



VALVIRGINIO

LA VALLE DELLE ECCELLENZE

Questa linea di vini prende il nome dalla Valle del Virginio nel Comune di Montespertoli dove è situata la Cantina Sociale Colli Fiorentini. Attraversata dall'omonimo torrente rappresenta uno dei luoghi privilegiati e vocati per la produzione del vino.

L'acqua del Virginio, nel corso degli anni, ha contribuito a rendere questa terra di Toscana rigogliosa. Grazie alle mani esperte dell'uomo e alla fecondità del terreno nascono prodotti di **eccellenza** apprezzati in tutto il mondo.

Cipressi, vigneti e oliveti ne tratteggiano l'orizzonte incastornando la nostra cantina in un luogo incantato, al centro della Toscana.

LO STEMMA

Lo stemma Valvirginio trova la sua ispirazione nella raffinata arte della terracotta policroma invetriata, inventata da Luca Della Robbia all'inizio del XV secolo che aprì a Firenze la sua redditizia bottega.

Gli agrumi presenti nella ghirlanda sono decorazioni tipiche rinascimentali che trovano in Toscana il loro massimo splendore.

Un'interessante curiosità sul mondo degli agrumi ci arriva proprio dalla Limonaia del Giardino di Boboli dove sono custodite alcune tra le varietà più antiche, molte delle quali sviluppate dagli stessi giardinieri dei Medici.



VALVIRGINIO

Toscana IGT Bianco Frizzante

Ottenuto in prevalenza da uve Trebbiano toscano, raccolte anticipatamente per preservare la freschezza, dopo una corretta vinificazione e fermentazione a temperatura controllata il vino base viene spumantizzato in autoclave molto presto dalla raccolta delle uve per preservare gli aromi fermentativi.

La spuma vivace e persistente esalta l'olfatto nei profumi fini e delicati di frutta a polpa bianca accompagnata ad un finale floreale di rosa. Il palato sollecitato dalla vivacità delle bollicine insieme alla dolcezza e alle fresche sensazioni di gioventù, è bendisposto a gustare antipasti, sformati, torte salate ed accompagnare momenti di convivialità.

DENOMINAZIONE Toscana IGT Bianco Frizzante

TIPO DI VINO Bianco frizzante

UVE Trebbiano e Malvasia

AREA PRODUZIONE Toscana





VALVIRGINIO

Toscana IGT Rosato Frizzante

Cuvée di vari cloni di Sangiovese Grosso raccolti nei vigneti ubicati sulle colline più alte dei nostri soci.

Vino stuzzicante di colore rosa chiaro accattivante dalla spuma persistente e fine che esprime al naso note dolci e femminili di pompelmo e rosa evidenti anche al retrogusto piacevolmente fresco e delicato al palato capace suscitare entusiasmo in occasione dell'ora dell'aperitivo o in abbinamento a antipasti semplici di pesce e carni bianche.

DENOMINAZIONE Toscana IGT Rosato Frizzante

TIPO DI VINO Rosato frizzante

UVE Sangiovese

AREA PRODUZIONE Toscana





VALVIRGINIO

Vino Spumante Extra Dry FERMENTO

Il "FERMENTO" giovane si presenta nel bicchiere con una schiuma cremosa e perlage finissimo, con un profumo elegante, ampio e raffinato di mela verde con agrumi che si intrecciano con frutta a polpa bianca e fiori di tiglio, il gusto è gustoso e elegante perfetto equilibrio tra acidità, mineralità e bollicine.

Servire con formaggi e frutta secca o fresca. L'ideale è comunque servire con piatti saporiti come frutti di mare e crostacei, provatelo con una pasta alle vongole o una cozze pepate.

