

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO

DAL 1937

VECCHIACANTINADIMONTEPULCIANO.COM


VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
DAL 1937

MONTEPULCIANO

Il Comune di Montepulciano rappresenta uno dei più importanti della provincia di Siena, situato tra la Valdichiana Senese e la Val d'Orcia, valli che guarda dall'alto dei suoi 605 metri sul livello del mare. A livello storico la città fu certamente abitata in epoca etrusca, mentre la sua organizzazione cittadina si afferma in maniera definitiva non prima della seconda metà del XIII secolo, in corrispondenza delle trasformazioni territoriali dovute all'impaludamento della Valdichiana e al relativo spostarsi verso occidente delle comunicazioni. Fiorentini e senesi più volte si sono scontrati per ottenerne il dominio, i primi ebbero la meglio e ancora oggi l'influsso di Firenze lo si può riconoscere nell'architettura del borgo.

L'importanza della cittadina è sottolineata dalla sua erezione a sede vescovile a partire dal 1561.

Dal XIX secolo il borgo senese è stato tra i più importanti centri agricoli e vitivinicoli in particolare di tutta la Toscana. Questo ha reso ancora oggi intatto il paesaggio e naturalmente l'eleganza del centro storico visitato ogni anno da milioni di turisti.

L'emblema rappresentativo di Montepulciano è quello che rappresenta anche la Vecchia Cantina di Montepulciano: un'immagine che raffigura un "leone alato rampante", icona nata dal connubio del "grifo rampante" antico simbolo mitologico che evoca la lunga storia del Comune di Montepulciano fin dalle sue origini etrusche e del "leone", espressione della Signoria fiorentina che ha influenzato profondamente la vita poliziana sia dal punto di vista politico-amministrativo, che architettonico-urbanistico nel corso del '400 e '500.



The Municipality of Montepulciano is one of the most important municipalities in the province of Siena, between Valdichiana Senese and Val d'Orcia, overlooking these valleys from the height of its 605 metres above sea level. If we look at its history, we know that it was definitely inhabited in Etruscan times, while its organisation into an actual town took place from the middle of the 13th century, at the same time as the territorial transformations of the Valdichiana into marshland and the relative shift of the roads towards the west. The people of Florence and Siena battled repeatedly to gain control of the town with the former eventually succeeding, and the influence of Florence can still be recognised in the town's architecture.

The town's importance was emphasised by its elevation to the status of episcopal see from 1561.

The Sienese municipality became one of the most important farming and, particularly, winegrowing areas in the whole of Tuscany from the 19th century. This has meant that the landscape and, of course, the elegance of the old town, visited by millions of tourists every year, have been kept intact.

The emblem that represents Montepulciano also represents Vecchia Cantina di Montepulciano: a winged lion rampant, which combines the griffin rampant, an ancient mythological symbol which evokes the long history of the Municipality of Montepulciano, dating back as far as its Etruscan origins, and the lion, a symbol of the Florentine lordship, which had a marked influence on the town's political and administrative life, as well as its architecture and town planning, in the 15th and 16th centuries.



Piazza Grande
Montepulciano
Pozzo dei grifi e dei leoni

I SOCI E IL LORO LEGAME CON IL TERRITORIO: LA VERA ANIMA DELLA NOSTRA AZIENDA

Quello che ha maggiormente contribuito a rendere importante l'Azienda nella sua ricca storia sono le persone che rispecchiano la valenza umana di questo storico marchio. Sono oltre 400 oggi i produttori che rappresentano la Vecchia Cantina, viticoltori sparsi in tutto il territorio con un obiettivo comune: garantire prodotti di estrema qualità. I loro vigneti si estendono nei Comuni di Montepulciano, Pienza, Cetona, Torrita di Siena, Sinalunga, Foiano della Chiana, Castiglion Fiorentino, Cortona, Chiusi, ma ci sono soci anche dall'Umbria: Città della Pieve, Tuoro e Castiglion del Lago. In pratica abbraccia due regioni e 3 province: Siena, Arezzo e Perugia.

Accanto ai nostri soci, un team di agronomi ed enologi che li aiuta da vicino nell'intero ciclo produttivo e nella valorizzazione del prodotto. La Cooperativa inoltre mette al loro servizio l'esperienza di anni nel settore con nuove e moderne tecniche di lavorazione.

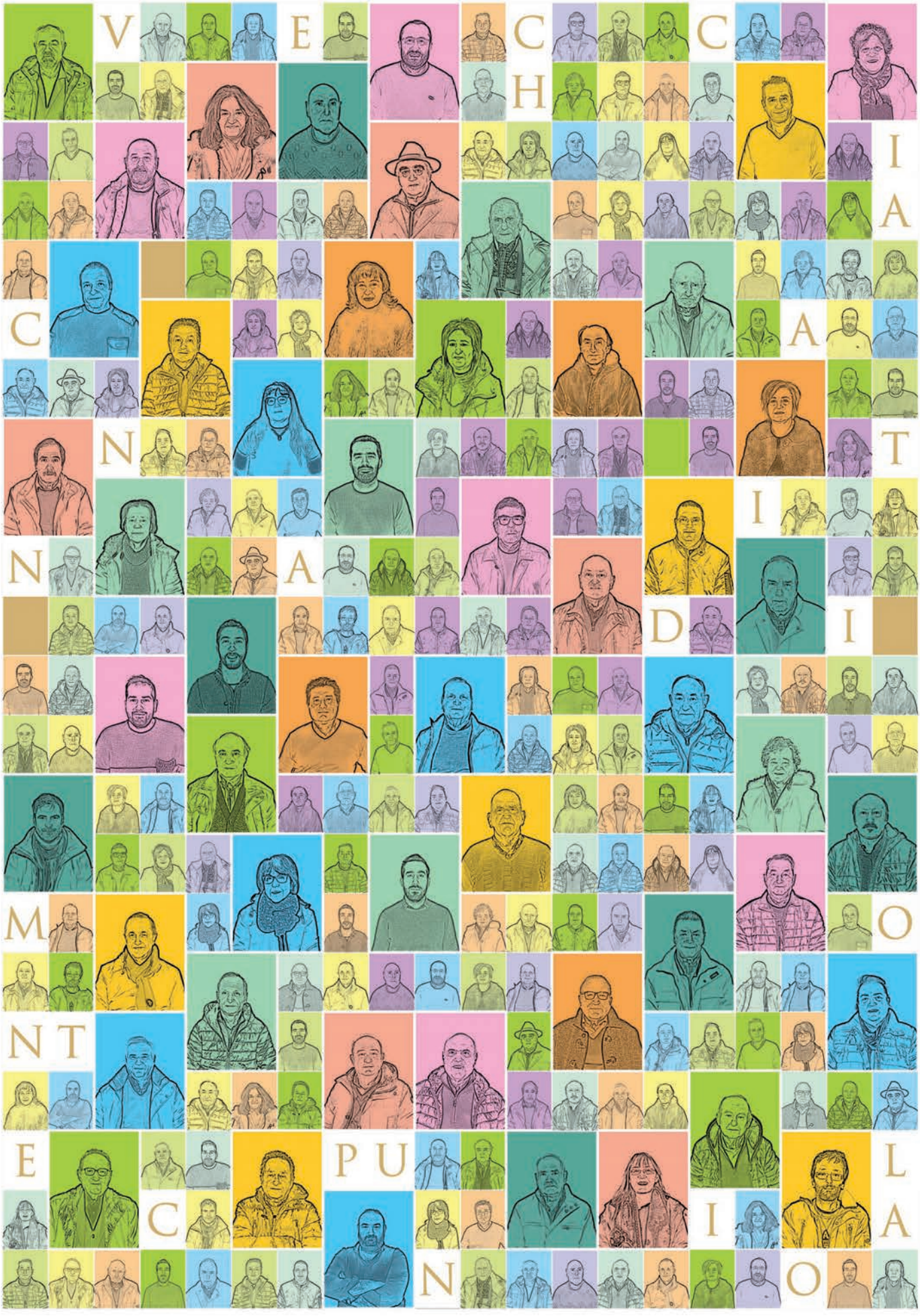
Il risultato: una serie di vini prodotti, tra cui spicca la produzione di Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G., offerto in diverse versioni e del quale l'azienda è leader per quantità prodotta.

THE MEMBERS AND THE LINK WITH THE TERRITORY: THE REAL SOUL OF OUR WINERY

What has contributed most to making the winery so important throughout its rich history are the people who reflect the human value of this historical brand. Today, Vecchia Cantina is represented by over 400 producers, winegrowers scattered throughout the territory with a common goal: to guarantee products of the highest quality. Their vineyards extend across the municipalities of Montepulciano, Pienza, Cetona, Torrita di Siena, Sinalunga, Foiano della Chiana, Castiglion Fiorentino, Cortona and Chiusi, but there are also members from Umbria: Città della Pieve, Tuoro and Castiglion del Lago. It actually embraces two regions and three provinces: Siena, Arezzo and Perugia.

Alongside our members, a team of agronomists and oenologists who help them closely during the entire production cycle and in the promotion of the product. The Cooperative also places years of experience in the sector at their disposal, with new and modern processing techniques.

The result: a series of wines, with an outstanding production of Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G., offered in several versions, of which the winery is leader in terms of the quantity produced.



#insiemedal1937

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO: LA PIÙ ANTICA COOPERATIVA VINICOLA DELLA TOSCANA

Fondata nel 1937, grazie al gruppo di 14 produttori animati da spirito di iniziativa, comincia la sua storia produttiva nel 1940, con il primo imbottigliamento. Superati gli anni difficili del secondo conflitto mondiale e la riorganizzazione della proprietà terriera negli anni '50, la Cantina funge, a cavallo fra gli anni '60 e '70, da vera e propria spinta propulsiva per un intero territorio; ruolo che continua a mantenere ancora oggi.

Quello che ha maggiormente contribuito a rendere importante l'Azienda sono le persone che rispecchiano la valenza umana di questo storico marchio.

L'emblema rappresentativo della Vecchia Cantina di Montepulciano raffigura un "leone alato rampante", icona nata dal connubio del "grifo rampante" antico simbolo mitologico che evoca la lunga storia del Comune di Montepulciano fin dalle sue origini etrusche e del "leone", espressione della Signoria fiorentina che ha influenzato profondamente la vita poliziana sia dal punto di vista politico-amministrativo, che architettonico-urbanistico nel corso del '400 e '500.

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO: THE OLDEST COOPERATIVE WINERY IN TUSCANY

Founded in 1937, thanks to a group of 14 producers animated by a spirit of initiative, its production history began in 1940, with the first bottling. Having survived the difficult years of the Second World War and the land reorganisation of the 1950's, the Winery operated as a true driving force throughout the entire territory between the 60's and 70's; a role that it maintains today.

What has contributed most to making this winery so influential are the people who mirror the human value of this historical brand.

The emblem on Vecchia Cantina di Montepulciano's crest is a winged lion rampant. This is an icon born of the union between the "gryphon rampant", an ancient mythological symbol that evokes the long history of the town of Montepulciano, dating back as far as its Etruscan origins, and the "lion", an emblem of the Florentine lordship, which had a profound influence on Montepulciano's political and administrative life, as well as its architecture and town planning, in the 15th and 16th centuries.



Una significativa realizzazione cooperativistica

Raddoppierà la produzione della Cantina Sociale

Valorizzato il nostro vino - Una cooperativa sorta senza denari e con molta accortezza

Sentii parlare molto bene della « Cantina Sociale » di Montepulciano dal Dott. Malfettani, segretario generale del Centro Cooperativistico italiano, che visitò le nostre istituzioni cooperative nel novembre scorso. Lessi poi con molto stupore quanto il giornale ufficiale di detta organizzazione « L'Italia Cooperativa » scrisse in proposito a questa nostra realizzazione, dedicandone un ampio articolo con titolo a quattro colonne e due fotografie molto significative.

Le lodi alla Cantina Sociale, che credevo una modestissima opera, mi meravigliarono perchè non ero avvezzo ad udire giudizi così confortevoli. Da noi a Montepulciano, come tutti più o meno possono constatare, è in uso una forte diffidenza per tutte quelle che sono le realizzazioni cittadine, di cui difficilmente ci rendiamo paladini. Nei pochi anni della mia esperienza ho notato un assoluto quanto inspiegabile disinteresse per tutto ciò che costituisce la nostra ricchezza.

La Cantina Sociale è sorta nel non lontano 1937 per l'avvedutezza di pochissimi che con un equo criterio realizzarono ciò che da oltre cinquanta anni si tentava di fare. Essa si costituì in forme modestissime: fu preso un locale in affitto, i fondatori eliminarono le spese di una primordiale attrezzatura, portando ciascuno ciò che era in loro possesso... e aspettarono che i produttori affidassero ad essi la propria uva. I clienti non mancarono e questo tentativo cooperativistico divenne una sostanziale realtà, una realtà soprattutto interessante perchè questa attività iniziò senza un capitale azionario, senza che i soci fondatori rischiassero una lira.

