



VALVIRGINIO



CANTINA SOCIALE COLLI FIORENTINI
MONTESPERTOLI - FIRENZE

La Cantina Sociale Colli Fiorentini ha il suo centro produttivo nella valle bagnata dal torrente Virginio sul territorio comunale di Montespertoli dove, da secoli, la mano dell'uomo e l'attaccamento alla terra hanno fatto della viti-olivicoltura l'asse portante dell'economia agricola. La Cooperativa costituita nel 1972 ha acquisito nel 1988 la Cantina Sociale Colline d' Elsa di Gambassi Terme e nel 1993 il frantoio cooperativo Colli Fiorentini di Montespertoli. Oggi dopo 40 anni, oltre 850 aziende, in prevalenza ubicate nelle zone di produzione del Chianti Docg, del Chianti Classico Docg, del Toscano Igt e dell' Olio Igp Toscano, conferiscono i propri raccolti ai siti produttivi della Cooperativa.

La Cantina vinifica uve autoctone e internazionali quali sangiovese, canaiolo, colorino, ciliegiolo, malvasia, merlot, cabernet, chardonnay etc., che i soci con sapienza, maestria e dedizione coltivano nei propri vigneti; ad oggi si contano circa 1500 ettari. Oltre 10.000.000 di kg. di uve vengono vinificate seguendo metodi tradizionali con le più avanzate tecnologie, frutto di investimenti negli ultimi anni per oltre 10.000.000 di Euro. I vini ottenuti incontrano l'apprezzamento dei consumatori sul mercato nazionale ed estero, attuando da sempre una politica che punta all' alta qualità con il giusto prezzo per il consumatore. Con un pizzico di orgoglio la Cooperativa si

attesta come primo produttore di chianti al mondo.

Un' attenzione particolare è stata rivolta alla salvaguardia dell'ambiente, la prima cantina cooperativa toscana che si è dotata di un impianto fotovoltaico che consente di produrre ed utilizzare energia pulita. Particolare importanza riveste la produzione dell' olio extra-vergine, conferito dai soci e proveniente dalla trasformazione delle olive presso il frantoio della cooperativa, con una quantità media annuale di oltre 300.000 kg.



The Cantina Sociale Colli Fiorentini has its production center in the valley by the river Virginio in the Municipality of Montespertoli where for centuries man and his attachment to the land of the vineyards and olive groves has made the backbone for the economy of this farming. The co-operative established in 1972 acquired in 1988 the Cantina Sociale Colline d' Elsa di Gambassi Terme and in 1993 the mill co-operative Colli Fiorentini of Montespertoli. Today after 40 years, more than 850 companies , mainly located in the areas of production of Chianti DOCG, Chianti Classico, Tuscany IGT and Tuscany IGP oil, give their crops to the production sites of the co-operative. The Cellar makes wine from local and international

grapes such as sangiovese, canaiolo, colorino, ciliegiolo, malvasia, merlot, cabernet, chardonnay, etc., with knowledge, skill and dedication the members grow these grapes in their own vineyards; today there are about 1500 hectares. Over 10,000,000 kg . of grapes are produced into wine according to traditional methods and with the latest technology, a result of investments in the years of more than 10 million euros. The wines meet the appreciation of consumers in the domestic market and foreign market. By implementing a policy of always pointing to the high quality with the right price for the consumer, with a hint of pride the Cooperative stands as the world' s first manufacturer of chianti.

Particular attention was paid to environmental protection, the first Co-operative Tuscan winery that is equipped with a photovoltaic system that allows you to produce and use clean energy. Of particular importance is the production of extra-virgin olive oil, conferred by the members and obtained from the olive processing at the mill of the co-operative, with an average annual amount of 300,000 kg.

...produciamo il buono con l'energia giusta...

La Cantina Sociale Colli Fiorentini è la prima cantina cooperativa toscana ad aver adottato a partire dal 2011, misure di tutela del contesto naturale e dell'ambiente di cui è parte integrante, installando un generatore fotovoltaico della potenza di 318 kW suddiviso in due sezioni.

La prima sezione entrata in esercizio il 18/02/2011 di 99,84 kW con pannelli in silicio cristallino e installata su copertura piana con inclinazione di 21°; ha una produzione attesa di 113.395 kWh/annui con un beneficio ambientale di 173.902 [TEV] di CO₂ e 19.504 kg. di petrolio evitato.

La seconda sezione entrata in esercizio il 20/04/2011 di 218,16 kW con pannelli in silicio cristallino e installata in modo complanare su copertura grecata in sostituzione di manto in eternit; ha una produzione attesa di 185.130 kWh/annui con un beneficio ambientale di 283.915 [TEV] di CO₂ e 31.842 kg di petrolio evitato.



The Cantina Sociale Colli Fiorentini is the first cooperative winery Tuscan to have adopted from 2011, measures to protect the natural environment and the environment of which it is an integral part, installing a photovoltaic generator of the power of 318 kW divided into two sections.

The first section started operating on 18/02/2011 to 99.84 kW crystalline silicon panels and installed on a flat roof with an inclination of 21°. It has an expected production of 113.395 kWh/per year with an environmental benefit of 173.902 [VTE] and 19,504 kg of CO₂. petroleum avoided.

