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Baroni de  
Renzis Sonnino  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Renato Laconi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Renato Laconi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CASTELLO TRICERCHI

Il Brunello di Montalcino A.D. 1441 rappresenta la punta di diamante all'interno della gamma di Castello Tricerchi, prodotto con uve accuratamente selezionate a mano dalle parcelle Vigna del Castello e Vigna del Velo, impiantate 25 anni fa ed esposte a Ovest e Nord Ovest a un'altitudine di 290 metri sul livello del mare nel versante ilcnese settentrionale. L'andamento ottimale del millesimo 2016 è stato decisivo all'ottenimento di uve pienamente mature sia dal punto di vista tecnologico che da quello fenolico. Il calice esprime maestosità e grande eleganza.

**INDIRIZZO** Località Altesi  
53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 0577 1912361  
**MAIL** info@castellotricerchi.com  
**WEB** www.castellotricerchi.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1995  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 13 **BOTTIGLIE** 50.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Tommaso Squarcia  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Maurizio  
Castelli, Mery Ferrara  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Maurizio Castelli, Simone Rossi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 (92) VIN SANTO DEL CHIANTI 2014

Bianco Doc Passito - Trebbiano 100% | Alc.13,5% | €35  
(0,5l) | Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 60 mesi

Ambra trasparente e luminoso. Scorza di cedro, miele di zagara, albicocca disidratata e mallo di noce cedono il passo a ricordi di croccante al sesamo, kumquat, orzo, zafferano e rosmarino. La dolcezza è magistralmente contrastata dall'ottima vena acida. Lunga scia dai ritorni di pesca sciropata. Cantucci con albicocche e mandorle.

### 🍷 CHIANTI MONTESPERTOLI CASTELLO DI MONTESPERTOLI RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Cabernet sauvignon 10%, Merlot 10% | Alc.14% | €12 | Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 PICHUIS 2020

Rosato Igt - Syrah 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 (92) BRUNELLO DI MONTALCINO A.D. 1441 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €90 | Bt.2.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Rubino trasparente e luminoso con nuance granato. Emergono in successione profumi netti di lampone, mirto, liquirizia, cacao, sottobosco, karkadè, china, rabarbaro e menta. Ingresso pieno, il centro bocca vibrante e dall'ottimo tannino dona profondità e persistenza. Lunga scia che ricorda il boero. Cibreo alla fiorentina.

### 🍷 BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €48  
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## CASTELLO VICCHIOMAGGIO

Luogo incantevole del Chianti, Vicchiomaggio è un agriturismo specializzato nel business dei matrimoni, ma è anche un produttore leader del Chianti Classico. Lo stile aziendale punta sulla perfezione esecutiva. I vini sono precisi, smussati di ogni asperità, affidabili e facilmente comprensibili. La gamma di etichette include tutte le tipologie della DOCG oltre a vini moderni in cui giocano un ruolo importante le varietà bordolesi. Gli effetti della pandemia hanno ritardato l'uscita di alcune etichette fra cui il Merlot in purezza 2018, che verrà presentato alle guide il prossimo anno.

**INDIRIZZO** Via Vicchiomaggio  
4 - 50022 Greve in Chianti (FI)  
**TELEFONO** 055 854079  
**MAIL** info@vicchiomaggio.it  
**WEB** www.vicchiomaggio.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1965  
**VITICOLTURA** Ecosostenibile  
**ETTARI** 35 **BOTTIGLIE** 300.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Famiglia Matta  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**John Matta**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Staff aziendale**  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## CASTELVECCHIO

Filippo Rocchi ci ha abituato ogni anno a produzioni sempre molto schiette, prive di imperfezioni e soprattutto aderenti al territorio di quella denominazione del Chianti Colli Fiorentini quasi sempre sottostimata. Qui a San Casciano in Val di Pesa il potenziale c'è e Castelvechio lo ricorda a tutti ogni volta. L'annata 2019 è garanzia di bevibilità assoluta nelle DOCG su cui l'azienda è forte nel mercato interno ed estero. La 2018 è concentrata e si esalta in complessità sia nel Numero Otto espressione del canaiolo, che nell'ottimo Brecciolino, vino che non può mancare nella carta dei vini.

**INDIRIZZO** Via Certaldese, 30  
Località San Pancrazio - 50026  
San Casciano in Val di Pesa (FI)  
**TELEFONO** 055 8248032  
**MAIL** info@castelvechio.it  
**WEB** www.castelvechio.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1960  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 24 **BOTTIGLIE** 100.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Filippo Rocchi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**Luca D'Attoma**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Andrea Lupi**  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE LA PRIMA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Merlot 10% | Alc.14%  
€42 | Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

Rubino intenso con accenno granato. Il primo impatto è fruttato di mora e amarena con sfondo di vaniglia e cacao, poi si arricchisce di erbe aromatiche e tabacco. Il sorso è succoso ed equilibrato; i tannini precisi, ben integrati, non compromettono la scorrevolezza anche in gioventù. Persistente chiusura su toni boisé. Arrosto di manzo.

### RIPA DELLE MORE 2018

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Cabernet sauvignon 30%, Merlot 20%  
| Alc.14% | €37 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CHIANTI CLASSICO AGOSTINO PETRI RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Cabernet sauvignon 10%  
Alc.14% | €25 | Bt.52.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CHIANTI CLASSICO GUADO ALTO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €19  
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### IL BRECCIOLINO 2018

Rosso Igt - Merlot 70%, Petit verdot 20%, Sangiovese 10% | Alc.15%  
€30 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi

Rosso rubino vivace, naso elegante e complesso con sentori di cassis, visciola, rosa rossa, speziatura, cuoio, tabacco kentucky. Sorso appagante che accarezza il palato come il velluto, tannino morbido e cremoso, bocca ricca di acidità fruttata, finale lunghissimo con cassis e arancia amara. Spezzatino di cinghiale.

### NUMERO OTTO 2018

Rosso Igt - Canaiolo 100% | Alc.15% | €20 | Bt.5.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CHIANTI COLLI FIORENTINI IL CASTELVECCHIO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Merlot 10% | Alc.14,5%  
€15 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### CHIANTI SANTA CATERINA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 10% | Alc.13,5%  
€8 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

Una famiglia che è testimone, ma anche protagonista, dell'evoluzione storica e socio-culturale del vino italiano; a partire da Luigi Cecchi che iniziò l'attività nel 1893 per arrivare ai giorni nostri con la quarta generazione rappresentata dai fratelli Andrea e Cesare. Un crescendo che ha portato l'azienda a produrre vino in diverse denominazioni della Toscana e anche in Umbria, mantenendo il centro nevralgico a Castellina in Chianti. Questa volta l'assaggio è concentrato sui due chianti Classico Gran Selezione, confermando l'elevato livello qualitativo di entrambi anche per l'annata 2018.

**INDIRIZZO** Località Casina dei Ponti  
56 - 53011 Castellina in Chianti (SI)  
**TELEFONO** 0577 54311  
**MAIL** cecchi@cecchi.net  
**WEB** www.famigliacecchi.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1893  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 379 **BOTTIGLIE** 8.500.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ** Andrea  
e Cesare Cecchi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Miri Bracali  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Piero Sabatino, Giuseppe  
Mezzedini, Alessandro Mariani  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VILLA ROSA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €40  
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

Rubino di media trasparenza. Sentori di ciliegie in confettura, rosmarino, abete e resine, susina sangue di drago, cannella e note di caucciù. In bocca è fresco di angostura, con tannini succosi, ben integrati nella massa glicerica. In chiusura torna il frutto maturo e saporito che persiste a lungo. Roast beef all'inglese.

## CHIANTI CLASSICO VILLA CERNA RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Colorino 5% | Alc.14%  
€32 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

CHIANTI CLASSICO  
GRAN SELEZIONE VILLA  
ROSA 2015 | 2016 | 2017

COEVO 2013

L'azienda Cesani si riconferma una delle maggiori espressioni del panorama vitivinicolo di San Gimignano. Dai loro terreni ricchi di sabbia, depositi pliocenici marini e argilla prendono vita piccoli capolavori vinificati in bianco e in rosso. Pancole è la zona della tradizione dove nascono la Vernaccia e il Sanice, San Paolo è il luogo straordinario dove viti di oltre quaranta anni plasmano il Clamys, caratterizzato dal gusto concentrato e da corredo odoroso esclusivo, unico. Infine la parcella di Cellole, terra natia del Luenzo, sangiovese di spessore, concentrato e saporito e del Cellori.

**INDIRIZZO** Località Pancole, 82/D  
53037 San Gimignano (SI)  
**TELEFONO** 0577 955084  
**MAIL** info@cesani.it  
**WEB** www.cesani.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1950  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 30 **BOTTIGLIE** 110.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Vincenzo Cesani  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Paolo Caciorgna, Letizia Cesani  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Fernando  
Sovali, Vincenzo Cesani  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## (92) VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO SANICE RISERVA 2018

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100% | Alc.13,5%  
€18 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Paglierino con riflessi oro. Corredo aromatico di mela, pera, cedro candito, tiglio, camomilla e ancora caramella di orzo, santoreggia, tè verde e leggere note d'incenso. Avvolge il palato con freschezza vibrante e sapidità, rivelando carattere e struttura. Finale piacevolmente caldo e di mandarino. Plateau di ostriche.

## LUENZO 2016

Rosso Igt - Sangiovese 90%, Colorino 10% | Alc.14% | €25  
Bt.10.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO CLAMYS 2019

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100% | Alc.14%  
€13 | Bt.8.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## SAN GIMIGNANO MERLOT CELLORI 2015

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.15% | €25 | Bt.4.000  
Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## SERISÉ 2018

Rosso Igt - Ciliegiole 100% | Alc.14% | €15 | Bt.6.000  
Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

VERNACCIA  
DI SAN GIMIGNANO  
SANICE RISERVA  
2015 | 2016 | 2017

LUENZO 2011

## CHIAPPINI

Umiltà e schiettezza sono i tratti salienti del carattere di Giovanni Chiappini. Contadino a Bolgheri, ha vissuto in prima persona la trasformazione di questa terra in un'eccellenza enologica e ha convertito i propri frutteti e i propri orti in vigne, mantenendo solo gli ulivi, a cui era troppo affezionato. Le figlie lo affiancano da qualche anno nell'attività. Nessuna stravaganza, vi è anzi rigore nella messa a punto di una linea di etichette rappresentative del territorio. Eccelle ancora una volta la selezione di cabernet franc in purezza, ma non è da sottovalutare il più semplice Felciaino.

**INDIRIZZO** Strada Provinciale  
Bolgherese, 189/C  
Località Felciaino - 57022  
Castagneto Carducci (LI)  
**TELEFONO** 0565 765201  
**MAIL** info@giovannichiappini.it  
**WEB** www.giovannichiappini.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1978  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 16 **BOTTIGLIE** 80.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Chiappini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Emiliano Falsini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Giovanni  
Chiappini, Stefano Bartolomei  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CINCIANO

Cinciano, si trova nell'estremo ovest della denominazione Chianti Classico tra Poggibonsi e la Val d'Elsa. Dopo l'acquisizione nel 1983 da parte della famiglia di armatori genovesi Garrè, sono state operate una signorile ristrutturazione del borgo e una pervicace ricerca dei migliori potenziali vitivinicoli messe in atto negli anni grazie a strategiche collaborazioni e consulenze. A oggi lo stile dei vini è centrato e asciutto e nella gamma proposta emerge il Gran Selezione 2016 che, solo a un passo dall'eccellenza, si staglia per controllo della sostanza e vitalità agrumata.

**INDIRIZZO** Località Cinciano  
2 - 53036 Poggibonsi (SI)  
**TELEFONO** 0577 936588  
**MAIL** wine@cinciano.it  
**WEB** www.cinciano.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1983  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 24 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Garrè  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Stefano Porcinai, Andrea Biagini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Stefano  
Porcinai, Andrea Biagini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (92) CABERNET FRANC LIENÀ 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.15% | €90  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

Rubino luminoso e vivido. Naso di grande finezza. Esordisce con richiami alla macchia mediterranea per proseguire con cassis, mirtillo rosso, cardamomo, pepe verde e liquirizia. Il gusto è ricco e succoso, scattante nella progressione, vanta tannini precisi dalla granafine e un'importante salinità. Coscio di agnello al forno.

### ++++ MERLOT LIENÀ 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.15% | €90 | Bt.2.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### +++ BOLGHERI SUPERIORE GUADO DE' GEMOLI 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Cabernet franc 15%, Merlot 15% | Alc.15% | €70 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ BOLGHERI ROSSO FELCIAINO 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 45%, Sangiovese 5% Alc.14,5% | €24 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ BOLGHERI VERMENTINO LE GROTTINE 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €25  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino intenso dai riflessi tendenti al granato. All'olfatto una spiccata finezza, rilascia effluvi di amarena ed erbetate seguiti da ricordi di mirto e chinotto. Al palato esprime pienezza ed estratto, con un tannino compatto e materico. Chiude con allungo nobile di arancia sanguinella. Scamerita alla griglia.

### +++ CHIANTI CLASSICO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €18  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ PIETRAFORTE 2016

Rosso Igp - Cabernet sauvignon 40%, Merlot 40%, Sangiovese 20% Alc.14,5% | €30 | Bt. N.d. | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ CHIANTI CLASSICO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €12  
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ CHIANTI CLASSICO CAMPONI RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €22  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ CINCIANO BIANCO 2020

Bianco Igt - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €10  
Bt.1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

++++ CABERNET  
FRANC LIENÀ 2017

++++ CABERNET  
SAUVIGNON LIENÀ 2013

●○○○  
MARCO CINCINELLI

Da oltre 80 anni la Famiglia Cincinelli è custode delle proprie terre collinari del Chianti Colli Aretini, a pochi chilometri a nord di Arezzo. Qui coltiva solamente di proprietà con uve sia tradizionali come il sangiovese e mammolo, sia internazionali, in conduzione totalmente biologica, cercando di seguire il corso della natura. Sorprendente Il Legato 2018, che con il suo pregevole profilo organolettico si attesta come il migliore vino aziendale, alle soglie dell'eccellenza. Da segnalare anche il pregevole Mandorli 2018 da uve syrah.

**INDIRIZZO** Piazza della Vittoria  
11 - 52010 Capolona (AR)  
**TELEFONO** 0575 420870  
**MAIL** info@aziendaagricolacincinelli.it  
**WEB** www.aziendaagricolacincinelli.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1955  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 42 **BOTTIGLIE** 10.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Marco Cincinelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alessio Bandinelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Stefano Dini, Dario Ceccatelli  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## 🍷 IL LEGATO 2018

Rosso Igt - Mammolo 100% | Alc.13% | €38 | Bt.2.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 10 mesi

**Rubino trasparente.** Stuzzicano l'olfatto sensuali note spezie di ginepro, cardamomo e cannella, seguite da echi di lampone e bergamotto. In chiusura tracce di china e rabarbaro. Sorso raffinato e gustoso, accompagnato da una piacevole freschezza e un tannino vellutato. Finale avvolgente e saporito. Chitarra al ragù di agnello.

## 🍷 MANDORLI 2018

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.14% | €26 | Bt.2.500 | Ferm.  
Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## 🍷 BOTTI 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €12 | Bt.2.005  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

●●○○  
DONATELLA CINELLI  
COLOMBINI

Interessanti novità da Fattoria del Colle, ramo aziendale nella Val d'Orcia. È completato il restauro della cantina, con la creazione di una sala sotterranea di 450 metri quadri per l'affinamento. In una parte di questa è stato costruito un reparto climatizzato, utile a realizzare il nuovo progetto di uno spumante rosé metodo classico a base sangiovese, di prossima commercializzazione. Sempre dallo stesso vitigno, è in maturazione un Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice, ancora da attendere. Infine, lo staff del gruppo si arricchisce delle enologhe junior Sabrina Buzzolan e Giada Santi.

**INDIRIZZO** Località Casato  
17 - 53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 0577 661884  
**MAIL** vino@cinellicolombini.it  
**WEB** www.cinellicolombini.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1998  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 16 **BOTTIGLIE** 200.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ

**PROPRIETÀ** Donatella  
Cinelli Colombini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Barbara  
Magnani, Valerie Lavigne  
Sabrina Buzzolan, Giulia Santi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giovanni Folco Bencini  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## 🍷 (92) BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €80 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

**Rubino vivace.** Si svela lentamente, mora e mirtillo maturi, gelée al lampone, tabacco, china, tamarindo, cuoio, eucalipto, tè alla menta, rabarbaro e orzo. Il sorso regala avvolgenti sensazioni di agrume e marasca, freschezza e tannino nobile sorreggono il persistente sviluppo gustativo. Risotto al colombaccio.

🍷 BRUNELLO DI MONTALCINO  
PRIME DONNE 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €50  
Bt.6.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 30 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## 🍷 BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €45  
Bt.35.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 30 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## 🍷 IL DRAGO E LE 8 COLOMBE 2018

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Merlot 20%, Sagrantino 20%  
Alc.14,5% | €25 | Bt.7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## 🍷 ORCIA CENERENTOLA 2017

Rosso Doc - Sangiovese 65%, Foglia tonda 35% | Alc.14,5%  
€35 | Bt.9.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## 🍷 SANCHIMENTO 2020

Bianco Igt - Traminer aromatico 100% | Alc.14%  
€10 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

🍷 BRUNELLO  
DI MONTALCINO PRIME  
DONNE 2015

🍷 BRUNELLO  
DI MONTALCINO PRIME  
DONNE RISERVA 2013

## ROBERTO CIPRESSO

Roberto Cipresso, enologo noto e lungimirante, ha dato vita a molti progetti che hanno come scopo quello di valorizzare i vigni in quei terroir in cui si esprimono al meglio. Un concetto che traduce con il progetto Cipresso 43, dove 43° è il parallelo Nord, in cui la viticoltura si fa protagonista insieme alla geografia e alla storia. La passione per la terra e per il proprio lavoro si concretizza anche a Poggio al Sole con il Rosso e il Brunello di Montalcino. Innovazione ed elevata attenzione in vigna e in cantina si trasformano in vini puntuali, accurati e signorili.

**INDIRIZZO** Via dell'Olmo, 24  
Località Castelnuovo dell'Abate  
53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 0577 835511  
**MAIL** rc@robertocipresso.it  
**WEB** www.robertocipresso.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1995  
**VITICOLTURA** Ecosostenibile  
**ETTARI** 5,5 **BOTTIGLIE** 30.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Roberto Cipresso  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Roberto Cipresso  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Stefano Zaninotti  
Stefano Amadeo  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## COL D'ORCIA

Un merito del Conte Marone Cinzano è quello di coniugare i grandi numeri con la qualità e l'attenzione al dettaglio, sposando la filosofia del miglioramento continuo. Situata a Sant'Angelo in Colle, nel versante sud, Col d'Orcia è una tenuta storica di Montalcino, ma è anche un'azienda moderna; prima di altre ha sposato l'agricoltura biologica, ha partecipato a ricerche universitarie e ha messo a punto una linea articolata di etichette con attenzione alle particolarità del territorio. Manca all'appello la Riserva Poggio al Vento, non prodotta dalla vendemmia 2014.

**INDIRIZZO** Via Giunchetti  
53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 0577 80891  
**MAIL** info@coldorcia.it  
**WEB** www.coldorcia.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1933  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 142 **BOTTIGLIE** 750.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Francesco  
Marone Cinzano  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Antonio Tranchida  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giuliano Dragoni  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ++++ (92) BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €65  
Bt.2.474 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Carminio impenetrabile. Caleidoscopio di profumi scuri e accattivanti: mora, iris, viola, macis, liquirizia e una nota empireumatica e balsamica che si fondono ricordando il cioccolato alla menta. La bocca è sedotta dalla perfetta integrazione tra durezza e morbidezze con un finale lungo. Piccione del Valdarno con mosto cotto e scalogno fondente.

## ++++ ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Dop - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €20  
Bt.6.430 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ PIGRECO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €15 | Bt.3.300  
| Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ LA QUADRATURA DEL CERCHIO 2017

Rosso Igt - Sangiovese 85%, Montepulciano 10%, Sagrantino 5%  
Alc.14,5% | €22 | Bt.3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO NASTAGIO 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €48  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Rubino con sfumatura granato. Si presenta esuberante con frutti di bosco in confettura, erbe balsamiche, liquirizia, sigaro e un accenno di cuoio. Di pari passo al palato sfoggia solidità e piechezza. Ha tannini tenaci protagonisti della progressione gustativa e garanti dell'evoluzione in bottiglia. Cinghiale in umido.

++++ MOSCADELLO DI MONTALCINO  
VENDEMMIA TARDIVA PASCENA 2016

Bianco Doc Passito - Moscato bianco 100% | Alc.12% | €21  
(0,375l) | Bt.7.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Dolci al cucchiaino o a base di frutta

## ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €31 |  
Bt.240.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €12  
Bt.242.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## ++++ ROSSO DI MONTALCINO BANDITELLA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €17  
Bt.6.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ SANT'ANTIMO CHARDONNAY  
GHIAIE BIANCHE 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.6.400  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

++++ BRUNELLO  
DI MONTALCINO POGGIO  
AL VENTO RISERVA  
2010 | 2012 | 2013

++++ BRUNELLO  
DI MONTALCINO  
NASTAGIO 2012

++++ BRUNELLO  
DI MONTALCINO 2015

## COLLE DI BORDOCHEO

Siamo sulle colline di Lucca, a Segromigno in Monte, in un contesto microclimatico favorevole alla coltivazione della vite e dell'olivo, dove negli anni 60 questa azienda agricola inizia a farsi conoscere per la produzione di vino. Negli ultimi decenni hanno esteso gli ettari vitati, ottenendo la certificazione biologica e dagli anni 90 hanno iniziato un'attività agrituristica. Con grande impegno e con grande passione oggi Barbara Chielini produce vini con un carattere ben definito, dai bianchi ai rossi ognuno ha una propria anima. Di grande pregio quest'anno è risultato la syrah Lanario 2018.

**INDIRIZZO** Via di Piaggiori Basso  
123 - Località Segromigno in  
Monte - 55012 Capannori (LU)  
**TELEFONO** 0583 929821  
**MAIL** info@colledibordocheo.it  
**WEB** www.colledibordocheo.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1960  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 9 **BOTTIGLIE** 30.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Famiglia Chelini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**Filippo D'Arrigo**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Paolo Scialla**  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## COLLE SANTA MUSTIOLA

In questo tassello di Toscana così riferibile alle sue origini etrusche, Fabio Cenni dà l'impressione di aver avuto un'idea folle nel perseguire il suo progetto. Ha lavorato caparbiamente fuori dalle denominazioni cercando di interpretare il vitigni della Toscana per antonomasia, riuscendo a smarcarsi per uno stile proprio. Quest'anno la sua prima produzione aziendale, Poggio ai Chiari, nell'annata 2012 ci è sembrata leggermente sotto tono, mentre il fresco rosato Kernos 2020 merita tutta la nostra considerazione.

**INDIRIZZO** Via delle Torri  
86/A - 53043 Chiusi (SI)  
**TELEFONO** 0578 20525  
**MAIL** info@poggiaichiaro.it  
**WEB** www.poggiaichiaro.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1989  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 5 **BOTTIGLIE** 18.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Fabio Cenni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**Emiliano Falsini**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Fabio Cenni**  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### 🍷 LANARIO 2018

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.13,5% | €28 | Bt.700  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

Profonde tonalità rubino e luminosi riflessi porpora. All'olfatto puliti e nitidi riconoscimenti di frutta rossa e nera, percettibile speziatura piccante e note di smalto. Sorso di grande piacevolezza, succoso, con tannini morbidi e buona acidità. Chiude con un pregevole e lungo ritorno fruttato spezzatino di Chianina

### 🍷 BIANCO DELL'OCA 2019

Bianco Igt - Chardonnay 45%, Vermentino 45%, Traminer aromatico 10% | Alc.13,5% | €15 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 SESTILIA 2020

Rosato Igt - Sangiovese 60%, Canaiolo 40% | Alc.13%  
€12 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 SEIMIGLIA 2019

Bianco Igt - Trebbiano 100% | Alc.12,5% | €20  
Bt.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 COLLINE LUCCHESI ROSSO BORDOCHEO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Canaiolo 10%, Cilieggiolo 10%, Merlot 10% | Alc.12,5% | €10 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### 🍷 COLLINE LUCCHESI VERMENTINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 85%, Chardonnay 15% | Alc.13%  
€10 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### 🍷 KERNOS 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €20  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Salmone vivace. L'attraente ventaglio olfattivo si apre con note fragranti e fruttate di fragola selvatica, ciliegia e lampone, si susseguono violetta e note minerali. Grande corrispondenza in bocca che risulta mirabilmente fresca e vivace dall'incontro con l'adeguata sapidità. Finale sapido e fruttato. Panzanella.

### 🍷 POGGIO AI CHIARI 2013

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €59  
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 66 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina



## COLLEMASSARI

La DOCG Montecucco Sangiovese cresce a vista d'occhio. Nella sua storia decennale l'identità di questo areale dell'Alta Maremma ha acquisito sempre maggior credibilità, grazie a produttori e a vini in grado di interpretare il territorio e il suo vitigno principe: il sangiovese. Poggio Lombrone Riserva ne è l'esempio; anche nella non facile annata 2017 conferma le sue doti di struttura e bevibilità, vivacità e potenziale evolutivo. Impressioni positive anche per gli altri campioni proposti, per una nuova performance di riguardo di quest'azienda biologica da sempre attenta alla sostenibilità.

**INDIRIZZO** Località Poggi del Sasso - 58044 Cinigiano (GR)  
**TELEFONO** 0564 990496  
**MAIL** info@collemassari.it  
**WEB** www.collemassari.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1998  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 120 **BOTTIGLIE** 500.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ

**PROPRIETÀ** Claudio Tipa e Maria Iris Tipa Bertarelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Maurizio Castelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Luca Marrone  
**Giuliano Guerrini**  
**Andrea Stopponi**  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## CUPELLI SPUMANTI

Ulteriore passo in avanti per la cantina samminiatese condotta da Ivana Cupelli e dai figli Sara e Marco Pertici. L'aspetto più rilevante è l'aumento radicale delle soste sui lieviti per tutti i vini spumanti presentati, facendo trasparire un lavoro a monte di lodevoli proporzioni, capacità organizzative e una confidenza ulteriormente accresciuta con il trebbiano, vitigno quest'ultimo al centro della filosofia aziendale sin dalle origini. All'interno delle diverse personalità dei vari vini il tratto comune è più appagante risulta essere la marcata sapida che prolunga e appaga sempre il sorso.

**INDIRIZZO** Viale G. Marconi 203  
 56028 San Miniato (PI)  
**TELEFONO** 366 9340160  
 345 5120371  
**MAIL** info@cupellivini.com  
**WEB** www.cupellivini.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2002  
**VITICOLTURA** In conversione  
 al biologico

**ETTARI** 8 **BOTTIGLIE** 40.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Ivana Cupelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Marco Pertici  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Marco Pertici  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### ++++ MONTECUCCO SANGIOVESE POGGIO LOMBRONE RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €33  
 Bt.15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi

Rubino intenso. Esordisce con profumi di ciliegie sotto spirito, prugne e violette, che anticipano ricordi di cannella e chiodi di garofano, arancia rossa e cioccolato fondente. Il sorso è pieno, dalla trama tannica composta e in armonia con la spalla acida e l'alcol. Chiusura sapida e persistente. Cinghiale alla maremmana.

### +++ MONTECUCCO ROSSO COLLEMASSARI RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Cabernet sauvignon 10%, Cilieggiolo 10% | Alc.14,5% | €18 | Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ MONTECUCCO ROSATO GRÒTTOLO 2020

Rosato Doc - Sangiovese 70%, Cilieggiolo 15%, Montepulciano 15% | Alc.13,5% | €12 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti

### ++ MONTECUCCO ROSSO RIGOLETO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Cilieggiolo 15%, Montepulciano 15% | Alc.14% | €12 | Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ MONTECUCCO VERMENTINO IRISSE 2019

Bianco Doc - Vermentino 85%, Grechetto 15% | Alc.14,5% | €18 | Bt.20.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ++ MONTECUCCO VERMENTINO MELACCE 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €12  
 Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### ++++ L'EREDE BRUT LIMITED 2015 60 MESI 2015

Bianco Metodo Classico - Trebbiano toscano 100% | Alc.12,5% | €30 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti

Giallo limone screziato di verde oro. Trama olfattiva definita e ricca guidata da verbena, cedro maturo e biscotteria. In bocca il vino ha volume, buona progressione su ritorni gustativi coerenti, carbonica bilanciata e una corrente sapidità finale a sottolinearne personalità e complessità. Parmigiano Reggiano 48 mesi.

### +++ L'EREDE BRUT - 30 MESI 2016

Bianco Metodo Classico - Trebbiano toscano 100% | Alc.12,5% | €20 | Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### +++ L'EREDE BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Classico - Canaiolo 100% | Alc.12,5% | €22 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ++ CAMPO ISOLA 2018

Bianco Igt - Trebbiano toscano 100% | Alc.12,5% | €16  
 Bt.3.600 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

Caterina Dei porta avanti il sogno del padre, già iniziato con il nonno nel 1964 con l'acquisto della tenuta di Bossona, di farsi interprete del terroir di Montepulciano. Sono proprio le conchiglie dei depositi pliocenici di questo anfiteatro che ispirano la nuova cantina a chiocciola, dove il travertino, storico business di famiglia, diventa arte al servizio del vino. Sostenibilità in vigna ed energia rinnovabile e rispetto della biodiversità sono un mantra produttivo al servizio della qualità. Il Nobile Bossona dimostra una marcia in più interpretando divinamente l'annata 2016.

**INDIRIZZO** Via di Martiena, 35  
53045 Montepulciano (SI)  
**TELEFONO** 0578 716878  
**MAIL** info@cantinedei.com  
**WEB** www.cantinedei.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1985  
**VITICOLTURA** In conversione  
al biologico

**ETTARI** 61 **BOTTIGLIE** 250.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Maria Caterina Dei  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Marco Maiani, Paolo Caciorgna  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Marco Maiani  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

Alle porte di Firenze nel comune di Impruneta, prende forma nel 2004 il progetto Diadema. L'uso di vitigni internazionali vanno a impreziosire il sangiovese per far nascere quella che è la loro idea di un Supertuscan moderno: il Diadema rosso. Da subito si fanno notare per la qualità dei vini, per un brand di tutto rispetto e per le etichette delle bottiglie formate da cristalli Swarovski. Dal 2010 nasce la linea Damare con varie tipologie tutte ben fatte e si affiancano ai vini brand e alla produzione di olio e di composte bio. Con il Diadema Rosso 2019 si è arrivati a un passo dal podio.

**INDIRIZZO** Via Imprunetana  
per Tavarnuzze, 21  
50023 Impruneta (FI)  
**TELEFONO** 055 9335236  
**MAIL** info@diadema-wine.com  
**WEB** www.diadema-wine.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2004  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 28 **BOTTIGLIE** 76.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ**  
Famiglia Giannotti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Emiliano Falsini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### ++++ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO BOSSONA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €55  
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Rosso granato profondo. Al naso si apre un contrappunto di sottobosco, cacao e amarene, seguito da note di arancia candita e menta. In bocca emerge un tannino energico, mentre struttura e morbidezza sono sostenute da un sorso fresco e sapido che chiude lungo con fini ritorni balsamici. Guancia di vitello brasata.

### ++++ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 10% | Alc.14,5%  
€23 | Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ ROSA 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ++ ROSSO DI MONTEPULCIANO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Merlot 5%  
Alc.14% | €12 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ MARTIENA 2020

Bianco Igt - Malvasia 40%, altre varietà 60% | Alc.13%  
€11 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ DIADEMA ROSSO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Cabernet sauvignon 30%, Syrah 20%  
Alc.14% | €60 | Bt.28.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino vivace, naso che apre con mora e ciliegia mature, spezie dolci, rosa canina e viola. Grande struttura con un tannino piacevole e morbido, vino che si evolve in bocca sorretto da una bella freschezza, sorso slanciato. Finale lungo con note di frutta rossa con china e rabarbaro. Filetto di maiale alle prugne.

### +++ DAMARE ROSSO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 40%, Petit verdot 10%  
Alc.14% | €22 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ DAMARE BIANCO 2020

Bianco Igt - Chardonnay 40%, Vermentino 40%, Sauvignon  
20% | Alc.13% | €16 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++ DAMARE ROSÉ 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.13% | €16 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## DIEVOLE

L'elenco dei vini presentati dall'azienda è ricco e variegato, grazie alla diversificazione produttiva data dal poter annoverare nel proprio gruppo cantine geograficamente distribuite. Quest'anno è stato deciso di far riposare ancora in cantina il Chianti Classico Gran Selezione, mentre si presenta in ottima forma il Chianti Classico Riserva Novecento. Le espressioni bolgheresi salgono alla ribalta con la loro prorompente energia, mentre i Brunello di Montalcino, godendo di un'annata eccezionale, mostrano altresì caratteri territoriali ben identificabili, eleganza e serbevolezza.

**INDIRIZZO** Località Dievole, 6 - 53019

Castellnuovo Berardenga (SI)

**TELEFONO** 0577 322613

**MAIL** info@dievole.it

**WEB** www.dievole.it

**ANNO FONDAZIONE** 1090

**VITICOLTURA** Biologica e

biologica certificata

**ETTARI** 330 **BOTTIGLIE** 930.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ** Alejandro

Bulgheroni Family

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Luigi Temperini

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Lorenzo Bernini

**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## FABRIZIO DIONISIO

Fabrizio Dionisio ha scelto di puntare tutto sul suo cavallo preferito, l'uva syrah, e visti i risultati ottenuti fino adesso, possiamo dire che ha davvero vinto la sua scommessa. Oggi i loro vini sono diventati un punto di riferimento per tutti. Quest'anno ci sono ben 2 new entry in guida. Il primo è la Bolla Galeotta, uno spumante ancestrale sempre da uve syrah davvero molto piacevole e di grande beva. Poi il Linfa, un syrah molto interessante che affina in Anfora. E infine Il Castagno 2018 davvero un purosangue di razza che sfiora l'eccellenza per pochi centesimi.

**INDIRIZZO** Case Sparse Ossaia,

87 - Località Il Castagno

- 52044 Cortona (AR)

**TELEFONO** 06 3223391

**MAIL** info@fabriziodionisio.it

**WEB** www.fabriziodionisio.it

**ANNO FONDAZIONE** 2000

**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 15 **BOTTIGLIE** 50.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ** Fabrizio Dionisio

**CONDUZIONE ENOLOGICA** Alessandro

Lanterna, Valentino Ciarla,

Oriol Pares Marce

**CONDUZIONE AGRONOMICA** Stefano

Dini, Gianluca Grassi

**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### ++++ BOLGHERI SUPERIORE TENUTA LE COLONNE 2018

Rosso Doc - Cabernet franc 80%, Cabernet sauvignon 10%, Petit verdot 10% | Alc.14% | €36 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino vivace. Impatto balsamico seguito dal ampone, mora, ribes rosso, zenzero, chinotto, legno di cedro, macchia mediterranea, pepe e arancia sanguinella. Avvolgente al sorso, saporita persistenza fresca e sapida, tannino e nota pseudocalorica ben integrati nella struttura, finale di cacao amaro. Maialino in porchetta.

### ++++ BOLGHERI SUPERIORE MAESTRO DI CAVA 2018

Rosso Doc - Cabernet franc 100% | Alc.14% | €60

Bt.10.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO LANDI 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €35

Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 38 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ CHIANTI CLASSICO NOVECENTO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 3%, Colorino 2%

Alc.14% | €25 | Bt.30.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### +++ BRUNELLO DI MONTALCINO PODERE BRIZIO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €46

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 38 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### +++ BOLGHERI ROSSO TENUTA LE COLONNE 2019

Rosso Doc - Cabernet franc 70%, Merlot 20%, Cabernet sauvignon 10% | Alc.13,5% | €16 | Bt.50.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ CORTONA SYRAH IL CASTAGNO 2018

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.14% | €25 | Bt.10.000

| Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino impenetrabile, vivo e misterioso. Al naso attraenti spezie dolci, pepe, frutta croccante di mora e mirtillo incoronati da note di garofano e finale di elicriso. Il sorso è pieno, il tannino è avvolgente ed elegante, grande beva con ritorno di rabarbaro. Notevole il carattere. Peposo dell'Impruneta.

### +++ CORTONA SYRAH LINFA 2019

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.14% | €35 | Bt.2.000 | Ferm. Terracotta

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ ROSA DEL CASTAGNO 2020

Rosato Igt - Syrah 100% | Alc.12% | €14 | Bt.10.000

| Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### ++ BOLLA GALEOTTA 2020

Rosato Igt Metodo Ancestrale - Syrah 100% |

Alc.11,5% | €15 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ++++ CORTONA SYRAH CUCULAIA 2013 | 2015

## DONNE FITTIPALDI

Maria Fittipaldi e le sue figlie danno a questa azienda una chiarezza comunicativa esemplare fatta di familiarità, eleganza e senso del gusto. Acquisizioni importanti stanno arrivando, alcuni già in programma e nei piani di sviluppo, sia reimpiantando varietà antiche come l'uva bianca orpicchio che diventa protagonista assoluto nel Lady F. Emiliano Falsini segue la parte enologica con accuratezza proficua senza disdegnare nuovi percorsi e sperimentazioni. Menzione d'onore per il Bolgheri Magnetic affinato in cocchiopesto. Una prova felice e incisiva degna di diventare un classico della casa.

**INDIRIZZO** Via Bolgherese  
198 - Bolgheri - 57022  
Castagneto Carducci (LI)  
**TELEFONO** 0565 762175  
**MAIL** info@donnefittipaldi.it  
**WEB** www.donnefittipaldi.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1992  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 10 **BOTTIGLIE** 60.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ**  
Donne Fittipaldi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Emiliano Falsini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Stefano Bartolomei  
**VENDITA DIRETTA** No **VISITA IN AZIENDA** No

### ++++ BOLGHERI ROSSO MAGNETIC 2019

Rosso Doc - Cabernet franc 100% | Alc.14,5%  
€30 | Bt.1.200 | Ferm. Cocchiopesto

Rubino impenetrabile. Esordio ampio e d'impatto: glicine, mirtillo e amarena in confettura sospinti in un'incalzante successione da note di peperone crusco, pepe nero, carruba e polvere di caffè. Sorso progressivo e dinamico con tannino che dimostra personalità, il finale lungo è rinfrescato da nuance mentolate. Girarrosto.

### +++ BOLGHERI SUPERIORE IS 2018

Rosso Doc - Cabernet franc 30%, Cabernet sauvignon 30%  
Merlot 30%, Petit verdot 10% | Alc.14,5% | €38 | Bt.5.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ LADY F 2019

Bianco Igt - Orpicchio 100% | Alc.13% | €25 | Bt.3.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### +++ BOLGHERI ROSSO 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 30%, Cabernet franc 10%, Petit verdot 10% | Alc.14,5% | €22 | Bt.40.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## DUEMANI

Presso Riparbella c'è un anfiteatro collinare rivolto verso occidente che guarda galleggiare l'Isola d'Elba, Capraia e la Gorgona sul mar Tirreno. I vigneti a guyot e alberello vi si protraggono su declivi di argilla e calcare, sorretti da pali di castagno dell'Etna, esposti al sole e alle brezze marine che portano aromi di macchia e salsedine. In questo contesto si concretizza il progetto biodinamico di Luca D'Attoma, con la sua straordinaria interpretazione dei vitigni d'oltralpe. Duemani 2018 si riprende la vetta del podio, scalzando Suisassi 2018. Strepitoso il SÌ 2020, rosato da Syrah.

**INDIRIZZO** Località Ortacavoli  
56046 Riparbella (PI)  
**TELEFONO** 0583 975048  
**MAIL** info@duemani.eu  
**WEB** www.duemani.eu  
**ANNO FONDAZIONE** 2000  
**VITICOLTURA** Biologica e biodinamica  
**ETTARI** 11,5 **BOTTIGLIE** 8.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Luca D'Attoma  
ed Elena Celli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Luca D'Attoma  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luca D'Attoma  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### ++++ (96) I DUEMANI 2018

Rosso Igp - Cabernet franc 100% | Alc.14% | €130  
Bt.6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 22 mesi

Rubino. Bouquet ampio di prugna, mora, lavanda, pepe rosa, resina, pomodoro secco, senape, macis e cardamomo, con fini note salmastre e ferruginose. Volume liquido scorrevole, con grande coerenza naso/bocca, tannini eleganti e masticabili. Chiude con richiami fruttati e speziati nitidi e persistenti. Petto d'anatra laccato alla pechinese.

### ++++ (93) SUISASSI 2018

Rosso Igp - Syrah 100% | Alc.14% | €130 | Bt.4.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 22 mesi

Carminio scuro. Esordio di visciola, gelée di more, pepe Sichuan e grafite, con incursioni di carbonella, caucciù e liquore alle noci. In bocca tannini robusti e integrati stratificano ricordi di oliva nera e torrefazione. Finale lungo e balsamico, con ritorni eleganti di frutti neri e liquirizia. Arrostiti di pecora.

### ++++ → SÌ 2020

Rosato Igp - Syrah 100% | Alc.13,5% | €35 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### +++ CIFRA 2020

Rosso Igp - Cabernet franc 100% | Alc.14%  
€28 | Bt.12.000 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++ ALTROVINO 2018

Rosso Igp - Cabernet franc 50%, Merlot 50% | Alc.14%  
€45 | Bt.12.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## FABBRICA DI SAN MARTINO

Quando si fa riferimento all'equilibrio stretto tra lavoro dell'uomo e il preservare l'ambiente, Fabbrica di San Martino ne è ritratto perfetto. Giuseppe Ferrua e Giovanna Tronci hanno realizzato fin dal 1999 un'azienda totalmente biodinamica certificata. Intorno alla villa storica risalente al 1751 conducono le vigne secondo natura, cercando la qualità nell'unicità dei prodotti espressione dell'annata, confermato per peculiare eleganza e struttura il Fabbriche di San Martino Bianco 2019, il primo posto lo conquista Fabbrica di San Martino Rosso Riserva 2016 dal potenziale invecchiamento.

**INDIRIZZO** Via Pieve Santo Stefano  
2511 - 55100 Lucca (LU)  
**TELEFONO** 0583 394284  
**MAIL** [info@fabbricadisanmartino.it](mailto:info@fabbricadisanmartino.it)  
**WEB** [www.fabbricadisanmartino.it](http://www.fabbricadisanmartino.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1995  
**VITICOLTURA** Biologica e  
biodinamica certificate  
**ETTARI** 2 **BOTTIGLIE** 12.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ**  
Giovanna Tronci  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giuseppe Ferrua  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giuseppe Ferrua  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## FABBRICA PIENZA

I signori Bertherat hanno le idee molto chiare e non scendono a compromessi. Solo una piccola parte delle uve coltivate in queste colline ondulate di Pienza, viene selezionata attentamente e poi lavorata e imbottigliata; tutto il resto delle uve verrà ceduta o venduta. Coadiuvati dal talento e dall'istinto di Tim Manning, enologo inglese capace di veri colpi da maestro, ci presentano vini interessanti e due perle: il Bianco di Fabbrica 2018 con base vermentino e una iniezione di uve tipiche del Rodano; e il Syrah 2016 suadente al palato, quasi levigato, che ci ha colpito particolarmente.

**INDIRIZZO** Località Borghetto  
53027 Pienza (SI)  
**TELEFONO** 0578 810030  
**MAIL** [info@fabbricapienza.com](mailto:info@fabbricapienza.com)  
**WEB** [www.fabbricapienza.com](http://www.fabbricapienza.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 2013  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 35 **BOTTIGLIE** 60.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Philippe e  
Tonie Bertherat  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Tim Manning  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Tim Manning  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### COLLINE LUCCHESI ROSSO FABBRICA DI SAN MARTINO RISERVA 2016

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Canaiolo, Colorino e Cilieggiolo 30%  
Alc.13% | €25 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Rosso carminio intenso, consistente. Ricchezza di profumi: ciliegia, ribes, mirtillo, mora, il corredo si intensifica, balsamicità: ginepro, pungenza: chiodo di garofano. Espressivo il tannino tenace che mitiga la freschezza, possibilità di progressione, persistente, gran stile territoriale. Diaframma di Manzo alla brace.

### ARCIPRESSI 2019

Rosso Igt - Sangiovese 36%, Canaiolo 34%, altre varietà 30%  
Alc.13% | €18 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### COLLINE LUCCHESI BIANCO FABBRICA DI SAN MARTINO 2019

Bianco Doc - Vermentino 34%, Malvasia 33%, Trebbiano 33%  
Alc.12,5% | €20 | Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### SYRAH 2016

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.14% | €40 | Bt. N.d.  
Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Rubino profondo dai vividi riflessi porpora. Al naso è definito, ammalante e fine; legno d'olivo, mora, macchia mediterranea e pepe nero anticipa un sorso energico ed elegante. Il tannino, composto e cesellato, ben si integra con la garbata freschezza. Pregevole la progressione e il finale pepato. Capriolo con salsa di lamponi.

### BIANCO DI FABBRICA 2018

Bianco Igt - Vermentino 40%, Marsanne 20%  
Roussanne 20%, Viognier 20% | Alc.13% | €40  
Bt.6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ROSSO DI FABBRICA 2016

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €25  
Bt.15.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ROSSO DI FABBRICA 2018

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Syrah 20% | Alc.13,5% | €18  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ROSATO DI FABBRICA 2019

Rosato Igt - Sangiovese 70%, Syrah 30% | Alc.13% | €15  
Bt.3.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 2 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## FATTORIA ALDOBRANDESCA

La Fattoria Aldobrandesca è una delle tenute toscane della famiglia Antinori, estesa nella zona tufacea di Sovana. Nel 2000 il Marchese Piero Antinori ebbe l'intuizione di piantarvi il malbec, da cui produce ancora oggi il vino Vie Cave, interpretazione mediterranea del vitigno. L'uva storicamente presente in questa zona è tuttavia l'aleatico. Con quest'ultimo vitigno da qualche anno Fattoria Aldobrandesca propone una vinificazione in rosa assai convincente. È un rosato ispirato al modello provenzale: fresco e leggiadro. Si chiama "A": iniziale della fattoria, della famiglia e del vitigno.

**INDIRIZZO** Località Scansanaccio  
58010 Sovana (GR)  
**TELEFONO** 0564 615907  
**MAIL** [aldobrandesca@antinori.it](mailto:aldobrandesca@antinori.it)  
**WEB** [www.aldobrandesca.it](http://www.aldobrandesca.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1996  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 100 **BOTTIGLIE** 44.600

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Antinori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Lorenzo Giuliani  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Lorenzo Giuliani  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## FATTORIA AMBRA

Tra le novità principali dell'ultimo periodo a Fattoria Ambra c'è il reimpianto di 2 ettari di vigna nel cru Santa Cristina in Pilli, i cui primissimi vigneti risalgono al 1975. Le uve sono in prevalenza sangiovese e in percentuale inferiore canaiolo nero e ciliegliolo. Gli altri cru presentati sono Montalbiolo ed Elzana, entrambi in versione riserva, ed è proprio quest'ultimo a dare il meglio di sé anche nel torrido millesimo 2017, dimostrando al contempo potenza ed estrema signorilità, già godibile ma il suo apice espressivo giungerà dopo un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

**INDIRIZZO** Via Lombarda, 85  
59015 Carmignano (PO)  
**TELEFONO** 055 8719049  
**MAIL** [info@fattoriaambra.it](mailto:info@fattoriaambra.it)  
**WEB** [www.fattoriaambra.it](http://www.fattoriaambra.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1955  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 20 **BOTTIGLIE** 80.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Eredi di  
Ludovica Romei Rigoli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giuseppe Rigoli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giuseppe Rigoli  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### 🍷 A 2020

Rosato Igt - Aleatico 100% | Alc.13% | €31 | Bt.12.600 | Ferm. Acciaio

Vivace tonalità rosa fior di pesco. Dopo un impatto fiorito scorrono al naso mandarino verde, pesca nettarina, melagrana, fragolina selvatica e mandorla. Al palato la morbidezza d'ingresso è equilibrata da una spinta fresca e sapida. Attrae l'amplificazione aromatica dopo la deglutizione. Lingue agli scampi.

### 🍷 VIE CAVE 2019

Rosso Igt - Malbec 100% | Alc.14,5% | €23 | Bt.17.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 (92) CARMIGNANO ELZANA RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Cabernet 10% | Alc.14,5%  
€30 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Livrea rubino smagliante, vivace e luminoso. Esegue una sinfonia di viola, peonia, mirtillo in confettura, erbe medicinali, tabacco scuro, ematite, corbezzolo e macchia mediterranea. Bocca avvolgente e succosa, integrata da un tannino di ottima qualità. Notevole persistenza dai riverberi di zenzero. Gnudi di cavolo nero con salsiccia e pecorino.

### 🍷 VIN SANTO DI CARMIGNANO 2012

Bianco Doc Passito - Trebbiano 90%, altre varietà 10% | Alc.14,5%  
€30 (0,375l) | Bt.1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 72 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### 🍷 CARMIGNANO MONTALBIOLO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 70%, Canaiolo 20%, Cabernet 10%  
Alc.14,5% | €30 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 CARMIGNANO SANTA CRISTINA IN PILLI 2018

Rosso Docg - Sangiovese 75%, Cabernet 10%, Canaiolo 10%  
altre varietà 5% | Alc.14,5% | €20 | Bt.22.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 BARCO REALE DI CARMIGNANO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Cabernet 10%, Canaiolo 10%  
Alc.13,5% | €12 | Bt.26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 BARCO REALE DI CARMIGNANO ROSATO VIN RUSPO 2020

Rosato Doc - Sangiovese 80%, Cabernet 10%, Canaiolo 10%  
Alc.13,5% | €12 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### 🍷 A 2018

### 🍷 CARMIGNANO ELZANA RISERVA 2016

### 🍷 VIN SANTO DI CARMIGNANO 2010

## FATTORIA CASALOSTE

Dal 1993 Giovanni Battista D'Orsi e la moglie Emilia portano avanti una visione di valorizzazione del terroir di Panzano, con produzione biologica certificata combinando tradizione, sostenibilità e innovazione tecnologia. Energie rinnovabili, basse rese e trattamenti calibrati sono i pilastri di una visione precisa e consapevole di rispetto della pianta e del territorio. I risultati di questo meticoloso lavoro si ritrovano nella qualità e tipicità dei prodotti presentati, la Riserva 2017 e la Gran Selezione 2016 che si distinguono per finezza e complessità olfattiva.

**INDIRIZZO** Via Montagliari

32 - Panzano - 50022

Greve in Chianti (FI)

**TELEFONO** 055 852725

**MAIL** casaloste@gmail.com

**WEB** www.casaloste.com

**ANNO FONDAZIONE** 1992

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 11 **BOTTIGLIE** 55.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Giovanni

Battista d'Orsi

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Giovanni Battista d'Orsi

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Giovanni Battista d'Orsi

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## FATTORIA DEI BARBI

Fattoria dei Barbi è storia del vino ilcinese, produttori di Brunello dal 1892. L'azienda che coniuga tradizione e innovazione, guidata da Stefano Cinelli Colombini, fine conoscitore del territorio, anche quest'anno convince per la qualità e tipicità dei suoi vini, a partire dal Brusco dei Barbi, che riflette la levità dell'annata 2018, vino semplice e molto gradevole nella sua essenza. Discreta impressione per la vendemmia 2016, con il Brunello d'annata e il cru Vigna del Fiore all'inizio del loro percorso qualitativo, per arrivare al Brunello Riserva 2015 a un soffio dall'eccellenza assoluta.

**INDIRIZZO** Località Podernovi

170 - 53024 Montalcino (SI)

**TELEFONO** 0577 841111

**MAIL** info@fattoriadeibarbi.it

**WEB** www.fattoriadeibarbi.it

**ANNO FONDAZIONE** 1790

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 106 **BOTTIGLIE** 650.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Stefano Cinelli

Colombini

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Paolo Salvi, Maurizio Cecchini

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Alen Ibrahimovic

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €40

Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino intenso con nuance granate. Naso solare dai sentori di prugna e gelso nero, seguiti da note rinfrescanti di melograno e arancia sanguinella, con ritorni speziati di pepe nero e liquirizia. Palato equilibrato da un'elegante spalla fresco-sapida e tannini setosi dal finale finemente floreale. Controfiletto di chianina ai funghi porcini.

## +++ CHIANTI CLASSICO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 95%, altre varietà 5% | Alc.14%

€30 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €80

Bt.6.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Granato luminoso. Incipit olfattivo di tabacco, poi humus e anice stellato. Lentamente avanzano effluvi di violetta appassita e una nota di lampone maturo. La freschezza è di supporto al tannino deciso che appare in evoluzione. Il gusto si snoda in un sorso lungo, dal finale sapido e agrumato. Fagiano in salmi.

## +++ BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA DEL FIORE 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €74

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++ BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €40

Bt.160.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++ BRUSCO DEI BARBI 2018

Rosso Igt - Sangiovese 95%, altre varietà 5% | Alc.14%

€10 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## +++ ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €17 | Bt.64.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 3 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA DEL FIORE 2013

## FATTORIA DEL CERRO

L'andamento climatico del 2017, con un'estate siccitosa e un settembre salvato da providenziali piogge, penalizza i vini di Montepulciano, nonostante il gran lavoro svolto a garantire il livello qualitativo. Il Brunello di Montalcino e la Riserva possono invece vantare millesimi dalle caratteristiche eccellenti, che donano ai vini spiccata personalità, territorialità e serbevolezza. Con la presentazione della 2018, il Nobile d'annata di Fattoria del Cerro, prende il nome di Silineo, unione e alterazione delle parole sinuoso e lineare, aggettivi che ricordano i caratteri del Vino Nobile.

**INDIRIZZO** Via Grazianella, 5  
Località Acquaviva - 53045  
Montepulciano (SI)  
**TELEFONO** 0578 767722  
**MAIL** fattoriadelcerro@tenutedelcerro.it  
**WEB** www.tenutedelcerro.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1987  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 181 **BOTTIGLIE** 1.200.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Gruppo Unipol  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Riccardo Cotarella  
Emanuele Nardi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Franco Fierli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## FATTORIA DEL TESO

La Fattoria del Teso sta a Montecarlo come la tradizione sta alla viticoltura in lucchesia; la cantina si fa interprete dell'unione di uno stile che coniuga l'innovazione al rispetto dell'ambiente naturale in cui risiedono le sue vigne, la cui età media è di 20 anni. La produzione associata dei vini rappresentativi nella versione a Doc Montecarlo è elevata dal Vin Santo di Montecarlo che esce con l'annata 2003. Un vino di meritato orgoglio, la cui artigianalità è resa verosimile dall'ancora attivo torchio custodito nella splendida vinsaia che merita sempre una visita.

**INDIRIZZO** Via Poltroniera, 8  
55015 Montecarlo (LU)  
**TELEFONO** 0583 286288  
**MAIL** info@fattoriadelteso.it  
**WEB** www.fattoriadelteso.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1970  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 15 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Chiomenti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Nicola  
Lunardi, Francesco Bartoletti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Stefano  
Bartolomei, Francesco Vaquer  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €39 | Bt.67.700  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 20 mesi e Legno 24 mesi

Indossa una veste rubino vivo. Generoso e cangiante: prima mora e mirtillo in confettura, poi ciliegia, cacao e erbe aromatiche, menta, pepe, ematite, chinotto, cardamomo. In bocca è avvolgente e saporito di frutto, introduce una persistente struttura fresca dotata di tannino, tenace dai leggiadri ricordi di rabarbaro e anice. Tagliata ai funghi porcini.

## ++++ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO ANTICA CHIUSINA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €29 | Bt.6.600  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## +++ BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO ABATE RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €59 | Bt.6.600  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 21 mesi e Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## +++ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €21 | Bt.26.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## +++ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO SILINEO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.116.600  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## +++ VAL DI CORNIA ROSSO POGGIO MINIERA 2013

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €25 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

++++ VINO NOBILE  
DI MONTEPULCIANO  
RISERVA 2011

++++ VINO NOBILE  
DI MONTEPULCIANO  
ANTICA CHIUSINA 2009

## ++++ MONTECARLO VIN SANTO 2003

Bianco Doc Passito - Trebbiano 60%, altre varietà 40% | Alc.13%  
€45 (0,5l) | Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 60 mesi

Cristallino, ambrato, consistente. Coinvolge nelle sue sfaccettature odorose di albicocca disidratata, fico secco, note cerosi di pino marino, meringa e caramello. L'ampiezza del naso si lega con finezza anche al sorso, generoso a rotundità che persiste in un giogo vellutato di dolcezza e sapidità. Pasta brioche con paté di fegato.

## ++ VERMENTINO DEL TESO 2020

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.13% | €17  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## + MONTECARLO BIANCO 2020

Bianco Doc - Trebbiano 40%, Vermentino 40%, Chardonnay  
10%, Sauvignon 10% | Alc.13% | €14 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

## + MONTECARLO ROSSO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 50%, Merlot 30%, Syrah 10%, altre  
varietà 10% | Alc.13,5% | €14 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena





## FATTORIA DELLA AIOLA

I vini presentati quest'anno da Fattoria dell'Aiola sono una confortante e appagante dichiarazione di tipicità. Gli amanti del Chianti Classico più meridionale, fatto di sasso, sole e vento, troveranno nel sangiovese di Aiola prove convincenti costituite da sfumature granato, toni di caffè e ruggine che caratterizzano e rendono riconoscibile questa porzione della Berardenga. Troviamo raccomandabili il Chianti Classico Riserva proprio per la sua aderenza al territorio e la Gran Selezione Cancelli Rosso esecuzione perfetta con le migliori uve aziendali.

**INDIRIZZO** Strada Provinciale  
102 - Vagliagli - 53019  
Castelnuovo Berardenga (SI)  
**TELEFONO** 0577322615  
**MAIL** info@aiolawines.com  
**WEB** www.aiolawines.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1934  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 28 **BOTTIGLIE** 100.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Ilya Eliseev  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Paolo Salvi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI



## FATTORIA DELLA TALOSA

Fattoria della Talosa, con altre aziende del Consorzio di Montepulciano, ha appena intrapreso un progetto di menzione in etichetta denominato le Pievi, visibile dalla vendemmia 2020, facendo riferimento ai toponimi territoriali in cui era suddiviso il territorio in epoca romana. Partendo dallo studio della geologia e della geografia, sono state individuate dodici zone a cui sarà anteposta tale citazione, per valorizzare e promuovere ancor di più un territorio storico, proiettandolo nel futuro. Una visione univoca condivisa dalla famiglia Jacorossi, autori importanti di vini pregevoli.

**INDIRIZZO** Via Talosa, 8  
Località Pietrose - 53045  
Montepulciano (SI)  
**TELEFONO** 0578 758277  
**MAIL** info@talosa.it  
**WEB** www.talosa.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1972  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 33 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Angelo Jacorossi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Michele Merola  
Umberto Trombelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Michele Merola  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### CHIANTI CLASSICO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Colorino 5%, Merlot 5%  
Alc.14% | €18 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**Manto tendente al granato di media luminosità. Il naso serio e tipico va su note di arancia essiccata, carruba, tabacco e note di ruggine. Bocca asciutta ed essenziale scandita da un tannino mordace dal piacevole rilascio di tabacco e cacao su finale. Scottiglia.**

### CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE CANCELLO ROSSO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Colorino 5% | Alc.14,5% | €29  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 30 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CHIANTI CLASSICO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Colorino 5%, Merlot 5% | Alc.13,5%  
€12 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €30  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

**Rubino trasparente. Esordio olfattivo di marasca e mirto, bergamotto, sottobosco, erbe aromatiche e officinali oltre a tabacco scuro, cannella e cacao. Assaggio vigoroso e ricco di estratto, freschezza e tannini in perfetta sinergia accompagnano elegantemente il finale dai ritorni sapidi e agrumati. Arista alle prugne.**

### VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO ALBORETO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €17  
Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ROSSO DI MONTEPULCIANO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 85%, Canaiolo e Merlot 15% | Alc.14%  
€9 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO FILAI LUNGHI 2015

## FATTORIA DI BACCHERETO

Rossella Bencini Tesi crede fermamente nell'agricoltura biodinamica e nel rispetto indissolubile della natura. La concimazione in vigna ha lasciato il passo al sovescio, per proteggere le viti si utilizzano soltanto piccole dosi di zolfo e rame, affidando poi il compito ai lieviti naturali e alla botte grande, di trasformare in capolavori ciò che si è preservato tra i filari. Il Carmignano esprime perfettamente le peculiarità di una vendemmia difficile da gestire ma capace di dare grandi risultati se abituati ad assecondare l'essenza di ciò che ci circonda.