Nell'appena trascorso 1954 la Cantina Sociale ha prodotto 3500 hl. di vino; con il prossimo raccolto raddoppierà la produzione, avendo aumentata la recettività dei suoi locali. Molti produttori hanno da tempo chiesto di entrare a far parte della cooperativa, ma la deficienza dei locali aveva fino ad oggi proibito di accogliere un maggior quantitativo di uva.

Per i lavori di ampliamento sono occorsi oltre sei milioni, ed è in progetto la costruzione di un muraglione, che abbellirà il tratto di strada compreso tra S. Agnese e i Ponti Secchi.

Ho visitato le attrezzature di cui la Cantina dispone e mi sono meravigliato per la modernità degli impianti. Essi saranno completati quanto prima con l'acquisto di una macchina per la refrigerazione, che permetterà al vino di ottenere quella stabilità necessaria da renderlo immune da influenze climatiche. Il vino della nostra Cantina manterrà perciò le sue qualità ovunque sia trasportato.

Vengono al momento prodotti due tipi di vino: uno pregiato da pasto, che viene venduto in bottiglie, fiaschi, damigiane o fusti, e l'altro, quello Nobile, messo in commercio esclusivamente in bottiglie. Le vendite si effettuano quasi tutte al dettaglio.

Mi stava a cuore una domanda che lasciai ultima per aver il modo di meglio formularla. Volli sapere se quanto svolto dalla Cantina Sociale era riuscito a valorizzare il nostro vino. La risposta più che soddisfacente ci ha fornito la prova di come i dirigenti abbiano lavorato e ha dimostrato quali siano le prerogative di tanto progresso.

E' migliorata la qualità del vino: questo fu il sorprendente risultato di aver mischiato l'uva delle nostre fertili colline. Inoltre ha questo assunto, sotto determinate cure, una sua caratteristica; ed i dirigenti tengono molto a che il nostro vino sia sempre dello stesso tipo. A tale scopo si è stabilito che la graduazione non sia inferiore ai dodici gradi, nè superiore ai tredici. Una notevole pubblicità sta rendendo sempre più noto il vino di Montepulciano, che è in procinto di riacquistare l'antica fama, la quale lo rese celebre nei secoli passati facendo gridare al Redi: « Montepulciano di ogni vino è il re ».

Con questo non avrei finito, altri sono i pregi della Cantina Sociale compiuti per valorizzare il nostro vino.

In un recente concorso, al quale questa cooperativa si è presentata, ha ottenuto il più lusinghiero dei risultati: il nostro vino è stato dichiarato di regime, cioè medicamentoso, consigliabile sopratutto per determinate malattie. Di questa notizia daremo ragguagli più precisi in un prossimo scritto.

Desidero concludere richiamando, come già altre volte fatto, l'attenzione dei poliziani su quanto la Cantina Sociale operi nell'interesse di tutti. Essa agevola i produttori che vedono valorizzare il proprio vino, gli operai perchè ne traggono lavoro ed i consumatori che acquistano un vino ricercatissimo ad un prezzo minore.

EMO BARCUCCI



LA STORIA

LA FONDAZIONE

Il giorno 11 luglio 1937 viene fondata la Vecchia Cantina di Montepulciano, grazie all'iniziativa di 14 produttori. La prima annata produttiva è stata il 1940, così come la data del primo imbottigliamento.



THE FOUNDATION

On 11th July, 1937 Vecchia Cantina di Montepulciano was founded on the initiative of 14 producers. The first production and bottling year was 1940.

LA SEDE

In questo anno viene costruita la sede aziendale, situata a Montepulciano, in Via Provinciale, 7, dove tutt'oggi ancora si trova. Da allora la sede è stata ampliata e rimodernata per renderla conforme alle continue nuove esigenze.

Il complesso ospita gli uffici, i magazzini, le vasche per lo stoccaggio dei vini finiti, la linea di imbottigliamento e le due splendide bottaie sotterranee.

Accanto al corpo principale si trova anche una struttura che ospita il negozio per la vendita dei vini al dettaglio.



HEADQUARTERS

This was the year the winery's headquarters were constructed in Montepulciano, in Via Provinciale no.7, where they are still located today. Over time it has been expanded and modernised to adapt to new requirements.
The complex houses offices, warehouses, tanks for storing finished wines, the bottling line, and two splendid, underground barrel rooms.
A retail shop is located beside the main building.

50° ANNIVERSARIO DELLA FONDAZIONE

In questa foto il Presidente Aldo Trabalzini e il Consiglio di Amministrazione che a quel tempo erano in carica in azienda.



50TH ANNIVERSARY
OF THE FOUNDING

In this photo: the President, Aldo Trabalzini with the acting Administrative Council of the time.

1937 1970 1987

DELLA VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO

LA MODERNA BOTTAIA

L'importante crescita aziendale e quindi la necessità di maggiore spazio per l' invecchiamento del Vino Nobile di Montepulciano in grandi botti di Rovere di Slavonia è diventata un'esigenza. Nel 2001 sono stati creati 2800 mq completamente dedicati all'affinamento dei vini in legno. La sala ospita 250 botti con capacità di 3.500, 5.000 e 8.500 litri. Sono presenti anche tini troncoconici, tonneaux e barriques di rovere francese.



THE MODERN BARREL ROOM

The winery's significant growth meant that the resulting need for a larger space in which to age their Vino Nobile di Montepulciano in large Slavonian oak barrels became an absolute priority. In 2001, 2,800 Sq m entirely dedicated to ageing barrels were added. The room holds 250 barrels of 3,500, 5,000 and 8,500 litres. There are also conical trunk vats, French oak tonneaux and barriques.

RINNOVO LOCALI VINIFICAZIONE

Nel 2007 lo stabilimento di vinificazione è stato rinnovato attraverso l'acquisizione di nuovi fermentini ed all'adeguamento di quelli già esistenti interamente a temperatura controllata, così da consentire le varie tipologie di vinificazione. Una batteria di fermentatori di piccolo cabotaggio consente la lavorazione delle uve per le selezioni e le vinificazioni biologiche.



RENEWAL
OF THE VINIFICATION PLANT

The vinification plant was renewed in 2007 with the acquisition of new fermentation tanks and the updating of the existing ones; all completely temperature-controlled, which allows for various types of vinification. A battery of small fermenters allows to work with selected grapes and organic vinification.

LA MODERNA LINEA IMBOTTIGLIAMENTO

La moderna linea di imbottigliamento è in grado di ottimizzare la qualità del prodotto.

Questo grazie alle caratteristiche innovative di controllo dell'impianto: lavaggio e rilevamento di corpi estranei all'interno della bottiglia, regolazione automatica dei livelli, scarto delle bottiglie non conformi; il tutto per una maggiore garanzia di qualità.



THE MODERN BOTTLING LINE

The modern bottling line is able to optimize product quality.

This is due to the innovative control characteristics of the system: washing and removal of foreign bodies in the bottles, automatic regulation of levels, rejection of non-standard bottles; all of which provides a greater guarantee of quality.

2001 2007 2012

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
80° ANNIVERSARY
1937 - 2017

80° ANNIVERSARIO

AMPLIAMENTO BOTTAIA E NUOVI MAGAZZINI

In occasione dell'80° Anniversario dalla Fondazione della Cooperativa, l'azienda ha progettato e ultimato l'ampliamento della bottaia e i nuovi magazzini. Si tratta di tre piani di 500 mq l'uno. Il seminterrato è riservato all'ampliamento della Bottaia. Il magazzino, a pian terreno, è destinato ai materiali secchi quindi in parte a servizio dell'imbottigliamento mentre il primo piano è dedicato ai vini imbottigliati ed al loro affinamento.

ENLARGEMENT OF THE BARREL ROOM AND NEW WAREHOUSES

On the occasion of the 80th Anniversary of its Foundation, the winery designed and completed the enlargement of the barrel room and the new warehouses, located on three floors of 500 square metres each. The basement is reserved for the enlargement of the barrel room. The warehouse, on the ground floor, is destined for dry materials and therefore partly for bottling, while the first floor is dedicated to bottled wines and their ageing.





2017

VERSO IL FUTURO
NUOVA AREA DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Un nuovo progetto di accoglienza turistica rappresenta l'ulteriore evoluzione della Vecchia Cantina di Montepulciano. Una ristrutturazione della facciata della struttura degli anni '70 e il completo rifacimento della zona vendita cambieranno l'approccio verso tutti i wine lover, mantenendo la storicità della struttura con un design futuristico. L'attuale posizione del negozio diventerà infatti il cuore dell'azienda dalla quale si potrà accedere alle cantine sotterranee grazie ad una bellissima scala-rampa contenuta nel "cardine" cilindrico. Scendendo il visitatore avrà dapprima una visione completa sulla lunga cantina storica grazie a una balconata dove alla vista spettacolare si aggiungerà una sosta speciale con una degustazione all'interno di una bolla di vetro.
Al piano terra, vicino all'enoteca, una sala ristorante dove i nostri ospiti potranno degustare i nostri vini e accompagnarli con piatti tipici della zona. Al primo piano un ambiente più intimo, che permette in forma privata di degustare la vasta produzione dei vini con clienti e giornalisti. Continuando a salire si arriverà alla terrazza dalla quale si ha il privilegio di ammirare le campagne circostanti punteggiate di antichi borghi, di insediamenti sparsi, di vigne ed oliveti, di campi lavorati e siepi a perdita d'occhio come da una antica torre di avvistamento.

TOWARDS THE FUTURE, NEW TOURIST RECEPTION AREA

A new tourist reception project represents the further evolution of the Vecchia Cantina of Montepulciano. A restructuring of the facade of the structure of the 70s and the complete renovation of the wine shop will change the approach to all wine lovers, maintaining the historicity of the structure with a futuristic design. The current position of the wine shop will in fact become the heart of the company from which you can access the underground cellars thanks to a beautiful staircase-ramp contained in the cylindrical "hinge". Going down, the visitor will first have a complete view of the long historic cellar thanks to a balcony where a spectacular stop will be added to the spectacular view with a tasting inside a glass bubble. On the ground floor, near the wine shop, a restaurant room where our guests can taste our wines and accompany them with typical local dishes. On the first floor a more intimate environment, which allows you to taste the vast production of wines with clients and journalists in a private way. By continuing to climb, you will arrive at the terrace from which you have the privilege of admiring the surrounding countryside dotted with ancient villages, scattered settlements, vineyards and olive groves, worked fields and hedges as far as the eye can see as from an ancient watchtower.



CENTRO DI VINIFICAZIONE

L'azienda oltre al corpo centrale di Montepulciano, ha un altro polo importante situato a pochi chilometri dalla sede e si tratta dello stabilimento di vinificazione situato a Montepulciano Stazione; qui è possibile ottimizzare la lavorazione di tutte le uve conferite.

Nel 2007 questo stabilimento di vinificazione è stato rinnovato attraverso l'acquisizione di nuovi fermentini ed all'adeguamento di quelli già esistenti interamente a temperatura controllata, così da consentire le varie tipologie di vinificazione.

Ci sono anche fermentini più piccoli che consentono la lavorazione delle uve per le selezioni e le vinificazioni biologiche.

VINIFICATION PLANT

Besides the main complex in Montepulciano, the winery has another important facility a few kilometres away. This is the vinification plant in Montepulciano Stazione, where it is possible to optimize the processing of the grapes delivered.

The vinification plant was renewed in 2007 with the acquisition of new fermentation tanks and the updating of the existing ones, all completely temperature-controlled, thus allowing for various types of vinification.

There are also smaller fermentation tanks, making it possible to work with selected grapes and organic vinification.







CANTINA STORICA E BOTTAIA

La sede situata alle porte di Montepulciano, è stata costruita nel 1970 e rappresenta il motore dell'azienda. Al suo interno ospita infatti gli uffici, i magazzini, le vasche per lo stoccaggio per i vini finiti, la linea di imbottigliamento, un punto vendita e le cantine sotterranee.

L'azienda ha al suo interno due splendide bottaie. La prima fu finita di costruire nel 1972 e contiene 160 botti di Rovere di Slavonia da 25, 50, 60, 100 hl; si trova in un tunnel sotterraneo visibile anche dall'esterno, attraverso una vetrata che si affaccia sulla strada statale ed è definita la "cantina storica".

La seconda, più moderna, sempre sotterranea, è di ben 2800 mq, ed è stata progettata nel 2001.
La sala con il soffitto a volte a crociera è suddivisa in tre campate; ospita 250 botti sempre di Rovere di Slavonia che vanno da un minimo di 35 hl fino a 85 hl. Sono presenti inoltre tini troncoconici, oltre naturalmente, a tonneaux e barriques di rovere francese.
Questa sala è aperta al pubblico per visite e degustazioni, su prenotazione.

HISTORICAL CELLAR AND BARREL ROOM

Built in 1970, the headquarters is situated on the threshold of Montepulciano and represents the heart of the winery. It houses offices, storerooms, tanks for storing finished wines, the bottling line, a wine shop and the underground cellars.