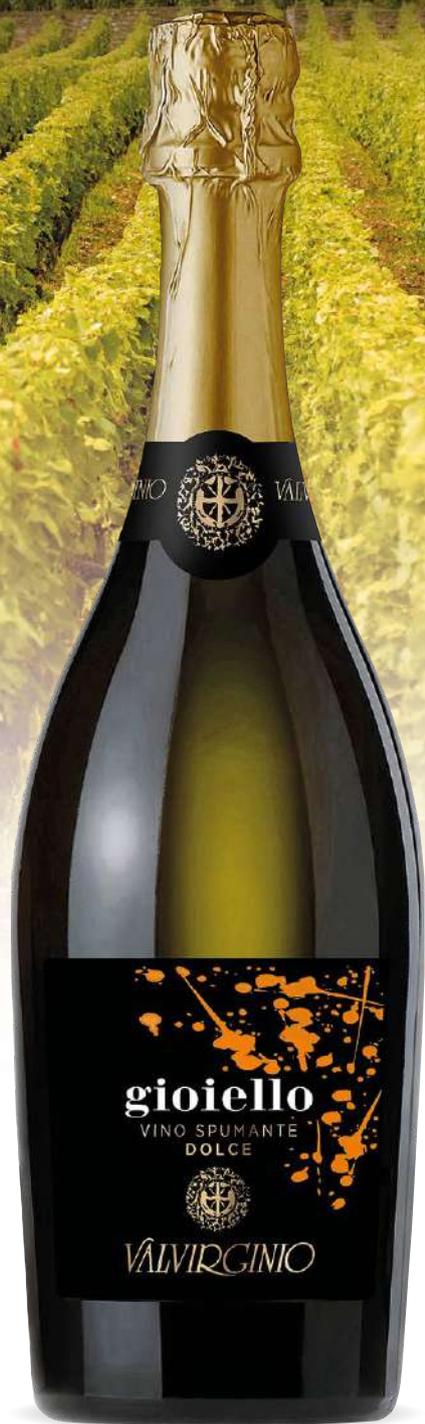
DENOMINAZIONE Vino Spumante

TIPO DI VINO Extra Dry

UVE Malvasia e Trebbiano

AREA PRODUZIONE Toscana





VALVIRGINIO

Vino Spumante Dolce GIOIELLO

Vino spumante naturale dolce aromatico prodotto con uve bianche autoctone toscane con prevalenza di malvasia bianca che contribuisce ad arricchire in sentori aromatici del vitigno come salvia e pesca. Questo vino completa la gamma degli spumanti metodo Charmat della cantina nella versione gradevolmente dolce.

Di colore paglierino chiaro, naso ben espresso in note di frutta esotica, fiori di sambuco, salvia ed erbe aromatiche di campo, la delicatezza gustativa data dall'armonia fra la dolcezza in contrasto con la vivacità dell'acidità e la giusta anidride carbonica dell'elaborazione fanno un vino semplice e immediato adatto per aperitivi o per fini pranzo da abbinare a dolci di frutta fresca o secca o a base di formaggio come cheesecake.

DENOMINAZIONE Vino Spumante

TIPO DI VINO Dolce

UVE Malvasia e Trebbiano

AREA PRODUZIONE Toscana





VALVIRGINIO

Vino Spumante Brut Rosé PROMMÈ

Dopo uno studio di anni è nata la cuveè PROMMÈ... uno Spumante Brut dal metodo Martinotti (Charmat), mono varietale, ottenuto da uva Sangiovese prodotta nei vigneti aziendali situati più in alto, nelle zone a migliore vocazione, idonee a dare vino base spumante, che garantiscono la freschezza e la lenta maturazione delle uve.

Nel bicchiere le bollicine si presentano fini e continue, formando una bella spuma persistente, all'olfatto il profumo è complesso e avvincente con sentori netti che si apprezzano in sequenza dalla fragola di bosco alla frutta a polpa bianca, dalle erbe aromatiche come la salvia alla crosta di pane. In bocca è vivido e avvolgente con una nota fresca iniziale e uno sviluppo lineare profondo e minerale.

DENOMINAZIONE Vino Spumante

TIPO DI VINO Brut Rosé

UVE Sangiovese

AREA PRODUZIONE Toscana





VALVIRGINIO

Bianco Toscano IGT

Il Bianco Toscano "Valvirginio" è il ritratto dei due vitigni a bacca bianca più rappresentativi della Toscana, quali il Trebbiano Toscano e la Malvasia Bianca. Le uve sono raccolte alla loro giusta epoca di maturazione, sottoposte ad una attenta vinificazione, con moderne tecnologie che escludono il contatto con l'ossigeno in tutte le fasi della vinificazione. Ciò ci permette di ottenere e preservare i caratteri originari delle due varietà.

