LA BOTTAIA

Witamy w Podziemnym Mieście, miejscu, gdzie historia i tradycja łączą się pod szlachetnymi pałacami rodów Tarugi, Avignonesi, Del Pecora i Batignani. Te starożytne , datowane na piętnasty wieku, goścą naszą rodzinna piwnice. Tu możemy zanurzyć się w atmosferze gotycko-renesansowej. Nasze wina dojrzewają, korzystając z idealnego klimatu, z wilgotnością utrzymywaną stale między sześćdziesiąt a siedemdziesiąt procent, idealne warunki do starzenia.

Spacerując po winnicy, napotkacie beczki różnych rozmiarów, od tysiąca do ośmiuset pięćdziesięciu litrów, wszystkie wykonane we Włoszech z dębu pochodzącego ze Slawonii, regionu Chorwacji. Ten wybór jest przemyślany, z celem nadania naszemu winu złożoności i struktury, które przyniosły mu międzynarodowe uznanie.

Vino Nobile, uzyskało denominacją pochodzenia kontrolowanego (D.O.C) w tysiąc dziewięncet sedziesiatym szóstym roku i podniesione do denominacji pochodzenia kontrolowanego i gwarantowanego (D.O.C.G) w roku tysiac dziewiecet osiemdziesiatym , jest więc regulowane przez ścisłe standardy. Produkowane z lokalnych szczepów winogron, przynajmniej w siedemdziesiąt procent z Sangiovese, lokalnie nazywanego "Prugnolo Gentìle", może być wzbogacone do trzydzieści procent innymi autoryzowanymi odmianami. Nasza rodzina wybiera, by skomponować swoją mieszankę w osiemdziesiąt pięć procentach z Sangiovese, poświęcając pozostałe piętnaście procent na tradycyjne i autochtoniczne odmiany takie jak Canaiolo Nero, Màmmolo i Colorino. Zgodnie z przepisami, Vino Nobile musi starzeć przez minimum dwa lata, z czego przynajmniej jeden w beczkach, począwszy od pierwszego stycznia po zbiorach. My przekraczamy te wymagania, pozwalając naszemu winu dojrzewać przez pełne dwa lata w beczkach z dębu slawońskiego, po czym następuje co najmniej sześć miesięcy dojrzewania w butelce przed wprowadzeniem na rynek.

Zielone ampułki, które możecie zobaczyć nad każdą beczką, znane jako 'colmatori', są niezbędne do utrzymania stałego poziomu wina i ochrony przed utlenianiem. To właśnie ta skrupulatna dbałość o szczegóły pozwala nam oferować wino wyższej jakości, produkowane w najlepszych możliwych warunkach.

LA SCUDERIA Ok

Obecnie znajdujemy się w stajni, sali położonej na najniższym poziomie naszych podziemnych obiektów, która niegdyś służyła jako bezpieczne schronienie dla cennych koni szlacheckich rodzin, używanych do szybkich ucieczek podczas wojenych oblężeń wrogów. Dziś to pomieszczenie charakteryzuje się obecnością imponujących beczek, każda o pojemności dwóch tysięcy litrów, w których dokonuje sie starzenie naszego Vina Nobile.

Jak możecie zauważyć, niedawno zostały wymnienieone na nowe beczki. W rzeczywistości, po około dwudziestu latach służby, beczki osiągają koniec swojego cyklu życia i wymagają wymiany. Aby zwiększyć trwałość każdej beczki, po zakończeniu każdego cyklu starzenia, po opróżnieniu, wykonujemy dogłębne czyszczenie, kluczowe do przygotowania ich do ponownego użycia. Nasza rodzina, Ercolani, stosuje tradycyjną metodę czyszczenia zwaną "Asciatùra", która polega na otwarciu beczek, aby umożliwić dostęp operatorowi, który następnie wchodzą do beczki i ręcznie usuwa części drewna uszkodzone przez długotrwały kontakt z winem. Następnie beczki są dokładnie myte, suszone i przygotowywane do przyjęcia następnej rocznika Vina Nobile, oznaczając początek dojrzewania kolejnego wspaniałego wina.