Within the winery there are two splendid barrel rooms. The first was constructed in 1972 and contains 160 Slavonian Oak barrels of 25, 50, 60 and 100 hl. It is located in an underground tunnel that is also visible from the outside via a window that faces the road. This is known as the "historical cellar".

The second, more modern barrel room is also underground. It is about 2,800 Sq m and was designed in 2001.
This beautiful room with cross-vaulted ceilings is divided into three sections and houses 250 Slavonian Oak barrels, which range from a minimum of 35 hl to 85hl. There are also conical trunk vats and of course French oak tonneaux and barriques.
This room is open to the public for tours and wine tastings, by reservation.







I NOSTRI MARCHI

Puntiamo all'eccellenza qualitativa partendo dal vigneto, il luogo dove si enfatizzano la cultura e la dedizione per i nobili frutti della nostra terra. Ogni marchio ha una storia da raccontare ed esigenze diverse di mercato e clientela da poter soddisfare. Offrendo sempre un assaggio di tradizione e passione.

L'obiettivo principale della Vecchia Cantina di Montepulciano è l'ottimizzazione dell'impegno profuso dai soci e dai collaboratori al fine di creare vini di qualità sempre più elevata.

OUR BRANDS

We focus on excellence, starting from the vineyard, the place where the culture of and dedication to the noble fruits of our land are celebrated. Every label has a story to tell, and different market and client needs to satisfy, always offering a taste of tradition and passion.

The principal purpose of Vecchia Cantina di Montepulciano is optimisation of the deep commitment of its members and colleagues in order to create the highest quality wines.




Los Angeles International Wine & Spirits Competition
WINNER
Silver Medal Award
Poggio Stella
Vino Nobile di Montepulciano
DOCG Italy
2006
Certified by Dr. Robert W. Small
June, 2008
Los Angeles International Wine & Spirits Competition
WINNER
Silver Medal Award
Vecchia Cantina
Chianti
DOCG Italy
2008
Certified by Dr. Robert W. Small
June, 2008
Los Angeles International Wine & Spirits Competition
WINNER
Gold Medal Award
92 Points
Vecchia Cantina
Vino Nobile di Montepulciano
DOCG Italia
2008
Certified by Dr. Robert W. Small
June, 2011
Los Angeles International Wine & Spirits Competition
WINNER
Silver Medal Award
Poggio Stella
Chianti
Colli Senesi DOCG
Italy
2011
Michael Jordan, MS
2012
Los Angeles International Wine & Spirits Competition
WINNER
Gold Medal Award
92 Points
Poggio Stella
Vino Nobile di Montepulciano
DOCG Italy
2008
Certified by Dr. Robert W. Small
June, 2011
Los Angeles International Wine & Spirits Competition
WINNER
Best of Class Award
94 Points
Poggio Stella
Vino Nobile Di Montepulciano
DOCG Italy
2009
Michael Jordan, MS
2012

IL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Il vino a Montepulciano è presente fin dai tempi degli etruschi, poi raccontato da Livio nelle sue “Storie” (V,33), come vino preferito dai romani. Un documento del 789 d.C. racconta che il chierico Arnipert offre alla chiesa di San Silvestro un pezzo di terra coltivata a vigna posta nel castello di Policiano. E’ comunque documentato fin dall’Alto Medioevo che i vigneti di Mons Pulitianus producevano vini eccellenti e alla metà del 1500 Sante Lancerio, cantiniere di papa Paolo III Farnese, celebrava il Montepulciano.

All’inizio del 1900 il Vino Nobile di Montepulciano passa alla ribalta durante la prima mostra mercato dei vini tipici svoltasi a Siena nel 1933, quando per la prima volta si parla di “Vino Nobile di Montepulciano” in maniera diretta riferita al vino.
Nel 1966 è tra le prime Doc d’Italie e nel 1980 e il Vino Nobile di Montepulciano è il primo vino italiano a ricevere la Docg.

La zona di produzione del Vino Nobile di Montepulciano avviene nei confini del comune di Montepulciano e il vitigno principale è il Sangiovese che qui viene chiamato “Prugnolo Gentile”.
Da disciplinare il Vino Nobile di Montepulciano ha un periodo di invecchiamento non inferiore ai 24 mesi (di cui almeno 18 in legno).

Nel territorio di Montepulciano si producono anche il Rosso di Montepulciano Doc e il Vin Santo di Montepulciano Doc.

Wine has been present in Montepulciano since Etruscan times, and was later mentioned by Livy in his “History of Rome” (V,33), as a favourite wine of the Romans. A document dated 789 A.D. states that a cleric named Arnipert offered the church of San Silvestro a piece of land cultivated with vines in the Castle of Policiano. Documents from the early Middle Ages show that the vineyards of Mons Pulitianus produced excellent wines and, in the mid-1500s, Sante Lancerio, cellarman to Pope Paul III Farnese, also praised Montepulciano wines.

At the beginning of the 20th century, Vino Nobile di Montepulciano came to the fore during the first market and exhibition of typical wines held in Siena in 1933, when, for the first time, “Vino Nobile di Montepulciano” was mentioned in a direct reference to the wine.
In 1966, it was among the first Italian wines to be assigned DOC status and in 1980, Vino Nobile di Montepulciano was the very first Italian wine to receive DOCG status.

The Vino Nobile di Montepulciano production zone lies within the boundaries of the municipality of Montepulciano and the main grape variety is Sangiovese, known locally as “Prugnolo Gentile”.
The regulations governing the production of Vino Nobile di Montepulciano assign it an ageing period of at least 24 months (at least 18 of which in wood).

Other wines made in the Montepulciano area are Rosso di Montepulciano Doc and Vin Santo di Montepulciano Doc.



VECCHIA CANTINA

LA LINEA DEL GENIUS LOCI DEL TERRITORIO

Vecchia Cantina rappresenta l'essenza delle persone che da decenni lavorano costantemente a stretto contatto con queste terre ricche di storia, tradizione e cultura. Vecchia Cantina è la linea che rispecchia in tutto e per tutto lo spirito dei 14 soci fondatori.

È sicuramente il Brand maggiormente conosciuto e distribuito sul territorio con un ottimo rapporto qualità/prezzo. È una linea completa dove troviamo prodotti di fascia più alta, vini da uso quotidiano e prodotti più sfiziosi.

THE LINE OF THE LOCAL GENIUS LOCI

Vecchia Cantina represents the essence of the people who have, for decades, worked in close contact with these lands that are so rich in history, tradition and culture. The Vecchia Cantina line perfectly mirrors the spirit of the 14 founding members.

It is definitely the best known and most widely distributed brand in the area, with an optimum quality/price ratio. It is a complete line containing products of the highest level, everyday wines and luxury products.

LINEA CLASSICA | CLASSIC LINE



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

Vitigni: prevalentemente Sangiovese.
Comune di produzione: Montepulciano (SI).
Resa per ettaro: 80 q.li uva.
Altimetria dei vigneti: 250/450 metri s.l.m.
Tipologia dei terreni: medio impasto, collinare.
Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.
Densità di impianto: 2500/4500 piante per ettaro.
Vinificazione: diraspapigiatura; fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione, durata complessiva 15 giorni.
Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox.
Temperatura di fermentazione: 26-28°C.
Periodo di maturazione: 24 mesi in botti di Rovere e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.
Capacità di invecchiamento: 10-15 anni.
Colore: rosso rubino coperto con riflessi granati.
Bouquet: ampio e persistente, dove si rilevano note di frutta a bacca rossa e spezie.
Gusto: sapido, pieno e morbido, con piacevoli note tanniche a completare un'acidità mai eccessiva.
Temperatura di servizio ideale: 16-18°C.
Abbinamento: a suo agio con le sfide culinarie più importanti: grandi arrosti, cacciagione, cinghiale in umido, brasati.

Grape varieties: mostly Sangiovese.
Production area: Montepulciano (SI).
Yield per hectare: 80 quintals of grapes.
Altitude of vineyards: 250/450 m above sea level.
Soil type: medium texture, hilly.
Training system: Guyot and spurred cordon.
Plant density: 2500/4500 vinestocks per hectare.
Vinification: separation of grapes from stalks and pressing; fermentation at controlled temperature followed by maceration, 15 days in total.
Fermentation vats: stainless steel vats.
Fermentation temperature: 26-28° C.
Maturation: 24 months in durmast barrels and refinement in bottle for at least 6 months.
Aging capacity: 10-15 years.
Colour: covered ruby red with garnet hues.
Bouquet: wide and persistent, with a perfect amalgam of red berry fruit and spicy notes..
Taste: sapid, full and soft, with pleasant tannic notes to complete an always reasonable acidity.
Ideal service temperature: 16-18° C.
Food pairing: at ease with the most important culinary challenges, roasts, game, wild boar stew, braised meat.

PUNTEGGI / SCORES

2015	Falstaff - Trophy 2021	90
2015	Luca Maroni - Annuario 2020	96
2015	I Vini di Veronelli 2020	★★★
2015	Guida Bibenda 2020	🍇🍇🍇🍇
2013	Luca Maroni - Annuario 2019	91
2013	James Suckling 2018	88

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)							
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE				ALTEZZA		PESO (Kg.)	
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.		tot. cart.		compresa pedana		
PERSONAL.	8006630021509	750	sugh.24x44 nat	1,350	600	30,4x8	≠ varia con annata	6	17,2	25,3	33,3	8,390	240	4	21		84		147	727	

LINEA CLASSICA | CLASSIC LINE



375 - 750 - 1500 ml

PUNTEGGI / SCORES

2018	Gambero Rosso 2022	🍷🍷
2018	I Vini di Veronelli 2022	★★
2018	Luca Maroni - Annuario 2022	92
2017	Vini d'Italia 2021	🍷🍷
2017	Luca Maroni - Annuario 2021	94
2016	Guida Bibenda 2020	🍇🍇🍇🍇
2016	Luca Maroni - Annuario 2020	93
2016	James Suckling 2019	91
2015	Luca Maroni - Annuario 2019	90

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Vitigni: prevalentemente Sangiovese.
Comune di produzione: Montepulciano (SI).
Resa per ettaro: 80 q.li uva.
Altimetria dei vigneti: 250/450 metri s.l.m.
Tipologia dei terreni: medio impasto, collinare
Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.
Densità di impianto: 2500/4500 piante per ettaro.
Vinificazione: diraspapigiatura; fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione, durata complessiva 12-15 giorni.
Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox.
Temperatura di fermentazione: 26-28°C.
Periodo di maturazione: 18 mesi in botti grandi di Rovere di Slavonia dalla capacità di 35-85 hl e affinamento in bottiglia.
Capacità di invecchiamento: 7-15 anni.
Colore: rosso rubino vivace con gradite note violacee.
Bouquet: fresco ed ampio, persistente nelle note fruttate. Durante l'invecchiamento esprime sentori di spezie.
Gusto: buona la freschezza in equilibrio con i tannini, si ritrovano le note fruttate di bacca rossa e confettura anticipate dal bouquet. Di buona struttura e sapidità.
Temperatura di servizio ideale: 16-18°C.
Abbinamento: con ogni tipo di arrosto, compresa la cacciagione e gli umidi. Buono l'abbinamento con i formaggi di media stagionatura.

Grape varieties: mostly Sangiovese.
Production area: Montepulciano (SI).
Yield per hectare: 80 quintals of grapes.
Altitude of vineyards: 250/450 m above sea level.
Soil type: medium texture, hilly.
Training system: Guyot and spurred cordon.
Plant density: 2500/4500 vinestocks per hectare.
Vinification: separation of grapes from stalks and pressing; fermentation at controlled temperature followed by maceration, 12-15 days in total.
Fermentation vats: stainless steel vats.
Fermentation temperature: 26-28° C.
Maturation: 18 months in large 35-85 hl Slavonian durmast barrels and refinement in bottle.
Aging capacity: 7-15 years.
Colour: vivid ruby red with pleasant violet hues
Bouquet: fresh and wide, persistent in the fruity notes. With age it releases scents of spices.
Taste: good freshness and tannin-acid balance, fruity notes of red berry fruits and jam as suggested by the bouquet. Good structure and savouriness.
Ideal service temperature: 16-18° C.
Food pairing: any kind of roasted meat including game, and stewed meat. Good with medium-aged cheese.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)							
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE					ALTEZZA		PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.		tot. cart.		compresa pedana		
MEZ/VERDE	8006630064902	375	sugh.24x44 nat	0,682	300	29,3x7,5	≠ varia con annata	24	26	38,5	24,8	16,8		4		25		45	138		777
EXPO/VERDE	8006630060102	750	sugh.24x44 nat	1,110	360	29,3x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,5	31	7	210	4		25		100	138		722
D/BRD/VERDE	8006630063004	1500	sugh.24x44 nat	2,190	665	29,3x7,5	≠ varia con annata	6	20,5	36,5	31	13,6		4		25		60	197		838



375 - 750 - 1500 ml

PUNTEGGI / SCORES

2020	Luca Maroni - Annuario 2022	94
2020	I Vini di Veronelli 2022	★★
2019	Luca Maroni - Annuario 2021	93
2019	Vini d'Italia 2021	🍷🍷
2017	Luca Maroni 2019 (80° anniv.)	94
2017	Guida Bibenda 2020	🍇🍇🍇
2016	James Suckling 2018	87

ROSSO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigni: prevalentemente Sangiovese.
Comune di produzione: Montepulciano (SI)
Resa per ettaro: 100 q.li uva.
Altimetria dei vigneti: 250/450 metri s.l.m.
Tipologia dei terreni: medio impasto.
Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.
Densità di impianto: 2500/4500 piante per ettaro.
Vinificazione: diraspapigiatura; fermentazione con macerazione sulle bucce a temperatura controllata per 10-12 giorni.
Materiali delle vasche di fermentazione: Acciaio inox.
Temperatura di fermentazione: 24-26°C.
Periodo di maturazione: affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.
Capacità di invecchiamento: 5-8 anni.
Colore: rosso rubino di media intensità con riflessi violacei.
Bouquet: aperto, persistente, con buone note di frutti a bacca rossa, ciliegia marasca e ribes rosso che ne esalta la finezza.
Gusto: pieno, con buone note di vaniglia, si fa apprezzare per l'equilibrio tra tannini e acidità.
Temperatura di servizio ideale: 16-18°C.
Abbinamento: si accompagna piacevolmente con carni bianche e rosse, insaccati e formaggi di media stagionatura.