Il vino si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al profumo risulta molto dolce e fruttato, al gusto emerge la nota di acidità e di freschezza tipica dei vitigni di origine.

Si abbina ad antipasti e primi piatti leggeri, ideale anche come aperitivo.

DENOMINAZIONE Bianco Toscano IGT

TIPO DI VINO Bianco secco

UVE Trebbiano Toscano, Malvasia Bianca

UBICAZIONE VIGNETI Montespertoli, Castelfiorentino, Montaione, Gambassi Terme

SUOLO Argille Plioceniche

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot, Archetto toscano

DENSITÀ DI IMPIANTO 4500-5000 viti/ettaro

ETÀ DEI VIGNETI 10-20 anni

RESA 80 hl/ha

DATA DELLA VENDEMMIA Seconda decade di settembre

AFFINAMENTO Almeno 4 mesi in acciaio





VALVIRGINIO

Rosato Toscano IGT

Il Rosato Toscano "Valvirginio" nasce da una vinificazione in bianco delle migliori uve Sangiovese provenienti dai vigneti posti sui più alti versanti delle nostre colline. Una breve macerazione a freddo per 5-6 ore, a seconda delle annate, produce un mosto con la giusta intensità di colore ma senza note astringenti che, sottoposto a successiva chiarifica e fermentazione a temperatura controllata ci permette di ottenere questo vino.

Alla vista si presenta di un colore rosa brillante intenso. Al naso è fresco con sentori di frutti rossi. Al palato emerge la nota di acidità e di sapidità con un retrogusto gradevole e fruttato.

Si accompagna ad antipasti di salumi, primi piatti, secondi leggeri e pesce in genere.

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

DENSITÀ DI IMPIANTO 4500-5000 viti/ettaro

ETÀ DEI VIGNETI 10-20 anni

RESA 80 hl/ha

DATA DELLA VENDEMMIA Terza decade di settembre

AFFINAMENTO Almeno 4 mesi in acciaio





VALVIRGINIO

Rosso Toscano IGT

Il Rosso Toscano "Valvirginio" nasce da uve Sangiovese, Colorino e Malvasia Nera che, in seguito ad un diradamento verde, vengono raccolte alla loro giusta epoca di maturazione e vinificate con tutte le tecnologie necessarie che permettono l'esaltazione dei caratteri tipici dei vitigni di origine, ottenendo così un prodotto leggero e beverino.

Il vino si presenta di un colore rubino intenso. Al profumo è ampio e complesso con ricordi di frutti rossi e confettura. In bocca è rotondo, di buon corpo, con un leggero retrogusto di frutta matura. Ideale come vino da tutto pasto.

DENOMINAZIONE Rosso Toscano IGT

TIPO DI VINO Rosso secco

UVE Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Malvasia Nera

UBICAZIONE VIGNETI Montespertoli, Castelfiorentino,

Montaione, Gambassi Terme

SUOLO Argille Plioceniche

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot, Archetto toscano

DENSITÀ DI IMPIANTO 4500-5000 viti/ettaro

ETÀ DEI VIGNETI 10-20 anni

RESA 80hl/ha

DATA DELLA VENDEMMIA Settembre/Ottobre

AFFINAMENTO Almeno 4 mesi in acciaio





VALVIRGINIO

Chianti DOCG

È questo il prodotto che rende la Toscana una delle regioni viticole più famose al mondo, forte soprattutto di una lunga tradizione affinata negli anni. Le uve provengono dai Comuni di Montespertoli, Gambassi Terme e dai numerosi Comuni limitrofi, nei quali sono coltivati oltre 1.000 ettari di vigneti dei nostri soci. Una superficie che ci consente di essere i primi produttori al mondo di Chianti. La vinificazione avviene con tecnologie all'avanguardia che tendono a limitare il contatto con l'ossigeno e ad esaltare tutte quelle che sono le caratteristiche di un Chianti.

Il vino che si ottiene presenta un colore rubino intenso. Al naso predominano i sentori di frutti rossi come la mora e il lampone con ricordi di mammola e giaggiolo.

