

DANIELLO

Denominazione	Rosso di Toscana I.G.T.
Uve da cui è prodotto	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Syrah
Caratteristiche dei vigneti	Vigneti della media collina del Chianti, ottimamente esposti ed impiantati su terreni mediamente compatti, costituiti prevalentemente da limo argilloso.
Sistema di allevamento	Controspalliera a cordone speronato.
Vinificazione	Vendemmia manuale; diraspa pigiatura delle uve e successiva fermentazione con aggiunta di lieviti selezionati in tini d'acciaio a cappello galleggiante con durata di 15 giorni a una temperatura controllata di 26-28°; macerazione del mosto sulle vinacce per ulteriori 10 giorni per ottimizzare la fase di estrazione.
Affinamento	Una permanenza media di 18 mesi in Barriques di rovere francese precede l'imbottigliamento, a cui segue l'affinamento in bottiglia per una durata non inferiore ai 6 mesi.
Colore	Rosso rubino molto intenso e brillante, tendente al granato con l'invecchiamento.
Profumo	Intenso e persistente con sentori di ribes, violetta, vaniglia e biancospino.
Gusto	Rosso vellutato ed elegante in cui il ribes nero, la confettura di mora e una dolce speziatura si fondono armoniosamente su una texture essenziale, dai tannini molto fini e ben integrati. Vino di stile internazionale in cui il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc ed il Syrah regalano note di spezie, sottobosco e una piacevole mineralità. Chiusura persistente di frutta e ampia freschezza.
Gradazione alcolica	13,50-14%
Acidità	5,5 g/l
Temperatura di servizio	18-20°C
Abbinamenti	Trova ottimo accostamento con piatti di carni rosse importanti e selvaggina, nonché a formaggi di media e lunga stagionatura.
Conservazione	Adatto a lungo invecchiamento
Formati disponibili	Bordolese – Magnum – Jéroboam
Bottiglie prodotte	10.000

I CAMPACCI

Denominazione	Rosso di Toscana I.G.T.
Uve da cui è prodotto	Merlot 100%
Caratteristiche dei vigneti	Vigneti della media collina del Chianti, ottimamente esposti ed impiantati su terreni mediamente compatti, costituiti prevalentemente da limo argilloso.
Sistema di allevamento	Controspalliera a cordone speronato.
Vinificazione	Vendemmia manuale; diraspa pigiatura delle uve e successiva fermentazione con aggiunta di lieviti selezionati in tini d'acciaio a cappello galleggiante con durata di 15 giorni a una temperatura controllata di 26-28°; macerazione del mosto sulle vinacce per ulteriori 10 giorni per ottimizzare la fase di estrazione.
Affinamento	Una permanenza media di 12 mesi in Barriques di rovere francese precede l'imbottigliamento, a cui segue l'affinamento in bottiglia per una durata non inferiore ai 4 mesi.
Colore	Rubino denso e compatto che inchiostro il calice.
Profumo	Ha naso dal profilo dolce, con profumi di frutti bosco maturi e amarena, alternati a sentori di vaniglia e cioccolato fondente, tabacco, caffè, mirto e lievi ricordi di carattere floreale.
Gusto	Alla rotondità d'ingresso si oppongono freschezza e tannini fini e giovani. Ritorni lunghi di frutta matura e nota balsamica.
Gradazione alcolica	14%
Acidità	5,5 g/l
Temperatura di servizio	18-20°C
Abbinamenti	Accompagna perfettamente primi piatti dai sughi importanti, piatti di carni rosse e cacciagione come capriolo, lepre e cinghiale.
Conservazione	Adatto ad un medio invecchiamento (6-8 anni).
Formati disponibili	Bordolese
Bottiglie prodotte	6.000