The second section became operational on 20/04/2011 218,16 kW of crystalline silicon panels and installed in a coplanar manner of coverage went to replace the mantle in eternit. It has an expected production of 185.130 kWh/per year with an environmental benefit of 283.915 [VTE] of CO₂ and 31,842 kg of oil avoided.

...we produce the good with the proper energy...



DENOMINAZIONE
Chianti DOCG
TIPO DI VINO Rosso secco
UVE Sangiovese, Canaiolo,
Malvasia nera, Colorino,
Merlot, Cabernet
UBICAZIONE VIGNETI
San Casciano, Tavarnelle,
Montespertoli, Castelfiorentino,
Montaione, Gambassi Terme
SUOLO Argille Plioceniche
FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot, Archetto toscano, Cordone
DENSITA' DI IMPIANTO
4500-5000 viti/ettaro
ETA' DEI VIGNETI 10-20 anni
RESA 63 hl/ha
DATA DELLA VENDEMMIA
Settembre/Ottobre
AFFINAMENTO
Almeno 6 mesi in acciaio
FORMATO BOTTIGLIA 750 ml.
BOTTIGLIE PER CARTONE 12
GRADO ALCOLICO 13% / 13,50%

CHIANTI

DENOMINATION
Chianti DOCG
WINE TYPE Dry red
GRAPES Sangiovese, Canaiolo,
Malvasia nera, Colorino,
Merlot, Cabernet
VINEYARD LOCATION
San Casciano, Tavarnelle,
Montespertoli, Castelfiorentino,
Montaione, Gambassi Terme
SOIL Pliocene Clays
VINEYARD TRAINING SYSTEM
Guyot, Archetto toscano, Cordone
DENSITY SYSTEM
4500-5000 vines/hectare
VINEYARD AGE 10-20 years
YIELD 63 hl/hectare
HARVEST DATE September/October
AGING At Least 6 months
in stainless steel
SIZE BOTTLE 750 ml.
BOTTLES PER CASE 12
ALCOHOL 13% / 13.50%



DENOMINAZIONE
Chianti DOCG Riserva
TIPO DI VINO Rosso secco
UVE Sangiovese, Merlot
UBICAZIONE VIGNETI
San Casciano, Tavarnelle,
Montespertoli, Castelfiorentino,
Montaione, Gambassi Terme
SUOLO Argille Plioceniche
FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot, Archetto toscano, Cordone
DENSITA' DI IMPIANTO
4500-5000 viti/ettaro
ETA' DEI VIGNETI 10-20 anni
RESA 63 hl/ha
DATA DELLA VENDEMMIA
Settembre/Ottobre
AFFINAMENTO
In parte in legno ed in parte in acciaio
FORMATO BOTTIGLIA 750 ml.
BOTTIGLIE PER CARTONE 12
GRADO ALCOLICO 13,50% / 14%

CHIANTI RISERVA

DENOMINATION
Chianti DOCG Riserva
WINE TYPE Dry red
GRAPES Sangiovese, Merlot
VINEYARD LOCATION
San Casciano, Tavarnelle,
Montespertoli, Castelfiorentino,
Montaione, Gambassi Terme
SOIL Pliocene Clays
VINEYARD TRAINING SYSTEM
Guyot, Archetto toscano, Cordone
DENSITY SYSTEM
4500-5000 vines/hectare
VINEYARD AGE 10-20 years
YIELD 63 hl/hectare
HARVEST DATE September/October
AGING In oak and stainless steel
SIZE BOTTLE 750 ml.
BOTTLES PER CASE 12
ALCOHOL 13.50% / 14%



DENOMINAZIONE
Chianti Montespertoli DOCG
TIPO DI VINO Rosso secco
UVE Sangiovese, Canaiolo, Malvasia
nera, Colorino, Merlot, Cabernet
UBICAZIONE VIGNETI
Montespertoli
SUOLO Argille Plioceniche
FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot, Archetto toscano
DENSITA' DI IMPIANTO
4500-5000 viti/ettaro
ETA' DEI VIGNETI 10-20 anni
RESA 56 hl/ha
DATA DELLA VENDEMMIA
Settembre/Ottobre
AFFINAMENTO
Almeno 6 mesi in acciaio
FORMATO BOTTIGLIA 750 ml.
BOTTIGLIE PER CARTONE 12
GRADO ALCOLICO 13% / 13,50%

CHIANTI MONTESPERTOLI

DENOMINATION
Chianti Montespertoli DOCG
WINE TYPE Dry red
GRAPES Sangiovese, Canaiolo, Malvasia
nera, Colorino, Merlot, Cabernet
VINEYARD LOCATION
Montespertoli
SOIL Pliocene Clays
VINEYARD TRAINING SYSTEM
Guyot, Archetto toscano
DENSITY SYSTEM
4500-5000 vines/hectare
VINEYARD AGE 10-20 years
YIELD 56 hl/hectare
HARVEST DATE September/October
AGING At least 6 months in stainless steel
SIZE BOTTLE 750 ml.
BOTTLES PER CASE 12
ALCOHOL 13% / 13.50%