Di sapore pieno e sapido, moderatamente tannico, con un piacevole retrogusto di frutti rossi. Vino che si abbina bene a grigliate miste di carne, pollame nobile e formaggi.

DENOMINAZIONE Chianti DOCG

TIPO DI VINO Rosso secco

UVE Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera, Colorino e Merlot

UBICAZIONE VIGNETI Tavarnelle, Montespertoli, Montaione, Gambassi Terme

SUOLO Argille Plioceniche

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot, Archetto toscano, Cordone

DENSITÀ DI IMPIANTO 4500-5000 viti/ettaro

ETÀ DEI VIGNETI 10-20 anni

RESA 63 hl/ha

DATA DELLA VENDEMMIA Settembre/Ottobre

AFFINAMENTO Almeno 6 mesi in acciaio



ANNATA 2019



ANNATA 2019



ANNATA 2020



VALVIRGINIO

Chianti Montespertoli DOCG

Il Chianti Montespertoli rappresenta una delle realtà più attraenti dei vini toscani in quanto è quella di più recente costituzione. La zona di produzione coincide con il territorio di Montespertoli, uno dei comuni più vitati della Toscana. Con un'attenta selezione delle uve, queste vengono vendemmiate tardivamente e vinificate con sapienza nella nostra cantina, mettendo in pratica tutte quelle tecniche enologiche che ci consentono di esaltare al massimo il carattere che il prodotto possiede all'immissione al consumo.

Vino elegante e raffinato, si presenta di un colore rubino vivace. Al naso risulta intensamente vinoso accompagnato da dolci note di frutti a bacca rossa. In bocca è armonico, sapido, leggermente tannico con un piacevole retrogusto di more e lamponi. Ideale accompagnato ad arrosti, pollame nobile e caccagione.

DENOMINAZIONE Chianti Montespertoli DOCG

TIPO DI VINO Rosso secco

UVE Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera, Colorino

UBICAZIONE VIGNETI Montespertoli

SUOLO Argille Plioceniche

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot, Archetto toscano

DENSITÀ DI IMPIANTO 4500-5000 viti/ettaro

ETÀ DEI VIGNETI 10-20 anni

RESA 56 hl/ha

DATA DELLA VENDEMMIA Settembre/Ottobre

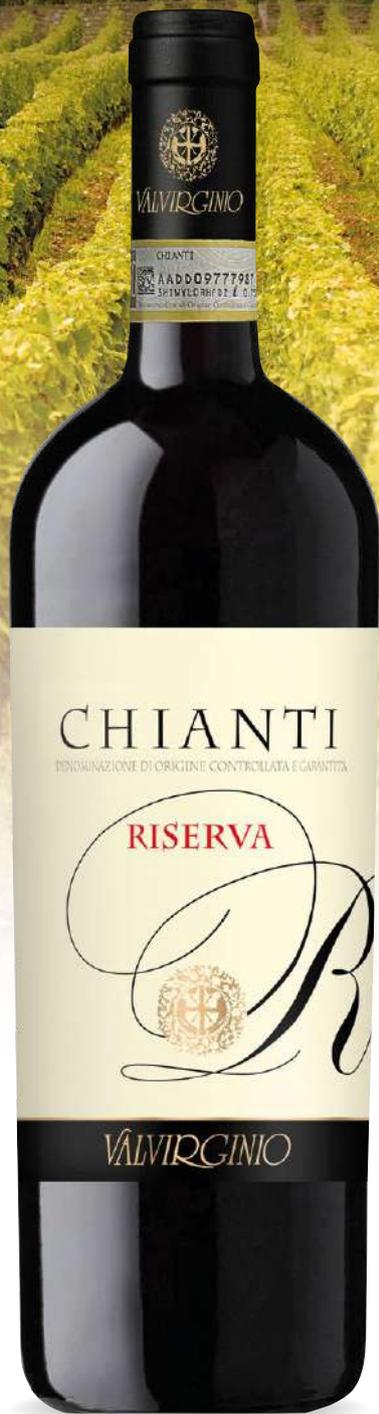
AFFINAMENTO Almeno 6 mesi in acciaio



ANNATA 2017



ANNATA 2016



VALVIRGINIO

Chianti DOCG Riserva

Questo vino morbido e rotondo è la sintesi di un'accurata selezione delle migliori uve Sangiovese e Merlot coltivate nel Comune di Montespertoli e nei Comuni limitrofi. Il vino matura in botti, dove l'affinamento si protrae per almeno 12-15 mesi, cui seguono ulteriori 5 mesi in bottiglia.