**INDIRIZZO** Via Fontemorana  
179 - Località Bacchereto  
59015 Carmignano (PO)  
**TELEFONO** 338 8739577  
**MAIL** [terreamano@gmail.com](mailto:terreamano@gmail.com)  
**WEB** N.d.  
**ANNO FONDAZIONE** 1920  
**VITICOLTURA** Biologica e  
biodinamica certificate

**ETTARI** 8 BOTTIGLIE 20.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ**  
Maria Rossella Bencini Tesi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Marco Vannucci  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Adriano Zago  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 CARMIGNANO TERRE A MANO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 75%, Canaiolo 15%, Cabernet sauvignon 10% | Alc.14% | €28 | Bt.22.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 30 mesi  
**Rubino vivido. Impatto fruttato di ribes, lampone e mora in confettura seguito da tè alla menta, erbe aromatiche, sottobosco, tabacco dolce, liquirizia e note balsamiche. Elegante al sorso, coniuga perfettamente l'impatto pseudocalorico con il tannino dalla trama fitta, ancora in evoluzione. Finale di bergamotto. Faraona bardata.**

### 🍷 SASSOCARLO TERRE A MANO 2019

Bianco Igt - Trebbiano toscano 80%, Malvasia bianca 20% | Alc.14%  
€38 | Bt.2.400 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

🍷 CARMIGNANO  
TERRE A MANO 2015 | 2016

🍷 VIN SANTO  
DI CARMIGNANO 2005

## FATTORIA DI MAGLIANO

Fattoria di Magliano conferma il trend positivo delle scorse edizioni continuando sempre a proporre prodotti di buon livello qualitativo. In questa edizione ritroviamo con piacere Poggio Bestiale con la vendemmia 2017 che torna a guidare con autorevolezza la batteria di questa edizione. La famiglia Lenci, come ci ha abituato, ha fatto un ottimo lavoro anche per questa edizione riuscendo a rendere significative tutte le tipologie aziendali: dalle versioni di Ansonica, al fragrante Vermentino Pagliatura, ai rossi monovitigno sempre gradevoli e mai banali.

**INDIRIZZO** Località Serpeti, 10  
58051 Magliano in Toscana (GR)  
**TELEFONO** 0564 593040  
**MAIL** [info@fattoriadimagliano.it](mailto:info@fattoriadimagliano.it)  
**WEB** [www.fattoriadimagliano.it](http://www.fattoriadimagliano.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1998  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 50 BOTTIGLIE 300.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Agostino Lenci  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Graziana Grassini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Gabriele Cesolini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 MAREMMA TOSCANA CABERNET POGGIO BESTIALE 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 35%, Merlot 35%, Cabernet franc 30% | Alc.14% | €24 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**Rubino acceso con richiami porpora. Apre con cenni di timo, alloro, mirtillo, pepe nero e tamarindo, seguiti da china, mirto, tabacco, polvere da sparo, cacao amaro e liquirizia. All'assaggio spiccano la sapidità e il tannino ancora scalpitante, buona progressione gustativa con mirtillo in chiusura. Cervo in salmi.**

### 🍷 MAREMMA TOSCANA SYRAH PERENZO 2017

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.14,5% | €24 | Bt.4.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 MAREMMA TOSCANA ROSSO SINARRA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13% | €12  
Bt.13.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### 🍷 MORELLINO DI SCANSANO HEBA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Syrah 5% | Alc.13% | €11  
Bt.110.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 MAREMMA TOSCANA VERMENTINO PAGLIATURA 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €13  
Bt.24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### 🍷 MAREMMA TOSCANA ROSATO ILLARIO 2020

Rosato Doc - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €11  
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate



## FATTORIA DI MONTECHIARI

Tra le colline di Montecarlo si distingue per il suo panorama a 360° la collina di Montechiari. Facente parte della linea di fortificazioni tra la Valdinievole e Lucca nel Trecento, fu incendiata dagli stessi abitanti nel 1429 per evitare che cadesse sotto la dominazione fiorentina. Questa strategica collina dal 1978 accoglie la Fattoria di Montechiari in cui Moreno e sua moglie Catherine si dedicano alla coltivazione di vigneti internazionali quali pinot nero, merlot, cabernet e chardonnay. Un uso sapiente del legno, anche in fase fermentativa, regala dei vini intensi, eleganti e suadenti.

**INDIRIZZO** Via Montechiari, 27

55015 Montecarlo (LU)

**TELEFONO** 0583 22189

**MAIL** info@montechiari.com

**WEB** www.montechiari.com

**ANNO FONDAZIONE** 1978

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 10 **BOTTIGLIE** 45.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Moreno Panattoni

e Catherine Pirmez

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Stefano Chioccioli

**CONDUZIONE AGRONOMICA** Francesco

Palandri, Angelo Pagni

**VENDITA DIRETTA** Sì  **VISITA IN AZIENDA** Sì



## FATTORIA DIANELLA

Nel comprensorio della DOCG Chianti Montalbano, Fattoria Dianella è una realtà affermata ormai da anni. La tenuta si trova nello storico areale in cui si respira il genio di Leonardo e che ha visto il passaggio dei Medici e del poeta Renato Fucini. Ma non solo Chianti, la proposta varia tra spumanti ancestrali, vini fermi ottenuti da rari vitigni vinificati in purezza e altri in cui si avvertono letture diverse del sangiovese, anche in uvaggio. In questa edizione è proprio un blend di sangiovese e cabernet che suscita le impressioni migliori, Le Veglie di Neri 2018 a un soffio dal top.

**INDIRIZZO** Via Dianella

48 - 50059 Vinci (FI)

**TELEFONO** 0571 508166

**MAIL** info@fattoriadianella.it

**WEB** www.dianella.wine

**ANNO FONDAZIONE** 1860

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 26 **BOTTIGLIE** 140.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Francesco e Veronica

Passerin D'Entrèves

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Franco Bernabei

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Mauro Nosi

**VENDITA DIRETTA** Sì  **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ CABERNET MONTECHIARI 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 95%, Cabernet franc 5%

Alc.15% | €60 | Bt.6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Rubino intenso e vivace. Si svela gradualmente: in primis con more e prugne mature per poi aprirsi ai sentori di sottobosco, al varietale e a note di torrefazione e cacao. Il sorso è corposo e mediamente lungo, con un tannino integrato e una discreta alcolicità che seduce la bocca. Sella di capriolo in salsa di mirtillo.

### +++ MERLOT MONTECHIARI 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €35 | Bt.5.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ MONTECHIARI ROSSO 2018

Rosso Igt - Cabernet 50%, Merlot 50% | Alc.14% | €20

Bt.9.800 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ LE VEGLIE DI NERI 2018

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Cabernet sauvignon 20% | Alc.13% | €18

Bt.20.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi

Rubino compatto. Olfatto di foglia del tabacco, pepe nero, felce e ceralacca, sui cui si affacciano ricordi di mora e lampone maturi, allora e liquirizia. L'assaggio evidenzia una trama tannica energica che sostiene la spinta del fruttato di arancia rossa fino alla chiusura nitida e persistente. Stracotto di manzo.

### +++ CHIANTI RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Colorino 5% | Alc.14% | €28 | Bt.15.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ IL MATTO DELLE GIUNCAIE 2017

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €30 | Bt.15.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ CHIANTI 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Colorino 5% | Alc.13% | €12

Bt.45.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### +++ MARIA VITTORIA AND OTTAVIA 2019

Rosato Igt Metodo Ancestrale - Sangiovese 100% | Alc.12%

€20 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ++ ORPICCHIO 2018

Bianco Igt - Orpicchio 100% | Alc.12,5% | €40 | Bt.1.500 | Ferm.

Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## FATTORIA LA BRACCESCA

La tenuta si estende in un'area molto ampia nel sud-est della Toscana al confine con l'Umbria, al punto da inserirsi in due denominazioni diverse. La prima è quella del vino Nobile di Montepulciano con vigne in tre località distinte, coltivate prevalentemente con sangiovese. L'altra è quella del Cortona dove si coltiva invece syrah. Le due anime della Braccasca sono rappresentate da una gamma di etichette di buona fattura, prodotte in numeri significativi. Anche quest'anno convince soprattutto il sangiovese della Riserva Santa Pia, che ha superato le difficoltà dell'annata 2017.

**INDIRIZZO** Via Stella di Valiano  
10 - 53045 Montepulciano (SI)  
**TELEFONO** 0578 724252  
**MAIL** labraccasca@antinori.it  
**WEB** www.labraccasca.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1990  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 340 **BOTTIGLIE** 436.200

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Antinori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Fabrizio Balzi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Samuele Collini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## FATTORIA LA LECCIA

La proprietà, appartenente alla famiglia Bagnoli sin dagli anni '70, è delimitata e protetta da un suggestivo bosco di lecci, da cui deriva il nome. Le ultime generazioni si prendono cura di questo patrimonio di biodiversità dal 2013 con l'ambizione di raggiungere livelli qualitativi sempre più alti. A riconferma di ciò lo scorso luglio è stato finalizzato il restauro conservativo dell'antica bottaia risalente a fine '700 tramite l'utilizzo di materiali ecosostenibili, oltre al recupero dei vecchi tini in cemento ivi presenti con l'intenzione di utilizzarli per le vinificazioni future.

**INDIRIZZO** Via della Leccia, 37  
Località Botinaccio  
50025 Montespertoli (FI)  
**TELEFONO** 366 9236378  
**MAIL** info@laleccia.it  
**WEB** www.laleccia.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2013  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 21 **BOTTIGLIE** 30.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ**  
Famiglia Bagnoli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Gabriele Gadenz  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (92) VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO SANTA PIA RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €32  
Bt.9.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino scuro tendente al granato. Generosa manifestazione di amarena e mora contornata di ginepro, grafite, liquirizia e accenni di torrefazione e di karkadè sullo sfondo. Il sorso è pieno e succoso, ha tannini vellutati ben proporzionati; una preziosa salinità sostienela lunga conclusione su toni fruttati. Carré di maiale al forno.

### +++ CORTONA SYRAH BRAMASOLE 2017

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.15% | €42 | Bt.25.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Merlot 10% | Alc.14,5%  
€17 | Bt.235.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ ROSSO DI MONTEPULCIANO SABAZIO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 85%, Merlot 15% | Alc.14% | €10  
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ CORTONA SYRAH ACHELO 2019

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.14% | €13  
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 2 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ IL LECCINO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.2.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 16 mesi

Da un abito rubino trasparente e luminoso emergono eleganti note di mirtillo, erbe aromatiche, agrumi e menta, seguiti da cenni di legno di cedro, cioccolato e tabacco biondo. Al sorso presenta una buona sinergia tra tutte le componenti. Persistenza adeguata dai riverberi di arancia matura. Tortelli di carne alla lucchese.

### +++ ● CANTAGRILLO 2018

Bianco Igt - Trebbiano 100% | Alc.14% | €15 | Bt.2.500  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ RUBEDO PAS DOSÉ 2016

Bianco Metodo Classico - Sangiovese 100% | Alc.12% | €25  
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 36 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### + VIN SANTO DEL CHIANTI SUA SANTITÀ 2005

Bianco Doc Passito - Trebbiano 80%, Malvasia 20% | Alc.15% | €25  
(0,375l) | Bt.1.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno \* mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

++++ VINO NOBILE  
DI MONTEPULCIANO  
SANTA PIA RISERVA 2016

++++ CORTONA SYRAH  
BRAMASOLE 2012 | 2013

●○○○

## FATTORIA LA TORRE

Fattoria La Torre si trova nella lucchesia all'interno di un borgo con agriturismo annesso. La produzione vinicola della cantina è conosciuta e apprezzata dall'Ottocento. Gli investimenti fatti dalla famiglia Celli in vigna e in cantina, con l'introduzione di tecnologie moderne, insieme all'attenta selezione dei vitigni fa apprezzare tutti gli anni le bottiglie presentate. In degustazione è stato particolarmente apprezzato Stringaio che riesce a superare Esse, seppur di poco, invertendo il risultato della scorsa edizione.

**INDIRIZZO** Via Provinciale  
7 - 55015 Montecarlo (LU)  
**TELEFONO** 0583 22981  
**MAIL** info@fattorialatorre.it  
**WEB** www.fattorialatorre.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1994  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 6,5 **BOTTIGLIE** 45.000

**PRODUZIONE OLEARIA** S  
**PROPRIETÀ** Famiglia Celli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Valentino Ciarla  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Andrea Taglialegne  
**VENDITA DIRETTA** S **VISITA IN AZIENDA** S

●○○○

## FATTORIA LE MORTELLE

Alle spalle di Castiglion della Pescaia, non distante dalla costa tirrenica maremmana in provincia di Grosseto, Piero Antinori ha trovato condizioni ideali per la coltivazione del cabernet sauvignon e del cabernet franc. Da quando sono state restaurate le vigne e creata la nuova cantina ipogea, i vini rossi de Le Mortelle hanno fatto un balzo in avanti notevole. Le loro carte vincenti sono la precisione e la bevibilità. Il segreto sta forse nella grande luminosità della zona. Ancora una volta conquista le 4 viti il Poggio alle Nane, vino rappresentativo della tenuta.

**INDIRIZZO** Località Ampio  
Tirli - 58043 Castiglion  
della Pescaia (GR)  
**TELEFONO** 0564 944003  
**MAIL** lemortelle@antinori.it  
**WEB** www.lemortelle.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1999  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 170 **BOTTIGLIE** 239.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Antinori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Georgia Dimitriou  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Onofrio Viscione  
**VENDITA DIRETTA** S **VISITA IN AZIENDA** S

### ††† STRINGAIO 2019

Rosso Igt - Syrah 80%, Cabernet sauvignon 20% | Alc.13,5% | €16  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

**Intenso rosso rubino vivace. Aromi di ciliegia, noce moscata, rosa rossa e felce, accompagnati da incenso, pepe bianco, burro di cacao e china. L'adito è fresco con tannini vellutati e avvolgenti, a centro bocca esce una nota di rabarbaro che accompagna piacevolmente il finale. Penne al ragù bianco di chianina.**

### ††† ESSE 2018

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.13,5% | €25 | Bt.5.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ††† MONTECARLO CABERNET SAUVIGNON 2020

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13,5%  
€14 | Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### †† ALTAIR 2019

Bianco Igt - Vermentino 50%, Viognier 50% | Alc.13,5% | €14 | Bt.6.500  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### †† MONTECARLO VERMENTINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.12,5% | €12  
Bt.3.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### †† ISON BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Martinotti - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €16  
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 6 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### †††† (93) MAREMMA TOSCANA CABERNET POGGIO ALLE NANE 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Cabernet sauvignon 20%  
Carmenère 10% | Alc.14% | €54 | Bt.24.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi

**Rubino concentrato. La balsamicità del legno di sandalo e della scatola di sigari dà carattere al bouquet, che comprende anche ribes nero, mora di rovo, noce moscata e un tocco di cioccolato. Al palato ha struttura e scorrevolezza, i tannini sono integrati e setosi, la vena sapida agevola la beva. Persistente. Carré d'agnello al forno.**

### †† MAREMMA TOSCANA CABERNET BOTROSECCO 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Cabernet franc 40%  
Alc.13,5% | €16 | Bt.118.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### †† MAREMMA TOSCANA BIANCO VIVIA 2020

Bianco Doc - Vermentino 50%, Viognier 40%, Ansonica 10%  
Alc.13% | €12 | Bt.90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

†††† MAREMMA  
TOSCANA CABERNET  
POGGIO ALLE NANE  
2016 | 2017

†††† MAREMMA  
TOSCANA ROSSO POGGIO  
ALLE NANE 2015

## FATTORIA LE PUPILLE

L'azienda conferma di essere tra le migliori interpreti del sangiovese nel grossetano, sia con i Morellino di Scansano, territoriali e beverini, sia con il Poggio Valente, vino elegante, di ottima qualità. Il progetto Le Pupille arriva alla seconda vendemmia, convincendoci per la sua struttura potente e il sorso saporito, ma è superato da un grandissimo Saffredi che mostra un dinamismo e una freschezza superiore e che gli assicurerà una evoluzione perfetta. Ettore Arturo Rizzi affianca madre e sorella nella proprietà, prendendo la gestione del vigneto e delle attività in cantina.

**INDIRIZZO** Strada Piagge

del Maiano, 92/A

58100 Grosseto (GR)

**TELEFONO** 0564 409517

**MAIL** info@fattorialepupille.it

**WEB** www.fattorialepupille.it

**ANNO FONDAZIONE** 1978

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTERI** 85 **BOTTIGLIE** 450.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ

**PROPRIETÀ** Elisabetta Geppetti

Clara Gentili ed Ettore Arturo Rizzi

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Andrea Lupi, Ettore Arturo Rizzi

**CONDUZIONE AGRONOMICA** Andrea

Lupi, Ettore Arturo Rizzi

**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## FATTORIA MANTELLASSI

Con il 2020 si sono compiuti sessant'anni di storia di Fattoria Mantellassi, sviluppatasi attorno al podere La Banditaccia, acquistato dal capostipite Ezio nel 1960. Oggi l'azienda è guidata dai figli Aleardo e Giuseppe, e si configura come una delle realtà più all'avanguardia nel panorama vitivinicolo maremmano, sia per l'impegno profuso nello sviluppo e nella promozione del Morellino di Scansano, di cui produce ben tre etichette, sia per l'interpretazione data a vitigni diversi dal sangiovese. Spicca anche in questa edizione l'Alicante Querciolaia, che con l'annata 2017 sfiora l'eccellenza.

**INDIRIZZO** Località Banditaccia, 26

58051 Magliano in Toscana (GR)

**TELEFONO** 0564 592037

**MAIL** info@fattoriamentellassi.it

**WEB** www.fattoriamentellassi.it

**ANNO FONDAZIONE** 1960

**VITICOLTURA** Convenzionale

ed ecosostenibile

**ETTERI** 108 **BOTTIGLIE** 1.000.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ

**PROPRIETÀ** Aleardo e

Giuseppe Mantellassi

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Marco Bernabei

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Aleardo Mantellassi

**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### ++++ (92) SAFFREDI 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 30%, Petit verdot 10%

Alc.15% | €82 | Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino luminoso. Al naso crème de cassis e legno di cedro, poi mora e mirtillo in confettura, menta, pot-pourri di fiori rossi, tabacco biondo, ematite ed erbe aromatiche. Sorso possente e saporito, freschezza e tannino nobile sorreggono la struttura dinamica e persistente, finale di agrume e cacao. Petto d'anatra ai frutti rossi.

### ++++ LE PUPILLE 2016

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.14% | €105 | Bt.4.600

Ferm. Legno e Terracotta | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ POGGIO VALENTE 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €28

Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ++++ MORELLINO DI SCANSANO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Cabernet sauvignon 10%

Alc.14% | €16 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ MORELLINO DI SCANSANO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Alicante 5%, Cilieggiolo 5%

Alc.13,5% | €10 | Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### ++ POGGIO ARGENTATO 2020

Bianco Igt - Sauvignon 60%, Petit manseng 30%, Sémillon

5%, Traminer aromatico 5% | Alc.13,5% | €12 | Bt.30.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ++++ MAREMMA TOSCANA ALICANTE QUERCIOLOIA 2017

Rosso Doc - Alicante 100% | Alc.14,5% | €18

Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi

Rubino profondo. Apertura di mirtillo sotto spirito e prugne sciropate che introducono sentori di lavanda, rosmarino, eucalipto, pomodori secchi e polvere cinque spezie. Corpo pieno di tannini succosi e saporiti di frutta, ben integrati con l'alcol e con l'acidità. Scia finale sapida e persistente. Trippa alla fiorentina.

### ++++ MORELLINO DI SCANSANO SAN GIUSEPPE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Cilieggiolo 10%, Cabernet

sauvignon 5% | Alc.14% | €11 | Bt.60.000 | Ferm.

Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 6 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ MAREMMA TOSCANA ANSONICA VEGOIA 2020

Bianco Igt - Ansonica 100% | Alc.13,5% | €10

Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 2 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ++++ MORELLINO DI SCANSANO MAGO DI O3 2020

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €11 |

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ MORELLINO DI SCANSANO RISERVA LE SENTINELLE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Alicante 15% | Alc.14%

€17 | Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ MAREMMA TOSCANA VERMENTINO SCALANDRINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €10

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 2 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## FATTORIA SAN FELO

Un'azienda in simbiosi col territorio maremmano, tanto è vero che i nomi di alcuni vini ricalcano locuzioni dialettali tipiche della zona, come 'Balla la Vecchia', che indica il tremolio dell'aria al pomeriggio nei torridi mesi estivi, e 'Le Stoppie', cioè gli steli residui di grano che restano sul campo dopo la mietitura. Dal 2001 la famiglia Vanni, con pazienza contadina, hanno portato avanti la propria idea di ammodernamento senza dimenticare però il passato. Per questa edizione è il Morellino di Scansano Lampo 2019 ha distinguersi su tutti.

**INDIRIZZO** Località Pagliatelli di Sotto - 58051 Magliano in Toscana (GR)  
**TELEFONO** 0564 1950121  
**MAIL** info@fattoriasanfelio.it  
**WEB** www.fattoriasanfelio.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2001  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 34 **BOTTIGLIE** 120.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Federico Vanni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
 Fabrizio Moltard  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Fabrizio Moltard  
**VENDITA DIRETTA** No **VISITA IN AZIENDA** Sì

## FATTORIA SANTA VITTORIA

Innovare secondo tradizione, questa è la filosofia che regna a Fattoria Santa Vittoria, un'azienda le cui radici risalgono al 1800. Dal 1980 Francesco Niccolai ha instaurato un percorso enoico che prevede l'utilizzo di vitigni internazionali e autoctoni, anche antichi come il Pugnello e il Foglia Tonda. Ne deriva una linea produttiva che presenta tratti davvero interessanti, come il Canapone, passito secco di sangiovese e pugnello, e il Conforta, vendemmia tardiva da blend di uve bianche. E' però Scannagallo, da sangiovese e cabernet che, con l'annata 2018, ottiene il giudizio migliore.

**INDIRIZZO** Via Piana, 43 - Località Pozzo della Chiana - 52045 Foiano della Chiana (AR)  
**TELEFONO** 0575 67165  
**MAIL** contact@fattoriasantavittoria.com  
**WEB** www.fattoriasantavittoria.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1977  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 35 **BOTTIGLIE** 25.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Francesco Niccolai  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
 Gianni Iseppe  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Francesco Niccolai  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## FOFOFO MORELLINO DI SCANSANO LAMPO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Ciliegio 10% | Alc.13,5% | €20  
 Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 16 mesi

Rubino intenso. Ai sentori di amarena, arancia sanguinella, viola e rosa rossa seguono note di cannella, anice stellato e macchia mediterranea. Sorso contraddistinto dalla freschezza e dalla trama tannica sottile e agrumata, già in equilibrio. Epilogo lungo e delicatamente sapido. Coniglio al forno con le olive.

FOFO MAREMMA TOSCANA ROSSO  
BALLA LA VECCHIA 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50% | Alc.13%  
 €15 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

FOFO MAREMMA TOSCANA VERMENTINO  
LE STOPPIE 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €15  
 Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## FOFO SCANNAGALLO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Cabernet sauvignon 40% | Alc.13,5%  
 €12 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 12 mesi

Rubino mediamente concentrato. Ricordi di prugna, mora di rovo, mirtillo rosso, tapenade e lavanda essicata, che anticipano un ncedito tabacco biondo, pellame e nocemoscata. Sorso dalla liquidità scorrevole, corroborato da tannini integrati e da buona freschezza, con finale delicatamente sapido. Cacciucco alla livornese.

## FOFO CANAPONE 2016

Rosso Igt - Pugnello 50%, Sangiovese 50% | Alc.14,5% | €29  
 Bt.3.300 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## FOFO POGGIO AL TEMPIO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Pugnello 20%  
 Foglia tonda 10% | Alc.13,5% | €11 | Bt.5.500 | Ferm.  
 Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## FOFO CONFORTA 2018

Bianco Igt Passito - Manzoni bianco 60%, Sémillon  
 35%, Gewürztraminer 5% | Alc.14% | €19 (0,375l) |  
 Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## FOFO LEOPOLDO 2013

Rosso Igt - Pugnello 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.5.300  
 Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## FOFO MATILDE 2019

Bianco Igt - Manzoni bianco 90%, Pinot bianco 10% | Alc.13,5%  
 €11 | Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

FOFOFO MORELLINO DI  
 SCANSANO DIOCCATORE  
 RISERVA 2012 | 2013

●○○○  
FATTORIA SARDI

La scommessa del duo enologico Matteo e Mina Giustiniani su Fattoria Sardi è stata di aver cercato di legare la loro attenzione al terroir delle colline lucchesi. La farm a conduzione biologica e biodinamica ha aperto gli spazi all'introduzione di animali ma anche a incontri gastronomici di alto profilo. All'apice della loro attività vi è la produzione di vini identitari, la cui summa viene raggiunta dall'eleganza ed espressività del sangiovese in versione rosé. Mentre Le Cicalle ancora riposa in cantina, festeggiano il 10° anniversario di Fattoria Sardi Rosé con un'etichetta commemorativa.

**INDIRIZZO** Via della Maulina  
747 - Località Monte San  
Quirico - 55100 Lucca (LU)  
**TELEFONO** 0583 341230  
**MAIL** fattoriasardi@gmail.com  
**WEB** www.fattoriasardi.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1926  
**VITICOLTURA** Biologica  
certificata e biodinamica

**ETTARI** 20 **BOTTIGLIE** 135.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Matteo Giustiniani  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Matteo Giustiniani  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Massimo Motroni, Marco Raffaelli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●●○○○  
FATTORIA  
SELVAPIANA

I vini di Francesco Giuntini esprimono a pieno le peculiarità di un territorio come il Chianti Rufina, zona dove l'uva, e in particolare il sangiovese, trova un habitat ideale, storicamente identificato già dai tempi di Cosimo III, che ne delimitava i confini nel suo famoso editto del 1716. L'eleganza e la raffinatezza sono termini ideali per parlare di questi vini, anche quando mostrano forza e carattere, come la Riserva Vigneto Bucerchiale, o quando sono avvolgenti e ricchi come il Fornace. In ricordo dell'editto, il Villa di Petrognano veste l'etichetta commemorativa del terzo centenario.

**INDIRIZZO** Località Selvapiana  
45 - 50068 Rufina (FI)  
**TELEFONO** 055 8369848  
**MAIL** info@selvapiana.it  
**WEB** www.selvapiana.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1826  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 64 **BOTTIGLIE** 320.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Francesco Giuntini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Franco Bernabei  
Niccolò Giuntini Masseti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ++++ FATTORIA SARDI ROSÉ 2020

Rosato Igt - Sangiovese 80%, Vermentino 15%, Syrah 5%  
Alc.12,5% | €12 | Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Rosa fiore di pesco di brillante lucentezza, l'eleganza si esprime nel bouquet odoroso con delicati fiori di agrumi, rosa, lavanda, essenze balsamiche, pompelmo rosa. Compie la sua ricchezza con struttura, gusto fresco, adeguata sapidità e un finale elegante. Polpo arrosto con stracciatella di burrata.

## +++ COLLINE LUCCHESI ROSSO VALLEBUA 2020

Rosso Doc - Sangiovese 34%, Colorino 33%, Moscato d'Ambrugo 33% | Alc.12,5% | €15 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## ++ PET-NAT 2020

Bianco Igt Metodo Ancestrale - Trebbiano toscano  
100% | Alc.11% | €12 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

## ++ COLLINE LUCCHESI VERMENTINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €12  
Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

++++ (93) → CHIANTI RUFINA VIGNETO  
BUCERCHIALE RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €30 | Bt.26.000  
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 18 mesi

Rubino trasparente. Lampone e ribes scioppati, albicocca e fragola in confettura, mentuccia, santoreggia, mirto, corbezzolo, iris e rosa fiorentina, tabacco ed eucalipto. Bocca dinamica e fresca, saporito con ritorni sapidi e mentolati, tannino nobile in evoluzione, persistente nel finale di tamarindo. Pici al ragù d'anatra.

## ++++ FORNACE 2017

Rosso Igt - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 25%, Cabernet franc 15%  
Alc.14% | €28 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## +++ POMINO BIANCO VILLA DI PETROGNANO 2020

Bianco Doc - Chardonnay 95%, Sauvignon 5% | Alc.12,5% | €18  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## ++ CHIANTI RUFINA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 3%, Colorino 2% | Alc.13%  
€11 | Bt.14.000 | Ferm. Acciaio e Terracotta | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ CHIANTI RUFINA  
VIGNETO ERCHI RISERVA  
2017

++++ CHIANTI RUFINA  
VIGNETO BUCERCHIALE  
RISERVA 2015 | 2016



## FATTORIA TORRE A CONA

Torre a Cona è situata a sud-est di Firenze al confine tra il Chianti e il Valdarno. La tenuta lega il nome alla storica famiglia Rossi di Montelera, proprietaria del brand Martini & Rossi, che ne acquisisce la proprietà nel 1935. La tenuta si estende oggi su circa duecento ettari dove vigneti e olivi regalano prodotti eccellenti. Tra le etichette presentate i Chianti Colli Fiorentini Riserva 2018 la spuntano su tutti. In particolare Badia a Corte per l'espressione austera e appagante del sangiovese che si lascia dietro di pochi punti Terre di Cino anch'esso interessante ma meno persistente.

**INDIRIZZO** Via Torre a Cona, 49  
Località San Donato in Collina  
50067 Rignano sull'Arno (FI)  
**TELEFONO** 055 699000  
**MAIL** info@torreacona.com  
**WEB** www.torreacona.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2000  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTERI** 21 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Rossi  
di Montelera  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giuseppe Caviola  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Federico Curtaz  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## FATTORIA VARRAMISTA

Francesca Frediani riesce a coadiuvare da anni passione ed estrema attenzione nel proprio lavoro. I vini che producono sono unici. In vigna si ricerca una maturazione molto spinta senza per questo rinunciare alla freschezza. In cantina si tende a esaltare la potenzialità organolettiche dei vitigni, grazie a vinificazioni con utilizzo fino al 30% di raspi e fermentazioni di grappoli interi utilizzando legni piccoli. Frasca 2016 si distingue per eleganza e profumi, mentre Sterpato 2018 risulta appagante al sorso e di gran carattere. La nuova annata del Varramista riposa ancora in cantina.

**INDIRIZZO** Via Ricavo - Località  
Varramista - 56020 Montopoli  
in Val d'Arno (PI)  
**TELEFONO** 0571 44711  
**MAIL** commercialevino@varramista.it  
**WEB** www.varramista.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1995  
**VITICOLTURA** Biologica

**ETTERI** 13 **BOTTIGLIE** 35.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Fattoria Varramista  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Federico Staderini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Federico Staderini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### CHIANTI COLLI FIORENTINI BADIA A CORTE RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €25  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino di media concentrazione. Impatto olfattivo su toni di ciliegia, susina rossa, seguono sfumature di cannella e chiodi di garofano. Al sorso il volume liquido è di ottima densità ed eleganza, con nobili tannini che donano struttura ben coesi con freschezza e sapidità. Rotolo di tacchino tartufato.

### CHIANTI COLLI FIORENTINI TERRE DI CINO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €25  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### VIN SANTO DEL CHIANTI FONTI E LECCETA 2013

Rosso Doc Dolce - Sangiovese 100% | Alc.15% | €59  
(0,375l) | Bt.900 | Ferm. Legno | Mat. Legno 72 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### CHIANTI COLLI FIORENTINI 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Colorino 10% | Alc.14% | €11  
Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### VIN SANTO DEL CHIANTI MERLAIA 2014

Bianco Doc Dolce - Malvasia 50%, Trebbiano 50% | Alc.14,5%  
€32 (0,5l) | Bt.1.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 72 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### FRASCA 2016

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Merlot 20%, Syrah 20% | Alc.14% | €25  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

Rosso amaranto satinato, Si rivela all'olfatto con gran personalità ed eleganza. Ammalia con note di amarena, lampone, iris, macchia mediterranea. Sorso coerente con il naso. Persistente, equilibrato, tannino ancora da domare, ma ben integrato nella struttura, a garanzia di un percorso in ascesa. Carrè di agnello al forno

### STERPATO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Cabernet sauvignon  
10%, Merlot 10% | Alc.13% | €15 | Bt.6.700 | Ferm.

Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### VARRAMISTA 2013

Castelnuovo Berardenga è l'avamposto meridionale del Chianti Classico. Venendo da sud, dopo le Crete senesi si incontra subito Felsina, dove la vite regna sovrana sin dal periodo etrusco e il cui territorio costituisce un universo di cloni di sangiovese dalle possibilità pressoché illimitate, grazie alla ricerca e all'impegno profusi dalla famiglia Poggiali a partire dagli anni '60. Nel millenico 2018 vini iconici come Rancia, Fontalloro e Maestro Raro, ottengono ancora una volta giudizi lusinghieri, mentre la Gran Selezione Colonia 2018 si innalza leggiadra fino all'eccellenza.

**INDIRIZZO** Via dei Chianti, 101 - 53019 Castelnuovo Berardenga (SI)  
**TELEFONO** 0577 355117  
**MAIL** info@felsina.it  
**WEB** www.felsina.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1966  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 72 **BOTTIGLIE** 565.300

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Famiglia Poggiali  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Franco Bernabei  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Alessandro Chellini  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

L'azienda è fortemente radicata nel territorio di appartenenza, tanto è vero che come logo aziendale è stata scelta una conchiglia fossile come quelle che si intravedono di tanto in tanto in vigna affiorando dal terreno delle colline di Montescudaio. La scelta di dedicarsi ben presto alla viticoltura biologica certificata riflette la volontà di produrre vini che siano in grado di raccontare fedelmente il terroir, e di interpretare al meglio la vocazione vitivinicola di questa porzione della Maremma pisana. Tra i campioni presentati, Tresassi rosato 2020 convince per la sua energia.

**INDIRIZZO** Via delle Colline 56040 Montescudaio (PI)  
**TELEFONO** 335 6843438  
**MAIL** amministrazione@fontemorsi.it  
**WEB** www.fontemorsi.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2003  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 8,5 **BOTTIGLIE** 28.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Fontemorsi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Paolo Salvi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Ruggero Mazzilli, Francesco Benasaglio  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## ++++ (93) CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE COLONIA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €85  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
Rubino lucente. Esordio olfattivo di ardesia, eucalipto, alloro, origano e amarena matura, seguono impressioni di cannella, pepe bianco e pot pourri su sfondo di legno di cedro. Gusto equilibrato nell'armonia che si crea tra tutte le componenti, con chiusura di elegante e persistente arancia rossa. Quaglie lardellate.

## ++++ CHIANTI CLASSICO RANCIA RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €34  
Bt.48.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ FONTALLORO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €38  
Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## ++++ MAESTRO RARO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14% | €32  
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ FELSINA BRUT MILLESIMATO 2016

Bianco Igt Metodo Classico - Sangiovese 40%, Pinot nero 25%, Chardonnay 20%, altre varietà 15%  
Alc.12% | €22 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## ++ CHIANTI CLASSICO BERARDENGA RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €23  
Bt.70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ FONTALLORO  
2015 | 2016 | 2017

++++ CHIANTI  
CLASSICO GRAN  
SELEZIONE COLONIA 2011

## +++ TRESASSI ROSATO 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €8  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Rosa confetto. Olfatto di anguria, fresia e fragolina di bosco su sfondo agrumato di mandarancio e aromatico di timo e maggiorana. Al gusto emerge un gradevole equilibrio su cui si delinea un fruttato vivace ben sostenuto dalla spiccata acidità, che diventa piacevolmente sapido nel finale. Scarola alla napoletana.

## ++ MONTESCUDAIO ROSSO SPAZZAVENTO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Merlot 30% | Alc.13,5%  
€9 | Bt.8.500 | Ferm. Acciaio e Cemento  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## ++ TRESASSI BIANCO 2020

Bianco Igt - Chardonnay musqué 65%, Viognier 35% | Alc.13%  
€8 | Bt.5.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## FONTODI

Fontodi è una delle realtà che più hanno contribuito a dare nuovo corso al Chianti Classico e a ricollocarlo nel firmamento dei grandi vini. Mentre il Flaccianello a partire dall'81 mostrava a suon di grandi bottiglie una nuova fisicità del sangiovese, i Chianti Classico perseguivano la via della cura stilistica e della traduzione di quella mattonella benedetta e generosa che è la Conca d'oro di Panzano. La Vigna del Sorbo, 55 anni di vita, ci dona quest'anno una 2018 dai toni trascinanti di arancia e torrefazione capaci di approfondire al palato energia cadenzata magistralmente.

**INDIRIZZO** Via San Leolino  
89 - Panzano - 50022  
Greve in Chianti (FI)  
**TELEFONO** 055 852005  
**MAIL** fontodi@fontodi.com  
**WEB** www.fontodi.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1968  
**VITICOLTURA** Biologica, biologica  
certificata e biodinamica

**ETTARI** 102 **BOTTIGLIE** 300.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Manetti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Franco Bernabei  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giovanni Manetti  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## FORTULLA

Le bellissime ed essenziali etichette di Podere Fortulla introducono il carattere diretto dei loro vini, prodotti sull'altipiano di Castiglioncello, a due passi dal mare. L'azienda è stata riconosciuta sito d'interesse nazionale per la sua preziosa biodiversità, protetta e difesa con una viticoltura biologica. Le barbatelle sono state piantate a mano e manualmente vengono raccolte le uve durante la vendemmia, selezionandone gli acini migliori. L'internazionalità dei loro vitigni trova compimento nel terreno ricco di scheletro e minerali, influenzandone i connotati raffinati.

**INDIRIZZO** Strada Vicinale delle  
Spianate - Castiglioncello  
57016 Rosignano Marittimo (LI)  
**TELEFONO** 340 4524453  
**MAIL** info@fortulla.it  
**WEB** www.fortulla.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1994  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 7 **BOTTIGLIE** 35.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Fulvio Martini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Luca D'Attoma  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luca D'Attoma  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (91) CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNA DEL SORBO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €60  
Bt.29.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Manto rubino profondo e luminoso. Marasca, mora, liquirizia e mirto aprono un ventaglio olfattivo profondo e pulito. Sorso convincente, progressivo, guidato da un tannino energico, fa presagire ulteriori sviluppi alla già notevole eleganza e articolazione gustativa. Chiusura di razza su note di cacao e radici. Piccione alla ghiotta.

### ++++ FLACCIANELLO DELLA PIEVE 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.15% | €100  
Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ SYRAH CASE VIA 2018

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.15% | €40 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ CHIANTI CLASSICO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €25  
Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ CHIANTI CLASSICO FILETTA DI LAMOLE 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €25  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ SORPASSO 2017

Rosso Igt - Cabernet franc 47%, Cabernet sauvignon 47%, Merlot 6% | Alc.14,5% | €40 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino concentrato. Intensi profumi di prugna e mora in confettura, arancia tarocco, legno di cedro, tabacco scuro, pirite e note di eucalipto. Al sorso è fresco e dinamico, il tannino ancora scalpitante è in perfetta sinergia con la nota alcolica, protagonista palatale. Finale persistente di cacao. Arista alla toscana con patate.

### +++ FORTULLA 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 50%, Cabernet sauvignon 50% | Alc.13,5% €20 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 8 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ PELAGICO 2019

Bianco Igt - Petit manseng 100% | Alc.13% | €38  
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### +++ TERRATICO DI BIBBONA VERMENTINO SERPENTINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 90%, Viognier 10% | Alc.13% €18 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

++++ CHIANTI CLASSICO  
GRAN SELEZIONE VIGNA  
DEL SORBO 2014 | 2016 | 2017

++++ FLACCIANELLO  
DELLA PIEVE 2013 | 2015 | 2017

La particolarità di Frascole consiste nella collocazione nell'alta Valdisieve, una zona pedemontana, fortemente influenzata dalle correnti fresche provenienti dal Mugello. In realtà c'è di più: ci sono le idee di Enrico Lippi che ama sperimentare. Per esempio dal trebbiano produce due bianchi distinti: il primo fresco e sottile da una vendemmia anticipata con breve macerazione, il secondo da una vendemmia avanzata macerato a lungo. Nella degustazione dei campioni inviati emerge quest'anno il Chianti Rufina d'annata: gustoso e tonico, proprio come ci si aspetta.

**INDIRIZZO** Frazione Frascole  
27/A - 50062 Dicomano (FI)  
**TELEFONO** 055 8386340  
**MAIL** frascole@frascole.it  
**WEB** www.frascole.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1992  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 15 **BOTTIGLIE** 55.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Famiglie Lippi e Santoni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Elisa Santoni, Enrico Lippi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Elisa Santoni, Enrico Lippi  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

Presente sul versante orientale dell'areale di Montalcino fin dal 1770, la famiglia Fuligni, dopo aver bonificato i terreni di competenza ricevuti in concessione durante il periodo asburgico, ha iniziato a produrre vino e adesso l'azienda ha quasi cento anni di storia. I suoli tufaceo-argillosi, l'ottimale esposizione a sud-est e ovviamente la sapiente opera in vigna e in cantina, consentono uno standard elevato che si rinnova di anno in anno. In questa edizione fa grande sfoggio il Brunello di Montalcino Riserva 2015: semplicemente sontuoso.

**INDIRIZZO** Via Soccorso Saloni  
33 - 53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 0577 848710  
**MAIL** info@fuligni.it  
**WEB** www.fuligni.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1923  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 13 **BOTTIGLIE** 60.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Maria Flora Fuligni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Paolo Vagaggini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Federico Ricci  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### 🍷🍷🍷 CHianti RUFINA FRASCOLE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%  
Alc.13,5% | €14 | Bt.27.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 6 mesi  
**Rubino vivace.** Scorrono al naso petali di rosa, violetta, ciliegia e mora di rovo mentre un leggero sottobosco resta sullo sfondo. Al palato è pieno di brio grazie a un'acidità saporita, a tannini discreti proporzionati alla struttura media, ottima intensità e finale pulito. Pappardelle al sugo di coniglio.

### 🍷🍷 IN ALBIS 2018

Bianco Igt - Trebbiano 100% | Alc.12,5% | €22 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷🍷 CHianti RUFINA FRASCOLE RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Colorino 10% | Alc.14%  
€27 | Bt.8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷🍷 IN ALBIS SULLE BUCCE 2018

Bianco Igt - Trebbiano 100% | Alc.14% | €22 | Bt.1.000 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷🍷 LIMINE 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.13,5% | €25 | Bt.3.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🍷🍷🍷 (92) BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €110  
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
**Rubino lucente.** Profumi di cioccolato alla ciliegia, alloro, pot pourri, scorza d'arancia, tabacco, paprica dolce e legno di cedro. Ingresso deciso e austero, dinamico nella trama tannica che si fonde nell'alcol e si armonizza con la fresca acidità. Finale persistente con flashback di liquirizia. Cinghiale in dolce e forte.

### 🍷🍷🍷 BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €65  
Bt.33.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷🍷 ROSSO DI MONTALCINO GINESTRETO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €24  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷🍷 BRUNELLO  
DI MONTALCINO 2015

🍷🍷🍷 BRUNELLO  
DI MONTALCINO  
RISERVA 2013

## GAGLIOLE

Proprietà svizzera ma anima toscana. Gagliole è un'azienda chiantigiana in evoluzione. La nuova cantina a Panzano è un modello di efficienza con moderne vasche di vinificazione in cemento e spazio per l'affinamento dei vini in barrique. Le vigne si estendono in due appezzamenti distinti, uno nella parte alta di Castellina in Chianti e l'altro a Panzano nel versante affacciato sulla Pesa. È ben riuscita la nuova annata dell'IGT Gagliole, dal gusto avvolgente, e affascinano profumo e salinità del bianco. I Chianti Classico sono ben confezionati, improntati alla rotondità e all'equilibrio.

**INDIRIZZO** Località Gagliole, 42  
53011 Castellina in Chianti (SI)  
**TELEFONO** 0577 740369  
**MAIL** info@gagliole.com  
**WEB** www.gagliole.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1993  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 22 **BOTTIGLIE** 90.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Thomas Bär  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giulio Carmassi, Paolo Salvi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giulio Carmassi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## GEOGRAFICO

Geografico festeggia i 60 anni di attività, durante i quali l'azienda si è evoluta fino ad arrivare alla realtà attuale. La produzione spazia su varie denominazioni regionali cercando sempre di valorizzare il terroir che ognuna di esse rappresenta. Il percorso di modernizzazione delle cantine, guidato dall'enologo Alessandro Barabesi, ha valorizzato maggiormente le referenze prodotte. La batteria è capitanata da Chianti Classico Contessa di Radda Riserva per la sua rispondenza territoriale, affiancata da La Pevera con un intrigante bouquet aromatico.

**INDIRIZZO** Località Mulinaccio  
10 - 53013 Gaiole in Chianti (SI)  
**TELEFONO** 0577 749489  
**MAIL** info@chiantigeografico.it  
**WEB** www.chiantigeografico.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1961  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 350 **BOTTIGLIE** 1.200.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Piccini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alessandro Barabesi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Alessandro Barabesi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** No

### CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE GALLULE 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €60 | Bt.2.980  
Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 14 mesi

Tenue rubino tendente al granato. Profumi sensuali di gelé di lampone, ciliegia candita e crème de cassis, seguiti immediatamente da cannella, chiodi di garofano e liquirizia; ricorda infine un ciocco latino alla menta. Setoso al palato, ha ottimi tannini smussati fusi con una lunga conclusione saporita. Arrosto di pancia di vitello.

### GAGLIOLE 2018

Rosso Igt - Sangiovese 98%, Cabernet sauvignon 2% | Alc.14%  
€40 | Bt.8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €32  
Bt.5.000 | Ferm. Legno e Acciaio e Cemento

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### IL BIANCO 2020

Bianco Igt - Procanico 60%, Viognier 30%, Malvasia bianca 10%  
Alc.13% | €18 | Bt.3.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### CHIANTI CLASSICO RUBIOLO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €16  
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 17 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### VALLETTA 2018

Rosso Igt - Merlot 50%, Sangiovese 50% | Alc.15% | €25  
Bt.12.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CHIANTI CLASSICO CONTESSA DI RADDA RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Cabernet sauvignon 5%, Colorino 5% | Alc.14% | €17 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Tonalità rubino vivace di media intensità. Sentori di ciliegia, lampone, arancia rossa, humus, liquirizia, pepe verde, timo e grafite. L'attacco è fresco con tannini integrati, buona lunghezza e arancia sanguinella che accompagna piacevolmente il finale. Farano ai frutti di bosco.

### LA PEVERA 2018

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Cabernet sauvignon 40%, Syrah 10%  
Alc.14% | €29 | Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### CHIANTI CLASSICO MONTEGIACHI RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Merlot 10% | Alc.13,5%  
€18 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CHIANTI CLASSICO CONTESSA DI RADDA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Merlot 5% | Alc.13,5%  
€13 | Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### CONTESSA DI RADDA 2019

Rosso Igt - Merlot 90%, Cabernet sauvignon 5%, Petit verdot 5%  
Alc.13,5% | €11 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### BORGO ALLA TERRA GOVERNO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Canaiolo 10%, Malvasia nera 10% | Alc.13% | €11 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

Carlo Ferrini è una delle autorità dell'enologia mondiale, ha come pochi altri studiato il sangiovese e accompagnato al successo tante sue declinazioni. Giodo, condotta da lui e dalla figlia Bianca, è la personale creatura ilcinese. Rivolta a una produzione rigorosamente sartoriale, esprime fra le versioni più rilevanti della denominazione. L'attesissima 2016 a cui le cinque stelle vanno strette, presenta un vino esemplare e cangiante. Cipria e sandalo in avvio, lasciano spazio dopo pochi minuti a un vino infiltrante, agrumato, incensato e finissimo che ha ammaliato il paler di degustazione.

**INDIRIZZO** Località Poderino  
53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO**  
MAIL [info@giodo.it](mailto:info@giodo.it)  
**WEB** [www.giodo.it](http://www.giodo.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 2002  
**VITICOLTURA**  
Biologica certificata  
**ETTARI** 6 **BOTTIGLIE** 12.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ**  
Bianca Ferrini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Carlo Ferrini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Carlo Ferrini  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## ++++ (92) BRUNELLO DI MONTALCINO GIODO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €100  
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Rubino luminoso dai riflessi granato. Apertura su note di cannella e cipria, precisione stilistica e richiami di arancia candita, cola, legno di sandalo e grafite. Bocca dotata di slancio che unisce la freschezza irradiante a tannini ben accordati. Ricco di rimandi e sfumature aromatiche, finale sapido ed energetico. Pernici tartufate alla leccarda.

## +++ LA QUINTA 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €45  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

++++ BRUNELLO  
DI MONTALCINO GIODO  
2013 | 2014 | 2015

Grattamacco non tradisce mai. Questa storica azienda del bolgherese, nata nel 1977 e dal 2002 nel gruppo ColleMassari, conferma ogni anno la sua posizione di assoluto prestigio in un territorio dove certo non mancano le eccellenze. Il rito dell'assaggio è un crescendo rossiniano: dall'attraente Bolgheri Rosso 2019 al Bolgheri Vermentino 2019, davvero piacevole nelle sue nuance di erbe aromatiche, al Bolgheri Superiore L'Alberello 2018, che si esprime con raffinata balsamicità, fino a giungere nell'empireo del Bolgheri Superiore Grattamacco 2018, connubio di eleganza, complessità e beva.

**INDIRIZZO** Località Lungagnano, 129  
57022 Castagneto Carducci (LI)  
**TELEFONO** 0565 765069  
MAIL [grattamacco@collemassari.it](mailto:grattamacco@collemassari.it)  
**WEB** [www.collemassari.it](http://www.collemassari.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1977  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 6 **BOTTIGLIE** 160.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Claudio Tipa e  
Maria Iris Tipa Bertarelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Luca  
Marrone, Maurizio Castelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Nico  
Corsini, Giuliano Guerrini  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## ++++ (95) I BOLGHERI SUPERIORE GRATTAMACCO 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 65%, Merlot 20%, Sangiovese 15% Alc.14,5% | €65 | Bt.50.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
Rubino. Naso affascinante di burro cacao, prugna, ribes nero, composta di fragole, chiodi di garofano, propoli e tabacco biondo. Il gusto è un'armonia di sensazioni che danzano sulla combinazione perfetta tra tannini di seta e velluto glicerico, con l'acidità del sangiovese che dà linfa vitale. Piccione in tre cotture.

## ++++ BOLGHERI SUPERIORE L'ALBERELLO 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Cabernet franc 30% Alc.14,5% | €50 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## +++ BOLGHERI VERMENTINO GRATTAMACCO 2019

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.14% | €38 | Bt.13.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## +++ BOLGHERI ROSSO 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 30%, Merlot 30%, Cabernet franc 20%, Petit verdot 10%, Sangiovese 10% | Alc.14%  
€20 | Bt.90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ BOLGHERI  
SUPERIORE GRATTAMACCO  
2015 | 2016 | 2017

## GUADO AL MELO

Guado al Melo è una magnifica realtà della Maremma livornese, incastonata in una bassa collina attornata da ulivi e macchia mediterranea. Qui le vigne trovano la loro identità dando vita a vini originali legati al territorio. Primeggia Jassarte, vino-progetto ideato da Attilio Scienza risultato di circa 30 varietà, in parte mediterranee e in parte caucasiche, impiantate per studiarne l'adattamento al cambiamento climatico. Risulta complesso e necessita di tempo per potersi esprimere al meglio. Atis, ottenuto da uve selezionate da micro particelle che costituiscono la proprietà.

**INDIRIZZO** Località Murrotto, 130/A  
57022 Castagneto Carducci (LI)  
**TELEFONO** 0565 763238  
**MAIL** info@guadoalmelo.it  
**WEB** www.guadoalmelo.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1999  
**VITICOLTURA** Lotta integrata  
**ETTARI** 15 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Attilio e Michele Scienza  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Michele Scienza  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Michele Scienza, Attilio Scienza  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

TENUTA GUADO  
AL TASSO

È la tenuta più estesa di Bolgheri, in mano alla Marchesi Antinori; nel tempo sono stati rimpiantati tutti i vigneti trovando la collocazione più idonea alle varietà oggi in voga a Bolgheri, vale a dire i vitigni bordolesi e il syrah oltre al vermentino come unico vitigno a bacca bianca. L'approccio è razionale, quasi cartesiano: ogni parcella va a comporre il blend di un'etichetta specifica e per la vinificazione sono state create ben due cantine: una dedicata unicamente al Bruciato, vero e proprio best seller. Il Bolgheri Superiore Guado al Tasso continua a convincerci anno dopo anno.

**INDIRIZZO** Strada Bolgherese  
km 3,9 - Bolgheri - 57024  
Castagneto Carducci (LI)  
**TELEFONO** 0565 749735  
**MAIL** guadoaltasso@antinori.it  
**WEB** www.guadoaltasso.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1934  
**VITICOLTURA** Lotta integrata  
**ETTARI** 320 **BOTTIGLIE** 1.565.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** F  
amiglia Antinori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Marco Ferrarese  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Marco Ferrarese, Simone Bonechi  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## ++++ JASSARTE 2018

Rosso Igt - N.d. 100% | Alc.15% | €40 | Bt.3.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**Rubino nitido. Esordio olfattivo di considerevole intensità, articolata su toni caldi di spezie arricchite da confetture di more e note balsamiche. Il sorso è autorevole, impennato su una verve tannica indomita e di qualità che lo rende equilibrato. Finale duraturo con accattivanti ricordi tostati. Lepre in dolceforse.**

## +++ BOLGHERI SUPERIORE ATIS 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 80%, Cabernet franc 10%, Rebo 10% | Alc.14,5% | €45 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## +++ BOLGHERI BIANCO CRISEO 2019

Bianco Doc - Vermentino 70%, altre varietà 30% | Alc.14%  
€30 | Bt.2.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## ++ BOLGHERI ROSSO RUTE 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 80%, Merlot 20% | Alc.14%  
€20 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## ++ LAIRONE 2020

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €12  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

++++ BOLGHERI  
SUPERIORE ATIS 2017

++++ JASSARTE 2016

++++ (95) BOLGHERI SUPERIORE  
GUADO AL TASSO 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 55%, Merlot 25%, Cabernet franc 20% | Alc.14,5% | €106 | Bt.115.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi  
**Rubino intenso con riflessi vivaci. Inconfondibile esordio di legno di cedro e ribes nero per proseguire con mirto, cioccolato fondente, cenni di pepe verde e cardamomo. L'impianto gustativo è solido grazie allo sviluppo elegante dei tannini. Note rinfrescanti accompagnano la lunghissima chiusura. Fagiano al forno.**

## ++ BOLGHERI ROSSO CONT'UGO 2019

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €37 | Bt.145.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## ++ BOLGHERI ROSSO IL BRUCIATO 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 65%, Merlot 20%, Syrah 15%  
Alc.14% | €22 | Bt.728.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++ BOLGHERI VERMENTINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €15  
Bt.385.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## ++ BOLGHERI ROSATO SCALABRONE 2020

Rosato Doc - Cabernet sauvignon 40%, Merlot 30%, Syrah 30%  
Alc.12,5% | €13 | Bt.192.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

++++ BOLGHERI  
SUPERIORE GUADO  
AL TASSO 2015 | 2016 | 2017

## GUALDO DEL RE

Radicata a Suvereto, nel cuore della val di Cornia, l'azienda è gestita dalla famiglia Rossi insieme all'agriturismo e al ristorante. È un nome conosciuto e consolidato nella zona, legato a un'ampia gamma di etichette a base di vitigni internazionali e locali. Quest'anno purtroppo mancano i vini di punta fra i campioni disponibili per la degustazione della guida, ma scopriamo originali interpretazioni di Pinot nero e Pinot bianco in un ambiente altrettanto insolito. Il Pinot nero si presenta con un'originale etichetta di carta adesiva che avvolge tutta la bottiglia.

**INDIRIZZO** Località Natri

77 - 57028 Suvereto (LI)

**TELEFONO** 0565 829888

**MAIL** info@gualdodelre.it

**WEB** www.gualdodelre.it

**ANNO FONDAZIONE** 1953

**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 25 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Nico Rossi e

Maria Teresa Cabella

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Barbara Tamburini, Nico Rossi

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Ugo Damerini

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## GUICCIARDINI STROZZI

Guicciardini Strozzi è una delle aziende più antiche di San Gimignano, potendo vantare una storia di oltre mille anni, come dimostra una pergamena conservata all'Archivio di Stato di Siena. Le attenzioni dell'azienda si concentrano sulla produzione dei due vitigni principe di questo territorio, la vernaccia naturalmente ma anche il sangiovese, il cui livello qualitativo si sta innalzando a ogni stagione. Il millesimo 2018 dall'andamento variabile e dall'epilogo inaspettato ha permesso di ottenere una Riserva dall'alcol contenuto e dall'ottima sapidità, il vero propulsore di questo vitigno.

**INDIRIZZO** Località Cusona, 5

53037 San Gimignano (SI)

**TELEFONO** 0577 950028

**MAIL** info@guicciardinistrozzi.it

**WEB** www.guicciardinistrozzi.it

**ANNO FONDAZIONE** 994

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 90 **BOTTIGLIE** 600.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Famiglia

Guicciardini Strozzi

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Ivaldo Volpini, Franco Bernabei

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Alessandro Pieri

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 SENZANSIA 2019

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.14% | €22 | Bt.2.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

**Rubino trasparente.** Mette in evidenza il frutto con lampone, ribes nero e succo d'arancia; in secondo piano scorrono peonia, erbe balsamiche e rabarbaro con una punta di liquirizia sullo sfondo. Gusto morbido e avvolgente, intenso con discreta persistenza. Coniglio alla cacciatora.

### 🍷 ELISEO BIANCO 2020

Bianco Igt - Pinot bianco 100% | Alc.12,5% | €12

Bt.3.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 SHINY 2020

Rosato Igt - Aleatico 100% | Alc.12% | €14 | Bt.2.100

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### 🍷 ELISEO ROSSO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 20%

Alc.14% | €14 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 VALENTINA 2020

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.13% | €14

Bt.3.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA 2018

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100% | Alc.13%

€15 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**Splendida veste giallo paglierino smagliante.** Bouquet variegato che spazia da note di menta, kumquat e anice a nuance di sambuco, ginepro, zenzero, genziana e scorza di lime. Sapido e dalla freschezza ben integrata con la componente alcolica, allungo su cenni di pompelmo. Cruditè di gamberi.

### 🍷 CHIANTI COLLI SENESI TITOLATO STROZZI 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5%

€10 | Bt.45.000 | Ferm. Cemento

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO TITOLATO STROZZI 2020

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 90%, Chardonnay

10% | Alc.14% | €10 | Bt.45.000 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce



●●●○

## I BALZINI

Tra le novità dell'ultimo periodo c'è da sottolineare la concretizzazione del progetto Ritorno al Futuro, avviato con l'insediamento di Diana D'Isanto alle redini dell'azienda nel 2017. Esso prevede il rinnovamento in chiave contemporanea delle linee produttive, a partire dall'immagine dei vini che assumono gradualmente etichette e nomi rivisitati (primo della serie il Balze Rosse), per approdare alle pratiche di cantina, con l'arrivo nel '19 di David Casini alla conduzione enologica al posto di Barbara Tamburini. La vendemmia '21 sarà la prima a riportare la certificazione bio in etichetta.

INDIRIZZO Località Pastine, 19  
50021 Barberino Tavarnelle (FI)  
TELEFONO 055 8075503  
MAIL info@ibalzini.it  
WEB www.ibalzini.it  
ANNO FONDAZIONE 1980  
VITICOLTURA Biologica  
ETTARI 6 BOTTIGLIE 35.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì  
PROPRIETÀ Famiglia D'Isanto  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
David Casini  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Roberto Lamorgese  
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

●●●○

## I GIUSTI & ZANZA

Numerose novità in programma per l'azienda. A livello ampelografico prosegue la crescita dei nuovi impianti di sangiovese che entreranno in produzione fra due vendemmie. In cantina l'utilizzo di un nuovo sistema di vinificazione per i rossi, che utilizza solamente la CO2 in modo da far immergere il cappello più coeso e rendere i tannini estratti meno aggressivi lasciando inalterata la struttura, caratteristica quest'ultima riscontrata i quasi tutti i vini presentati. Dulcamara 2018 ci ha particolarmente convinti per eleganza e persistenza.

INDIRIZZO Via dei Puntoni  
9 - 56043 Fauglia (PI)  
TELEFONO 0585 44354  
MAIL info@igustiezanza.it  
WEB www.igustiezanza.it  
ANNO FONDAZIONE 1995  
VITICOLTURA Biologica certificata  
ETTARI 17 BOTTIGLIE 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Famiglia Giusti  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Paola Carella  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Paola Carella  
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

### 🍷 (91) WHITE LABEL 2018

Rosso Igp - Cabernet sauvignon 50%, Sangiovese 50% |  
Alc.13,5% | €35 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino intenso e luminoso. Profumi di macchia mediterranea, ribes nero, mora di rovo in confettura e cacao si intersecano a note di santoreggia, pepe di Sichuan, cannella e pane grigliato. Ingresso succoso, lungo sviluppo dai tannini vellutati, esprime con eleganza un aroma di rabarbaro e marasca. Tagliata alla brace con porcini.

### 🍷 BALZE ROSSE 2018

Rosso Igp - Sangiovese 34%, Cabernet sauvignon 33%, Merlot 33% | Alc.14% | €18 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### 🍷 (91) DULCAMARA 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 70%, Merlot 25%, Petit verdot 5% |  
Alc.14% | €34 | Bt.10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
Fulgido carminio. Caleidoscopico con attacco delicatamente vegetale, fruttato e floreale, accenno balsamico e chiusura empneumatica. In evidenza fieno essiccato, prugna, iris, accenno di rosmarino e polvere di caffè. Gusto pieno, equilibrato con il tannino che regola il gusto. Finale lungo e appagante. Stracotto di asino al vino.