DENOMINAZIONE
Chianti DOCG Biologico
TIPO DI VINO Rosso secco
UVE Sangiovese
UBICAZIONE VIGNETI
Montespertoli, Gambassi Terme
SUOLO Argille Plioceniche
FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot, Archetto toscano
DENSITA' DI IMPIANTO
4500-5000 viti/ettaro
ETA' DEI VIGNETI 10-20 anni
RESA 63 hl/ha
DATA DELLA VENDEMMIA
Seconda decade di Ottobre
AFFINAMENTO
Almeno 6 mesi in acciaio
FORMATO BOTTIGLIA 750 ml.
BOTTIGLIE PER CARTONE 6
GRADO ALCOLICO 13,50% / 15%

CHIANTI BIOLOGICO POGGIO AL SASSO

DENOMINATION
Chianti DOCG Organic
WINE TYPE Dry red
GRAPES Sangiovese
VINEYARD LOCATION
Montespertoli, Gambassi Terme
SOIL Pliocene Clays
VINEYARD TRAINING SYSTEM
Guyot, Archetto toscano
DENSITY SYSTEM
4500-5000 vines/hectare
VINEYARD AGE 10-20 years
YIELD 63 hl/hectare
HARVEST DATE Second decade
of October
AGING At least 6 months of steel
SIZE BOTTLE 750 ml.
BOTTLES PER CASE 6
ALCOHOL 13.50% / 15%



DENOMINAZIONE
Chianti Colli Fiorentini DOCG
TIPO DI VINO Rosso secco
UVE Sangiovese, Merlot
UBICAZIONE VIGNETI
San Casciano, Tavarnelle, Montespertoli
SUOLO Argille Plioceniche
FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot, Archetto toscano, Cordone
DENSITA' DI IMPIANTO
4500-5000 viti/ettaro
ETA' DEI VIGNETI 10-20 anni
RESA 56 hl/ha
DATA DELLA VENDEMMIA
Settembre/Ottobre
AFFINAMENTO Almeno
12 mesi in legno e 4 mesi in acciaio
FORMATO BOTTIGLIA 750 ml.
BOTTIGLIE PER CARTONE 6
GRADO ALCOLICO 13,5% / 14%

CHIANTI COLLI FIORENTINI COLLEROSSO

DENOMINATION
Chianti Colli Fiorentini DOCG
WINE TYPE Dry red
GRAPES Sangiovese, Merlot
VINEYARD LOCATION
San Casciano, Tavarnelle,
Montespertoli
SOIL Pliocene clays
VINEYARD TRAINING SYSTEM
Guyot, Archetto toscano, Cordone
DENSITY SYSTEM
4500-5000 vines/hectare
VINEYARD AGE 10-20 years
YIELD 56 hl/hectare
HARVEST DATE September/October
AGING At least 12 months in wood
and 4 months in stainless steel
SIZE BOTTLE 750 ml.
BOTTLES PER CASE 6
ALCOHOL 13.5% / 14%



DENOMINAZIONE
Chianti Classico DOCG
TIPO DI VINO Rosso secco
UVE Sangiovese, Canaiolo,
Malvasia nera, Colorino, Merlot,
Cabernet Sauvignon
UBICAZIONE VIGNETI
San Casciano, Greve in Chianti
SUOLO Argillo-calcareo, Galestrico
FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot, Archetto toscano, Cordone
DENSITA' DI IMPIANTO
4500-5000 viti/ettaro
ETA' DEI VIGNETI 10-20 anni
RESA 52,5 hl/ha
DATA DELLA VENDEMMIA
Ottobre
AFFINAMENTO
In parte in legno ed in parte in acciaio
FORMATO BOTTIGLIA 750 ml.
BOTTIGLIE PER CARTONE 6
GRADO ALCOLICO 13,5% / 14,5%

CHIANTI CLASSICO NERO DEI VENTI

DENOMINATION
Chianti Classico DOCG
WINE TYPE Dry red
GRAPES Sangiovese, Canaiolo,
Malvasia nera, Colorino, Merlot,
Cabernet Sauvignon
VINEYARD LOCATION
San Casciano, Greve in Chianti
SOIL Clay-limestone, Galestrico
VINEYARD TRAINING SYSTEM
Guyot, Archetto toscano, Cordone
DENSITY SYSTEM
4500-5000 vines/hectare
VINEYARD AGE 10-20 years
YIELD 52,5 hl/hectare
HARVEST DATE October
AGING In oak and stainless steel
SIZE BOTTLE 750 ml.
BOTTLES PER CASE 6
ALCOHOL 13,5% / 14,5%



DENOMINAZIONE
Rosso Toscano IGT
TIPO DI VINO Rosso secco
UVE Merlot, Cabernet Sauvignon
UBICAZIONE VIGNETI San Casciano,
Tavarnelle, Montespertoli
SUOLO Argille Plioceniche
FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot, Archetto toscano, Cordone
DENSITA' DI IMPIANTO
4500-5000 viti/ettaro
ETA' DEI VIGNETI 10-20 anni
RESA 63 hl/ha
DATA DELLA VENDEMMIA
Settembre/Ottobre
AFFINAMENTO Almeno 12 mesi in
legno e 6 mesi in acciaio
FORMATO BOTTIGLIA 750 ml.
BOTTIGLIE PER CARTONE 6
GRADO ALCOLICO 13,5% / 14%