La vinificazione avviene con tecnologie all'avanguardia che tendono a limitare il contatto con l'ossigeno ed ad esaltare tutte quelle che sono le caratteristiche di un Chianti. A seconda delle annate le uve possono subire macerazioni lunghe, anche 25-30 giorni.

Il vino che se ne ottiene si presenta di un colore rubino intenso con riflessi granati. Al naso è fragrante, fresco, speziato. Di sapore morbido, pieno e sapido, mediamente tannico, con un piacevole retrogusto molto elegante.

Vino che si abbina bene a grigliate miste di carne, pollame nobile e formaggi.

DENOMINAZIONE Chianti DOCG Riserva

TIPO DI VINO Rosso secco

UVE Sangiovese, Merlot

UBICAZIONE VIGNETI Tavarnelle, Montespertoli, Montaione, Gambassi Terme

SUOLO Argille Plioceniche

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot, Archetto toscano, Cordone

DENSITÀ DI IMPIANTO 4500-5000 viti/ettaro

ETÀ DEI VIGNETI 10-20 anni

RESA 63 hl/ha

DATA DELLA VENDEMMIA Settembre/Ottobre

AFFINAMENTO Almeno 12-15 mesi in botte



ANNATA 2017



ANNATA 2015



ANNATA 2013



VALVIRGINIO

Pinot Grigio Toscana IGT

Ultimo nato della gamma dei nostri vini è ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve rosate del Pinot Grigio. Con questo metodo il mosto non rimane a contatto con le bucce, da cui altrimenti acquisterebbe il loro colore ruggine. Dopo una spremitura soffice delle uve, il mosto viene posto a fermentare per 15-20 giorni a 16° C. Terminata la fermentazione, il vino viene conservato a temperatura controllata di 15-16° C in serbatoi di acciaio inox fino al momento dell'imbottigliamento.

Vino bianco secco di colore giallo paglierino con lievi riflessi ramati; al profumo è pulito ed intenso ed il gusto è asciutto e piacevole con un ampio e variegato bouquet, con particolari sentori che ricordano i fiori bianchi e la mela matura. Vino di grande carattere e versatilità.

Ottimo come aperitivo, ideale accompagnato a primi piatti a base di pesce e crostacei, perfetto con carni bianche o pesce bollito.

DENOMINAZIONE Pinot Grigio Toscana IGT

TIPO DI VINO Bianco secco

UVE Pinot Grigio

UBICAZIONE VIGNETI Montespertoli

SUOLO Argille Plioceniche

FORMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato

DENSITÀ DI IMPIANTO 4500-5000 viti/ettaro

ETÀ DEI VIGNETI 10 anni

RESA 55 hl/ha

DATA DELLA VENDEMMIA Seconda decade di agosto

AFFINAMENTO Almeno 4 mesi in acciaio



ANNATA 2019



VALVIRGINIO

Vermentino Toscana IGT

Il Bianco Toscano "VERMENTINO" è prodotto esclusivamente con uve Vermentino, vitigno a bacca bianca che si esprime al meglio in zone collinari. Le uve, raccolte interamente a mano al giusto grado di maturazione, vengono pigiate e lasciate fermentare in purezza a basse temperature ottenendo così un vino bianco di carattere.

Al naso presenta sentori fruttati, con interessanti note aromatiche di pesca gialla. Al palato risulta piacevolmente secco e minerale, con un'ottima struttura e grande morbidezza.

Le sue caratteristiche lo rendono ideale per accompagnare zuppe di pesce, grigliate di pesce e frutti di mare. Ottimo anche come aperitivo, si abbina molto bene a primi piatti a base di verdure.