Grape varieties: Mostly Sangiovese.
Production area: Montepulciano (SI).
Yield per hectare: 100 quintals of grapes.
Altitude of vineyards: 250/450 m above sea level.
Soil type: medium texture.
Training system: Guyot and spurred cordon.
Plant density: 2500/4500 vinestocks per hectare.
Vinification: separation of grapes from stalks and pressing; fermentation with maceration on the skins at controlled temperature for 10-12 days.
Fermentation vats: stainless steel vats.
Fermentation temperature: 24-26° C.
Maturation: refinement in bottle for at least 3 months.
Ageing capacity: 5-8 years.
Colour: medium intensity ruby red with violet shades.
Bouquet: open, lingering, with good notes of red berry fruits, morello cherry and redcurrant, which enhances its fineness.
Taste: full, with good vanilla notes, pleasant balance between tannin and acidity.
Ideal service temperature: 16-18° C.
Food pairing: it pleasantly matches red and white meat, cured meat and salami as well as medium aged cheese.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)							
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE					ALTEZZA		PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.		tot. cart.		compresa pedana		
MEZ/VERDE	8006630164909	375	sugh.24x44 birond	0,682	300	29,3x7,5	≠ varia con annata	24	26	38,5	24,8	16,8		5		9		45	138		777
EXPO/VERDE	8006630160109	750	sugh.24x44 birond	1,110	360	29,3x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,5	31	7	210	4		25		100	138		722
D/BRD/VERDE	8006630163001	1500	sugh.24x44 birond	2,190	665	29,3x7,5	≠ varia con annata	6	20,5	30,4	36,5	13,6		5		12		60	197		838

LINEA CLASSICA | CLASSIC LINE



CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

Vitigni: prevalentemente Sangiovese.
Comune di produzione: Montepulciano - Siena e Provincia di Arezzo.
Resa per ettaro: 90 q.li uva.
Altimetria dei vigneti: 250/450 metri s.l.m.
Tipologia dei terreni: autoctono medio impasto.
Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.
Densità di impianto: 2500/3500 piante per ettaro.
Vinificazione: diraspapigiatura; fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione, durata complessiva 10 giorni.
Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox.
Temperatura di fermentazione: 24-26°C.
Periodo di maturazione: Matura due anni in Cantina
Capacità di invecchiamento: 5-8 anni.
Colore: rosso rubino coperto con buoni riflessi violacei.
Bouquet: immediato e franco, con spiccate note di frutti a bacca rossa e, successivamente all'invecchiamento in botti di rovere, piacevoli sentori di vaniglia.
Gusto: di buon impatto al palato, rivela notevole corpo e ottimo equilibrio tra i suoi componenti. Nel finale si avverte una piacevole nota tannica.
Temperatura di servizio ideale: 16-18°C.
Abbinamento: primi piatti tendenzialmente saporiti, affettati della tradizione toscana, arrosti di carni rosse e bianche.

Grape varieties: mostly Sangiovese.
Production area: Montepulciano - Siena and the Province of Arezzo.
Yield per hectare: 90 quintals of grapes.
Altitude of vineyards: 250/450 m above sea level.
Soil type: autochthonous, medium texture.
Training system: Guyot and spurred cordon.
Plant density: 2500/3500 vinestocks per hectare.
Vinification: separation of grapes from stalks and pressing; fermentation at controlled temperature followed by maceration, 10 days in total.
Fermentation vats: stainless steel vats.
Fermentation temperature: 24-26° C.
Maturation: Aged for two years in the Cellar
Ageing capacity: 5-8 years.
Colour: covered ruby red with good violet shades.
Bouquet: immediate and direct with pronounced notes of red berry fruits. After ageing in durmast barrels it develops pleasant vanilla scents.
Taste: good impact on the palate, it reveals a remarkable body and a very good balance among its components, with a pleasant tannic finish.
Ideal service temperature: 16-18° C.
Food pairing: it accompanies savoury first courses, Tuscan cured meat, roasted red and white meat.

PUNTEGGI / SCORES

2016	I Vini di Veronelli 2022	★★
2016	Guida Bibenda 2020	🍇🍇🍇
2016	James Suckling 2019	90

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)							
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE				ALTEZZA		PESO (Kg.)	
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.		tot. cart.	compresa pedana			
SELECT/PERS	8006630830101	750	sugh.24x44 nat	1,300	540	29,3x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,3	32,8	8,1	300	4		25		100	146		832



375 - 750 - 1500 ml

CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Vitigni: prevalentemente Sangiovese.
Comune di produzione: Montepulciano - Siena e Provincia di Arezzo.
Resa per ettaro: 90 q.li uva.
Altimetria dei vigneti: 250/450 metri s.l.m.
Tipologia dei terreni: medio impasto.
Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.
Densità di impianto: 2500/3500 piante per ettaro.
Vinificazione: diraspapigiatura; fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione, durata complessiva 8-10 giorni.
Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox.
Temperatura di fermentazione: 24-26°C.
Periodo di maturazione: affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.
Capacità di invecchiamento: 5-8 anni.
Colore: rosso rubino coperto con buoni riflessi violacei.
Bouquet: immediato e franco, con spiccate note di frutti a bacca rossa e, successivamente all'invecchiamento in botti di rovere, piacevoli sentori di vaniglia.
Gusto: di buon impatto al palato, rivela notevole corpo e ottimo equilibrio tra i suoi componenti. Nel finale si avverte una piacevole nota tannica.
Temperatura di servizio ideale: 16-18°C.
Abbinamento: primi piatti tendenzialmente saporiti, affettati della tradizione toscana, arrosti di carni rosse e bianche.

Grape varieties: mostly Sangiovese.
Production area: Montepulciano - Siena and in the Province of Arezzo.
Yield per hectare: 90 quintals of grapes.
Altitude of vineyards: 250/450 m above sea level.
Soil type: medium texture.
Training system: Guyot and spurred cordon.
Plant density: 2500/3500 vinestocks per hectare.
Vinification: separation of grapes from stalks and pressing; fermentation at controlled temperature followed by maceration, 8-10 days in total.
Fermentation vats: stainless steel vats.
Fermentation temperature: 24-26° C.
Maturation: refinement in bottle for at least 3 months.
Ageing capacity: 5-8 years.
Colour: covered ruby red with good violet shades.
Bouquet: immediate and direct with pronounced notes of red berry fruits. After ageing in durmast barrels it develops pleasant vanilla scents.
Taste: good impact on the palate, it reveals a remarkable body and a very good balance among its components, with a pleasant tannic finish.
Ideal service temperature: 16-18° C.
Food pairing: it accompanies savoury first courses, Tuscan cured meat, roasted red and white meat.

PUNTEGGI / SCORES

2020	Luca Maroni - Annuario 2022	94
2019	I Vini di Veronelli 2022	★★
2019	Luca Maroni - Annuario 2021	94
2018	Guida Bibenda 2020	🍇🍇🍇
2018	James Suckling 2019	88
2016	James Suckling 2018	88

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)							
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE					ALTEZZA		PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.		tot. cart.		compresa pedana		
MEZ/VERDE	8006630234909	375	sugh.24x44 birond	0,682	300	29,3x7,5	≠ varia con annata	24	26	38,5	24,8	16,8		5		9		45	138		777
EXPO/VERDE	8006630230109	750	sugh.24x44 nat	1,110	360	29,3x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,5	31	7	210	4		25		100	138		722
D/BRD/VERDE	8006630233001	1500	sugh.24x44 birond	2,190	665	29,3x7,5	≠ varia con annata	6	20,5	30,4	36,5	13,6		5		12		60	197		838



SANGIOVESE ROSATO TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Zona di produzione: Montepulciano (SI) e Cortona (AR).

Vitigni: Sangiovese.

Resa per ettaro: 120 ql per ha.

Altimetria dei vigneti: 250/300 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: da media collina a terreni prevalentemente alluvionali.

Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 3.000/4.500 ceppi per ha.

Vinificazione: in bianco tramite pressatura soffice delle uve, decantazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata di 18° C.

Colore: rosa tenue.

Bouquet: note floreali di rosa e sentori di piccoli frutti rossi.

Gusto: fresco e persistente.

Temperatura di servizio ideale: 10°-12°C.

Abbinamento: ideale con antipasti di affettati e crostini, primi piatti e carni bianche ma anche pesce, crostacei e formaggi freschi.

Production area: Montepulciano (SI) and Cortona (AR).
Grape varieties: Sangiovese.
Yield per hectare: about 100 quintals of grape.
Altitude of vineyards: 250/300 m above sea level.
Soil type: medium hill to predominantly alluvial soil.
Training system: Guyot and spurred cordon.
Plant density: 3.000 / 4.500 plants per hectare.
Vinification: white vinification through soft pressing of the grapes, decanting of the must and fermentation at controlled temperature of 18° C.
Colour: pale pink.
Bouquet: floral notes of rose and hints of small red fruits.
Taste: fresh and persistent.
Ideal service temperature: 10°-12° C.
Food pairing: ideal with appetizers of cold cuts and croutons, first courses and white meats but also fish, crustaceans and fresh cheeses.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)								
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE						ALTEZZA		PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.		tot. cart.			compresa pedana		
EXPO/BIANCA	8006630590500	750	sugh.24x44 birond	1,110	360	29,3x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,5	31	7	210	4		25		100		138		722



VALDICHIANA TOSCANA BIANCO VERGINE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Zona di produzione: si estende nei comuni di Arezzo e Siena.
Vitigni: uvaggio consentito dal disciplinare di produzione (Trebbiano, Malvasia, CHardonnay).
Resa per ettaro: circa 100 q.li uva.
Altimetria dei vigneti: 250/300 metri s.l.m.
Tipologia dei terreni: da media collina a terreni prevalentemente alluvionali.
Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.
Densità di impianto: 3500/5000 piante per ettaro.
Vinificazione: pressatura soffice, decantazione per separazione, fermentazione a temperatura controllata.
Materiali delle vasche di fermentazione: Acciaio inox.
Temperatura di fermentazione: 20-22°C.
Colore: giallo paglierino con riflessi verdastri.
Bouquet: buone note di frutta e fiori bianchi (biancospino), armonico e persistente.
Gusto: Equilibrato e continuo, con buon armonia tra alcol ed acidità. Sul finale si avverte una piacevole nota di mandorla amara tipica del vitigno.
Temperatura di servizio ideale: 12°C.
Abbinamento: adatto ad essere servito come aperitivo, particolarmente adatto ad antipasti leggeri, piatti di pesce o carni bianche.