ROSSO TOSCANO BARON DEL NERO

DENOMINATION
Rosso Toscano IGT
WINE TYPE Dry red
GRAPES Merlot, Cabernet Sauvignon
VINEYARD LOCATION San Casciano,
Tavarnelle, Montespertoli
SOIL Pliocene Clays
VINEYARD TRAINING SYSTEM
Guyot, Archetto toscano, Cordone
DENSITY SYSTEM
4500-5000 vines/hectare
VINEYARD AGE 10-20 years
YIELD 63 hl/hectare
HARVEST DATE September/October
AGING At least 12 months in oak barrels
and 6 months of steel
SIZE BOTTLE 750 ml.
BOTTLES PER CASE 6
ALCOHOL 13.5% / 14%



DENOMINAZIONE
Vino Nobile di Montepulciano DOCG
TIPO DI VINO Rosso secco
UVE Sangiovese (Prugnolo Gentile)
e altri vitigni a bacca rossa
UBICAZIONE VIGNETI
Montepulciano
SUOLO Prevalentemente argilloso –
medio calcareo
FORMA DI ALLEVAMENTO
Cordone Speronato e Guyot
DENSITA' DI IMPIANTO
3500-4000 viti/ettaro
ETA' DEI VIGNETI 10-15 anni
RESA 56 hl/ha
DATA DELLA VENDEMMIA
Prima metà di Ottobre
AFFINAMENTO 24 mesi di cui minimo
18 mesi in botti grandi di rovere
FORMATO BOTTIGLIA 750 ml.
BOTTIGLIE PER CARTONE 6
GRADO ALCOLICO 13%

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO FEUDO DI SANTO STEFANO

DENOMINATION
Vino Nobile di Montepulciano DOCG
WINE TYPE Dry red
GRAPES Sangiovese (Prugnolo Gentile)
and other red grape varieties
VINEYARD LOCATION Montepulciano
SOIL Predominantly clay – calcareous
medium
VINEYARD TRAINING SYSTEM
Cordone Speronato and Guyot
DENSITY SYSTEM
3500-4000 vines/hectare
VINEYARD AGE 10-15 years
YIELD 56 hl/hectare
HARVEST DATE First half of October
AGING 24 months of which a minimum
of 18 months in large oak
SIZE BOTTLE 750 ml.
BOTTLES PER CASE 6
ALCOHOL 13%



DENOMINAZIONE
Brunello di Montalcino DOCG
TIPO DI VINO Rosso secco
UVE Sangiovese
UBICAZIONE VIGNETI Montalcino
SUOLO Origine che va dal cretaceo
al pliocenico
FORMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato
DENSITA' DI IMPIANTO
3500-4000 viti/ettaro
ETA' DEI VIGNETI 10-15 anni
RESA 47 hl/ha
DATA DELLA VENDEMMIA Fine
Settembre - prima decade Ottobre
AFFINAMENTO 4 anni di cui 2 anni
in legno e 4 mesi in bottiglia
FORMATO BOTTIGLIA 750 ml.
BOTTIGLIE PER CARTONE 6
GRADO ALCOLICO 14%

BRUNELLO DI MONTALCINO FRA' FRANCISCO

DENOMINATION
Brunello di Montalcino DOCG
WINE TYPE Dry red
GRAPES Sangiovese
VINEYARD LOCATION Montalcino
SOIL Origin that goes from the
Cretaceous to the Pliocene
VINEYARD TRAINING SYSTEM
Cordone Speronato
DENSITY SYSTEM
3500-4000 vines/hectare
VINEYARD AGE 10-15 years
YIELD 47 hl/hectare
HARVEST DATE End of September -
beginning of October
AGING 4 years of which 2 years in oak
barrels and 4 months in bottle
SIZE BOTTLE 750 ml.
BOTTLES PER CASE 6
ALCOHOL 14%



DENOMINAZIONE
Rosso Toscano IGT
TIPO DI VINO Rosso secco
UVE Sangiovese, Canaiolo,
Colorino, Malvasia nera
UBICAZIONE VIGNETI San Casciano,
Tavarnelle, Montespertoli, Montaione,
Castelfiorentino, Gambassi Terme
SUOLO Argille Plioceniche
FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot, Archetto toscano
DENSITA' DI IMPIANTO
4500-5000 viti/ettaro
ETA' DEI VIGNETI 10-20 anni
RESA 80 hl/ha
DATA DELLA VENDEMMIA
Settembre/Ottobre
AFFINAMENTO
Almeno 4 mesi in acciaio
FORMATO BOTTIGLIA 750 ml.
BOTTIGLIE PER CARTONE 12
GRADO ALCOLICO 11,50% / 12%