### 🍷 VIGNA VECCHIA 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €85 (1,5l) | Bt.  
N.d. | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

### 🍷 BELCORE 2019

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Merlot 20% | Alc.13,5% | €17  
Bt.28.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 10 mesi  
ABBINAMENTO Risotti di terra

### 🍷 NEMORINO ROSSO 2019

Rosso Igt - Syrah 60%, Merlot 20%, Sangiovese 20% | Alc.13,5%  
€13 | Bt.45.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 7 mesi  
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 I BALZINI  
WHITE LABEL 2011 | 2017

🍷 I BALZINI BLACK  
LABEL 2012 | 2013 | 2015

Buon risultato per il Chianti Classico Riserva 2017, a compensare per il millesimo caldo troviamo qui un terreno composto da abbondante scheletro abbinato a una presenza diffusa di piccole vene idriche poco profonde. Il canaiolo, spesso usato in Toscana come complementare del sangiovese, nel Soprasassini è vinificato in purezza con risultati molto apprezzabili che danno adito anche a un discreto margine evolutivo. I vigneti che risalgono a 45 anni fa, si trovano a 400 metri sul livello del mare con esposizione sud. La vendemmia avviene a ottobre, dopo la raccolta delle altre varietà.

**INDIRIZZO** Località I Sodi - Frazione Monti - 53013 Gaiole in Chianti (SI)  
**TELEFONO** 0577 747012  
**MAIL** info@agrisodi.com  
**WEB** www.agrisodi.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1973  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 12 **BOTTIGLIE** 90.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Famiglia Casini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Marco Bernabei  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Andrea Casini  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

Lorenzo Mariani, patron de I Veroni, rappresenta già la quarta generazione di questa famiglia di viticoltori. Immersa nelle dolci colline del Chianti Rufina, l'azienda rappresenta una dei migliori interpreti del territorio, caratterizzato da grandi escursioni termiche. Elevato lo standard qualitativo di tutti i vini degustati, tra cui si segnala la costanza qualitativa del Chianti Rufina I Domi che interpreta egregiamente l'ottima 2019, il Vin Santo Occhio di Pernice che anno dopo anno si sta affermando tra le vette della tipologia e il cru Quona che nella versione 2018 sfiora l'eccellenza.

**INDIRIZZO** Via Tifariti, 5  
50065 Pontassieve (FI)  
**TELEFONO** 055 8368886  
**MAIL** info@iveroni.it  
**WEB** www.iveroni.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1897  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 21 **BOTTIGLIE** 120.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Lorenzo Mariani  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Andrea Paoletti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Andrea Paoletti  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## CHIANTI CLASSICO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 93%, Canaiolo 7% | Alc.14,5% | €23  
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 20 mesi

**Rubino dai riflessi granato. Attacco floreale di pot-pourri e fruttato di lampone in confettura, a seguire mirto, erbe aromatiche, pepe, tabacco e arancia. Ingresso verticale, buona sinergia fra le parti, tannino ancora in evoluzione ma di buona fattura, adeguata persistenza dai ritorni di karkadè. Maltagliati al ragù di nana.**

## SOPRASASSI 2018

Rosso Igt - Canaiolo 100% | Alc.14,5% | €37 | Bt.2.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## CHIANTI CLASSICO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 93%, Canaiolo 7% | Alc.14,5% | €13  
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## CHIANTI RUFINA VIGNETO QUONA RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €23  
Bt.25.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

**Rosso rubino intenso. Il ventaglio odoroso è improntato sulle sensazioni scure, confettura di more di rovo accompagnano note di lavanda secca. Seguono eucalipto e cannella. Assaggio ricco d'estratto, dotato di morbidezza glicerica stemperata nel finale da una buona freschezza e da un tannino setoso. Bocconcini di vitello alla cacciatora.**

## VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA OCCHIO DI PERNICE 2016

Bianco Doc Passito - Sangiovese 60%, Canaiolo 20% Malvasia bianca 20% | Alc.17% | €33 (0,375l) | Bt.2.200  
Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## CHIANTI RUFINA I DOMI 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5% | Alc.14,5% | €12 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## ALBA DI PAOLA 2020

Bianco Igt - Sangiovese 80%, Malvasia 7%, Trebbiano 7%, Drupeggio 6% | Alc.13,5% | €10 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

## AMELIA ROSÉ 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €10  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## I VERONI 2019

Rosso Igt - Merlot 60%, Sangiovese 40% | Alc.14,5% | €9 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## CHIANTI RUFINA VIGNETO QUONA RISERVA 2014 | 2015 | 2016

## IL BORRO

Siamo ai piedi del Pratomagno, nel cuore del Valdarno Superiore, dove la Tenuta il Borro, che comprende anche un bellissimo Relais Château e un ristorante, produce vino e olio di qualità in agricoltura certificata biologica. Il risultato di questo impegno lo ritroviamo nei loro vini che rispecchiano il territorio e le annate in cui vengono prodotti. Bella conferma per il Borro 2017 che in un'annata difficile marcata dal caldo torrido ha confermato il grande lavoro che è stato fatto in vigna. Grande passo avanti per il Pian di Nova 2018 che sfiora l'eccellenza.

**INDIRIZZO** Località Borro, 1 - San

Giustino Valdarno - 52024

Loro Ciufenna (AR)

**TELEFONO** 055 977053

**MAIL** vino@ilborro.it

**WEB** www.ilborrowines.it

**ANNO FONDAZIONE** 1993

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 85 **BOTTIGLIE** 200.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Ferruccio Ferragamo

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Stefano Chioccioli, Samuele

Marco Mammoli

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Leonardo Cistullo

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## IL CALAMAIO

È alla sua seconda presenza in guida l'azienda di San Macario guidata da Samuele Bianchi, confermandosi una solida realtà lucchese. Il recupero di vecchie vigne e gli impianti autoctoni e internazionali, insieme all'attenzione della naturale biodiversità, ci regalano vini interessanti e piacevoli. Oltre all'ormai consolidato Poiana, a nostro avviso uno dei migliori sangiovese della zona, quest'anno acquista una nota di merito il rosato Mi'ele con la sua corallina e sapida fruttuosità. La scelta di non presentare il bianco Soffio 2020, considerato non ancora pronto, ne incuriosisce l'attesa.

**INDIRIZZO** Via della Chiesa

Ventiduesima - San Macario

in Monte - 55100 Lucca (LU)

**TELEFONO** 348 8503670

**MAIL** info@ilcalamaiovini.it

**WEB** www.ilcalamaiovini.it

**ANNO FONDAZIONE** 2003

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 2 **BOTTIGLIE** 8.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ**

Samuele Bianchi

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Samuele Bianchi

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Andrea Beconcini

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (94) IL BORRO 2017

Rosso Igt - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 35%, Syrah 15%

Alc.15,5% | €45 | Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**Rubino luminoso. Naso elegante e ampio con note di frutta nera, ribes, mora di gelso, fiori rossi, spezie dolci, caffè e liquirizia, tabacco e rabarbaro. Sorso teso dove il tannino e la freschezza si rincorrono dando vita a un piacevole e intrigante equilibrio. Finale lungo con note di arancia amara e bitter. Lepré in dolce e forte.**

### ++++ PIAN DI NOVA 2018

Rosso Igt - Syrah 75%, Sangiovese 25% | Alc.14,5% | €17

Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ VALDARNO DI SOPRA SANGIOVESE POLISSENA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €35

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ ROSÉ DEL BORRO 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €15

Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### ++++ POIANA 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €18

Bt.1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**Carminio vivace e consistente. I profumi di frutta rossa, maturo ma croccante, richiedono ossigeno prima di rivelarsi. Tannino in evoluzione, che già compensa la morbidezza e esalta la freschezza nelle note di ciliegia, lampone, ribes e liquirizia. Vino emozionale, persistente e pronto. Rovelline lucchesi.**

### ++++ MI'ELE 2020

Rosato Igt - Sangiovese 80%, Merlot 20% | Alc.13,5%

€12 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### ++ ANTENATO 2019

Rosso Igt - Bonamico 60%, Vitigno autoctono 40%

Alc.13,5% | €15 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## IL CARNASCIALE

Il vitigno caberlot è stato scoperto nei primi anni sessanta in un vecchio vigneto vicino a Padova. Combina le caratteristiche del cabernet franc con quelle del merlot e si tratta molto probabilmente di un incrocio spontaneo naturale, oggi è coltivato esclusivamente al Podere Il Carnasciale in Toscana. La proprietà si compone di cinque 'lieu-dits' situate in vari micro-ambienti e altezze, su terreni rocciosi e pendenti per una superficie totale di 4,6 ettari coltivati ad alta densità. Oltre allo storico e famoso formato magnum, per quest'annata sono state prodotte anche 2300 bordeaux.

**INDIRIZZO** Località Podere

Il Carnasciale - 52020

Mercatale Valdarno (AR)

**TELEFONO** 055 9911142

**MAIL** contact@caberlot.eu

**WEB** www.caberlot.eu

**ANNO FONDAZIONE** 1988

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 5,5 **BOTTIGLIE** 20.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ**

Famiglia Rogosky

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Marco Maffei

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Remigio Bordini

**VENDITA DIRETTA** No **VISITA IN AZIENDA** SI

**VENDITA DIRETTA** No **VISITA IN AZIENDA** SI

## IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA

Testimoni e interpreti accurati di un territorio, i fratelli Logi ogni anno valorizzano con i loro vini, la tipicità del vitigno toscano da loro tanto amato. La personalità di un terroir sassoso e ricco di tufo, definisce i dettagli e le diversità di tre esemplari autorevoli di Vernaccia di San Gimignano. Il Selvabianca conquista per l'esuberanza delle sensazioni odorose e del sorso, senza timore alcuno di sfidare il tempo che passa. Il Campo della Pieve ci ha conquistati per la pienezza del gusto, un vero concentrato di sapore, esemplare edificante della vendemmia 2019 seguito dalla Riserva.

**INDIRIZZO** Località San Donato,

1 - 53037 San Gimignano (SI)

**TELEFONO** 0577 942004

**MAIL** info@colombaiaosantachiar.it

**WEB** www.colombaiaosantachiar.it

**ANNO FONDAZIONE** 2000

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 22 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ** Famiglia Logi

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Paolo Caciorgna

Nicola Berti

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Mario Logi

**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### IL CABERLOT 2018

Rosso Igt - Caberlot 100% | Alc.13,5% | €275 (1,5l) | Bt.3.500

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 22 mesi

Rubino con note porpora. Al naso è sempre unico e inconfondibile, esordisce con mora di rovo, succo di mirtillo, carruba, cardo selvatico, pepe, poi note speziate e raffinati sbuffi balsamici. Al palato è fresco e di buona struttura, tannino morbido e piacevole già adesso. Molto buona la persistenza finale. Guancia brastata al vino rosso.

### (94) VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO CAMPO DELLA PIEVE 2019

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100%

Alc.13,5% | €22 | Bt.7.000 | Ferm. Cemento

Paglierino splendente. Pompelmo, kumquat e cedro aprono la strada a ginestra, camomilla, cenni di miele di zagara, zafferano, erbe aromatiche e infine tocchi d'incenso. Intensamente sapido e fresco, rivela grande personalità. Il calore sempre presente e mai invasivo accompagna il lungo finale agrumato. Cous cous alla trapanese con pistacchi.

### VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO L'ALBERETA RISERVA 2018

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100% | Alc.14%

€30 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 11 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO SELVABIANCA 2020

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100% | Alc.13,5%

€15 | Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### CREMISI 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €15 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### SAN GIMIGNANO ROSSO COLOMBAIO RISERVA 2016

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €30 | Bt.6.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### CHIANTI COLLI SENESI IL PRIORE RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

Alc.15% | €24 | Bt.7.000 | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO L'ALBERETA RISERVA 2016 | 2017

### IL CABERLOT 2015 | 2016 | 2017

## IL MARRONETO

Una storia che dura da quarant'anni quella tra Alessandro Mori e i suoi Brunello. Sì, perché al Marroneto non c'è un confine tra creatore e creatura al punto che l'uno non sarebbe lo stesso senza l'altro. La produzione è seguita con minuziosa attenzione: in vigna, dove ogni pianta ha 3,6 mq, durante la raccolta, solo manuale, e al momento della vinificazione, tradizionale, in botti grandi. È questa la ricetta di Alessandro, e se qualcuno gli chiede qual è il momento migliore per bere i suoi vini lui risponde "Non importa quando, l'importante è farlo con rispetto". Chapeau!

**INDIRIZZO** Località Madonna delle Grazie, 307 - 53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 0577 849382  
**MAIL** info@ilmarroneto.it  
**WEB** www.ilmarroneto.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1974  
**VITICOLTURA** Convenzionale ed ecosostenibile

**ETTARI** 6 **BOTTIGLIE** 30.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Alessandro Mori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
 Alessandro Mori, Paolo Vagaggini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Alessandro Spadafora  
**VENDITA DIRETTA** No **VISITA IN AZIENDA** No

## IL MOLINO DI GRACE

Fin dalla nascita, avvenuta alla fine degli anni '90, la storia del Molino di Grace si è snodata su di un percorso qualitativo costante e molto apprezzabile, cui va aggiunta la forte vocazione alla sostenibilità, che ne fa un'azienda tra le più attente alla tematica ambientale, in un areale già molto sensibile come quello di Panzano. Anche in questa edizione i giudizi sono lusinghieri per i Chianti Classico, con la Gran Selezione Il Margone 2018 a un passo dal massimo riconoscimento. L'eccellenza resta però ancora appannaggio del Supertuscan Gratus 2017, molto elegante nonostante l'annata non facile.

**INDIRIZZO** SP 2/bis Località Il Volano - Panzano - 50022 Greve in Chianti (FI)  
**TELEFONO** 055 8561010  
**MAIL** info@ilmolinodigrace.it  
**WEB** www.ilmolinodigrace.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1997  
**VITICOLTURA** Biologica e biologica certificata

**ETTARI** 20 **BOTTIGLIE** 120.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Grace  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
 Franco Bernabei  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Franco Gabbrielli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (96) I BRUNELLO DI MONTALCINO MADONNA DELLE GRAZIE 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €240  
 Bt.8.417 | Ferm. Legno | Mat. Legno 41 mesi

Manto rosso vivace con nuance granato. Attraente sinfonia di ribes rosso, corbezzolo, iris, pepe nero, tabacco biondo, caruba, mirto e liquirizia. La bocca apre sottile ma progressiva, è fresco con tannini vellutati; il frutto è protagonista del percorso gustativo e ne esalta il carattere e la lunga persistenza. Quaglie ripiene alla veneta.

### ++++ (93) BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €75 | Bt.23.722  
 Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 39 mesi

Luminosatessitura rubino con riflessi granato. Ricordi di lampone, ciliegia sotto spirito, rosa rossa, chiodi di garofano, elicriso e curcuma. La trama tannica fitta accarezza il palato esaltando la freschezza vibrante; al centro bocca è gustoso con cenni di arancia rossa che marciano una lunga scia finale. Faraona alla cacciatora.

### ++++ ROSSO DI MONTALCINO IGNACCIO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €40  
 Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 21 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

++++ BRUNELLO  
 DI MONTALCINO  
 MADONNA DELLE  
 GRAZIE 2012 | 2013 | 2015

++++ BRUNELLO  
 DI MONTALCINO  
 MADONNA DELLE  
 GRAZIE RISERVA 2013

### ++++ (92) GRATIUS 2017

Rosso Igt - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%  
 Alc.14% | €59 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino intenso. Olfatto ampio di amarena, mora di rovo, iris e alloro, con effluvi di macis e cannella e note finali di legno di cedro. Ingresso deciso, in cui la freschezza si fonde con la vis alcolica e si armonizza con tannini fini ed elegantemente fruttati. Finale di gusto, ricco e persistente. Bistecca di cervo alla brace.

### ++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE IL MARGONE 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €38  
 Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €25  
 Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++ CHIANTI CLASSICO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €15  
 Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ GRATIUS  
 2013 | 2015 | 2016

++++ CHIANTI  
 CLASSICO GRAN  
 SELEZIONE IL  
 MARGONE 2013

## IL PALAGIONE

Tenuta il Palagione impersonifica il nuovo progetto di vita di Giorgio Comotti, una scelta consapevole per cui valeva la pena lasciare Milano e l'attività imprenditoriale, dopo aver ristrutturato il Casale, reimpiantato i vecchi vigneti e costruito la piccola ma, moderna cantina. Producono diverse sfumature della Vernaccia, eseguendo una vera e propria zonazione territoriale per preservare scrupolosamente le peculiarità dei vigneti. La Riserva Ori si contraddistingue per la struttura essenziale ma ricca di profumi e di sapori concentrati, dallo stile classico, un passo avanti alle altre.

**INDIRIZZO** Località Palagione  
Castel San Gimignano  
53037 San Gimignano (SI)  
**TELEFONO** 0577 953134  
**MAIL** info@ilpalagione.com  
**WEB** www.ilpalagione.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1996  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 20 **BOTTIGLIE** 60.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Monica Rota  
e Giorgio Comotti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Valentino Ciarla  
Gregorio Comotti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Gabrio  
Comotti, Gregorio Comotti  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## ISOLE E OLENA

Procede a gonfie vele l'attività di Paolo De Marchi nei due poderi chiantigiani di Isole e Olena. Il Cepparello, vino iconico dell'azienda, risplende come nelle annate migliori. È stato fra i primi sangiovese in purezza a ribellarsi alle maglie della DOC, che imponeva l'uva con uve bianche. Ma De Marchi ha raggiunto ottimi risultati anche con i vitigni internazionali in terra toscana. Da piemontese si è fatto interprete del territorio della Toscana centrale, capace di accogliere le più autorevoli varietà del mondo. Ha affermato un proprio stile rigoroso, che sopravvive alle mode.

**INDIRIZZO** Località Isole, 1 - 50028  
Barberino Tavarnelle (FI)  
**TELEFONO** 055 8072263  
**MAIL** office@isoleolena.it  
**WEB** www.isoleolena.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1956  
**VITICOLTURA** Ecosostenibile  
**ETTARI** 56 **BOTTIGLIE** 220.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ**  
Famiglia De Marchi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Paolo De Marchi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Paolo De Marchi  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO ORI RISERVA 2019

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100% | Alc.13,5% | €15  
Bt.5.200 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
Paglierino concentrato. Impatto olfattivo di cedro, pesca, macerua, biancospino, santoreggia, mentuccia e infine ricordi di gesso. Un delicato sottofondo sapido anticipa il gusto fresco, saporito, di scorza di pompelmo. Il calore è ben integrato alla struttura e dona persistenza. Galletto agli agrumi.

### VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO LYRA 2018

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100% | Alc.13,5% | €13  
Bt.4.700 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO HYDRA 2020

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100% | Alc.13%  
€10 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ANTAJR 2016

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Cabernet sauvignon 15%  
Merlot 15% | Alc.14% | €22 | Bt.5.200 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### CHIANTI COLLI SENESI CAELUM 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5%  
€10 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### SAN GIMIGNANO MERLOT ARES 2016

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €22 | Bt.1.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### (94) CEPPARELLO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.15% | €79  
Bt.42.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi

Rubino compatto luminoso. Immediatamente aperto in una successione di violetta, ciliegia, arancia, lampone, liquirizia, menta, cacao e un accenno di terra bagnata. Il gusto è intenso e armonioso, dinamico nella progressione. I tannini fitti si integrano con la sapidità. Lunghissima conclusione. Arrosto di vitello ai porcini.

### CABERNET SAUVIGNON COLLEZIONE PRIVATA 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 90%, Cabernet franc 8%  
Petit verdot 2% | Alc.14,5% | €75 | Bt.5.000 Ferm.  
Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CHARDONNAY COLLEZIONE PRIVATA 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.14% | €50  
Bt.25.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### SYRAH COLLEZIONE PRIVATA 2018

Rosso Igt - Syrah 98%, Viognier 2% | Alc.14% | €50  
Bt.5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CHIANTI CLASSICO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 82%, Canaiolo 15%, Syrah 3%  
Alc.14,5% | €24 | Bt.114.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

SYRAH  
COLLEZIONE  
PRIVATA 2017

CEPPARELLO  
2013 | 2015 | 2016

●●○○  
ISTINE

Angela Fronti riesce, con estrema perizia, a rendere i suoi vini perfetti interpreti di un terroir ben identificabile. Si parla di Radda e di Chianti Classico, sia degustando i suoi cru a base sangiovese, sia all'assaggio del 550, con il merlot coltivato presso vigna Istine a 550 metri d'altezza. I Chianti Classico godono del regolare andamento climatico dell'annata 2019, in cui l'estate senza eccessivo calore e un settembre comunque asciutto e ventilato, hanno permesso l'ottimale maturazione delle uve, donando eleganza ai tannini, struttura e freschezza ideale a garantire una buona longevità.

INDIRIZZO Località Istine  
53017 Radda in Chianti (SI)  
TELEFONO 0577 733684  
MAIL info@istine.it  
WEB www.istine.it  
ANNO FONDAZIONE 1982  
VITICOLTURA Biologica certificata  
ETTARI 24 BOTTIGLIE 90.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì  
PROPRIETÀ Famiglia Fronti  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Angela Fronti  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Angela Fronti  
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

●○○○  
IVITI

Quella di Luca Viti è una storia recente ma che ha legame intimo e permeato di gratitudine per le tre generazioni che lo hanno preceduto nell'impresa agricola rendendo possibile questo salto di qualità, in quel di Centoia, a Cortona. Un abbraccio ideale fra l'uomo e la terra che coltiva, testimoniato anche in etichetta da una sobria e armonica figura stilizzata. I suoi vini hanno tessiture vibranti, freschezze che alzano le traiettorie gustative e tannini prevedibilmente adatti alla sfida col tempo. Da sottolineare la prova dell'incisivo Cortona 2017 da uve cabernet.

INDIRIZZO Centro Abitato Centoia  
68 - 52044 Cortona (AR)  
TELEFONO 392 2927548  
MAIL info@ivitiwinery.com  
WEB www.ivitiwinery.com  
ANNO FONDAZIONE 2014  
VITICOLTURA In conversione  
al biologico

ETTARI 2 BOTTIGLIE 8.000  
PRODUZIONE OLEARIA No  
PROPRIETÀ Luca Viti  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Stefano Chioccioli  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Stefano Chioccioli  
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

## †††† (92) CHIANTI CLASSICO VIGNA ISTINE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €30  
Bt.3.500 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi

Rubino vivo. Ciliegia e mirtillo in confettura, iris, roselline, muschio bianco, menta, santoreggia, cacao, pepe bianco, zenzero, mora di gelso, gelée di lampone. Bocca piena e avvolgente, fresco e dal tannino scalpitante, ritorni leggermente sapidi, persistente nel finale di agrume e bacca di vaniglia. Filetto alla brace.

## †††† CHIANTI CLASSICO VIGNA CASANOVA DELL'AIA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €30 | Bt.3.300  
Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

## †††† ● 550 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €25 | Bt.2.600  
Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

## †††† CHIANTI CLASSICO VIGNA CAVARCHIONE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €30 | Bt.3.600  
Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## ††† CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €15 | Bt.65.000  
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Risotti di terra

## †† BIANCO D'ISTINE 2020

Bianco Igt - Trebbiano e Malvasia 100% | Alc.13%  
€15 | Bt.3.000 | Ferm. Terracotta  
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

## †††† CORTONA CABERNET SAUVIGNON 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 85%, Cabernet franc 15% | Alc.15%  
€20 | Bt.4.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi

Rubino impenetrabile dai riflessi violacei. Aromi impattanti e reattivi di gelatina di mora, felce e cioccolato; garbati i rimandi vegetali. Il sorso, in divenire, è concreto, ricco di frutto e tannini saporiti, ha ritmo e vitalità grazie a una continua freschezza piccante che marca anche la chiusura. Arrostiticini di pecora.

## †††† CABERNET FRANC IUGERO 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.15% | €38  
Bt.1.100 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

## †††† CORTONA SYRAH S.90 2020

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.14% | €18 | Bt.1.400  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†††† CHIANTI CLASSICO  
LEVIGNE RISERVA 2017

## LA BANDITACCIA

La Banditaccia è un'antica tenuta del 700, posizionata nel cuore di una delle più belle valli incontaminate della Toscana, alle pendici del Monte Amiata. L'azienda si estende per 110 ettari ed è stata completamente ristrutturata nel 2018 con la nascita di un agriturismo circondato da boschi, oliveti, vigneti e bellissimi campi coltivati a lavanda. Siamo sui 400 metri di altitudine dove il vino, l'olio extravergine di oliva e l'olio essenziale di lavanda sono tutti certificati biologici. Azienda giovanissima ma i loro vini ci sono piaciuti dimostrando un alto potenziale.

**INDIRIZZO** SP 70 - Monticello  
Amiata - 58044 Cinigiano (GR)  
**TELEFONO** 333 3578419  
335 6214920  
**MAIL** info@labanditaccia.com  
**WEB** www.labanditaccia.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2017  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 5,5 **BOTTIGLIE** 30.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ**  
Famiglia Petrecca  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giuseppe Gorelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Massimo Achilli  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## LA BIAGIOLA

La sinergia fra l'azienda e il territorio della maremma è evidente e permette di presentare bottiglie caratterizzate da tipicità e identità territoriale consentendo a La Biagiola di farsi apprezzare in tutto il mondo. Le piante sono coltivate su terreni adibiti a vigna sin dall'epoca etrusca e questo richiamo storico lo ritroviamo nella scelta stilistica delle etichette presentate. Maremma Toscana Sangiovese Alideo mantiene la sua posizione alla guida della batteria per l'eleganza gustativa e piacevolezza di profumi.

**INDIRIZZO** Località Pianetti  
Frazione Sovana  
58010 Sorano (GR)  
**TELEFONO** 366 6766400  
**MAIL** info@labiagiola.it  
**WEB** www.labiagiola.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2003  
**VITICOLTURA** A basso  
impatto ambientale

**ETTARI** 8 **BOTTIGLIE** 35.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ**  
Enrico Santarelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Maurilio Chioccia  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Maurilio Chioccia  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### 🍷 MONTECUCCO SANGIOVESE VIGNA ALLEGRA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €16 | Bt.6.600  
Ferm. Legno | Mat. Legno 4 mesi

Bellissimo rubino trasparente che conferma un olfatto di grande piacevolezza e pulizia con netti riconoscimenti di frutta rosa, viola, spezie dolci e muschio bianco. Importante ma educatissimo l'ingresso in bocca, fresco e sapido con un tannino misurato ma dinamico. Di grande beva e finale persistente. Pici al sugo di cinghiale.

### 🍷 POLESSE 2018

Rosso Igt - Merlot 70%, Sangiovese 20%, Alicante bouschet 10%  
Alc.14% | €22 | Bt.1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 MALANDRINO 2019

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.14,5% | €13 | Bt.3.300 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 MAREMMA TOSCANA SANGIOVESE ALIDEO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €25  
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Tonalità rubino trasparente e luminoso. Apre con cassis, mirtillo, iris e china, seguiti da rabarbaro, legno di cedro e vaniglia. L'accesso in bocca fruttato esalta l'acidità, i tannini sono ben integrati, discreta lunghezza con richiami di frutti di bosco. Tagliatella al ragù bianco di coniglio.

### 🍷 MAREMMA TOSCANA ROSSO TESAN 2019

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Alicante 40% | Alc.14,5%  
€16 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 MAREMMA TOSCANA VERMENTINO COCCIOPESTO 2018

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €25 | Bt.1.200 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷 MAREMMA TOSCANA VERMENTINO MATAN 2019

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €12  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 MAREMMA TOSCANA VERMENTINO PESNA 2018

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure



## LA CIARLIANA

La Ciarlana nasce negli anni Sessanta grazie al nonno Luigi con i primi ettari di terra nel cuore della denominazione di Montepulciano. Nel corso degli anni la proprietà si sviluppa maggiormente arrivando agli attuali 21 ettari, aumentando la produzione e mantenendo il livello qualitativo dei vini sempre ottimale. Presentati in guida il primo rosato dalla bevibilità eccezionale, il Rosso e il Nobile di Montepulciano territoriali, freschi e dalla grande scorrevolezza, ma la selezione del Nobile proveniente dalla Vigna Scianello è risultata superiore per complessità e potenzialità evolutive.

**INDIRIZZO** Via della Ciarlana  
31 - 53045 Montepulciano (SI)  
**TELEFONO** 335 5652718  
**MAIL** info@laciariana.it  
**WEB** www.laciariana.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1996  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 21 **BOTTIGLIE** 50.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Luigi Frangiosa  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**Mario Ronco**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Luigi  
Frangiosa, Matteo Frangiosa  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## LA CIPRIANA

Tra le prime realtà vitivinicole a vedere la luce nella zona di Bolgheri, nel 1975, quando ancora tutto era agli albori, La Cipriana può essere considerata un'azienda pionieristica per lo stile bolgherese. Da sempre le operazioni più importanti vengono effettuate a mano, come le potature, la selezione dei germogli, i diradamenti e le vendemmie, per un'artigianalità che resta il marchio di fabbrica. Assente quest'anno il Bolgheri Superiore San Martino, si osserva una grande performance del Bolgheri rosso Vigna Scaipo 339, che con l'annata 2019 si porta quasi all'eccellenza assoluta.

**INDIRIZZO** Località Campastrello  
57022 Castagneto Carducci (LI)  
**TELEFONO** 0565 775568  
**MAIL** info@laciariana.it  
**WEB** www.lacipriana.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1975  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 10 **BOTTIGLIE** 30.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Fratelli Fabiani  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**Tiziano Vistalli**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Paolo Granchi**  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### 🍷 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO VIGNA SCIANELLO 2016

Rosso Docg - Prugnolo gentile 100% | Alc.15% | €35  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino intenso con striature granato. Al naso emergono profumi netti di ciliegia, susina e viola, seguite in secondo piano da foglia di tabacco, pepe nero e note iodate. Tannino in fase di definizione di buona trama con sapidità in evidenza. Chiude lungo con piacevoli note fruttate. Risotto ai finferli.

### 🍷 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Mammolo 5% | Alc.15% | €16  
Bt.20.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### 🍷 ROSSO DI MONTEPULCIANO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Canaiolo 10%, Merlot 10%  
Alc.14,5% | €10 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 DONNA CLAUDIA ROSÉ 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €11  
Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### 🍷 BOLGHERI ROSSO VIGNA SCOPAIO 339 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 75%, Merlot 15%, Syrah 10%  
Alc.14% | €25 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

Rubino profondo. Naso ampio di confetture di frutti neri, fiori macerati, peperone crusco, cannella, porfido bagnato, burro cacao e tabacco latakia. In bocca il fruttato si fa polposo trascinandosi su tannini succosi e integrati con l'alcol. L'acidità ravviva il sorso fino alla fine. Persistente. Manzo all'alpina.

### 🍷 BOLGHERI ROSSO CIPRIANA 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 75%, Merlot 15%, Syrah 10%  
Alc.14,5% | €16 | Bt.15.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

●○○○  
LA FRALLUCA

In 15 anni La Fralluca ha messo a punto un proprio stile, lontano da mode e blasoni; i vini sono affidabili e interpretano fedelmente quell'angolo della costa toscana che è la val di Cornia. La produzione è articolata e si basa sui vitigni di successo della zona, fra cui spicca il vermentino. Ne propongono due versioni: accanto a quella più consueta di vino giovane, troviamo un Vermentino affinato per due anni prima sui lieviti e poi in bottiglia, davvero convincente. Le loro vigne si estendono in direzione delle colline metallifere con suoli calcarei compatti e godono di ottima luminosità.

INDIRIZZO Località Barbiconi

153 - 57028 Suvereto (LI)

TELEFONO 0565 829076

MAIL info@lafralluca.com

WEB www.lafralluca.com

ANNO FONDAZIONE 2005

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 10 BOTTIGLIE 45.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Famiglia Recine

CONDUZIONE ENOLOGICA

Federico Curtaz, Luca Recine

CONDUZIONE AGRONOMICA

Federico Curtaz, Luca Recine

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

●○○○  
LA GERLA

La cantina è ben posizionata nella zona del Canalicchio, nel versante settentrionale di Montalcino, e ha vigne anche dalla parte opposta; questo le dà il vantaggio di produrre un Brunello ricco e sfaccettato. Solo nelle annate favorevoli produce il Brunello Riserva che è anche espressione di un singolo vigneto in prossimità della cantina; con la vendemmia 2015 è questo ad aggiudicarsi le 4 Viti. Il resto della gamma comprende vini da sangiovese prodotti con rigore, affidabilità e territoriali. Si distingue il Birba, unico vino aziendale maturato in barrique.

INDIRIZZO Podere Colombaio

5 - Località Canalicchio

53024 Montalcino (SI)

TELEFONO 0577 848599

MAIL info@lagerla.it

WEB www.lagerla.it

ANNO FONDAZIONE 1974

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 12 BOTTIGLIE 80.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Eredi di Sergio Rossi

CONDUZIONE ENOLOGICA

Vittorio Fiore

CONDUZIONE AGRONOMICA

Alberto Passeri

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

## ††† VERMENTINO ELICE 2018

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.13% | €22

Bt.1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

Veste giallo paglierino. L'impatto al naso evidenzia note di lievito e biscotto con un tocco di miele insieme a frutta matura, pesca e pera, scorza di limone, ginestra ed erbe essiccate. Il gusto è intenso e dimostra struttura discreta; vibra per una preziosa acidità con lungo finale saporito. Branzino al cartoccio.

## ††† VIOGNIER BAUCI 2019

Bianco Igt - Viognier 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

## †† VERMENTINO FILÉMONE 2020

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €14

Bt.8.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

## †† ALICANTE BOUSCHET 2016

Rosso Igt - Alicante bouschet 90%, Sangiovese 10% | Alc.13,5%

€24 | Bt.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†††† (93) BRUNELLO DI MONTALCINO  
GLI ANGELI RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €110 | Bt.10.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 48 mesi

Granato trasparente e luminoso. L'impatto è floreale con petali di rosa appassiti, seguono confettura di fragoline selvatiche, ribes, erbe balsamiche, cannella, noce moscata, tabacco da pipa. In bocca è dinamico e scattante, i tannini ben eseguiti si integrano con le note fruttate. È lunghissimo. Filetto all'aceto balsamico.

## †††† BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €50

Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

## †† ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €22 | Bt.25.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## †† BIRBA 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €26

Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

## †† POGGIO AGLI ANGELI 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €13

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 5 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

†††† CABERNET  
FRANC 2016†††† BRUNELLO  
DI MONTALCINO GLI  
ANGELI RISERVA 2013†††† BRUNELLO  
DI MONTALCINO 2013

## LA GUARDIOLA

Sul crinale appenninico che guarda il comune di Civitella in Val di Chiana a 605 metri s.l.m. il sogno di Orlando Dal Farra ha preso forma. Grande attenzione alla salvaguardia del territorio e alla viticoltura sostenibile di precisione. Una azienda e un team giovane cresciuto in parallelo con il vigneto, il suolo e un'altitudine che regalano eleganza senza troppa concentrazione, bevibilità, freschezza e sapidità. Quest'anno, si conferma il Syrah miglior vino, sale di uno scalino il Sangiovese e fa un'ottima impressione il Senso Unico 2017, un blend da uve internazionali.

**INDIRIZZO** Via Guardiola, 11  
Località La Guardiola - 52041  
Civitella in Val di Chiana (AR)  
**TELEFONO** 335 1342933  
**MAIL** [laguardiola1@gmail.com](mailto:laguardiola1@gmail.com)  
**WEB** [www.laguardiola.it](http://www.laguardiola.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 2007  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 7 **BOTTIGLIE** 50.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Orlando Del Farra  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alessio Bandinelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Dario Ceccatelli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## LA MAESTÀ

I Colli di Luni costituiscono terra d'elezione per il vermentino e nel solco delle tradizioni locali l'azienda agricola La Maestà lo valorizza, cercando di trarne l'essenza. La continua ricerca della qualità e l'ambizione di produrre vini unici sono da sempre gli ingredienti fondamentali su cui si basa la filosofia di questa piccola ma eccellente cantina, posta nella parte settentrionale dell'areale. Nei vigneti condotti in regime biologico quest'uva sembra essere l'unica protagonista ma è il ciliegio a sorprenderci, risultando il miglior vino tra quelli presentati.

**INDIRIZZO** Via Vallacara, 10 - Località  
Giucano - 54035 Fosdinovo (MS)  
**TELEFONO** 0187 68217  
**MAIL** [info@lamaesta.com](mailto:info@lamaesta.com)  
**WEB** [www.lamaesta.com](http://www.lamaesta.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1999  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 5 **BOTTIGLIE** 15.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Famiglia  
Tonelli D'Imporzano  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Davide Baccigalupi  
Tomas Tonelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Ermes Tonelli  
Giorgio Baccigalupi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ORLANDO FURIOSO 2018

Rosso Igp - Syrah 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.3.200  
Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi

Rubino intenso e luminoso. L'olfatto si apre su mora, mirtillo, menta, ardesia, erbe di campo e rosa canina, mirto e pepe nero, in chiusura una rinfrescante vena balsamica. Il sorso è elegante, con freschezza netta, tannini rotondi e marcata sapidità segnano un lungo e saporoso finale di frutti scuri e menta. Quaglia farcita.

## ORLANDO 2018

Rosso Igp - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €20  
Bt.7.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## SENSO UNICO 2017

Rosso Igt - Syrah 70%, Merlot 15%, Petit verdot 15% | Alc.13,5%  
€15 | Bt.15.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## CILIEGIÒ 2019

Rosso Igt - Ciliegio 100% | Alc.12,5% | €16 | Bt.758 | Ferm. Cemento  
Rubino trasparente e luminoso. Intenso e intrigante al naso con sentori di pepe nero, resina di pino, rosmarino e rabarbaro che anticipano i tocchi fruttati di susina e arancia rossa. In bocca il sapore si arricchisce di note alle erbe aromatiche, lasciando una scia succosa e sapida. Lasagnette alla pernice e sedano rapa.

COLLI DI LUNI VERMENTINO SUPERIORE  
FALCE DI LUNA CALANTE 2019

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €28 | Bt.1.500  
Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## VERMENTINO RIVIERA 2020

Bianco Igp - Vermentino 100% | Alc.13% | €13  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## COLLI DI LUNI VERMENTINO FUGASTRO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €19  
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio e Cemento  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

La Parrina è una delle testimonianze più integre e rappresentative del territorio. Le innovazioni tecniche adottate, i sistemi produttivi e addirittura le riforme socio economiche di cui si sono fatti portavoce, hanno plasmato il panorama agricolo dall'800 a oggi. Naturalmente oltre al vino qui si producono olio, cereali, frutta e formaggi dimostrando un concreto e raro esempio di filiera corta ed ecosostenibile. I vini presentati mostrano omogeneità qualitativa che tende a valorizzare la fragranza dei profumi e la freschezza del frutto. Spicca il Vermentino 2020 per la sua vivacità di gusto.

<u>INDIRIZZO</u> Località La Parrina - Frazione Albinia	<u>PRODUZIONE OLEARIA</u> Sì
58015 Orbetello (GR)	<u>PROPRIETÀ</u>
<u>TELEFONO</u> 0564 862626	Franca Spinola
<u>MAIL</u> info@parrina.it	<u>CONDIZIONE ENOLOGICA</u>
<u>WEB</u> www.parrina.it	Giuseppe Caviola
<u>ANNO FONDAZIONE</u> 1830	<u>CONDIZIONE AGRONOMICA</u>
<u>VITICOLTURA</u> Convenzionale	Gian Piero Romana
<u>ETTARI</u> 57 <u>BOTTIGLIE</u> 100.000	<u>VENDITA DIRETTA</u> Sì <u>VISITA IN AZIENDA</u> Sì

Per garantire un'alta qualità, la vendemmia 2020 è stata limitata, a causa delle alte temperature in fioritura e durante la maturazione, di questo ne è testimone il Belrosso. Sorprende M, un Merlot in purezza che si contende il podio con Terra di Vino a base di sangiovese maturato in anfora alla sua prima uscita. Questo progetto nasce dalla voglia di chiudere un cerchio che inizia con la raccolta di argilla dai terreni adiacenti la vigna per realizzare orci destinati all'affinamento del vino. In evidenza per la sua beva anche il Chianti Colli Fiorentini La Torretta Riserva 2018.

<u>INDIRIZZO</u> Via Imprunetana per Tavarnuzze, 41	<u>PRODUZIONE OLEARIA</u> Sì
50023 Impruneta (FI)	<u>PROPRIETÀ</u>
<u>TELEFONO</u> 055 2011380	Massimo Marchi
<u>MAIL</u> info@laquerce.com	<u>CONDIZIONE ENOLOGICA</u>
<u>WEB</u> www.laquerce.com	Valentino Ciarla
<u>ANNO FONDAZIONE</u> 1962	<u>CONDIZIONE AGRONOMICA</u>
<u>VITICOLTURA</u> Biologica certificata	Gianluca Grassi
<u>ETTARI</u> 7,7 <u>BOTTIGLIE</u> 25.000	<u>VENDITA DIRETTA</u> Sì <u>VISITA IN AZIENDA</u> Sì

### 🍷 PARRINA VERMENTINO 2020

Bianco Dop - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €11  
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Paglierino dai lucenti riflessi verdolini. Invitante, con ricordi di gelsomino e fiori di sambuco accompagnati da note di pompelmo e agrumi rinfrescanti. Ricorrono salvia, rosmarino e acacia. Sorso incisivo reso vitale da una freschezza ben bilanciata e dal giusto calore. Appagante finale salmastro. Sogliola al cartoccio.

### 🍷 ANSONICA COSTA DELL'ARGENTARIO 2020

Bianco Doc - Ansonica 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio  
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷 PARRINA BIANCO VIALETTA 2020

Bianco Doc - Ansonica 30%, Trebbiano toscano 30%, Vermentino 20%, Chardonnay 10%, Sauvignon 10% | Alc.13,5%  
€8 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷 PARRINA ROSSO MURACCIO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Cabernet sauvignon 10%, Merlot 10% | Alc.15% | €12 | Bt.6.000 | Mat. Legno 10 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### 🍷 M 2016

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.15% | €30 | Bt.588  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Carminio. Intenso e caleidoscopico: viola secca, frutti selvatici e mora in gelée, nuance di after eight accompagnano bacche di mirto, alloro e ginepro, caffè e cipria. In bocca è di spessore. Trama tannica integrata nel gusto in buon equilibrio. In persistenza aromi di visciola e liquirizia. Ottima armonia. Risotto al colombaccio.

### 🍷 TERRA DI VINO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14,5%  
€20 | Bt.1.000 | Ferm. Terracotta  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### 🍷 CHIANTI COLLI FIORENTINI LA TORRETTA RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo e Merlot 10%  
Alc.14,5% | €15 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

### 🍷 BELROSSO 2020

Rosso Igt - Canaiolo 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.2.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

### 🍷 CHIANTI COLLI FIORENTINI SORRETTOLE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Canaiolo 10%, Colorino 5%, Merlot 5% | Alc.13,5% | €9 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi  
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷 ROSA DI MAGGIO 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €9  
Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
ABBINAMENTO Piatti di verdure

## LA SALA DEL TORRIANO

L'azienda, con l'uscita sul mercato di queste annate, prosegue il percorso intrapreso nel 2017 per il cambio del brand, presentandosi oggi non più solamente come La Sala. I campioni degustati convincono, colpendo per la loro territorialità. I millesimi giocano un ruolo importante, il 2019, definito come classico nell'andamento climatico, dona ricchezza di estratto e buona longevità. Le piogge estive nel 2018 hanno costretto, invece, a controlli supplementari sulle condizioni fitosanitarie delle uve, portate quindi a maturazione dal bel tempo di settembre, creando così vini dinamici e freschi.

**INDIRIZZO** Via Sorripa, 34 - 50026

San Casciano Val di Pesa (FI)

**TELEFONO** 055 8240013

**MAIL** info@lasala.it

**WEB** www.lasala.it

**ANNO FONDAZIONE** 1981

**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 32 **BOTTIGLIE** 50.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Francesco Rossi Ferrini

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Stefano Di Blasi, Ovidio Mugnaini

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Stefano Di Blasi

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## LAMOLE DI LAMOLE

A Greve in Chianti i vigneti si alternano ai boschi e agli oliveti in un tripudio di biodiversità. Qui ha sede l'antica azienda di Lamole di Lamole, i cui terrazzamenti ricordano le lingue di terreno "lamole" e dove le altitudini donano alle uve freschezza, profumi e finezza, il macigno favorisce il drenaggio e le colture ad alberello lamolese dei muretti a secco rammentano storia e tradizioni mai tradite nell'interpretazione del sangiovese. Difficile scelta tra le etichette di Chianti Classico proposte: la Riserva Lareale, il Gran Selezione Vigna Grospoli e il Gran Selezione Campolungo.

**INDIRIZZO** Località Lamole

50022 Greve in Chianti (FI)

**TELEFONO** 055 8547014

**MAIL** info@lamole.com

**WEB** www.lamole.com

**ANNO FONDAZIONE** 1974

**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 33 **BOTTIGLIE** 222.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Gruppo

Santa Margherita

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Andrea Daldin

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Andrea Daldin

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE IL TORRIANO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €49  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Rubino vivace. Naso intenso di mora e mirtillo in confettura, ribes, timo, santoreggia, ematite, viola mammola, cardamomo, arancia sanguinella e menta. Al sorso freschezza e alcol si sostengono nella saporita progressione gustativa, aiutati dal tenace tannino, in un lungo finale di ginger e agrume. Paccheri al ragù di anatra.

### CHIANTI CAMPO ALL'ALBERO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50% | Alc.14,5%  
€39 | Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Cabernet sauvignon 10%  
Alc.14% | €29 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Merlot 5% | Alc.14% | €18  
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNA GROSPOLI 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €47 | Bt.8.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi

Il carminio intenso e complesso emana profumi fruttati maturi e freschi, balsamici e accattivanti, ingelositi da lontane note di cioccolato al latte e custard di arance. Anche il sorso è un ossimoro: morbido nonostante la vivace astringenza, esplode fresco e caldo, equilibrato, persistente, pronto. Fagiano in agrodolce.

### CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNETO DI CAMPOLUNGO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €38 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 36 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CHIANTI CLASSICO LAREALE RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 5% | Alc.14% | €29  
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 2017

Bianco Doc Passito - Trebbiano toscano 70%, Canaiolo  
15%, Malvasia bianca 15% | Alc.17% | €29 (0,375l) |  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte e cioccolato

### CHIANTI CLASSICO DUELAME 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, altre varietà 5% | Alc.14% | €16  
Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 15 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CHIANTI CLASSICO MAGGIOLO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Merlot 8%, Cabernet  
sauvignon 7% | Alc.13,5% | €18 | Bt.90.000 | Ferm.

Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 15 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

Da oltre 40 anni la famiglia Lottero conduce l'azienda prestando attenzione alle tradizioni, con particolare focus sulla produzione di Chianti Rufina, senza tralasciare la scelta green della gestione sostenibile. I controlli sull'utilizzo energetico, sull'impiego di acqua e il mantenimento degli equilibri naturali sono alcuni degli aspetti che guidano tutte le attività quotidiane e fanno apprezzare i prodotti in tutto il mondo, molto graditi per questa edizione il Chianti Rufina Cedro espressione del proprio territorio.

**INDIRIZZO** Via di Montefiesole  
55 - Località Lavacchio  
50065 Pontassieve (FI)  
**TELEFONO** 055 8317472  
**MAIL** info@fattorialavacchio.com  
**WEB** www.fattorialavacchio.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1978  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 23,9 **BOTTIGLIE** 140.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ**  
Famiglia Lottero  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Stefano Di Blasi  
Federico Cerelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Alfredo Massetti, Adriano Zago  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### 🍷 CHIANTI RUFINA CEDRO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Cilieggiolo 5% | Alc.13,5%  
€12 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 8 mesi  
Luminosa tessitura rubino tenue. I profumi variano da mora di gelso, mirtillo e viola mammola, a menta, eucalipto e grafite. Fresco e gustoso in bocca con tannino di ottima fattura, lungo e avvolgente con ritorni di frutti di bosco. Tagliata di manzo.

### 🍷 CHIANTI PURO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €12  
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷 PACHÀR 2019

Bianco Igt - Chardonnay 70%, Sauvignon 20%,  
Viognier 10% | Alc.14% | €18 | Bt.3.500 | Ferm. Legno  
e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 PURO PÉT-NAT ROSATO 2020

Rosato Igt Metodo Ancestrale - Sangiovese 50%, Syrah 50%  
Alc.11,5% | €14 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | 3 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### 🍷 PURO PÉT-NAT 2020

Bianco Igt Metodo Ancestrale - Trebbiano 100% | Alc.10,5%  
€14 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | 3 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

Le Bèrne, il cui nome deriva dall'etrusco Verna cioè poggio su cui svernare, ci racconta di una storia familiare a Montepulciano in cui, con la guida di Andrea e le conoscenze dell'enologo Paolo Vagaggini, tradizione e innovazione vanno a braccetto. Da una parte si conferma l'espressione del prugnolo gentile con il Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2017 e con il Nobile di Montepulciano 2018 interpretato in modo tradizionalista, dall'altra ci propone dei vini più immediati come i Borbotta 2020, sia in versione rosato che in bianco, e con L'Affronto 2018 con uvaggio colorino e mammolo.

**INDIRIZZO** Via Poggio Golo  
7 - Località Cervognano  
53045 Montepulciano (SI)  
**TELEFONO** 0578 767328  
**MAIL** leberne@libero.it  
**WEB** www.leberne.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1960  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 12 **BOTTIGLIE** 55.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ**  
Andrea Natalini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Paolo Vagaggini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Andrea Natalini  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### 🍷 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 97%, Colorino 3% | Alc.14% | €29  
Bt.5.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 30 mesi  
Carminio vivace. Naso intrigante e ampio che spazia dal floreale a note empireumatiche e speziate: violetta, arancia, mora, erbe balsamiche, sottobosco, cioccolato al latte, cannella. In bocca fresco con un tannino non ancora ben integrato che suggerisce un'evoluzione interessante. Persistenza elevata. Lepre in casseruola.

### 🍷 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €17  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 BORBOTTA ROSATO 2020

Rosato Igt - Canaiolo 100% | Alc.14% | €8 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷 AFFRONTO 2018

Rosso Igt - Colorino 75%, Mammolo 25% | Alc.13,5% | €17  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 BORBOTTA BIANCO 2020

Bianco Igt - Viognier 100% | Alc.12,5% | €7 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce



## LE BERTILLE

Da quando la famiglia Roberti ha deciso di dare avvio al progetto dell'azienda sono passati circa 20 anni, nell'arco dei quali i vigneti e l'oliveto secolare sono stati curati in modo estremamente minuzioso, con l'obiettivo di una crescita qualitativa costante, e l'antica fattoria è stata finemente ristrutturata per ospitare un'accogliente struttura ricettiva. Nell'ultimo periodo l'utilizzo prevalente di energie rinnovabili per il processo produttivo ha sancito una definitiva svolta green. Da segnalare la presenza sulla proprietà di un affascinante lago, luogo di sosta per gli aironi di passaggio.

**INDIRIZZO** Via delle Colombelle  
7 - 53045 Montepulciano (SI)  
**TELEFONO** 0578 758330  
**MAIL** info@lebertille.com  
**WEB** www.lebertille.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2002  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
e lotta integrata

**ETTARI** 15 **BOTTIGLIE** 60.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Famiglia Roberti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Lorenzo Landi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Lorenzo Landi  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI



## LE CHIUSE

Prosegue indomita la continua ricerca di qualità di Simonetta Valiani, nipote di Tancredi Biondi Santi. A partire da questo anno, per incidere il meno possibile sulla compattazione del terreno, aumentare la ricezione idrica e migliorare l'attività dei microorganismi sotto la terra, l'azienda ha fatto ingenti investimenti in attrezzature che hanno permesso di dimezzare i passaggi in vigna. Innovazione e tradizione che ritroviamo anche quest'anno nel Brunello di Montalcino d'annata e nel Rosso di Montalcino 2018, due icone che da sempre incarnano la filosofia familiare.

**INDIRIZZO** Località Pullera  
228 - 53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 338 1300380  
**MAIL** info@lechiuse.com  
**WEB** www.lechiuse.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1987  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 8 **BOTTIGLIE** 35.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Simonetta  
Valiani Biondi Santi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Valentino Ciarla  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Stefano Dini  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### 🍷 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Ciliegio 5%, Colorino 5%  
Alc.14% | €18 | Bt.20.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Rubino vivace e luminoso. Naso intrigante di sottobosco, giaggiolo, lampone e mirtillo, seguiti da accenni di pirite, chinotto, tabacco e pepe verde. Al sorso emergono eleganti sensazioni, il frutto accompagna il percorso, facendo sfoggio di una buona integrazione fra tannico e nota alcolica. Saltimbocca alla romana.

### 🍷 ROSSO DI MONTEPULCIANO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%  
Alc.14% | €12 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 LATTESA 2018

Rosso Igt - Sangiovese 65%, Merlot 20%, Colorino 10%, Ciliegio 5% | Alc.13,5% | €12 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 VINO NOBILE  
DI MONTEPULCIANO  
RISERVA 2010

### 🍷 BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €65 | Bt.13.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 36 mesi

Rosso carminio vivace con nuance granato. Ventaglio olfattivo declinato su note di ciliegia, amarena, mora di gelso, viola, rosa, seguono sbuffi di tabacco biondo, pino mugo e pepe. Sorso dinamico e fitta trama tannica, in ottimo accordo con la componente fresca. Aromi di liquirizia e chinotto in chiusura. Arrostiti di pecora.

### 🍷 ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €22  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 BRUNELLO  
DI MONTALCINO  
DIECIANNI RISERVA 2010

L'azienda Le Cinciole di Panzano mantiene alti risultati qualitativi anno dopo anno, proponendo vini eleganti. In questa edizione segnaliamo il cambiamento di menzione del Chianti Classico Aluigi che passa da Riserva a Gran Selezione e si aggiudica la vetta della classifica superando, seppur di poco, l'ottimo Camalaione. Notiamo in tutti i campioni presentati raffinatezza di profumi e espressività gustativa che permettono di identificare il legame territoriale con la conca d'oro del Chianti Classico.

**INDIRIZZO** Via Case Sparse, 83  
Località Panzano - 50022  
Greve in Chianti (FI)  
**TELEFONO** 055 852636  
**MAIL** info@lecinciole.it  
**WEB** www.lecinciole.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1991  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 10 **BOTTIGLIE** 45.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Valeria Viganò  
e Luca Orsini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Paolo Salvi, Luca Orsini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Ruggero Mazzilli, Luca Orsini  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

I vigneti della tenuta si estendono sul crinale occidentale che divide il comune di Barberino Tavarnelle da quello di Castellina in Chianti fra 450 e 550 metri sul livello del mare. L'altitudine gioca un ruolo importante nella qualità dei vini, soprattutto in relazione al riscaldamento del clima. Ma altrettanto importante è l'investimento della famiglia fiorentina proprietaria, rappresentata da Alessandro Cassetti Burchi, nella gestione dell'azienda. La cura attenta delle vigne e l'impiego di strumenti all'avanguardia in cantina producono vini nitidi e precisi.

**INDIRIZZO** Via di Sicelle, 39 - 50021  
Barberino Tavarnelle (FI)  
**TELEFONO** 055 8072796  
**MAIL** winery@lefiligare.it  
**WEB** www.lefiligare.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1980  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 12 **BOTTIGLIE** 60.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ

**PROPRIETÀ** Famiglia  
Cassetti Burghi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alberto Antonini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Alessandro Arretini  
Raffaello Tiezzi  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## ++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE ALUIGI 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €39 | Bt.5.000  
Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi

**Manto rubino vivace di media intensità. Si susseguono profumi di ciliegia matura, mentolo, salvia, violetta, grafite, pesca tabacchiera e humus. Il sorso fresco è accompagnato da tannino velutato e scia minerale. È dotato di buona persistenza con ritorni di frutti di rovo in chiusura. Arrosto misto toscano.**

## ++++ CAMALAIONE 2016

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 70%, Merlot 15%, Syrah 15%  
Alc.15% | €42 | Bt.5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## +++ PETRESCO 2017

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €42  
Bt.5.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## ++ CHIANTI CLASSICO LE CINCIOLE 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €18  
Bt.25.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## ++ ROSATO 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €13  
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

++++ CAMALAIONE  
2010 | 2012 | 2013

## ++++ PIETRO 2018

Rosso Igt - Merlot 70%, Sangiovese 15%, Syrah 15% | Alc.14,5%  
€55 | Bt.2.665 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**Impenetrabile manto rubino. Esuberante al naso con mirtillo, gelso nero e prugna emergenti da uno strato di cioccolato e caffè e rinfrescato da erbe balsamiche. Il gusto è potente; ha tannini densi di grande levatura, legati a una scia sapida importante. Notevole persistenza su toni fruttati. Cervo alle prugne.**

## ++++ CHIANTI CLASSICO MARIA VITTORIA RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Colorino 5%, Merlot 5%  
Alc.14% | €22 | Bt.3.330 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## +++ PODERE LE ROCCE 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 75%, Sangiovese 25% | Alc.14,5%  
€30 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++ CHIANTI CLASSICO LE FILIGARE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%  
Alc.14% | €13 | Bt.26.650 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ PIETRO 2017



## LE FORNACELLE

Ottime conferme qualitative dai campioni degustati. Nonostante l'annata 2017 non sia stata semplice per i produttori, con l'estate rovente e la mancanza di piogge fino a settembre inoltrato, il surplus di lavoro richiesto e la cura scrupolosa nella gestione delle uve, sia in vigna che in cantina, ha permesso di ottenere un'estrazione del tannino in condizioni ottimali. Il Foglio 38 trova così spianata la via per un'interessante evoluzione, dotato di una ricca struttura ideale a garantirgli un'adeguata serbevolezza. Beveri-  
ni i bianchi, più pronti dei rossi, ancora in divenire nell'equilibrio.

**INDIRIZZO** SC 18 - Via delle  
Fornacelle, 232/A - 57022  
Castagneto Carducci (LI)  
**TELEFONO** 0565 775575  
**MAIL** info@fornacelle.it  
**WEB** www.fornacelle.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1956  
**VITICOLTURA** Lotta integrata  
**ETTARI** 9 **BOTTIGLIE** 60.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia  
Billi Batistoni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Fabrizio Moltard  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Fabio Granchi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## LE MACCHIOLE

A partire dal 2002, Cinzia Merli si è trovata a gestire una non facile eredità. Per alcuni anni ha cercato di portare avanti il progetto di suo marito, poi ha preso la decisione di seguire una strada tutta sua puntando a vini verticali, eleganti, aristocratici, capaci di esprimere le potenzialità del territorio bolgherese attraverso la sua personale interpretazione. Oggi Le Macchiole è tutto questo, e lo raccontano due vini simbolo dell'azienda: Messorio e Paleo Rosso. Ed è proprio a quest'ultimo vino che la Toscana assegna il Tastevin AIS perché rappresenta un modello di riferimento di indiscusso valore.

**INDIRIZZO** Via Bolgherese  
189/A - Bolgheri - 57022  
Castagneto Carducci (LI)  
**TELEFONO** 0565 766092  
**MAIL** info@lemacchiole.it  
**WEB** www.lemacchiole.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1983  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 27 **BOTTIGLIE** 190.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Cinzia Merli  
Elia e Mattia Campolmi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Luca Rettondini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Massimo Merli, Elia Campolmi  
**VENDITA DIRETTA** No **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ++++ BOLGHERI SUPERIORE FOGLIO 38 2017

Rosso Doc - Cabernet franc 100% | Alc.14,5% | €35  
Bt.5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Rubino luminoso. Inebria con mora e mirtili in confettura, gelée al ribes rosso, mirto, karkadè, muschio, liquirizia, mentuccia, tabacco, pot-pourri di fiori rossi. Avvolgente al sorso, rivela freschezza e tannino nobile ben integrato alla nota calorica, persistente nel finale di arancia amara e cacao. Guancia di maiale con polenta.

## +++ BOLGHERI SUPERIORE GUARDA BOSCHI 2018

Rosso Doc - Merlot 40%, Cabernet franc 30%, Cabernet sauvignon 30% | Alc.14% | €28 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## +++ FORNACELLE BIANCO 2019

Bianco Igt - Sémillon 100% | Alc.13% | €15 | Bt.5.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## ++ BOLGHERI ROSSO ZIZZOLO 2019

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40% | Alc.14,5%  
€15 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## ++ BOLGHERI VERMENTINO ZIZZOLO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €13 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## ++++ (95) I ☼ PALEO ROSSO 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.14% | €90  
Bt.23.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi

Rubino intenso. Espresso e articolato, rivela un bouquet in cui lamponi in confettura si fondono a nuance di liquirizia, caffè, cacao e tabacco scuro; cornice balsamica con delicate pennellate vegetali. L'assaggio è voluminoso, al tempo stesso ordinato nell'incedere, con una vivida freschezza che esalta i tannini inappuntabili. Fagianella arrosto al tartufo nero.