FRANTOIO E BOTTI OVALI: ok

Schodząc po schodach, możemy zaobserwować wiekowy młyn do tłoczenia oliwy, który w średniowieczu stanowił serce produkcji oliwy przez rodzinę Del Pecora. Tutaj, oliwa z oliwek extra vergine była delikatnie wyciskana na zimno, a obecność małego młynka sugeruje, że jego użycie było zarezerwowane wyłącznie dla rodziny.

Kontynuując naszą drogę, wchodzimy do pomieszczenia, które kiedyś było przeznaczone do przetwarzania wełny. Przypuszcza się, że rodzina Del Pècora używała tego miejsca do prania wełny, proces, który odbywał się w wannie położonej po waszej lewej stronie. Narzędzia przymocowane do ściany były używane do czesania wełny, czyli oczyszczania jej z zanieczyszczeń przed etapem barwienia.

To pomieszczenie jest również znane jako Sala Beczek Owalnych, ze względu na decyzję o używaniu wydłużonych beczek do starzenia wina. Ta szczególna konfiguracja pozwala na optymalizację wykorzystania przestrzeni w pionie, umożliwiając każdej beczce pomieścić do trzech tysięcy siedmiuset litrów wina. Rozmiary beczek zostały starannie przemyślane, aby zapewnić ich łatwy transport przez drzwi znajdujące się na przeciwległym końcu pokoju.

Na zewnątrz, wąskie alejki umożliwiają przejazd autocystern przeznaczonych do transportu wina, które jest pompowane do beczek lub z nich wydobywane za pomocą systemów pomp hydraulicznych.

VINSANTO E RISERVE:

Znajdujemy się teraz w beczkarni, gdzie wyróżniają się beczki o zróżnicowanych rozmiarach, wybrane ze względu na ich specyficzne cechy. Zauważamy Tonneaux, wykonane z dębu francuskiego, nieco większe o pojemności pięciuset pięćdziesięciu litrów, oraz mniejsze Barrique, po lewej stronie lub ustawione w stosy na korytarzu za wami, które mieszczą do dwustu dwudziestu pięciu litrów. Te beczki są przeznaczone do starzenia Vina Nobile di Montepulciano Riserva, jednego z głównych D.O.C.G. Montepulciano. Produkcja tego wina wynika z rygorystycznej selekcji winogron, utrzymując stały skład dziewięćdziesięciu procent Sangiovese, uzupełniony o dziesięć procent lokalnych odmian takich jak Canaiolo Nero, Mammolo i Colorino. Vino Nobile Riserva dojrzewa przez dwadzieścia cztery miesiące w beczkach z dębu chorwackiego, po czym przez dwanaście miesięcy w beczkach tej sali, nabywając pikantny i złożony smak, wzbogacony przez wewnętrzne wypalenie beczek.

Podnosząc wzrok, możecie zauważyć Vinsantaia, gdzie znajdują się małe Beczki nazywane​ - caratelli Wykonane z drewna kasztanowego uzywane do dojrzewanie naszego Vinsanto di Montepulciano DOC. Aby wyprodukować to wino, dokonujemy starannej selekcji białych winogron Trebbiano, Malvasia Bianca i Grechetto, a następnie suszymy je na matach przez kilka miesięcy. Po wysuszeniu, sok z winogron bogaty w cukry fermentuje w caratellach przez co najmniej osiem lat wraz z drożdzami – matki, która jest dziedzictwo z osiemnastego wieku,przekazywane przez rodzinę Ercolani z pokolenia na pokolenie. Dokonują powolnej transformacji cukru w alkohol, dostarczając nam produkt o nadzwyczajnej wartości.