Production area: Arezzo and Siena.
Grape varieties: grapes allowed by the production disciplinary (Trebbiano, Malvasia, Chardonnay).
Yield per hectare: about 100 quintals of grape.
Altitude of vineyards: 250/300 m above sea level.
Soil type: medium hill to predominantly alluvial soil.
Training system: Guyot and spurred cordon.
Plant density: 3500/5000 vinestocks per hectare.
Vinification: soft pressing, separation through decantation, fermentation at controlled temperature.
Fermentation vats: stainless steel vats.
Fermentation temperature: 20-22° C.
Colour: straw yellow with greenish glares.
Bouquet: good fruity and white flower (hawthorn) notes, harmonious and persistent.
Taste: balanced and continuous, with good harmony between alcohol and acidity. Pleasant bitter almonds finish, typical of this vine species.
Ideal service temperature: 12° C.
Food pairing: suitable as an aperitif, perfect with light hors d'oeuvres, fish or white meat.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)								
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE						ALTEZZA		PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.		tot. cart.			compresa pedana		
EXPO M. BIANCA	8006630280203	750	sugh.24x44 birond	1,110	360	29,3x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,5	31	7	210	4		25		100		138		722

LA SCOMMESSA DELLA SOSTENIBILITÀ

Fare vino a Montepulciano vuol dire soprattutto rispettare il territorio di origine. Noi riusciamo a farlo, da sempre, perché tutelare la biodiversità è anche il valore aggiunto del Vino Nobile di Montepulciano. Per ottenere questo risultato e mantenere i vigneti in piena armonia con il paesaggio facciamo attenzione a tanti aspetti, a partire dalla campagna dove lavoriamo con pratiche sostenibili aderendo al disciplinare di agricoltura integrata della Regione Toscana. Siamo attenti nella gestione della risorsa idrica e nelle attività di protezione del vigneto favorendo sistemi non impattanti. Siamo sostenibili anche nel lavoro in cantina utilizzando energie da fonti rinnovabili e favorendo sistemi di trasporto meno inquinanti. Abbiamo aderito anche al Progetto del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano che farà della nostra Denominazione il primo distretto vitivinicolo Italiano Certificato Sostenibile. Piccole attenzioni possono essere di grande importanza per la tutela del paesaggio, ma anche per quella dei nostri consumatori che con la scelta dei nostri vini contribuiscono a questo sistema virtuoso che nei secoli ha conservato Montepulciano come perla del Rinascimento.

THE CHALLENGE OF SUSTAINABILITY

Making wine in Montepulciano means above all respecting the territory of origin. We have always been able to do this because protecting the biodiversity is also the added value of the Vino Nobile di Montepulciano. To obtain this result and keep the vineyards in full harmony with the landscape, we pay attention to many aspects, starting from the countryside where we work with sustainable practices by adhering to the integrated agriculture regulations of the Tuscany Region. We are careful in the management of water resources and in the vineyard protection activities favoring non-impacting systems. We are also sustainable in the work in the cellar by using energy from renewable sources and by promoting less polluting transport systems. We have also joined the project of the Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano which will make our Denomination the first Italian Sustainable Certified Wine District. Small attentions can be of great importance for the protection of the landscape, but also for that of our consumers who with the choice of our wines contribute to this virtuous system which over the centuries has preserved Montepulciano as a pearl of the Renaissance.



LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

Uno degli obiettivi più importanti della nostra azienda è quello di garantire il consumatore che il vino acquistato è stato prodotto secondo standard qualitativi di livello. A tal fine riteniamo importante far conoscere le certificazioni di qualità che abbiamo ottenuto e che qui di seguito riportiamo:

Certificazione biologica Bios

Certificazione ISO 9001

Certificazione IFS

Certificazione BRC

100% ENERGIA VERDE

Grazie per averci aiutato a salvare il pianeta

ENEGAN
LUCE • GAS • TLC

OUR CERTIFICATIONS

One of our winery's most important objectives is to guarantee the consumers that the products they're buying have been produced according to a certain standard of quality. To this end, we believe it is important to publicise the quality certifications we have received, which are listed above.

LINEA BIO | ORGANIC LINE



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

BIOLOGICO

Vitigni: prevalentemente Sangiovese certificato Bio.
Zona di produzione: Montepulciano - Siena.
Resa per ettaro: 80 q.li uva.
Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato.
Densità di impianto: 3.500/5.000 ceppi per ettaro.
Giacitura: media collina, terreni formati dallo sfaldamento di roccia madre, con buona presenza di scheletro.
Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione in tini di acciaio inox per 15 giorni. Invecchiamento in botti di Rovere di Slavonia per 24 mesi.
Colore: rosso rubino con riflessi violetti.
Bouquet: ampio e persistente che fa apprezzare le note di frutta a bacca rossa e sentori di sottobosco.
Gusto: pieno ed armonico, di buona stoffa e sapidità, che rivela, sul finale, una piacevole nota tannica.
Temperatura di servizio: si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C., dopo averlo decantato in decanter o caraffa.
Abbinamento: si accompagna ad arrosti di carni rosse e selvaggina.

Grape varieties: Mostly Sangiovese Organic certified.
Production Area: Montepulciano - Siena.
Yield per hectare: 80 quintals grapes.
Planting System: Guyot and spurred cord.
Plant Density: 3,500/5,000 vines per hectare.
Terrain: Medium hilly, crumbled rock with good, skeletal content.
Vinification: temperature controlled fermentation, followed by maceration in stainless steel vats for 15 days. Ageing in Slavonic oak barrels for 24 months.
Colour: ruby red with violet hues.
Bouquet: full and persistent with notes of red berry and hints of brushwood.
Flavour: harmonious, full-bodied and intense with a pleasing, tannic finish.
Serving Temperature: it is best to decant the wine and serve it at a temperature of 16°-18° C.
Food Pairing: pairs well with roasted red meats and game.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)								
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE						ALTEZZA		PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati		n° cart.		tot. cart.		compresa pedana		
EXPO/VERDE	8006630620108	750	sugh.24x44 nat	1,110	360	29,3x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,5	31	7	210	4		25		100		138		722

LINEA BIO | ORGANIC LINE



ROSSO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BIOLOGICO

Vitigni: prevalentemente Sangiovese certificato Bio.
Zona di produzione: Montepulciano - Siena.
Resa per ettaro: 100 q.li uva
Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato (su nuovi impianti).
Densità di impianto: 3.500/5.000 ceppi per ettaro.
Giacitura: media collina, terreni formati dallo sfaldamento di roccia madre, con buona presenza di scheletro.
Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione in tini di acciaio inox per 10 giorni.
Affinato in botti di Rovere di Slavonia per almeno 3 mesi.
Colore: rosso rubino carico con riflessi violetti.
Bouquet: alle caratteristiche note fruttate di frutta a bacca rossa, ampio e persistente dove si avvertono leggere note di sottobosco.
Gusto: pieno e sapido, di buon equilibrio con nota finale piacevolmente tannica, che riporta alla tradizione del vitigno principale che lo compone: il Prugnolo gentile.
Temperatura di servizio: si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C.
Abbinamento: vino giovane che si accompagna con tutti i tipi di carne rossa e formaggi di media stagionatura.

Grape varieties: Mostly Sangiovese Organic certified.
Production Area: Montepulciano - Siena.
Yield per hectare: 100 quintals grapes
Soil type: medium hilly, crumbled rock with good, skeletal content.
Planting System: Guyot and spurred cord.
Plant Density: 3,500/5,000 vines per hectare.
Vinification: controlled temperature fermentation followed by maceration in stainless steel vats for 10 days.
Refined in Slavonic oak barrels for at least 3 months.
Colour: ruby red with violet hues.
Bouquet: characteristic red berry notes, full and lingering with hints of brushwood.
Taste: full, dense and well balanced with a pleasing, tannic finish that echoes the tradition of its principal component, the Prugnolo Gentile grape.
Serving temperature: recommended serving temperature is 16°-18° C.
Food pairing: a young wine that pairs well with red meats and medium-seasoned cheeses.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)								
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE						ALTEZZA		PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati		n° cart.		tot. cart.		compresa pedana		
EXPO/VERDE	8006630360103	750	sugh.24x44 birond	1,110	360	29,3x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,5	31	7	210	4		25		100	138		722

LINEA BIO | ORGANIC LINE



CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

BIOLOGICO

Vitigni: prevalentemente Sangiovese certificato Bio.
Comune di produzione: Montepulciano e provincia di Siena.
Resa per ettaro: 80 q.li uva.
Altimetria dei vigneti: 250/450 metri s.l.m.
Tipologia dei terreni: medio impasto.
Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.
Densità di impianto: 2500/3500 piante per ettaro.
Vinificazione: diraspapigiatura; fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione, durata complessiva 8-10 giorni.
Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox.
Temperatura di fermentazione: 24-26°C.
Periodo di maturazione: vasche di stoccaggio per 10-12 mesi.
Capacità di invecchiamento: 5-8 anni.
Colore: rosso rubino coperto con buoni riflessi violacei.
Bouquet: immediato e franco, con spiccate note di frutti a bacca rossa.
Gusto: di buon impatto al palato, rivela notevole corpo e ottimo equilibrio tra i suoi componenti. Nel finale si avverte una piacevole nota tannica.
Temperatura di servizio ideale: 16-18°C.
Abbinamento: primi piatti tendenzialmente saporiti, affettati della tradizione toscana, arrosti di carni rosse e bianche.

Grape varieties: Mostly Sangiovese Organic certified.
Production area: Montepulciano and in the provinces of Siena
Yield per hectare: 80 quintals of grapes
Altitude of vineyards: 250/450 m above sea level.
Soil type: medium texture.
Training system: Guyot and spurred cordon.
Plant density: 2500/3500 vinestocks per hectare.
Vinification: separation of grapes from stalks and pressing; fermentation at controlled temperature followed by maceration, 8-10 days in total.
Fermentation vats: stainless steel vats.
Fermentation temperature: 24-26° C.
Maturation: storage tanks for 10-12 months.
Ageing capacity: 5-8 years.
Colour: covered ruby red with good violet shades.
Bouquet: immediate and direct with pronounced notes of red berry fruits.
Taste: good impact on the palate, it reveals a remarkable body and a very good balance among its components, with a pleasant tannic finish.
Ideal service temperature: 16-18° C.
Food pairing: it accompanies savoury first courses, Tuscan cured meat, roasted red and white meat.

PUNTEGGI / SCORES

2015 **Gambero Rosso 2018**

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)								
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE						ALTEZZA		PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.		tot. cart.			compresa pedana		
EXPO/VERDE	8006630820102	750	sugh.24x44 birond	1,110	360	29,3x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,5	31	7	210	4		25		100		138		722

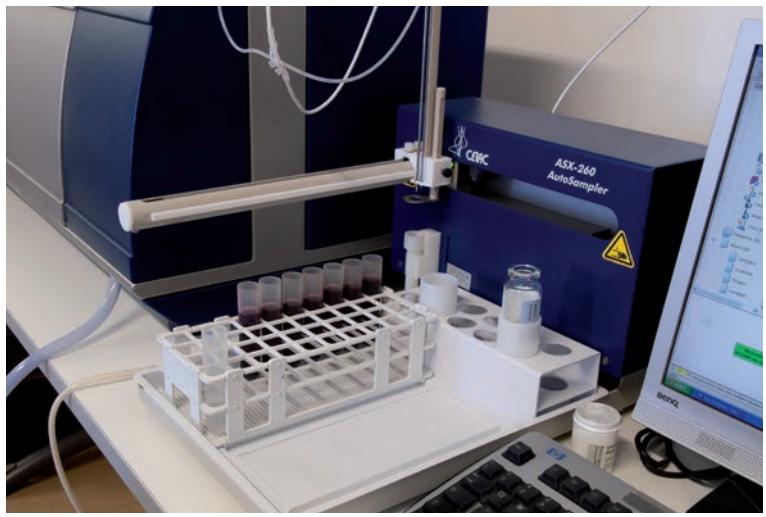


LABORATORIO ANALISI

L'azienda è dotata di un laboratorio interno per le analisi dei vini.

ANALYSIS LABORATORY

The company is equipped with an internal laboratory for wine analysis.





VINO QUOTIDIANO | DAILY WINE



UMBRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ROSSO

Vitigni: prevalentemente Sangiovese con piccole quantità di vitigni autorizzati.
Zona di produzione: Castiglione del Lago/Città della Pieve.
Resa per ettaro: 140 ql/Ha.
Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato.
Densità di impianto: 3.000/4.500 ceppi per Ha.
Giacitura: collinare.
Vinificazione: raccolta meccanica, pigiatura e macerazione di 8-10 giorni a temperatura controllata. Affinamento: 6 mesi di affinamento in serbatoi e due mesi in bottiglia.
Colore: rosso rubino intenso con riflessi morati.
Bouquet: fresco, persistente con buone note fruttate e sentore di liquirizia, ampio, che va ad evolversi lasciando trasparire alcune note vegetali.
Gusto: asciutto, armonioso con buoni sentori di frutta, di cuoio e di confettura; si fa apprezzare per l'equilibrio dei propri componenti tipici dei vitigni che ne sono l'essenza.
Temperatura di servizio: si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C.
Abbinamento: si accompagna con piatti di carni rosse e formaggi freschi a pasta morbida.