## ++++ (93) MESSORIO 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €180 | Bt.10.200  
Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi

Rubino profondo. Rosa, iris in appassimento, ciliegia sotto spirito e mirto aprono la strada a un corredo speziato, cenni di tabacco, tè nero e un leggero fumé che si intreccia a ricordi di ardesia. Sorso sontuoso in cui il tannino, fitto e nobile, è in sinergia con l'abbraccio fresco-sapido. Lunga persistenza balsamica. Filetto di vitello bardato ai porcini.

## ++++ SCRIO 2018

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.14% | €120 | Bt.3.200  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## +++ BOLGHERI ROSSO 2019

Rosso Doc - Merlot 50%, Cabernet franc 20%  
Cabernet sauvignon 20%, Syrah 10% | Alc.14,5% | €22  
Bt.155.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

++++ BOLGHERI  
SUPERIORE FOGLIO 38  
2015 | 2016

++++ FOGLIO 38 2011

++++ PALEO ROSSO  
2014 | 2016 | 2017

++++ MESSORIO  
2014 | 2015 | 2016

## LE MACIOCHE

L'azienda è stata fondata nel 1980 e prende il nome dalla macioca, radice del corbezzolo in senese, che è riprodotta sulle etichette. Dal 2016 la proprietà è passata alla famiglia Cotarella, con il marchio omonimo creato dalla terza generazione, tutta al femminile, costituita da Dominga, Marta ed Enrica, che ha ben presto convertito tutta la produzione al biologico. Dal 2017 i vini prodotti porteranno per intero la firma del nuovo marchio, a partire dal lavoro in vigna. Eccellente in questa edizione il Brunello di Montalcino Riserva 2015, con il Brunello 2016 che si colloca subito a ridosso.

INDIRIZZO SP 55 di Sant'Antimo  
km 4,85 - Località Palazzina  
53024 Montalcino (SI)  
TELEFONO 0577 849168  
MAIL info@lemacioche.it  
WEB www.lemacioche.it  
ANNO FONDAZIONE 1985  
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 3,5 BOTTIGLIE 16.000  
PRODUZIONE OLEARIA SI  
PROPRIETÀ Famiglia Cotarella  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Pier Paolo Chiasso  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Franco Feliciotti  
VENDITA DIRETTA SI VISITA IN AZIENDA SI

## LE PALAIE

Le Palaie, come testimoniano i suoi prodotti, è una azienda molto innovativa della provincia pisana. In questa edizione troviamo diverse novità da segnalare: il cambiamento nei nomi del vino bianco e del rosato che diventano rispettivamente V. e Thulite e l'introduzione di due nuove referenze molto promettenti. Partiamo con Anc'Orà, un intrigante metodo ancestrale da inizio pasto, e concludiamo con il passito Angelo che ci congeda dalla tavola. Confermiamo le impressioni positive su Bulizio per espressività e struttura.

INDIRIZZO Via del Molino  
200/208 - Località Fabbrica  
di Peccioli - 56037 Peccioli (PI)  
TELEFONO 347 3608923  
MAIL cantina@lepalaie.it  
WEB www.lepalaie.it  
ANNO FONDAZIONE 2004  
VITICOLTURA Convenzionale  
ETTARI 19 BOTTIGLIE 55.000

PRODUZIONE OLEARIA SI  
PROPRIETÀ Angelo  
Nino Caponi  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Andrea Secco  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Andrea Baccelli  
VENDITA DIRETTA SI VISITA IN AZIENDA SI

## ++++ (92) BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €75 | t.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 40 mesi

Granato acceso. Profumi di gelée di ciliegie, violetta e lavanda appassite introducono rilievi di curry, curcuma, tabacco, funghi essiccati, muschio, caffè e melograno. In bocca la freschezza spande orizzontalmente ricordi di arancia rossa, sorretti da tannini setosi. Finale sapido e persistente. Anatra in umido con olive.

## ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €65  
Bt.13.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi  
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

## ++++ BULIZIO 2016

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 40%, Merlot 40%, Petit verdot 20%  
Alc.14,5% | €25 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Luminoso manto rubino compatto. Ricordi di mirtillo, mora di gelso, peonia, noce moscata, cuoio, note ferrose e pepe nero. L'assaggio è fresco, accompagnato da tannini integrati su una scia sapida. Buona lunghezza gustativa che lascia sbuffi di frutti di bosco in chiusura. Porceddu al forno.

## ++++ SAGRESTANO 2016

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Alicante 40% | Alc.14% | €19  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

## ++ ANGELO 2018

Bianco Igt Passito - Verdea 100% | Alc.13% | €21 (0,375l)  
Bt.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

## ++ ANC'ORA 2020

Bianco Igt Metodo Ancestrale - Procanico 100% | Alc.12%  
€21 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
ABBINAMENTO Risotti di pesce

## ++ V. 2020

Bianco Igt - Viognier 100% | Alc.13,5% | €19 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

## + THULITE 2020

Rosato Igt - Sangiovese 60%, Merlot 40% | Alc.13% | €16  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

## LE VERZURE

Le Verzure dista pochi chilometri da Montalcino e produce sangiovese declinato in due interpretazioni. La prima è caratterizzata da uve della vigna Bassa da cui deriva il Rossobruno che anche nell'annata 2017 ha dimostrato carattere e profondità olfattiva, aggiudicandosi il nostro miglior punteggio. La seconda ha un indole più austera e condizionata dalle uve provenienti dalla vigna Alta, ma il vino quest'anno non è stato presentato perché ancora in fase di maturazione. Completano la collezione un ricco orange wine Biancoaugusto e il Sileo, un Sangiovese vinificato in anfora di terracotta.

**INDIRIZZO** Strada Maremmana

80 - 53016 Murlo (SI)

**TELEFONO** 335 7260888

**MAIL** info@leverzure.it

**WEB** www.leverzure.it

**ANNO FONDAZIONE** 2004

**VITICOLTURA** Biodinamica

**ETTARI** 5,5 **BOTTIGLIE** 15.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ** Antonella Villa

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Adriano Zago

Luigi Barban

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Adriano Zago, Luigi Barban

**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## LOACKER TOSCANA

Dal 1979 Loacker significa viticoltura sostenibile. Con un'azienda in Alto Adige e due in Toscana, rispettivamente Corte Pavone a Montalcino e Valdifalco a Magliano, ha puntato da sempre sulla viticoltura biologica e biodinamica, applicando in vigna anche i principi dell'omeopatia. L'amore per la ricerca ha portato a selezionare ben 7 diversi cru di Brunello, definiti 'Dinamici' da Hayo Loacker. Tra questi spicca il Brunello di Montalcino Fiore del Vento, all'eccellenza anche con l'annata 2016. Dalla Maremma ancora buone impressioni, in particolare per il Syrah Lodolaia 2019.

**INDIRIZZO** Località Casanuova

53024 Montalcino (SI)

**TELEFONO** 0577 848110

**MAIL** lo@cker.it

**WEB** www.loacker.bio

**ANNO FONDAZIONE** 1996

**VITICOLTURA** Biologica, biologica

certificata e biodinamica

**ETTARI** 42 **BOTTIGLIE** 190.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ** Hayo, Franz Josef

e Hannes Loacker

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Hayo Loacker, Daniele Giorgi

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Matteo Gentili, Hayo Loacker

**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### ROSSOBRUNO 2017

Rosso Igp - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €22

Bt.7.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Rubino luminoso. L'attraente ventaglio olfattivo si apre con iris, violetta, lampone e amarena fragranti. In successione si fanno spazio dei delicati sentori empireumatici. Corrispondenza in bocca con una freschezza che rende il sorso dinamico e sapori. Tortelli al ragù di cinghiale.

### BIANCOAUGUSTO 2019

Bianco Igt - Trebbiano 70%, Malvasia 30%

Alc.12,5% | €22 | Bt.2.500 | Ferm. Terracotta

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### SILEO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €25

Bt.2.300 | Ferm. Terracotta

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### BRUNELLO DI MONTALCINO FIORE DEL VENTO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15,5% | €63

Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 38 mesi

Rubino di lucente trasparenza. Esordio di amarene, giaggiolo, sandalo e legno di cedro, con sbuffi balsamici e note di cuoio, pepe verde, cardamomo e carruba. Gusto dal carattere deciso, con tannini setosi e ben integrati; la freschezza della scorza di arancia rossa persiste a lungo nel finale. Arrosto girato.

### BRUNELLO DI MONTALCINO CAMPO MARZIO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15,5% | €63

Bt.2.700 | Ferm. Legno | Mat. Legno 38 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### BRUNELLO DI MONTALCINO FIOR DI MELILOTO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15,5% | €63

Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### BRUNELLO DI MONTALCINO CORTE PAVONE 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €47 | Bt.16.000

Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### MAREMMA TOSCANA SYRAH LODOLAIA 2019

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.14,5% | €22 | Bt.6.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### MORELLINO DI SCANSANO POGGIO MARCONE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €16

Bt.7.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### BRUNELLO DI MONTALCINO FIORE DEL VENTO 2013 | 2015

## LORNANO

A Lornano, cantina storica del Gallo Nero, il sangiovese è declinato in una gamma articolata di etichette, compresa la riuscita vinificazione in rosa e l'uvaggio con Merlot e Cabernet. La scelta stilistica della famiglia Pozzoli condivisa con l'enologo Franco Bernabei intende rappresentare nei vini l'origine territoriale più che la tecnica di produzione, secondo una filosofia pragmatica, che non insegue mode e tendenze del momento. La tenuta si estende in una zona soleggiata e calda nella parte più bassa e meridionale del comune di Castellina in Chianti e in parte nel comune di Monteriggioni.

**INDIRIZZO** Località Lornano  
11 - 53035 Monteriggioni (SI)  
**TELEFONO** 0577 309059  
**MAIL** [lornano@lornano.it](mailto:lornano@lornano.it)  
**WEB** [www.lornano.it](http://www.lornano.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1904  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 70 **BOTTIGLIE** 350.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Pozzoli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Matteo Bernabei  
Franco Bernabei  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Silvio Campatelli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## LOSI QUERCIAVALLE

La famiglia Losi possiede le terre che appartenevano alla Certosa di Pontignano, nelle colline più meridionali del Chianti alle porte di Siena. È una zona calda e luminosa con suolo argilloso frammisto di galestro e alberese. Il sangiovese qui matura accumulando livelli alti di zucchero e polifenoli; c'è l'abitudine di ricorrere a invecchiamenti prolungati, che marciano la cifra stilistica dei vini. Quest'anno la proposta di campioni in degustazione purtroppo è limitata. Dovremo attendere il prossimo anno per apprezzare la gamma di Chianti Classico al completo.

**INDIRIZZO** Località Pontignano  
6 - 53019 Castelnuovo  
Berardenga (SI)  
**TELEFONO** 0577 356842  
**MAIL** [info@aziendaagricolalosi.it](mailto:info@aziendaagricolalosi.it)  
**WEB** [www.agricolalosi.it](http://www.agricolalosi.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1954  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
e lotta integrata

**ETTARI** 26 **BOTTIGLIE** 120.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ**  
Pietro e Paolo Losi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giorgio Baldi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Riccardo Losi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €49  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

**Rubino tendente al granato. Naso evoluto e ricco con ciliegia e mora mature, sottobosco, sigaro toscano, erbe balsamiche e un accenno di carne. Al palato è potente grazie a una maglia fitta di tannini tenaci che danno grande prospettiva all'evoluzione in bottiglia. Ottima salinità e chiusura fruttata. Filetto di cinta senese al lardo di Colonnata.**

### ++++ VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 2012

Bianco Doc Passito - Malvasia 50%, Trebbiano 50% | Alc.14%  
€26 (0,375l) | Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 60 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### ++++ CHIANTI CLASSICO LORNANO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €15  
Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ ETÈL 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.5.500 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ CHIANTI CLASSICO LE BANDITE RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €22  
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ COMMENDATOR ENRICO 2017

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Cabernet sauvignon 25%, Merlot 25%  
Alc.15% | €24 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE LOSI MILLENNIUM 2013

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Malvasia nera 5%  
Alc.14,5% | €25 | Bt.4.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

**Compatto rosso granato. Il naso è particolarmente evoluto, ricorda confetture, frutta secca, agrumi canditi e sottobosco. In bocca è caldo e strutturato; i tannini sono integrati e si legano a sensazioni amaricanti nella chiusura di bocca. Gusto un po' d'antan. Lombata di manzo arrosto.**

### ++ ARMONIA 2015

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €25  
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ SAN BRUNONE 2015

Rosso Igt - Sangiovese 90%, Merlot 10% | Alc.14,5%  
€25 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ CHIANTI CLASSICO QUERCIAVALLE RISERVA 2013 | 2015

### ++++ CHIANTI CLASSICO LE BANDITE RISERVA 2016

### ++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2015

## MAESTÀ DELLA FORMICA

Amore per le maestose Alpi Apuane e per la viticoltura si traducono nel nome di questa giovane azienda guidata con entusiasmo e competenza da Andrea Elmi e Marco Raffaelli, al suo esordio in guida. Grande rispetto per la biodiversità, fonti idriche incontaminate e ottime esposizioni fanno divenire realtà il sogno di questi giovani visionari: produrre riesling in Garfagnana che si concretizza in Maestà della Formica. Da non sottovalutare le sperimentazioni con le numerose varietà ampelografiche da vigneti centenari, alcuni addirittura a piede franco, come nel bianco Vigne Sparse 2020.

**INDIRIZZO** Via del Taccino

9 - 55030 Coreggine (LU)

**TELEFONO** 0583 661023

**MAIL** [maestadellaformica@gmail.com](mailto:maestadellaformica@gmail.com)

**WEB** [www.maestadellaformica.com](http://www.maestadellaformica.com)

**ANNO FONDAZIONE** 2013

**VITICOLTURA** Biodinamica

**ETTARI** 1,8 **BOTTIGLIE** 9.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Andrea Elmi

e Marco Raffaelli

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Andrea Elmi, Marco Raffaelli

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Marco Raffaelli

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## MALENCHINI

Situata nel cuore del Chianti Colli Fiorentini, l'azienda agricola Malenchini è legata alla storia di questo territorio dove la produzione di vino è iniziata oltre 100 anni fa. Oggi ricorre l'ottava generazione e Diletta Malenchini da più di venti anni si occupa direttamente della gestione di tutta l'azienda. La tenuta si estende per una superficie di 70 ettari di cui 18 sono coltivati a vigneti e il restante da uno splendido oliveto che circondano la Villa Medicea di Lilliano, a pochi chilometri da Firenze. Sono certificati biologici dal 2017 sia per il vino che per il olio.

**INDIRIZZO** Via Lilliano e Meoli

82 - Località Grassina

50012 Bagno a Ripoli (FI)

**TELEFONO** 055 642602

**MAIL** [info@malenchini.it](mailto:info@malenchini.it)

**WEB** [www.malenchini.it](http://www.malenchini.it)

**ANNO FONDAZIONE** 1830

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 18 **BOTTIGLIE** 120.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ**

Famiglia Malenchini

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Valentino Ciarla

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Gianluca Grassi

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### MAESTÀ DELLA FORMICA 2019

Bianco Igt - Riesling 100% | Alc.10,5% | €32 | Bt.450

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

**Paglierino con riflessi dorati.** Corredo aromatico ampio che si svela gradualmente: agrumi e frutta tropicale acerba, fieno, fiammifero appena acceso e miele di zagara. La bassa gradazione alcolica permette alla freschezza e alla mineralità di imporsi regalando una tensione accattivante in bocca. Insalata di ovoli alla maggiorana.

### VIGNE SPARSE 2020

Bianco Igt - Trebbiano toscano 60%, Malvasia 40%

Alc.11,5% | €15 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### GAMO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 40%, Syrah 40%, Vitigno autoctono 10%

Ciliegiolo 5%, Gamay 5% | Alc.13% | €19

Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### VIN SANTO DEL CHIANTI 2016

Bianco Doc Dolce - Malvasia 100% | Alc.16% | €20

Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 60 mesi

**Prezioso color ambra dorato.** Al naso è un trionfo di profumi: fico al forno, dattero, albicocca disidratata, miele di elicriso, cera d'api e incenso. Prosegue con ginestra, vaniglia e cioccolato bianco. Ingresso avvolgente e opulento, caldo e dolce ma perfettamente equilibrato. Finale interminabile di pastafrolla. Panforte di Siena.

### CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €21

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### CHIANTI SUPERIORE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Pugnitello 5%

Alc.14% | €15 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### CHIANTI COLLI FIORENTINI 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 10%

Alc.13,5% | €13 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### CANAIOLO 2019

Rosso Igt - Canaiolo 100% | Alc.13% | €15 | Bt.1.200 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### BRUZZICO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 95%, Pugnitello 5%

Alc.14% | €24 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

Azienda storica da ben tre generazioni, con una tenuta di 100 ettari complessivi, tra boschi, campi, vigneti e oliveti coltivati in regime biologico fin dal 2000. Coerentemente con la scelta di salvaguardare la biodiversità, l'azienda collabora con l'Unità di Ricerca per la Viticoltura di Arezzo nella realizzazione di un vigneto sperimentale nel quale sono stati piantati vecchi vitigni un tempo diffusi nella zona e ora a rischio di estinzione. Il risultato di tanto impegno e amore per la natura lo troviamo nei loro vini, che rispecchiano il territorio dei poderi in Valdarno e nel Chianti Classico.

**INDIRIZZO** Via Rossinello  
e Campolucci, 61/62  
Frazione Caposelvi  
52025 Monteverchi (AR)  
**TELEFONO** 055 9707276  
**MAIL** info@mannuccidroandi.com  
**WEB** www.mannuccidroandi.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1929  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 20 **BOTTIGLIE** 60.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ**  
Nuova Agricoltura  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Gianfrancesco Paoletti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Roberto Giulio Droandi  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### ++++ CHIANTI CLASSICO CAPPETO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 10% | Alc.14,5%  
€15 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rosso rubino brillante, note di ciliegia, mora, violetta, alloro, legno di ginepro, ricordi balsamici e speziati. In bocca ha un tannino teso e preciso, elegante, corpo agile dal grande supporto acido e sapido. Finale lungo con frutta e menta. Fegatelli in forno.

### ++++ CAMPOLUCCI 2016

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 40%, Merlot 40%  
Syrah 20% | Alc.14,5% | €25 | Bt.3.000 | Ferm.  
Acciaio e Cemento | Mat. Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ CHIANTI CLASSICO CAPPETO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Merlot 10% | Alc.14,5%  
€25 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ CHIANTI COLLI ARETINI 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 10% | Alc.14%  
€10 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ BARSAGLIA 2016

Rosso Igt - Massaretta 100% | Alc.14% | €25 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++ FOGLIA TONDA 2016

Rosso Igt - Foglia tonda 100% | Alc.14% | €25 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

Quello di Antinori è il brand consolidato di un'azienda sempre al passo coi tempi. Unisce i grandi numeri della produzione a un preciso standard di qualità. I Chianti Classico e i vini bianchi hanno lentamente mutato fisionomia nel corso degli anni per adeguarsi alle rinnovate esigenze dei consumatori. La stagione 2018 non è stata priva di difficoltà nel territorio del Chianti, per l'andamento climatico un po' altalenante, eppure i vini iconici di Piero Antinori risplendono come nelle migliori annate. Il Solaia s'impone con potenza e generosità; lo tallona il Tignanello con la sua soplesse.

**INDIRIZZO** Via Cassia per Siena  
133 - Bargino - 50026 San  
Casciano in Val di Pesa (FI)  
**TELEFONO** 055 23595  
**MAIL** antinori@antinori.it  
**WEB** www.antinori.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1385  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** N.d. **BOTTIGLIE** N.d.

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ**  
Famiglia Antinori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Renzo Cotarella  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Renzo Cotarella  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### ++++ (96) I SOLAIA 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 75%, Sangiovese 20%, Cabernet franc 5% | Alc.15% | €290 | Bt.61.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Intensa tonalità carminio. Maestosa successione di eucalipito, pepe verde, amarena, succo di mirtillo, resina, torrefazione, cardamomo, macis. La struttura è imponente grazie a tannini scolpiti a centro bocca che mettono in secondo piano la percezione alcolica. Il binomio acido-salino garantisce un lungo epilogo. Capriolo in umido.

### ++++ (95) I TIGNANELLO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Cabernet sauvignon 15%, Cabernet franc 5% | Alc.14,5% | €81 | Bt.345.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
Rubino luminoso. Mette in evidenza scorza d'arancia, ciliegia, petali di rosa, violetta, seguiti da cannella, tabacco, albicocca, menta. Scorre con agilità grazie alla trama perfetta dei tannini raffinati, spallaggiati da un'acidità calibrata. La sapidità emerge nella chiusura di notevole persistenza. Filetto all'alpina.

### +++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE BADIO A PASSIGNANO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €35  
Bt.115.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ MEZZO BRACCIO TENUTA MONTELORE 2019

Bianco Igt - Riesling renano 100% | Alc.13%  
€16 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### +++ CHIANTI CLASSICO MARCHESE ANTINORI RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Cabernet 10% | Alc.14%  
€30 | Bt.273.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ CHIANTI CLASSICO PEPOLI 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, altre varietà 10% | Alc.13,5%  
€15 | Bt.834.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ SOLAIA  
2015 | 2016 | 2017

++++ TIGNANELLO  
2015 | 2016 | 2017

## MARCHESI GONDI

Marchesi Gondi opera nell'areale "nicchia" di Rufina nel Chianti con piglio intraprendente e tutoriale. Da segnalare quest'anno l'imminente avvio dello studio sul biotipo aziendale di colorino a polpa bianca che viene qui utilizzato da oltre cento anni, una vera rarità. All'interno di una batteria caratterizzata da una notevole continuità qualitativa troviamo degno di plauso l'avvolgente Fiammae 2017, un Sangiovese in purezza nel quale la metà delle uve va in parziale appassimento e riuscendo a ottenere convincenti risultati tenendo sotto controllo gli eccessi di un'annata calda.

**INDIRIZZO** Via dello Stracchino  
32 - 50065 Pontassieve (FI)  
**TELEFONO** 055 8317830  
**MAIL** [tenutabossi@gondi.com](mailto:tenutabossi@gondi.com)  
**WEB** [www.tenutabossi.com](http://www.tenutabossi.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1592  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 20 **BOTTIGLIE** 50.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Bernardo e  
Donatella Gondi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Fabrizio Moltard  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Bernardo Gondi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## MARCHESI PANCRAZI

La Fattoria Marchesi Pancrazi è una piccola perla immersa nel territorio, un fazzoletto di terra vocata in cui il pinot nero ha trovato la sua collocazione naturale. Da questa estate hanno introdotto una nuova diraspatrice particolarmente delicata per la lavorazione delle uve e meglio preservare le indubie qualità dei loro filari. Inoltre stanno inserendo, in fase di vinificazione, cisterne di piccole dimensioni dotate di un sistema di termoregolazione e rimontaggio automatico. Infine antichi spazi della villa sono stati rivisitati per l'accoglienza e la degustazione su prenotazione.

**INDIRIZZO** Via Montalese  
156 - Località Bagnolo  
59013 Montemurlo (PO)  
**TELEFONO** 0574 652439  
**MAIL** [info@pancrazi.it](mailto:info@pancrazi.it)  
**WEB** [www.pancrazi.it](http://www.pancrazi.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1500  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 5 **BOTTIGLIE** 12.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ**  
Giuseppe Pancrazi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Nicola D'Afflito  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Nicola D'Afflito  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### FIAMMAE 2017

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13% | €70  
Bt.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**Rubino cupo.** Si concede generoso con gelée di lamponi, erbe officinali e mirto completati da una speziatura orientaleggiante di curry e curcuma. Una tostatura dolce e accenni fumé anticipano un sorso corroborante e gustoso dal tannino fitto e sapori. Epilogo piacevolmente caldo. Entrecote alla bourguignonne.

### MAZZAFERRATA 2016

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13,5% | €25  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### SER AMERIGO 2016

Rosso Igt - Merlot 40%, Sangiovese 40%, Colorino 20%  
Alc.13% | €30 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### COLLI DELL'ETRURIA CENTRALE BIANCO SASSOBIANCO 2020

Bianco Doc - Chardonnay 60%, Sauvignon 30%, Trebbiano 10%  
Alc.12,5% | €10 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### VIOLANA 2020

Rosso Igt - Sangiovese 90%, altre varietà  
10% | Alc.13,5% | €10 | Bt.3.000  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### CHIANTI RUFINA SAN GIULIANO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Colorino 10%, Merlot  
10% | Alc.13% | €16 | Bt.10.000 | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

**VIN SANTO**  
DEL CHIANTI RUFINA  
CARDINAL DE RETZ  
RISERVA 2003

### (92) PINOT NERO VIGNA BARAGAZZA 2018

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €35  
Bt.900 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

**Rubino luminoso.** Il ventaglio olfattivo di lampone, mirtillo e ribes anticipa aromi di erbe aromatiche, tè matcha, pirite, polvere di cacao, pepe di Sichuan e bacche di vaniglia. Avvolge il palato con calda eleganza, esplodono sensazioni fresche, sapide e magistralmente tanniche. Finale fruttato. Coniglio in porchetta.

### PINOT NERO VILLA DI BAGNOLO 2019

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €25  
Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### PINOT NERO MONTE FERRATO 2019

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €15  
Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ROSATO DI PINOT NERO VILLA DI BAGNOLO 2020

Rosato Igt - Pinot nero 100% | Alc.12% | €11 | Bt.4.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### ROSÉ DI PINOT NERO VILLA DI BAGNOLO 2020

Rosato Igt - Pinot nero 100% | Alc.12,5% | €11 | Bt.4.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

**PINOT NERO**  
VIGNA BARAGAZZA  
2015 | 2016

● ○ ○ ○

## MARZOCCO DI POPPIANO

L'azienda Marzocco di Poppiano continua la sua evoluzione e la sua crescita valorizzando l'uva sangiovese e l'areale di riferimento. Per questo motivo, dando seguito alle variazioni iniziate lo scorso anno, anche il Chianti Riserva riporta in etichetta la sottozona Colli Fiorentini consolidando il legame territoriale. Proprio questa referenza ha colpito per eleganza e struttura gustativa avvicinandosi a scalzare dal podio l'ottimo Pretale, entrambi i vini meritano attenzione anche per il potenziale evolutivo.

**INDIRIZZO** Via Fezzana, 36-38  
Località Poppiano - 50025  
Montespertoli (FI)  
**TELEFONO** 055 5535259  
**MAIL** azienda@  
marzoccopoppiano.it  
**WEB** www.marzoccopoppiano.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1975  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 35 **BOTTIGLIE** 30.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Alberto Chini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Roberto Tarzariol  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Sandro Sani  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

● ● ● ●

## MASSETO

La cantina progettata dallo studio ZitoMori, scavata nelle profondità gravide di argilla blu, è la nuova casa del mitico Masseto. Un vigneto, un vino, una storia di uomini con un solo obiettivo: "catturare lo spirito della natura". Le parole di Axel Heinz, direttore della tenuta, racchiudono la sfida impossibile che, di anno in anno, si perpetua prima nella vigna, posta sul versante di una collina affacciata sul mar Tirreno, e poi in cantina, il tempio costruito per ospitare un ciclo produttivo a caduta e curare la "creatura" con scrupolosa dedizione. Il risultato? Un capolavoro.

**INDIRIZZO** Frazione Bolgheri  
57022 Castagneto Carducci (LI)  
**TELEFONO** 0565 71811  
**MAIL** info@masseto.com  
**WEB** www.masseto.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1981  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 11 **BOTTIGLIE** 45.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Masseto  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Axel Heinz  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Axel Heinz  
**VENDITA DIRETTA** No **VISITA IN AZIENDA** No

### PRETALE 2017

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Cabernet sauvignon 15%, Canaiolo 15% | Alc.14% | €25 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Vivace rubino luminoso di media intensità. Bouquet articolato su mora, viola mammola e eucalipto, ai quali si aggiungono pepe verde, caffè, tabacco, resina di pino e curcuma. Diretto e succoso al sorso, fresco con tannini di ottima fattura, buona progressione con memorie di frutti di bosco. Valdostana con cime di rapa.

### CHIANTI COLLI FIORENTINI MARZOCCO DI POPPIANO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €18  
Bt.5.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### VIGNA DEL LEONE 2017

Rosso Igt - Sangiovese 65%, Merlot 30%, Cabernet sauvignon 5% | Alc.13,5% | €30 | Bt.5.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### CHIANTI COLLI FIORENTINI MARZOCCO DI POPPIANO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 10% | Alc.13,5% | €12 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### (97) I MASSETO 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14,5% | €650 | Bt.30.000  
Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 24 mesi

Rubino concentrato e luminoso. Esordio floreale di ibisco, glicine e lavanda, poi una sintonia perfetta di frutti rossi e neri, crème de cassis, succo di mirtillo, confettura di ciliegie. Il respiro si amplia su ricordi di tè nero, empireumatiche sensazioni di tabacco e caffè, erbe aromatiche e macchia mediterranea. L'assaggio è una sensuale carezza; la trama tannica sottilmente scolpita si combina con una fresca vena mediterranea. Un'annata già pronta, in un magnifico equilibrio, ma con freschezza e tannino garantiti di un lungo percorso evolutivo. Straordinario! Tournedos alla Rossini.

### MASSETINO 2019

Rosso Igt - Merlot 94%, Cabernet franc 6% | Alc.15,5% | €260  
Bt.15.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### MASSETO 2016 | 2017



## MASTROJANNI

Prosegue la ricerca qualitativa dell'azienda di Castelnuovo dell'Abate guidata dal gruppo Illy. Tutti i vini degustati si attestano su livelli di pregio importanti. Il Brunello di Montalcino 2016 Vigna Loreto dosa sapientemente trama tannica e dinamicità, ottimi risultati anche per il Brunello di Montalcino 2016 e per il blend San Pio 2018. Novità di quest'anno il Sant'Antimo Costa Colonne 2019, a base sangiovese, ciliegio e cabernet sauvignon, al momento ancora in affinamento in azienda, ma che ha suscitato interesse e attesa da parte del mercato.

**INDIRIZZO** Podere Loreto e San Pio - Castelnuovo dell'Abate  
53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 0577 835681  
**MAIL** info@mastrojanni.com  
**WEB** www.mastrojanni.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1975  
**VITICOLTURA** Ecosostenibile  
**ETTARI** 39 **BOTTIGLIE** 150.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Gruppo Illy  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Maurizio Castelli  
Andrea Machetti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Andrea Machetti  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## MÁTÉ

La storia di questa piccola realtà ilcinese ruota attorno alla carismatica figura di Ferenc Máté, tra le altre cose scrittore, fotografo e vellista di origini ungheresi. Negli anni Novanta si trasferisce in Toscana con la moglie Candace con il sogno di trasformare il rudere di un antico convento in un'azienda agricola in grado di produrre grandi vini. Possiamo dire che la missione è stata compiuta e anche i campioni assaggiati quest'anno non deludono le aspettative con il Brunello Riserva che raggiunge l'eccellenza. Dal 2021 la consulenza enologica e agronomica è stata affidata a Carlo Ferrini.

**INDIRIZZO** Località Santa Restituta  
53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 0577 847215  
**MAIL** info@matewine.com  
**WEB** www.matewine.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1992  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 6,4 **BOTTIGLIE** 25.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ**  
Famiglia Máté  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Candace Máté  
Carlo Ferrini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Carlo Ferrini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (91) BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA LORETO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €90  
Bt.8.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 36 mesi

Rosso rubino vivace con riflessi granato. All'olfatto ciliegia sotto spirito, marasca e fragolina di bosco cedono il passo a cuoio, caffè, cioccolato bianco e sentori boisé. Il sorso è dinamico, con trama tannica raffinata e ottimamente integrata. Scia sapida per il lungo finale su melograno e cacao. Scottiglia di cinghiale.

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €55  
Bt.55.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ SAN PIO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 80%, Sangiovese 20% | Alc.14,5%  
€25 | Bt.15.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ (92) BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €75  
Bt.2.966 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi

Rubino con nuance granato. Intenso impatto di felce, sottobosco, vaniglia, tè verde, mirtillo, pot-pourri di fiori rossi, tamarrindo, cacao e china. Bocca esplosiva per sapore e freschezza, un tannino di ottimo livello contrasta a dovere la componente alcolica; lunga scia di zenzero e arancia rossa. Filetto di bufala in crosta di mandorle.

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €50  
Bt.17.849 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

++++ BRUNELLO DI  
MONTALCINO VIGNA  
SCHIENA D'ASINO  
2010 | 2013 | 2015

++++ BRUNELLO DI  
MONTALCINO VIGNA  
LORETO 2009 | 2012 | 2013

## MAURIZIO MENICCHETTI

A Carisio nasce nel 2012 dalla profonda passione e dal talento di Maurizio Menichetti. Nel suo DNA sono impressi un fine palato e la ricerca dell'autenticità, che lo hanno portato a essere punto di riferimento nel mondo del vino, ma anche nella ristorazione: impossibile non associarlo, insieme alla moglie, al famoso ristorante stellato Da Caino a Montemerano. Per quanto riguarda la piccola produzione di Maurizio, che prevede solo due vinificazioni, confermiamo il nostro giudizio positivo su entrambe le annate. A Carisio sfiora il podio.

**INDIRIZZO** Località Saragiolo  
Montemerano - 58014  
Manciano (GR)  
**TELEFONO** 335 5358176  
**MAIL** msangiovese@gmail.com  
**WEB** N.d.  
**ANNO FONDAZIONE** 2012  
**VITICOLTURA** Ecosostenibile  
e biologica  
**ETTARI** 1 **BOTTIGLIE** 2.700

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ**  
Maurizio Menichetti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Maurizio Menichetti  
Nicola Tucci  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Maurizio  
Menichetti, Nicola Tucci  
**VENDITA DIRETTA** No **VISITA IN AZIENDA** No

MONASTERO  
DEI FRATI BIANCHI

Il Monastero dei Frati Bianchi si trova nella zona più settentrionale della Toscana. Nel 2004 Giorgio Tazzara decide di recuperare l'areale e impiantare nuove vigne nelle terre possedute in passato dall'antico Monastero. Il legame con la zona è rappresentato dal rilancio dei vitigni autoctoni come la barsagliana e la pollera, ma non mancano gli internazionali come merlot e syrah. Tra le etichette assaggiate svetta su tutte la Barsagliana 2017 per il suo olfatto intrigante e una complessità convincente.

**INDIRIZZO** Via Monte dei  
Bianchi, 10 - Località Margine  
54013 Fivizzano (MS)  
**TELEFONO** 0585 97620  
**MAIL** frati.bianchi@libero.it  
**WEB** www.monasterofratibianchi.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2004  
**VITICOLTURA** A basso  
impatto ambientale

**ETTARI** 7 **BOTTIGLIE** 18.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Giorgio Tazzara  
e famiglia Bernardini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Francesco Petacco  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Francesco  
Petacco, Giorgio Tazzara  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ■■■■ A CARISIO ROSSO 2017

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Malvasia nera 30% | Alc.13,5%  
€35 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino intenso. Impatto olfattivo elegante di frutti neri maturi, legno di cedro, rosa tea, pepe bianco, arancia sanguinella e ricordi di grafite. In bocca tutto concorre a creare un sorso dinamico e avvolgente, il tannino è levigato ed è egregiamente estratto, finale persistente e fruttato. Anatra lardellata.

## ■■■ A CARISIO BIANCO 2019

Bianco Igt - Procanico 70%, Sauvignon 30% | Alc.12%  
€28 | Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## ■■■■ BARSAGLINA 2017

Rosso Igt - Massaretta 100% | Alc.14% | €23  
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

Rubino concentrato. Suadente sensazione di frutti di bosco e violetta, seguita da note di cuoio e pepe nero. Al gusto è avvolgente con tannino di buona fattura e integrato, ottimo il bilanciamento tra freschezza e apporto alcolico. In chiusura gradevoli aromi fruttati e speziati. Tagliatelle al ragù bianco.

## ■■■■ DEIR 2017

Rosso Igt - Syrah 60%, Merlot 40% | Alc.14% | €23  
Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## ■■■ IL MARGINE 2019

Bianco Igt - Vermentino 50%, Albarola 20%, Durella 20%, Chardonnay 10% | Alc.13% | €11 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## MONTECHIARO

Arteliquida è un progetto in cui l'arte e il vino si incontrano dando vita ogni anno a nuove identità ed etichette. Nasce dall'amicizia fra il produttore Alessandro Griccioli e l'artista Eugenia Vanni che periodicamente seguono e arricchiscono il progetto con nuove idee ed eventi collaterali. Si distingue in questa edizione Arteliquida Bianco 2020 che unisce uve viognier, incrocio manzoni, trebbiano e malvasia bianca toscana. Molto bene la Riserva Anno Domini '345, un classico Sangiovese espressione del caldo territorio di Castelnuovo Berardenga.

**INDIRIZZO** Strada di Montechiaro  
3 - 53100 Castelnuovo  
Berardenga (SI)

**TELEFONO** 0577 363016

**MAIL** info@terredellagrigia.com

**WEB** www.terredellagrigia.com

**ANNO FONDAZIONE** 2004

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 11 **BOTTIGLIE** 40.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ**

Alessandro Griccioli

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Alessandro Spadafora

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Leonardo Imbimbo

**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## MONTEMERCURIO

Montemercurio prosegue nel suo percorso di valorizzazione del vitigno principe di Montepulciano, ottenendo impressioni particolarmente favorevoli per il Vino Nobile di Montepulciano Messaggero che celebra il decennale dalla prima uscita. Lo staff tecnico dimostra di avere ormai il savoir-faire e l'esperienza necessari per avere la meglio sia in vigna che in cantina anche su un millesimo difficoltoso come il 2017, in una resa dai tannini perfettamente incorporati nella struttura, dove l'alcol si fa sentire senz'altro ma senza mai travalicare verso valori eccessivi.

**INDIRIZZO** Via di Totona, 25/A

53045 Montepulciano (SI)

**TELEFONO** 0578 716610

**MAIL** vini@montemercurio.com

**WEB** www.montemercurio.com

**ANNO FONDAZIONE** 2007

**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 12 **BOTTIGLIE** 45.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ** Paola Luciani

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Emiliano Falsini

Marco Anselmi

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Stefano Dini, Gianluca Grassi

**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## ARTELIQUIDA BIANCO 2020

Bianco Igt - Malvasia bianca 30%, Trebbiano 30%

Viognier 30%, Manzoni bianco 10% | Alc.13% | €15

Bt.3.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Paglierino intenso. Esordio di melone giallo e note agrumate di cedro e mandarino, seguono note floreali ed erbe di campo. Ingresso al palato deciso da una freschezza sostenuta e arricchita da coerenti ritorni fruttati, finale molto persistente con strascichi citrini e sapidi. Tartare di ricciola.

## CHIANTI COLLI SENESI ANNO DOMINI '345 RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.6.600

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## ROSATO 345 2020

Rosato Igt - Malvasia nera 50%, Sangiovese 50%

Alc.12,5% | €10 | Bt.2.100 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO MESSAGGERO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 5% | Alc.15%

€21 | Bt.14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rosso rubino trasparente. Il ventaglio olfattivo spazia da note di amarena, cardamomo, cumino e menta a tocchi di pepe di Cayenne e bacche di ginepro. È contraddistinto da un buon equilibrio, il tannino è ben integrato con la freschezza e la nota alcolica. Ottima persistenza dai ritorni di ginger. Fagiano lardellato al forno.

## TEDICCILOLO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Merlot 20% | Alc.14,5%

€10 | Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## CADUCEO 2020

Bianco Igt - Malvasia bianca 20%, Trebbiano toscano 10%

altre varietà 70% | Alc.13% | €14 | Bt.3.500 | Ferm.

Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## ROSSO DI MONTEPULCIANO PETASO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 95%, Merlot 5% | Alc.15% | €14

Bt.14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

VINO NOBILE  
DI MONTEPULCIANO  
DAMO 2011 | 2012

## MONTENERO

Alla conquista del Monte Amiata! Una grande sfida che Stefano Brunetto veronese di nascita ha deciso di vincere in questo piccolo angolo di Toscana. Passione amore per il proprio lavoro, rispetto per il territorio lo portano a produrre vini in regime biologico. Quest'anno le due etichette presentate erano davvero interessanti: il Montecucco Rosso con buona spalla acida e tannino scalpitante, ma soprattutto il Pampano da ciliegio in purezza davvero delizioso. Il Rebruno da uve sangiovese e Arturo da trebbiano e malvasia, che lo scorso anno aveva conquistato tutti, non sono ancora disponibili.

**INDIRIZZO** Via Podere Marinelli,  
74 - Località Montenero d'Orcia  
- 58033 Castel del Piano (GR)  
**TELEFONO** 349 3701998  
**MAIL** info@montenerowinery.com  
**WEB** www.montenerowinery.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1985  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 7 **BOTTIGLIE** 40.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ**  
Brunetto Stefano  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Maurizio Castelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Mery Ferrara  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## PAMPANO 2018

Rosso Igt - Ciliegio 100% | Alc.13% | €30 | Bt.2.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino concentrato e luminoso. Sprigiona riconoscimenti di ribes fragranti che si fondono con tocchi di mirto. Piacevole al palato, sorso dinamico, freschezza gustativa stuzzicante, tannino piacevole, garbato e mai invadente. In chiusura gradevoli toni fruttati su sfondi sapidi. Cacciucco alla livornese.

## MONTECUCCO ROSSO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Ciliegio 5%, Merlot 5% | Alc.13%  
€15 | Bt.15.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## MONTENIDOLI

In un angolo di Toscana a ovest di San Gimignano, dove la natura domina incontrastata, Elisabetta Fagioli conduce la sua azienda con grinta e determinazione. Grande attaccamento alle tradizioni senza nessuna concessione alle mode e un rispetto profondo per l'ambiente: ecco i punti cardine del suo operare. Solo vitigni autoctoni. I terreni rossi delle zone più alte donano eleganza al sangiovese, quelli collocati più in basso, ricchi di fossili marini, cedono forza e sapidità alla vernaccia. In netta evidenza la Vernaccia di San Gimignano Carato 2017, con la sua sorprendente persistenza sapida.

**INDIRIZZO** Via Montenidoli, 28  
53037 San Gimignano (SI)  
**TELEFONO** 0577 941565  
**MAIL** montenidoli@valdelsa.net  
**WEB** www.montenidoli.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1965  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 27 **BOTTIGLIE** 100.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Maria  
Elisabetta Fagioli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alessio Cecchini  
Maria Elisabetta Fagioli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Ruggero Mazzilli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO CARATO 2017

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100% | Alc.14,5%  
€30 | Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Giallo paglierino dai lampi dorati. Apre su sentori di camomilla e mimosa appassite seguite da nespola matura, albicocca disidratata, zeste di cedro, timo limonato, accenni tostati e di grafite. Sorso materico giocato sul perfetto equilibrio fra freschezza e nota alcolica. Lunghissimo finale sapido. Risotto marzolino e calendula

## IL TEMPLARE 2016

Bianco Igt - Vernaccia di San Gimignano 70%, Trebbiano toscano 20%, Malvasia bianca 10% | Alc.13,5% | €20  
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## SONO MONTENIDOLI 2015

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €55 | Bt.2.000  
Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO FIORE 2019

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100% | Alc.13,5%  
€20 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## MONTENIDOLI 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €18  
Bt.13.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## MONTEPEPE



La piccola azienda condotta con passione dall'architetto Alberto Poggi si appresta a celebrare i vent'anni di attività. Dalla splendida collina in cui è posta la tenuta, i vigneti beneficiano delle brezze marine e le Apuane alle spalle garantiscono una fondamentale escursione termica. In questo contesto altamente vocato, il vermentino e il viognier trovano le condizioni ideali per dare vita a vini dotati di una sorprendente longevità e tipicità. Il Montepepe Vintage 2014 ne è la prova lampante raggiungendo l'eccellenza con merito.

**INDIRIZZO** Via Sforza, 76

54038 Montignoso (MS)

**TELEFONO** 0585 1980363

329 4147426

**MAIL** info@montepepe.com

**WEB** www.montepepe.com

**ANNO FONDAZIONE** 2002

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 6 **BOTTIGLIE** 25.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ**

Famiglia Poggi

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Federico Curtaz

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Federico Curtaz

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## MONTERAPONI



Circondato da vigneti, boschi e uliveti, si erge il borgo medievale di Monteraponi dove, Michele Braganti produce vini dotati di grande personalità, smentendo chi gli aveva consigliato d'impiantare vitigni internazionali. Il Campitello Riserva sfodera un temperamento autorevole e territoriale oltre a una progressione gustativa ineccepibile, da vero campione. Il Baron'Ugo vendemmia 2017 non ha raggiunto il livello di assoluta eccellenza del grande cru e, con grande serietà e coerenza, è stato declassato a Chianti Classico. Rappresentativo come sempre il Trebbiano dai lineamenti borgognoni.

**INDIRIZZO** Località Monteraponi

53017 Radda in Chianti (SI)

**TELEFONO** 0577 738208

**MAIL** monteraponi@gmail.com

**WEB** www.monteraponi.it

**ANNO FONDAZIONE** 1974

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 12,5 **BOTTIGLIE** 60.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Famiglia Braganti

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Maurizio Castelli

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Luca Felicioni, Simone Rossi

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (91) GRAND VINTAGE 2014

Bianco Igt - Vermentino 50%, Viognier 50% | Alc.13,5%

€30 | Bt.540 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

**Dorato scintillante. Raffinato e ampio al naso dove cedro candito e zeste di limone abbracciano profumi di pesca gialla e mela cotta. Tocchi di iodio, oleandro, nocciolina e spezie completano il mosaico. Setoso, aggraziato e dinamico l'assaggio dal sapore agrumato. Consiglio alla figure.**

### ++++ MONTEPEPE BIANCO 2019

Bianco Igt - Vermentino 70%, Viognier 30% | Alc.14%

€21 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++ PEPO 2017

Rosso Igt - Massaretta 100% | Alc.14,5% | €30 | Bt.700

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ CANDIA DEI COLLI APUANI VERMENTINO ALBERICO 2019

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.12,5% | €14

Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ++++ (91) CHIANTI CLASSICO IL CAMPITELLO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%

Alc.13,5% | €50 | Bt.7.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 26 mesi

**Rubino splendente. Bouquet di mirtillo e ribes in confettura, arancia sanguinella, corbezzolo, mirto ed erbe aromatiche anticipano leggere note di cuoio, cardamomo, ginepro. L'assaggio è di freschezza immediata in perfetta sinergia con il tannino magistrale e i ritorni sapidi. Finale saporito di frutto. Bistecca alla fiorentina.**

### ++++ CHIANTI CLASSICO BARON'UGO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 7%, Colorino 3%

Alc.13,5% | €40 | Bt.7.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 36 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ TREBBIANO VITI DIMENTICATE 2019

Bianco Igt - Trebbiano 100% | Alc.13% | €55

Bt.1.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ++++ CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 5% | Alc.13,5%

€26 | Bt.35.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 16 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

++++ CHIANTI  
CLASSICO IL CAMPITELLO  
RISERVA 2015 | 2016 | 2017

++++ TREBBIANO  
VITI DIMENTICATE 2017

++++ GRAND  
VINTAGE 2009

++++ DEGERES 2015 | 2017

## MONTEVERRO

Georg Weber, tedesco di origine, toscano di adozione, insieme al suo team internazionale, ha dato vita a un paradiso enologico a Capalbio, diventando una delle punte d'eccellenza di tutta la Maremma grossetana. Gli elementi del successo sono: il disegno razionale dei vigneti progettati a tavolino, massimi livelli di tecnologia ed efficienza e soprattutto l'idea chiara di quali sono i modelli di vino da realizzare e da vendere. È la dimostrazione di quanto sia alto il potenziale della Maremma toscana, non sempre valorizzata. Conquista il massimo punteggio il taglio bordolese, ma anche lo Chardonnay non ha niente da invidiare a certi grandi Borgogna.

**INDIRIZZO** Strada Aurelia Capalbio

11 - 58011 Capalbio (GR)

**TELEFONO** 0564 890721

**MAIL** info@monteverro.com

**WEB** www.monteverro.com

**ANNO FONDAZIONE** 2002

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 40 **BOTTIGLIE** 150.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ**

Georg Weber

**CONDIZIONE ENOLOGICA**

Matthieu Taunay

**CONDIZIONE AGRONOMICA**

Simone Salamone

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (95) MONTEVERRO 2018

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

Un fascinoso rubino compatto profetizza nuance di sigaro, elicriso e mirto; non manca la frutta con sbuffi di amarena e ribes nero, poi rosmarino e un finale speziato. Sorso garbato, disteso e sapido, con tannini di classe che sostengono una lunghissima progressione. Carré d'agnello alle erbe fini.

### ++++ (92) CHARDONNAY MONTEVERRO 2018

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13% | €83 | Bt.6.310

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

Veste un paglierino intenso. Persuasivo e seducente si apre col frutto: agrume, nocciola, susina mirabella, prosegue con la macchia mediterranea, il burro, il miele, il torrone. Il sorso è intenso e materico, animato dal gioco di contrasti fra morbidezza e salinità. Considerevole persistenza. Zuppa di pesce.

### ++ TINATA 2018

Rosso Igt - Syrah 70%, Grenache 30% | Alc.14% | €83

Bt.6.111 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 16 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++ TERRA DI MONTEVERRO 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 40%, Cabernet sauvignon 35%

Merlot 20%, Petit verdot 5% | Alc.14% | €37 | Bt.30.000

| Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ MONTEVERRO

2015 | 2016 | 2017

++++ CHARDONNAY

2011 | 2012

## MONTEVERTINE

A Montevertine c'è posto solo per le varietà tradizionali del territorio chiantigiano, sangiovese, canaiolo e colorino. Ed è sempre la tradizione a dettare le regole per la vinificazione e la vendemmia: raccolta manuale, fermentazione in vasche di cemento vetrificato, due rimontaggi giornalieri, per una lenta estrazione dei tannini. Un copione che trova conferma nei vini prodotti: il Pergole Torte, da vero fuoriclasse, ha saputo trarre vantaggio da un'annata discontinua ma dai risvolti inaspettati come la 2018, dimostrando nerbo ed eleganza fuori dal comune. Eccellente anche il Montevertine, altrettanto fine e capace sin d'ora di esprimere al meglio tutto il suo gusto.

**INDIRIZZO** Località Montevertine

53017 Radda in Chianti (SI)

**TELEFONO** 0577 738009

**MAIL** info@montevertine.it

**WEB** www.montevertine.it

**ANNO FONDAZIONE** 1967

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 18,5 **BOTTIGLIE** 85.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Martino Manetti

**CONDIZIONE ENOLOGICA**

Paolo Solvi

**CONDIZIONE AGRONOMICA**

Ruggero Mazzilli, Paolo Minucci

**VENDITA DIRETTA** No **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (95) I LE PERGOLE TORTE 2018

Rosso Igt - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5% | Alc.14%

€150 | Bt.31.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi

Splendida livrea rubino lucente. L'ampio bouquet si esprime con note di spezie dolci, marasca e susina matura, magistralmente alternate a tratti di eucalipto, cacao e piri. Sorso gustoso e vibrante, notevole persistenza con tannino bene in evidenza a dare spessore; ritorni fruttati di marasca. Medaglioni di cinghiale su letto di patate con riduzione di frutti di bosco.

### ++++ (91) MONTEVERTINE 2018

Rosso Igt - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5% | Alc.14%

€55 | Bt.33.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi

Da un manto rosso rubino vivace emergono eleganti riconoscimenti di ciliegia in confettura, tamarindo, menta, chiodi di garofano ed ematite. Alla beva si dimostra particolarmente succoso, con tannini vellutati, cesellati con cura. Buona la persistenza dai rimandi di scorza di arancia. Costolette di agnello ai pistacchi.

### +++ PIAN DEL CIAMPOLO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5% | Alc.13,5%

€25 | Bt.21.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ LE PERGOLE

TORTE 2015 | 2016 | 2017

++++ MONTEVERTINE

2011 | 2012

## MORISFARMS

L'assenza del Morellino di Scansano Riserva 2018 e dell'Avvolto-re 2017, per cui l'azienda ha deciso un periodo di affinamento in bottiglia più lungo del solito, lascia la strada aperta ai vini dell'ulti-mo millesimo. Oltre al Vermentino, che convince per il suo carat-teristico impatto olfattivo e un'accattivante bevibilità, non è certo una sorpresa la piacevolezza dell'ansonica di Amor e del sangio-vese, sia nella versione in rosa, che nel Maremma Toscana Man-driolo, qui assieme a vitigni internazionali. Vini decisamente ma-remmani, dall'indole schietta e subito pronti per essere goduti.

**INDIRIZZO** Fattoria Poggetti

Località Cura Nuova - 58024

Massa Marittima (GR)

**TELEFONO** 0566 919135

**MAIL** morisfarms@morisfarms.it

**WEB** www.morisfarms.it

**ANNO FONDAZIONE** 1971

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 71 **BOTTIGLIE** 300.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Famiglia Moris

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Attilio Pagli

**CONDUZIONE AGRONOMICA** Isaldo

Ferrarese, Stefano Bartolomei

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## MORMORAIA

La passione e l'impegno della famiglia Passoni sono alla base dell'attività agricola di Mormoraia, un ex convento, convertito in agriturismo. Dagli anni '80 hanno investito per realizzare una cantina moderna. La proprietà si estende sulle colline a nord della cittadina medievale di San Gimignano. Le vigne insistono su sabbie e argille plioceniche e sono inserite nella DOCG dello storico bianco toscano. È proprio la Vernaccia di San Gimignano nella tipologia Riserva, il vino più convincente dell'azienda, a cui il tempo di invecchiamento e l'impiego del legno regalano complessità e profondità.

**INDIRIZZO** Località Sant'Andrea,

15 - 53037 San Gimignano (SI)

**TELEFONO** 0577 940096

**MAIL** info@mormoraia.it

**WEB** www.mormoraia.it

**ANNO FONDAZIONE** 1980

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 44 **BOTTIGLIE** 230.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ**

Famiglia Passoni

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Mirko Niccolai

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Federico Becarelli

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### VERMENTINO 2020

Bianco Igt - Vermentino 90%, Viognier 10% | Alc.13% | €10

Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Paglierino tenue luminoso. Impatto olfattivo di pompelmo rosa, gelée al cedro, gelsomino, tiglio, erbe aromatiche, ginestra, mie-le di rosmarino, fiori di acacia e zagara. Sorso fresco e armonio-so, la sapidità sorregge la struttura in un perdurare saporito dai finale fruttato di cedro. Frittata di asparagi.

### MAREMMA TOSCANA ANSONICA AMOR 2020

Bianco Doc - Ansonica 100% | Alc.13% | €12 | Bt.6.600

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### MAREMMA TOSCANA ROSATO ROSAMUNDI 2020

Rosato Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €8

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

**ABBINAMENTO** Dolci al cucchiaino o a base di frutta

### MAREMMA TOSCANA ROSSO MANDRIOLO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 80%, altre varietà 20% | Alc.13,5%

€6 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO ANTALIS RISERVA 2017

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100% | Alc.13%

€19 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Paglierino intenso con riflessi dorati. Scorrono al naso finoc-chietto selvatico, tarassaco, composta di pera, nespola, cedro candito, mandorla, una punta di vaniglia e di burro fuso. Seduce il palato con ingresso morbido di grande intensità, mentre la sapi-dità dà vigore alla lunga progressione. Pezzogna all'acqua pazza.

### YULUS 2017

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.14% | €32 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CHIANTI COLLI SENESI TROCHUS RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 90%, altre varietà 10% | Alc.13%

€15 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### GAUDIUM 2020

Rosato Igt - Sangiovese 34%, Merlot 33%, Syrah 33%

Alc.12,5% | €15 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO SUAVIS 2020

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100% | Alc.13%

€12 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### AVVOLTORE

2013 | 2016

## FABIO MOTTA

Fabio Motta ha tanta passione per il suo lavoro e riesce a trasferirla nei vini. Dopo l'esperienza dal suocero, Michele Satta, ha deciso di creare la sua azienda vitivinicola. In poco più di dieci anni di attività è riuscito a farsi conoscere attraverso collaborazioni e soprattutto apprezzare sia in Italia che all'estero. Quest'anno propone una nuova etichetta, Le Gonnare Bianco 2018 da vermentino in purezza maturato nelle anfore in gres, di grande impatto sia nei profumi che all'assaggio. Bolgheri Superiore Le Gonnare 2018 resta la migliore espressione aziendale.

<u>INDIRIZZO</u> Località Le Fornacelle, 232/C - 50722 Castagneto Carducci (LI)	<u>PRODUZIONE OLEARIA</u> Sì
<u>TELEFONO</u> 346 1403750	<u>PROPRIETÀ</u>
<u>MAIL</u> info@mottafabio.it	Fabio Motta
<u>WEB</u> www.mottafabio.it	<u>CONDUZIONE ENOLOGICA</u>
<u>ANNO FONDAZIONE</u> 2009	Fabio Motta, Attilio Pagli
<u>VITICOLTURA</u> Biologica certificata	<u>CONDUZIONE AGRONOMICA</u>
<u>ETTARI</u> 7	<u>BOTTIGLIE</u> 36.000
	<u>VENDITA DIRETTA</u> Sì <u>VISITA IN AZIENDA</u> Sì

### ++++ BOLGHERI SUPERIORE LE GONNARE 2018

Rosso Doc - Merlot 85%, Syrah 15% | Alc.14% | €38  
Bt.6.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Luminoso manto rubino compatto. Apre con sentori di mora, prugna e petali di rosa, prosegue con mirto, humus, tabacco, cuoio, lavanda e legno di sandalo. L'ingresso è intenso e ricco, la trama fitta del tannino esalta la freschezza, persistente con note di gelée di lamponi sul finale. Cinghiale in civet.

### +++ LE GONNARE BIANCO 2018

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.12,5%  
€22 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio  
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

### ++ BOLGHERI ROSSO PIEVI 2019

Rosso Doc - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 25%, Sangiovese 25%  
Alc.13,5% | €17 | Bt.26.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

## NITTARDI

La cantina Nittardi ha recentemente ampliato la propria superficie vitata e ha incrementato la produzione di vino, confermando gli ottimi risultati qualitativi del recente passato. Quest'anno l'azienda festeggia i 40 anni di attività e le bottiglie di entrambi gli areali, Chianti Classico e Maremma, sono state apprezzate grazie al sapiente lavoro portato avanti dalla famiglia Femfert. In vetrina ritroviamo meritatamente Nectar Dei per il variegato ventaglio olfattivo e la piacevolezza gustativa che esalta gli aromi di bocca.

<u>INDIRIZZO</u> Località Nittardi	<u>PRODUZIONE OLEARIA</u> Sì
53011 Castellina in Chianti (SI)	<u>PROPRIETÀ</u>
<u>TELEFONO</u> 0577 740269	Famiglia Femfert
<u>MAIL</u> info@nittardi.com	<u>CONDUZIONE ENOLOGICA</u>
<u>WEB</u> www.nittardi.com	Carlo Ferrini
<u>ANNO FONDAZIONE</u> 1981	<u>CONDUZIONE AGRONOMICA</u>
<u>VITICOLTURA</u> Biologica certificata	Giovanni Stella
<u>ETTARI</u> 32	<u>BOTTIGLIE</u> 120.000
	<u>VENDITA DIRETTA</u> Sì <u>VISITA IN AZIENDA</u> Sì

### +++ NECTAR DEI 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 40%, Petit verdot 30%  
Merlot 20%, Syrah 10% | Alc.14% | €37 | Bt.7.000 | Ferm.  
Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 24 mesi

Vivace tonalità rosso rubino a trama fitta. I richiami olfattivi spaziano da amarena, resina di pino e pot-pourri di fiori secchi a sentori di liquirizia, lavanda e mirto. Ingresso deciso e avvolgente con tannino in divenire che accompagna l'acidità con una scia sapida sul finale e sbuffi di arancia rossa. Maltagliati al ragù di selvaggina.

### ++ MAREMMA TOSCANA VERMENTINO BEN 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €10  
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

### ++ CHIANTI CLASSICO NITTARDI RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Merlot 5% | Alc.13,5% | €35  
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 24 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### ++ CHIANTI CLASSICO CASANUOVA DI NITTARDI VIGNA DOGHESSA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €19 | Bt.30.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

### ++ MAREMMA TOSCANA ROSSO AD ASTRA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 50%, Cabernet sauvignon 20%  
Merlot 20%, Cabernet franc 10% | Alc.13,5% | €14 | Bt.46.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### ++ CHIANTI CLASSICO BELCANTO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, altre varietà 10% | Alc.13% | €15  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 9 mesi  
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

### ++++ NECTAR DEI 2011



## ORMANNI

Sotto la guida di Paola Brini Batacchi e dell'ormai storico consulente Paolo Salvi, la cantina Ormanni sta vivendo una fase di intense trasformazioni: continua il progetto di valorizzazione del sangiovese, con il reimpianto di porzioni di vigne storiche; la certificazione biologica; il restyling delle etichette, già visibile nel Gran Selezione 2016 ancora in evoluzione, e nel Chianti Classico 2018, elegante al gusto. Assente il Julius che vedrà la luce a ottobre. Risplende la nuova Riserva, anche nel torrido 2017, grazie a una minuziosa selezione in pianta e alle fresche correnti che proteggono il famoso pendio del Borro del Diavolo.

