

# DANIELLO

<b>Apelación</b>	Rosso di Toscana I.G.T.
<b>Variedades de uva</b>	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Syrah.
<b>Características de los viñedos</b>	Viñedos de la colina central de <i>Chianti</i> , con exposición óptima y plantados en terrenos de compactación media, compuestos por limo arcilloso en su mayor parte.
<b>Sistema de cultivo</b>	Controespalderas con poda en cordón.
<b>Vinificación</b>	Vendimia manual; despalillado, estrujado de la uva y posterior fermentación, con añadidura de levaduras seleccionadas, en cubas de acero de sombrero flotante durante 15 días a una temperatura controlada de 26-28°; maceración del mosto en los hollejos durante otros 10 días para optimizar la fase de extracción.
<b>Crianza</b>	Permanencia media de 18 meses en barrica de roble francés antes del embotellado, al que sigue un envejecimiento en botella no inferior a 6 meses.
<b>Color</b>	Rubí muy intenso y brillante que tiende al granate con el envejecimiento.
<b>Aroma</b>	Intenso y persistente con notas de grosella, violeta, vainilla y espino blanco.
<b>Gusto</b>	Tinto aterciopelado y elegante, en el que la cereza madura, la confitura de mora y el dulce especiado se funden armoniosamente en una textura rica y voluptuosa, de taninos muy finos y bien integrados. Vino de estilo internacional donde el Cabernet Sauvignon, el Cabernet Franc y el Syrah regalan notas de especias, sotobosque y una agradable mineralidad. Cierre persistente de fruta y gran frescura.
<b>Grado alcohólico</b>	13,50-14%
<b>Acidez</b>	5,5 g/l
<b>Temperatura de servicio</b>	18-20°C
<b>Maridaje</b>	Es un acompañamiento ideal para platos de carnes rojas y de caza y para quesos curados y semicurados.
<b>Conservación</b>	Apto para un largo envejecimiento
<b>Tamaños disponibles</b>	Bordolese (0,75 l.)- Magnum (1,5 l.) – Jèroboam (3 l.)
<b>Número de botellas</b>	10.000

## I CAMPACCI

<b>Apelación</b>	Rosso di Toscana I.G.T.
<b>Variedades de uva</b>	Merlot 100%
<b>Características de los viñedos</b>	Viñedos de la colina central de Chianti, con exposición óptima y plantados en terrenos de compactación media, compuestos por limo arcilloso en su mayor parte.
<b>Sistema de cultivo</b>	Controespalderas con poda en cordón.
<b>Vinificación</b>	Vendimia manual; despalillado, estrujado de la uva y posterior fermentación, con añadidura de levaduras seleccionadas, en cubas de acero de sombrero flotante durante 15 días a una temperatura controlada de 26-28°; maceración del mosto en los hollejos durante otros 10 días para optimizar la fase de extracción.
<b>Crianza</b>	Permanencia media de 12 meses en barrica de roble francés antes del embotellado, al que sigue un envejecimiento en botella no inferior a 4 meses.
<b>Color</b>	Rubí denso y compacto que entinta la copa.
<b>Aroma</b>	Nariz de perfil dulce, con aromas de frutas del bosque maduras y guinda que se alternan con notas de vainilla y chocolate amargo, tabaco, café, mirto y leves recuerdos de carácter floral.
<b>Gusto</b>	A la redondez de ingreso se oponen frescura y taninos finos y jóvenes. Retornos largos de fruta madura y nota balsámica.
<b>Gradazione alcolica</b>	14%
<b>Acidez</b>	5,5 g/l
<b>Temperatura de servicio</b>	18-20°C
<b>Maridaje</b>	Acompaña perfectamente a platos de pasta con salsas importantes, platos de carne roja y de caza como corzo, liebre y jabalí.
<b>Conservación</b>	Apto para un envejecimiento medio (6-8 años)
<b>Tamaños disponibles</b>	Bordolese (0,75 l.)
<b>Número de botellas</b>	6.000