To wino nie powinno być traktowane jako dodatek do Cantucci, ale jako wyrafinowane zakończenie posiłku lub towarzysz medytacji, idealnie pasujące do gorzkiej czekolady lub dojrzłych serów owczych.

MUSEO:

W tej cześci podziemia rozpoczyna się muzeum, sale starannie zaaranżowana przez naszą rodzinę. Z pasją zebraliśmy i wystawiliśmy artefakty, które zostały znalezione w trakcie renowacji, jak również przedmioty starannie wyselekcjonowane przez lata. Ta kolekcja nie ogranicza się jedynie do rekonstrukcji, ale aspiruje do zanurzenia odwiedzających w autentycznej atmosferze i tradycjach historycznej epoki, do której należy to podziemie. Podróż, którą przeszliśmy razem, scieżka muzealna kulminuje w pomieszczeniu, gdzie, chronione w gablotach, można podziwiać przedmioty tortur i wojny, świadkowie odległej przeszłości.

Idąc w kierunku wyjścia, z daleka możecie zauważyć grób etrusków Pochodzacy z czwartego wieku przed Chrystusem , odkryty podczas wykopalisk i prac renowacyjnych. Zanim zakończycie swoją wizytę, zatrzymajcie się przy naszym stanowisku i skorzystajcie z okazji do całkowicie bezpłatnej degustacji. Z dumą oferujemy możliwość spróbowania naszych win i typowych produktów lokalnych.

Dziękujemy za uwagę i czas poświęcony naszej piwnicy i rodzinie Ercolani, mamy nadzieję, że dostarczyliśmy Wam cennego doświadczenia.

TESTI DA INEGRARE NELLE MAPPE

VINSANTAIA CARATELLI

Brak szklanych pojemnikow na beczkach- kolmatora w caratellach używanych do produkcji Vin Santo jest nierozerwalnie związany z filozofią i metodologią produkcji tego szczególnego wina. Proces starzenia Vin Santo odbywa się poprzez wolną ewaporację, która zachodzi naturalnie na przestrzeni lat, często w miejscach takich jak strychy, gdzie zmiany temperatury między latem a zimą sprzyjają temu zjawisku. Ta ewaporacja, znana również jako "część aniołów", jest kluczowa, ponieważ prowadzi do stopniowego koncentrowania się składników wina, intensyfikacji jego aromatów i smaków, nadając Vin Santo te unikalne cechy gęstości i złożoności, za które jest cenione.

W tym kontekście, użycie kolmatora, które miałoby na celu uzupełnienie utraconej przez ewaporację objętości poprzez dodanie innego wina, byłoby nie tylko zbędne, ale i szkodliwe. Taka praktyka rozcieńczyłaby koncentrację związków aromatycznych i cukrów, zaburzając równowagę i strukturę, która naturalnie rozwinęła się w trakcie starzenia. Ponadto, Vin Santo opiera się na starannej selekcji winogron i precyzyjnym zbalansowaniu jego składników; dodawanie wina w trakcie starzenia wprowadzałoby niepożądane zmienne, kompromitując integralność i autentyczność finalnego produktu.

Produkcja Vin Santo, więc, przyjmuje i docenia naturalną redukcję objętości jako wyróżniający element swojego procesu starzenia, widząc w niej nie stratę, ale wzbogacenie.

LIQUOROSO E VINSANTO

Vinsanto DOC z Montepulciano i wina likierowe, które są często podawane z cantucci – typowe ciatko toskańskie , reprezentują dwie różne kategorie w rozległym uniwersum winiarskim, każda z własną wartością i miejscem. Vinsanto DOC wyróżnia się swoją rzemieślniczą produkcją, gdzie każde winogrono jest starannie wybierane i suszone, a następnie powoli dojrzewa w drewnianych caratellach. Ten proces nie tylko koncentruje smaki, ale także je rozwija, nadając Vinsanto złożoność i warstwowość smaków, która wyraźnie go wyróżnia. W przeciwieństwie, wina likierowe, często bardziej dostępne i produkowane na dużą skalę, oferują słodycz i prostotę, które są cenione, ale bez tej samej głębi czy struktury.