ROSSO TOSCANO

DENOMINATION
Rosso Toscano IGT
WINE TYPE Dry red
GRAPES Sangiovese, Canaiolo, Colorino,
Malvasia nera
VINEYARD LOCATION San Casciano,
Tavarnelle, Montespertoli, Montaione,
Castelfiorentino, Gambassi Terme
SOIL Pliocene clays
VINEYARD TRAINING SYSTEM
Guyot, Archetto toscano
DENSITY SYSTEM
4500-5000 vines/hectare
VINEYARD AGE 10-20 years
YIELD 80 hl/hectare
HARVEST DATE September/October
AGING At least 4 months in stainless steel
SIZE BOTTLE 750 ml.
BOTTLES PER CASE 12
ALCOHOL 11.50% / 12%



DENOMINAZIONE
Novello Rosso Toscano IGT
TIPO DI VINO Rosso secco
UVE Sangiovese, Malvasia nera,
Ciliegiolo
UBICAZIONE VIGNETI
San Casciano, Tavarnelle, Montespertoli
SUOLO Argille Plioceniche
FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot, Archetto toscano
DENSITA' DI IMPIANTO
4500-5000 viti/ettaro
ETA' DEI VIGNETI 10-20 anni
RESA 80 hl/ha
DATA DELLA VENDEMMIA
Seconda decade di settembre
FORMATO BOTTIGLIA 750 ml.
BOTTIGLIE PER CARTONE 12
GRADO ALCOLICO 12% / 12,50%

NOVELLO ROSSO TOSCANO

DENOMINATION
Novello Rosso Toscano IGT
WINE TYPE Dry red
GRAPES Sangiovese, Malvasia nera,
Ciliegiolo
VINEYARD LOCATION
San Casciano, Tavarnelle, Montespertoli
SOIL Pliocene Clays
VINEYARD TRAINING SYSTEM
Guyot, Archetto toscano
DENSITY SYSTEM
4500-5000 vines/hectare
VINEYARD AGE 10-20 years
YIELD 80 hl/hectare
HARVEST DATE Second decade
of september
SIZE BOTTLE 750 ml.
BOTTLES PER CASE 12
ALCOHOL 12% / 12.50%



DENOMINAZIONE
Rosato Toscano IGT
TIPO DI VINO Rosato secco
UVE Sangiovese
UBICAZIONE VIGNETI San Casciano,
Tavarnelle, Montespertoli
SUOLO Argille Plioceniche
FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot, Archetto toscano
DENSITA' DI IMPIANTO
4500-5000 viti/ettaro
ETA' DEI VIGNETI 10-20 anni
RESA 80 hl/ha
DATA DELLA VENDEMMIA
Terza decade di settembre
AFFINAMENTO
Almeno 4 mesi in acciaio
FORMATO BOTTIGLIA 750 ml.
BOTTIGLIE PER CARTONE 12
GRADO ALCOLICO 12,50% / 13%

ROSATO TOSCANO

DENOMINATION
Rosato Toscano IGT
WINE TYPE Dry rosé
GRAPES Sangiovese
VINEYARD LOCATION San Casciano,
Tavarnelle, Montespertoli
SOIL Pliocene Clays
VINEYARD TRAINING SYSTEM
Guyot, Archetto toscano
DENSITY SYSTEM
4500-5000 vines/hectare
VINEYARD AGE 10-20 years
YIELD 80 hl/hectare
HARVEST DATE
Third decade of September
AGING At least 4 months in stainless steel
SIZE BOTTLE 750 ml.
BOTTLES PER CASE 12
ALCOHOL 12.50% / 13%



DENOMINAZIONE
Bianco Toscano IGT
TIPO DI VINO Bianco secco
UVE Trebbiano toscano,
Malvasia bianca
UBICAZIONE VIGNETI San Casciano,
Tavarnelle, Montespertoli, Montaione,
Castelfiorentino, Gambassi Terme
SUOLO Argille Plioceniche
FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot, Archetto toscano
DENSITA' DI IMPIANTO
4500-5000 viti/ettaro
ETA' DEI VIGNETI 10-20 anni
RESA 80 hl/ha
DATA DELLA VENDEMMIA
Seconda decade di settembre
AFFINAMENTO
Almeno 4 mesi in acciaio
FORMATO BOTTIGLIA 750 ml.
BOTTIGLIE PER CARTONE 12
GRADO ALCOLICO 11,50% / 12%

BIANCO TOSCANO

DENOMINATION
Bianco Toscano IGT
WINE TYPE Dry white
GRAPES Trebbiano toscano,
Malvasia bianca
VINEYARD LOCATION San Casciano,
Tavarnelle, Montespertoli, Montaione,
Castelfiorentino, Gambassi Terme
SOIL Pliocene clays
VINEYARD TRAINING SYSTEM Guyot,
Archetto toscano
DENSITY SYSTEM
4500-5000 vines/hectare
VINEYARD AGE 10-20 years
YIELD 80 hl/hectare
HARVEST DATE Second decade
of september
AGING At least 4 months in steel
SIZE BOTTLE 750 ml.
BOTTLES PER CASE 12
ALCOHOL 11.50% / 12%



