



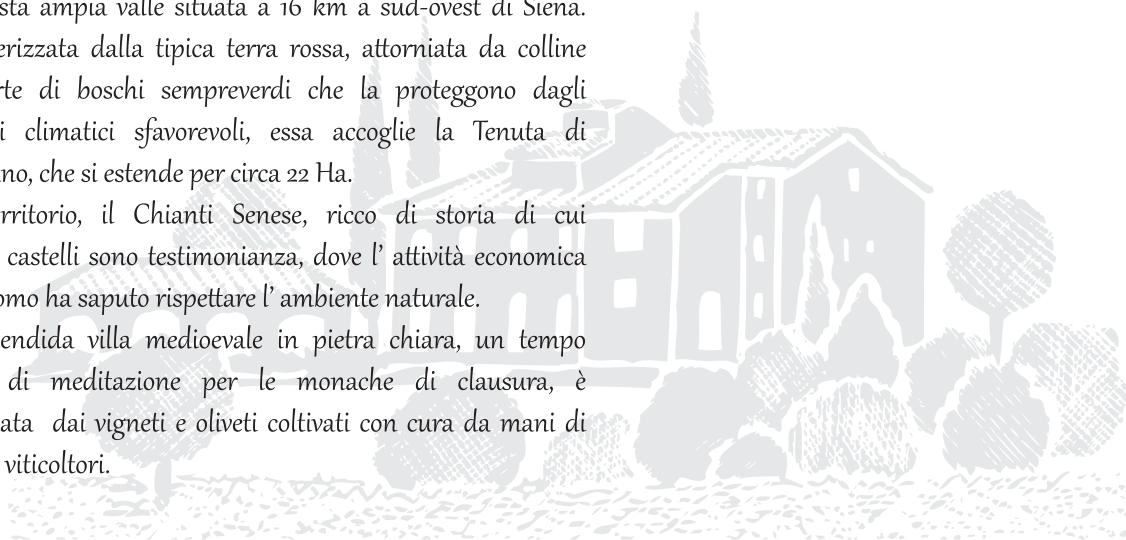
Tenuta di Trecciano
Sovicille - Siena

La Tenuta

Già all' arrivo il visitatore è colpito dalla singolare bellezza di questa ampia valle situata a 16 km a sud-ovest di Siena. Caratterizzata dalla tipica terra rossa, attorniata da colline ricoperte di boschi sempreverdi che la proteggono dagli influssi climatici sfavorevoli, essa accoglie la Tenuta di Trecciano, che si estende per circa 22 Ha.

Un territorio, il Chianti Senese, ricco di storia di cui pievi e castelli sono testimonianza, dove l' attività economica dell' uomo ha saputo rispettare l' ambiente naturale.

La splendida villa medioevale in pietra chiara, un tempo luogo di meditazione per le monache di clausura, è attorniata dai vigneti e oliveti coltivati con cura da mani di esperti viticoltori.



I Vigneti

Ci troviamo nel versante meridionale della Montagnola Senese, una particolare area collinare compresa tra i comuni di Casole d' Elsa, Monteriggioni, Siena e Sovicille.

La vegetazione è caratterizzata dalla presenza di fitti boschi di leccio, roverella, acero e castagno, che incorniciano i nostri vigneti.

Protetti climaticamente dalle colline, i nostri oliveti e i nostri vigneti di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot e Syrah, coltivati con cura dai nostri esperti vignaioli, trovano l' ambiente ideale per esprimere tutte le loro caratteristiche. L' ambiente pedoclimatico è caratterizzato da terreni di limo-argilloso con un' esposizione dei vigneti a sud-est ad un' altitudine di 350 m/slm: tale posizione favorisce un' insolazione più uniforme, e un' escursione termica fra il giorno e la notte più intensa, capace di garantire la presenza dei precursori aromatici sulle bucce degli acini. La nostra filosofia si basa sulla scelta di valorizzare e utilizzare solo le nostre uve al fine di creare vini capaci di emozionare e di esprimere il territorio a cui appartengono. Privilegiamo il lavoro in vigna nel rispetto assoluto dei cicli biologici e vegetativi di ogni vitigno. Il "terroir" inteso come legame indissolubile tra terreno, vitigno ed intervento tecnico dell' uomo, è l' unica strada percorribile per ottenere il massimo della qualità, nel rispetto dell' ambiente naturale.



Le Cantine

A Trecciano a partire dalla vigna fino alla bottiglia, ogni passaggio è fondamentale e merita tutta la nostra attenzione e cura. La nostra cantina è collocata in una posizione semi-interrata, che ne favorisce condizioni di temperatura e umidità costanti e ottimali per la conservazione e l'invecchiamento dei nostri vini.