INDIRIZZO Località Ormanni

53036 Poggibonsi (SI)

TELEFONO 0577 937212

MAIL info@ormanni.com

WEB www.ormanni.com

ANNO FONDAZIONE 1818

VITICOLTURA Biologica e

biologica certificata

ETTERI 68 BOTTIGLIE 100.000

PRODUZIONE OLEARIA SI

PROPRIETÀ Paola Brini Batacchi

CONDUZIONE ENOLOGICA

Niccolò Ferri, Paolo Salvi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Ruggero Mazzilli

VENDITA DIRETTA SI VISITA IN AZIENDA SI

## ORNELLAIA

La squadra di Ornellaia sa bene che un territorio particolarmente vocato e un clima ottimale non bastano per confermare, anno dopo anno, successi e qualità. A essi va aggiunta una cura meticolosa dei dettagli, dalla vigna alla cantina, per assicurare un livello di eccellenza che superi la prova del tempo. Grande assente quest'anno Ornellaia Bianco, mentre il Bolgheri Superiore svetta tra i campioni degustati. I vini sono persistenti al gusto, con un perfetto apporto del legno in grado di esaltare gli aromi mantenendo l'eleganza che solo pochi vini in Toscana riescono ad avere.

INDIRIZZO Via Bolgherese

191 - Bolgheri - 57022

Castagneto Carducci (LI)

TELEFONO 0565 71811

MAIL info@ornellaia.it

WEB www.ornellaia.it

ANNO FONDAZIONE 1981

VITICOLTURA Ecosostenibile

ETTERI 115 BOTTIGLIE 1.000.000

PRODUZIONE OLEARIA SI

PROPRIETÀ

Tenute di Toscana

CONDUZIONE ENOLOGICA

Axel Heinz

CONDUZIONE AGRONOMICA

Axel Heinz

VENDITA DIRETTA No VISITA IN AZIENDA SI

### ++++ (93) CHIANTI CLASSICO BORRO DEL DIAVOLO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €20  
Bt.16.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 20 mesi

Lucente trama granata. In un ventaglio di sottobosco, erbe officinali e mirto, si dipanano sentori di lampone, marasca e arancia sanguinella, tra sbuffi di cannella e tamarindo. Sorso fresco, profilo elegante e sapido che porta con leggiadria struttura e tannino verso un equilibrio di lungo periodo. Piccione arrosto lardellato.

### ++++ ● CHIANTI CLASSICO ORMANNI 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €12  
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### +++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE ETICHETTA STORICA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €28  
Bt.2.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ CHIANTI  
CLASSICO GRAN  
SELEZIONE ETICHETTA  
STORICA 2015

++++ CHIANTI  
CLASSICO BORRO  
DEL DIAVOLO RISERVA  
2012 | 2013 | 2015

### ++++ (96) I BOLGHERI SUPERIORE ORNELLAIA 2018

Rosso Doc - Merlot 51%, Cabernet sauvignon 40%,  
Cabernet franc 7%, Petit verdot 2% | Alc.14,5% | €175  
Bt.170.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Vivace rubino compatto. Ventaglio suadente di mora, cassis, violetta e macchia mediterranea che cede il passo a ricordi di cuoio, sottobosco, china e bacche di ginepro. In bocca è espressivo, tutte le componenti concorrono a esaltare la struttura, lasciando ricordi fruttati nel lunghissimo finale. Brasato di cervo con cipolline in agrodolce.

### ++++ BOLGHERI ROSSO LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2019

Rosso Doc - Merlot 54%, Cabernet sauvignon 28%  
Cabernet franc 14%, Petit verdot 4% | Alc.14,5% | €50  
Bt.300.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### ++++ LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2019

Rosso Igt - Merlot 90%, Cabernet sauvignon 5%, Sangiovese 5%  
Alc.13,5% | €22 | Bt.750.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

### ++++ POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2019

Bianco Igt - Sauvignon 78%, Vermentino 16%,  
Verdicchio 6% | Alc.13% | €45 | Bt.40.000 | Ferm. Legno  
e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ BOLGHERI  
SUPERIORE ORNELLAIA  
2015 | 2016 | 2017

++++ ORNELLAIA  
BIANCO 2017

Correva l'anno 2008 quando Marco Biagioli dava vita a Ornina, e da allora questa piccola azienda di soli sei ettari vitati di strada ne ha fatta: nel 2015 la costruzione della nuova cantina; poi l'impegno quotidiano per produrre in maniera sostenibile un vino il più naturale possibile. Oggi quella realtà è un punto di riferimento per il rilancio del Casentino nell'enografia toscana: nessuna aggiunta di tannini o stabilizzanti o altre sostanze chimiche e un bassissimo uso di solfiti. Ne derivano vini di carattere, puliti e gustosi.

**INDIRIZZO** Strada per Ornina, 121  
52016 Castel Focognano (AR)  
**TELEFONO** 338 2381000  
**MAIL** info@ornina.it  
**WEB** www.ornina.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2008  
**VITICOLTURA** Biologica  
certificata e biodinamica  
**ETTARI** 6,1 **BOTTIGLIE** 22.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ**  
Marco Biagioli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Marco Biagioli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Marco Biagioli  
 **VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ**

Al secondo anno di produzione, "Vieni via con me", il vino dedicato da Rocco Toscani alla moglie, conquista il gradino più alto del podio per tipicità e piacevolezza. Interessante il debutto di Vedomare Rosso, con un nome e soprattutto un'etichetta che richiama il paesaggio costiero e le tre isole che lo fronteggiano: Capraia, Corsica e Sardegna. Immutata la filosofia aziendale che prosegue con entusiasmo il proprio percorso produttivo, i punti di forza rimangono le uve syrah e cabernet franc dedicate alla produzione di vini immediati e di facile lettura.

**INDIRIZZO** Via Pereta, 9 - 56040  
Casale Marittimo (PI)  
**TELEFONO** 0586 652050  
**MAIL** vino@toscani.com  
**WEB** www.vino.toscani.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2003  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 12 **BOTTIGLIE** 55.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ**  
Oliviero Toscani  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Valentino Ciarla, Attilio Pagli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Stefano Bartolomei  
 **VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ**

### 🍷 ORNINA 2017

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Canaiolo 20% | Alc.13,5%  
€20 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino con riflessi porpora, apre con sentori di ciliegia e prugna, frutti di bosco, viola e iris, macchia mediterranea, mirto e spezie. Bocca fresca e agile con una trama tannica di estrema qualità. Anche la sapidità fa la sua parte per un sorso che invoglia la beva. Finale persistente e ricco di frutta. Anatra in porchetta.

### 🍷 ORNOIR 2018

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.13% | €25 | Bt.2.800  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 ORGRIS 2020

Rosato Igt - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.1.600 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 VALLECHIUSA BIANCO 2019

Bianco Igt - Malvasia 50%, Trebbiano 40%, Moscato bianco 10% | Alc.13% | €14 | Bt.3.000 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 VIENI VIA CON ME 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.14% | €35  
Bt.3.314 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rosso rubino. Intenso bouquet olfattivo, incentrato sul tipico varietale: il peperone, poi frutti di bosco maturi e pepe nero. Chiude una scia di sentori floreali di rosa rossa. In bocca è succoso, con la freschezza che esalta il tannino e invita al sorso. Finale persistente e accattivante su ritorni di amarena. Filetto di capriolo con salsa ai frutti di bosco.

### 🍷 LUMEO 2018

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.13,5% | €35 | Bt.2.455  
Ferm. Terracotta | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 OT 2017

Rosso Igt - Syrah 65%, Cabernet franc 35% | Alc.14,5%  
€29 | Bt.6.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 VEDOMARE ROSSO 2018

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.3.600  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena



## FRANCO PACENTI

Vignaioli a Montalcino di terza generazione Lorenzo, Lisa e Serena ereditano la conduzione e la passione dal padre e dal nonno, attivi sin dagli anni '60. Il versante esposto è quello a nord-est nella zona di Canalicchio, storicamente tra le più vocate. La produzione è sempre stata molto tradizionalista con adeguate macerazioni, uso di grandi contenitori in rovere di Slavonia o francesi da 25 a 50 ettolitri, lunghe maturazioni in legno come previsto dal disciplinare. I vini sono autentici, qualitativamente costanti, aperti ad avere picchi nelle annate a quattro stelle.

**INDIRIZZO** Località Canalicchio di Sopra, 6 - 53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 0577 849277  
**MAIL** info@francopacenti.it  
**WEB** www.francopacenti.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1966  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 10 **BOTTIGLIE** 35.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Franco Pacenti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
 Lorenzo Pacenti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Donato Bagnulo, Lorenzo Pacenti  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ



## PALAZZO

La filosofia aziendale è quella voluta da Cosimo Loia nel 1983: mantenere piccole dimensioni affinché tutte le fasi della filiera produttiva siano curate direttamente dalla famiglia, dal lavoro in vigna alla vendita del vino, con l'obiettivo di garantire i più alti standard qualitativi in tutti i prodotti. Puntuale il riscontro in guida, dove il Brunello di Montalcino Riserva 2015 sfoggia classe e piacevolezza, oltre che complessità e profondità, meritando l'eccellenza. A poca distanza i due Brunello d'annata, soprattutto il Cosimo Selezione che, al suo secondo anno, sfiora il podio.

**INDIRIZZO** Località Palazzo 144 - 53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 380 5188990  
**MAIL** info@aziendapalazzo.it  
**WEB** www.aziendapalazzo.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1983  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 4,2 **BOTTIGLIE** 19.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Fratelli Loia  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
 Fabrizio Ciufoli, Angelo Loia  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Angelo Loia  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## ☆☆☆ BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €45  
 Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 40 mesi

Rubino con nuance granato. Impatto olfattivo di prugna e sciroppo di mirtillo, erbe aromatiche e officinali, rabarbaro ed eucalipto. Al sorso è vigoroso e avvolgente, freschezza e sapidità sono in perfetta sinergia con il tannino vellutato. Finale gustativo dai ritorni fruttati. Pici al ragù di chianina.

## ☆☆☆ ROSSO DI MONTALCINO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €18  
 Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## ☆☆☆ BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €70  
 Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 40 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ☆☆☆☆ (93) BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €55  
 Bt.1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 44 mesi

Granato con bagliori aranciati. Olfatto di prugna sciropata, viola appassita e noce moscata, che anticipano echi di carruba, tabacco e funghi. Ammalla il gusto con la freschezza della melagrana e la finezza dei tannini, ben combinati con la dote alcolica. Delicatamente sapido e persistente. Spezzatino di cinghiale.

## ☆☆☆☆ BRUNELLO DI MONTALCINO COSIMO SELEZIONE 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €48  
 Bt.1.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## ☆☆☆☆ BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €35  
 Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ☆☆ ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €18  
 Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

Le iconiche etichette a scacchi e l'eleganza inconfondibile dei vini fanno di Panizzi una delle aziende di riferimento a San Gimignano. Nonostante il millesimo gravato sia da siccità che da gelate primaverili, la Riserva 2017 si rivela un autentico fuoriclasse. L'uso dei legni è sapiente e, anche se al momento risulta ancora parzialmente da integrare nel complesso delle altre sensazioni gusto-olfattive, fornisce stimoli ricchi e intriganti e sarà interessante vedere come evolverà, dal momento che la viva freschezza e il deciso apporto minerale non gli fanno temere la sfida col tempo.

INDIRIZZO Località Santa

Margherita, 34 - 53037

San Gimignano (SI)

TELEFONO 0577 941576

MAIL panizzi@panizzi.it

WEB www.panizzi.it

ANNO FONDAZIONE 1989

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 50 BOTTIGLIE 200.000

PRODUZIONE OLEARIA SI

PROPRIETÀ

Simone Niccolai

CONDUZIONE ENOLOGICA

Walter Sovran

Alessandro Cellai

CONDUZIONE AGRONOMICA

Walter Sovran

VENDITA DIRETTA SI VISITA IN AZIENDA SI

Situata nella famosa Conca d'Oro di Panzano, nel cuore della denominazione Chianti Classico, l'azienda viene creata da Andrea Sommaruga, romano d'origine e da sempre innamorato delle morbide colline toscane. Anche per questa edizione i vini assaggiati sono squisitamente territoriali con una forte personalità chiantigiana. Sia l'annata che la Riserva danzano nel ruolo di étoile: la 2019 mostra un raffinato equilibrio gustativo, mentre la 2018 ha un potenziale evolutivo tutto da scoprire.

INDIRIZZO Case Sparse, 86

Località Panzanello - 50022

Greve in Chianti (FI)

TELEFONO 055 852470

MAIL info@panzanello.it

WEB www.panzanello.it

ANNO FONDAZIONE 1964

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 20 BOTTIGLIE 50.000

PRODUZIONE OLEARIA SI

PROPRIETÀ

Andrea Sommaruga

CONDUZIONE ENOLOGICA

Gioia Cresti

CONDUZIONE AGRONOMICA

Gioia Cresti

VENDITA DIRETTA SI VISITA IN AZIENDA SI

## 🍷🍷🍷🍷 (94) → VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA 2017

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100% | Alc.14% | €25  
Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

Da un abito paglierino vivace con riflessi dorati fanno capolino refoli di incenso, vaniglia, zagara, curcuma e cioccolato bianco, intrecciati a tè verde, ruta, ginepro e miele di rosmarino. Sorso avvolgente. Calibrato dalla freschezza; persistente nella lunga chiusura su rimandi sapidi e di cedro. Cartoccio di branzino in salsa allo zafferano.

## 🍷🍷🍷 VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO 2020

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 95%, Manzoni bianco 5% | Alc.13,5% | €11 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

## 🍷🍷🍷 VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO VIGNA SANTA MARGHERITA 2019

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100% | Alc.13,5% | €16  
Bt.8.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

## 🍷🍷 CHIANTI COLLI SENESI VERTUNNO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Cabernet sauvignon 5%, Merlot 5% | Alc.14% | €13 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

## 🍷🍷 SAN GIMIGNANO PINOT NERO 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.14% | €15 | Bt.5.700  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## 🍷🍷🍷 (92,5) CHIANTI CLASSICO 1427 RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Cabernet franc 5% | Alc.15% | €42  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi

Rosso rubino profondo. Impatto olfattivo suadente e variegato con tocchi di ciliegia e frutti di bosco, cenni speziati di pepe nero e vaniglia, note di erbe aromatiche, liquirizia e mallo di noce. Al gusto è avvolgente, di spessore, con tannino fitto, ben integrato e richiami fruttati nel finale. Filetto ai funghi porcini.

## 🍷🍷🍷 CHIANTI CLASSICO PANZANELLO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €15  
Bt.14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

## 🍷🍷🍷🍷 VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA 2012

## PERAZZETA

A Montenero d'Orcia, in una storica fattoria del 1500, si trova l'azienda Perazzeta, condotta dal 2016 da Gianluca Narducci. Negli ettari vitati in gran parte di proprietà, le uve sangiovese, syrah, cabernet sauvignon e vermentino crescono su un suolo calcareo ricco di scheletro. Qui si fanno interpreti di un territorio irradiato dal sole della Maremma e dalle benefiche correnti che scendono dal Monte Amiata. L'ampia cantina in pietra è l'ambiente ideale per la creazione di vini di territorio, come ha dimostrato quest'anno il Licurgo 2016.

**INDIRIZZO** Via della Piazza  
Località Montenero d'Orcia -  
58033 Castel del Piano (GR)  
**TELEFONO** 392 5199680  
**MAIL** info@perazzeta.it  
**WEB** www.perazzeta.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1998  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 15 **BOTTIGLIE** 90.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ**  
Gianluca Narducci  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Luca Felicioni  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## PETEGLIA

Nata intorno agli anni 80, l'azienda conta 8 ettari di vigneti, altrettanti di oliveti e oltre 60 ettari di terreno dedicati alla coltivazione di cereali che circondano la nuova cantina e un bellissimo agriturismo. Non poteva mancare la stalla per l'allevamento di bovini di razza Chianina Igp. Oggi l'azienda è portata avanti da Marco ed Emanuele, due fratelli, laureati in enologia e agronomia, protagonisti del rilancio dell'azienda di famiglia. L'obiettivo è chiaro: solo prodotti nel pieno rispetto delle biodiversità del territorio e dell'ambiente. Ottimi i vini all'esordio.

**INDIRIZZO** Podere Peteglia  
Frazione Montenero d'Orcia  
58033 Castel del Piano (GR)  
**TELEFONO** 349 8335438  
**MAIL** info@peteglia.com  
**WEB** www.peteglia.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1989  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 8 **BOTTIGLIE** 35.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ**  
Famiglia Innocenti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Marco Innocenti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Emanuele Innocenti  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### ★★★★ MONTECUCCO SANGIOVESE LICURGO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €20 | Bt.16.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 30 mesi

Rubino vivo e luminoso. Naso mediterraneo dai sentori balsamici di lentisco con rosmarino ed elicriso che accompagnano un cuore fruttato di fragolina, lampone e arancia rossa. In bocca si muove agile in un sottile equilibrio di freschezza e tannini vivaci, che sostengono struttura e complessità. Medaglioni di cervo con porcini e polenta.

### ★★★ MONTECUCCO VERMENTINO IBU' 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €12  
Bt.3.350 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ★★ MONTECUCCO ROSSO ALFENO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Cabernet sauvignon 30%, Merlot 10% | Alc.14,5% | €10 | Bt.13.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 8 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ★★★★ MONTECUCCO SANGIOVESE RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €25  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Drappeggio rubino con sfumature granato. Bouquet intenso, si esprime su cenni di frutta scura matura, spezie dolci, tocco balsamico di macchia mediterranea per poi virare su sbuffi di tabacco e cacao. Il sorso è pieno ma snellito da freschezza esuberante e da una gradevole vena sapida che supportano un tannino che rasenta la perfezione. Lungo finale. Filetto di cinghiale al tartufo.

### ★★★ ● MONTECUCCO ROSATO 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €12  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ★★★ MONTECUCCO VERMENTINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €12  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ★★★ MONTECUCCO SANGIOVESE 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €16  
Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ★★ MAREMMA TOSCANA CABERNET SAUVIGNON 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.15% | €20  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ★★ MAREMMA TOSCANA SANGIOVESE MEZZODÌ 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €12 | Bt.4.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

Petrolo è situata sulle colline a Sud-Est dei monti del Chianti ed era famosa per i suoi vini già nel Medioevo. Oggi è una realtà che conferma la propria produzione enoica ampliando le attività alla produzione di olio extra vergine di oliva e sin dagli anni '80 all'accoglienza, con un agriturismo in una cornice rurale tipica Toscana. La tenuta si estende su 272 ettari a un'altezza che oscilla tra i 250 e i 500 metri s.l.m. in un microclima unico ed è totalmente certificata biologica. Straordinario il Galatrona 2018 e non sono da meno le interessanti espressioni di sangiovese provenienti dalla Vigna Boggina.

**INDIRIZZO** Via Petrolo, 30  
Frazione Mercatale Valdarno  
52021 Bucine (AR)  
**TELEFONO** 055 9911322  
**MAIL** petrolo@petrolo.it  
**WEB** www.petrolo.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1947  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 31 **BOTTIGLIE** 87.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Luca e Maria  
Sanjust di Teulada  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Carlo Ferrini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Ruggero Mazzilli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (94) VALDARNO DI SOPRA MERLOT GALATRONA 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €110 | Bt.26.000  
Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi

Manto rubino luminoso; ouverture cangiante con sentori di mora, amarena, prugna, fiori rossi, tabacco kentucky, cacao fondente, eucalipto, china e liquirizia. In bocca è velluto, tannino setoso e avvolgente, grande freschezza che dona un equilibrio superlativo. Finale lunghissimo di frutta e spezie. Sella di capriolo al ribes.

### ++++ VALDARNO DI SOPRA SANGIOVESE VIGNA BÖGGINA C RISERVA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €80  
Bt.3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ SANPETROLO 2008

Bianco Igt Passito - Trebbiano 80%, Malvasia bianca 20% | Alc.13%  
€120 (0,375l) | Bt.353 | Ferm. Legno | Mat. Legno 120 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### ++++ VALDARNO DI SOPRA SANGIOVESE VIGNA BÖGGINA A 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5%  
€45 | Bt.2.930 | Ferm. Terracotta  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ BÖGGINA B 2019

Bianco Igt - Trebbiano 100% | Alc.12% | €50  
Bt.7.466 | Ferm. Legno | Mat. Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++ VALDARNO DI SOPRA PIETRAVIVA ROSSO TORRIONE 2019

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Merlot 15%, Cabernet sauvignon 5%  
Alc.14% | €30 | Bt.35.400 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

++++ VALDARNO  
DI SOPRA MERLOT  
GALATRONA 2017

++++ GALATRONA  
2011 | 2012

In poco più di trent'anni, l'azienda condotta dalla famiglia Vannucci è diventata portabandiera dell'identità del territorio di Carmignano, con riconoscimento sul mercato nazionale e sempre di più in quello internazionale. La volontà dell'azienda di crescere ancora sul territorio è dimostrata dai nuovi vigneti impiantati durante l'ultimo lockdown, che portano a 25 il totale degli ettari vitati. La prima posizione sul podio è meritatamente raggiunta quest'anno dal Poggio de' Colli 2018, un cabernet franc di grande stoffa. La Riserva 2018 per un soffio non replica il risultato della 2017 presentata lo scorso anno.

**INDIRIZZO** Via Cegoli, 47  
Località Poggetto - 59016  
Poggio a Caiano (PO)  
**TELEFONO** 055 8705401  
**MAIL** info@piaggia.com  
**WEB** www.piaggia.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1990  
**VITICOLTURA** Ecosostenibile  
**ETTARI** 25 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ**  
Silvia Vannucci  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Emiliano Falsini  
Alberto Antonini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Federico Curtaz  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (91) POGGIO DE' COLLI 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.14,5% | €50  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Fitta tessitura rosso rubino. Ventaglio olfattivo ampio di ciliegia sotto spirito, cioccolato e scatola di sigari con sfumature balsamiche di eucalipto, sandalo ed erbe officinali. Il sorso è puro, spalla acida e tannini integrati regalano equilibrio e finezza. Consiglio alla cacciatora.

### ++++ CARMIGNANO PIAGGIA RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 70%, Cabernet 20%, Merlot 10%  
Alc.14,5% | €40 | Bt.36.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ CARMIGNANO IL SASSO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 70%, Cabernet 20%, Merlot 10%  
Alc.14,5% | €25 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ CARMIGNANO  
PIAGGIA RISERVA 2017

## PIAN DELLE VIGNE

Lì dove una volta era situata la stazione ferroviaria, oggi sorge Pian delle Vigne, tenuta degli Antinori a Montalcino. L'altitudine inferiore ai 150 metri e il clima caldo e asciutto del versante sud-ovest accelerano la maturazione del sangiovese, dando vita a Brunello caldi e morbidi. In genere i vini hanno un appeal immediato, un gusto equilibrato già in gioventù, e questo è un vantaggio per un vino tanto richiesto come il Brunello. Non si discostano le annate appena degustate, in particolare eccelle la Riserva grazie alla sua maestosa avvolgenza. La Riserva, viene prodotta solo nelle annate migliori.

**INDIRIZZO** Località Pian delle Vigne - 53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 0577 816066  
**MAIL** [piandellevigne@antinori.it](mailto:piandellevigne@antinori.it)  
**WEB** [www.piandellevigne.it](http://www.piandellevigne.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1995  
**VITICOLTURA** Ecosostenibile  
**ETTARI** 70 **BOTTIGLIE** 375.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ**  
 Marchesi Antinori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
 Dora Pacciani  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Fabio Ratto  
**VENDITA DIRETTA** No **VISITA IN AZIENDA** No

## PIANCORNELLO

Claudio Monaci titolare dell'azienda Piancornello a sud di Montalcino è tra i fondatori del Bio Distretto. Nella conduzione agricola condivide con Silvia, sua moglie, la filosofia di rendere il lavoro quanto più ecosostenibile. A Sant'Angelo in Colle, con vista sul Monte Amiata, le vendemmie settembrine mantengono la freschezza e tutti i profumi dell'uva. Lieviti indigeni, fermentazioni in cemento e riposo in botti di rovere donano vini della tradizione in sinergia con la natura. Riscontro molto positivo per la Riserva 2015, ma è Per Emma, ciliegio in purezza, che cattura l'attenzione.

**INDIRIZZO** Località Piancornello - 53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 349 5997260  
**MAIL** [info@piancornello.it](mailto:info@piancornello.it)  
**WEB** N.d.  
**ANNO FONDAZIONE** 1990  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 11 **BOTTIGLIE** 50.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ**  
 Claudio Monaci  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
 Maurizio Castelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Maurizio Castelli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE VIGNAFERROVIA RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €102  
 Bt.17.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Rubino scuro con orlo granato. Esuberante al naso: confettura di gelso, amarena sciroppata, succo di mirtillo e arancia candita, accenni speziati e torrefatti fino a una sottile percezione di cuoio. Il gusto è equilibrato e potente. I tannini sono legati al frutto e lasciano prevalere morbidezza e forza alcolica. Gulasch.

### 🍷 BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €49 | Bt.190.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 ROSSO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €19 | Bt.168.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 PER EMMA 2019

Rosso Igt - Ciliegio 100% | Alc.14,5% | €17 | Bt.4.000  
 Ferm. Cemento | Mat. Legno 14 mesi

Rubino intenso e consistente; profumi croccanti di ciliegie e amarene, fanno da trampolino a un coro di spezie delicate. L'assaggio è equilibrato, caldo, bilanciato con una vivace freschezza che cammina accanto alla morbidezza. Tannino setoso. Coerenza e persistenza per un vino caratteristico, facile e immediato. Una bella sorpresa!. Merenda con pane toscano e pecorino di Pienza.

### 🍷 BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €68  
 Bt.4.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 40 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.15% | €20  
 Bt.16.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €46  
 Bt.20.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 PER CATERINA 2018

Rosso Igt - Colorino 100% | Alc.14,5% | €17 | Bt.4.000  
 Ferm. Cemento | Mat. Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

🍷 BRUNELLO  
 DI MONTALCINO  
 VIGNAFERROVIA  
 RISERVA 2013

## AGOSTINA PIERI

Agostina Pieri è diventata negli anni un sicuro e riconoscibile approdo per gli amanti del Brunello generosi e potenti. Azienda familiare e orgogliosamente artigiana, è riuscita nel non facile intento di unire una mano stilisticamente riconosciuta a una resa credibile dell'indole espressiva del versante sud. Le varie parcelle sono vinificate separatamente per poter monitorare con efficacia gli esiti e valutare l'utilizzo più consono. Anche quest'anno incontriamo vini impattanti, fedeli alla loro fama, che godono di un riuscito connubio fra tattilità vigorose e finali salini rivitalizzanti.

**INDIRIZZO** Località Piancornello

35 - Sant'Angelo Scalo

53024 Montalcino (SI)

**TELEFONO** 0577 844163

**MAIL** info@pieriogostina.it

**WEB** www.pieriogostina.it

**ANNO FONDAZIONE** 1991

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 15 **BOTTIGLIE** 60.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ**

Agostina Pieri

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Francesco Monaci

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Jacopo Monaci

**VENDITA DIRETTA** No **VISITA IN AZIENDA** SI

## PIETROSO

Pietroso nasce a Montalcino negli anni Settanta grazie alla passione di Domenico Berni. L'azienda è oggi condotta con estrema cura ed entusiasmo dal nipote, Gianni Pignattai, che che sta lavorando per condurla nel gotha dei nomi più blasonati di Montalcino. Dall'assemblaggio delle tre parcelle aziendali provenienti da diverse situazioni pedoclimatiche, nascono vini di grande spessore gustativo. Il Brunello 2016, concreto e rotondo, è arrivato a un passo dall'eccellenza. Colpisce nel segno il Rosso 2019 per complessità e classe.

**INDIRIZZO** Podere Pietroso

257 - 53024 Montalcino (SI)

**TELEFONO** 0577 848573

**MAIL** info@pietroso.it

**WEB** www.pietroso.it

**ANNO FONDAZIONE** 1970

**VITICOLTURA** Lotta integrata

**ETTARI** 6,5 **BOTTIGLIE** 35.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ** Gianni Pignattai

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Andrea Pignattai

Alessandro Dondi

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Andrea Pignattai

Federico Becarelli

**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €36 | Bt.22.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

Rubino luminoso dai riflessi granato. Al naso si alternano ciliegia sotto spirito, tabacco e vaniglia a cui fanno da cornice nuance balsamiche di macchia mediterranea e resina. Al palato è ampio, dotato di decisa spinta calorica ma saldamente sorretto dalla freschezza e da un tannino ben estratto. Finale su spezie dolci e salsedine. Pici al ragù di cinghiale.

### BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.16% | €43 | Bt.1.200

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €16 | Bt.18.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### SANT'ANTIMO ROSSO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 50%, Cabernet sauvignon 30%, Merlot

20% | Alc.14% | €9 | Bt. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €55 | Bt.16.500

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Esuberante rubino dal bordo granato. Quadro olfattivo ben scandito su riconoscimenti di cuoio, nepitella, tabacco e ciliegia sotto spirito, cenni di sottobosco in chiusura. Bocca succosa e potente caratterizzata da un tannino ben tornito. Sicura prospettiva evolutiva. Fegatelli di maiale.

### ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €22

Bt.17.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €100 | Bt.1.330

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 42 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

BRUNELLO  
DI MONTALCINO  
2013 | 2014 | 2015

BRUNELLO  
DI MONTALCINO  
RISERVA 2010



## PIEVE SANTA RESTITUTA

Questa relativamente piccola azienda ilcinese è, ormai da quasi trent'anni, la dimostrazione dell'impegno profuso dalla famiglia Gaja nel mondo del vino. L'eccezionalità del millesimo 2016 è splendidamente confermata dall'assaggio di questi Brunello di Montalcino. Già dall'aspetto colpiscono, rendendo subito palese che il carattere è quello giusto, il corredo olfattivo è ben scandito e vario, il sorso ricco di estratto. Dei vini eleganti e raffinati. Il Sugarille si conferma portabandiera aziendale con una maggiore piacevolezza di beva e un maggior potenziale evolutivo.

<b>INDIRIZZO</b> Località Chiesa di Santa Restituta - 53024 Montalcino (SI)	<b>PRODUZIONE OLEARIA</b> No
<b>TELEFONO</b> 0577 848610	<b>PROPRIETÀ</b>
<b>MAIL</b> info@pievesantarestituta.com	Famiglia Gaja
<b>WEB</b> www.pievesantarestituta.com	<b>CONDUZIONE ENOLOGICA</b>
<b>ANNO FONDAZIONE</b> 1974	Milena Danei
<b>VITICOLTURA</b> Non dichiarata	<b>CONDUZIONE AGRONOMICA</b>
<b>ETTARI</b> 27 <b>BOTTIGLIE</b> 25.000	Oriano Scheggi
	<b>VENDITA DIRETTA</b> No <b>VISITA IN AZIENDA</b> No

## PODERE 414

Ottima impressione anche quest'anno per il Podere 414 che non sbaglia un vino. Intrigante e sempre apprezzatissimo l'Aleatico Passito, prodotto in poche bottiglie dalla forma inusuale che ne impreziosisce il contenuto. Straordinario il Morellino di Scansano 2019, è figlio della ricerca costante dell'identità costiera del sangiovese e risulta molto apprezzato per il terzo anno consecutivo dalla nostra Guida. La batteria continua con l'eleganza del rosato Flower Power 2020 e con la complessità aromatica del Trebbiano 2018.

<b>INDIRIZZO</b> Maiano Lavacchio	<b>PRODUZIONE OLEARIA</b> No
10 - Frazione Montiano - 58051	<b>PROPRIETÀ</b>
Magliano in Toscana (GR)	Simone Castelli
<b>TELEFONO</b> 0564 507818	<b>CONDUZIONE ENOLOGICA</b>
<b>MAIL</b> info@podere414.it	Maurizio Castelli
<b>WEB</b> www.podere414.it	<b>CONDUZIONE AGRONOMICA</b>
<b>ANNO FONDAZIONE</b> 1998	Simone Castelli
<b>VITICOLTURA</b> Biologica certificata	<b>VENDITA DIRETTA</b> Sì <b>VISITA IN AZIENDA</b> Sì
<b>ETTARI</b> 23 <b>BOTTIGLIE</b> 170.000	

### ++++ (94) BRUNELLO DI MONTALCINO SUGARILLE 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €150  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**Rubino vivido.** Lo scrigno dei profumi si apre su pesca scioppata, mirtillo in confettura, ciliegia, poi rosa tea, pirite, tè verde, bergamotto e zucchero a velo, chiude su cannella, tabacco biondo e cacao. Al sorso rivela grazia e potenza, una seducente trama tannica, tutte le componenti si compenetrano in sapore e persistenza fruttata di arancia. Tartare di fassona al tartufo bianco.

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO RENNINA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €125  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ (92) MORELLINO DI SCANSANO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Alicante 5%, Ciliegio 5%, Colorino 3%, Syrah 2% | Alc.14,5% | €18 | Bt.80.000  
Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi

**Rubino compatto.** Olfatto di ciliegia e mora mature, scorza d'arancia, petali di rosa macerati e note fumé; seguono sentori di cuoio, chinotto, lauro, resina e soffi salmastri. Sorso vibrante e sapori, dalla tessitura robusta e dinamica di tannini energici e fruttati. Finale elegante e persistente. Strigoli al ragù di black angus.

### ++++ ALEATICO PASSITO

Rosso Igt Passito - Aleatico 100% | Alc.12,5% | €45 (0,5l)  
Bt.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi

**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### ++++ FLOWER POWER 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.13% | €9  
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### +++ TREBBIANO TOSCANO 2018

Bianco Igt - Trebbiano 100% | Alc.13,5% | €17  
Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### +++ BADILANTE 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €12  
Bt.50.000 | Ferm. Cemento

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

++++ BRUNELLO  
DI MONTALCINO  
SUGARILLE 2011 | 2013

++++ MORELLINO  
DI SCANSANO 2017 | 2018

++++ ALEATICO  
PASSITO S.A.

## ●○○○ PODERE CONCA 196

Debutto in Guida di Podere Conca, azienda emergente nella zona di Bolgheri, vicina di casa d'illustri vigneron. Il podere, fatto di antichi mattoni e infissi rossi, è divenuto il simbolo del marchio, incantevole dimora da cui prende vita l'avventura enologica di Silvia Cirri. La scelta della via del biologico, la volontà di favorire la naturale fertilità dei suoli, il divieto di usare prodotti di sintesi sono i punti basilari della filosofia produttiva della cantina. Al momento si producono due etichette: l'Elleboro, nato dal connubio perfetto di tre uve bianche e dotato di una grintosa personalità e il Bolgheri Rosso Agapanto, fresco e territoriale.

**INDIRIZZO** Via Bolgherese, 196  
Località Vallone - 57022  
Castagneto Carducci (LI)  
**TELEFONO** 324 0957974  
**MAIL** info@podereconcabolgheri.it  
**WEB** www.podereconcabolgheri.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2015  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 5 **BOTTIGLIE** 18.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Silvia Cirri  
e Livio Alois  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Laura Zuddas  
Linda Franceschi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Linda Franceschi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🌿🌿🌿 ELLEBORO 2020

Bianco Igt - Viognier 50%, Chardonnay 30%, Sauvignon 20%  
Alc.13% | €14 | Bt.3.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Giallo paglierino intenso con cenni dorati. Piacevolissimi profumi di cedro ed erbe aromatiche anticipano ricordi di gelsomino, pesca gialla, timo e infine sfumature di gesso e di salsedine. Coerente al sorso, si rivela fresco e sapido; epilogo su avvolgenti ritorni di kumquat e menta. Risotto ai funghi porcini e zafferano.

### 🍷🍷🍷 BOLGHERI ROSSO AGAPANTO 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Cabernet franc 30%, Cilieggiolo 20% | Alc.14% | €18 | Bt.13.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## ●○○○ PODERE CÒNCORI

Dopo qualche anno di assenza ritorna la nuova proposta di Podere Còncori, piccola e interessante azienda ai confini della Garfagnana che già dal logo evidenzia le forti pendenze del terreno calcareo e arenario su cui si sviluppano i vigneti di proprietà. Fondamentale la presenza del fiume Serchio, mitigatore nell'azione di ventilazione e di escursioni termiche. Uve syrah, pinot nero, pinot bianco, chenin blanc e antichi impianti degli autoctoni canaiolo e colorino trovano spazio espressivo nella talentuosa interpretazione biodinamica di Gabriele Da Prato.

**INDIRIZZO** Via Provinciale  
1 - 55027 Galliciano (LU)  
**TELEFONO** 339 6323092  
**MAIL** info@podereconcori.com  
**WEB** www.podereconcori.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1999  
**VITICOLTURA** Biologica  
certificata e biodinamica  
**ETTARI** 5 **BOTTIGLIE** 18.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ**  
Gabriele Da Prato  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Gabriele Da Prato  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Gabriele Da Prato  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷🍷🍷 VIGNA PIEZZA 2018

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.13% | €40 | Bt.3.500  
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Carminio, consistente. Esordio timido; poi rivela intense note di fiori di ibisco, prugna e mora mature, fieno, pepe rosa, cannella e noce moscata. Sorso morbido e accattivante, la freschezza e i tannini sferici si integrano con grazia in una struttura equilibrata e sottile. Persistente. Stufato di agnello con peperoni e cacao.

### 🍷🍷🍷 PINOT NERO 2018

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.13% | €30 | Bt.2.600  
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🌿🌿🌿 PODERE CÒNCORI BIANCO 2019

Bianco Igt - Pinot bianco 60%, Chenin blanc 40% | Alc.13%  
€22 | Bt.3.800 | Ferm. Legno e Cemento | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### 🍷🍷 MELOGRANO 2018

Rosso Igt - Syrah 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5% | Alc.13%  
€26 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 FLOS CÒNCORI 2019

Rosato Igt - Syrah 100% | Alc.13% | €22  
Bt.1.600 | Ferm. Legno e Cemento  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## ●●●●● PODERE DELLA CIVETTAJA

Non c'è niente che possa mettere in crisi la capacità di Podere della Civettaja di fare ottimi vini: i repentini e inaspettati cambi climatici non sembrano scalfire la granitica certezza di ritrovarlo sempre sul podio. Dalla vendemmia 2011 il Pinot Nero collezione 4 Viti sulla nostra Guida e con questo 2018 non si smentisce. Anzi lo ribadisce, quasi a volerci confermare che esiste un piccolo Grand Cru in quell'angolo del Casentino dove l'argilla abbon-da e il clima è sempre molto più fresco rispetto alle zone vicine.

**INDIRIZZO** Via Sala - Civettaja  
1 - 52015 Pratovecchio Stia (AR)  
**TELEFONO** 339 7098418  
**MAIL** schegge@inwind.it  
**WEB** [www.poderedellacivettaja.it](http://www.poderedellacivettaja.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 2002  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 3,2 **BOTTIGLIE** 10.400  
**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ**  
Vincenzo Tommasi  
Lucia Stefani e Alessio Puccini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Vincenzo Tommasi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Vincenzo Tommasi  
**VENDITA DIRETTA** No **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ●○○○○ PODERE FEDESPINA

L'alta Lunigiana non ha niente da invidiare alle zone più blasonate della Toscana. Lo dimostra il lavoro di Mirta Fedespina e di suo marito Antonio Farina, proprietari di Podere Fedespina. Il particolare terroir, influenzato dall'Appennino e dal vicino fiume Magra, sommato all'età dei vigneti sapientemente recuperati, si è rivelato perfetto per la produzione di rossi capaci di coniugare forza ed eleganza, da uve merlot, cilieggiolo e soprattutto pinot nero. Il Fedespina 2017, da vigne di oltre 40 anni, conquista brillantemente le quattro Viti alla prima partecipazione alla Guida.

**INDIRIZZO** Via Generale Dalla  
Chiesa, 35 - 54026 Mulazzo (MS)  
**TELEFONO** 328 5827845  
**MAIL** [info@poderefedespina.it](mailto:info@poderefedespina.it)  
**WEB** [www.poderedellafedespina.it](http://www.poderedellafedespina.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 2003  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 3 **BOTTIGLIE** 6.500

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ**  
Mirta Fedespina  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Francesco Petacco  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Francesco Petacco  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷🍷🍷🍷 (94) PODERE DELLA CIVETTAJA 2018

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €35 | Bt.10.400  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rosso rubino sfavillante. Il profilo olfattivo si apre con glicine, menta, melograno e lampone, si amplia poi su sbuffi di lavanda, pesca gialla e pan pepato. Ingresso sontuoso, in primo piano una fluente freschezza agrumata, tannini sottili e nel finale emerge una netta sapidità. Memorabile annata dove frutto, freschezza ed eleganza sono i cardini di un grande pinot nero. Quaglie in padella al tartufo nero.

### 🍷🍷🍷🍷 (91) FEDESPINA 2017

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €45 | Bt.860  
Ferm. Cemento | Mat. Legno 15 mesi

Purpurei riflessi su un manto rubino. Carnosi profumi di marmosca, fragolina selvatica e gelatina di melagrana trovano nelle erbe aromatiche l'ideale esaltazione, su uno sfondo di tabacco, curcuma e grafite. Fonde armoniosamente morbidezza e una slanciata freschezza, risultando lungo e appagante, nobilitato da un fine tannino. Beccaccia al ginepro.

### 🍷🍷 BIANCO 2019

Bianco Igt - Chardonnay 50%, Vermentino 30%  
Durella 20% | Alc.12,5% | €30 | Bt.500 | Ferm. Acciaio  
Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷🍷 CA' 2016

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €30 | Bt.1.500  
Ferm. Cemento | Mat. Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## PODERE FORTE

Pasquale Forte ha investito in un progetto preciso per esprimere l'essenza del territorio. Le vigne si trovano in un luogo incontaminato su una collina in Val d'Orcia fra 400 e 500 metri di altitudine ai piedi del Monte Amiata. Massima efficienza in cantina e manutenzione perfetta dei vigneti sono alla base della sua filosofia. L'approccio borgognone è testimoniato dal nome dell'ultimo vino creato con le piante giovani: Villaggio. Il Cabernet franc 2017 raggiunge ottimi risultati a seguito di una selezione dracooniana. Mancano all'appello le etichette principali del sangiovese.

**INDIRIZZO** Località Petrucci  
53023 Castiglione d'Orcia (SI)  
**TELEFONO** 0577 888510  
**MAIL** [podereforte@podereforte.it](mailto:podereforte@podereforte.it)  
**WEB** [www.podereforte.it](http://www.podereforte.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1997  
**VITICOLTURA** Biologica  
certificata e biodinamica  
**ETTARI** 22 **BOTTIGLIE** 50.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ**  
Pasquale Forte  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Cristian Cattaneo  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Pasquale Forte  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## PODERE LA REGOLA

Manovre di ampliamento al Podere La Regola. Alcune vedranno la luce a breve, come l'espansione della zona dedicata all'accoglienza e all'enoturismo, altre invece saranno completate tra qualche anno, come la messa a regime di due nuovi ettari, interamente piantati a cabernet franc destinato in futuro ad arricchire il vino più rappresentativo del podere, che quest'anno ha sfiorato l'eccellenza. Il millesimo 2018 si presenta con la caratteristica struttura e al tempo stesso l'apprezzabile beva che lo contraddistinguono.

**INDIRIZZO** Località Altagrada  
- 56046 Riparbella (PI)  
**TELEFONO** 0588 81363  
**MAIL** [info@laregola.com](mailto:info@laregola.com)  
**WEB** [www.laregola.com](http://www.laregola.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1997  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 25 **BOTTIGLIE** 10.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Luca e Flavio Nuti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Valentino Nuti  
Luca Rettondini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luca Nuti  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### GUARDIAVIGNA 2017

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.15% | €90  
Bt.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi

Toga porpora. Il bouquet è scandito da un profluvio di sensazioni che vanno dal ribes nero alla felce, dalla menta al rabarbaro, poi gianduia, cioccolato e pepe bianco. Una trama tannica raffinata dà corpo e volume al palato, mentre una freschezza ingentilisce la progressione. Si congela con una scia speziata quasi piccante. Agnello in umido.

### ORCIA VILLAGGIO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €50  
Bt.12.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ORCIA PETRUCCINO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.15% | €48  
Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### LA REGOLA 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.14,5% | €55  
Bt.3.500 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi

Rubino. Naso intenso e ampio. Apre con intriganti note erbacee, macchia mediterranea e felce, allora e anice stellato, per terminare su ricordi di bastoncino di liquirizia e pepe nero. Il sorso è potente e dinamico, caratterizzato da una trama tannica piacevolmente integrata dalla spiccata freschezza. Filetto all'alpina.

### STRIDO 2016

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14,5% | €100 | Bt.1.500  
Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### LAURO 2017

Bianco Igt - Viognier 70%, Chardonnay 30% | Alc.13,5%  
€30 | Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### LIGUSTRO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Syrah 20% | Alc.13,5%  
€15 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### STECCAIA 2020

Bianco Igt - Vermentino 85%, Sauvignon 15% | Alc.13%  
€15 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

ORCIA  
PETRUCCI MELO 2015

ORCIA  
PETRUCCI  
ANFITEATRO 2016

LA REGOLA  
2015 | 2016 | 2017



## PODERE LE RIPI

Correva l'anno 1984 quando Francesco Illy, fotografo naturalista e proprietario di Illy Caffè, si innamora di Montalcino e decide di acquistare Podere Le Ripi. Quindici anni dopo inizia a impiantare i primi filari e dal 2011 si converte all'agricoltura biodinamica. Oggi i vigneti del podere sono suddivisi fra i due versanti di Montalcino, con una grande diversità di esposizione, terreni e densità d'impianto. Tra questi anche un impianto di bonsai da 62.500 ceppi per ettaro, tra i più densi al mondo.

**INDIRIZZO** Località Le Ripi  
Castelnuovo dell'Abate  
53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 0577 835641  
**MAIL** [info@podereleripi.it](mailto:info@podereleripi.it)  
**WEB** [www.podereleripi.it](http://www.podereleripi.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1998  
**VITICOLTURA** Biodinamica  
**ETTARI** 31 **BOTTIGLIE** 85.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ**  
Francesco Illy  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Sebastian Nasello  
Francesco Illy  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Alessandro Riccò, Francesco Illy  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì



## PODERE MARCAMPO

Alla sua seconda presenza in guida, le impressioni dei vini degustati sono positive e dimostrano che l'azienda ha imboccato la strada della crescita qualitativa. La necessità di prolungare l'affinamento di Giusto alle Balze e Genuinofilari, i vini emblema dell'azienda, ci obbliga a rimandare l'assaggio all'anno prossimo. Al loro posto Terrablu, un vermentino fresco e dinamico molto interessante e versatile per gli abbinamenti e Severus, sangiovese in purezza, già bilanciato al gusto e saporito, con una struttura ben tessuta.

**INDIRIZZO** Podere Marcampo  
30 - Località San Cipriano  
56048 Volterra (PI)  
**TELEFONO** 0588 85393  
**MAIL** [info@poderemarcampo.com](mailto:info@poderemarcampo.com)  
**WEB** [www.poderemarcampo.com](http://www.poderemarcampo.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 2005  
**VITICOLTURA** In conversione  
al biologico

**ETTARI** 5 **BOTTIGLIE** 20.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ**  
Claudia Del Duca  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Enrico Bortolini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Stefano Bartolomei  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### BRUNELLO DI MONTALCINO LUPI E SIRENE RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €100  
Bt.13.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi

Luminoso rubino con riflessi granato. Il bouquet svela soffici sentori di amarena mora, viola ed erbe mediterranee, spezie orientali, sottobosco e intensi soffi balsamici. Corpo potente, snellito da una vivace freschezza. Tannino vellutato di grande spessore. Eccellente persistenza. Capriolo in umido.

### ROSSO DI MONTALCINO AMORE E MAGIA 2016

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €85  
Bt.16.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### AMORE E FOLLIA 2019

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Syrah 50% | Alc.14%  
€25 | Bt.20.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 28 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### TERRABLU 2020

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.13% | €14  
Bt.3.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Lucente paglierino tenue. Delicati richiami di frutti tropicali, pompelmo e cedro, seguiti da cioccolato bianco, salvia, santoreggia, timo, pesca tabacchiera e zucchero a velo. Dinamico al sorso, conquista con la briosa vena fresco-sapida in un sottofondo intenso di bergamotto e ginger. Fritto dell'aila.

### SEVERUS 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €25  
Bt.2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### MARCAMPO 2018

Rosso Igt - Merlot 50%, Sangiovese 50% | Alc.14% | €18  
Bt.2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

BRUNELLO DI  
MONTALCINO LUPI E  
SIRENE RISERVA 2011

## PODERE POGGIO SCALETTE

Torna a ripagare pienamente le aspettative il Carbonaione, un sangiovese in purezza vendemmiato da vigneti di 80 anni, il quale mette a frutto le peculiarità del millesimo 2018, caratterizzato da condizioni climatiche variabili ma forte di un mese di settembre caldo, con un'escursione termica ottimale tra giorno e notte. Colpisce invece per freschezza, sapidità e facilità di beva la nuova versione del Chiara Aurora, che da quest'anno cambia non solo la veste ma anche il contenuto, incorporando oltre al trebbiano una buona percentuale di uve chardonnay provenienti dai vigneti di Ruffoli e Dudda.

**INDIRIZZO** Via Barbiano  
7 - Località Ruffoli - 50022  
Greve in Chianti (FI)  
**TELEFONO** 055 8546108  
**MAIL** info@poggioscalette.it  
**WEB** www.poggioscalette.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1991  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 15 **BOTTIGLIE** 60.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ**  
Famiglia Fiore  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Vittorio Fiore, Jurij Fiore  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Vittorio Fiore, Jurij Fiore  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### 🍷🍷🍷 (93) IL CARBONAIONE 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €45  
Bt.26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino smagliante. Si esprime immediato con echi di pot-pourri, bergamotto, prugna e menta, chiude con timo, rabarbaro e china. Al sorso si alternano, con una singolare leggiadria, freschezza e un tannino nobile in una sinfonia gustativa che si attarda su una persistenza dai ritorni di arancia sanguinella. Anatra alla Puccini.

### 🍷🍷 CHIARA AURORA 2019

Bianco Igt - Chardonnay 60%, Trebbiano 40% | Alc.13% | €28  
Bt.400 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷🍷 PIANTONAIA 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14,5% | €96 | Bt.1.400  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷🍷 CHIANTI CLASSICO POGGIO SCALETTE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13% | €16  
Bt.35.000 | Ferm. Acciaio e Cemento  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷🍷 CAPOGATTO 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 25%, Cabernet sauvignon 25%  
Merlot 25%, Petit verdot 25% | Alc.14% | €45 | Bt.1.700  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷🍷🍷 IL CARBONAIONE  
2015 | 2016 | 2017

## PODERE RIPARBELLA

Podere Riparbella è un'azienda molto attenta alla sostenibilità ambientale e riesce egregiamente a trasmettere nei suoi vini il giusto connubio fra varietale e terroir. Tutti i prodotti nascono dalle colline metallifere, capaci di conferire buona freschezza e purezza aromatica, e la maggior parte dei vigneti è coltivata a lyra che favorisce una crescita sana delle piante. In particolare, per questa edizione, colpisce Pinot Nero, delicato e suadente all'olfatto e vibrante e dinamico all'assaggio.

**INDIRIZZO** Località Sopra  
Pian di Mucini - 58024  
Massa Marittima (GR)  
**TELEFONO** 0566 915557  
**MAIL** riparbella@riparbella.com  
**WEB** www.riparbella.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1993  
**VITICOLTURA**  
Biologica certificata

**ETTARI** 5 **BOTTIGLIE** 15.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ**  
Podere Riparbella  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Christian Prohaska  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Christian Prohaska  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### 🍷🍷 PINOT NERO 2013

Rosso Igp - Pinot nero 100% | Alc.4% | €15 | Bt.1.960  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 11 mesi

Vivace rubino trasparente. Prorompe in un'intensa scia di profumi: cassis, mirtillo, camelia, chiodi di garofano, cuoio, ardesia e macchia mediterranea. L'ingresso è succoso, corrispondente agli aromi percepiti al naso, i tannini sono integrati. Persistente, chiude con un saporito finale e un cenno di ematite. Tagliere di formaggi stagionati.

### 🍷🍷 SANGIOVESE SENTORI 2015

Rosso Igp - Sangiovese 100% | Alc.14% | €15  
Bt.2.950 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷🍷 TOSOLI 2019

Bianco Igp - Vermentino 72%, Sauvignon 28%  
Alc.13% | €13 | Bt.1.250 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## PODERE SAPAIO

Le nuove annate rendono merito al lavoro preciso di Massimo Piccin. Dal Veneto Massimo è arrivato sulla costa toscana di Bolgheri con le idee chiare. Il suo modello di vino ricalca il successo della zona: un taglio bordolese con prevalenza di cabernet sauvignon. In vigna si adottano alte densità e si fa una selezione minuziosa per esprimere il massimo. La seconda selezione, non meno curata, dà un vino più agile e snello, immediato nella beva. Si tratta di vini fatti con passione e dedizione: è per questo motivo che sono così amati dagli appassionati.

**INDIRIZZO** Località Lo Scopaio, 212  
57022 Castagneto Carducci (LI)

**TELEFONO** 0438 430440

**MAIL** info@sapaio.it

**WEB** www.sapaio.it

**ANNO FONDAZIONE** 1999

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 26 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ**

Massimo Piccin

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Carlo Ferrini

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Alessandro Nannelli

**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## POGGIO AL GRILLO

Può sembrare strano che una piccola azienda a conduzione familiare, con una produzione di appena 5000 bottiglie, ottenga due eccellenze su quattro etichette proposte. Ma questi riconoscimenti sono tutti meritati. Rezeno 2020 è una conferma, con la sua fresca dolcezza; Rosatico 2020 ha compiuto il suo percorso qualitativo, diventando un vino iconico nel panorama dei rosati toscani. Bene anche Corvallo 2020, che intriga per il fruttato elegante e pienezza gustativa. Esordio per Prova Il Primo 2020, blend di sangiovese, cabernet e merlot che, al suo primo anno, esprime già il carattere bolgherese.

**INDIRIZZO** Località Poggio

al Grillo, 90/B - 57022

Castagneto Carducci (LI)

**TELEFONO** 0565 763272

**347 6607733**

**MAIL** info@

aziendaagricolapoggialgrillo.it

**WEB** www.

aziendaagricolapoggialgrillo.it

**ANNO FONDAZIONE** 2008

**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 2 **BOTTIGLIE** 5.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ

**PROPRIETÀ** Giulia e

Alessandro Scalzini

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Giulia Scalzini, Luca Rettondini

**CONDUZIONE AGRONOMICA** Giulia

Scalzini, Paolo Granchi

**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### PODERE (92) SAPAIO 2018

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

Intensa tonalità rubino-porpora. Il ventaglio odoroso è ben delineato: ginepro, succo di mirtillo, pasta d'olive, resina di pino, cardamomo, caffè e cioccolato. Il gusto è sostenuto da tannini densi e precisi, inseriti ottimamente nella lunga progressione con contributo determinante di freschezza e sapidità. Bocconcini di capriolo in umido.

### PODERE BOLGHERI ROSSO VOLPOLO 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Merlot 15%  
Petit verdot 15% | Alc.14,5% | €23 | Bt.102.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### POGGIO AL GRILLO (92) REZENO 2020

Rosso Igt Passito - Aleatico 100% | Alc.15,5% | €30 (0,375l)  
Bt.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Rubino acceso. A nitidi profumi di ciliegia, tapenade, cappero e liquirizia si affianca la balsamicità della macchia mediterranea con rilievi di resina, mirto e iodio. Sorso appagante, la trama tannica si integra con armonia, la dolcezza scivola via, il fruttato saporito si dilata nel lungo finale. Tortino al cioccolato fondente con cuore ai frutti di bosco.

### POGGIO AL GRILLO (91) ROSATICO 2020

Rosato Igt - Aleatico 100% | Alc.13% | €18 | Bt.2.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Rosa flamingo. Olfatto di garrigue, anguria, pompelmo rosa, lavanda e fiore del rosmarino. In bocca è morso di pesca e spicchio di arancia, con intrigante umami di pomodoro secco. Il succoso mosaico chiude su ricordi di salgemma che indugiano nella sorprendente persistenza aromatica. Gamberi e coulis di fragole.

### POGGIO AL GRILLO PROVA IL PRIMO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 34%, Cabernet franc 33%, Merlot 33%  
Alc.13% | €25 | Bt.250 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### POGGIO AL GRILLO CORVALLO 2020

Bianco Igt - Petit manseng 80%, Malvasia 8%, Ansonica 7%, Trebbiano 5% | Alc.13% | €15 | Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

PODERE BOLGHERI  
SUPERIORE SAPAIO  
2011 | 2012

PODERE SAPAIO 2015 | 2016

POGGIO AL GRILLO REZENO 2017 | 2019

## POGGIO AL TESORO

La passione con cui Marilisa Allegrini vive il mondo enoico la si percepisce assaggiando i suoi vini, anche di annate come la 2017, segnata da una forte siccità estiva, con piogge salvifiche a settembre. In queste condizioni, sono necessari lavoro e attenzioni certissime in vigna e in cantina per riuscire a garantire la massima qualità. Dedicato a Walter è un concerto di profumi, un balletto di sapori, in perfetta armonia gusto-olfattiva a esaltare una persistenza infinita. I Bolgheri Saggio e Superiore Sondaia esprimono territorialità, con carattere, e hanno lunghe capacità evolutive.

**INDIRIZZO** Via Bolgherese, 189/B  
57022 Castagneto Carducci (LI)  
**TELEFONO** 0565 773051  
**MAIL** info@poggioaltesoro.it  
**WEB** www.poggioaltesoro.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2001  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 67,5 **BOTTIGLIE** 400.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Marilisa Allegrini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Lorenzo Fortini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Franco Dal Colle  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### POGGIO AL TESORO BOLGHERI SUPERIORE DEDICATO A WALTER 2017

Rosso Doc - Cabernet franc 100% | Alc.15% | €125  
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

Rubino impenetrabile. Inebrianti nuance di crème de cassis, boero, macchia mediterranea, si fondono con sfumature di rabarbaro, china, tamarindo, prugna, pot-pourri, cannella, menta, piri-te. Sorso suadente e progressivo, il tannino vellutato guida il percorso gustativo con freschezza e alcol a sorreggere. Finale di cacao. Cinghiale alle bacche di ginepro.

### POGGIO AL TESORO BOLGHERI SUPERIORE SONDRARIA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 65%, Merlot 25%, Cabernet franc 10% | Alc.15% | €55 | Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### POGGIO AL TESORO BOLGHERI ROSSO IL SEGGIO 2018

Rosso Doc - Merlot 50%, Cabernet franc 20%  
Cabernet sauvignon 20%, Petit verdot 10% | Alc.14,5% | €20  
Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### POGGIO AL TESORO BOLGHERI VERMENTINO SOLOSOLE 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.14% | €17  
Bt.90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### POGGIO AL TESORO MEDITERRA 2019

Rosso Igt - Syrah 40%, Cabernet sauvignon 30%, Merlot 30%  
Alc.14% | €14 | Bt.70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### POGGIO AL TESORO BOLGHERI ROSATO CASSIOPEA 2020

Rosato Doc - Cabernet franc 70%, Merlot 30% | Alc.13%  
€12 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

POGGIO AL TESORO BOLGHERI SUPERIORE DEDICATO A WALTER 2015 | 2016

## POGGIO BONELLI

Immersa nella soave bellezza della campagna toscana, tra i rilievi chiantigiani e le pianure delle Crete senesi, l'azienda Poggio Bonelli è fortemente radicata nel territorio in cui nasce. Con una visione integrata tra uomo e ambiente, l'azienda è focalizzata a esaltare la vocazione viticola e la territorialità anche in chiave moderna. Dai suoli argillo-sabbiosi dell'ampia proprietà di Castelnuovo Berardenga nascono vini identitari e godibilissimi. Il sangiovese rimane protagonista, ma anche le principali uve internazionali stanno prendendo sempre più spazio. Il Poggiassai 2016 ne è un fedele portabandiera.

**INDIRIZZO** Via dell'Arbia, 2 - 53019  
Castelnuovo Berardenga (SI)  
**TELEFONO** 0577 56661  
**MAIL** info@poggiobonelli.it  
**WEB** www.poggiobonelli.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1950  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 88 **BOTTIGLIE** 130.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Monte dei Paschi di Siena  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Carlo Ferrini, Gioia Cresti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Carlo Ferrini, Gioia Cresti  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### POGGIO BONELLI POGGIASSAI 2016

Rosso Igt - Sangiovese 75%, Cabernet sauvignon 25% | Alc.14% | €23  
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 16 mesi

Rosso rubino profondo con cenni di evoluzione. Apre in un tripudio di spezie dolci, gelatina di liquirizia e pepe nero, concentrando su note di prugna californiana, cassis e amarena fabbri con un tocco fresco di menta piperita. Al sorso è morbido e avvolgente, dotato di una potente struttura e un tannino vellutato. Filetto al pepe verde.