Rozpoznanie, że Vinsanto DOC z Montepulciano i wina likierowe znajdują się w różnych kategoriach, jest kluczowe dla ich pełnego docenienia: pierwsze, jako symbol tradycji i rzemiosła, oferuje bogate i złożone doświadczenie degustacyjne; drugie, z jego bezpośredniością i łatwością picia, celebruje towarzyskość i radość z dzielonych chwil. Oba zasługują na docenienie bez pomieszania, ponieważ uosabiają różne aspekty kultury winiarskiej, wzbogacając stół i podniebienie swoimi unikalnymi cechami.

MAL DELL’ESCA

Choroba nazywana MAL DELL’ESCA jest grzybiczą chorobą, która atakuje winorośle, prowadząc do jej zaniku i śmierci. Tradycyjną metodą zwalczania tej choroby jest „technika kamienia”: w pniu chorej winorośli umieszcza się kawałek kamienia wapienia. Powoduje to lepszą cyrkulację powietrza wewnątrz pnia i dostęp większej ilości światła słonecznego, co pomaga wysuszyć i wyleczyć zainfekowane części. Wapień, zmieniając środowisko wewnętrzne, pomaga spowolnić chorobę, tworząc warunki mniej gościnne dla grzybów.

Podczas tego etapu naszej wycieczki napotykamy fotografie, która podkreśla sukces zastosowania metody kamienia na plantaci o nazwie Apostoli, najstarszej należącej do naszej rodziny.

POZZO DELL’AMORE

Ta studnia, niegdyś używana do zbierania deszczówki, symbolizuje wybitną pomysłowość i zdolność adaptacji dawnych cywilizacji. Zbudowana wieki temu, ujawnia wyszukaność dawnych technik budowlanych, charakteryzujących się skrupulatną uwagą zarówno na projekt, jak i funkcjonalność. To widać w integracji skutecznych systemów do kierowania deszczówki bezpośrednio do fundamentów budowli.

Oprócz swojego historycznego i inżynieryjnego znaczenia, studnia skrywa legendę miłosną, która przetrwała wieki. Sięgająca XVI wieku i osadzona w meandrach tego podziemia, historia opowiada o Niccolò i Francesce , dwojgu młodych arystokratów, których miłość rozkwitła pomimo przeciwności: wojen, głodów, epidemii i sprzeciwu ich rodzin. Ich związek, symbol miłości zdolnej stawić czoła losowi, rozgrywał się głównie wokół tej studnia, który służył jako tajne miejsce spotkań, łączące podziemia arystokratycznych pałaców ich rodzin.

OLIO

Od pokoleń rodzina Ercolani z pasją i poświęceniem uprawia sztukę produkcji oliwy z oliwek extra vergine, prawdziwego klejnotu doskonałości, powstałego z połączenia tradycyjnych metod i zrównoważonych praktyk. Nasza cenna oliwa jest wynikiem starannej selekcji pięciu odrębnych odmian oliwek: Frantoio, Leccino, Moraiolo, Correggiolo i Oriolo. Są one uprawiane z troską na naszych ziemiach, błogosławionych klimatem doskonale nadającym się do oliwnictwa, co przyczynia się do nadania naszej oliwie tych unikalnych jakości.

Proces produkcji wyróżnia się wykorzystaniem tłoczenia na zimno, techniki, która pozwala zachować autentyczne aromaty i cenne właściwości odżywcze oliwek. Ta metoda, która unika podnoszenia temperatury podczas ekstrakcji, gwarantuje oliwę wyższej jakości, bogatą w naturalne antyoksydanty, witaminy i niezbędne kwasy tłuszczowe.