CHIANTI COLLI SENESI

Denominazione	Chianti Colli Senesi D.O.C.G.
Uve da cui è prodotto	Sangiovese
Caratteristiche dei vigneti	Vigneti della media collina del Chianti, ottimamente esposti ed impiantati su terreni mediamente compatti, costituiti prevalentemente da limo argilloso.
Sistema di allevamento	Controspalliera a cordone speronato.
Vinificazione	Diraspa pigiatura delle uve e successiva fermentazione con aggiunta di lieviti selezionati in tini d'acciaio a cappello galleggiante con durata di 10 giorni a temperatura controllata 28-30°.
Affinamento	Una breve sosta in vasche d'acciaio precede l'imbottigliamento, effettuato nella primavera successiva alla vendemmia. Viene messo in commercio dopo alcuni mesi di affinamento.
Colore	Rosso rubino vivace con nuances porpora.
Profumo	Intenso e vinoso con sentori di fragola, amarena matura e dolce violetta.
Gusto	Semplice e beverino, dal gusto deciso e fresco, giustamente tannico.
Gradazione alcolica	13,50%
Acidità	5,5 g/l
Temperatura di servizio	18-20°C
Abbinamenti	Trova ottimo accostamento con tutti i salumi, i primi piatti e carni non troppo elaborate.
Conservazione	Sino a 4-5 anni, a seconda delle annate.
Formati disponibili	Bordolese
Bottiglie prodotte	50.000

TERRA ROSSA

Denominazione	Chianti Colli Senesi Riserva D.O.C.G.
Uve da cui è prodotto	Sangiovese
Caratteristiche dei vigneti	Vigneti della media collina del Chianti, ottimamente esposti ed impiantati su terreni mediamente compatti, costituiti prevalentemente da limo argilloso.
Sistema di allevamento	Controspalliera a cordone speronato.
Vinificazione	Vendemmia manuale; diraspa pigiatura delle uve e successiva fermentazione con aggiunta di lieviti selezionati in tini d'acciaio a cappello galleggiante con durata di 15 giorni a una temperatura controllata di 28-30°; macerazione del mosto sulle vinacce per ulteriori 10 giorni per ottimizzare la fase di estrazione.
Affinamento	Una permanenza di almeno 18 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 HI precede l'imbottigliamento, a cui segue l'affinamento in bottiglia per una durata non inferiore ai 4 mesi.
Colore	Rubino fulgido di media intensità.
Profumo	Profilo olfattivo evoluto ed elegante, dal ricco bouquet di sfumature, in evidenza ricordi di sottobosco, seguiti da confettura di prugne, ciliegia matura, cioccolato, rabarbaro, grafite e scia speziata.
Gusto	Corpo voluminoso che, unito a una verve acida puntuale, dona sapore e grande agilità di beva al vino. È un rosso ricco, ancora fresco e morbidamente tannico, non privo anche di complessità sul finale.
Gradazione alcolica	13,50%
Acidità	5,5 g/l
Temperatura di servizio	18-20°C
Abbinamenti	Trova ottimo accostamento con arrostiti di carni rosse, cacciagione e pollame nobile.
Conservazione	Sino a 10-12 anni, a seconda delle annate.
Formati disponibili	Bordolese e Magnum
Bottiglie prodotte	13.000

VERMENTINO

Denominazione	Vermentino Toscana I.G.T.
Uve da cui è prodotto	Vermentino
Caratteristiche dei vigneti	Vigneti della media collina del Chianti, ottimamente esposti ed impiantati su terreni mediamente compatti, costituiti prevalentemente da limo argilloso.
Vinificazione	Vendemmia manuale, fermentazione a una temperatura controllata di 18-20° per 2 settimane, segue affinamento in tini di acciaio.
Affinamento	Una breve sosta in vasche d'acciaio precede l'imbottigliamento, effettuato nella primavera successiva alla vendemmia.
Colore	Giallo paglierino luminoso.
Profumo	Intriganti sentori di miele, pesca noce e fragranze floreali disegnano le caratteristiche aromatiche di questo vino.
Gusto	Ha struttura sottile, buon equilibrio e giusta acidità, che dona piacevole freschezza, con bei ritorni di frutta a polpa bianca.
Gradazione alcolica	13%
Acidità	5,7 g/l
Temperatura di servizio	8-10°C
Abbinamenti	Trova ottimo accostamento con primi piatti delicati, piatti di pesce e carni bianche.
Conservazione	Sino a 2 anni.
Formati disponibili	Bottiglie da lt. 0,75
Bottiglie prodotte	3.500