Grape varieties: mainly Sangiovese with small quantities of authorized vines.
Production area: Castiglione del Lago / Città della Pieve.
Yield per hectare: 140 quintals / Ha.
Training system: Guyot and spurred cordon.
Planting density: 3,000 / 4,500 plants per Ha.
Position: hilly.
Vinification: mechanical harvesting, pressing and maceration for 8-10 days at controlled temperature. Aging: 6 months of aging in tanks and two months in bottle.
Color: deep ruby red with blackberry hues.
Bouquet: full, fresh and lingering with fruity notes and hints of licorice, revealing vegetal notes as it develops.
Flavour: dry and harmonious with distinct notes of fruit, leather and confectionery; a pleasing balance of the characteristic qualities of its components.
Serving temperature: recommended serving temperature is 16°-18° C.
Food pairing: pairs well with red meats, fresh cheeses and pasta dishes.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)								
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE						ALTEZZA		PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.		tot. cart.			compresa pedana		
EXPO/VERDE	8006630960204	750	sugh.24x44 birond	1,110	360	29,3x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,5	31	7	210	4		25		100		138		722

VINO QUOTIDIANO | DAILY WINE



"PRIMOROSSO" NOVELLO

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Vitigni: prevalentemente Sangiovese.
Comune di produzione: province di Arezzo e Siena.
Altimetria dei vigneti: 300/450 metri s.l.m.
Tipologia dei terreni: autoctono medio impasto.
Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.
Densità di impianto: 3500/4000 piante per ettaro.
Vinificazione: macerazione carbonica per c.a. 12-14 giorni e successiva fermentazione a temperatura controllata 26°C in vasche di acciaio inox.
Colore: Rosso rubino di buona intensità con riflessi violetti.
Bouquet: Fresco e fruttato con belle note di frutta a bacca rossa.
Gusto: morbido e continuo dove spiccano delicate sensazioni di frutta assieme ad una ottima vivacità.
Temperatura di servizio ideale: 16-18°C.
Abbinamento: particolarmente adatto ad essere abbinato con formaggi freschi ed affettati e diventa un "piccolo classico" con le castagne.

Grape varieties: Mostly Sangiovese.
Production area: Provinces of Arezzo and Siena.
Altitude of vineyards: 300/450 m above sea level.
Soil type: autochthonous, medium texture.
Training system: Guyot and spurred cordon.
Plant density: 3500/4000 vinestocks per hectare.
Vinification: carbonic maceration for around 12-14 days followed by fermentation in stainless steel vats at controlled temperature 26°C.
Colour: medium intensity ruby red with violet shades.
Bouquet: fresh and fruity with good red berry fruit notes.
Taste: soft and persistent with delicate sensations of fruits and a good liveliness.
Ideal service temperature: 16-18° C.
Food pairing: perfect with young cheeses and cured meat, this wine is a classic pairing with chestnuts.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)							
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE					ALTEZZA		PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.		tot. cart.		compresa pedana		
EXPO/VERDE	8006630350104	750	sugh.24x44 birond	1,110	360	29,3x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,5	31	7	210	4		25		100	138		722

VINO QUOTIDIANO | DAILY WINE



"CAMPALTINO"

TOSCANA BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Comune di produzione: province di Arezzo e Siena.
Altimetria dei vigneti: 250/300 metri s.l.m.
Tipologia dei terreni: da media collina a terreni prevalentemente alluvionali.
Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.
Densità di impianto: 2500/3500 piante per ettaro.
Vinificazione: pressatura soffice, decantazione per separazione, fermentazione a temperatura controllata.
Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox.
Temperatura di fermentazione: 18-20°C.
Colore: giallo paglierino con riflessi verdastri.
Bouquet: delicato e continuo, dove si evidenziano aromi di frutta e fiori bianchi.
Gusto: equilibrato e continuo, con buon armonia tra alcol ed acidità. Sul finale si avverte una piacevole nota di mandorla amara tipica del vitigno.
Temperatura di servizio ideale: 12°C.
Abbinamento: adatto ad essere servito come aperitivo, particolarmente adatto ad antipasti leggeri, piatti di pesce o carni bianche.

Production area: Provinces of Arezzo and Siena.
Altitude of vineyards: 250/300 m above sea level.
Soil type: medium hill to predominantly alluvial soil.
Training system: Guyot and spurred cordon.
Plant density: 2500/3500 vinestocks per hectare.
Vinification: soft pressing, separation through decantation, fermentation at controlled temperature.
Fermentation vats: stainless steel vats.
Fermentation temperature: 18-20° C.
Colour: straw yellow with greenish glares.
Bouquet: delicate and continuous, with aroma of fruit and white flowers.
Taste: balanced and continuous, with good harmony between alcohol and acidity. Pleasant bitter almonds finish, typical of this vine species.
Ideal service temperature: 12° C.
Food pairing: suitable as an aperitif, perfect with light hors d'oeuvres, fish or white meat.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)								
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE						ALTEZZA		PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.		tot. cart.			compresa pedana		
EXPO M. BIANCA	8006630500202	750	sugh.24x44 birond	1,110	360	29,3x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,5	31	7	210	4		25		100	138		722

VINO QUOTIDIANO | DAILY WINE



"CAMPALTINO"

TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Comune di produzione: province di Arezzo e Siena.

Altimetria dei vigneti: 250/450 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: autoctono medio impasto.

Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 2500/3500 piante per ettaro.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata; maturazione in vasche di acciaio inox per circa otto mesi.

Materiali delle vasche di fermentazione: Acciaio inox.

Temperatura di fermentazione: 24-26°C.

Colore: rosso rubino di media intensità con riflessi violetti.

Bouquet: fresco e fruttato con buone note di frutta a bacca rossa.

Gusto: morbido, sapido, con buon equilibrio tra acidità e tannini.

Temperatura di servizio ideale: 16-18°C.

Abbinamento: si accompagna a primi piatti, piatti di carne rossa, salumi e formaggi di media stagionatura.

PUNTEGGI / SCORES

2019	Luca Maroni - Annuario 2021	94
2018	Luca Maroni - Annuario 2020	93

Production area: Provinces of Arezzo and Siena.

Altitude of vineyards: 250/450 m above sea level.

Soil type: autochthonous, medium texture.

Training system: Guyot and spurred cordon.

Plant density: 2500/3500 vinestocks per hectare.

Vinification: fermentation at controlled temperature, maturation in stainless steel vats for approx. 8 months.

Fermentation vats: stainless steel vats

Fermentation temperature: 24-26° C.

Colour: medium intensity ruby red with violet shades.

Bouquet: fresh and fruity with good red berry fruit notes

Taste: soft, sapid, good acid-tannin balance

Ideal service temperature: 16-18° C.

Food pairing: it accompanies first courses, red meat, cured meat and salami, as well as medium-aged cheese.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)							
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE					ALTEZZA		PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.		tot. cart.		compresa pedana		
EXPO/VERDE	8006630460544	750	sugh.24x44 birond	1,110	360	29,3x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,5	31	7	210	4		25		100	138		722

VINO QUOTIDIANO | DAILY WINE



"PULCIANELLO"
VINO BIANCO FRIZZANTE

Vinificazione: pressatura soffice, decantazione per separazione, fermentazione a temperatura controllata.

Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox.

Temperatura di fermentazione: 18-20°C.

Bouquet: delicato e complesso con piacevoli note di pesca bianca e albicocca.

Gusto: brillante e vivace dove spicca un' ottimo equilibrio tra alcol ed acidità.

Temperatura di servizio ideale: 12°C.

Abbinamento: adatto ad essere servito come aperitivo, può essere consumato anche fuori pasto o con piatti leggeri a base di pesce e formaggi a pasta morbida.

Vinification: soft pressing, separation through decantation, fermentation at controlled temperature.

Fermentation vats: stainless steel vats.

Fermentation temperature: 18-20° C.

Colour: straw yellow with greenish glares.

Bouquet: delicate and complex with pleasant notes of white peach and apricot.

Taste: bright and vivid, with very good balance between alcohol and acidity.

Ideal service temperature: 12° C.

Food pairing: best as an aperitif, it may be served at any time of the day or with light fish and soft cheese.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)							
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE					ALTEZZA		PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.		tot. cart.		compresa pedana		
LEG M. BIANCA	8006630520200	750	sugh.27x42 microg.	1,160	410	29,3x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,5	31	7,200	210	4		25		100	138		742



VINO QUOTIDIANO | DAILY WINE

TOSCANA BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

BAG IN BOX

Comune di produzione: province di Arezzo e Siena.
Altimetria dei vigneti: 250/300 metri s.l.m.
Tipologia dei terreni: da media collina a terreni prevalentemente alluvionali.
Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.
Densità di impianto: 2500/3500 piante per ettaro.
Vinificazione: pressatura soffice, decantazione per separazione, fermentazione a temperatura controllata.
Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox.
Temperatura di fermentazione: 18-20°C.
Colore: giallo paglierino con riflessi verdastri.
Bouquet: delicato e continuo, dove si evidenziano aromi di frutta e fiori bianchi.
Gusto: equilibrato e continuo, con buon armonia tra alcol ed acidità. Sul finale si avverte una piacevole nota di mandorla amara tipica del vitigno.



3 litri Toscana I.G.T.- 5 e 10 litri Vino Bianco

Production area: Provinces of Arezzo and Siena.
Altitude of vineyards: 250/300 m above sea level.
Soil type: medium hill to predominantly alluvial soil.
Training system: Guyot and spurred cordon.
Plant density: 2500/3500 vinestocks per hectare.
Vinification: soft pressing, separation through decantation, fermentation at controlled temperature.
Fermentation vats: stainless steel vats.
Fermentation temperature: 18-20° C.
Colour: straw yellow with greenish glares.
Bouquet: delicate and continuous, with aroma of fruit and white flowers.
Taste: balanced and continuous, with good harmony between alcohol and acidity. Pleasant bitter almonds finish, typical of this vine species.

PRODOTTO	TIPOLOGIA	BAG IN BOX				CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)							
	CONTENITORE	BARCODE	CONT. ml	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	BARCODE	N° PZ.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE					ALTEZZA		PESO (Kg.)
								larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.		tot. cart.		compresa pedana		
BIANCO IGT	SACCA	8006630537307	3.000	3,200	36	8006630537406	4	21,5	38	23	13,040	122	5	10		50		133	674	
VINO BIANCO	SACCA	8006630537505	5.000	5,250	50		1	10	23,5	27,8	5,250	167								
VINO BIANCO	SACCA	8006630537505	5.000	5,250	60	8006630537604	3	24,7	32	28,5	16,000	300	4	11		44		132	726	
VINO BIANCO	SACCA	8006630538007	10.000	10,580	60		1	19,6	19,6	32,6	10,580	347	3	24		72		112	784	

VINO QUOTIDIANO | DAILY WINE

TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

BAG IN BOX

Comune di produzione: province di Arezzo e Siena.

Altimetria dei vigneti: 250/450 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: autoctono medio impasto.

Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 2500/3500 piante per ettaro.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata; maturazione in vasche di acciaio inox per circa otto mesi.

Materiali delle vasche di fermentazione: Acciaio inox.

Temperatura di fermentazione: 24-26°C.

Colore: rosso rubino di media intensità con riflessi violetti.

Bouquet: fresco e fruttato con buone note di frutta a bacca rossa.

Gusto: morbido, sapido, con buon equilibrio tra acidità e tannini.



3, 5, 10 litri Toscana I.G.T.- 5 e 10 litri Vino Rosso

Production area: Provinces of Arezzo and Siena.

Altitude of vineyards: 250/450 m above sea level.

Soil type: autochthonous, medium texture.

Training system: Guyot and spurred cordon.

Plant density: 2500/3500 vinestocks per hectare.

Vinification: fermentation at controlled temperature, maturation in stainless steel vats for approx. 8 months.

Fermentation vats: stainless steel vats

Fermentation temperature: 24-26° C.

Colour: medium intensity ruby red with violet shades.