Oliwa z oliwek extra vergine rodziny Ercolani to produkt, który w sobie zawiera smaki i aromaty naszej ziemi. Jest czystym wyrazem naszej dedykacji dla jakości i tradycji, zaproszeniem do wniesienia na Wasz stół odrobiny autentyczności i dobrego samopoczucia.

ERCOLANI APOSTOLI

Tutaj możemy podziwiać dwie z trzech etykiet produkowanych przez rodzinę Ercolani, każda reprezentująca różne uprawy. Pierwsza dotyczy plantaci Apostoli, która wzięła swoją nazwę od starożytnej posiadłości przedstawionej na etykiecie; winogrona w tym wine pochodzą z najstarszej uprawy, gdzie winorośl ma osiemdziesiąt pięć lat historii. Druga etykieta przedstawia herb rodziny Ercolanich i jest przypisana winu wyprodukowanemu z winogron pochodzących z naszej najmłodszej uprawy, która liczy trzydzieści pięć lat. Wreszcie, nieobecna tutaj, ale równie ważna, jest nasza uprawa Fonte al Vescovo, która swoimi sześćdziesięcioma latami plasuje się wiekowo pomiędzy pierwszą a drugą.

MUSEO OFFICINA DEL BOTTAIO

Warsztat bednarza, który w przeszłości był centrum rzemiosła do tworzenia beczek i pojemników, jest teraz miejscem, gdzie zachowuje się pamięć o pracy na polach i w produkcji wina. To pomieszczenie zostało odnowione, aby pomieścić wystawę narzędzi i przyrządów, które były niezbędne dla wiejskiego życia w przeszłości.

CACIAIA

Na tym etapie wycieczki odkrywamy Pecorino Sotto Cenere pod popiłem, unikalny ser, który kiedyś dojrzewał przy użyciu popiołu. Ten popiół pochodził ze spalonych beczek drewnianych, co było inteligentnym sposobem na ponowne wykorzystanie odpadów i jednocześnie poprawę smaku oraz konserwację sera.

Dzisiaj Pecorino Sotto Cenere jest nadal produkowane, ale bez użycia popiołu z beczek. To, co widzicie tutaj, to historyczna rekonstukcja orginalnej metody.

Tuż obok mamy pomieszczenie, w którym leżakuje rownież Vin Santo w małych beczkach, caratellach. Aby nie ryzykować, że wino przejmie zapachy sera, pecorino, widzicie, są wykonane z kamienia. Po ośmiu latach dojrzewania Vin Santo, byłoby rzeczywiście nieprzyjemnie znaleźć wino z nutami sera!

TOMBA ETRUSCA Krypta Erusków

W tym szczególnym punkcie naszej wycieczki, przeszłość nierozerwalnie łączy się z teraźniejszością. W rzeczywistości podczas prac restauracyjnych odkryliśmy grobowiec etruski datowany na czwarte stulecie przed naszą erą.

Niestety, aby zachować jego integralność i zapewnić bezpieczeństwo wszystkim, nie jest możliwe jego bezpośrednie zwiedzanie. Niemniej jednak, chcemy podzielić się z Wami istotą tego wyjątkowego odkrycia. Grobowce etruskie, takie jak ten, który mamy tutaj, były projektowane jako prawdziwe bramy do zaświatów. Te święte pomieszczenia były ozdabiane cennymi przedmiotami, starannie wybieranymi, aby zapewnić zmarłym wszystko, czego mogliby potrzebować podczas ich ostatniej podróży.

FOSSA DI BUTTO

Podczas renowacji odkryliśmy dołek śmieciowy, prawdziwy pochowany archiwum, które otwiera nam bezpośrednie okno na codzienne zwyczaje cywilizacji, które żyły na tych terenach przed nami. Początkowo przeznaczone do usuwania odpadów, te miejsca okazują się dzisiaj cennymi katedrami przeszłości, oferując nam szczegółowy wgląd w codzienne praktyki i zwyczaje starożytnych społeczności.