DENOMINAZIONE Vermentino Toscana IGT

TIPO DI VINO Bianco secco

UVE Vermentino 100%

UBICAZIONE VIGNETI Montespertoli e Gambassi Terme

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot, Archetto toscano

DENSITÀ DI IMPIANTO 4500-5000 viti/ettaro

ETÀ DEI VIGNETI 5-10 anni

RESA 70 hl/ha

DATA DELLA VENDEMMIA Seconda decade di settembre

AFFINAMENTO Almeno 4 mesi in acciaio



ANNATA 2019



ANNATA 2018



VALVIRGINIO

Chianti Classico DOCG NERO DEI VENTI

È questo il prodotto che rappresenta il legame con la tradizione del luogo e con le caratteristiche del vitigno toscano per eccellenza, "il SANGIOVESE", che fa della Toscana una delle regioni viticole più famose al mondo. Le uve provenienti dal Comune di San Casciano in Val di Pesa, ove sono coltivati i vigneti dei nostri soci, vengono vendemmiate manualmente e vengono quindi vinificate con tecnologie all'avanguardia che tendono a limitare il contatto con l'ossigeno e ad esaltare tutte quelle che sono le caratteristiche di un Chianti Classico. A seconda delle annate le uve possono subire macerazioni lunghe anche 25-30 giorni. Il vino che se ne ottiene viene affinato in parte in botti di rovere per la durata di 12 mesi e in parte in acciaio.

Questo vino si presenta di un colore rubino intenso. Al naso è persistente con sentori di frutti rossi come la mora e il lampone e con una leggera nota di vaniglia data dal suo breve affinamento in piccole botti di rovere. Si accompagna a carni rosse e cacciagione.

DENOMINAZIONE Chianti Classico DOCG

TIPO DI VINO Rosso secco

UVE Sangiovese, Merlot

UBICAZIONE VIGNETI San Casciano

SUOLO Argillo-calcareo, Galestrico

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot, Archetto toscano, Cordone

DENSITÀ DI IMPIANTO 4500-5000 viti/ettaro

ETÀ DEI VIGNETI 10-20 anni

RESA 52,5 hl/ha

DATA DELLA VENDEMMIA Ottobre

AFFINAMENTO In parte in legno e in parte in acciaio



ANNATA 2015



VALVIRGINIO

Chianti Colli Fiorentini DOCG COLLEROSSO

Anche il Chianti Colli Fiorentini, come il Chianti Montespertoli rientra nelle sette sottozone che contraddistinguono il territorio del Chianti. Denominazione antica e molto estesa in quanto comprende le colline situate a sud ad est e ad ovest di Firenze e parte del Valdarno e della Valdelsa. Prodotto di eccellenza della nostra gamma Chianti. Il vino ottenuto da uve vendemmiate subisce un ulteriore periodo di affinamento in legno di almeno dodici mesi. Si esaltano così le sue caratteristiche che lo rendono uno dei vini più apprezzati dai nostri clienti.

Colore rubino intenso, al naso risulta spiccatamente fruttato accompagnato da un sottile sentore di tostato che ne esalta la finezza e l'eleganza. In bocca è ampio e persistente con note di vaniglia e tostato, con tannini morbidi derivanti da un'adeguata scelta del legno. Si abbina molto bene a carni rosse saporite come la classica bistecca alla fiorentina ed alla selvaggina. Vino di elevata longevità per la sua permanenza in bottiglia.

DENOMINAZIONE Chianti Colli Fiorentini DOCG

TIPO DI VINO Rosso secco

UVE 100% Sangiovese

UBICAZIONE VIGNETI San Casciano, Tavarnelle, Montespertoli

SUOLO Argille Plioceniche

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot, Archetto toscano, Cordone

DENSITÀ DI IMPIANTO 4500-5000 viti/ettaro

ETÀ 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



ANNATA 2015



ANNATA 2017



ANNATA 2015



VALVIRGINIO

Chianti DOCG Governo all'uso Toscano IL RISVEGLIO

Il Governo è una tecnica di vinificazione originaria della Toscana dal 14° secolo per aiutare a completare la fermentazione e stabilizzare il vino. La tecnica prevede la selezione di un lotto di uve raccolte e il loro appassimento parziale a temperatura e umidità controllata. Le uve appassite vengono aggiunte dopo il termine della fermentazione alcolica, la piccola quantità di zucchero aggiunto con questa procedura favorisce la ripresa fermentativa e l'esaurimento della fermentazione conferendo al vino un residuo zuccherino di 5/7 g/l, un maggior fruttato tipico delle uve appassite, una maggiore fragranza e vivacità.