Bouquet: fresh and fruity with good red berry fruit notes

Taste: soft, sapid, good acid-tannin balance

PRODOTTO	TIPOLOGIA	BAG IN BOX				CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)							
	CONTENITORE	BARCODE	CONT. ml	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	BARCODE	N° PZ.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE					ALTEZZA		PESO (Kg.)
								larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.		tot. cart.		compresa pedana		
ROSSO IGT	SACCA	8006630417302	3.000	3,200	36	8006630417401	4	21,5	38	23	13,040	122	5	10		50		133	674	
ROSSO IGT	SACCA	8006630415704	5.000	5,250	50		1	10	23,5	27,8	5,250	167								
ROSSO IGT	SACCA	8006630410808	10.000	10,580	60		1	19,6	19,6	32,6	10,580	347	3	24		72		112	784	
VINO ROSSO	SACCA	8006630417500	5.000	5,250	50		1	10	23,5	27,8	5,250	167								
VINO ROSSO	SACCA	8006630417500	5.000	5,250	50	8006630417609	3	24,7	32	28,5	16,000	300	4	11		44		132	726	
VINO ROSSO	SACCA	8006630418002	10.000	10,580	60		1	19,6	19,6	32,6	10,580	347	3	24		72		112	784	

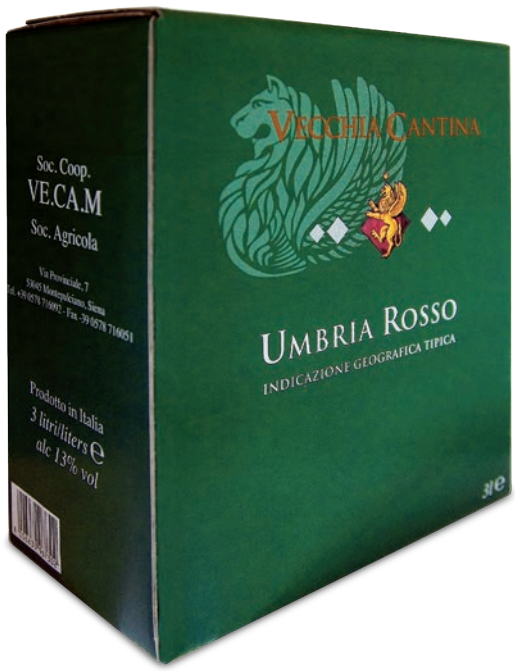
VINO QUOTIDIANO | DAILY WINE

UMBRIA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

BAG IN BOX

Vitigni: prevalentemente Sangiovese con piccole quantità di vitigni autorizzati.
Zona di produzione: Castiglione del Lago/Città della Pieve.
Resa per ettaro: 140 ql/Ha.
Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato.
Densità di impianto: 3.000/4.500 ceppi per Ha.
Giacitura: collinare.
Vinificazione: raccolta meccanica, pigiatura e macerazione di 8-10 giorni a temperatura controllata. Affinamento: 6 mesi di affinamento in serbatoi e due mesi in bottiglia.
Colore: rosso rubino intenso con riflessi morati.
Bouquet: fresco, persistente con buone note fruttate e sentore di liquirizia, ampio, che va ad evolversi lasciando trasparire alcune note vegetali.
Gusto: asciutto, armonioso con buoni sentori di frutta, di cuoio e di confettura; si fa apprezzare per l'equilibrio dei propri componenti tipici dei vitigni che ne sono l'essenza.



3 litri Umbria Rosso I.G.T.

Grape varieties: mainly Sangiovese with small quantities of authorized vines.
Production area: Castiglione del Lago / Città della Pieve.
Yield per hectare: 140 quintals / Ha.
Training system: Guyot and spurred cordon.
Planting density: 3,000 / 4,500 plants per Ha.
Position: hilly.
Vinification: mechanical harvesting, pressing and maceration for 8-10 days at controlled temperature. Aging: 6 months of aging in tanks and two months in bottle.
Color: deep ruby red with blackberry hues.
Bouquet: full, fresh and lingering with fruity notes and hints of licorice, revealing vegetal notes as it develops.
Flavour: dry and harmonious with distinct notes of fruit, leather and confectionery; a pleasing balance of the characteristic qualities of its components.

PRODOTTO	TIPOLOGIA	BAG IN BOX				CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)							
	CONTENITORE	BARCODE	CONT. ml	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	BARCODE	N° PZ.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE				ALTEZZA		PESO (Kg.)
								larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.		tot. cart.		compresa pedana		
ROSSO IGT	SACCA	8006630967302	3.000	3,200	36	8006630967401	4	21,5	38	23	13,040	122	5	10		50		133	674	

VINO QUOTIDIANO | DAILY WINE

UMBRIA BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

BAG IN BOX

Vitigni: prevalentemente Trebbiano con piccole quantità di vitigni autorizzati.
Zona di produzione: Castiglione del Lago/Città della Pieve.
Resa per ettaro: 140 ql/Ha.
Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato.
Densità di impianto: 2.500/3.500 ceppi per Ha.
Giacitura: collinare.
Vinificazione: pressatura soffice, decantazione per separazione, fermentazione a temperatura controllata.
Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox.
Temperatura di fermentazione: 18-20°C.
Colore: giallo paglierino con riflessi verdastri.
Bouquet: delicato e continuo, dove si evidenziano aromi di frutta e fiori bianchi.
Gusto: equilibrato e continuo, con buon armonia tra alcol ed acidità. Sul finale si avverte una piacevole nota di mandorla amara tipica del vitigno.



3 litri Umbria Bianco I.G.T.

Grape varieties: mainly Trebbiano with small quantities of authorized vines.
Production area: Castiglione del Lago / Città della Pieve.
Yield per hectare: 140 quintals / Ha.
Training system: Guyot and spurred cordon.
Plant density: 2500/3500 plants per hectare.
Position: hilly.
Vinification: soft pressing, separation through decantation, fermentation at controlled temperature.
Fermentation vats: stainless steel vats.
Fermentation temperature: 18-20° C.
Colour: straw yellow with greenish glares.
Bouquet: delicate and continuous, with aroma of fruit and white flowers.
Taste: balanced and continuous, with good harmony between alcohol and acidity. Pleasant bitter almonds finish, typical of this vine species.

PRODOTTO	TIPOLOGIA	BAG IN BOX				CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)							
	CONTENITORE	BARCODE	CONT. ml	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	BARCODE	N° PZ.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE				ALTEZZA		PESO (Kg.)
								larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.		tot. cart.		compresa pedana		
BIANCO IGT	SACCA	8006630747300	3.000	3,200	36	8006630747409	4	21,5	38	23	13,040	122	5	10		50		133	674	

POGGIO
STELLA

LA LINEA NATA PER ESPRIMERE GRANDE EQUILIBRIO ED INNOVAZIONE

Poggio Stella coincide in modo perfetto con l'evoluzione dell'azienda.
È la linea che ha caratteristiche di equilibrio orientate nel tempo, legata ai principi di innovazione,
per coniugare qualità ed esigenze di mercato.

THE LINE CREATED TO EXPRESS BALANCE AND INNOVATION

Poggio Stella perfectly mirrors the evolution of the winery.
It is a line which is characterised by balance over time, tied to the principles of innovation,
to combine quality with the demands of the market.

LINEA INTERMEDIA | MEDIUM RANGE



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

Vitigni: Prevalentemente Sangiovese.
Zona di produzione: Montepulciano - Siena.
Resa per ettaro: 80 q.li uva
Altimetria dei vigneti: 250/450 metri s.l.m.
Tipologia dei terreni: medio impasto, collinare.
Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.
Densità di impianto: 2500/4500 piante per ettaro.
Vinificazione: diraspapigiatura; fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione, durata complessiva 15 giorni.
Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox.
Temperatura di fermentazione: 26-28°C.
Periodo di maturazione: 24 mesi in botti di Rovere e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.
Capacità di invecchiamento: 10-15 anni.
Colore: rosso rubino coperto con riflessi granati.
Bouquet: ampio e persistente, dove si rilevano note di frutta a bacca rossa e spezie.
Gusto: sapido, pieno e morbido, con piacevoli note tanniche a completare un'acidità mai eccessiva.
Abbinamento: a suo agio con le sfide culinarie più importanti: grandi arrosti, cacciagione, cinghiale in umido, brasati.
Temperatura di servizio: 16-18°C.

Grape varieties: mostly Sangiovese.
Production area: Montepulciano (SI).
Yield per hectare: 80 quintals of grapes.
Altitude of vineyards: 250/450 m above sea level.
Soil type: medium texture, hilly.
Training system: Guyot and spurred cordon.
Plant density: 2500/4500 vinestocks per hectare.
Vinification: separation of grapes from stalks and pressing; fermentation at controlled temperature followed by maceration, 15 days in total.
Fermentation vats: stainless steel vats.
Fermentation temperature: 26-28° C.
Maturation: 24 months in durmast barrels and refinement in bottle for at least 6 months.
Aging capacity: 10-15 years.
Colour: covered ruby red with garnet hues.
Bouquet: wide and persistent, with a perfect amalgam of red berry fruit and spicy notes..
Taste: sapid, full and soft, with pleasant tannic notes to complete an always reasonable acidity.
Ideal service temperature: 16-18° C.
Food pairing: at ease with the most important culinary challenges, roasts, game, wild boar stew, braised meat.

PUNTEGGI / SCORES

2015	I Vini di Veronelli 2022	★★★
2015	Luca Maroni - Annuario 2020	95
2014	James Suckling 2019	89

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)								
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE						ALTEZZA		PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati		n° cart.		tot. cart.		compresa pedana		
TRONC PERSONAL	8006630111903	750	sugh.24x44 nat	1,350	600	30,4x8	≠ varia con annata	6	16,5	24,7	31,3	8,390	250	4		21		84		139		727

LINEA INTERMEDIA | MEDIUM RANGE



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Vitigni: prevalentemente Sangiovese.
Zona di produzione: Montepulciano - Siena.
Resa per ettaro: 80 q.li uva.
Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato.
Densità di impianto: 3.500/5.000 ceppi per ettaro.
Giacitura: media collina, terreni formati dallo sfaldamento di roccia madre, con buona presenza di scheletro.
Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione in tini di acciaio inox per 15 giorni. Invecchiamento in botti di Rovere di Slavonia per 24 mesi.
Colore: rosso rubino con riflessi violetti.
Bouquet: ampio e persistente che fa apprezzare le note di frutta a bacca rossa e sentori di sottobosco.
Gusto: pieno ed armonico, di buona stoffa e sapidità, che rivela, sul finale, una piacevole nota tannica.
Temperatura di servizio: si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C., dopo averlo decantato in decanter o caraffa.
Abbinamento: si accompagna ad arrosti di carni rosse e selvaggina.

PUNTEGGI / SCORES

2018	Luca Maroni - Annuario 2022	93
2018	I Vini di Veronelli 2022	★★★
2017	Gambero Rosso 2022	🍷🍷
2017	Luca Maroni - Annuario 2021	93
2016	Decanter 2020	silver - 94
2016	Luca Maroni - Annuario 2020	94
2016	James Suckling 2019	90
2015	James Suckling 2018	93
2013	James Suckling 2017	91

Grape varieties: mostly Sangiovese.
Production Area: Montepulciano - Siena.
Yield per hectare: 80 quintals grapes.
Planting System: Guyot and spurred cord.
Plant Density: 3,500/5,000 vines per hectare.
Terrain: Medium hilly, crumbled rock with good, skeletal content.
Vinification: temperature controlled fermentation, followed by maceration in stainless steel vats for 15 days. Ageing in Slavonic oak barrels for 24 months.
Colour: ruby red with violet hues.
Bouquet: full and persistent with notes of red berry and hints of brushwood.
Flavour: harmonious, full-bodied and intense with a pleasing, tannic finish.
Serving Temperature: it is best to decant the wine and serve it at a temperature of 16°-18° C.
Food Pairing: pairs well with roasted red meats and game.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)							
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE					ALTEZZA		PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.		tot. cart.		compresa pedana		
BRD/SELECTA	8006630101508	750	sugh.24x44 nat	1,300	540	31,6x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,3	32,8	8,100	250	4		25		100	146		832

LINEA INTERMEDIA | MEDIUM RANGE



ROSSO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigni: prevalentemente Sangiovese.
Zona di produzione: Montepulciano - Siena
Resa per ettaro: 100 q.li uva.
Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato (su nuovi impianti).
Densità di impianto: 3.500/5.000 ceppi per ettaro.
Giacitura: media collina, terreni formati dallo sfaldamento di roccia madre, con buona presenza di scheletro.
Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione in tini di acciaio inox per 10 giorni.
Affinato in botti di Rovere di Slavonia per almeno 3 mesi.
Colore: rosso rubino carico con riflessi violetti.
Bouquet: alle caratteristiche note fruttate di frutta a bacca rossa, ampio e persistente dove si avvertono leggere note di sottobosco.
Gusto: pieno e sapido, di buon equilibrio con nota finale piacevolmente tannica, che riporta alla tradizione del vitigno principale che lo compone: il Prugnolo gentile.
Temperatura di servizio: si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C.
Abbinamento: vino giovane che si accompagna con tutti i tipi di carne rossa e formaggi di media stagionatura.

Grape varieties: mostly Sangiovese.
Production Area: Montepulciano - Siena.
Yield per hectare: 100 quintals grapes
Soil type: medium hilly, crumbled rock with good, skeletal content.
Planting System: Guyot and spurred cord.
Plant Density: 3,500/5,000 vines per hectare.
Vinification: controlled temperature fermentation followed by maceration in stainless steel vats for 10 days.
Refined in Slavonic oak barrels for at least 3 months.
Colour: ruby red with violet hues.
Bouquet: characteristic red berry notes, full and lingering with hints of brushwood.
Taste: full, dense and well balanced with a pleasing, tannic finish that echoes the tradition of its principal component, the Prugnolo Gentile grape.
Serving temperature: recommended serving temperature is 16°-18° C.
Food pairing: a young wine that pairs well with red meats and medium-seasoned cheeses.