Dołki śmieciowe były niezbędnymi systemami usuwania odpadów, kluczowymi dla utrzymania higieny w obszarach mieszkalnych. Obecnie pełnią inną funkcję: stają się strażnikami historii, zachowując ślady codziennych narzędzi, resztek żywności oraz, okazjonalnie, zapomnianych lub zgubionych cennych przedmiotów. Poprzez badanie tych znalezisk możliwe jest odtworzenie codziennych aspektów życia, ekonomii, praktyk żywieniowych i wierzeń duchowych cywilizacji, które nas poprzedziły.

Jak możecie zauważyć, starożytny dołek śmieciowy przekształcił się dzisiaj w miejsce życzeń i nadziei: odwiedzający, przyciągnięci przez to okno na przeszłość, rzucają do jego wnętrza monety, wyrażając swoje pragnienia. Ten symboliczny gest tworzy most między przeszłością a teraźniejszością, między codziennym życiem starożytnych a nadziejami tych, którzy dziś przemierzają te miejsca.

GRANAIO

Ten pokój kiedyś pełnił funkcję spichlerza, a dzisiaj został przekształcony w małą sale muzealna. Wewnątrz znajdują się dwie gabloty, które przechowują historyczne przedmioty o wielkim znaczeniu, niektóre z nich odkryte podczas prac renowacyjnych, inne nabyte przez naszą rodzinę. Razem przejrzymy kilka z najbardziej znaczących artykułów z kolekcji.

Zaczynamy od przedmiotów używanych do tortur:

- Przyjrzyjmy się pasowi cnoty, pierwotnie zaprojektowanemu, aby zapewnić wierność poprzez narzucenie abstynencji seksualnej. Jego restrykcyjny design i znaczne niedogodności, które powodował, czynią go de facto narzędziem tortur.

- Lektyka Szczykawka do Lewatywy, pierwotnie przeznaczona do celów medycznych, przechodziła makabryczną transformację, gdy była wypełniana gorącą wodą i imbirem. To ekstremalne nadużycie całkowicie wypaczało jej funkcję, przekształcając ją w narzędzie tortur zdolne do zadawania straszliwego bólu.

Przechodzimy do przedmiotów wojennych:

- Hełm morion, z jego charakterystycznym grzebieniem, był powszechnie używany przez żołnierzy do ochrony głowy podczas walk w okresie późnego Renesansu i na początku ery Baroku, głównie między XVI a XVII wiekiem. Ten kawałek stanowi przykładowy element wyposażenia wojskowego tamtego czasu, odzwierciedlając techniki produkcji i strategie wojenne epoki.

- Pancerz piersiowy, zbroja zaprojektowana, aby chronić tors wojownika w samym sercu bitwy.

- Pręgierz, używany do wiązania więźniów za szyję, ułatwiając tym samym ich transport. Ten przedmiot daje nam wgląd w praktyki schwytania i zatrzymania więźniów.

- Wreszcie, pika, długa broń z metalowym ostrzem, niezbędna zarówno do walki na dystans, jak i w bezpośrednim starciu. Pika symbolizuje ewolucję strategii wojennych.

Te przedmioty przenoszą nas w czasie, dając nam możliwość dotknięcia dawnych technik wojennych i praktyk tortur. Każdy kawałek niesie ze sobą historię, oferując cenną lekcję na temat ludzkich losów przez wieki.

FOSSA GRANAIA

W tym miejscu trasy pokazana jest etruska fosy zbożowa, inteligentny system do przechowywania ziarna. Te wykopy w ziemi lub skale, w tym przypadku w skale tufowej, zapewniały stałą temperaturę, która chroniła zboże przed rozkładem i atakami szkodników. Ta technika odzwierciedla zaawansowane zrozumienie Etrusków w praktykach konserwacji oraz ich głęboką łączność z otoczeniem, odkrywając przed nami zaawansowane techniki rolnicze ludu w ścisłym dialogu z naturą.