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Denominazione	Olio Extravergine di Oliva Toscano I.G.P.
Varietà olive	Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino.
Caratteristiche degli oliveti	Oliveti della media collina del Chianti, ottimamente esposti ed impiantati su terreni mediamente compatti.
Metodo di produzione	<p>Le nostre olive della migliore qualità, raccolte a mano e accuratamente selezionate, sono immediatamente avviate alla frangitura, in modo da impedire la fermentazione della polpa.</p> <p>La spremitura a freddo risalta l'aroma fruttato ed il sapore caratteristico dell'olio toscano.</p> <p>L'Olio Extra Vergine di Oliva così ottenuto viene imbottigliato senza filtraggio e può produrre per effetto naturale un leggero sedimento.</p>
Colore	Verde intenso.
Profumo	Profumi di olive verde e carciofo fresco.
Gusto	Sapore leggermente amaro e piccante.
Formato disponibile	In bottiglie da lt. 0,50

ROSATO

Denominazione	Rosato Toscana I.G.T.
Uve da cui è prodotto	100% Sangiovese
Caratteristiche dei vigneti	Vigneti della media collina del Chianti, ottimamente esposti ed impiantati su terreni mediamente compatti.
Vinificazione	Raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Vinificazione a bassa temperatura (max 27°C) con macerazione sulle bucce per poche ore, svinatura e fine fermentazione senza contatto con le bucce .
Maturazione	In acciaio per tre mesi con le fecce fini.
Affinamento	Una breve sosta in vasche d'acciaio precede l'imbottigliamento, effettuato nella primavera successiva alla vendemmia.
Conservazione	Sino a due anni.
Colore	Rosa cerasuolo medio, intrigante, luminoso e pieno.
Profumo	Al naso si distingue per le note di caramella ai frutti di bosco, fragoline e lamponi su un fondo elegantemente floreale di rosa rossa e rosa canina.
Gusto	All'assaggio conquista con il suo carattere fruttato, vivacizzato da sapidità e freschezza che invitano al riassaggio e ne rendono particolarmente piacevole la beva. Lungo finale giocato sulle note fruttate e minerali.
Temperatura di servizio	12°C
Abbinamenti	Perfetto con antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi di carne, secondi piatti a base di carni bianche o zuppe di pesce.
Formato disponibile	Bottiglie da lt. 0,75

VIN SANTO DEL CHIANTI

Denominazione	Vin Santo del Chianti D.O.C.
Uve da cui è prodotto	Malvasia e Trebbiano
Caratteristiche dei vigneti	Vigneti della media collina del Chianti, ottimamente esposti ed impiantati su terreni mediamente compatti.
Vinificazione	Vendemmia manuale a cui segue l'appassimento delle uve su cannicci per un periodo di 60 giorni in apposite stanze ben areate. Dopo la spremitura il mosto viene fatto fermentare in appositi caratelli di legno posti nella vinsantaia, dove sosterrà per un invecchiamento minimo di 3 anni.
Colore	Giallo ambrato, carico e brillante.
Profumo	Intenso, etereo e fragrante, con sentori di mandorla.
Gusto	Denso e pieno di uva appassita, mandorle e albicocche secche. Con una buona acidità che dona piacevolezza.
Gradazione alcolica	16%
Acidità	5,5 g/l
Zuccheri residui	114 g/l
Temperatura di servizio	18-20°C
Abbinamenti	Ideale vino da dessert, ottimo con Cantuccini e pasticceria secca
Conservazione	Vino adatto ad un invecchiamento molto lungo.
Formato disponibile	Bottiglie da lt. 0,5
Bottiglie prodotte	3.500