DENOMINAZIONE
Vermentino Toscana IGT
TIPO DI VINO Bianco secco
UVE Vermentino
UBICAZIONE VIGNETI
Montespertoli e Gambassi Terme
FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot, Archetto toscano
DENSITA' DI IMPIANTO
4500-5000 viti/ettaro
ETA' DEI VIGNETI 5-10 anni
RESA 70 hl/ha
DATA DELLA VENDEMMIA
Seconda decade di settembre
AFFINAMENTO
Almeno 4 mesi in acciaio
FORMATO BOTTIGLIA 750 ml.
BOTTIGLIE PER CARTONE 6
GRADO ALCOLICO 12%

VERMENTINO TOSCANA

DENOMINATION
Vermentino Toscana IGT
WINE TYPE Dry white
GRAPES Vermentino
VINEYARD LOCATION Montespertoli,
Gambassi Terme
VINEYARD TRAINING SYSTEM
Guyot, Archetto toscano
DENSITY SYSTEM
4500-5000 vines/hectare
VINEYARD AGE 5-10 years
YIELD 70 hl/hectare
HARVEST DATE Second decade
of september
AGING At least 4 months in steel
SIZE BOTTLE 750 ml.
BOTTLES PER CASE 6
ALCOHOL 12%



DENOMINAZIONE
Pinot Grigio Toscana IGT
TIPO DI VINO Bianco secco
UVE Pinot Grigio
UBICAZIONE VIGNETI Montespertoli
SUOLO Argille Plioceniche
FORMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato
DENSITA' DI IMPIANTO
4500-5000 viti/ettaro
ETA' DEI VIGNETI 10 anni
RESA 55 hl/ha
DATA DELLA VENDEMMIA
Seconda decade di agosto
AFFINAMENTO
Almeno 4 mesi in acciaio
FORMATO BOTTIGLIA 750 ml.
BOTTIGLIE PER CARTONE 6
GRADO ALCOLICO 12,5% / 13%

PINOT GRIGIO TOSCANA

DENOMINATION
Pinot Grigio Toscana IGT
WINE TYPE Dry white
GRAPES Pinot Grigio
VINEYARD LOCATION Montespertoli
SOIL Pliocene clays
VINEYARD TRAINING SYSTEM
Cordone
DENSITY SYSTEM
4500-5000 vines/hectare
VINEYARD AGE 10 years
YIELD 55 hl/hectare
HARVEST DATE Second decade
of august
AGING At least 4 months in stainless steel
SIZE BOTTLE 750 ml.
BOTTLES PER CASE 6
ALCOHOL 12,5% / 13%



DENOMINAZIONE
Vin Santo del Chianti DOC
TIPO DI VINO Bianco passito
UVE Trebbiano toscano,
Malvasia bianca del Chianti
UBICAZIONE VIGNETI
San Casciano, Tavarnelle, Montespertoli
SUOLO Argille Plioceniche
FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot, Archetto toscano
DENSITA' DI IMPIANTO
4500-5000 viti/ettaro
ETA' DEI VIGNETI 10-20 anni
RESA 28 hl/ha
DATA DELLA VENDEMMIA
Prima decade di ottobre
AFFINAMENTO
Almeno 4 anni in piccole botti
FORMATO BOTTIGLIA 500 ml.
BOTTIGLIE PER CARTONE 12
GRADO ALCOLICO 15% / 16,50%

VIN SANTO DEL CHIANTI SANTA PAZIENZA

DENOMINATION
Vin Santo del Chianti DOC
WINE TYPE Dessert Wine
GRAPES Trebbiano toscano,
Malvasia bianca del Chianti
VINEYARD LOCATION San Casciano,
Tavarnelle, Montespertoli
SOIL Pliocene Clays
VINEYARD TRAINING SYSTEM
Guyot, Archetto toscano
DENSITY SYSTEM
4500-5000 vines/hectare
VINEYARD AGE 10-20 years
YIELD 28 hl/hectare
HARVEST DATE First half of October
AGING At least 4 years in small barrels
SIZE BOTTLE 500 ml.
BOTTLES PER CASE 12
ALCOHOL 15% / 16.50%



DENOMINAZIONE
Vino Bianco Frizzante
TIPO DI VINO Bianco frizzante
UVE Trebbiano toscano,
Malvasia bianca
AREA PRODUZIONE Toscana
FORMATO BOTTIGLIA 750 ml.
BOTTIGLIE PER CARTONE 6
GRADO ALCOLICO 11,5%

BIANCO FRIZZANTE

DENOMINATION
Vino Bianco Frizzante
WINE TYPE Sparkling white
GRAPES Trebbiano toscano,
Malvasia bianca
PRODUCTION AREA Toscana
SIZE BOTTLE 750 ml.
BOTTLES PER CASE 6
ALCOHOL 11.5%



DENOMINAZIONE
Vino Rosato Frizzante
TIPO DI VINO Rosato frizzante
UVE Sangiovese
AREA PRODUZIONE Toscana
FORMATO BOTTIGLIA 750 ml.
BOTTIGLIE PER CARTONE 6
GRADO ALCOLICO 11,5%

ROSATO FRIZZANTE

DENOMINATION
Vino Rosato Frizzante
WINE TYPE Sparkling rosé
GRAPES Sangiovese
PRODUCTION AREA Toscana
SIZE BOTTLE 750 ml.
BOTTLES PER CASE 6
ALCOHOL 11.5%