UNGETE IL PALO:

W tysiącleciu czterystym, ten obszar stanowił kluczowy przedpostek dla rodzin arystokratycznych. Tutaj, szlacheckie rody nie tylko chroniły swoje cenione konie, ale również te należące do odważnych żołnierzy pod ich dowództwem. W tych czasach, oznaczonych nieustannymi walkami o władzę, Florencja i Siena wyłoniły się jako nieubłagani rywale, walcząc bez przerwy o dominację nad żyznymi terenami Valdichiany. Zaskakująco, mimo że była bliżej Sieny, Montepulciano zdecydowało się na nierozerwalne więzi z Florencją, tworząc sojusz wojskowy zarówno ekonomiczny, jak i taktyczny.

Intrygującym szczegółem tego miejsca jest tajemniczy napis "Ungete il palo", teraz widoczny na tablicy zawieszonej na ścianie. Te na pozór niejasne słowa kryły cenne wojskowe tajemnice: służyły jako kod ostrzegający przed nadchodzącymi wrogami. Instrukcja "Ungete il palo" odnosiła się do sprytnegi sztuczki: poziomy pal, do którego były przywiązane konie, był smarowany tłuszczem zwierzęcym. To nie był kaprys, ale pomysłowa taktyka, aby zapewnić szybkie uwolnienie koni w przypadku niespodziewanych ataków, eliminując potrzebę ręcznego rozwiązywania pojedynczych więzów. Ta metoda pokazuje, jak nawet pod presją nadciągających niebezpieczeństw ludzka pomysłowość potrafiła wymyślać wyjątkowo skuteczne rozwiązania.

RISERVE SPECIALI:

Pogrążeni w powadze naszej beczkarni, dębowe beczki francuskie zazdrosnie strzegą naszych najcenniejszych win, starannie wybranych ze względu na ich niezrównaną jakość. Każda barrique, mistrzowsko wybrana, zawiera wina o nieocenionej wartości, owoc poświęcenia i pasji. W tym świętym otoczeniu, opiekun tostowego drewna pracuje w ciszy, wzbogacając wino o złożone nuty i unikalne odcienie, doskonaląc jego smak.

Dokładnie wybieramy winogrona dla naszych Specjalnych Rezerw. "Sua Eccellenza" i "Ascione" reprezentują doskonałość naszej produkcji. "Sua Eccellenza" ,,Jego Wysokość,, , produkowane tylko z najlepszych winogron z uprawy Ercolani i Apostoli, jest ograniczone do około dwóch tysięcy butelek rocznie, oferując bogatą strukturę i bukiet fiołków, śliwek i przypraw, zrównoważony między beczkami dębowymi ze Slawonii i francuskimi.

"Ascione", ograniczone do tysiąca butelek w wyjątkowych rocznikach, jest szczytem naszego typowego winogronu Sangiovere nazywanego Prugnolo Gentile, wyróżniającym się starzeniem, które podkreśla jego unikalność i elegancję. "Le Firme", nasz Super Tuscan, oznacza punkt zwrotny ze swoją żywotnością, wynikiem selekcji winogron Merlot, Cabernet Sauvignon i Syrah, dojrzewających najpierw w beczkach dębowych francuskich, a następnie w zbiornikach z cementu i stali, oferując unikatowe owocowe doświadczenie degustacyjne.

Etykieta "Le Firme" celebruje nasze korzenie z winoroślą symbolizującą rodzinę i kontynuację pokoleniową, od korzeni z bracmi Carlem i Marco, po ich potomków, synow Carla, Simone, Niccolò, Saverio, Francesco, i Dzieci Marka, ja Benedetta i moje rodzeństwo Chiara i Alessandro, podkreślając naszą więź z ziemią i zaangażowanie na rzecz doskonałości.

Degustacja naszych win to podróż przez historię i tradycje, które kształtują nasze dziedzictwo, przywołując pasję do ziemi, którą uprawiamy z miłością.