I grappoli entrano nella nostra cantina modernamente attrezzata, dove seguono i processi di vinificazione in vasche di acciaio mentre l'invecchiamento avviene in botti di rovere di Slavonia per i più tradizionali vini di Sangiovese, e nelle barrique di rovere francese per i nostri vini di taglio più internazionale, realizzati con Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Syrah.

Curiamo attentamente la fase dell'imbottigliamento e, solo dopo un adeguato periodo di affinamento, i nostri vini sono pronti per essere posti in vendita.

Tradizione e innovazione sono qui combinati senza compromessi.



I Vini e l'Olio Extra Vergine di Oliva

Grazie alla cura meticolosa nei vigneti e ad una vinificazione che rispetta l'integrità del frutto, riusciamo ad ottenere vini espressivi del territorio, come i due Chianti DOCG (Chianti Colli Senesi e Chianti Colli Senesi Riserva "Terra Rossa"), nonché vini eleganti e di grande personalità come gli IGT Supertuscan "Daniello" (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Syrah) e "I Campacci" (Merlot).

La nostra produzione si arricchisce inoltre di un Vermentino IGT di Toscana e del classico Vin Santo del Chianti DOC. Una menzione a parte merita poi il nostro Olio Extra Vergine di Oliva, prodotto dalle olive di varietà locali come il Leccino, il Pendolino e il Moraiolo, coltivate nei terrazzamenti che, all'interno della proprietà si alternano ai vigneti.



The Estate



Already on the way to the Trecciano Estate a visitor is taken by the splendid beauty of this gentle valley, 16 km south-west of Siena.

With its unique red soil, the surrounding wooded hills protect the valley from adverse climatic influence and cradle the Trecciano property of 22 ha of land. The Chianti Senese: a territory rich in ancient churches and castles, that represent an important heritage to be protected, and where man's economic activity has been able to respect the natural environment.

The pale stone medieval villa, once a place of meditation for the cloistered nuns, overlooks the ample vineyards and olive groves which are grown with the expertise of a longstanding tradition.



Our Vineyards

The Trecciano Estate is located on the Southern slopes of the Montagnola Senese, a particular hilly area between Casole d' Elsa (West), Monteriggioni (North), Siena (East) and Sovicille (South). The vegetation is characterized by the presence of a thick forests of leach trees, oak trees, maple and chestnut trees. Protected from adverse climatic influence by the surrounding wooded hills of Montagnola Senese our Olive groves and our Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot and Syrah Vineyards are grown with the expertise of our vintner, respecting a longstanding tradition and we have found the ideal environment to achieve the best expressions of their characteristics. The pedoclimatic environment is characterized by limestone-clay soils with a southeastern vineyard exposure at 350 m of elevation. This location favors a more uniform insulation and an intense thermal excursion between day and night, which allows for the grape skins to obtain aromatic precursors. Our philosophy is based on the choice of giving value and using only our grapes in order to create wines able to excite and express the territory to which they belong, the Montagnola Senese Chianti. All our efforts and work in the vineyards is in the absolute respect of the biological and vegetative cycles of each vine. 'Terroir', the indissoluble bond between soil, vine and man's technical intervention, is the only possible path to have the highest quality.



Our Cellars



Each step of wine-making is crucial and deserves all our attention and care here at the Trecciano Winery: from the growth and maintenance of our vineyards to each bottle being carefully produced. Trecciano's cellar is located partially underground, which promotes constant temperature and humidity conditions and is optimal for the preservation and aging of our wines. Our best grapes are delicately harvested and brought into our well-equipped cellar and vinified in stainless steel vats.

We age our more traditional wines made with Sangiovese grapes in Slavonian oak barrels. For our international wines – made from Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot and Syrah – we refine and age our wine in precious French oak barrels.

Our wines are carefully bottled and stored and put on sale only when they have properly reached the right refined age.

Tradition and modern technologies are combined without any compromise.



Our Wines and our Extra Virgin Olive Oil

Thanks to the meticulous care in the vineyards and to the winemaking techniques that respect the integrity of the fruit, we are able to obtain expressive territorial wines with our two Chianti DOCG (Chianti Colli Senesi and Chianti Colli Senesi Riserva "Terra Rossa") and our elegant wines of great personality such as IGT Supertuscan "Daniello" (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Syrah) and "Campacci" (Merlot).

Our production is also enriched with a Tuscan Vermentino IGT and the classic Vin Santo del Chianti DOC.

Particular mention must also be given to our Extra Virgin Olive Oil, produced from local olive varieties such as Leccino, Pendolino and Moraiolo, that are grown on terraced levels next to the vineyards.



Tenuta di Trecciano
Sovicille - Siena





Tenuta di Trecciano

Sovicille - Siena

Tenuta di Trecciano
SP52 della Montagnola 16, 53018 Sovicille (SI)
info@trecciano.it - www.trecciano.it
tel. +39 0577 314 357



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EC REGULATION N. 1308/13