DENOMINAZIONE
Prosecco DOC
TIPO DI VINO Vino Spumante
UVE Glera
AREA PRODUZIONE Veneto
FORMATO BOTTIGLIA 750 ml.
BOTTIGLIE PER CARTONE 6
GRADO ALCOLICO 11%

PROSECCO EXTRA DRY

DENOMINATION
Prosecco DOC
WINE TYPE Wine Spumante
GRAPES Glera
PRODUCTION AREA Veneto
SIZE BOTTLE 750 ml.
BOTTLES PER CASE 6
ALCOHOL 11%



DENOMINAZIONE
Vino Spumante
TIPO DI VINO Vino Spumante
UVE Trebbiano toscano,
Malvasia bianca
AREA PRODUZIONE Toscana
FORMATO BOTTIGLIA 750 ml.
BOTTIGLIE PER CARTONE 6
GRADO ALCOLICO 11%

SPUMANTE EXTRA DRY

DENOMINATION
Vino Spumante
WINE TYPE Wine Spumante
GRAPES Trebbiano toscano,
Malvasia bianca
PRODUCTION AREA Toscana
SIZE BOTTLE 750 ml.
BOTTLES PER CASE 6
ALCOHOL 11%

FORMATO BOTTIGLIA 70 cl.
BOTTIGLIE PER CARTONE 12
GRADO ALCOLICO 43%

Grappa ottenuta partendo dalla distillazione di vinacce di uve Chianti di prima spremitura ottenute nella nostra cantina e lavorate dalla distilleria Deta di Barberino Val d' Elsa.

Il processo di distillazione avviene in continuo a vapore diretto con successiva ridistillazione delle flemme alcoliche con colonne sottovuoto.

Prodotto dall' aspetto cristallino, presenta un profumo stimolante, persistente ed un gusto intenso, equilibrato con sensazioni finali leggermente fruttate.



GRAPPA DI UVE CHIANTI

SIZE BOTTLE 70 cl.
BOTTLES PER CASE 12
ALCOHOL 43%

Grappa obtained starting from the distillation of grape pomace gained in the first pressing of Chianti wine and distilled from our distillery Deta of Barberino Val d' Elsa. The distillation process takes place in continuous direct steam with subsequent redistillation of alcohol fusels with vacuum columns. Crystal clear look, presenting a persistent and stimulating perfume and an intense flavor, balanced with a slightly fruity final sensation.

FORMATO BOTTIGLIA 50 cl.
BOTTIGLIE PER CARTONE 12
GRADO ALCOLICO 43%

Grappa ottenuta partendo dalla distillazione di vinacce di uve Chianti di prima spremitura ottenute nella nostra cantina e lavorate dalla distilleria Deta di Barberino Val d' Elsa.

Il processo di distillazione avviene in continuo a vapore diretto con successiva ridistillazione delle flemme alcoliche con colonne sottovuoto.

Il prodotto così ottenuto segue poi un successivo periodo di affinamento di almeno un anno in piccoli fusti di rovere. Prodotto dall' aspetto limpido, leggermente ambrato, presenta un profumo intenso ed equilibrato con leggere note di tostato ed un gusto deciso, morbido ed inconfondibile di un prodotto invecchiato in legno.



GRAPPA DI UVE CHIANTI RISERVA

SIZE BOTTLE 50 cl.
BOTTLES PER CASE 12
ALCOHOL 43%

Grappa obtained starting from the distillation of grape pomace gained in the first pressing of Chianti wine and distilled from our distillery Deta of Barberino Val d' Elsa. The distillation process takes place in continuous direct steam with subsequent redistillation of alcohol fusels with vacuum columns. The product thus obtained is followed by a further period of at least one year of aging in small oak barrels.

Clear look, slightly amber, presents an intense and balanced aroma toasted flavored notes and the soft and distinctive characteristic of a product aged in wood.



Notevole apprezzamento riscuotono presso i nostri clienti i vini provenienti dalle uve conferite dai nostri soci, confezionati in bag in box, che garantiscono notevole praticità e lunga conservazione.

Proponiamo due tipi di vino rosso, principalmente a base di uve Sangiovese, Canaiolo e Colorino, con gradazione alcolica di 11,5° e 12,5°; un vino bianco a base di uve Trebbiano e Malvasia con gradazione alcolica di 11,5° e un vino rosato a base di uve Sangiovese con gradazione alcolica di 12,5/13°.

La gamma in bag in box è disponibile nei formati 5, 10 e 20 litri.

BAG IN BOX

Our customers show significant appreciation for the wines produced from our members vineyards, packed in bag-in-box, which provide considerable convenience and long preservation.

We offer 2 types of red wine, mostly made from Sangiovese, Canaiolo and Colorino, with an alcohol content of 11.5° and 12.5°, white wine made from Trebbiano and Malvasia grapes with an alcohol content of 11.5° and rosé wine made from Sangiovese grapes with an alcohol content of 12.5/13°.

The range in bag in box is available in sizes 5, 10 and 20 liters.



