

TRECCIANO

SP 52 Montagnola, 16 - 53018 Sovicille SI
Tel. 0577 314357 Fax 0577315835
www.trecciano.it - info@trecciano.it

Anno di fondazione: 1970 **Proprietà:** Franco Bonfanti

Enologo: Marco Rosati **Agronomo:** Marco Rosati

Regime di Conduzione agricola: convenzionale

Bottiglie prodotte: 90.000 **Ettari vitati di proprietà:** 15,5

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Barbara Bollani

Come arrivarci: dalla A1 uscita di Firenze Certosa, prendere la superstrada Firenze-Siena uscire a Siena ovest e proseguire sulla SP73 in direzione Sovicille.

La Tenuta, anticamente luogo di preghiera delle monache di clausura, e riorganizzata per fini agricoli nel Medioevo, ha ospitato nel corso degli anni diverse famiglie, ognuna delle quali ha contribuito ad aggiungere lustro e tradizione alla tenuta. Da qualche anno Franco Bonfanti e la sua famiglia rafforzano quest'annosa storia, scrivendo nuovi capitoli all'insegna di un progresso tecnologico che si concretizza in una cantina riprogettata – che ha consentito l'ottimizzazione dei processi produttivi – e in una gestione del vigneto che mira alla massima qualità.

I CAMPACCI 2015



Tipologia: Rosso Igt | Uve: Merlot 100% | Gr. 13,5% | € 15 | Bottiglie: 6.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino. Profumi di frutti di bosco macerati, pot-pourri, talco, china e liquirizia. Assaggio perfettamente coerente, fresco, sapido e sfizioso; tannini da non sottovalutare. Un anno in barrique. Abbinamento: tacchino ripieno di castagne

CHIANTI C. S. TERRA ROSSA RISERVA 2014



Tipologia: Rosso Docg | Uve: Sangiovese 100% | Gr. 13,5% | € 10 | Bottiglie: 13.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino-granato. Presenta aromi di visciole e prugne in confettura, violetta appassita, china, carruba, e terra umida. In bocca è bilanciato e scorrevole nonostante l'esuberanza dei tannini; finale appena rustico. Legno per 18 mesi. Abbinamento: Roastbeef

CHIANTI DEI COLLI SENESI 2016



Tipologia: Rosso Docg | Uve: Sangiovese 100% | Gr. 13% | € 6 | Bottiglie: 45.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Granato. Fruttato e floreale con un tocco terroso. Sorso morbido, con lieve increspatura tannica. Lavorato in acciaio. Abbinamento: Pasta al ragù