Di colore rubino intenso. Il profumo è pieno e ricorda la ciliegia ed il lampone; in bocca si presenta equilibrato con sentori di frutti rossi maturi. I tannini sono setosi e morbidi. Ideale con carne bovina, pasta e formaggi.

DENOMINAZIONE Chianti DOCG Governo all'uso Toscano

TIPO DI VINO Rosso secco

UVE Sangiovese e Colorino

UBICAZIONE VIGNETI Montespertoli

SUOLO Argille Plioceniche

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot, Cordone spiraleto

DENSITÀ DI IMPIANTO 4000 viti/ettaro

ETÀ DEI VIGNETI 20 anni

RESA 80 hl/ha

DATA DELLA VENDEMMIA Prima decade di Settembre

AFFINAMENTO 3 mesi di appassimento e affinamento 6 mesi in cemento



ANNATA 2018



ANNATA 2018



VALVIRGINIO

Chianti Classico DOCG Riserva LA VERITÀ

È nella "Verità" che il Sangiovese, "il principe dei vitigni chiantigiani e della storia enologica toscana", esprime le sue migliori caratteristiche. Solo il tempo riesce a liberare tutti i suoi composti aromatici tipici dal sentore floreale di viola, alla frutta rossa. Con la maturazione nel legno si arricchisce di note balsamiche che ne completano l'eleganza del profumo e l'armonia gustativa favorendo l'evoluzione e la complessità.

Così la nostra "Verità" da uve Sangiovese e Merlot raccolte nella zona Classica è vino dal variegato bouquet con gusto suadente delicato minerale capace di suscitare emozione che solo grandi vini riescono a risvegliare. Si accompagna a cibi succulenti tipo carne rossa e selvaggina e si sposa bene con formaggi stagionati.

DENOMINAZIONE Chianti Classico DOCG Riserva

TIPO DI VINO Rosso secco

UVE Sangiovese e Merlot

UBICAZIONE VIGNETI San Casciano

SUOLO Galestrico

FORMA DI ALLEVAMENTO Archetto toscano, Cordone

DENSITÀ DI IMPIANTO 4500 viti/ettaro

ETÀ DEI VIGNETI 10-20 anni

RESA 52,5 hl/ha

DATA DELLA VENDEMMIA Ottobre

AFFINAMENTO In parte per almeno 24 mesi in legno e 6 mesi in acciaio



ANNATA 2014



ANNATA 2014

wein.plus
90

ANNATA 2014



VALVIRGINIO

Rosso Toscano IGT BARON DEL NERO

Vino importante che trae il suo nome da un antico mulino, situato lungo il torrente Virginio che scorre vicino alla nostra cantina, denominato appunto "Molino Baron del Nero".

Prodotto di punta dei nostri rossi IGT, nato da uve Cabernet Sauvignon e Merlot che, vinificate separatamente, subiscono un ulteriore periodo di affinamento in legno per almeno dodici mesi, al termine dei quali si procede al loro assemblaggio e alla messa in bottiglia del prodotto.

Il vino si presenta di un colore rubino con ali granate. All'olfatto è ampio e raffinato dove la sensazione di frutti rossi si fondono con le note di vaniglia e spezie, andando a formare un insieme aromatico particolarmente piacevole. Al palato è morbido, lungo e persistente, accompagnato da un retrogusto speziato.

Si abbina molto bene a carni rosse saporite come la classica bistecca alla fiorentina ed alla selvaggina.

DENOMINAZIONE Rosso Toscano IGT

TIPO DI VINO Rosso secco

UVE 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

UBICAZIONE VIGNETI San Casciano, Tavarnelle, Montespertoli

SUOLO Argille Plioceniche

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot, Archetto toscano, Cordone

DENSITÀ DI IMPIANTO 4500-5000 viti/ettaro

ETÀ 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



ANNATA 2017



2021



ANNATA 2015