### POGGIO BONELLI TRAMONTO D'OCA 2016

Rosso Igt - Petit verdot 100% | Alc.14% | €24 | Bt.5.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### POGGIO BONELLI CHIANTI CLASSICO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 95%, altre varietà 5% | Alc.13,5% | €14  
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### POGGIO BONELLI CHIANTI COLLI SENESI 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €9 | Bt.7.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### POGGIO BONELLI CRETUM 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.13% | €8 | Bt.3.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure



## POGGIO DI SOTTO

Nel catalogo del gruppo Collemassari, i vini di Poggio di Sotto sono gioielli rari, sia per il numero volutamente limitato delle bottiglie prodotte, sia per la grande eleganza sempre espressa. Già dal primo assaggio, il Rosso di Montalcino conferma tutte queste aspettative, è il fratello giovane del Brunello che conquista per l'immediata ricchezza di profumi e pienezza di estratto, mentre la Riserva svela pian piano il quadro olfattivo, definendo pennellate intense di aromi e introducendo a una escalation gustativa, il tutto nel segno della raffinatezza.

**INDIRIZZO** Località Castelnuovo dell'Abate - 53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 0577 835502  
**MAIL** info@poggiodisotto.it  
**WEB** www.collemassari.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1989  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 20 **BOTTIGLIE** 60.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Claudio Tipa e Maria Iris Tipa Bertarelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Federico Staderini, Luca Marrone  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Giuliano Guerrini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## POGGIO L'APPARITA

Incastonata tra le province di Siena e di Grosseto l'azienda concentra la viticoltura in un solo ettaro e mezzo dei 20 ettari su cui si estende. Su questo terreno sabbioso-limoso, a 100 metri s.l.m., trovano la propria casa sia i vitigni internazionali che il vitigno protagonista della Toscana: il sangiovese. L'espressività di quest'ultimo viene declinata nelle varie tipologie (bianco, rosato e rosso) regalando un percorso sensoriale appagante e stimolante, che quest'anno trova un'ulteriore conferma con il San Gio' bianco e con il San Michele n° 3.

**INDIRIZZO** Località L'Apparita Paganico, 3 - 58045 Civitella Paganico (GR)  
**TELEFONO** 351 9914663  
**MAIL** info@lapparita.com  
**WEB** www.lapparita.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1978  
**VITICOLTURA** Lotta integrata

**ETTARI** 1,5 **BOTTIGLIE** 10.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Ropolo  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Gabriele Gadenz  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Gabriele Gadenz  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (95) BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13% | €260  
 Bt.8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 45 mesi

**Granato vivo.** Olfatto tratteggiato su toni di incenso, mirtillo in confettura, gelée al lampone, sottobosco, timo, mirto, santoreggia. Seguono tracce profonde di tabacco kentucky, cacao e menta. Il sorso è raffinato e saporito di arancia sanguinella, fresco e dinamico, la struttura è egregiamente sorretta dal tannino levigato. Straordinario, persistente e ipnotizzante. Beccaccia al tartufo nero.

### ++++ (94,5) BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €145  
 Bt.27.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 40 mesi

**Granato luminoso.** Ricami di mora, ribes nero in confettura e prugna impreziosiscono la trama di tabacco, caffè, viola appassita, erbe officinali, ed eucalipto. In bocca l'intensa freschezza sorregge la struttura, coadiuvata dal nobile tannino. Grande potenziale evolutivo, ottima persistenza, finale di agrume e cacao. Carré di agnello con patate.

### ++++ ROSSO DI MONTALCINO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €55  
 Bt.22.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 22 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ SAN GIO' BIANCO 2020

Bianco Igt - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €18  
 Bt.1.098 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**Cristallino, paglierino.** Apertura floreale con profumi di ginestra e fiori di campo a cui seguono pompelmo, cedro e una leggera nota vegetale di fieno appena falciato. L'equilibrio è sorretto da una dinamica freschezza e dalla sapidità, il finale persistente completa la bocca già appagata. Polpo alla griglia su crema di ceci e nocciole

### ++++ MAREMMA TOSCANA ROSATO SAN MICHELE N. 3 2020

Rosato Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €18  
 Bt.648 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ++ MAREMMA TOSCANA ROSSO IL N. 6 2018

Rosso Doc - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 25%, Petit verdot 25% | Alc.14,5% | €20 | Bt.738 | Ferm.  
 Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ MONTECUCCO SANGIOVESE SAN GIO' 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €17 | Bt.1.598  
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ MAREMMA TOSCANA ROSSO IL N. 5 2018

Rosso Doc - Sangiovese 50%, Syrah 50% | Alc.14% | €19  
 Bt.788 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

++++ BRUNELLO  
 DI MONTALCINO  
 2012 | 2013 | 2015

++++ BRUNELLO  
 DI MONTALCINO  
 RISERVA 2011 | 2012 | 2013

## POGGIOARGENTIERA

Sin dall'avvento alle redini di Poggioargentiera di Stefano Frascolla nel 2015, affiancato dalla moglie Simena, vengono messi in moto importanti processi di rinnovamento. Già dall'anno successivo il figlio Giovanni, forte di una laurea in enologia presso l'Università di Pisa, entra a far parte della squadra, portando a sua volta idee ricche di originalità, indirizzate non soltanto alla messa a punto dei prodotti ma anche alla gestione della comunicazione aziendale. I vini risentono di questo nuovo corso, a cominciare dal Capatosta, che persuade per la sua decisa aderenza al territorio.

**INDIRIZZO** Località Banditella

2 - 58100 Grosseto (GR)

**TELEFONO** 0564 1950033

**MAIL** info@poggioargentiera.com

**WEB** www.poggioargentiera.com

**ANNO FONDAZIONE** 1997

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 21 **BOTTIGLIE** 150.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Poggioargentiera ssa

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Marco Lamastra

Giovanni Frascolla

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Giovanni Frascolla

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## POGGIOTONDO

La cantina Poggiotondo di Lorenzo Massart è un'azienda che riesce a mantenere un buon livello produttivo proponendo vini e oli di qualità. Il Vin Santo del Chianti Collefresco conferma l'ottimo risultato della scorsa edizione per la complessità di note olfattive e la dinamicità gustativa. Segnaliamo l'evento Vivi La Vendemmia che permette ogni anno, solitamente all'inizio del mese di ottobre, agli enoappassionati di prenotare un'intera giornata per partecipare alle operazioni in vigna e in cantina da protagonisti.

**INDIRIZZO** Località Le Rancole

52010 Subbiano (AR)

**TELEFONO** 0575 48182

**MAIL** info@poggiotondo.it

**WEB** www.poggiotondo.it

**ANNO FONDAZIONE** 1850

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 4,2 **BOTTIGLIE** 10.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ**

Lorenzo Massart

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Lorenzo Massart

Luciano Bandini

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Paolo Valentini, Augusto Zarkis

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CAPATOSTA 2018

Rosso Igt - Sangiovese 95%, Alicante 5% | Alc.14,5% | €18

Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rosso rubino tenue e smagliante. L'incipit olfattivo su riconoscimenti di erbe aromatiche, sottobosco, macchia mediterranea, lampone maturo e iris macerato volge a cenni di incenso, torrefazione, tabacco e china. Bocca dinamica e saporita, dal tannino ben definito, finale su ricordi di amarena. Tordelli al ragù.

## POGGIORASO 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.15% | €35

Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## PODEREADUA 2019

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.14,5% | €24 | Bt.6.600

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## MORELLINO DI SCANSANO BELLAMARSILIA 2020

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.45.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## VERMENTINO 2020

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €11

Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## VIN SANTO DEL CHIANTI COLLEFRESCO 2012

Bianco Doc Passito - Trebbiano e Malvasia 100% | Alc.15%

€40 (0,375l) | Bt.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 60 mesi

Ambrato intenso e luminoso. Profumi centrati su datteri e amaretto, accompagnati da mela candita, cedro, miele di castagno, caffè, camomilla e mallo di noce. Al palato è squisitamente dolce con un perfetto bilanciamento fra le componenti, piacevoli ritorni di noci pecan e albicocca nel lungo finale di bocca. Castelmagno stagionato.

## POGGIOTONDO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 85%, Canaiolo 15%

Alc.13% | €20 | Bt.4.000 | Ferm. Cemento

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## CHIANTI LE RANCOLE 2018

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Canaiolo 20% | Alc.13%

€18 | Bt.4.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## C66 2018

Rosso Igt - Sangiovese 90%, Merlot 10% | Alc.13,5%

€26 | Bt.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## POLIZIANO

Ci sono voluti molti anni di studi per selezionare il vigneto dell'Asinone, somma espressiva dell'azienda, oltre che simbolo di eccellenza a Montepulciano. A rendere tanto particolare questo cru sono i due impianti, uno di quasi sessant'anni e uno di poco più di trenta a 400 metri s.l.m., baciati dal sole che arriva dall'ottimale esposizione sud e sud-est e gestiti dalle sapienti mani della squadra agronomica ed enologica. Tutta una serie di condizioni che rendono questo un luogo magico, dove ogni vendemmia crea le condizioni uniche per la nascita di un fuoriclasse.

**INDIRIZZO** Via Fontago, 1  
Frazione Montepulciano Stazione  
53045 Montepulciano (SI)  
**TELEFONO** 0578 738171  
**MAIL** info@carlettipoliziano.com  
**WEB** www.carlettipoliziano.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1961  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 170 **BOTTIGLIE** 900.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ**  
Federico Carletti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Fabio Marchi  
Carlo Ferrini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Federico Carletti  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## PRATESI

Sulle colline di Carmignano i vitigni internazionali trovano storicamente un habitat ideale, svolgendo un ruolo importante al fianco del più autoctono sangiovese. Nell'ottica di voler realizzare qualcosa di moderno e dall'ampio respiro, l'azienda presenta il vino I Sassi di Lolocco 2018 un progetto dalle grandi potenzialità che punta a valorizzare il merlot. L'andamento climatico dell'annata 2018, senza gelate primaverili e con un'estate dalle piogge moderate e ben distribuite, ha favorito una maturazione ottimale delle uve, donando al Carmignano Riserva una grande valutazione anche quest'anno.

**INDIRIZZO** Via Rizzelli, 9 - Località  
Seano - 59011 Carmignano (PO)  
**TELEFONO** 055 8704108  
**MAIL** info@fabriziopratesi.it  
**WEB** www.fabriziopratesi.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1983  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 10 **BOTTIGLIE** 60.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ** Famiglia Pratesi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Stefano Chioccioli  
Fabrizio Pratesi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Stefano Chioccioli  
Fabrizio Pratesi  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### ++++ (92) VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO ASINONE 2018

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 5% | Alc.15%  
€45 | Bt.24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi

**Rubino con nuance granato. Cenni di sigaro, ciliegia in confettura, iris macerato e cannella si alternano magistralmente a riconoscimenti di macis, liquirizia, cioccolata, caramella al rabarbaro e caffè. Ingresso caldo e potete, tannino avvolgente che si spende con progressività. Ginger sul finale. Ossobuco con polenta.**

### ++++ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 85%, altre varietà 15% | Alc.14,5%  
€25 | Bt.200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ MAREMMA TOSCANA CABERNET MANDRONE DI LOHSA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 85%, Petit verdot 8%, Carignano 7% | Alc.14% | €35 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ CORTONA MERLOT IN VIOLAS 2017

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €20 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ VINO NOBILE  
DI MONTEPULCIANO  
ASINONE 2015 | 2016 | 2017

++++ LE STANZE 2013

### ++++ (92) CARMIGNANO IL CIRCO ROSSO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 70%, Cabernet sauvignon 15%  
Merlot 10%, Cabernet franc 5% | Alc.15% | €30  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**Rubino carico e vivo. Sentori di boero e crème de cassis aprono a erbe officinali, carruba, sciroppo di fragole, pot-pourri di fiori rossi e tabacco kentucky. Sorso ricco di estratto, freschezza e tannino sorreggono la struttura con la spinta dell'alcol. Persistenza saporita di arancia sanguinella. Peposo con patate.**

### +++ CARMIGNANO CARMIONE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 70%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 10% | Alc.15% | €20 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ I SASSI DI LOLOCCO 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.15% | €40 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

++++ CARMIGNANO  
IL CIRCO ROSSO  
RISERVA 2017

## QUERCETO DI CASTELLINA

Incastonata nel cuore del Chianti Classico, Querceto di Castellina è una cantina sostenibile dal 1998 e biologica certificata dal 2012. Alla produzione di olio e vino si affianca l'ospitalità: la struttura ricettiva si trova in un piccolo borgo restaurato, risalente al XV secolo. Gli ospiti vengono accolti al Livia Wine & Cheese Bar per un momento di relax, ricco di stuzzicanti specialità locali, inoltre con possibilità di apprendere i segreti della cucina tradizionale grazie ai corsi ad hoc organizzati sul posto.

**INDIRIZZO** Località Querceto, 9  
53011 Castellina in Chianti (SI)  
**TELEFONO** 0577 733590  
**MAIL** info@querceto.com  
**WEB** www.quercetodicastellina.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1945  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 11,5 **BOTTIGLIE** 50.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Famiglia Di Battista  
**CONDIZIONE ENOLOGICA**  
Gioia Cresti  
**CONDIZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## QUERCIABELLA

Pioniera della conduzione biologica in Italia, praticata sin dal 1988, Querciabella si è riconfermata nel corso degli anni come una delle aziende più innovative in Toscana, introducendo l'approccio biodinamico e vegano già dalla vendemmia 2000. Attualmente conta più di 100 ettari che spaziano dalle dolci colline toscane alle incontaminate zone costiere della Maremma. In questa edizione è il Batàr, uno dei bianchi più iconici dello Stivale, ispirato alla Borgogna ma con una resa territoriale, ad avere la meglio sui rossi Camartina e Palafrèno, reduci dalla torrida annata 2017.

**INDIRIZZO** Via di Barbiano  
17 - Località Ruffini - 50022  
Greve in Chianti (FI)  
**TELEFONO** 055 85927777  
**MAIL** contact@querciabella.com  
**WEB** www.querciabella.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1974  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 103 **BOTTIGLIE** 300.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Sebastiano  
Cossia Castiglioni  
**CONDIZIONE ENOLOGICA**  
Manfred Ing  
**CONDIZIONE AGRONOMICA**  
Marco Torriti  
Dales D'Alessandro  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE SEI 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €40 | Bt.7.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rosso rubino vivace. Esordisce con note empireumatiche, di cera e mora di rovo matura, seguite da cenni di rabarbaro, muschio, menta, mirto, orzo dolce e sottobosco. L'ingresso in bocca è avvolgente e pieno, poi assume profondità, sospinto da freschezza e tannino. Finale saporito su aroma di cassia. Sedani ripieni al forno.

### CHIANTI CLASSICO L'AURA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €16  
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### LIVIA 2019

Bianco Igt - Roussanne 50%, Viognier 50% | Alc.13,5% | €25  
Bt.2.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi e Legno 11 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### PODALIRIO 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14,5% | €35 | Bt.4.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### BATÀR 2019

Bianco Igt - Chardonnay 50%, Pinot bianco 50% | Alc.14%  
€80 | Bt.20.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi

Da una splendida veste paglierino con nuance dorate emergono frutti esotici, menta, biscotto, biancospino, sambuco, selce, ginger, zafferano e miele millefiori. Sorso snello e dinamico. Esprime una buona struttura in sinergia con una viva freschezza, allungo su cenni di gesso e cedro candito. Risotto alla pilota.

### CAMARTINA 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 70%, Sangiovese 30% | Alc.14%  
€80 | Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### PALAFRENO 2017

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14,5% | €120 | Bt.2.600  
Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €40 | Bt.14.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### MONGRANA 2019

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Cabernet sauvignon 25%, Merlot 25%  
Alc.14% | €16 | Bt.130.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €25 | Bt.180.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

CAMARTINA  
2012 | 2015 | 2016

# RIBUSIERI

L'Agricola Ribusieri sorge in un contesto vitivinicolo di grande interesse e con le potenzialità della denominazione Montecucco. Le influenze del vicino Monte Amiata e del fiume Ombrone creano un microclima favorevole per ottenere ottimi vini. La vendemmia 2018 è stata caratterizzata dal ritorno delle mezze stagioni, con una primavera fresca e piogge estive. Questo ha permesso una buona maturazione del sangiovese rendendolo più polposo, come si evince dal Solaura. Garbato e interessante Le Maciole, anch'esso da uve sangiovese e un piccolo contributo di petit verdot e syrah.

<b>INDIRIZZO</b> Strada Comunale di	<b>PRODUZIONE OLEARIA</b> No
Porrone, 1 - 58044 Cinigiano (GR)	<b>PROPRIETÀ</b>
<b>TELEFONO</b> 347 2934304	Mario Scala
345 7415636	<b>CONDIZIONE ENOLOGICA</b>
<b>MAIL</b> info@agricolaribusieri.it	Staff aziendale
<b>WEB</b> www.agricolaribusieri.it	<b>CONDIZIONE AGRONOMICA</b>
<b>ANNO FONDAZIONE</b> 2006	Staff aziendale
<b>VITICOLTURA</b> Convenzionale	<b>VENDITA DIRETTA</b> Sì <b>VISITA IN AZIENDA</b> Sì
<b>ETTARI</b> 10 <b>BOTTIGLIE</b> 35.000	

# RICASOLI

Ricasoli e Brolio sono integrati nella storia e nell'identità chiantigiana. Facendo leva sull'attività di ricerca interna e su uno studio approfondito dei suoli della tenuta, Francesco Ricasoli ha dato una svolta qualitativa alla produzione. Ha ridefinito l'intera gamma produttiva con risultati apprezzabili in tutta la linea. Il fiore all'occhiello sono quattro etichette di Chianti Classico Gran Selezione, eccellenti espressioni di sangiovese in purezza, distinte solo dalla provenienza delle uve da diversi vigneti della proprietà. Dalla vendemmia 2018 spicca il Ceninprimo.

<b>INDIRIZZO</b> Località Madonna a	<b>ETTARI</b> 240 <b>BOTTIGLIE</b> 1.300.000
Brolio 53013 Gaiole in Chianti (SI)	<b>PRODUZIONE OLEARIA</b> Sì
<b>TELEFONO</b> 0577 7301	<b>PROPRIETÀ</b> Ricasoli
<b>MAIL</b> barone@ricasoli.it	<b>CONDIZIONE ENOLOGICA</b>
<b>WEB</b> www.ricasoli.it	Massimiliano Biagi
<b>ANNO FONDAZIONE</b> 1141	<b>CONDIZIONE AGRONOMICA</b>
<b>VITICOLTURA</b> Convenzionale	Massimiliano Biagi
ed ecosostenibile	<b>VENDITA DIRETTA</b> Sì <b>VISITA IN AZIENDA</b> Sì

## ††† MAREMMA TOSCANA SANGIOVESE SOLAURA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €14  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino tendente al granato. Suggestioni nitide di rabarbaro, liquirizia, cera di pino. Sbuffi di piccoli frutti scuri in gelatina e pepe nero. Sorso bilanciato, la freschezza, tipica del vitigno, sostiene il tannino classicheggiante. Persistente con ritorni di arancia sanguinella. Pici al ragù di germano reale.

## ††† MONTECUCCO ROSSO LE MACIOLE 2019

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Petit verdot 10%, Syrah 10%  
Alc.13,5% | €11 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## †† MONTECUCCO VERMENTINO CHIARANOTTE 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.12,5% | €10  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## † SOFIALVENTO BRUT ROSÉ

Rosato Igt Metodo Martinotti - Sangiovese 100% | Alc.11,5%  
€10 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | 3 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## †††† (94) → CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE CENIPRIMO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €50  
Bt.9.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Luminoso e tenue rubino tendente al granato. Scandisce nitidamente rosa, ribes rosso, succo d'arancia, sottobosco, lievi cenni speziati. In bocca è slanciato; la lunghissima progressione mette in evidenza freschezza e sapidità con tannini cesellati. Ha un finale saporito con ricordi di agrumi. Beccaccia in salmi.

## †††† (92) CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE COLLEDILÀ 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13% | €50  
Bt.9.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Veste rubino con sfumatura granato. Ottima definizione dei profumi fruttati di sciroppo di lampone, ciliegia e albicocca su uno sfondo di tabacco, liquirizia e spezie. Il sorso è pieno e potente, con tannini setosi, perfettamente fusi con la progressione sapida, rinfrescante e persistente. Filetto di manzo all'alpina.

## †††† CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE CASTELLO DI BROLIO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €45  
Bt.16.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## †††† CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE RONCICONE 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €50  
Bt.9.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## †††† CHIANTI CLASSICO BROLIO BETTINO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Colorino 10% | Alc.14%  
€18 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ††† TORRICELLA 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.17.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

<b>†††† CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE CASTELLO DI BROLIO COLLEDILÀ 2017</b>	<b>†††† CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE CASTELLO DI BROLIO 2012   2013   2016</b>
---	---

Alessandro Campatelli, alla direzione dell'azienda, è riuscito a valorizzare la posizione in altitudine dei vigneti di Riecine, mettendo a segno, anno dopo anno, vini impeccabili. Lo stile tende a esaltare soprattutto freschezza ed eleganza; c'è quasi una ricerca di purezza. Per questo in cantina si fa un uso moderato e accorto del legno e sono molto utilizzati i recipienti di cemento: dalle vasche di fermentazione fino ai contenitori a forma di uovo per la maturazione del vino. Anche quest'anno convince soprattutto la Riserva: la sua essenzialità è raffinatissima.

**INDIRIZZO** Località Riecine  
53013 Gaiole in Chianti (SI)  
**TELEFONO** 0577 749098  
**MAIL** info@riecine.com  
**WEB** www.riecine.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1971  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 16 **BOTTIGLIE** 80.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ**  
Svetlana Frank  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alessandro Campatelli  
Carlo Ferrini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Alessandro Campatelli  
Carlo Ferrini  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

L'azienda si trova a Campiglia Marittima nelle vicinanze delle colline metallifere maremmane che regalano sensazioni particolari e favoriscono il riconoscimento territoriale dei vini. Si tratta sicuramente di uno dei caratteri distintivi dei prodotti della famiglia Pini, oltre all'impegno profuso per mantenere una conduzione ecosostenibile e la passione nell'incrementare la superficie dei propri vigneti. Per questa edizione segnaliamo Val di Cornia Sangiovese Montepitti 2019, dotato di espressività stilistica, carattere e al tempo stesso facilità di beva.

**INDIRIZZO** Via degli Ulivi, 8  
Frazione Cafaggio - 57021  
Campiglia Marittima (LI)  
**TELEFONO** 0565 843079  
**MAIL** info@rigolivini.com  
**WEB** www.rigolivini.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1992  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 8 **BOTTIGLIE** 35.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Nelusco  
Niccolò ed Edoardo Pini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Leonardo Conti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Edoardo Pini  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## ++++ (91) CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €40  
Bt.5.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi

Luminoso rubino tendente al granato. Rigorosa scansione di lampone, arancia, peonia, tabacco con sbuffi balsamici e richiami di sottobosco. Ingresso intenso al palato, procede agile e snello ha tannini puntuali e una netta impressione sapida. Lunghissima conclusione fruttata. Costata di manzo.

## ++++ LA GIOIA 2017

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €60  
Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €25  
Bt.50.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ RIECINE DI RIECINE 2017

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €65 | Bt.2.700 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## +++ ● VAL DI CORNIA SANGIOVESE MONTEPITTI 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €12 | Bt.8.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Vivace veste rubino tenue. Richiami di mora, viola mammola, chiodi di garofano, alloro, macchia mediterranea e grafite. In bocca è vibrante, valorizzato da grande freschezza con tannino ben integrato, buona progressione gustativa accompagnata da aromi di ciliegia su una scia iodata. Abbacchio al forno con patate.

## ++++ IMPRESSIONI DI SETTEMBRE PASSITO DI ANSONICA 2019

Bianco Igt Passito - Ansonica 100% | Alc.14,5% | €19 (0,5l)  
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Dolci al cucchiaino o a base di frutta

## ++ N'ETRUSCO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Cabernet sauvignon 25%, Merlot 25%  
Alc.14% | €10 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## +++ STRADIVINO 2020

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €11  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## ++ ALMA ROSÉ 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €10  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## +++ ACCORDO 2020

Bianco Igt - Ansonica 100% | Alc.13% | €9 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## ROCCA DELLE MACIÈ

Il cuore pulsante di questa estesa realtà chiantigiana è a Castellina in Chianti, in località Maciè, una zona di media altitudine sul versante occidentale del comune. Quest'anno la famiglia Zingarelli dedica una serie di iniziative a Italo Zingarelli, fondatore dell'azienda, noto produttore cinematografico che nel 1970 fece uscire l'iconico film "Lo chiamavano Trinità..." con Terence Hill e Bud Spencer. La tenuta di Castellina in Chianti si è trasformata in un museo cinematografico con tanto di dedica, alla famosa pellicola, con una speciale bottiglia solo in formato magnum di Chianti Classico Gran Selezione ancora in affinamento.

**INDIRIZZO** Località Le Maciè, 45  
53011 Castellina in Chianti (SI)  
**TELEFONO** 0577 7321  
**MAIL** [info@roccadellemacie.com](mailto:info@roccadellemacie.com)  
**WEB** [www.roccadellemacie.com](http://www.roccadellemacie.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1973  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
ed ecosostenibile  
**ETTARI** 206,7 **BOTTIGLIE** 2.000.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ**  
Famiglia Zingarelli  
**CONDIZIONE ENOLOGICA**  
Lorenzo Landi  
Luca Francioni  
**CONDIZIONE AGRONOMICA**  
Alfio Auzzi  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## ROCCA DI CASTAGNOLI

Il gruppo vinicolo Tenute Cali, oltre che a Gaiole in Chianti e a Castellina in Chianti (Selezione Capraia) produce vini in Maremma (Poggio Maestrino) e in Sicilia (Grafetta). A Rocca di Castagnoli, antica fortezza medioevale, si produce vino da sempre, tanto è vero che risulta tra le aziende agricole che nel 1924 dettero vita al Consorzio del Vino del Chianti Classico. La tradizione e lo spirito del luogo sono stati interpretati in chiave biologica dalla famiglia Cali, che detiene l'azienda dal 1981. Eccellenti rilievi dai campioni degustati, tra tutti si distingue lo strepitoso Notte Tempi.

**INDIRIZZO** Località Castagnoli  
53013 Gaiole in Chianti (SI)  
**TELEFONO** 0577 731004  
**MAIL** [info@roccadicastagnoli.com](mailto:info@roccadicastagnoli.com)  
**WEB** [www.roccadicastagnoli.com](http://www.roccadicastagnoli.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1981  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 105 **BOTTIGLIE** 350.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ**  
Famiglia Cali  
**CONDIZIONE ENOLOGICA**  
Daniele Pagni  
**CONDIZIONE AGRONOMICA**  
Andrea Borghi  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### ++++ (91) CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE SERGIO ZINGARELLI 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €60  
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Velluto amaranto. Attrae con intensi profumi di agrumi, susina e melograno che sfumano in polvere di caffè e sottobosco. Sul finale si distende su ricordi di spezie variegiate, vaniglia, cuoio e tabacco dolce. Il sorso è equilibrato, dinamico e scattante, in evidenza i frutti freschi e succosi nel finale. Spezzatino di cinghiale.

### ++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE RISERVA DI FIZZANO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Colorino 10% | Alc.14,5%  
€32 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ CHIANTI CLASSICO SERGIOVETO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €25  
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ CHIANTI CLASSICO FAMIGLIA ZINGARELLI RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Cabernet sauvignon 5%, Colorino 5%  
Alc.14,5% | €23 | Bt.270.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++ CHIANTI CLASSICO TENUTA SANT'ALFONSO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €17  
Bt.65.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### ++ CHIANTI CLASSICO FAMIGLIA ZINGARELLI 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Merlot 5% | Alc.13,5% | €18  
Bt.970.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE SERGIO ZINGARELLI 2013 | 2016

++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE RISERVA DI FIZZANO 2012 | 2015

### ++++ (93) NOTTE TEMPI 2018

Bianco Igt - Chardonnay 34%, Malvasia bianca 33%, Trebbiano 33% | Alc.13% | €65 | Bt.930 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
Manto paglierino intenso. Naso ricco e intrigante con molteplici riconoscimenti che rimandano a papaya, melone bianco, mele di acacia, sambuco e cedro. Sorso avvolgente in apertura a cui fa seguito una stimolante scia di freschezza che accompagna il duraturo finale dai coerenti ritorni fruttati. Rollé di pollo ruspante al tartufo.

### ++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE STIELLE 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €35  
Bt.7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ CHIANTI CLASSICO CAPRAIA RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €25  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ PETIT VERDOT MAESTRINO 2019

Rosso Igt - Petit verdot 100% | Alc.14% | €24  
Bt. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ CHARDONNAY MOLINO DELLE BALZE 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13% | €15 | Bt.10.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++ CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%  
Alc.14% | €15 | Bt.200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ CHIANTI CLASSICO TEMPI 2013

## ROCCA DI FRASSINELLO

Che cosa accade quando la pluriennale esperienza di Castellare di Castellina nella coltivazione del sangiovese incontra quella dei francesi di Lafite nel trattare le varietà transalpine? Nascono i vini di Rocca di Frassinello, che da vent'anni produce con l'obiettivo della qualità. D'altronde cosa sono vent'anni nel mondo del vino? Troppo pochi per poter tirare le somme e quindi non resta che aspettare e nel frattempo goderci vini già adesso splendidi. Come il performante Merlot Baffonero 2018 e il più volte celebrato Rocca di Frassinello 2019, un Supertuscan dal carattere maremmano che in questa edizione arriva sul gradino più alto.

**INDIRIZZO** Località Giuncarico

58023 Gavorrano (GR)

**TELEFONO** 0577 742903

**MAIL** info@castellare.it

**WEB** www.castellare.it

**ANNO FONDAZIONE** 1999

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTERI** 80 **BOTTIGLIE** 400.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ**

Paolo Panerai

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Alessandro Cellai

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Alessandro Cellai

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ROCCA DI MONTEGROSSI

L'azienda è guidata da Marco Ricasoli Firidolfi e appartiene alla famiglia sin dagli esordi. Ha sempre ottenuto ottimi risultati presentando un catalogo di vini che sono espressione di vitigni autoctoni e internazionali. Segnaliamo l'inserimento di una nuova referenza, Ridolfo 2015, che esce con la prima vendemmia e raggiunge un ottimo risultato affiancando sul podio la Gran Selezione San Marcelino 2016. Il vino è prodotto esclusivamente in magnum a tiratura limitata da un blend di cabernet sauvignon e pignitello in parti uguali. Sarà interessante valutarne l'evoluzione.

**INDIRIZZO** Località San Marcellino

Frazione Monti in Chianti

53013 Gaiole in Chianti (SI)

**TELEFONO** 0577 747977

**MAIL** roccadimontegrossi@

chianticlassico.com

**WEB** www.roccadimontegrossi.it

**ANNO FONDAZIONE** 1994

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTERI** 20 **BOTTIGLIE** 110.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ**

Marco Alessandro

Ricasoli Firidolfi

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Attilio Pagli

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Slavko Grabovac, Stefano

Dini, Dario Ceccatelli

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (91) MAREMMA TOSCANA ROSSO ROCCA DI FRASSINELLO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 20% | Alc.14,5% | €42 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

Rubino compatto vivace. Esordio generoso, con richiami di cassis e scorza d'arancia, eucalipto, macchia mediterranea e accenni ferrosi. Ipnottizza per il sorso ampio e suadente che trova il suo punto di forza in una riuscita sintesi fra fragranza aromatica e distensione al palato. Epilogo lunghissimo. Stracotto di manzo con patate al cartoccio.

### ++++ MAREMMA TOSCANA MERLOT BAFFONERO 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.15% | €160 | Bt.6.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ MAREMMA TOSCANA ROSSO LE SUGHERE DI FRASSINELLO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 50%, Cabernet sauvignon 25%, Merlot 25% | Alc.14,5% | €20 | Bt. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++++ MAREMMA TOSCANA ROSSO ORNELLO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 40%, Cabernet sauvignon

20%, Merlot 20%, Syrah 20% | Alc.14,5% | €14

Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ MAREMMA TOSCANA ROSSO POGGIO ALLA GUARDIA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 40%, Cabernet sauvignon 30%, Merlot 30%

Alc.14,5% | €11 | Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ MAREMMA TOSCANA VERMENTINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €11

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ MAREMMA TOSCANA MERLOT BAFFONERO 2016 | 2017

### ++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNETO SAN MARCELLINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 92%, Pignitello 8% | Alc.14,5%

€40 | Bt.17.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 25 mesi

Veste rubino splendente. Gli aromi sono variegati e spaziano dalla marasca, pot-pourri e arancia rossa, a sentori di ardesia, legno di cedro e foglia di tè. In bocca è sottile con freschezza coadiuvata da tannini ancora in evoluzione. La lunga persistenza porta una piacevole chiusura di ribes. Bocconcini di capriolo e polenta concia.

### ++++ RIDOLFO 2015

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Pignitello 50% | Alc.15%

€120 (0,375l) | Bt.1.652 | Ferm. Legno | Mat. Legno 25 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 2010

Bianco Doc Passito - Malvasia bianca 100% | Alc.14% | €55

(1,5l) | Bt.2.066 | Ferm. Legno | Mat. Legno 96 mesi

**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### ++++ GEREMIA 2016

Rosso Igt - Merlot 75%, Cabernet sauvignon 25% | Alc.15%

€37 | Bt.9.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++++ CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 88%, Canaiolo 10%, Colorino

2% | Alc.13,5% | €15 | Bt.55.000 | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ++++ ROSATO 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.13% | €11

Bt.17.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure



## ROCCA DI MONTEMASSI

Quando un'azienda rinuncia a produrre il suo vino di punta perché la qualità non è conforme agli standard lo fa per rispetto dei consumatori e per amore delle sue uve. Il cabernet sauvignon, che giocava in passato il ruolo di minor comprimario, diventa l'attore principale. Molto interessante il progetto Maremma Toscana DOC V, una piccola produzione di viognier, da vigne di circa 15 anni, arrivato alla seconda vendemmia, da seguire attentamente nel futuro.

INDIRIZZO SP 91 - Località Pian dei Bichi - 58036 Roccastrada (GR)

TELEFONO 0564 579700

MAIL hospitality@

roccadimontemassi.it

WEB [www.roccadimontemassi.it](http://www.roccadimontemassi.it)

ANNO FONDAZIONE 2007

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 174 BOTTIGLIE 480.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ

Famiglia Zonin

CONDUZIONE ENOLOGICA

Alessandro Gallo

CONDUZIONE AGRONOMICA

Stefano Galbiati

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

## ROCCAPESTA

Nell'assolata Maremma toscana nasce l'azienda Roccapesta, affermata nell'ambito della denominazione del Morellino di Scansano, tanto da essere considerata leader di questa Docg tanto apprezzata. Con vigne collinari estese a est di Scansano a circa 300 s.l.m., la produzione esprime il carattere solare e caldo del territorio da cui proviene. Gli interpreti sono vitigni locali col sangiovese protagonista. Un progetto a sé è quello del pugnitello, raramente vinificato in purezza. Quest'anno è assente fra i campioni in assaggio il vino cru dell'azienda, Celestaia, non prodotto nel 2017.

INDIRIZZO Località Macereto

9 - Frazione Poggioferro

58054 Scansano (GR)

TELEFONO 0564 599252

MAIL [info@roccapesta.it](mailto:info@roccapesta.it)

WEB [www.roccapesta.it](http://www.roccapesta.it)

ANNO FONDAZIONE 1974

VITICOLTURA Ecosostenibile

e biologica

ETTARI 30 BOTTIGLIE 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Alberto Tanzini

CONDUZIONE ENOLOGICA

Giuseppe Gorelli

CONDUZIONE AGRONOMICA

Stefano Zaninotti

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

### ++++ MAREMMA TOSCANA ROSSO ROCCA DI MONTEMASSI 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Petit verdot 25%, Syrah 25% | Alc.14% | €32 | Bt.18.000 | Ferm.

Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 14 mesi

Rubino profondo e vivo. Arancia tarocco, mirtillo in confettura, china, note tostate, erbe aromatiche, tamarindo, ginepro, mora di gelso. Bocca saporita e ricca di estratto, il tannino è nobile e ben integrato, fresco e sapido nella persistenza gustativa, finale di radice di liquirizia. Ragù di cinta senese.

### ++++ MAREMMA TOSCANA V 2019

Bianco Doc - Viognier 100% | Alc.13,5% | €25

Bt.20.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

### ++++ MAREMMA TOSCANA VERMENTINO CALASOLE 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €10

Bt.70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

### ++++ MORELLINO DI SCANSANO ROCCAPESTA RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 96%, Cilieggiolo 4% | Alc.14,5%

€24 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rosso rubino trasparente. Il profumo è austero con prugna, gelso nero, tabacco, cannella e un cannella e legna arsa. Al palato si allarga fin dal primo impatto, dimostrando potenza e morbidezza con tannini fusi nella progressione; si congela con una generosa eco fruttata. Cambiare con: Sanato al forno con mele e senape.

### ++ MORELLINO DI SCANSANO ROCCAPESTA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 96%, Cilieggiolo 4% | Alc.14,5%

€18 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ PUGNITELLO 2019

Rosso Igt - Pugnitetello 100% | Alc.14,5% | €35

Bt.1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### ++ MAREMMA TOSCANA ROSSO MASCA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Petit verdot 10%, Syrah 10%

Alc.14,5% | €9 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio e Cemento

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ MORELLINO DI SCANSANO ROCCAPESTA RISERVA 2015

### ++++ ROCCA DI MONTEMASSI 2013

Sono trascorsi ormai dieci anni da quando Ruffino è passata alla grande multinazionale d'oltreoceano, e in questi dieci anni nulla è stato scalfito dell'identità toscana dell'azienda. Il legame con la tradizione è sempre ben saldo, anzi ne esce addirittura rafforzato vista la produzione dei diversi stili della regione, tutti ben rappresentati. Quest'anno il Chianti Classico Riserva Ducale Oro supera il pregevole supertuscan Alauda, scalzandolo per un soffio e andando a conquistare meritatamente le quattro viti dell'eccellenza.

**INDIRIZZO** Piazzale Ruffino  
1 - 50065 Pontassieve (FI)  
**TELEFONO** 055 83605  
**MAIL** info@ruffino.it  
**WEB** www.ruffino.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1877  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
e biologica certificata  
**ETTARI** 500 **BOTTIGLIE** 26.000.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ**  
Constellation Brands  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Gabriele Tacconi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Maurizio Bogoni  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

Dal 1997 la cantina di Salcheto ha perseguito una filosofia aziendale basata sulla sostenibilità sistemica e protezione della biodiversità che ha portato diversi riconoscimenti a livello internazionale. La visione olistica dell'impresa nell'ecosistema, l'efficientamento energetico, la certificazione biologica e il regime biodinamico delle produzioni offrono vini adatti anche al consumatore green più attento. Grande espressione del sangiovese poliziano nel Vino Nobile Salco 2016 che conferma beva e precisione aromatica riscontrabile anche nella linea senza solfiti aggiunti.

**INDIRIZZO** Via di Villa Bianca  
15 - 53045 Montepulciano (SI)  
**TELEFONO** 0578 799031  
**MAIL** info@salcheto.it  
**WEB** www.salcheto.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1984  
**VITICOLTURA** Biologica  
certificata e biodinamica

**ETTARI** 58 **BOTTIGLIE** 390.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Lavinia  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Michele Manelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Michele Manelli  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## ++++ (91) CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE RISERVA DUCALE ORO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Merlot 10%, Colorino 5%  
Alc.14,5% €30 | Bt.280.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Rubino luminoso. Bouquet intrigante, variegato, con amarene, gelée di more, rosa rossa, felce e liquirizia, su sfondo di cannella e pepe rosa. I tannini succosi ricordano il nocciolo della ciliegia, combinandosi con la vivace freschezza dell'arancia rossa che indugia molto nel lungo e saporito finale di bocca. Cervo in umido con bacche di ginepro.

## ++++ ALAUDA 2017

Rosso Igt - Cabernet franc 47%, Merlot 43%, Colorino 10%  
Alc.15,5% | €85 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ MODUS 2018

Rosso Igt - Sangiovese 37%, Merlot 32%, Cabernet sauvignon 31%  
Alc.15% | €30 | Bt.200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ CHIANTI CLASSICO RISERVA DUCALE 2018

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Cabernet sauvignon 10%, Merlot 10%  
Alc.14% | €18 | Bt.1.500.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## ++ AQUA DI VENUS BIANCO 2020

Bianco Igt - Vermentino 61%, Chardonnay 22%, Sangiovese 17% | Alc.12,5% | €16 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## ++ CHIANTI BIOLOGICO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 70%, Cabernet sauvignon 15%, Merlot 15% | Alc.13% | €9 | Bt. | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## ++++ ALAUDA 2016

## ++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE RISERVA DUCALE ORO 2011

## ++++ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO SALCO 2016

Rosso Docg - Prugnolo gentile 100% | Alc.14% | €38  
Bt.14.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

**Abito rubino dai riverberi granato. Corredo olfattivo intrigante di marasca sotto spirito, noce moscata, rosa canina e sottobosco impreziosito da soffi balsamici di ginepro, mentuccia e chinotto. In bocca entra fresco ed energico, chiudendo finemente sapido con ritorni di arancia amara. Scamerita al forno con cipolline.**

## +++ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO VECCHIE VITI DEL SALCO 2017

Rosso Docg - Prugnolo gentile 100% | Alc.14,5% | €60  
Bt.3.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## +++ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2018

Rosso Docg - Prugnolo gentile 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.150.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## +++ CHIANTI BISKERO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Canaiolo 5%, Mammolo 5%, Merlot 5% | Alc.13% | €9 | Bt.140.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## ++ OBVIUS ROSATO 2020

Rosato Igt - Sangiovese 90%, altre varietà 10% | Alc.12,5% | €15 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## ++ OBVIUS BIANCO 2020

Bianco Igt - Trebbiano 75%, Vermentino 25% | Alc.13% | €15 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

## ++++ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO SALCO 2011

## SALVIONI LA CERBAIOLA

Il meraviglioso stemma sulle etichette di Salvioni, una pianta di salvia sorretta da due leoni, ci riporta alle professioni dei farmacisti e al vigneron Salvioni, custode di una essenzialità produttiva che ha reso i suoi vini dei capolavori. Il Rosso di Montalcino è incontenibile, un vero cavallo di razza, inebria e conquista con una preziosa progressione gustativa, unico fra i suoi simili e figlio di una vendemmia eloquente. Non è da meno il Brunello, elegante e vigoroso, ben definito dal corredo odoroso penetrante e netto e dall'intensa freschezza, garanzia di un lungo invecchiamento.

**INDIRIZZO** Piazza Cavour, 19  
53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 0577 848499  
**MAIL** info@aziendaosalvioni.com  
**WEB** www.aziendaosalvioni.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1985  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 4 **BOTTIGLIE** 20.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ**  
Giulio Salvioni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Attilio Pagli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Stefano Dini  
**VENDITA DIRETTA** No **VISITA IN AZIENDA** SI

## SAN BENEDETTO

Piccola azienda a conduzione familiare, radicata nell'area più a nord del comune di San Gimignano, dove oltre alla cantina è stato creato anche un agriturismo. I giovani fratelli Giannelli sono oggi al timone della produzione e hanno perfezionato, anno dopo anno, una propria linea di vini, con una gamma di etichette fedeli al territorio. La Vernaccia è indubbiamente il loro punto forte e il vino a cui sono più affezionati; quest'anno convince in particolare la versione d'annata, giovane e pimpante, dalla beva immediata.

**INDIRIZZO** Località San Benedetto  
4/A - 53037 San Gimignano (SI)  
**TELEFONO** 0577 944987  
**MAIL** info@agrisanbenedetto.com  
**WEB** www.agrisanbenedetto.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1998  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 28 **BOTTIGLIE** 50.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ**  
Famiglia Giannelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Luciano Bandini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Nadia Betti  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### 🍷 (95) BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €120  
Bt.9.992 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Rubino dalle sfumature granato. Un preludio di tabacco, sottobosco, cassia e prugna in confettura apre la strada a rabarbaro, china ed eucalipto. Appagante e sinuoso, è ricco di estratto. Vibrante di freschezza, rivela un tannino vellutato e progressivo, in una danza di sapori dai caldi ritorni fruttati. Filetto di maiale con prugne e lardo di colonnata.

### 🍷 (93) ➔ ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €70  
Bt.6.660 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

Rubino intenso e lucente. Profumi di mora di rovo, mirtillo, susina rossa e mirto anticipano sfumature di erbe aromatiche e tabacco biondo. La potenza si svela all'assaggio, mettendo in mostra i connotati di un fuoriclasse: suggestioni fresche si fondono al tannino ancora esuberante che non concede tregua. Noce di caciopriolo in salsa al pepe.

### 🍷 🍷 VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO 2020

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100% | Alc.13%  
€10 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Tenue paglierino con riflessi verdolini. Chiara esibizione di agrumi, pesca nettarina, mela renetta e cenni di acacia. Rinfresca il palato con un sorso equilibrato dalla struttura snella; scorre agilmente mettendo in evidenza soprattutto la sapidità. Vellutata di cannellini con gamberi al vapore.

### 🍷 VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA 2018

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100% | Alc.14%  
€18 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 JAPIGO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Cabernet sauvignon 25%, Merlot 25%  
Alc.15% | €20 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🍷 CHIANTI COLLI SENESI 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, altre varietà 5% | Alc.14%  
€10 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

🍷 BRUNELLO  
DI MONTALCINO  
2011 | 2012 | 2013

L'etichetta San Carlo racconta la storia di una famiglia che da tre generazioni si dedica alla viticoltura: i tre ettari di vigneto sono interamente dedicati al sangiovese, che è coltivato e curato con l'attenzione meticolosa di chi, nel solco della tradizione, intende mantenere alti standard qualitativi del Rosso e del Brunello. Completano il quadro l'altitudine di 350 metri, le brezze marine e la protezione delle colline circostanti. Fa ingresso quest'anno il Brunello di Montalcino Riserva che, per struttura e raffinatezza, soddisfa tutte le attese, conquistando a buon titolo le 4 Viti.

**INDIRIZZO** Località San Carlo  
Tavernelle - 53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 0577 848616  
**MAIL** info@sancarlomontalcino.it  
**WEB** www.sancarlomontalcino.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1965  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 3 **BOTTIGLIE** 10.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Giancarlo e Gemma Marcucci  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Giancarlo Marcucci  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

La conduzione biologica adottata dall'azienda non permette di scendere a compromessi, così in annate difficili come la 2017, bisogna saper rinunciare ad alcune uve; mancano all'appello vini come La Ricolma e il Vin San Giusto. L'attenzione dell'agronomo Mazzilli e dell'enologo Pagli ha permesso però di portare in cantina le selezioni migliori per lo straordinario Percarlo 2017 che svetta fra gli altri per la sua classe. Figlio di un'annata più tipica è il Chianti Classico Le Baròncole Riserva 2018, mentre il Chianti Classico d'annata risulta fresco, fruttato e subito godibile.

**INDIRIZZO** Località San Giusto a Rentennano - 53013 Gaiole in Chianti (SI)  
**TELEFONO** 0577 747121  
**MAIL** info@fattoriasangiusto.it  
**WEB** www.fattoriasangiusto.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1905  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 30 **BOTTIGLIE** 90.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Fratelli Martini di Cigala  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Attilio Pagli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Ruggero Mazzilli  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### ++++ (93) BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €80  
Bt.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 42 mesi

**Granato.** Esordio di frutti neri, viola pansè e rabarbaro, poi pepe nero, cuoio, menta, anice stellato e caffè. Al gusto il fruttato è masticabile, fuso con sensazioni di cioccolato. Tannini dinamici e setosi e freschezza in evidenza fino alla chiusura saporita e persistente di castagna essiccata. Lepre in salmi.

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €43  
Bt.6.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 39 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### +++● ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €14 | Bt.6.700  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ (92) PERCARLO 2017

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.15% | €65  
Bt.13.302 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi

**Amaranto denso.** Apre con gelatina di frutti selvatici, lampone e mora, poi ciliegia sotto spirito, rabarbaro, liquirizia, polvere di cacao e cuoio su uno sfondo delicatamente balsamico. Il gusto è pieno, avvolgente. Il tannino nobile si integra con la freschezza e allunga sul memorabile finale con aromi di sorba. Stracotto di Chianina.

### ++++ CHIANTI CLASSICO LE BARÒNCOLE RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 97%, Canaiolo 3% | Alc.15%  
€28 | Bt.17.262 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 5% | Alc.14%  
€19 | Bt.45.560 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 11 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## SAN POLO

L'azienda San Polo basa i suoi dettami sui principi della sostenibilità ambientale, oltre ad avere un occhio attento alla sperimentazione e al rinnovamento. Da questo dinamismo sono nate negli anni passati le selezioni Vignavecchia e Podernovi che hanno ampliato l'offerta commerciale della cantina. È proprio il Brunello di Montalcino Vignavecchia 2016 a convalidare l'ottimo risultato già raggiunto nelle vendemmie 2013 e 2015, confermando ancora una volta l'alto livello qualitativo raggiunto. Molto bene gli altri assaggi, soddisfacente la complessità e la persistenza della Riserva 2015.

**INDIRIZZO** Podere San Polo  
di Podernovi, 161 - 53024  
Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 0577 835101  
**MAIL** info@poggiosanpolo.com  
**WEB** www.poggiosanpolo.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1990  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 16 **BOTTIGLIE** 160.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ**  
Marilisa Allegrini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Riccardo Fratton  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Riccardo Fratton  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## SANLORENZO

A poco più vent'anni dall'avvio del progetto di Sanlorenzo sono tanti gli obiettivi centrati finora, con la realizzazione ormai costante a ogni nuova uscita di vini autentici che rappresentano a pieno l'essenza della Montalcino vinicola, attraverso le buone pratiche in vigna e l'utilizzo della botte grande in cantina. Anche in questa edizione il Brunello di Montalcino Bramante Riserva non delude le aspettative, esprimendosi con un'importante componente materica, la concentrazione alcolica, risultato del millesimo caldo, qui è ben domata dalle parti dure del vino, in una promessa di longevità.

**INDIRIZZO** Podere Sanlorenzo  
280 - 52024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 339 6070930  
**MAIL** info@poderesanlorenzo.net  
**WEB** www.sanlorenzomontalcino.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1998  
**VITICOLTURA** Biologica e  
biologica certificata  
**ETTARI** 7 **BOTTIGLIE** 20.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ**  
Luciano Ciolfi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Claudio Gori, Luciano Ciolfi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Massimo Achilli, Luciano Ciolfi  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

### ++++ (93,5) BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNAVECCHIA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €300  
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi

Vivace rubino tenue che vira al granato. Sinfonia di prugna, rosa, fiore di salvia, anguria, incenso, lavanda, semi di papavero, cioccolato, mentolo e polvere da sparo. Ricco e materico al gusto, la freschezza è sostenuta da tannini fitti, dinamico al centro bocca con lunga scia di sottobosco. Filetto alla Rossini.

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €250  
Bt.5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO PODERNOVI 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €130  
Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €48  
Bt.30.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 30 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €19  
Bt.40.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### ++ RUBIO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 85%, Merlot 10%, Cabernet franc  
5% | Alc.13,5% | €10 | Bt.70.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

++++ BRUNELLO  
DI MONTALCINO  
VIGNAVECCHIA  
2013 | 2015

### ++++ (94) → BRUNELLO DI MONTALCINO BRAMANTE RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15,5% | €100  
Bt.1.330 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 40 mesi

Rubino lucente con bordo granato. Il ventaglio odoroso si apre con gelatina di ribes rosso, melagrana, mirto, erbe aromatiche e corbezzolo, per poi allungarsi su rosa tea, kumquat, tè al bergamotto, cannella e pepe. Ingresso potente, con un tannino scapitante che guida il percorso gustativo su un lungo epilogo di cacao. Capriolo alle bacche di ginepro con lardo e mirtillo.

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €50  
Bt.13.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €30  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ ROSATO 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €25 | Bt.660 | Ferm. Legno  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

++++ BRUNELLO DI  
MONTALCINO BRAMANTE  
2010 | 2013 | 2015

++++ BRUNELLO DI  
MONTALCINO BRAMANTE  
RISERVA 2013

Abbarbicata su un promontorio sempre assolato, che affaccia sul Golfo di Baratti, circondata dal mare in un tratto di costa tra i più suggestivi della Toscana e con caratteristiche pedoclimatiche uniche al mondo, è qui che nasce l'azienda Sant'Agnese. In una zona che fino a trent'anni fa era vocata solo alla lavorazione dell'acciaio, Franco Gigli ha saputo riconoscere le potenzialità del territorio e a ciò ha unito l'attenta osservazione della pianta e la guida di un enologo sapiente. Si conferma l'eccellenza per lo Spirto 2016, il vino dell'attesa, nel quale il lungo affinamento lega i tannini senza intaccare la vivace freschezza.

**INDIRIZZO** Località Campo alle Fave, 1 - 57025 Piombino (LI)  
**TELEFONO** 0565 277069  
**MAIL** gigli@hotmai.com  
**WEB** www.santagnesefarm.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1994  
**VITICOLTURA** Lotta integrata  
**ETTARI** 6 **BOTTIGLIE** 25.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Alessandro e Paolo Gigli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Fabrizio Moltard  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Fabrizio Moltard  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

#### ++++ (92) SPIRTO 2016

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14,5% | €30 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**Rubino impenetrabile.** Profumi di prugna disidratata, ribes nero, lavanda, resina e peperone crudo, con note di cardamomo e sigari. La trama tannica, fusa con l'alcol, si sostanzia in ricordi di olive nere al forno, la freschezza è dinamica e conduce il gusto fino alla saporita chiusura. Capriolo con salsa di lamponi.

#### ++++ I FIORI BLU 2016

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14,5% | €38  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

#### +++ L'ETRANGE 2019

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.14% | €20 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

#### +++ A ROSE IS A ROSE 2020

Rosato Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €12 | Bt.1.200 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

#### ++ RUBIDO 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €12 | Bt.6.000  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

#### ++ VERMENTINO KALENDAMAIA 2020

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.14% | €11 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

#### ++++ SPIRTO 2015

Negli anni '90 l'azienda ha scelto un cammino coraggioso e autentico, basato sul rispetto esclusivo per la terra, poi confermato dalla certificazione biologica e biodinamica. In armonia con questa scelta si sono aggiunti al team il contributo dell'enologo Attilio Pagli e le competenze in micro-zonazione di Pedro Parra, arrivato nel 2017. Grazie al lavoro di selezione del vigneto San Lorenzo hanno visto la luce i primi cru, da cui nascono vini capaci di emozionare a ogni assaggio. Anche quest'anno San Lorenzo si conferma un'etichetta d'eccellenza.

**INDIRIZZO** Case Sparse Pian di Conati, 52 - Località Sovana 58010 Sorano (GR)  
**TELEFONO** 0564 614218  
348 9029125  
**MAIL** info@sassotondo.it  
**WEB** www.sassotondo.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1990  
**VITICOLTURA** Biologica

certificata e biodinamica  
**ETTARI** 12 **BOTTIGLIE** 50.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Carla Benini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Attilio Pagli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Carla Benini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

#### ++++ (93) MAREMMA TOSCANA CILIEGIOLO SAN LORENZO 2018

Rosso Doc - Ciliegio 100% | Alc.13,5% | €30  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**Carminio compatto.** Si rivela su sensazioni di susina black diamond, succo di melagrana, liquirizia, caramella al rabarbaro, paprica e noce moscata. In bocca la spinta del fruttato si fa polpa grazie alla trama tannica sostenuta e coesa con la massa liquida e con l'alcol. Nel lungo finale persistono sensazioni di cacao. Cinghiale al melograno.

#### +++ MAREMMA TOSCANA CILIEGIOLO MONTE CALVO 2019

Rosso Doc - Ciliegio 100% | Alc.13% | €27 | Bt.1.200  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

#### +++ MONTE ROSSO 2019

Rosso Igt - Nocchianello nero 100% | Alc.13% | €27  
Bt.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

#### +++ BIANCO DI PITIGLIANO SUPERIORE ISOLINA 2020

Bianco Doc - Trebbiano 70%, Sauvignon 20%, Greco 10%  
Alc.13,5% | €16 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

#### ++ MAREMMA TOSCANA CILIEGIOLO 2020

Rosso Doc - Ciliegio 100% | Alc.14,5% | €14  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

#### ++ MAREMMA TOSCANA LADY MARMALADE 2020

Rosato Doc - Ciliegio 100% | Alc.14% | €14 | Bt.1.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

#### ++++ MAREMMA TOSCANA CILIEGIOLO SAN LORENZO 2015 | 2016 | 2017

## SATOR

La famiglia Moscardini alleva i vitigni su appezzamenti distinti, con terreni straordinariamente diversi l'uno dall'altro per struttura e composizione, che vanno dal calcare alla roccia vulcanica, passando per l'argilla dell'antico fondale marino. La cornice di questo insolito mosaico è la culla microclimatica che racchiude tutti gli appezzamenti e che, grazie al vento salino della costa e all'escursione termica, garantisce la perfetta maturazione dei frutti e complessità olfattiva. Spicca tra i monovarietali Atteone 2019 da uve cabernet franc estremamente elegante.

**INDIRIZZO** Via Macchia al Pino  
Località Pomaia  
56040 Santa Luce (PI)  
**TELEFONO** 050 740529  
**MAIL** info@satorwines.com  
**WEB** www.satorwines.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2008  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
e biologica

**ETTARI** 13,5 **BOTTIGLIE** 600.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Gianni e  
Roberta Moscardini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Emiliano Falsini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Gianni Moscardini  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## MICHELE SATTÀ

Michele Satta può essere considerato tra i pionieri di Bolgheri, tra i primi a credere in questo terroir e a investire in un progetto alternativo alle classiche radici toscane. Nelle sue vigne trovano posto, accanto agli internazionali, sangiovese, teroldego e vermentino, equamente distribuiti nei vari possedimenti. Così al di là dell'influenza delle annate, solo le uve provenienti dai vigneti maturati in modo perfetto vengono destinati alla produzione dei vini più importanti. I Bolgheri Marianova e Piastraia sono avvolgenti e ricchi di estratto, mentre il Cavaliere è più affilato ed sobrio.

**INDIRIZZO** Località Vigna  
al Cavaliere, 61 - 57022  
Castagneto Carducci (LI)  
**TELEFONO** 0565 773041  
**MAIL** info@michelesatta.com  
**WEB** www.michelesatta.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1984  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 23 **BOTTIGLIE** 150.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ**  
Michele Satta  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Attilio Pagli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giacomo Satta  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### 🍷 MONTESCUDAIO CABERNET FRANC ATTEONE 2019

Rosso Doc - Cabernet franc 100% | Alc.13,5% | €42  
Bt.2.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

Rubino concentrato. Libera sentori di pesche, ribes nero, sciropo di amarene, pepe verde, liquirizia e creme brûlée, su sfondo di tabacco e caramella d'orzo. Ingresso avvolgente, ravvivato da una sottile nota fresca e da tannini opulenti e fruttati. Rinfrescante nel lungo e saporito finale. Piccione in due cotture.

### 🍷 MONTESCUDAIO SILENO MERLOT 2019

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €19 | Bt.3.600  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🍷 ARTUME 2019

Bianco Igt - Fiano 65%, Vermentino 35% | Alc.12,5%  
€42 | Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 MONTESCUDAIO ROSSO SATOR 2019

Rosso Doc - Sangiovese 85%, Teroldego 15% | Alc.14%  
€11 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 SILENO CILIEGIOLO 2018

Rosso Igt - Ciliegiole 100% | Alc.13,5% | €19  
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 VERMENTINO SATOR 2020

Bianco Igt - Vermentino 85%, Fiano 15% | Alc.12,5%  
€11 | Bt.7.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 (91) BOLGHERI SUPERIORE MARIANOVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 50%, Syrah 50% | Alc.13,5%  
€170 | Bt.3.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Rubino luminoso. Al naso mirtillo e mora in confettura, tè verde, sottobosco, cacao, menta, tabacco, pot-pourri di fiori rossi, ciliegia, chiodi di garofano ed ematite. Sorso austero e gustoso, freschezza e tannino ben integrati a dare sapore e persistenza alla struttura, in un finale di scorza d'arancia. Faraona ripiena.

### 🍷 BOLGHERI SUPERIORE PIASTRAIA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 25%, Merlot 25%  
Sangiovese 25%, Syrah 25% | Alc.14% | €39

Bt.33.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 CAVALIERE 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €45  
Bt.6.500 | Ferm. Legno e Cemento

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 GIOVIN RE 2019

Bianco Igt - Vignier 100% | Alc.13,5% | €38 | Bt.3.500  
Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 6 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷 SYRAH 2019

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.13,5% | €42 | Bt.3.300  
Ferm. Legno e Terracotta | Mat. Legno 6 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### 🍷 BOLGHERI ROSSO 2019

Rosso Doc - Cabernet 30%, Sangiovese 30%,  
Merlot 20%, Syrah 10%, Teroldego 10% | Alc.13,5% | €18  
Bt.86.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

Un percorso iniziato più di un secolo fa, che ha portato la famiglia Sensi a raggiungere un livello produttivo di tutto rispetto, non legato soltanto alla Docg di riferimento, che è quella del Chianti Montalbano, ma in grado di spaziare tra le varie tipologie di vini toscani e non, con attenzione particolare al green, alla sostenibilità ambientale e alle più recenti tendenze del mercato. Per il secondo anno consecutivo Collegonzi, prodotto alla Fattoria di Calappiano, si posiziona in testa alla batteria dei campioni, confermando le sue qualità anche nell'annata 2018.