# CHIANTI COLLI SENESI

<b>Apelación</b>	Chianti Colli Senesi D.O.C.G.
<b>Variedades de uva</b>	Sangiovese
<b>Características de los viñedos</b>	Viñedos de la colina central de Chianti, con exposición óptima y plantados en terrenos de compactación media, compuestos por limo arcilloso en su mayor parte.
<b>Sistema de cultivo</b>	Controespalderas con poda en cordón.
<b>Vinificación</b>	Despalillado, estrujado de la uva y posterior fermentación, con añadidura de levaduras seleccionadas, en cubas de acero de sombrero flotante durante 10 días a una temperatura controlada de 28-30°.
<b>Crianza</b>	Breve reposo en depósitos de acero antes del embotellado, que se lleva a cabo en la primavera siguiente a la vendimia. Se pone a la venta después de algunos meses de afinación.
<b>Color</b>	Rojo rubí vivaz con matices púrpura.
<b>Aroma</b>	Intenso y vinoso con aromas de fresa, guinda madura y dulce violeta.
<b>Gusto</b>	Sencillo y bebedero, con gusto firme y fresco, adecuadamente tánico.
<b>Grado alcohólico</b>	13,50%
<b>Acidez</b>	5,5 g/l
<b>Temperatura de servicio</b>	18-20°C
<b>Maridaje</b>	Óptima combinación con toda clase de embutidos, primeros platos y carnes no demasiado elaboradas.
<b>Conservación</b>	Hasta 4-5 años, según la añada.
<b>Tamaños disponibles</b>	Bordolese (0,75 l.)
<b>Número de botellas</b>	50.000

# TERRA ROSSA

<b>Apelación</b>	Chianti Colli Senesi Riserva D.O.C.G.
<b>Variedades de uva</b>	Sangiovese
<b>Características de los viñedos</b>	Viñedos de la colina central de Chianti, con exposición óptima y plantados en terrenos de compactación media, compuestos por limo arcilloso en su mayor parte.
<b>Sistema de cultivo</b>	Controspalderas con poda en cordón
<b>Vinificación</b>	Vendimia manual; despalillado, estrujado de la uva y posterior fermentación, con añadidura de levaduras seleccionadas, en cubas de acero de sombrero flotante durante 15 días a una temperatura controlada de 28-30°; maceración del mosto en los hollejos durante otros 10 días para optimizar la fase de extracción.
<b>Crianza</b>	Permanencia media de 18 meses en barricas de roble de Eslavonia de 25 Hl antes del embotellado, al que sigue un envejecimiento en botella no inferior a 4 meses.
<b>Color</b>	Rubí brillante de media intensidad.
<b>Aroma</b>	Perfil olfativo evolucionado y elegante, con un rico buqué de matices, en evidencia recuerdos de sotobosque, seguidos por confitura de ciruelas, cereza madura, chocolate, ruibarbo, grafito y estela especiada.
<b>Gusto</b>	Cuerpo voluminoso que, unido a un brío ácido puntual, da sabor y gran agilidad de boca al vino. Es un tinto rico, todavía fresco y suavemente tánico, no le falta tampoco complejidad en el final.
<b>Grado alcohólico</b>	13,50%
<b>Acidez</b>	5,5 g/l
<b>Temperatura de servicio</b>	18-20°C
<b>Maridaje</b>	Óptima combinación con asados de carne roja, caza y aves nobles.
<b>Conservación</b>	Hasta 10-12 años, según la añada
<b>Tamaños disponibles</b>	Bordolese (0,75 l.) y Magnum (1,5 l.)
<b>Número de botellas</b>	13.000

# VERMENTINO

<b>Apelación</b>	Vermentino Toscana I.G.T.
<b>Variedades de uva</b>	Vermentino
<b>Características de los viñedos</b>	Viñedos de la colina central de Chianti, con exposición óptima y plantados en terrenos de compactación media, compuestos por limo arcilloso en su mayor parte.
<b>Vinificación</b>	Vendimia manual, fermentación a una temperatura controlada de 18-20° durante 2 semanas, sigue afinación en cubas de acero .
<b>Crianza</b>	Breve reposo en depósitos de acero antes del embotellado, que se lleva a cabo en la primavera siguiente a la vendimia.
<b>Color</b>	Amarillo pajizo luminoso.
<b>Aroma</b>	Intrigantes aromas de miel, nectarina y fragancias florales dibujan las características aromáticas de este vino.
<b>Gusto</b>	Tiene una estructura sutil, buen equilibrio y la acidez justa que da una agradable frescura, con buenos retornos de fruta de pulpa blanca.
<b>Grado alcohólico</b>	13%
<b>Acidez</b>	5,7 g/l
<b>Temperatura de servicio</b>	8-10°C
<b>Maridaje</b>	Óptima combinación con primeros platos delicados, platos de pescado y carnes blancas.
<b>Conservación</b>	Hasta 2 años
<b>Tamaños disponibles</b>	Botellas de 0,75 l.
<b>Número de botellas</b>	3.500



## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

<b>Apelación</b>	Olio Extravergine di Oliva Toscano I.G.P.
<b>Variedades de aceituna</b>	Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino.
<b>Características de los olivares</b>	Olivares de la colina central de Chianti , con exposición óptima y plantados en terrenos de compactación media.
<b>Método de producción</b>	Nuestras aceitunas de la mejor calidad, recogidas a mano y atentamente seleccionadas, son llevadas inmediatamente a la almazara para impedir la fermentación de la pulpa. La extracción en frío resalta el aroma afrutado y el sabor característico del aceite toscano. El aceite de oliva virgen extra que se obtiene se embotella sin filtrar y puede producir un ligero sedimento por efecto natural.
<b>Color</b>	Verde intenso.
<b>Aroma</b>	Aroma de aceituna verde y alcachofa fresca.
<b>Sabor</b>	Sabor ligeramente amargo y picante.
<b>Tamaño disponible</b>	Botellas de 0,5 litros.



# ROSATO

<b>Apelación</b>	Rosato Toscana I.G.T.
<b>Variedades de uva</b>	100% Sangiovese
<b>Características de los viñedos</b>	Viñedos de la colina central de Chianti, con exposición óptima y plantados en terrenos de compactación media.
<b>Vinificación</b>	Vendimia y almacenamiento de uvas con nieve de carbono. Vinificación a baja temperatura (máximo 27 ° C) con maceración en las pieles durante algunas horas, trasiego y finalización de la fermentación sin contacto con las pieles.
<b>Crianza</b>	En acero durante tres meses con lías finas.
<b>Envejecimiento</b>	Breve reposo en depósitos de acero antes del embotellado, que se lleva a cabo en la primavera siguiente a la vendimia.
<b>Conservación</b>	Hasta 2 años.
<b>Color</b>	Rosa medio, intrigante, brillante y lleno.
<b>Aroma</b>	Notas de caramelo de bayas, fresas y frambuesas, rosa roja y rosa mosqueta.
<b>Gusto</b>	Carácter afrutado, amenizado por sabor y frescura. Notas frutales y minerales.
<b>Temperatura de servicio</b>	12°C
<b>Maridaje</b>	Perfecto con aperitivos a base de embutidos, primeros platos con salsas de carne, segundos platos con carnes blancas o sopas de pescado.
<b>Tamaños disponibles</b>	Botellas de 0,75 l.

# VIN SANTO DEL CHIANTI

<b>Apelación</b>	Vin Santo del Chianti D.O.C.
<b>Variedades de uva</b>	Malvasia y Trebbiano
<b>Características de los viñedos</b>	Viñedos de la colina central de Chianti, con exposición óptima y plantados en terrenos de compactación media, compuestos por limo arcilloso en su mayor parte.
<b>Vinificación</b>	Vendimia manual a la que sigue una pasificación de las uvas en esteras de caña durante 60 días en adecuadas habitaciones bien aireadas. Después del estrujado el mosto fermenta en pequeños barriles de madera ( <i>caratelli</i> ) colocados en desvanes especiales ( <i>vinsantaia</i> ), donde el vino envejece durante un mínimo de 3 años.
<b>Color</b>	Amarillo ambarino, denso y brillante.
<b>Aroma</b>	Intenso, etéreo y fragante, con aroma de almendra.
<b>Gusto</b>	Denso y lleno, a uva pasa, almendra y albaricoques secos. Con una buena acidez muy agradable.
<b>Grado alcohólico</b>	16%
<b>Acidez</b>	5,5 g/l
<b>Azúcares residuales</b>	114 g/l
<b>Temperatura de servicio</b>	18-20°C
<b>Maridaje</b>	Vino de postre ideal, óptimo con los típicos dulces toscanos Cantuccini y con pastas de té.
<b>Conservación</b>	Vino apto para un envejecimiento muy largo.
<b>Tamaños disponibles</b>	Botellas de 0,5 l.
<b>Número de botellas</b>	3.500