

**Chianti
DOCG**

COLLE DE'FOSSILI

2017

Vitigni: Sangiovese, Colorino, Canaiolo

Zona di produzione: Vinci

Altitudine: 40 – 50 mt s.l.m.

Terreno: argilloso

Metodo di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4000 ceppi per ettaro

Periodo di raccolta: seconda metà di settembre

Gradazione alcolica: 13,5%

Formato (cl): 75

Temperatura di fermentazione: 25°-28°C

Contatto sulle bucce: 10-15 giorni

Invecchiamento: 7-10 in tini di acciaio inox,
3 mesi in bottiglia prima del consumo

Informazioni tecniche: l'uva raccolta in cassetta viene dopo la diraspatura messa a fermentare in tini di acciaio inox, a temperatura controllata per 10-15 giorni. Dopo la svinatura il vino viene posto ad affinare in tini di acciaio per minimo 7-10 mesi, dopodiché imbottigliato

Note di degustazione: Colore rosso rubino intenso, al naso presenta spiccati profumi di frutti rossi e viola (mammola). Al gusto si presenta strutturato, fresco ed equilibrato

**Chianti
SUPERIORE DOCG**

SASSOFRATTO

2016

Vitigni: Sangiovese, Colorino

Zona di produzione: Vinci

Altitudine: 40 – 50 mt s.l.m.

Terreno: argilloso

Metodo di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4000 ceppi per ettaro

Periodo di raccolta: seconda metà di settembre

Gradazione alcolica: 13,5 %

Temperatura di fermentazione: 25°-28°C

Contatto sulle bucce: 15 GIORNI

Invecchiamento: Dopo la fermentazione malolattica, il 20% del vino viene fatto invecchiare 5 mesi in barrique di rovere francese. Affinamento di 6 mesi in bottiglia prima dell'immissione al consumo

Formato (cl): 75

Note di degustazione: Colore rosso rubino intenso, al naso presenta profumi freschi e fruttati. Al gusto ottimo l'equilibrio tra morbidezza e acidità

IGT Toscana

RINSERRATO

2014

Vitigni: Sangiovese, Colorino, Canaiolo

Zona di produzione: Vinci

Altitudine: 40 – 50 mt s.l.m.

Terreno: calcareo argilloso

Metodo di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4000 ceppi per ettaro

Periodo di raccolta: seconda metà di settembre

Gradazione alcolica: 14,5%

Formato (cl): 75

Temperatura di fermentazione: 25°-28°C

Contatto sulle bucce: 10-15 days

Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese, 8 mesi in bottiglia prima dell'immisione al consumo

Informazioni tecniche: Uve selezionate dei vitigni Sangiovese, Colorino e Cabernet vengono vendemmiate manualmente in cassette e poste a fermentare in serabatoi di acciaio inox a temperatura controllata (25-28°C). Dopo la fermentazione malolattica il vino viene posto ad affinare in barriques di rovere francese per 12 mesi

Note degustative: Di colore rosso rubino intenso il vino presenta profumi di frutti rossi, spezie (cannella e pepe nero), tabacco, liquirizia, cuoio. In bocca si presenta equilibrato, morbido, ottima la persistenza

IGT Toscana Bianco

INGANNO FELICE

2018

Vitigni: blend delle migliori uve bianche

Zona di produzione: Vinci

Altitudine: 40 – 50 mt s.l.m.

Terreno: argilloso

Metodo di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 5000 ceppi per ettaro

Periodo di raccolta: fine agosto,
prima decade di settembre

Gradazione alcolica: 12,5%

Formato (cl): 75

Temperatura di fermentazione: 16°-17° C

Informazioni tecniche: le uve, raccolte a mano in cassette, vengono diraspate e sottoposte a soffice pressatura. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Al termine della fermentazione il vino fa una sosta sulle fecce nobili per circa 20-30 giorni e sottoposto quotidianamente a batonnage: questo permette l'estrazione di profumi più intensi e la protezione degli aromi da processi ossidativi. Il vino, viene poi fatto affinare per circa 3-5 mesi in acciaio e poi imbottigliato

Note degustative: al naso presenta intensi profumi di frutta tropicale e note agrumate. Al palato risulta complesso, sapido con una buona mineralità



**Vinsanto Bianco Empolese
DOC**

SEMIRAMIS

2007



Vitigni: Trebbiano Toscano, Malvasia

Production Zone: Vinci

Altitudine: 40 – 50 mt slm

Terreno: Argilloso, Calcareo

Metodo di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4000 ceppi per ettaro

Periodo di raccolta: prima metà di settembre

Gradazione alcolica: 18,5% vol

Formato (cl): 50

Appassimento sulle stuoie: 3 mesi

Invecchiamento: almeno 7 anni in caratelli di castagno

Informazioni tecniche: Grappoli selezionati di Trebbiano e Malvasia vengono posti ad appassire su cannicci di stuoie per 3 mesi in ambiente ben ventilato. I grappoli vengono pressati e il mosto ottenuto viene posto ad invecchiare in caratelli di castagno (50 o 100 lt), collocati nel sottotetto, per almeno 7 anni

Note degustative: Di colore giallo ambrato, presenta profumi molto intensi di frutta secca (fico, dattero, albicocca, mandorla) e confettura (prugna). Al gusto è molto strutturato, elegante e perfettamente equilibrato. Ottima la persistenza

**Toscana Bianco Frizzante
IGT**

GAZZA LADRA

2017

Vitigni: Trebbiano

Production Zone: Vinci

Altitudine: 40 – 50 mt slm

Terreno: argilloso

Metodo di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4000 ceppi per ettaro

Periodo di raccolta: fine agosto

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Temperatura di fermentazione: 17°-18°C

Formato (cl): 75

Tecnica vinificazione: Le uve, raccolte a mano in cassette, vengono sottoposte a diraspatura e pressatura soffice. La fermentazione alcolica avviene in parte a temperatura controllata, in tini di acciaio inox per concludersi in bottiglia. Ne nasce un vino, non filtrato secco, frizzante. È un vino che nel tempo continua ad evolversi in quanto le cellule morte dei lieviti degradandosi rilasciano sostanze aromatiche.

Note degustative: Al naso presenta profumi di mela verde, fiori bianche e delicati sentori di lievito. Al palato risulta fresco e sapido.