INDIRIZZO Cerbaia, 107	ETTARI 50 BOTTIGLIE 2.000.000
Località Cerbaia - 51035	PRODUZIONE OLEARIA No
Lamporecchio (PT)	PROPRIETÀ Famiglia Sensi
TELEFONO 0573 82910	CONDUZIONE ENOLOGICA
MAIL <a href="mailto:sensi@sensivini.com">sensi@sensivini.com</a>	Lorenzo Landi
WEB <a href="http://www.sensivini.com">www.sensivini.com</a>	CONDUZIONE AGRONOMICA
ANNO FONDAZIONE 1890	Alessio Macchia
VITICOLTURA Convenzionale e biologica certificata	VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

Lo scenario incantato di Castello di Argiano e le dimore del cielo tanto amate da Giuseppe Maria Sesti, fanno da sfondo alle etichette dei loro vini evocativi, capaci di emozionare anche Rockefeller e Alan Rickman. La Riserva Phenomena travolge i sensi con impeto, ostentando un carattere a tratti quasi arrogante ma sempre generoso, raffigurando in maniera eccellente la grandezza e la qualità di un'annata esemplare. Di altissimo livello anche il Brunello di Montalcino, ricco di fascino e dai tratti territoriali, rivela un temperamento prezioso, ideale per un lungo invecchiamento.

INDIRIZZO Località Castello di Argiano - 53024 Montalcino (SI)	PRODUZIONE OLEARIA No
TELEFONO 0577 843921	PROPRIETÀ Giuseppe Maria Sesti
MAIL <a href="mailto:elisa@sesti.net">elisa@sesti.net</a>	CONDUZIONE ENOLOGICA
WEB <a href="http://www.sestiwine.com">www.sestiwine.com</a>	Giuseppe Maria Sesti
ANNO FONDAZIONE 1987	CONDUZIONE AGRONOMICA
VITICOLTURA Convenzionale	Giuseppe Maria Sesti
ETTARI 13,5 BOTTIGLIE 63.000	VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

### COLLEGONZI 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.15% | €19  
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

**Carminio fitto.** Olfatto piacevole di piccoli frutti rossi e neri, violetta, sottobosco e chiodi di garofano, con sfumate nuance di cuoio sullo sfondo. Gusto equilibrato grazie alla buona struttura che sorregge adeguatamente l'abbondante componente pseudocolorica. Mediamente persistente. Stufato di manzo con patate.

### BRUNELLO DI MONTALCINO OFFICIUM POGGIO SCUDIERI 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €28 |  
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### GOVERNATO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 90%, Colorino 10% | Alc.14,5% | €29  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 6 mesi  
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

### LUNGARNO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 30%, Colorino 10%  
Alc.15% | €26 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

### CHIANTI VINCIANO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 80%, altre varietà 20% | Alc.15% | €18  
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### CHIANTI DAL CAMPO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Canaiolo 20% | Alc.14,5% | €8  
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 14 mesi  
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

### (95) BRUNELLO DI MONTALCINO PHENOMENA RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €90  
Bt.3.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 51 mesi

**Rubino dai riflessi granato.** Bouquet suadente di cassis, amarena in confettura, pot-pourri di fiori rossi, sottobosco e macchia mediterranea, boero e infine eucalipto. Al sorso è vigoroso, calde suggestioni fruttate avvolgono la struttura disegnata da tannini di gran fattura e dall'interminabile freschezza. Germano reale al forno.

### (94) BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €60  
Bt.17.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 39 mesi

**Rubino luminoso.** Variegata la sfaccettatura odorosa che va dalla mora alla susina in confettura, poi timo, muschio e cuoio, erbe aromatiche e officinali, cacao, tabacco, pirite e note mentolate. Appaga al palato con potenza e finezza, un profluvio di sensazioni sapide, fresche, tanniche e un finale di rabarbaro. Capriolo arrosto con salsa ai frutti di bosco.

### ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €28  
Bt.9.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

BRUNELLO DI  
MONTALCINO PHENOMENA  
RISERVA 2008 | 2010 | 2011

BRUNELLO DI  
MONTALCINO 2010



## TALENTI

Sono quaranta le candeline che spegne l'azienda Talenti che, nel suo percorso, ha ottenuto grandi riconoscimenti. Gli esperimenti di Riccardo Talenti, nipote del fondatore Pierluigi, proseguono e uno dei risultati è stato presentato quest'anno: si tratta del primo rosato dell'azienda, Oops! 2020, un blend di sangiovese e merlot dalle vigne più meridionali. Molto apprezzato il ritorno della Riserva di Brunello 2015 che dimostra personalità e un grande potenziale evolutivo, tanto da guadagnare il miglior risultato fra i vini di eccellenza.

**INDIRIZZO** Pian di Conte, 98

Sant'Angelo in Colle

53024 Montalcino (SI)

**TELEFONO** 0577 844064

**MAIL** info@talentimontalcino.it

**WEB** www.talentimontalcino.it

**ANNO FONDAZIONE** 1981

**VITICOLTURA** Lotta integrata

**ETTARI** 22 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ**

Riccardo Talenti

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Carlo Ferrini

Riccardo Talenti

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Riccardo Talenti, Gioia Cresti

**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

TENIMENTI  
D'ALESSANDRO

Pionieri nella produzione del syrah e del viognier a Cortona, fin dalla fine degli anni '80 del secolo scorso l'azienda ha partecipato in prima persona alla sperimentazione indirizzata a individuare i vitigni che fossero in grado di dare i risultati migliori su questo areale dal clima caldo e asciutto e dai suoli sedimentari di origine pliocenica. Tenimenti D'Alessandro costituisce una delle espressioni migliori di questa Côtes du Rhône apertina, anche dopo il cambio di proprietà avvenuto nel 2013. Spicca quest'anno il Syrah Bosco 2018, a un passo dall'eccellenza.

**INDIRIZZO** Via Manzano, 15

52044 Cortona (AR)

**TELEFONO** 0575 618667

**MAIL** info@tenimentidalessandro.it

**WEB** www.tenimentidalessandro.it

**ANNO FONDAZIONE** 1967

**VITICOLTURA**

Biologica certificata

**ETTARI** 40 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ**

Giuseppe Calabresi

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Filippo Calabresi

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

David Capecci

**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### ++++ (92,5) BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DI CONTE RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €75 | Bt.6.600

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 36 mesi

Vivace rubino con riflessi granato. Caleidoscopio di ciliegia, tè, radice di rabarbaro, cuoio, rosmarino, eucalipto, legno di cedro, viola mammola e china. L'ingresso è snello con frutto protagonista e tannini integrati, dinamico con una straordinaria progressione, chiude con lunga scia agrumata. Spiedo di piccione con fegato grasso.

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO PIERO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €110

Bt.3.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €40 | Bt.32.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 30 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €18

Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ++ OOPS! 2020

Rosato Igt - Merlot 50%, Sangiovese 50%

Alc.12% | €12 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### ++++ SYRAH BOSCO 2018

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.13,5% | €35 | Bt.10.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Rubino intenso. Bouquet in primis fruttato, con sentori di visciole mature, confettura di more, poi tabacco, paprica, pepe nero, viola e sottobosco, con note di cipresso. Il gusto è sostenuto da una spalla acida che fa virare il fruttato dolce verso toni croccanti; i tannini sono energici e in piena evoluzione. Il finale sapido e persistente. Petto d'anatra in salsa di mirtilli.

### ++++ SANGIOVESE 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €25

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ SYRAH MIGLIARA 2017

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.13,5% | €35 | Bt.10.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ ROSSO 2019

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.13% | €12 | Bt.50.000

Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ++ VIOGNIER FONTARCA 2019

Bianco Igt - Viognier 100% | Alc.13,5% | €35 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++ BIANCO 2020

Bianco Igt - Viognier 100% | Alc.12,5% | €12 | Bt.22.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

++++ BRUNELLO DI  
MONTALCINO PIERO 2015

++++ BRUNELLO DI  
MONTALCINO PIAN DI  
CONTE RISERVA 2012 | 2013

++++ SYRAH  
MIGLIARA 2016

++++ CORTONA SYRAH  
MIGLIARA 2013 | 2015

## TENUTA BUON TEMPO

Tenuta Buon Tempo sorge a circa 10 chilometri a Sud di Montalcino, dopo l'Abbazia di Sant'Antimo a ridosso del Monte Amiata. Grazie al suo proprietario Per Landin, svedese di origine, ogni anno i vini crescono sensibilmente di qualità grazie anche a una squadra affiatata di ottimi professionisti alla conduzione agronomica ed enologica. Tre le etichette presentate quest'anno. Il profilo organolettico dei vini presentati è di tutto rispetto: la Furba 2019 da sangiovese, permane sui propri lieviti per 6 mesi, fresco e subito pronto; il Brunello 2016 vino di razza con tannini eleganti e infine il Brunello Riserva 2015, autentico interprete ilcinese.

**INDIRIZZO** Località Oliveto  
Frazione Castelnuovo dell'Abate  
53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 340 1445985  
**MAIL** info@tenutabuontempo.it  
**WEB** www.tenutabuontempo.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2012  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 14 **BOTTIGLIE** 65.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Per Landin  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Filippo Bellini  
Alberto Machetti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Filippo Bellini  
Alberto Machetti  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO OLIVETO P.56 RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €65  
Bt.8.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi

Pennellate granato contornano una veste rubino. Olfatto articolato che evidenzia riconoscimenti di mora, ribes rosso, fiori macerati e petali di rosa, seguono tabacco, liquirizia, legno di sandalo. In bocca è intenso, il tannino è finemente integrato. Freschezza e sapidità contribuiscono alla lunga persistenza gustativa. Costata di cavallo alla brace.

### +++ BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €40  
Bt.23.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ LA FURBA 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €25 | Bt.1.380  
Ferm. Terracotta | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## TENUTA CACCIA AL PIANO 1868

La Tenuta Caccia al Piano 1868, un tempo feudo della nobile famiglia Della Gherardesca, è immersa nel paradisiaco territorio di Bolgheri. Una perfetta combinazione di microclima mediterraneo e terreni calcareo-argillosi crea l'ambiente ideale per vini memorabili. L'alta densità per ettaro, la scelta di praticare una viticoltura ecosostenibile, la vendemmia manuale: sono queste alcune delle regole della Tenuta per garantire vini sempre degni di rappresentare Bolgheri. Debutta in questa edizione il Bolgheri Superiore Caccia al Piano, vino potente, raffinato e saporito, dalla sicura longevità, eccellente portabandiera della denominazione.

**INDIRIZZO** Via Bolgherese  
279 - Bolgheri - 57022  
Castagneto Carducci (LI)  
**TELEFONO** 0565 763394  
**MAIL** info@cacciaalpiano.it  
**WEB** www.cacciaalpiano.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1998  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 23 **BOTTIGLIE** 150.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Società  
Guido Berlucchi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Arturo Ziliani  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Claudio Santini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (92) BOLGHERI SUPERIORE CACCIA AL PIANO 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Cabernet franc 30%  
Alc.14,5% | €55 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Sfoggia un luminoso mantello rubino. Mirtillo e mora in confettura danno il "la" alla sinfonia di profumi; poi seguono gelée di ribes, viola, cacao, eucalipto, mirto, santoreggia e tabacco da sigaro. Sorso fresco e diretto, struttura in evoluzione, trama tannica di ottima fattura. Persistente nello sviluppo ben sorretto dalla nota alcolica in un finale fruttato. Spezzatino di cinghiale.

### ++++ BOLGHERI ROSSO RUIT HORA 2019

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 30%  
Petit verdot 5%, Syrah 5% | Alc.14% | €25 | Bt.110.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

++++ BOLGHERI  
SUPERIORE LEVIA  
GRAVIA 2015 | 2016



## TENUTA CAMPO AL SIGNORE

Luca Parenti e la moglie Valentina hanno trovato a Bolgheri una casa accogliente e stimolante, anche se i lavori di miglioramento non cessano mai: ne è un esempio il nuovo vigneto di cabernet franc. La determinazione e la capacità imprenditoriale, come l'amore per la natura e per il vino sono la chiave di lettura di un'azienda in forte crescita qualitativa, vini con un'anima e una caratterizzazione bolgherese ma anche con una forte impronta di unicità, colpisce la scelta sin dal primo giorno del tonneau in cantina. Idee chiare, team giovane e preparato sul territorio, per vini da provare.

**INDIRIZZO** Località Nocino, 259/B  
57022 Castagneto Carducci (LI)  
**TELEFONO** 0565 763200  
**MAIL** [info@tenutacampoalsignore.it](mailto:info@tenutacampoalsignore.it)  
**WEB** [www.tenutacampoalsignore.it](http://www.tenutacampoalsignore.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 2010  
**VITICOLTURA** In conversione  
al biologico  
**ETTARI** 4,5 **BOTTIGLIE** 15.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Luca Parenti  
e Valentina Sicca  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alessio Bandinelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Dario Ceccatelli  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### ++++ BOLGHERI CAMPO AL SIGNORE 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 40%, Petit verdot 10% | Alc.14% | €42 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino intenso e luminoso. Olfatto che apre con una fresca balsamicità, mirto e succo di mora, ribes nero, macchia mediterranea, legno di cedro e polvere di cacao. Sorso pieno ed equilibrato, la parte calorica si unisce alla vivace freschezza per un palato avvolgente che si eleva grazie al tannino e al lungo finale sapido. Petto d'anatra in salsa di mirtilli.

### ++++ BOLGHERI ROSSO 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14% | €26 | Bt.3.400  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati



## TENUTA CANTO ALLA MORAIA

Alle pendici della dorsale che si innalza tra il Valdarno superiore, il Casentino e la città di Arezzo, nota come Pratomagno, si colloca la Tenuta Canto alla Moraia Correva l'anno 1958 quando Giannetto Lebole acquistò dai Savoia una grande fattoria di 200 ettari. Oggi l'azienda è portata avanti dai nipoti di Giannetto, convinti sostenitori della salvaguardia dell'ambiente. Infatti l'attività, già interamente in regime biologico, sta virando al biodinamico, come dimostra anche la presenza di cavalli da lavoro utilizzati al posto di macchinari motorizzati. Nel complesso la produzione è discreta e Ser Alfiero 2018, per la prima volta presente in Guida, dimostra lo spessore di un Supertuscan.

**INDIRIZZO** Via Setteponti, 53  
52029 Castiglion Fibocchi (AR)  
**TELEFONO** 0575 47666  
**MAIL** [info@tcmoraia.com](mailto:info@tcmoraia.com)  
**WEB** [www.tenutacantollamoraia.com](http://www.tenutacantollamoraia.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 2003  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 11 **BOTTIGLIE** 70.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Famiglia Banci  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Luano Bensi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Fabio Burroni  
Daniele Menabeni  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### ++++ SER ALFIERO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Cabernet sauvignon 20%  
Alc.13,5% | €25 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

Rosso rubino concentrato, profetizza un tripudio di piccoli frutti rossi, mora, tabacco da pipa, eucalipto e mirto. L'assaggio si caratterizza per la fine trama tannica e la freschezza vivace, affiancate da una morbidezza avvolgente. Finale lungo con ritorni di frutta rossa ed echi balsamici. Piccione al vino rosso.

### +++ GIANNETTO 2015

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €30  
Bt.5.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ++ MORAIA 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Sangiovese 30%, Merlot 20%  
Alc.13,5% | €25 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++ SAN SERENO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 40%, Colorino 20%, Foglia tonda 20%, Malvasia nera 20% | Alc.13,5% | €25 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ++ CHIANTI BACCO FELICE 2019

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Canaiolo 10%, Malvasia nera 10%  
Alc.13,5% | €20 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

●○○○

## TENUTA CASTEANI

Tenuta Casteani ha conquistato il suo spazio all'interno dell'areale maremmano. Nel corso degli anni la profonda dedizione della proprietà e l'aderenza alla denominazione Maremma Toscana hanno portato al raggiungimento di risultati sempre più importanti sia per le declinazioni in bianco che per quelle in rosso, ripagando a pieno gli sforzi profusi. Ottime impressioni per Terra di Casteani 2016, il portabandiera aziendale, il quale sembra avere trovato giovamento nell'annata, godibile sin da subito, ma adatto anche a un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

**INDIRIZZO** Podere Fabbri - Località Casteani - 58023 Gavorrano (GR)  
**TELEFONO** 335 8101847  
**MAIL** mario@casteani.it  
**WEB** www.casteani.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2001  
**VITICOLTURA** Biologica e biologica certificata

**ETTARI** 14 **BOTTIGLIE** 60.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Mario Pelosi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Grazianna Grassini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ MAREMMA TOSCANA ROSSO TERRA DI CASTEANI 2016

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Merlot 30% | Alc.14,5%  
€25 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
Rubino di media trasparenza. Si distende sinuoso su un letto di marasca matura, confettura di more e arancia sanguinella, poi macchia mediterranea, timo, tabacco biondo e pot-pourri. Ingresso fresco, avvolgente e sapido. Grip tannico ancora in evoluzione. Buona la persistenza dai ritorni di cacao e tamarindo. Pappardelle al cinghiale.

### +++ MAREMMA TOSCANA ROSSO SESSANTA 2016

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Alicante bouschet 10% | Alc.14,5%  
€15 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### +++ MAREMMA TOSCANA SYRAH MARUJO 2018

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.14,5% | €45 | Bt.2.000 | Ferm. Terracotta  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ MAREMMA TOSCANA VIOGNIER SANTASSO 2020

Bianco Doc - Viognier 100% | Alc.14% | €18 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### +++ MAREMMA TOSCANA VERMENTINO SERIN 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €12 | Bt.15.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

●○○○

## TENUTA DEL BUONAMICO

La modernissima architettura del Wine Resort Buonamico domina il versante ovest della collina di Montecarlo: un'area estesa, immersa in un parco di vigne e oliveti, curata nei minimi dettagli e arricchita da ristorante e spa. Conosciuta anche fuori dai confini nazionali per la varietà della proposta dei suoi vini, la Tenuta del Buonamico si accinge a festeggiare con un compleanno importante: il Particolare Brut Rosé compie dieci anni. La sua performance degustativa non delude e al contempo esprime bene le tipicità del territorio; interessante anche il viognier.

**INDIRIZZO** Via Provinciale di Montecarlo, 43 - 55015 Montecarlo (LU)  
**TELEFONO** 0583 22038  
**MAIL** buonamico@buonamico.com  
**WEB** www.buonamico.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1964  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 55 **BOTTIGLIE** 350.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ**  
Eugenio Fontana  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alberto Antonini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Paolo Lapini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### +++ PARTICOLARE BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Martinotti - Sangiovese 50%, Syrah 50% | Alc.12%  
€13 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 5 mesi sui lieviti  
Rosa ramato brillante, ravvivato da catenelle fini. Esordio fruttato, con fragolina di bosco, sostenuto da un corredo di agrumi, kumquat, pompelmo rosa e un soffio di gesso. Secco, sorso fresco, con spuma rotonda che porta con sé un gusto dinamico, finale di bocca molto soddisfacente. Tartare di salmone con aneto.

### +++ VIOGNIER M.I.O. 2020

Bianco Igt - Viognier 100% | Alc.14% | €13 | Bt.6.600  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++ IL FORTINO 2017

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.14,5% | €26 | Bt.5.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ DEA ROSA 2020

Rosato Igt - Sangiovese 50%, Syrah 35%, Canaiolo rosa 15%  
Alc.12% | €13 | Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### + INEDITO PARTICOLARE BRUT NATURE

Bianco Metodo Martinotti - Pinot bianco 100% | Alc.12,5% | €17 (1,5l) | Bt.10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## TENUTA DELLO SCOMPIGLIO

Architettura, cultura, bioedilizia e vino: la Tenuta dello Scompiglio incarna un progetto di attività di ampio respiro, capace di inglobare l'arte e la storia con i principi della sostenibilità e la capacità di fare buoni vini nel rispetto della natura. Cecilia Bertoni, fondatrice lungimirante, continua ad animare lo spirito della Tenuta e si circonda anche di nuove collaboratrici: Daniela Tomei, per comunicazione e organizzazione ed Elena de Gioia, per la cura delle vigne e cantina. Ottimo esordio di Lavandaia Nuova 2019.

INDIRIZZO Via di Vorno, 67

55012 Capannori (LU)

TELEFONO 0583 971438

MAIL [agricola@delloscompiglio.org](mailto:agricola@delloscompiglio.org)

WEB [www.delloscompiglio.org](http://www.delloscompiglio.org)

ANNO FONDAZIONE 2007

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 5,5 BOTTIGLIE 20.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Cecilia Bertoni

CONDUZIONE ENOLOGICA

Claudio Gori

Elena De Gioia

CONDUZIONE AGRONOMICA

Ruggero Mazzilli

Elena De Gioia

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

## TENUTA DI ARCENO

Due anime convivono nella Tenuta di Arceno: sebbene la cantina nasca nel cuore del Chianti Classico, riesce a incarnare bene anche lo spirito del taglio bordolese. Il sangiovese, godendo dell'ideale andamento climatico del 2018, ha dato vita a una Gran Selezione e una Riserva eleganti nell'espressività olfattive e dalla piacevole beva. Leggermente sacrificato il cabernet franc dell'Arcanum, l'annata 2017 è stata particolarmente calda. A sottolineare l'impegno profuso nel campo ambientale e sociale dalla Jackson Family Wines, azienda del gruppo di cui fa parte Tenuta di Arceno, è arrivato il riconoscimento di Green Company Of The Year 2020 da parte della rivista inglese The Drinks Business.

INDIRIZZO Località Arceno San

Gusmè - 53019 Castelnuovo

Berardenga (SI)

TELEFONO 0577 359346

MAIL [info@tenutadiarceno.com](mailto:info@tenutadiarceno.com)

WEB [www.tenutadiarceno.com](http://www.tenutadiarceno.com)

ANNO FONDAZIONE 1994

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 92 BOTTIGLIE 350.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Jackson Family Wines

CONDUZIONE ENOLOGICA

Lawrence Cronin, Pierre Seillan

CONDUZIONE AGRONOMICA

Michele Pezzicoli

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

### †††† LAVANDAIA PURA 2018

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.12,5% | €20 | Bt.2.400 | Ferm.

Legno e Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 20 mesi

Rubino profondo, consistente. I profumi predominanti convergono su frutta: ribes nero, ciliegia scura, mora, prugna. La parte più fine si evolve su ricordi speziati di vaniglia e pepe nero; emerge un accenno di cacao in polvere. Il sorso è strutturato, fresco, di grande pulizia e coerenza con i profumi. Fricassee di vitella.

### †††† LAVANDAIA NUOVA 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13% | €16 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

### †† LAVANDAIA ALTA 2018

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.14% | €22 | Bt.2.400 | Ferm.

Legno e Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### †† LAVANDAIA MADRE 2018

Rosso Igt - Syrah 70%, Canaiolo 20%, Colorino 10% | Alc.14,5% | €20

Bt.1.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 22 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### †††† CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE STRADA AL SASSO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €32

Bt.12.924 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino vivace. Al naso more e mirtillo in confettura, ribes nero, gelée di lamponi, sottobosco, mirto, santoreggia, tabacco biondo, cacao, tamarindo e ricordi di ematite. In bocca fresco e avvolgente, supportato dal tannino ben integrato, nel persistente finale di chinotto e menta. Hamburger di angus scottato.

### †††† CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Cabernet sauvignon 10%

Alc.14,5% | €22 | Bt.51.060 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### †††† ARCANUM 2017

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.14,5% | €80

Bt.12.288 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

### †††† CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Merlot 15% | Alc.14,5%

€15 | Bt.115.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### †† IL FAUNO DI ARCANUM 2018

Rosso Igt - Merlot 52%, Cabernet franc 38%

Cabernet sauvignon 8%, Petit verdot 2% | Alc.14,5%

| €30 | Bt.121.896 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

### †† VALADORNA 2017

Rosso Igt - Merlot 60%, Cabernet franc 32%, Cabernet sauvignon 4%, Petit verdot 4% | Alc.14,5% | €56

Bt.12.336 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

●○○○

## TENUTA DI ARTIMINO

Ottanta ettari di splendide vigne circondano la villa medicea in cui sorge Tenuta di Artimino. Sangiovese, merlot e cabernet sauvignon sono adagiati lungo il versante più favorevole del pendio, costantemente curati seguendo i ritmi della natura. Anche in cantina si lavora con dedizione con un solo obiettivo: la qualità. Il Grumarello è un vino profondo, elegante e di grande longevità, espressione di una vendemmia pregevole. L'Iris rivela tannini vellutati e ben integrati, frutto di un grande lavoro nonostante il difficile andamento della stagione.

**INDIRIZZO** Viale Papa Giovanni  
XXIII, 1 - Località Artimino  
59015 Carmignano (PO)  
**TELEFONO** 055 8751421  
**MAIL** wine@artimino.com  
**WEB** www.artimino.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1989  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 80 **BOTTIGLIE** 400.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ**  
Famiglia Olmo  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Filippo Paoletti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Alessandro Matteoli  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

●○○○

## TENUTA DI COLLE ALBERTI

Le vigne della tenuta si estendono su basse colline nella zona di Cerreto Guidi. Si tratta di un'area dal clima mite lungo la vallata dell'Arno, 30 chilometri a ovest di Firenze. Fra le nuove annate presentate spiccano i due rossi IGT: due originali interpretazioni di vitigni raramente vinificati in purezza, colorino e petit verdot. Convince soprattutto l'avvolgenza del primo, corredata da un'aromaticità ricca ed espressiva. Anche Beffardo 2018 ha un gusto suadente e morbido, più proprio del luogo che del petit verdot, a dire il vero.

**INDIRIZZO** Via Colle Alberti  
5 - Frazione Bassa - 50050  
Cerreto Guidi (FI)  
**TELEFONO** 0571 581023  
**MAIL** info@collealberti.com  
**WEB** www.collealberti.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1819  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 50 **BOTTIGLIE** 11.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Cesare  
Ferrari Ardicini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Enrico Ponticelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Enrico Ponticelli  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### ++++ CARMIGNANO GRUMARELLO RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 70%, Cabernet sauvignon 20%  
Merlot 5%, Syrah 5% | Alc.14% | €25 | Bt.16.600  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Vivido rosso rubino. Profumi di piccoli frutti rossi in confettura, rosabulgara, tabacco, chiodi di garofano e cacao seguiti da grafite, eucalipto e infine pepe. L'assaggio è un'esaltazione di freschezza, con intriganti ritorni di cioccolato. Il tannino è tenace e ben integrato, finale molto lungo. Petto di anatra alla Caterina de' Medici.

### +++ IRIS 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50% | Alc.14%  
€30 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ BARCO REALE DI CARMIGNANO ROSATO VIN RUPO 2020

Rosato Doc - Sangiovese 70%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 10%  
Alc.13,5% | €13 | Bt.13.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### +++ BARCO REALE DI CARMIGNANO ROSSO SER BIAGIO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 10%  
Alc.13,5% | €13 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ CHIANTI MONTALBANO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Canaiolo 10%, Colorino 10%  
Alc.13,5% | €10 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ VIN SANTO DI CARMIGNANO 2015

Rosso Doc Passito - Trebbiano 50%, Malvasia  
bianca 25%, altre varietà 25% | Alc.16% | €12 (0,375l)  
Bt.4.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 60 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### +++ SCARLATTO 2018

Rosso Igt - Colorino 100% | Alc.13,5% | €11  
Bt.1.250 | Ferm. Cemento e Terracotta

Rubino scuro. Raffinata palette di profumi con ribes nero, sottobosco verde, bacche di sambuco, erbe officinali, tocchi di pepe e di cioccolato fondente. Al palato il sorso è pieno e strutturato. La morbidezza di fondo è bilanciata dalla salinità, i tannini son vellutati. Girato di tordi.

### ++ BEFFARDO 2018

Rosso Igt - Petit verdot 100% | Alc.13,5% | €13  
Bt.1.250 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### + CHIANTI 2020

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Canaiolo 10%, Colorino 10%  
Alc.13,5% | €8 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio e Cemento  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### + BIANCODUVA 2020

Bianco Igt - Trebbiano 100% | Alc.13% | €6 | Bt.2.000 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure



## TENUTA DI GHIZZANO

È un'azienda di riferimento nel comprensorio delle colline pisane, non solo per la sua storia, ma anche per aver saputo stare al passo coi tempi, proponendo vini in linea con le tendenze del gusto dei consumatori. La scelta biodinamica è rivendicata con orgoglio su tutte le etichette. Il Veneroso non è più l'unico vino della tenuta a fregiarsi della DOC Terre di Pisa, ma con la vendemmia 2018 esordisce il Sangiovese Mimesi maturato in anfora e coccio-pesto. Quest'anno manca invece fra gli assaggi per la Guida uno dei vini simbolo dell'azienda, ovvero il taglio bordolese Nambrot.

**INDIRIZZO** Via della Chiesa, 4  
 Ghizzano - 56037 Peccioli (PI)  
**TELEFONO** 0587 630096  
**MAIL** info@tenutadighizzano.com  
**WEB** www.tenutadighizzano.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1370  
**VITICOLTURA** Biologica  
 certificata e biodinamica  
**ETTARI** 18 **BOTTIGLIE** 80.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Famiglia  
 Venerosi Pesciolini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
 Carlo Ferrini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Roberto Righi  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ



## TENUTA DI GRACCIANO DELLA SETA

Tra le eccellenze del panorama vitivinicolo di Montepulciano, la Tenuta di Gracciano della Seta conferma la sua filosofia produttiva incentrata sul rispetto della ciclicità della natura e la ricerca della qualità in cantina. Quest'anno la Riserva conquista per lo slancio e il gusto deciso nonostante l'annata difficile. Il 2018, invece, trova il suo compimento nella classe del Nobile, ricco di profumi ben espressi, con trama tannica vellutata, priva di asperità e durezza.

**INDIRIZZO** Via Umbria, 59  
 Località Gracciano - 53045  
 Montepulciano (SI)  
**TELEFONO** 0578 708340  
**MAIL** info@graccianodellaseta.com  
**WEB** www.graccianodellaseta.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1816  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 19 **BOTTIGLIE** 90.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ**  
 Famiglia della Seta  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
 Julio Straccia  
 Giuseppe Rigoli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Giuseppe Rigoli  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### †††† TERRE DI PISA ROSSO VENEROSO 2017

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Cabernet sauvignon 30%  
 Alc.13,5% | €23 | Bt.15.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 16 mesi

**Rubino fitto e vivace. Naso espressivo e in evoluzione con ribes nero, amarena, mora, ricordi di macchia mediterranea e polvere di cacao. Ingresso in bocca intenso; ha tannini imponenti, affiancanti da un vibrante che agevola la progressione. Eco fruttata in chiusura. Ossobuco con cipolle.**

### †††† SAN GERMANO 2018

Bianco Igt Passito - Trebbiano 80%, Verdea 15%, Malvasia bianca 5%  
 Alc.14% | €22 (0,375l) | Bt.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticciera secca, torte o cioccolato

### †† IL GHIZZANO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 95%, Merlot 5% | Alc.13,5% | €13  
 Bt.36.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### †† TERRE DI PISA SANGIOVESE MIMESI 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €50  
 Bt.1.500 | Ferm. Legno e Terracotta  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### †† IL GHIZZANO BIANCO 2020

Bianco Igt - Vermentino 50%, Trebbiano 30%, Malvasia bianca 20% | Alc.13% | €13 | Bt.7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

†††† NAMBROT  
 2015 | 2016

### †††† (92) VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €23  
 Bt.7.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**Livrea sontuosa color rubino. Bouquet seducente suscitato di mirtillo e ciliegia in confettura, poi ematite, bergamotto, muschio, chiodi di garofano, legno di cedro, tabacco biondo ed eucalipto. Al sorso è raffinato e avvolgente, suggestioni fresche e saline abbracciano un tannino superbo ancora in evoluzione in un finale di cioccolato al liquore. Filetto di manzo in camicia di speck con patate.**

### †††† VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Merlot 5% | Alc.14% | €16  
 Bt.47.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### †††† ROSATO 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.11,5% | €9  
 Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### †††† ROSSO DI MONTEPULCIANO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Merlot 10% | Alc.13,5%  
 €10 | Bt.46.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

†††† VINO NOBILE  
 DI MONTEPULCIANO  
 RISERVA 2016

## TENUTA DI LILLIANO

L'antico borgo di Lilliano si trova sul versante di Castellina in Chianti che guarda la Valdelsa, con l'omonima Tenuta che ha visto l'imbottigliamento del suo primo Chianti Classico nel 1958, sotto la guida di Giulio Gambelli. L'azienda quindi si pone nel novero dei produttori storici del Chianti Classico e le etichette con gli stemmi araldici delle nobili famiglie Ruspoli e Berlingieri stanno lì a enfatizzarne l'importanza. Si confermano positive le impressioni per la Gran Selezione, dall'elegante complessità nell'anata 2018, così come Anagallis dall'accattivante e facile beva.

**INDIRIZZO** Via Lilliano, 8 - 53011

Castellina in Chianti (SI)

**TELEFONO** 0577 743070

**MAIL** info@lilliano.it

**WEB** www.lilliano.it

**ANNO FONDAZIONE** 1920

**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 38 **BOTTIGLIE** 150.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ** Giulio e

Pietro Ruspoli

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Lorenzo Landi

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Stefano Porcinai

**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## TENUTA DI SESTA

Da dove deriva il nome "Sesta"? Da una pietra miliare di epoca romana, la "sesta" appunto, ritrovata su un'antica strada che collegava Roselle a Chiusi, presso cui sorse in seguito la pieve di Santa Maria in Sesta. Nel 1850, la famiglia Ciacci scelse il nome "sesta" per la propria azienda, che cominciava la sua attività nel versante sud di Montalcino. Oggi la famiglia Ciacci è radicata nel territorio ilcinese. Gli ettari di proprietà raggiungono il fiume Orcia, e sono dislocati su terreni con caratteristiche e altitudini molto diverse. Questa dinamicità la ritroviamo nel Brunello 2016, che meritatamente si aggiudica il podio. Il sangiovese, allevato su terreni di galestro e alberese, si esprime ad alti livelli olfattivi, ma è soprattutto al gusto che affascina.

**INDIRIZZO** Località Sesta - Castelnuovo

dell'Abate - 53024 Montalcino (SI)

**TELEFONO** 0577 835612

**MAIL** tenutadisesta@tenutadisesta.it

**WEB** www.tenutadisesta.it

**ANNO FONDAZIONE** 1850

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 30 **BOTTIGLIE** 150.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ** Famiglia Ciacci

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Lorenzo Landi, Alessio Macchia

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Leonardo Tofani

**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### ++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Colorino 5%, Merlot 5%  
Alc.14,5% | €30 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

**Rubino acceso.** Esprime sentori di ciliegia ferrovia, arancia sanguinella e violetta, seguono cenni di ardesia, cardamomo, chinotto e foglia di tabacco. In bocca incarna tutta la freschezza del sangiovese, che si combina con i tannini piccanti e conduce il gusto fino alla saporita chiusura. Maccheroni al ragù di anatra.

### ++++ ANAGALLIS 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 40%, Petit verdot 10%  
Alc.14,5% | €30 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ CHIANTI CLASSICO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, altre varietà 10% | Alc.14,5%  
€25 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++ CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Colorino 5%, Merlot 5% | Alc.14,5%  
€15 | Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €40 | Bt.40.000  
| Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 30 mesi

**Rubino trasparente.** Naso intenso e caleidoscopico. Profumi di arancia sanguinella e iris s'intrecciano a sentori minerali e balsamici di mirto, eucalipto, rabarbaro e china. In bocca è fresco e succoso, con un tannino ben integrato. Finale persistente con chiusura sapida e ritorni di frutta rossa. Faraona alla salvia.

### +++ BRUNELLO DI MONTALCINO DUELECCI OVEST RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €80 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 40 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ POGGIO D'ARNA 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 40%, Merlot 40%,  
Sangiovese 20% | Alc.14,5% | €15 | Bt.25.000 | Ferm.

Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €20 | Bt.40.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena





## TENUTA DI TRECCIANO

La storica tenuta di Trecciano si trova a Sovicille, a ovest di Siena, in un'incantevole vallata dalla tipica terra rossa, dove la pianura del fiume Merse cede il terreno alle colline metallifere. In un antico monastero ristrutturato e circondato da vigneti coltivati su suoli di matrice calcarea, si producono sangiovese e vitigni internazionali dalla personalità chiantigiana. Caratteristiche perfettamente espresse dalla Riserva Terrarossa 2018 ma riscontrabili anche nei toni minerali del merlot in purezza del gustoso I Campacci 2019.

INDIRIZZO SP 52 Montagnola

16 - 53018 Sovicille (SI)

TELEFONO 0577 314357

MAIL [info@trecciano.it](mailto:info@trecciano.it)

WEB [www.trecciano.it](http://www.trecciano.it)

ANNO FONDAZIONE 1978

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 15 BOTTIGLIE 90.000

PRODUZIONE OLEARIA SI

PROPRIETÀ

Franco Bonfanti

CONDUZIONE ENOLOGICA

Marco Rosati

CONDUZIONE AGRONOMICA

Marco Rosati

VENDITA DIRETTA SI VISITA IN AZIENDA SI



## TENUTA DI TRINORO

Annata eccezionale la 2019 che fa brillare di luce propria i vini di Andrea Franchetti. In particolare Tenuta di Trinoro, un vero esemplare di alto lignaggio che si esprime già in modo eccelso ma non disdegnerà un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia. Molto vicino nelle valutazioni il Campo di Tenaglia, pur con delle differenze date soprattutto dalle peculiarità delle specifiche vigne e dall'impiego, in questo caso, di uve cabernet franc in purezza. Per entrambe le etichette alla fermentazione in acciaio segue un periodo di maturazione parte in barrique nuove e parte in cemento.

INDIRIZZO Via Val d'Orcia,

15 - 53047 Sarteano (SI)

TELEFONO 0578 267110

MAIL [info@vinifranchetti.com](mailto:info@vinifranchetti.com)

WEB [www.vinifranchetti.com](http://www.vinifranchetti.com)

ANNO FONDAZIONE 1992

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 23 BOTTIGLIE 90.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ

Andrea Franchetti

CONDUZIONE ENOLOGICA

Andrea Franchetti

CONDUZIONE AGRONOMICA

Andrea Franchetti

VENDITA DIRETTA SI VISITA IN AZIENDA SI

### ††† CHIANTI COLLI SENESI TERRA ROSSA RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €15 | Bt.13.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 18 mesi

Tonalità rubino tendente al granato. L'olfatto di confettura di frutti di bosco e foglia di pomodoro è impreziosito da note balsamiche di erbe officinali, arancia rossa e spezie dolci. Assaggio equilibrato, sostenuto da piacevole beva, tannini composti e una traccia lieve di ematite sul finale. Pappardelle al ragù bianco di cinta senese.

### †† DANIELO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 70%, Cabernet franc

15%, Syrah 15% | Alc.14% | €30 | Bt.15.000 | Ferm.

Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### †† I CAMPACCI 2019

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €25 | Bt.6.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### †† CHIANTI COLLI SENESI 2020

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €10

Bt.300.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### †††† (95) TENUTA DI TRINORO 2019

Rosso Igt - Merlot 60%, Cabernet franc 40% | Alc.15,5%

€279 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

Rubino impenetrabile con nuance granato. Bouquet ampio ed elegante: confettura di mirtillo, stecco di liquirizia, salvia, pino silvestre, menta e crème de cassis. Il sorso è grintoso e saporo. Fresco e sinuoso, al centro bocca è un'esplosione di gusto. Alcol integrato e tannino diffuso. Lunghissimo. Beccaccia al tartufo nero.

### †††† CAMPO DI TENAGLIA 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.15% | €80

Bt.1.933 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### †††† CAMPO DI CAMAGI 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.15,5% | €80 |

Bt.1.302 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### †††† CAMPO DI MAGNACOSTA 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.15% | €80

Bt.2.122 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### †††† LE CUPOLE 2019

Rosso Igt - Merlot 47%, Cabernet franc 30%,

Cabernet sauvignon 15%, Petit verdot 8% | Alc.15% | €31

Bt.70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### †††† PALAZZI 2019

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.15,5% | €243

Bt.2.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†††† CAMPO DI  
CAMAGI 2018

†††† TENUTA DI  
TRINORO 2013 | 2014 | 2016

## TENUTA IL POGGIONE

Pienamente convincenti le interpretazioni proposte dei Brunello di Montalcino, a confermare quell'attenzione alla massima qualità da sempre ricercata dall'azienda, sia con un grande lavoro in vigna che in tutti i processi produttivi in cantina. Le annate 2015 e 2016 sono ritenute eccezionali, e i vini ben riflettono questo giudizio con complessità, piacevolezza al sorso e sicura longevità. Perfette espressioni di una territorialità nota in tutto il mondo. Il Moscadello di Montalcino, in una delle sue rare esecuzioni frizzanti, quest'anno non può passare inosservato.

**INDIRIZZO** Località Monteano  
Sant'Angelo in Colle  
53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 0577 844029  
**MAIL** info@ilpoggione.it  
**WEB** www.tenutailpoggione.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1890  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 140 **BOTTIGLIE** 600.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ** Leopoldo e  
Livia Franceschi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Fabrizio Bindocci  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Fabrizio Bindocci  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### ++++ (95) I BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA PAGANELLI RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €85  
Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 40 mesi

Rubino evoluto. Si esibisce in un profuvio di sensazioni: amarretto, boero, mora, mirtillo, pino mugo, sandalo, macchia mediterranea, pepe nero, erbe officinali, pot-pourri di fiori. Al sorso è elegante, appaga nel perfetto bilanciamento delle componenti e nella persistenza, saporito agrumato. Capriolo al ginepro.

### ++++ (93) BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €45  
Bt.200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Intense tonalità rosso rubino divampano nel calice. Variegato e cangiante lo spettro odoroso che si espande su sbuffi di muschio, erbe aromatiche, rabarbaro, mirto, lampone, poi evolve su toni di tabacco scuro, cacao, legno di cedro, pirite e crème de cassis. Al sorso è dinamico e avvolgente, freschezza e tannino scalpitante a bilanciare l'alcol nel gustoso e persistente finale di kumquat e menta. Filetto al tartufo.

### ++++ ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €18  
Bt.200.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ MOSCADELLO DI MONTALCINO FRIZZANTE 2020

Bianco Doc Frizzante Dolce - Moscato bianco 100%  
Alc.7,5% | €15 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Dolci al cucchiaio o a base di frutta

### ++ ROSSO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Merlot 30%, Cabernet sauvignon 20%  
Alc.13% | €11 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### ++ BIANCO 2020

Bianco Igt - Vermentino 75%, Chardonnay 25%  
Alc.13% | €10 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

++++ BRUNELLO  
DI MONTALCINO  
2012 | 2014 | 2015

++++ BRUNELLO DI  
MONTALCINO VIGNA  
PAGANELLI RISERVA 2012

## TENUTA LA MADONNINA

Ben nota nel territorio Valtellinese da ben quattro generazioni, la famiglia Triacca dagli anni Sessanta ha avviato un'intensa attività vitivinicola anche nella zona del Chianti Classico, con la Tenuta La Madonnina, nella parte settentrionale di Greve. Un areale questo che si è sempre dimostrato vocato anche per gli internazionali, come il Cabernet Sauvignon Falcinaia che nella versione 2016 si dimostra più territoriale del solito, unendo potenza e scorrevolezza gustativa. Ottima impressione dalla Riserva La Palaia che nella vendemmia 2018 incornicia un sangiovese dal tratto soave.

**INDIRIZZO** Via Palaia, 39  
Strada in Chianti - 50022  
Greve in Chianti (FI)  
**TELEFONO** 055 858003  
**MAIL** lamadonnina@triacca.com  
**WEB** www.triacca.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1974  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 100 **BOTTIGLIE** 400.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ**  
Famiglia Triacca  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Luca Triacca  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Romano Ceccarelli  
**VENDITA DIRETTA** No **VISITA IN AZIENDA** SI

### ++++ CHIANTI CLASSICO LA PALAIA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Cabernet sauvignon 15% | Alc.14%  
€24 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
Rubino con riflessi granato. Al naso è profondo: esordio autunnale di foglie, a cui subentrano mora, mirtillo, cuolo e un tocco pepato. In bocca colpisce per il brio fresco, insieme a tannini che emergono senza essere invadenti. Durevole persistenza agrumata. Maccheroni sull'anatra muta.

### +++ FALCINAIA 2016

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13% | €31  
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE LA MADONNINA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €25 | Bt.20.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++ CHIANTI CLASSICO LA MADONNINA RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Colorino 5% | Alc.14% | €15  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## TENUTA LE POTAZZINE

Tenuta Le Potazzine, condotta magistralmente dalle figlie Viola e Sofia, capitanate dalla mamma Gigliola, conferma gli ottimi risultati delle precedenti annate, proponendo vini caratterizzati da eleganza sia nei profumi che negli assaggi. Segnaliamo una novità: dalla vendemmia 2019 l'azienda ha deciso di cambiare veste all'IGT della cantina che non uscirà più con il nome di Parus ma con il più immediato e semplice Le Potazzine. Il Brunello di Montalcino 2016, vinificato nella formula tradizionale, conferma il suo stile e resta la nostra miglior valutazione.

**INDIRIZZO** Località Le Prata  
262 - 53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 0577 846168  
**MAIL** [tenuta@lepotazzine.it](mailto:tenuta@lepotazzine.it)  
**WEB** [www.lepotazzine.com](http://www.lepotazzine.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1993  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 5 **BOTTIGLIE** 30.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Gigliola Giannetti  
Viola e Sofia Gorelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Paolo Salvi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Ruggero Mazzilli  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## TENUTA LENZINI

Benedetta Tronci e Michele Guarino vale la pena conoscerli per comprendere il loro appassionato ed energico modo di intendere il vino nel XXI secolo. Producono a Gragnano, sulle colline lucchesi, interpretando a loro modo le uve internazionali che qui sono di casa da più di un secolo. La conduzione biodinamica che in questi anni è stata adottata sembra dare ottimi risultati, non solo ai fini gustativi ma anche per la necessaria tutela dell'ambiente. La Syrah conferma la sua natura ma cede il passo al Poggio de' Paoli che risulta sfaccettato e fine nella progressione.

**INDIRIZZO** Via della Chiesa, 44  
Località Gragnano  
55012 Capannori (LU)  
**TELEFONO** 340 1820713  
**MAIL** [tenuta@tenutalenzini.it](mailto:tenuta@tenutalenzini.it)  
**WEB** [www.tenutalenzini.it](http://www.tenutalenzini.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1993  
**VITICOLTURA** Biodinamica  
**ETTARI** 13,5 **BOTTIGLIE** 50.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ

**PROPRIETÀ**  
Famiglia Lenzini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Michele Guarino  
Benedetta Tronci  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Michele Guarino  
Benedetta Tronci  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €78  
Bt.18.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 42 mesi

Tenue rubino con riflessi granato vivace. Il bouquet svela sentori di rosa, lavanda, lampone, ribes rosso, caffè, cioccolato, tabacco, eucalipto, poi si allarga su cenni di cipria e fico. Al palato risulta sottile e fresco con tannini setosi, buona persistenza; chiude su una scia di frutti di bosco e nocciola. Petto d'anatra all'arancia.

### +++ ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €27  
Bt.14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ++ LE POTAZZINE 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €17 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ++++ (91) ● POGGIO DE' PAOLI 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 50%, Cabernet sauvignon 50%  
Alc.14% | €18 | Bt. N.d. | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino profondo dai riverberi porpora. Impianto olfattivo invitante, scandito da tocchi di mora di rovo, karkadè, cannella, cuoio e tabacco. Agile fin dall'ingresso, si sviluppa in un sorso ben estratto e integrato nelle sue componenti. Chiusura vibrante e sapida su sensazioni di succo di ribes. Coniglio in porchetta.

### ++++ LA SYRAH 2019

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.14% | €26 | Bt.2.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ COLLINE LUCCHESI MERLOT CASA E CHIESA 2019

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €10 | Bt.35.000  
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ B-SIDE 2020

Rosato Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €16 | Bt.2.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### +++ LENZINI FRANCO 2020

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.12,5% | €20 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio e Terracotta | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ VERMIGNON 2020

Bianco Igt - Vermentino 70%, Sauvignon 30% | Alc.13%  
€20 | Bt. | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

++++ BRUNELLO DI  
MONTALCINO 2011 | 2014 | 2015

++++ BRUNELLO DI  
MONTALCINO RISERVA 2011

++++ LA SIRAH  
2015 | 2016 | 2018

++++ LA SYRAH 2013

## TENUTA L'IMPOSTINO

Tenuta L'Impostino nasce nel cuore dell'Alta Maremma, nella denominazione Montecucco. Un areale che risente da un lato della presenza del Monte Amiata, dall'altro della vicinanza del mar Tirreno, due fattori che influiscono sulla quantità e la distribuzione delle precipitazioni, le variazioni termiche, il livello di irraggiamento e la ventilazione. La Tenuta deve il suo nome agli antichi imposti, luoghi di ristoro per viandanti esistenti già dal Medioevo. Ed è proprio la Riserva Viandante 2016 che ha dato le migliori impressioni in degustazione con il suo caratteristico finale sapido e fumé.

**INDIRIZZO** Località Impostino  
58045 Civitella Paganica (GR)  
**TELEFONO** 0564 900665  
**MAIL** commerciale@  
tenutaimpostino.it  
**WEB** www.tenutaimpostino.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2001  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
e biologica certificata  
**ETTARI** 21 **BOTTIGLIE** 120.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ**  
Patrizia Chiari  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Fabio Bigolin  
Giacomo Tonini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Pierluigi Donna  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## TENUTA MARIANI

Sono passati 10 anni dal primo esperimento di vino spumante ai piedi del lago di Massaciuccoli e quella che sembrava un'ardita scommessa è diventata ormai una solida realtà. Il Metodo Classico Segreto Rosé Fût De Chêne 2017 non è nuovo a questa guida ma, rispetto alla versione già degustata, Ido Mariani ha prolungato la sosta sui lieviti e ha atteso altri dodici mesi per la sboccatura. Il vino è chiaramente diverso, più strutturato e austero, restano intatte freschezza e sapidità.

**INDIRIZZO** Via Cracichio, 519  
Frazione Bozzano  
55064 Massarosa (LU)  
**TELEFONO** 334 6240890  
**MAIL** info@segretodelcastello.it  
**WEB** www.segretodelcastello.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2010  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 10 **BOTTIGLIE** 40.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ**  
Ido Mariani  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Julien Gout  
Lamberto Tosi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Lamberto Tosi  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

### ††† MONTECUCCO SANGIOVESE VIANDANTE RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €20  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Granato vivace. Profuma di fiori rossi essiccati, ciliegie sotto spirito e prugna, a cui fanno eco richiami di sottobosco, pepe nero e grafite. Ingresso gustativo caldo e vellutato, lieve nota glicerica ben contrastata da un tannino preciso e vigoroso. Ricordo di cacao con scia sapida e leggermente fumé sul finale. Carré di agnello con caponata di verdure.

### †† BALLO ANGELICO 2020

Bianco Igp - Vermentino 100% | Alc.13% | €11  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### † MAREMMA TOSCANA ROSSO OTTAVA RIMA 2017

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Alicante 40% | Alc.13,5%  
€9 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### † SASSOROSA 2020

Rosato Igp - Sangiovese 60%, Syrah 40% | Alc.12,5%  
€11 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ††† SEGRETO BRUT ROSÉ FÛT DE CHÊNE 2017

Rosato Igt Metodo Classico - Sangiovese 100% | Alc.12% | €20  
Bt.2.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi | 36 mesi sui lieviti

Rosa salmone. Al naso è complesso ed esordisce con delicate sensazioni di frutti rossi fra cui emerge la fragolina di bosco, poi susina, sorba e cenni di bergamotto. In bocca la bollicina è cremosa, senza spigoli e integrata nel vino che presenta adeguata struttura. Fresco con finale sapido e aromi di pompelmo rosa. Penne ai gamberi e zucchine.

### ††† STILE SEGRETO BRUT 2020

Bianco Metodo Martinotti - Pinot nero 50%, Sangiovese 50% | Alc.12%  
€10 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 3 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### †† SEGRETO BRUT 2018

Bianco Igt Metodo Classico - Pinot nero 70%  
Chardonnay 30% | Alc.12% | €16 | Bt.6.000 | Ferm.  
Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena



## TENUTA MONTETI

I ciclopici massi estratti durante lo sbancamento del terreno sono diventati il simbolo di Tenuta Monteti, pioniera della viticoltura a Capalbio. Agricoltura responsabile e vinificazione parcelle caratterizzano la produzione, oltre alla collaborazione intrapresa con il Ministero dell'Ambiente per la sostenibilità del vino raccogliendo precise e dettagliate informazioni delle varie lavorazioni, dalla quantità di acqua utilizzata per l'irrigazione alla quantità di nastro adesivo usato per chiudere i cartoni, e definirne l'impatto di ogni singola bottiglia prodotta.

**INDIRIZZO** Strada della Sgrilla  
6 - 58011 Capalbio (GR)  
**TELEFONO** 0564 896160  
**MAIL** info@tenutamonteti.it  
**WEB** www.tenutamonteti.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1998  
**VITICOLTURA** Lotta integrata  
**ETTARI** 28 **BOTTIGLIE** 130.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** S

**PROPRIETÀ** Paolo  
e Gemma Baratta  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Carlo Ferrini  
Christian Coco  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Roberto Rossi  
**VENDITA DIRETTA** S **VISITA IN AZIENDA** S



## TENUTA PODERNOVO

La famiglia Lunelli ha saputo attendere i tempi giusti per lo sviluppo della propria attività vitivinicola in Toscana. Ha imparato a conoscere nel profondo queste zone e, come dice Alessandro, gli elementi fondamentali che le caratterizzano: il fuoco, l'aria, la terra e l'acqua. Il sole, le brezze marine, l'acqua del mare imprigionata in un terreno ricchissimo di limo, argille e fossili marini: sono questi gli elementi che ritroviamo nei vini di Tenuta Podernovo. Con l'annata 2018 il Teuto rasenta l'eccellenza con uno straordinario bouquet olfattivo.

**INDIRIZZO** Via Podernuovo  
13 - 56030 Terricciola (PI)  
**TELEFONO** 0587 655173  
**MAIL** podernovo@tenutelunelli.it  
**WEB** www.tenutelunelli.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2000  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 25 **BOTTIGLIE** 130.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ**  
Famiglia Lunelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Luca D'Attoma  
Corrado Dalpiaz  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Patrizio Gasparinetti  
**VENDITA DIRETTA** S **VISITA IN AZIENDA** S

### TEUTO CABURNIO 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 55%, Alicante bouschet 25%, Merlot 20% | Alc.14% | €19 | Bt.75.000 | Ferm.  
Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

**Rubino impenetrabile.** Il ventaglio odoroso è vario e cangiante: peonia, timo, mirto, rabarbaro, tabacco biondo, cioccolato, piri e infine ricordi balsamici. Al gusto è saporito e avvolgente, caldo; una carezza fresca completa il tannino vellutato, in un finale saporito di boero. Spezzatino in umido con patate.

### TEUTO TM ROSÉ 2020

Rosato Igt - Merlot 80%, Cabernet franc 20% | Alc.13%  
€15 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### TEUTO TEUTO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 65%, Merlot 30%, Cabernet sauvignon 5%  
Alc.14,5% | €17 | Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**Rubino intenso.** Profumi nitidi su ricordi di amarena e prugna, violetta e liquirizia, noce moscata e caffè. Un tocco balsamico arricchisce l'intrigante corredo. Palato avvolgente, magistralmente equilibrato da un tannino fine e ricercato. Echi di more di gelso e un tocco speziato in chiusura. Pancia di maialino croccante con crema di porri.

### TEUTO SOLENIDA DI PODERNOVO 2016

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13% | €35  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## TENUTA POGGIO ROSSO

L'avventura della Famiglia Monelli comincia nel 2001, con l'acquisto della proprietà che è situata nella parte più occidentale della val di Cornia, nel territorio di Populonia, dove tutto sembra parlare la lingua degli antichi etruschi. Questa è l'eredità che permea il paesaggio, i luoghi e anche i vini che, non per nulla, portano in etichetta nomi provenienti direttamente dal pantheon etrusco. L'assaggio dei campioni presentati conferma il rigore qualitativo di struttura ed estrazione, ma anche di grande piacevolezza, soprattutto con Velthune 2018 che, ancora una volta, spicca su tutti meritando l'eccellenza.

**INDIRIZZO** Località Poggio

Rosso, 1 - Populonia Stazione

- 57025 Piombino (LI)

**TELEFONO** 0565 29553

**MAIL** info@tenutapoggiorosso.it

**WEB** www.tenutapoggiorosso.it

**ANNO FONDAZIONE** 2001

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 6 **BOTTIGLIE** 38.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Famiglia Monelli

**CONDUZIONE ENOLOGICA** Valerio Falchi

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Valerio Falchi

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## TENUTA SAN GIORGIO

In seguito ai cambiamenti e agli ampliamenti realizzati negli ultimi anni, la cantina continua nel consolidamento dei risultati mantenendo ferme le ambizioni qualitative. L'azienda ha completato la conversione al regime biologico nel 2019 e presenta la prima annata veramente bio del Rosso di Montalcino Ciampoleto. Il vino colpisce subito nel segno, per carattere e gusto, sfiorando l'eccellenza e guadagnando il "cupido". Il Brunello Ugolforte 2016 conferma la sua qualità e l'indubbia appartenenza al territorio ilcinese.

**INDIRIZZO** Località San Giorgio

Castelnuovo dell'Abate

53024 Montalcino (SI)

**TELEFONO** 0577 835502

**MAIL** info@poggiodisotto.it

**WEB** www.collemassari.it

**ANNO FONDAZIONE** 1982

**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 26 **BOTTIGLIE** 95.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Claudio Tipa e

Maria Iris Tipa Bertarelli

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Luca Marrone

Federico Staderini

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Giuliano Guerrini

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (91) VELTHUNE 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.15% | €35

| Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**Rubino intenso.** Naso policromo di crème de cassis, boero, lavanda essiccata, cannella, grafite, legno e una sottile nota di smalto. Sorso vellutato, ravvivato dalla tessitura tannica fine che, con freschi ricordi di angostura, rigenera il fruttato che persiste a lungo nel finale di bocca. Etrusca di cinta alla brace.

### ++++ TAGES 2018

Rosso Igt - Merlot 80%, Sangiovese 20% | Alc.14,5% |

€20 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++++ FUFLUNA 2020

Rosso Igt - Merlot 40%, Cabernet franc 20%,

Cabernet sauvignon 20%, Syrah 20% | Alc.14% | €12 |

Bt.6.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ++ FERONIA 2020

Bianco Igt - Viognier 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.4.200 |

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++ PHYLIKA 2020

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.13% | €12 |

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ++++ (92) BRUNELLO DI MONTALCINO UGOLFORTE 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €45 | Bt.50.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 42 mesi

**Sottile tessitura granato luminoso.** Sinfonia di riconoscimenti dal ribes, iris, grafite, macchia mediterranea, al tabacco biondo, corbezzolo ed elicriso. Ingresso aristocratico, spalla acida elegante, in sintonia con tannini vellutati e tracce sapide. Lunga persistenza aromatica con ricordi di arancia sanguinella in chiusura. Capriolo con polenta.

### ++++ → ROSSO DI MONTALCINO CIAMPOLETO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €18 | Bt.30.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO UGOLFORTE 2013 | 2014 | 2015

### ++++ VELTHUNE 2015 | 2016 | 2017

## TENUTA SAN GUIDO

Tenuta San Guido: vedi alla voce "mito". Cinquant'anni di storia per rivoluzionare il mondo del vino ed elevare la Toscana a punto di riferimento internazionale. Protagonista assoluto di questo racconto è il Sassicaia, che con l'annata 2018 giunge alla vendemmia numero quarantanove. Dal 1968, primo anno di produzione, a oggi, il padre dei supertuscan non ha raggiunto il mercato solo nel 1969 e nel 1973; poi ha sempre deliziato i collezionisti di tutto il mondo con un nuovo millesimo. Il 2018 sale sul podio, godibile sin da subito ma anche, crediamo, tra venti o trent'anni: fantastico!

**INDIRIZZO** Località Le Capanne  
27 - Bolgheri - 57022  
Castagneto Carducci (LI)  
**TELEFONO** 0565 762003  
**MAIL** info@sassicaia.com  
**WEB** www.sassicaia.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1940  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 90 **BOTTIGLIE** 950.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Marchesi  
Incisa della Rocchetta  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Carlo Paoli  
Graziana Grassini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Nicola Politi  
**VENDITA DIRETTA** No **VISITA IN AZIENDA** No

## TENUTA SAN JACOPO

Siamo a Cavriglia, nelle colline tra il Chianti Classico e il Valdarno, dove nel 2002 la famiglia Cattaneo inizia il restauro di una storica tenuta circondata da vigneti, oliveti e bosco, risalente al 1700. Oggi tra i filari possiamo trovare un'ampia gamma dei vitigni selezionati, tra cui spicca il sangiovese, insieme agli internazionali e un'ottima uva montepulciano. Vasta la gamma dei vini prodotti insieme a un eccellente olio extravergine di oliva, il tutto ottenuto in regime di agricoltura biologica certificata. L'Orma del Diavolo, ne siamo convinti, farà parlare di sé.