FORMATO BOTTIGLIA 750 ml.
BOTTIGLIE PER CARTONE 6
FORMATO DAMA 5l.
DAMA PER CARTONE 4

Dalla spremitura a freddo presso il nostro frantoio, delle olive di qualità leccino, frantoio, moraiolo, si ottiene questo prezioso olio extra-vergine, conferito dai nostri soci, dall' aroma fruttato, caratterizzato da sentori di carciofo e mandorla, misto a note di amaro e piccante.
Dal carattere deciso, ma equilibrato. Ideale per tutte le ricette tipiche della cucina Toscana.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

SIZE BOTTLE 750 ml.
BOTTLES PER CASE 6
SIZE BOTTLE 5l.
BOTTLES PER CASE 4

*From the cold pressing at our mill of the quality olives leccino, frantoio, moraiolo, you obtain this precious extra-virgin oil bestowed by our members. A fruity aroma, characterized by hints of artichoke and almond, mixed with notes of bitter and spice.
A strong but balanced character.
Ideal for all Tuscan recipes.*

Tutti i prodotti della Cantina Sociale Colli Fiorentini sono commercializzati nei punti vendita VALVIRGINIO dislocati sul territorio toscano o direttamente on line tramite il sito www.collifiorentini.it.

La disponibilità di vini sfusi è completata da tutta la gamma di vini confezionati in bag in box e bottiglie oltre a spumanti, distillati, olio extravergine di oliva, miele e molti altri prodotti esclusivi.

Nei nostri punti vendita troverete l'alta qualità, la convenienza che solo la vendita diretta può offrire e un personale competente e qualificato, sempre pronto a ricevervi con cortesia e cordialità.

PUNTI VENDITA

MONTESPERTOLI (Firenze) - Italy
Via Nuova del Virginio, 34
Tel. +39 0571 659127

GAMBASSI TERME (Firenze) - Italy
Via Morandi, 36 - Tel. +39 0571 632653

PRATO - Italy
Via Marradi, 28 - Tel. +39 0574 464605
Via del Ferro, 156/b - Tel. +39 0574 541075

CAMPI BISENZIO (Firenze) - Italy
Via Verdi, 3 - Tel. +39 055 9364242

PISTOIA - Italy
Via Don Minzoni, 6 - Tel. +39 0573 26699

FIRENZE - Italy
c/o SOC.COOP. AGRICOLA DI LEGNAIA
Via di Sollicciano, 13/a - Tel. +39 055 73581



All products of the Cantina Sociale Colli Fiorentini are marketed in the VALVIRGINIO shops located in Tuscany or directly online www.collifiorentini.it.

The availability of bulk wine is completed by the full range of wines packaged in bag in box and bottles as well as sparkling wines, spirits, extra-virgin olive oil, honey and many other exclusive products.

In our stores you will find high quality and convenience that only the direct sale and can offer a competent and qualified staff, always ready to receive you with courtesy and friendliness.

Retails Sale

MONTESPERTOLI (Firenze) - Italy
Via Nuova del Virginio, 34
Tel. +39 0571 659127

GAMBASSI TERME (Firenze) - Italy
Via Morandi, 36 - Tel. +39 0571 632653

PRATO - Italy
Via Marradi, 28 - Tel. +39 0574 464605
Via del Ferro, 156/b - Tel. +39 0574 541075

CAMPI BISENZIO (Firenze) - Italy
Via Verdi, 3 - Tel. +39 055 9364242

PISTOIA - Italy
Via Don Minzoni, 6 - Tel. +39 0573 26699

FIRENZE - Italy
c/o SOC.COOP. AGRICOLA DI LEGNAIA
Via di Sollicciano, 13/a - Tel. +39 055 73581

CANTINA SOCIALE COLLI FIORENTINI

SOCIETÀ AGRICOLA COOPERATIVA

Codice Fiscale e Partita IVA IT 00890170483

SEDE LEGALE, INDIRIZZO CANTINA e PUNTO VENDITA DIRETTA

Via Nuova del Virginio, 34 - 50025 MONTESPERTOLI (Firenze) - Italy

Tel. +39 0571 659127 - Fax +39 0571 659996

info@colliflorentini.it - colliflorentini@pec.confcooperative.it - www.colliflorentini.it

INDIRIZZO FRANTOIO

Via Nuova del Virginio, 13 - 50025 MONTESPERTOLI (Firenze) - Italy - Tel. / Fax +39 0571 608538



REGISTERED OFFICE, CELLAR ADDRESS AND RETAIL SALE

Via Nuova del Virginio, 34 - 50025 MONTESPERTOLI (Firenze) - Italy

Tel. +39 0571 659127 - Fax +39 0571 659996

info@colliflorentini.it - colliflorentini@pec.confcooperative.it - www.colliflorentini.it

MILL ADDRESS

Via Nuova del Virginio, 13 - 50025 MONTESPERTOLI (Firenze) - Italy - Tel. / Fax +39 0571 608538





VALVIRGINIO



CANTINA SOCIALE COLLI FIORENTINI
Soc. Agr. Coop.

Via Nuova del Virginio, 34 - Montespertoli (Firenze) - Italia
www.colliflorentini.it