**INDIRIZZO** Località Castiglioncelli  
151 - 52022 Cavriglia (AR)  
**TELEFONO** 055 966003  
**MAIL** info@tenutasanjacopo.it  
**WEB** www.tenutasanjacopo.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1980  
**VITICOLTURA** Biologica e  
biologica certificata  
**ETTARI** 35 **BOTTIGLIE** 70.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Vanni, Carlo  
e Marco Cattaneo  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Maurizio Alongi  
Yuri Iacopini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Fabio Burroni  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (95) I BOLGHERI SASSICAIA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 85%, Cabernet franc 15%  
Alc.13,5% | €195 | Bt.235.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Sfoggia un sontuoso manto rubino. Incipit balsamico, con sentori di lavanda e frutta in confettura. Poi lo scrigno si apre: cannella, arancia candita, bacche di ginepro ed eucalipto. Sorso sublime, magistralmente equilibrato, grazie alla raffinata trama tannica e a una morbidezza avvolgente. Finale lunghissimo ed emozionante. Sella di capriolo ai mirtilli.

### ++++ GUIDALBERTO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40% | Alc.14%  
€40 | Bt.400.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ LE DIFESE 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 55%, Sangiovese 45% | Alc.14%  
€25 | Bt.315.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ ➔ VALDARNO DI SOPRA ORMA DEL DIAVOLO 2017

Rosso Doc - Sangiovese 50%, Merlot 30%, Cabernet sauvignon 20%  
Alc.14,5% | €25 | Bt.8.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino intenso e vivace; il bouquet in primis fruttato, prugna e mora di rovo, si amplia su toni di viola, pepe di Sichuan, liquirizia, rabarbaro, cioccolato e menta. Ingresso in bocca ricco, il tannino setoso e la gustosa scia fresco-sapida rendono il sorso deciso e fine. Persistente nel lungo epilogo di frutta selvatica a bacca nera. Spezzatino di maiale.

### ++++ CAPRILIUS 2016

Rosso Igt - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €30  
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ CHIANTI RISERVA POGGIO AI GRILLI 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Montepulciano 10% | Alc.14% | €16 | Bt.7.000  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ ERBOLI 2018

Bianco Igt - Trebbiano toscano 100% | Alc.13,5% | €20  
Bt.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++ VALDARNO DI SOPRA VIGNA DEL MULINACCIO 2017

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €20  
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## TENUTA SANTAVENERE

La famiglia Triacca, leader in Valtellina con vini eccellenti, si sta impegnando per raggiungere i medesimi risultati anche in Toscana. Ne è un esempio la tenuta Santavenera nell'areale di Montepulciano, in cui il sangiovese può dare il meglio grazie all'ottimale posizione dei vigneti e all'esperienza di un grande enologo come Vittorio Fiore. L'espressione massima l'abbiamo nel Nobile Podereuccio 2017 che dimostra dinamismo e verve per evolvere ancora. Degno di nota anche Ontaneta 2016 da uve merlot in purezza, distante dallo stereotipo tutto frutto di questo vitigno.

**INDIRIZZO** Strada per Pienza, 39

53045 Montepulciano (SI)

**TELEFONO** 0578 757774

**MAIL** santavenera@triacca.com

**WEB** www.triacca.com

**ANNO FONDAZIONE** 1990

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 37 **BOTTIGLIE** 140.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ**

Famiglia Triacca

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Vittorio Fiore

Luca Triacca

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Romano Ceccarelli

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## TENUTA SETTE CIELI

Terrazzamenti, vigne, macchia mediterranea, boschi e l'azzurro Mar Tirreno: è questo il paesaggio in cui nasce Tenuta Sette Cielì. Le candeline per i vent'anni di attività sarebbero state il regalo più bello per Erika Ratti, mamma di Ambrogio, che aveva intuito il potenziale di questi terreni sassosi posti a 400 m s.l.m., ma che non ha avuto il tempo di vedere realizzato il suo sogno. La prolungata assenza di precipitazioni ha messo a dura prova i vigneti caratterizzando il millesimo 2017, ma nonostante ciò Indaco fa sfoggio di un'ottima freschezza, tipica di queste vigne e passaporto per una lunga sosta in bottiglia.

**INDIRIZZO** Via Sandro Pertini

Località La California

57020 Bibbona (LI)

**TELEFONO** 0586 677435

**MAIL** info@settecieli.com

**WEB** www.settecieli.com

**ANNO FONDAZIONE** 2001

**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 15 **BOTTIGLIE** 90.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Ambrogio

Cremona Ratti

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Elena Pozzolini

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Staff aziendale

**VENDITA DIRETTA** No **VISITA IN AZIENDA** No

### 🍷 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO PODERUCCIO 2017

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Merlot 15% | Alc.14% | €26  
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi

Rubino con riflessi granato. Raffinato al naso con richiami croccanti di ribes rosso, ciliegia e tamarindo. Sullo sfondo violetta, macis e ardesia. Bocca marcata da una freschezza esuberante. Il tannino è ben integrato e invoglia a un nuovo assaggio. Finale al chinotto. Coniglio in umido con olive nere.

### 🍷 ONTANETA 2016

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14,5% | €38 | Bt.6.400 | Ferm.  
Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO SANTAVENERE 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.120.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 SAN BARTOLOMEO 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €14  
Bt.11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷 (91) INDACO 2017

Rosso Igt - Merlot 34%, Cabernet sauvignon 33%, Malbec 33%  
Alc.14,5% | €42 | Bt.11.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

Manto rubino compatto e lucente. Naso concentrato su riconoscimenti di prugna, mora, ciliegia in confettura, peonia e china, intrecciati a orzo, pino mugo e goudron. Vellutato, con sviluppo avvolgente e sinuoso, notevole spalla acida in sinergia con un cenno sapido a bilanciare l'alcol. Raviolo ripieno di stracotto di manzo con fonduta di parmigiano.

### 🍷 SCIPIO 2017

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.15% | €60  
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 19 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 BOLGHERI ROSSO NOI 4 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Merlot 15%, Petit verdot 10%  
Cabernet franc 5% | Alc.14% | €25

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 YANTRA 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40% | Alc.14%  
€15 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 SCIPIO 2013



## TENUTA SETTE PONTI

Tenuta Sette Ponti, consolidata realtà toscana, continua il suo percorso evolutivo. Prima si è convertita al biologico, adesso Alberto e Amedeo Moretti, figli del proprietario, stanno lavorando sul progetto mono varietale per produrre un merlot e un trebbiano in purezza. Impressiona Oreno, stile internazionale, per la sua personalità che racchiude tutte le sfaccettature di un territorio dalle grandi potenzialità. Conferme arrivano da Orma 2019, che unisce in una perfetta alchimia le note varietali dei vitigni con il carattere mediterraneo del litorale bolgherese.

**INDIRIZZO** Via Sette Ponti, 71  
52029 Castiglion Fibocchi (AR)  
**TELEFONO** 0575 477857  
**MAIL** [tenutasetteponti@tenutasetteponti.it](mailto:tenutasetteponti@tenutasetteponti.it)  
**WEB** [www.tenutasetteponti.it](http://www.tenutasetteponti.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1998  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 60 **BOTTIGLIE** 250.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ**  
Famiglia Moretti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Staff aziendale  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## TENUTA VALDIPIATTA

A Tenuta Valdiplatta, azienda storica di Montepulciano, si pratica un'agricoltura sostenibile e biologica certificata. Lo stile dei vini trova radici in un territorio ricco di sabbie e di argille, ispiratore ideale di finezza ed eleganza. Anche in cantina viene praticata un'enologia sottrattiva piuttosto che additiva affinché, durante la permanenza in legno, il frutto della vinificazione possa ricomporsi senza l'aggiunta di profumi o aromi impropri. Nascono così il Nobile di Montepulciano nelle varie sfumature e tipologie e il Pinot Nero 2019, produzione rara in zona poliziana.

**INDIRIZZO** Via della Ciarlana, 25/A  
53045 Montepulciano (SI)  
**TELEFONO** 0578 757930  
**MAIL** [info@valdiplatta.it](mailto:info@valdiplatta.it)  
**WEB** [www.valdiplatta.it](http://www.valdiplatta.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1973  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 22 **BOTTIGLIE** 70.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Giulio  
e Miriam Caporali  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Maurò Monicchi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Lorenzo Lupi  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

### ++++ (91) ORENO 2019

Rosso Igt - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 40%, Petit verdot 10%  
Alc.15% | €85 | Bt.49.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**Carminio intenso. Eleganti e austeri sentori fumé, tabacco, macis, liquirizia e caffè anticipano profumi di caramella alla mora e ai lamponi, di rosa e pervinca. Gusto deciso, dominato da tannini asciutti che smorzano l'importante dote alcolica. Lenta dissolvenza in un ricordo sapido e ritorni chinati. Stracotto alla fiorentina.**

### ++++ ORMA 2019

Rosso Igt - Merlot 50%, Cabernet sauvignon 30%, Cabernet franc 20% | Alc.15% | €80 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ BOLGHERI ROSSO PASSI DI ORMA 2019

Rosso Doc - Merlot 40%, Cabernet sauvignon 35%, Cabernet franc 25% | Alc.14% | €25 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### +++ CROGNOLO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 93%, Merlot 7% | Alc.14,5% | €25  
Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ POGGIO AL LUPO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14,5% | €28  
Bt.10.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++ MORELLINO DI SCANSANO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €13  
Bt.13.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO VIGNA D'ALFIERO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €40  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**Rubino luminosissimo. Quadro olfattivo caratterizzato da ciliegia e mora in confettura, viola, muschio, timo, cacao e pepe di Sichuan. Avvolgente e pieno al gusto, tutte le componenti sono ben dosate e in perfetta sinergia, delineando una struttura sontuosa e raffinata. Finale saporito di cardamomo. Tortelli al sugo di cinta senese.**

### ++++ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €40  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 5% | Alc.14%  
€22 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ ROSSO DI MONTEPULCIANO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Mammolo 5%  
Alc.13,5% | €12 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ TOSCA ROSÉ 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.13% | €10 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### ++ PINOT NERO 2019

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.14% | €25 | Bt.1.200  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

++++ ORENO  
2013 | 2015 | 2018

++++ VALDARNO DI  
SOPRA SANGIOVESE VIGNA  
DELL'IMPERO 2015 | 2016

## TENUTE AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

L'obiettivo principale della Tenuta è valorizzare ciascuna zona del territorio toscano: dal Chianti Classico a Montalcino, dalla Maremma a Bolgheri, senza mai tralasciare la stella della qualità. Da qualche anno si punta anche sull'enoturismo e l'accoglienza. Significativi gli investimenti fatti nei relais di charme Borgo del Cabreo e Pietra del Cabreo, entrambi immersi nel cuore di Greve in Chianti. Per la tipicità produttiva nei vari areali il livello è sempre molto buono e con Il Pareto 2018 da uve cabernet sauvignon in purezza si è raggiunta facilmente l'eccellenza.

**INDIRIZZO** Via di Nozzole, 12  
Passo dei Pecorai - 50022  
Greve in Chianti (FI)  
**TELEFONO** 055 859811  
**MAIL** folonari@tenutefolonari.com  
**WEB** www.tenutefolonari.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2000  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 250 **BOTTIGLIE** 1.200.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Ambrogio  
e Giovanni Folonari  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Roberto Potentini  
Raffaele Orlandini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Paolo Rossi Ferrini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## TENUTE SAN FABIANO

La storica azienda Tenute San Fabiano, di proprietà del conte Borghini Baldovinetti, conferma i risultati positivi delle precedenti edizioni anzi, li migliora. La cantina è operativa dal secondo dopoguerra, anche se una parte dei suoi vigneti esiste già dal XVI secolo. La vendemmia 2016 premia il Supertuscan Armaiolo, memorabile per la ricchezza in aromi e complessità gustativa. Con l'annata 2018 il Poggio Uliveto risulta perfetto rappresentante della tipicità del Vino Nobile, mentre il Pioaia merita una segnalazione per la sua facilità di beva.

**INDIRIZZO** Via San Fabiano  
33 - 52100 Arezzo (AR)  
**TELEFONO** 0575 24566  
**MAIL** info@tenutesanfabiano.it  
**WEB** www.fattoriasanfabiano.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1950  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 300 **BOTTIGLIE** 1.000.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Gianluigi  
Borghini Baldovinetti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Maurizio Alongi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luciano Battistoni  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 (92) IL PARETO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.15,5% | €58  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**Rubino intenso.** Schiude uno scrigno di profumi ricchissimo: cassis, gelée di more, fiori macerati, mallo di noce, olive nere, pepe verde, rabarbaro e caffè. In bocca la trama tannica stratifica sensazioni di cioccolato fondente, amalgamandosi poi con la componente alcolica. In chiusura ribes croccante, che persiste a lungo. Petto d'anatra laccato.

### 🍷 BOLGHERI SUPERIORE BAIA AL VENTO 2017

Rosso Doc - Cabernet franc 50%, Merlot 50% | Alc.15,5%  
€37 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 IL BORGO 2018

Rosso Igt - Merlot 34%, Cabernet sauvignon 33%, Sangiovese 33%  
Alc.15% | €34 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 LE BRUNICHE 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €11  
Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 BLACK 2017

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.15% | €25 | Bt.5.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 BOLGHERI ROSSO CAMPO AL MARE 2019

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 20%  
Cabernet franc 15%, Petit verdot 5% | Alc.15% | €18  
Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 ARMAIOLO 2016

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Sangiovese 50% | Alc.13,5%  
€35 | Bt.35.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**Manto rubino luminoso intenso.** Ricchezza olfattiva dai ricordi di mora, mirtillo, violetta, felce, tabacco, sandalo, cacao e noce moscata. Ingresso deciso e assaggio gustoso, fresco con tannini mirabilmente estratti, ottima la persistenza con piacevoli richiami di arancia sanguinella e alloro. Cinghiale in dolceforate.

### 🍷 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO POGGIO ULIVETO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, altre varietà 10% | Alc.14%  
€20 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 PIOCAIA 2018

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Merlot 40% | Alc.13,5% |  
€20 Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🍷 VIN SANTO DEL CHIANTI I CANNICCI DEL CONTE 2016

Bianco Doc Passito - Trebbiano 60%, Malvasia bianca 35%, Canaiolo  
5% | Alc.15% | €26 (0,5l) | Bt.5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### 🍷 CHIANTI SUPERIORE ETICHETTA NERA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Syrah 10%  
Alc.13,5% | €11 | Bt.300.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 CHIARO 2020

Bianco Igt - Chardonnay 70%, Viognier 30% | Alc.13,5%  
€11 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## TENUTE SILVIO NARDI

Azienda pioniera di Montalcino, tra le prime a intuire il potenziale di questo territorio sin dagli anni Cinquanta. Oltre che per i propri vini quest'anno sale agli onori delle cronache per un importante progetto di integrazione. In collaborazione con la Regione Toscana e con l'Asi Toscana Sud-est, Emilia, presidente delle Tenute Silvio Nardi, ha preso parte al progetto "Icare" e ha portato nelle vigne dell'azienda ventiquattro giovani immigrati che hanno iniziato un percorso di formazione professionale sull'uva e sull'olio.

**INDIRIZZO** Località Casale del Bosco - 53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 0577 808332  
**MAIL** marketing@tenutenardi.com  
**WEB** www.tenutenardi.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1950  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 80 **BOTTIGLIE** 250.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ**  
 Famiglia Nardi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
 Mario Pisanu  
 Davide Crastus  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Vittorio Stringari  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## TERENZI

Questa dinamica realtà celebra nel 2021 il ventennio di attività. La famiglia Terenzi è da sempre innamorata del territorio maremmano e grazie alla grande passione, unita al duro e costante lavoro, è riuscita a conquistarsi un posto di rilievo nell'areale di produzione del Morellino di Scansano. Ecosostenibilità, lotta integrata in vigna e modernità, sono le basi su cui poggia l'attuale filosofia aziendale. In particolare l'eterogeneità dei vigneti è risultata la carta vincente e, in uno di essi, il Madrechiesa, il sangiovese trova la sua forma migliore.

**INDIRIZZO** Località Montedonico 58054 Scansano (GR)  
**TELEFONO** 0564 599601  
**MAIL** info@terenzi.eu  
**WEB** www.terenzi.eu  
**ANNO FONDAZIONE** 2001  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 60 **BOTTIGLIE** 400.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI  
**PROPRIETÀ**  
 Famiglia Terenzi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
 Giuseppe Caviola  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
 Eugenio Ranchino  
**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### ++++ (94) BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNETO MANACHIARA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €90  
 Bt.5.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 34 mesi

Rubino con nuance granato. Il quadro olfattivo mostra subito pennellate di lampone e ribes rosso in confettura, a seguire sfumature balsamiche, di rosa tea, tabacco kentucky, cacao. Al sorso è ricco di estratto, l'intensa freschezza e il tannino di spesso si fondono nella solida struttura ben coadiuvati dal calore in un finale fruttato. Quaglie con mirto e lardo.

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNETO POGGIO DORIA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €90  
 Bt.1.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 34 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €40  
 Bt.150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ 43° ROSATO

Rosato Igt - Merlot 50%, Syrah 50% | Alc.14% | €11  
 Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### ++ 43° ROSSO

Rosso Igt - Merlot 40%, Sangiovese 40%, Petit verdot 20%  
 Alc.14,5% | €11 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ 43° BIANCO

Bianco Igt - Malvasia 50%, Moscato 50% | Alc.14% | €11  
 Bt.2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNETO POGGIO DORIA 2015

### ++++ MORELLINO DI SCANSANO MADRECHIESA RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €29  
 Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino che vira al granato. L'ampio scenario odoroso propone echi di arancia rossa, pesca tabacchiera, prugna, poi fiori secchi e macchia mediterranea. Nel finale grafite e burro di cacao. Il calore e il tannino cesellato e rotondo trovano un ideale contrasto nell'assaggio animato dalla freschezza balsamica. Involtini di capriolo alla salvia.

### +++ FRANCESCA ROMANA 2017

Rosso Igt - Cabernet franc 60%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 20% | Alc.14% | €29 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ MAREMMA TOSCANA ROSSO BRAMALUCE 2020

Rosso Doc - Sangiovese 50%, Syrah 50% | Alc.14% | €12  
 Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### ++ MAREMMA TOSCANA VERMENTINO BALBINO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.13% | €10 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### ++ MONTEDONICO 2020

Bianco Igt - Viognier 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.7.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ++ MORELLINO DI SCANSANO PUROSANGUE RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €15  
 Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ FRANCESCA ROMANA 2010

## TERENZUOLA

Fin dalla nascita del suo primo figlio Ivan Giuliani aveva un sogno: esprimere la forza del vino in eleganza. Nel 2006 comincia a sperimentare vari cloni di vermentino nero. Il 2017 l'anno della svolta; la disidratazione che caratterizza l'annata genera un vermentino nero profondo che con una leggera aggiunta di massaretta dà vita a FormaAlta, il cavallo di razza che dovrebbe diventare il vino bandiera dell'azienda. Attualmente ha bisogno ancora di tempo per esprimere tutte le potenzialità ed è per questo che Fosso di Corsano continua a essere il fiore all'occhiello dell'azienda.

**INDIRIZZO** Via Vercalda, 14  
54035 Fosdinovo (MS)  
**TELEFONO** 0187 670387  
**MAIL** info@terenzuola.it  
**WEB** www.terenzuola.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1993  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 19 **BOTTIGLIE** 180.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ**  
Ivan Giuliani  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Ivan Giuliani  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Ivan Giuliani  
 **VENDITA DIRETTA** Sì  **VISITA IN AZIENDA** Sì

### COLLI DI LUNI VERMENTINO FOSSO DI CORSANO 2020

Bianco Doc - Vermentino 100% | Alc.14% | €16  
Bt.42.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Manto paglierino luminoso e vivace. Esordio sobrio e sottile con riconoscimenti di con iodio e pietra focaia, poi mela renetta, susina, mandarino, camomilla e miele di acacia. La struttura alcolica dialoga garbatamente con la vena fresca e la sapidità. Grandi prospettive. Finale molto persistente con allungo agrumato. Cappon magro.

### FORMALTA 2017

Rosso Igt - Vermentino nero 95%, Massaretta 5% | Alc.13,5%  
€50 | Bt.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### COLLI DI LUNI VERMENTINO VIGNE BASSE 2020

Bianco Doc - Vermentino 95%, Albarola 5% | Alc.13%  
€12 | Bt.70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### VERMENTINO NERO 2019

Rosso Igt - Vermentino nero 100% | Alc.13%  
€13 | Bt.40.000 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### MERLA DELLA MINIERA 2018

Rosso Igt - Canaiolo 100% | Alc.14% | €17 | Bt.18.000  
Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### CINQUE TERRE BIANCO 2020

Bianco Doc - Vermentino 60%, Albarola 20%, Bosco 20%  
Alc.13% | €20 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

## TERRADONNÀ

Siamo in val di Cornia, alle pendici delle colline di Suvereto, una paradiso caratterizzato da macchia mediterranea e da sotto-suoli ricchi di minerali, la fucina ideale per vini di qualità. Qui Anna Lisa Rossi porta avanti il progetto enologico di Terradonna alternando tradizione e innovazione. Un'area baciata dal sole e accarezzata dal vento, conosciuta prevalentemente per sontuosi rossi da uve internazionali. L'Okenio, da uve cabernet sauvignon, si conferma ai vertici a dimostrazione di un'ottimale interazione vitigno-territorio.

**INDIRIZZO** Località Notri  
78 - 57028 Suvereto (LI)  
**TELEFONO** 331 4026914  
**MAIL** info@terradonna.it  
**WEB** www.terradonna.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2000  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 7 **BOTTIGLIE** 25.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ**  
Anna Lisa Rossi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Luca D'Attoma  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Andrea Lupi  
 **VENDITA DIRETTA** Sì  **VISITA IN AZIENDA** Sì

### VAL DI CORNIA CABERNET SAUVIGNON OKENIO 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14,5% | €35  
Bt.2.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 16 mesi

Rubino denso. Fini sentori di mirtillo, marasca e lampone in confettura abbracciano ginepro, lavanda e rosa appassita. Tocchi di caffè, tabacco e spezie dolci completano lo scenario. Suntuoso e materico all'assaggio, dove si evidenzia un tannino di razza ancora scalpitante. Stracotto di manzo al pomodoro.

### SPATO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €19 | Bt.3.000  
Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### KALSI 2020

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €12  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### PRASIO 2018

Rosso Igt - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40% | Alc.14,5%  
€18 | Bt.3.000 | Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### SYSA 2020

Rosato Igt - Sangiovese 50%, Syrah 50% | Alc.13,5%  
€13 | Bt.2.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### GIAIETTO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 45%, Merlot 35%, Sangiovese 20% | Alc.14,5% | €11 | Bt.5.000 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### VAL DI CORNIA CABERNET SAUVIGNON OKENIO 2009 | 2016

## TERRE DEL MARCHE SATO

L'azienda sorge nel cuore della campagna bolgherese, tra le colline e la costa, in una zona nota anche come "le Ferruggini" perché ricca di ferro, oltre che di argilla, sabbia e limo. Il microclima è regolato dalle brezze marine e collinari e dalla ridotta piovosità che, insieme alla luminosità diretta del sole e riflessa dal mare, creano un ambiente ideale per la coltivazione della vite. A tutto ciò si uniscono il lavoro certosino e la grande passione in vigna e in cantina. Per la prima volta sul podio, dopo averlo sfiorato per diversi anni, c'è il Petit Verdot Maurizio Fuselli.

**INDIRIZZO** Località S. Uberto

164 - Bolgheri - 57022

Castagneto Carducci (LI)

**TELEFONO** 0565 749752

**MAIL** info@terredelmarchesato.com

**WEB** www.terredelmarchesato.com

**ANNO FONDAZIONE** 1954

**VITICOLTURA** Convenzionale

e biologica

**ETTARI** 16 **BOTTIGLIE** 130.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ

**PROPRIETÀ**

Maurizio Fuselli

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Alessandro Fuselli

Fabrizio Moltard

**CONDUZIONE AGRONOMICA** Samuele

Fuselli, Maurizio Fuselli

**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## TERRE NERE

Una passione che viene da lontano, nella fattispecie dalla Sicilia, una famiglia innamorata delle campagne ilcinesi che, nel 1996, coglie l'occasione e decide di investire in questo territorio acquistando 10 ettari. Lì furono impiantate le prime barbatelle di sangiovese nel 1997 e il primo Brunello aziendale porta in etichetta l'anno 2002. Artigianalità, tradizione e dedizione sono i cardini di un'attività vitivinicola che punta inoltre al rispetto dell'ambiente e delle biodiversità. I risultati non si fanno attendere e il Brunello Riserva 2015 Capriolo ottiene la nostra massima attenzione.

**INDIRIZZO** Località Casato

53024 Montalcino (SI)

**TELEFONO** 349 0971713

**MAIL** info@terreneremontalcino.it

**WEB** www.terreneremontalcino.com

**ANNO FONDAZIONE** 1997

**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 10 **BOTTIGLIE** 50.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Francesca e

Federico Vallone

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Giuseppe Gorelli

Francesca Vallone

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Federico Becarelli

Federico Vallone

**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### ++++ (91) MAURIZIO FUSELLI 2018

Rosso Igt - Petit verdot 100% | Alc.14,5% | €96 |

Bt.1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

**Rubino purpureo.** Confettura di more, mirtili e crème de cassis; seguono impressioni di cioccolato alla menta, tabacco, peonia, paprica, macis e liquirizia. Sorso in equilibrio dinamico tra tannini vigorosi e parte glicerica, con la freschezza del frutto che sfuma nella lunga scia sapida finale. Fegatelli di maiale.

### ++++ ALDONE 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14,5% | €59 | Bt.5.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ INEDITO 2020

Rosso Igt - Merlot 50%, Syrah 50% | Alc.13% | €12

Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ TARABUSO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14% | €28

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ BOLGHERI SUPERIORE MARCHE SALE 2018

Rosso Doc - Syrah 50%, Cabernet sauvignon 30%, Merlot 15%, Petit verdot 5% | Alc.14% | €48 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ BOLGHERI ROSSO EMILIO PRIMO 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 30%, Syrah 10% | Alc.13,5% | €19 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO

RISERVA CAPRIOLO 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €100 | Bt.2.582

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 48 mesi

**Granato lucente.** Eleganti sentori di amarena matura, arancia sanguinella, rosa appassita, sottobosco, granatina, cacao, pepe nero, cardamomo e legno di cedro. Intenso e setoso, con la trama tannica che si fonde alla freschezza della melagrana. Chiude saporito e persistente. Coniglio ripieno al tartufo nero.

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €65

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €45

Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++ ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €20 | Bt.33.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 8 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

Non si fermano gli investimenti in campagna e in cantina da parte di Enzo Tiezzi e di sua figlia Monica. Dopo l'acquisto del Podere San Carlo, il lavoro si è concentrato sul recupero dei vigneti di oltre 70 anni. Quest'anno è inoltre prevista la prima vendemmia della nuova vigna impiantata tre anni fa in zona Cerrino, su un terreno ricco di calcare la cui vinificazione avverrà in vecchi tini di cemento di 15 ettolitri recentemente recuperati. Vigna Soccorso 2016 si riconferma emblema della tradizione cinese, mentre Poggio Cerrino si esprime in quest'annata in modo pieno e solare.

**INDIRIZZO** Località Soccorso  
199 - 53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 347 9565201  
**MAIL** info@tiezzivini.it  
**WEB** www.tiezzivini.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1989  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 6 **BOTTIGLIE** 27.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** S

**PROPRIETÀ** Enzo e  
Monica Tiezzi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Enzo Tiezzi  
Monica Tiezzi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Enzo Tiezzi  
**VENDITA DIRETTA** S **VISITA IN AZIENDA** S

Nel 1956 Pierluigi Tolaini emigra in Canada con un biglietto di sola andata e due grandi sogni: fare soldi in America e tornare nella terra natia. Dopo quarant'anni quei sogni si realizzano: nel 1998 trova il terreno ideale per fare vino nella parte più meridionale del Chianti Classico e lì comincia la sua seconda vita. Oggi Tolaini è un'azienda pluripremiata, guidata dalla figlia Lia, che segue il percorso paterno e coltiva l'uva praticando un'agricoltura biologica che rispetta l'ambiente.

**INDIRIZZO** SP 9 di Pievasciata  
28 - 53019 Castelnuovo  
Berardenga (SI)  
**TELEFONO** 0577 356972  
**MAIL** info@tolaini.it  
**WEB** www.tolaini.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1998  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 50 **BOTTIGLIE** 250.000

**PRODUZIONE OLEARIA** S  
**PROPRIETÀ** Lia Tolaini Banville  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Luca D'Attoma,  
Francesco Rosi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Mattia Malanchi  
Ruggero Mazzilli  
**VENDITA DIRETTA** S **VISITA IN AZIENDA** S

## ++++ (93) BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA SOCCORSO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €55  
Bt.5.370 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi

Brillante gemma rubino con nuance granato. Olfatto seducente e territoriale dai sentori di lampone, albicocca, iris e lavanda, riconoscimenti esotici di tè nero, radice di liquirizia, noce moscata e sandalo. Bocca elegante e integrata, sorso vivo, finale persistente e salino dai ritorni di arancia amara. Cinghiale in agrodolce.

## ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA SOCCORSO RISERVA 2015

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €58  
Bt.980 | Ferm. Legno | Mat. Legno 54 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO CERRINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €39  
Bt.7.566 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## ++ ROSSO DI MONTALCINO POGGIO CERRINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €19  
Bt.9.560 | Ferm. Legno | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ BRUNELLO DI  
MONTALCINO VIGNA  
SOCCORSO RISERVA  
2008 | 2011 | 2013

++++ BRUNELLO DI  
MONTALCINO VIGNA  
SOCCORSO 2011 | 2013

## ++++ (93) CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNA MONTEBELLO SETTE 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €27 | Bt.3.600  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 16 mesi

Veste rubino. Bouquet espressivo di mora e marasca, sciroppo di ribes nero, peonia e tamarindo poi un profluvio di mirto, karkadè, muschio, caffè, sigaro toscano, legno di cedro, menta, cioccolato e pepe. Al sorso è impetuoso; il sapore del frutto, la freschezza, la trama tannica e l'impronta calorica invadono i sensi. Noce di capriolo con salsa al pepe.

## ++++ VALDISANTI 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 50%, Cabernet sauvignon 50%  
Alc.14,5% | €24 | Bt.50.400 | Ferm. Legno | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ ● CHIANTI CLASSICO VALLENUOVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 5% | Alc.14% | €15 | Bt.25.200  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## ++++ AL PASSO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 34%, Cabernet sauvignon 33%, Merlot 33%  
Alc.14% | €16 | Bt.111.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

++++ CHIANTI CLASSICO  
GRAN SELEZIONE VIGNA  
MONTEBELLO SETTE 2016

## TORRACCIA DI PRESURA

Un piccolo gioiello nel cuore del Chianti Classico, quest'azienda gode di un'invidiabile posizione sulle colline nel comune di Greve. Per Paolo Osti, creare questa realtà nel 1986, è stata una sfida carica di incognite, decidendo di lasciare una professione avviata come ingegnere e riversare tutta la propria passione nel nuovo progetto. Lo scrupolo e la cura dedicate alla produzione dei vini sono, indubbiamente, eredità del precedente percorso. L'assaggio dei campioni conferma pienamente le aspettative qualitative, con tannini di buona fattura in integrazione, freschezza e ottima beva.

**INDIRIZZO** Via della Montagnola  
130 - 50027 Greve in Chianti (FI)  
**TELEFONO** 055 8588656  
**MAIL** [torracciadipresura@torracciadipresura.it](mailto:torracciadipresura@torracciadipresura.it)  
**WEB** [www.torracciadipresura.com](http://www.torracciadipresura.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1986  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 35 **BOTTIGLIE** 200.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Paolo Osti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giovanni Cappelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giovanni Cappelli  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## UGGIANO

Sin dal 1976 l'azienda, oggi in mano a tre ex impiegati, si focalizza sulla creazione di vini tradizionali dal gusto moderno e innovativo, perseguendo la massima eccellenza qualitativa. Così in un angolo di paradiso tra Montespertoli e San Casciano, nascono un Chianti Colli Fiorentini dal tocco internazionale, un Chianti Classico da uve storiche e una ricercata gamma di Supertuscan. Recentemente hanno preso in gestione 40 ettari in Maremma, diventati subito preziose produzioni a base di vermentino e ciliegio. Spicca tra gli assaggi l'espressione varietale del cabernet sauvignon in purezza, Falconeri 2017.

**INDIRIZZO** Via Empolese  
20/D - San Vincenzo a Torri  
50018 Scandicci (FI)  
**TELEFONO** 055 769087  
**MAIL** [info@uggiano.it](mailto:info@uggiano.it)  
**WEB** [www.uggiano.it](http://www.uggiano.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1976  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 80 **BOTTIGLIE** 2.000.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Fabio Martelli  
Giacomo Fossati  
Daniele Proserpi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Daniele Proserpi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Angelo Gatto  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### ††† CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €44  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Livrea rubino. Al naso lampone e ribes sciroppati, viola, rosa tea, sentori di sottobosco, tabacco biondo, legno di cedro ed ematite. Il sorso è teso e vibrante; buona la sinergia tra freschezza e tannino in integrazione, a compensare la nota alcolica. Persistente, in un finale di scorza d'agrumi. Carré di maiale ai frutti di bosco.

### ††† CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Merlot 10% | Alc.13% | €18  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### †† CHIANTI CLASSICO IL TAROCCO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €23  
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### †† CHIANTI CLASSICO IL TAROCCO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 10% | Alc.13,5%  
€16 | Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### ††† FALCONERI 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 85%, Sangiovese 15% | Alc.14% | €24  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi

Rosso rubino intenso. Si apre con un bouquet seducente di ciliegia sotto spirito, capsico verde, tabacco virginia e chiodi di garofano; ritorni finemente balsamici di eucalipto e menta. La spalla acida rende il sorso succoso e agile mentre la fitta trama tannica dona struttura e avvolgenza. Tagliata di manzo alle erbe.

### †† CHIANTI RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 10% | Alc.13,5% | €16  
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### †† PRESTIGE 2020

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €7  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### †† SYRÀ 2018

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.14% | €9 | Bt.12.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## USIGLIAN DEL VESCOVO

Il percorso vitivinicolo di Oliviero Martini inizia 20 anni fa in questa piccola realtà pisana, di cui ha saputo valorizzare la produzione puntando su un'agricoltura biologica e sulla tutela di un territorio unico, da preservare. L'annata 2017 è stata caratterizzata da scarse precipitazioni e da un'estate torrida che ha portato un frutto maturo e ricco di sostanza, ideale per vini intensi e complessi come il Barbiglione. Il 2019 è stato molto variabile, una condizione altalenante che si ritrova nei profumi intensi e nel carattere deciso della Mora del Roveto.

**INDIRIZZO** Via Usigliano  
26 - Località Usigliano  
56036 Palaia (PI)  
**TELEFONO** 0587 468000  
**MAIL** info@usigliandelvescovo.it  
**WEB** www.usigliandelvescovo.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2001  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 22 **BOTTIGLIE** 100.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Final  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Federico Ricci  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Francesco Lomi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## VAGNONI

In assenza della Riserva, conquista il podio in questa edizione la Vernaccia di San Gimignano d'annata, la quale si rivela un'ottima espressione del territorio di Pancole, trasmettendo tipicità di profumi ed eleganza. Figlia del caldo millesimo 2020, grazie a una sapiente gestione in vigna ha avuto in dote sia una buona struttura, sia una spalla acida importante, vero passaporto per la longevità nel medio termine. Completano la gamma il Chianti Colli Senesi e il Pancolino, entrambi a base di sangiovese, che in queste zone sta raggiungendo risultati sempre più promettenti.

**INDIRIZZO** Località Pancole, 82  
- 53037 San Gimignano (SI)  
**TELEFONO** 0577 955077  
**MAIL** info@fratellivagnoni.com  
**WEB** www.fratellivagnoni.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1955  
**VITICOLTURA**  
Biologica certificata  
**ETTARI** 16,5 **BOTTIGLIE** 80.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ**  
Fratelli Vagnoni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Luigi Vagnoni  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luigi Vagnoni  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### TERRE DI PISA ROSSO IL BARBIGLIONE 2017

Rosso Doc - Syrah 75%, Cabernet sauvignon 15%, Merlot 10%  
Alc.14% | €40 | Bt.10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Rubino intenso. Invade il naso con nuvole balsamiche miste a pepe nero e propoli. Seguono ricordi di amarena sotto spirito e carruba. Il palato si rivela sontuoso e dinamico, con stimolante freschezza che invita a un nuovo sorso. Gradevoli richiami di macchia mediterranea nel lungo finale. Filetto di manzo al pepe verde.

### MORA DEL ROVETO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 40%, Cabernet sauvignon 30%, Merlot 30%  
Alc.14% | €14 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### IL GINESTRAIO 2020

Bianco Igt - Chardonnay 50%, Viognier 50% | Alc.14%  
€18 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### IL GRULLAIO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%  
Alc.14% | €16 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### IL SANGIOSE 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.13% | €12 | Bt.2.800 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO 2020

Bianco Docg - Vernaccia di San Gimignano 100% | Alc.14%  
€8 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Da un abito paglierino con riflessi verdolini emergono eleganti riconoscimenti di cedro, lime, santoreggia e pesca, arricchiti da taglio, menta, gesso e confetto. Ingresso fresco e avvolgente, ben sostenuto dall'alcol, discreto allungo dal finale sapido e agrumato. Polpo con patate.

### CHIANTI COLLI SENESI 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5%  
€9 | Bt.25.000 | Ferm. Cemento

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### SAN GIMIGNANO ROSATO IL PANCOLINO 2020

Rosato Doc - Sangiovese 80%, Canaiolo 10%, Prugnolo gentile 10% | Alc.15% | €9 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO I MOCALI RISERVA 2017

### MILLEOTTANTATRE 2012

MILLEOTTANTATRE 2012



## VAL DELLE CORTI

L'azienda è condotta da Roberto, figlio di Giorgio Bianchi, che acquistò il podere negli anni Settanta e si trasferì con la famiglia da Milano per dedicarsi alla produzione vitivinicola. Tutte le referenze della cantina rispecchiano il territorio di Radda in Chianti, dove si esaltano eleganza e freschezza. Fra i progetti futuri segnaliamo una nuova vigna a oltre 500 metri di altitudine, coltivata esclusivamente a sangiovese, ma dovremo ancora aspettare per valutarne i frutti. Nel frattempo il Chianti Classico 2018 si distingue per piacevolezza gustativa e varietà di aromi.

**INDIRIZZO** Via Val delle Corti, 141  
53017 Radda in Chianti (SI)

**TELEFONO** 0577 738215

**MAIL** info@valdellecorti.it

**WEB** www.valdellecorti.it

**ANNO FONDAZIONE** 1974

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 8 BOTTIGLIE 40.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ**

Famiglia Bianchi

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Simone Mazzei

Roberto Bianchi

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Leonardo Imbimbo

Simone Mazzei

**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## VALLE DEL SOLE

Meritata conferma in Guida per Valle del Sole, azienda in Valfreddana, guidata con consapevole energia da Marco Borselli, affiancato dall'efficiente enologa Giulia Giovannelli. Le decise escursioni termiche e il rispetto dei ritmi naturali donano uve perfettamente sane che consentono la valorizzazione dei vitigni tradizionali. Mentre il sangiovese si esprime con giovanile suadanza nel rosé Occhi di Fata 2020, si conferma certezza della tradizione lucchese con Ébrius 2018. Quest'anno però emerge H'ama 2019 come fiore all'occhiello dell'azienda.

**INDIRIZZO** Via della Cappella  
864 - Località Cappella  
55100 Lucca (LU)

**TELEFONO** 338 1198401

**MAIL** info@valledelsola.it

**WEB** www.valledelsola.it

**ANNO FONDAZIONE** 1991

**VITICOLTURA** Biologica

certificata e biodinamica

**ETTARI** 7,5 BOTTIGLIE 33.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ** Marco Borselli

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Giulia Giovannelli

Massimo Matroni

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Marco Borselli

**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## CHIANTI CLASSICO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 5% | Alc.13% | €20  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

Vivida veste rubino lieve. Profumi di lampone, ossicocco e iris, accompagnati da sentori di chiodi di garofano, tabacco biondo e cioccolato. Il sorso è snello, dotato di buona freschezza e di tanini vellutati; il frutto è centrale e accompagna il lungo finale con ricordi di ribes e more. Picanha in crosta di sale.

## CHIANTI CLASSICO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €35 | Bt.7.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 30 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## LO STRANIERO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Merlot 40% | Alc.13% | €13  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

## ROSÉ SCURO 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €13  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## H'AMA 2019

Bianco Igt - Trebbiano 100% | Alc.13% | €16 | Bt.2.000  
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 12 mesi

Giallo splendente; rivela intensi sentori di idrocarburo, conseguenza della macerazione sulle bucce e dei ripetuti bâtonnage. Sapido e fresco, chiude su una lunga scia ammandorlata. Tecnica enologica antica per un vino dal gusto contemporaneo. Ravoli di ricotta caprina con burro fuso ed erbe aromatiche.

## ÉBRIUS 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €18  
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## OCCHI DI FATA 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €10  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## MALÍE 2020

Bianco Igt - Vermentino 60%, Chardonnay 30%, Grechetto 10% | Alc.13% | €10 | Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## LIBENTE 2019

Rosso Igt - Merlot 85%, Sangiovese 15% | Alc.13,5% | €10  
Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## LINCHETTO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Moscato d'Amburgo 20%, Aleatico 10%, Ciliegio 10%, Colorino 10% | Alc.12,5% | €8 | Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## VALLEPICCIOLA

La proprietà sorge nell'areale di Castelnuovo Berardenga, tra le ultime colline del Chianti Classico e il fiume Arbia. I vigneti sono distribuiti in base alla composizione dei suoli, tutti molto variegati: vi si alternano amalgami di argille, marne calcaree, marne bluastre, tufo, arenarie e sabbie. Questa diversità conferisce potenzialità alle sfumature organolettiche dei vini prodotti, sia da vitigni autoctoni che internazionali. La produzione verte sulle varie declinazioni del Chianti Classico e su alcune IGT, come il Mordeese 2018, che giunge a un passo dalla vetta.

**INDIRIZZO** SP 9 di Pieveasciata  
21 - 53019 Castelnuovo  
Berardenga (SI)

**TELEFONO** 0577 1698718

**MAIL** [info@vallepiciola.com](mailto:info@vallepiciola.com)

**WEB** [www.vallepiciola.com](http://www.vallepiciola.com)

**ANNO FONDAZIONE** 1996

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 105 **BOTTIGLIE** 600.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ**

Bruno Bolfo

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Erasmus Mazzone

Alessandro Cellai

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Francesco Beni

**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## VECCHIE TERRE DI MONTEFILI

Venendo da Firenze, scendendo da nord verso sud e superato il valico di Poggio Testalepre, nei pressi di Panzano di Greve in Chianti, troviamo Vecchie Terre di Montefili. In questo piccolo angolo di paradiso, posto a 500 metri di altitudine, i vigneti poggiano su suoli ricchi di galestro, caratteristica che connota molto l'uva sangiovese che qui si carica di tensione e acidità utilissima per vincere le sfide del tempo nei lunghi invecchiamenti. Assolutamente corrispondente l'Anfiteatro 2017 che si contraddistingue e arriva a un passo dall'eccellenza; molto bene Bruno di Rocca del medesimo anno per la finezza dei tannini.

**INDIRIZZO** Via S. Cresci, 45  
Località Panzano - 50022  
Greve in Chianti (FI)

**TELEFONO** 055 853739

**MAIL** [info@vecchietterredimontefili.com](mailto:info@vecchietterredimontefili.com)

**WEB** [www.vecchietterredimontefili.com](http://www.vecchietterredimontefili.com)

**ANNO FONDAZIONE** 1979

**VITICOLTURA** Ecosostenibile

**ETTARI** 17,5 **BOTTIGLIE** 37.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ** Thomas Peck

Frank Bynum e Nicola Marzovilla

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Serena Gusmeri

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Serena Gusmeri

**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

### ++++ MORDESE 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.14% | €28

Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino denso. Intriganti profumi di prugna, carruba e resina introducono effluvi di chinotto, liquirizia, incenso e polvere di caffè. Gusto suadente, preciso nella fusione tra i tannini setosi e la nota alcolica. La freschezza conduce integre le sensazioni fruttate fino al persistente epilogo. Anatra all'arancia.

### +++ BOSCOBRUNO 2018

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €28

Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### +++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE LAPINA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €35 | Bt.9.500

Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ QUERCEGROSSE 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14,5% | €28 | Bt.6.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ CHIANTI CLASSICO 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €15

Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ PIEVASCIATA ROSATO 2020

Rosato Igt - Pinot nero 100% | Alc.13% | €12 | Bt.7.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### ++++ ANFITEATRO 2017

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €90

Bt.3.089 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 28 mesi

Manto rubino profondo e luminoso. Riconoscimenti puliti e chiari di ribes, arancia rossa, cola, incenso e talco. Esordio deciso e potente, ravvivato dal dinamico rapporto fra tannino ben estratto e calore avvolgente; non manca la freschezza vero riferimento dello sviluppo gustativo. Girarrosto.

### ++++ BRUNO DI ROCCA 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 80%, Sangiovese 20% |

Alc.13,5% €90 | Bt.2.343 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 28 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €39

Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ CHIANTI CLASSICO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €24

Bt.19.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ CHIANTI CLASSICO RISERVA 2015

## VIGNAMAGGIO

La storia del Chianti Classico si lega ai Gherardini, fondatori della fattoria Vignamaggio. La passione per il territorio li ha spinti al recupero del ricco patrimonio genetico di viti locali, selezionando ceppi storicamente presenti in loco tra cui sangiovese, occhiorosso, malvasia bianca, canaiolo e mammolo. Sul podio c'è l'annata 2017, seccitosa e difficile ma grazie agli sforzi e al grande lavoro svolto in vigna e in cantina, sia il Gran Selezione che la Riserva riescono a mantenere vivacità e gradevolezza al sorso non mostrando cenni di sofferenza.

**INDIRIZZO** Via Petriolo, 5 - 50022

Greve in Chianti (FI)

**TELEFONO** 055 854661

**MAIL** [prodotti@vignamaggio.com](mailto:prodotti@vignamaggio.com)

**WEB** [www.vignamaggio.com](http://www.vignamaggio.com)

**ANNO FONDAZIONE** 1404

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 65 **BOTTIGLIE** 250.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Patrice

Paul Taravella

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Barbara Tamburini

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Francesco Naldi

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## VILLA CALCINAIA

L'azienda festeggia i 25 anni di collaborazione con l'enologo Federico Staderini che non abbandona la sua "ricetta": vinificare con almeno il 30% di raspo e in tonneau aperti. L'agronomo Luca Socci continua a seguire l'ampliamento del nuovo impianto nella parte più alta dei terreni aziendali, puntando sui differenti biotipi del sangiovese. Quest'anno si mettono bene in evidenza i Chianti Classico Gran Selezione 2018: per tipicità si stacca su tutti Vigna La Fornace, mentre per profilo olfattivo e piacevolezza la gara è ancora aperta tra Villa Bastignano e Vigna Contessa Luisa.

**INDIRIZZO** Via Citille, 84 - 50022

Greve in Chianti (FI)

**TELEFONO** 055 854008

**MAIL** [shop@villacalcinaia.com](mailto:shop@villacalcinaia.com)

**WEB** [www.conticapponi-wineclub.it](http://www.conticapponi-wineclub.it)

**ANNO FONDAZIONE** 1524

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 32 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ**

Conti Capponi

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Federico Staderini

Sebastiano Capponi

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Luca Socci

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE MONNA LISA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Cabernet sauvignon 5%  
Alc.14,5% | €28 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino vivace. Impatto elegante di mora, mirtillo e lampone in confettura, poi legno di cedro, rosa tea, pepe bianco, arancia sanguinella e grafite. In bocca tutti gli elementi concorrono a creare un sorso dinamico e avvolgente, tannino scalpitante di ottima fattura. Persistente nel finale fruttato. Gran pezzo ai porcini.

### +++ CHIANTI CLASSICO GHERARDINO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 85%, Merlot 15% | Alc.14,5%  
€18 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++ CHIANTI CLASSICO TERRE DI PRENZANO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €12  
Bt.130.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### ++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNA LA FORNACE 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €48  
Bt.1.270 | Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi

Carminio luminoso. Intenso spettro olfattivo che apre su note di lampone, melograno e ribes maturo. A seguire viola, anice stellato, macis e tracce di humus. Il sorso è fresco ben integrato con il tannino, buona l'intensità e la persistenza. Chiude con un finale amaricante di arancia sanguinella. Stracotto di guancia di chianina.

### +++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNA BASTIGNANO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.15% | €48  
Bt.2.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE VIGNA CONTESSA LUISA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €48  
Bt.1.170 | Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ CHIANTI CLASSICO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14% | €28  
Bt.2.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 20 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ CHIANTI CLASSICO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 10% | Alc.14%  
€15 | Bt.22.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ CABERNET  
FRANC 2011 | 2012

++++ CHIANTI  
CLASSICO RISERVA 2016

++++ CHIANTI CLASSICO  
GRAN SELEZIONE VIGNA  
LA FORNACE 2016

## VILLA LA RIPÀ

Con il passare degli anni, l'azienda guidata dalla famiglia Luzzi non si smentisce e conferma il proprio percorso di qualità. Le novità del 2021 sono tante: prima fra tutte la conclusione dei lavori per la nuova cantina, che forse ospiterà già la vendemmia dell'anno; e poi l'applicazione ad alcune bottiglie di etichette FNC, una sorta di qr code: basterà quindi avvicinare lo smartphone alla bottiglia per attivare un assistente virtuale che darà consigli sul vino e sugli abbinamenti. Quest'anno troviamo una splendida edizione di Psycho 2018, a un passo dall'eccellenza.

**INDIRIZZO** Località Antria  
38 - 52100 Arezzo (AR)  
**TELEFONO** 0575 315118  
**MAIL** info@villataripa.it  
**WEB** www.villataripa.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2000  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 10 **BOTTIGLIE** 20.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Saverio Luzzi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alessio Bandinelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Marco Pierucci  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## PSYCHO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Sangiovese 50% | Alc.14%  
| €27 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino vivace di media intensità. Profumi di lampone, cassis, peperone, iris, alloro e mirto, contornati da tabacco, elicriso, legno di sandalo, grafite e resina di pino. Il gusto è deciso e vibrante con tannini vellutati e freschezza copiosa; buona progressione con piacevole finale di arancia e sbuffi di caffè. Galletto alla brace.

## SYRAH SYRAH 2016

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.14% | €35 | Bt.800  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## TIRATARI 2018

Rosso Igt - Sangiovese 75%, Syrah 25% | Alc.14% | €23  
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## PECONIO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €17 | Bt.3.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## NAMASTÈ 2020

Bianco Igt - Malvasia 60%, Trebbiano 40% | Alc.12,5%  
€15 | Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## VILLA LE CORTI

Villa Le Corti nel Chianti Classico e Tenuta Marsiliana in Maremma sono le due realtà attraverso le quali il Principe Corsini traduce la sua idea di vino. In due terroir molto diversi tra loro la filosofia che si segue è la stessa: rispetto della natura e della stagionalità, una scelta vincente che porta alla realizzazione di vini legati al territorio in cui vengono prodotti. Dai blend di stampo bordolese ai Chianti Classico la linea è sempre orientata alla creazione di prodotti eleganti e di piacevole beva. Ne è un esempio la Gran Selezione Zac 2018, che ottiene meritatamente il massimo riconoscimento.

**INDIRIZZO** Via San Piero di Sotto  
1 - 50026 San Casciano  
in Val di Pesa (FI)  
**TELEFONO** 055 829301  
**MAIL** info@principecorsini.com  
**WEB** www.principecorsini.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1363  
**VITICOLTURA** Biologica e  
biologica certificata  
**ETTARI** 70 **BOTTIGLIE** 250.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Principe Corsini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Claudio Gigliani  
Alessandro Bartolozzi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Laura Lenzi  
Alessandro Bartolozzi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE ZAC 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €50  
Bt.4.850 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino raggiante. Conquista con effluvi di ciliegia matura, lavanda, pomodori secchi e origano; poi una soffusa sinfonia di nepitella, chiodi di garofano, tabacco e aceto balsamico. Sorso deciso, dal volume scorrevole, sorretto da tannini estroversi e ammantati di agrumi rossi freschi, con una piccante speziatura in chiusura. Scottiglia.

## CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DON TOMMASO 2018

Rosso Docg - Sangiovese 80%, Merlot 20% | Alc.14,5%  
€30 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## MARSILIANA 2016

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 40%, Petit verdot 10%  
Alc.14% | €29 | Bt.6.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## CHIANTI CLASSICO CORTEVECCHIA RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 95%, Colorino 5% | Alc.14,5%  
€22 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## BIRILLO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40% | Alc.14%  
€13 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## VERMENTINO 2020

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.5.300 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DON TOMMASO 2016

## VILLA POGGIO SALVI

Il 2016 è considerato un millesimo eccezionale, e i Brunello di Villa Poggio Salvi si sono dimostrati all'altezza di questo confronto. Sono entrambi vini eleganti e pieni, succosi, saporiti nella progressione gustativa, con una raffinata concordanza naso bocca. Il cru Pomona, rispetto all'altro già più pronto e beverino, mostra il carattere giusto a garantirne sicura longevità. La volontà di produrre vini tradizionali con metodologie rinnovate, si riflette anche negli altri prodotti, sia che si parli di sangiovese che di merlot, tutti ambasciatori perfetti di un terroir ben definito.

**INDIRIZZO** Località Poggio Salvi  
53024 Montalcino (SI)  
**TELEFONO** 0577 847121  
**MAIL** vps@villapoggiosalvi.it  
**WEB** www.villapoggiosalvi.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1979  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 43 **BOTTIGLIE** 200.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Pierluigi Tagliabue  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Vittorio Fiore  
Luca Belingardi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Vittorio Fiore  
Luca Belingardi  
**VENDITA DIRETTA SI** **VISITA IN AZIENDA SI**

## VILLA SALETTA

Dall'investimento multimilionario della famiglia inglese Hands nasce il progetto di ristrutturazione dell'antica tenuta risalente al 980 d.C. Dei 700 ettari di proprietà, gran parte sono destinati al recupero di coltivazioni selvicolturali e olivicole, mentre una trentina di ettari, situati in un'enclave naturale di terreni argillo-ferrosi, una culla perfetta per varietà autoctone e bordolesi, saranno destinati ai vigneti. Completano il quadro l'esperienza enologica consolidata di David Landini e una cantina tecnologicamente avanzata. Eccelle l'espressione 2016 del cabernet franc in purezza.

**INDIRIZZO** Via Enrico Fermi  
14 - Località Montanelli  
56036 Palaia (PI)  
**TELEFONO** 0587 628763  
**MAIL** info@villasaletta.com  
**WEB** www.villasaletta.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2000  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 31 **BOTTIGLIE** 90.000

**PRODUZIONE OLEARIA SI**  
**PROPRIETÀ**  
Famiglia Hands  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
David Landini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Silvia Mellini  
**VENDITA DIRETTA SI** **VISITA IN AZIENDA SI**

## ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO POMONA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €85  
Bt.3.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

**Granato vivo. Mora e ribes nero in confettura, pot-pourri di fiori rossi, erbe aromatiche, tabacco, mirto, ematite, cacao, eucalipto e legno di cedro. Sorso avvolgente, freschezza e tannino scalpitante sorreggono la struttura in perfetta sinergia con la nota alcolica. Persistente, dal finale agrumato. Fagiano lardellato.**

## ++++ BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €31  
Bt.55.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## +++ ROSSO DI MONTALCINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €14  
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## ++ TOSCO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €11  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## ++ LAVISCHIO 2020

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## ++ CHIANTI COLLI SENESI CASPAGNOLO 2020

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Merlot 10%  
Alc.13,5% | €10 | Bt.55.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

## ++++ 980 AD 2016

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.14,5% | €200  
(1,5L) | Bt.980 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

**Fitto manto rubino. Esordio di amarena, cassis, peperone verde e humus, seguito da sentori torrefatti e balsamici di caffè ed eucalipto, con una sinfonia di pepe nero e radice di liquirizia. Palato elegante e possente dal sorso teso, tannino vellutato che accompagna un lungo finale dai ritorni di grafite. Spezzatino di manzo al pepe di Sichuan.**

## ++++ SALETTA GIULIA 2016

Rosso Igt - Cabernet franc 60%, Cabernet sauvignon 40%  
Alc.14,5% | €50 | Bt.5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ CHIAVE DI SALETTA 2016

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Cabernet franc 20%,  
Cabernet sauvignon 20%, Merlot 10% | Alc.14,5% | €22  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++ SALETTA RICCARDI 2016

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €50  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++ CHIANTI SUPERIORE 2016

Rosso Docg - Sangiovese 94%, Cabernet sauvignon 3%, Merlot 3%  
Alc.13,5% | €14 | Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## VILLA SANT'ANNA

Sono due i campioni presentati in questa edizione, il Rosso di Montepulciano 2018 e il Chianti Colli Senesi 2019, entrambi con le carte in regola per confermare l'alto livello qualitativo raggiunto da questa antica azienda di Montepulciano, la cui fondazione risale all'anno 1800 e che ha visto la sua rinascita in chiave moderna grazie all'impegno e alla passione di Simona Ruggeri Fabroni e delle figlie Anna e Margherita. Si rinnovano quindi le lusinghiere impressioni in attesa di poter degustare di nuovo il Nobile di Montepulciano e il Vin Santo dalla 'madre' antichissima.

**INDIRIZZO** Via della Resistenza

143 - Località Abbadia

53045 Montepulciano (SI)

**TELEFONO** 0578 708017

**MAIL** info@villasantanna.it

**WEB** www.villasantanna.it

**ANNO FONDAZIONE** 1800

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 18 **BOTTIGLIE** 70.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ** Simona

Fabroni Ruggeri

Anna e Margherita Fabroni

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Carlo Ferrini

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Simona Fabroni Ruggeri

**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## VILLA SANTO STEFANO

"Per la produzione del proprio vino vale che solo i primi cento anni sono difficili": questo è il motto di Wolfgang Reitzle, un'iperbole che ha indirizzato il suo percorso, sia in viticoltura che in olivicoltura, tanto che negli ultimi anni ha ottenuto diversi riconoscimenti. Nel 2021 è stato fatto un ulteriore passo: Villa Santo Stefano ha ottenuto la certificazione di azienda biologica. Mentre il Loto 2019 sta ancora riposando in cantina, quest'anno, alla sua seconda edizione, eccelle il Volo 2020, rosso giovane ed espressivo che si conquista anche la menzione per il rapporto qualità-prezzo.

**INDIRIZZO** Via della Chiesa XIV

504/B - Località Pieve Santo

Stefano - 55100 Lucca (LU)

**TELEFONO** 0583 395349

**MAIL** info@villa-santostefano.it

**WEB** www.villa-santostefano.it

**ANNO FONDAZIONE** 2002

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 8 **BOTTIGLIE** 40.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SI

**PROPRIETÀ**

Wolfgang Reitzle

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Alessio Farnesi

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Alessandro Garzi

**VENDITA DIRETTA** SI **VISITA IN AZIENDA** SI

## ROSSO DI MONTEPULCIANO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Merlot 10%, Canaiolo 4%

Colorino 4%, Mammolo 2% | Alc.13% | €11 | Bt.20.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

Rubino luminoso. Il bouquet incide su sentori di amarene, lamponi maturi e giaggiolo, con effluvi di noce moscata e chiodi di garofano. L'assaggio è equilibrato e rivela coesione e struttura adeguate, con tannini decisi e integrati con la freschezza e la dote glicerica. Finale sapido e duraturo. Arista al forno.

## CHIANTI COLLI SENESI 2019

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Merlot 5%, Canaiolo 2%

Mammolo 2%, Colorino 1% | Alc.12,5% | €9

Bt.18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## VOLO 2020

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 40%, Petit verdot 40%, Alicante

20% | Alc.13,5% | €10 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio e Cemento

Amaranto impenetrabile. Il naso attrae grazie alla nota varietale erbacea che si sposa perfettamente con mora, prugna, durone, fiore di tiglio e, in chiusura, liquirizia. L'elegante tensione in bocca tra freschezza e tannicità rende il sorso dinamico e vivace. Maturo 10 mesi in cemento. Capretto arrosto in salsa di barbabietola.

## COLLINE LUCCHESI ROSSO SERENO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Canaiolo, Colorino e Cilieggiolo 20%

Alc.14% | €17 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## GIOIA 2020

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.13% | €13

Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## LUNA 2020

Rosato Igt - Merlot 50%, Sangiovese 50% | Alc.13%

€15 | Bt.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

VIN SANTO DI  
MONTEPULCIANO VILLA  
SANT'ANNA 2007 | 2008 | 2011

VINO NOBILE  
DI MONTEPULCIANO  
POLDO 2015

LOTO 2018