PUNTEGGI / SCORES

2019	**Luca Maroni - Annuario 2022**	94
2018	**Decanter 2020**	bronze - 89
2018	**Luca Maroni - Annuario 2021**	94
2017	**Luca Maroni - Annuario 2020**	94
2017	**James Suckling 2019**	88
2017	**Decanter 2019**	bronze
2015	**I Vini di Veronelli 2018**	★★

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)							
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE					ALTEZZA		PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.		tot. cart.		compresa pedana		
BRD/SELECTA	8006630190205	750	sugh.24x44 nat	1,300	540	31,6x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,3	32,8	8,100	250	4		25		100	146		832

LINEA INTERMEDIA | MEDIUM RANGE



CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

Vitigni: prevalentemente Sangiovese.
Comune di produzione: Montepulciano - Siena e Provincia di Arezzo.
Resa per ettaro: 90 q.li uva.
Altimetria dei vigneti: 250/450 metri s.l.m.
Tipologia dei terreni: autoctono medio impasto.
Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.
Densità di impianto: 2500/3500 piante per ettaro.
Vinificazione: diraspapigiatura; fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione, durata complessiva 10 giorni.
Materiali delle vasche di fermentazione: acciaio inox.
Temperatura di fermentazione: 24-26°C.
Periodo di maturazione: Matura due anni in Cantina
Capacità di invecchiamento: 5-8 anni.
Colore: rosso rubino coperto con buoni riflessi violacei.
Bouquet: immediato e franco, con spiccate note di frutti a bacca rossa e, successivamente all'invecchiamento in botti di rovere, piacevoli sentori di vaniglia.
Gusto: di buon impatto al palato, rivela notevole corpo e ottimo equilibrio tra i suoi componenti. Nel finale si avverte una piacevole nota tannica.
Temperatura di servizio ideale: 16-18°C.
Abbinamento: primi piatti tendenzialmente saporiti, affettati della tradizione toscana, arrosti di carni rosse e bianche.

Grape varieties: mostly Sangiovese.
Production area: Montepulciano - Siena and the Province of Arezzo.
Yield per hectare: 90 quintals of grapes.
Altitude of vineyards: 250/450 m above sea level.
Soil type: autochthonous, medium texture.
Training system: Guyot and spurred cordon.
Plant density: 2500/3500 vinestocks per hectare.
Vinification: separation of grapes from stalks and pressing; fermentation at controlled temperature followed by maceration, 10 days in total.
Fermentation vats: stainless steel vats.
Fermentation temperature: 24-26° C.
Maturation: Aged for two years in the Cellar
Ageing capacity: 5-8 years.
Colour: covered ruby red with good violet shades.
Bouquet: immediate and direct with pronounced notes of red berry fruits. After ageing in durmast barrels it develops pleasant vanilla scents.
Taste: good impact on the palate, it reveals a remarkable body and a very good balance among its components, with a pleasant tannic finish.
Ideal service temperature: 16-18° C.
Food pairing: it accompanies savoury first courses, Tuscan cured meat, roasted red and white meat.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)								
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE						ALTEZZA		PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.		tot. cart.			compresa pedana		
SELECT/PER.	8006630831900	750	sugh.24x44 nat	1,300	540	31,6x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,3	32,8	8,100	250	4		25		100		146		832

LINEA INTERMEDIA | MEDIUM RANGE



CHIANTI COLLI SENESI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Vitigni: prevalentemente Sangiovese.
Zona di produzione: Montepulciano - Siena.
Resa per ettaro: 80 q.li uva.
Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato.
Densità di impianto: 3.500/5.000 ceppi per ettaro.
Giacitura: media collina, terreni formati dallo sfaldamento di roccia madre, con buona presenza di scheletro.
Vinificazione: raccolto manualmente, fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione in tini di acciaio inox. Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.
Colore: rosso rubino carico con riflessi violetti.
Bouquet: ampio, persistente con piacevoli note fruttate e sotto-bosco.
Gusto: asciutto e continuo, che rivela piacevoli sentori di frutta a bacca rossa e note minerali, si fa apprezzare per l'equilibrio tra tannini e acidità.
Temperatura di servizio: si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C.
Abbinamento: Indicato l'abbinamento ai piatti di carni arrosto e grigliate.

Grape varieties: mostly Sangiovese.
Production Area: Montepulciano and surrounding communes - Siena.
Yield per hectare: 80 quintals grapes.
Soil type: medium hilly, crumbled rock with good, skeletal content.
Planting System: Guyot and spurred cord.
Plant Density: 3,500/5,000 vines per hectare.
Vinification: manual harvesting, controlled temperature fermentation followed by maceration in stainless steel vats. Aging in bottle for at least 3 months.
Colour: ruby red with violet hues.
Bouquet: full and lingering with pleasing notes of fruit and brushwood.
Taste: Dry and lasting, pleasing hints of red berry and mineral that express the balance between tannins and acidity.
Serving temperature: recommended serving temperature is 16°-18° C.
Food pairing: pairs well with grilled and roasted meats.

PUNTEGGI / SCORES

2015 **I Vini di Veronelli 2018** ★★

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)							
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE					ALTEZZA		PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.		tot. cart.		compresa pedana		
BRD/SELECTA	8006630261905	750	sugh.24x44 nat	1,300	540	31,6x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,3	32,8	8,100	250	4		25		100	146		832

LINEA INTERMEDIA | MEDIUM RANGE



CORTONA MERLOT

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: Merlot.
Zona di produzione: Cortona - Arezzo.
Resa per ettaro: 90 q.li uva pari a 63 hl. Vino (media aziendale 68 q.li uva pari a 47,60 hl.vino).
Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato.
Densità di impianto: 3.500/5.000 ceppi per ettaro.
Giacitura: media collina, con buona presenza di scheletro.
Vinificazione: raccolto manualmente, fermentazione a temperatura controllata e successiva macerazione in tini di acciaio inox. Affinato per almeno 12 mesi e successiva maturazione in bottiglia per minimo 3 mesi.
Colore: rosso rubino intenso con riflessi morati.
Bouquet: ampio, continuo e molto persistente, ricorda frutti di bosco a bacca rossa insieme a piacevoli sentori di vaniglia e liquirizia, evidenziando, contemporaneamente, note erbacee tipiche del vitigno.
Gusto: vellutato, armonioso e sapido, che trasmette nella sua complessità, la vaniglia combinata a note di confettura e di spezie.
Temperatura di servizio: si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C.
Abbinamento: ottimo l'abbinamento a piatti di cacciagione e formaggi stagionati.

Grape varieties: Merlot.
Production Area: Cortona - Arezzo.
Yield per hectare: 90 quintals grapes equivalent to 63 hl. wine (winery average 68 quintals grapes equivalent to 47.6 hl. wine).
Planting System: Guyot and spurred cord.
Plant density: 3,500/5,000 vines per hectare.
Terrain: medium hilly, with good skeletal content.
Vinification: manual harvesting, controlled temperature, fermentation with subsequent maceration in stainless steel vats. Aged for at least 12 months and then matured in bottles for at least 3 months.
Coluor: deep ruby red with blackberry hues.
Bouquet: full, lasting and very persistent; a pleasing blend of red berry, vanilla and licorice, with grassy notes that are typical of the grape.
Flavor: smooth, harmonious and intense, expressing in its complexity vanilla combined with notes of jam and spices.
Serving temperature: recommended serving temperature is 16°-18° C.
Food pairing: great pairing to wild game and seasoned cheeses.

PUNTEGGI / SCORES

2019	Luca Maroni - Annuario 2021	95
2019	I Vini di Veronelli 2022	★★
2017	Guida Bibenda 2020	🍇🍇🍇
2017	I Vini di Veronelli 2020	✽ 88

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)							
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE					ALTEZZA		PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.		tot. cart.		compresa pedana		
BRD/SELECT	8006630341904	750	sugh.24x44 nat	1,300	540	31,6x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,3	32,8	8,100	250	4		25		100	146		832

LINEA INTERMEDIA | MEDIUM RANGE



CORTONA SYRAH

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigni: Syrah.
Zona di produzione: Cortona (AR).
Resa per ettaro: 90 ql per Ha.
Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato.
Densità di impianto: 3.500/5.000 ceppi per ettaro.
Tipologia dei terreni: collinare, terreno di medio impasto tendenzialmente argilloso con presenza di scheletro fino.
Vinificazione: raccolta manuale, fermentazione con macerazione di 20 gg a temperatura controllata. Affinamento 12 mesi di legno e 6 mesi di bottiglia.
Colore: rosso intenso e vivo.
Bouquet: intenso speziato e bilanciato su note di frutta rossa matura.
Gusto: potente, ricco, buon finale acido. Note fruttate combinate a spezie.
Temperatura di servizio: si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C.
Abbinamento: ideale con primi piatti saporiti, carni rosse e formaggi stagionati.

PUNTEGGI / SCORES

2019	Guida Essenziale - Cernilli 2022	91
2018	Guida Bibenda 2020	🍇🍇🍇
2018	I Vini di Veronelli 2020	89
2018	James Suckling 2019	87

Grape varieties: Syrah.
Production Area: Cortona (AR).
Yield per hectare: 90 quintals per hectare.
Soil type: hilly, medium-textured soil tending to clayey with the presence of fine skeleton.
Planting System: Guyot and spurred cord.
Plant Density: 3,500/5,000 vines per hectare.
Vinification: manual harvest, fermentation with maceration for 20 days at controlled temperature. Aging 12 months in wood and 6 months in bottle.
Colour: intense and bright red.
Bouquet: intense spicy and balanced on notes of ripe red fruit.
Taste: powerful, rich, good acid finish. Fruity notes combined with spices.
Serving temperature: recommended serving temperature is 16°-18° C.
Food pairing: ideal with savory first courses, red meats and aged cheeses.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)							
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE					ALTEZZA		PESO (Kg.)
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.		tot. cart.		compresa pedana		
BRD/SELECT	8006630661903	750	sugh.24x44 nat	1,300	540	31,6x7,5	≠ varia con annata	6	16,5	24,3	32,8	8,100	250	4		25		100	146		832

LINEA INTERMEDIA | MEDIUM RANGE



VERMENTINO TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFCA TIPICA

Vitigno: Vermentino.
Zona di produzione: Toscana.
Resa per ettaro: 110 ql per ha.
Forma di allevamento: Guyot.
Densità di impianto: 4.000 ceppi per ha.
Giacitura: collinare (300 mt slm).
Vinificazione: pressatura soffice, decantazione statica del mosto e fermentazione controllata. Il 20% subisce una breve macerazione per caratterizzare il corredo olfattivo. Affinamento: 3 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.
Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.
Bouquet: note floreali, frutta tropicale e mela verde.
Gusto: fresco e asciutto, caratterizzato da note saline.
Temperatura di servizio: si consiglia di servirlo alla temperatura di 10°-12° C.
Abbinamento: ideale con antipasti di mare, pesce alla griglia, tempura, sushi e pizza.

Grape varieties: Vermentino
Production Area: Tuscany.
Yield per hectare: 110 quintals per hectare.
Planting System: Guyot.
Plant density: 4.000 plants per hectare.
Position: hilly.
Vinification: soft pressing, static decanting of the must and controlled fermentation. 20% undergoes a brief maceration to characterize the olfactory range. Maturation: 3 months in steel and 3 months in bottle.
Coluor: straw yellow with greenish reflections.
Bouquet: ffloral notes, tropical fruit and green apple.
Flavor: fresh and dry, characterized by saline notes.
Serving temperature: recommended serving temperature is 10°-12° C.
Food pairing: ideal with seafood appetizers, grilled fish, tempura, sushi and pizza.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)							
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE				ALTEZZA		PESO (Kg.)	
									larg.	lung.	altez.			strati		n° cart.	tot. cart.	compresa pedana			
BRD/SEL/BIA	8006630730609	750	sugh.24x44 nat	1,300	540	31,6x7,5	≠ varia con annata	6	15,3	22,5	35	8,1	250	4		5		100			832



VIN SANTO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Comune di produzione: Montepulciano (SI).

Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 2500/3500 piante per ettaro.

Colore: giallo ambrato carico.

Bouquet: una serie di sensazioni forti e decise conferite dalle note di caramello, affiancate da sentori di frutta secca e candita, invogliano all'assaggio per poter scoprire un finale dove dominano sentori di miele e frutta passita.

Gusto: ritroviamo le stesse sensazioni pulite e decise già riscontrate all'olfatto. La caratteristica principale del nostro Vin Santo è il grande equilibrio tra l'acidità, il tannino e la componente zuccherina.

Temperatura di servizio ideale: 12-14°C.

Abbinamento: classico, quello con i cantucci toscani, da provare anche l'abbinamento con la cioccolata amara.

Production Area: Montepulciano (SI).

Planting System: guyot and spurred cordon.

Plant Density: 2500/3500 vines per hectare.

Colour: amber yellow.

Bouquet: a series of strong and decisive sensations conferred by the caramel notes, accompanied with sensations of dried, candied fruit, tempting us to taste it, to discover a finale where honey sensations dominate and dried fruit.

Flavour: we rediscover the same clean, decisive sensations already noticed in the aroma. The principal characteristic of our Vin Santo is its wonderful balance between acidity, tannin and its sugary component.

Serving Temperature: 12-14° C.

Food Pairing: classic Tuscan "cantucci" biscuits, but also recommended with bitter chocolate.

TIPO - TYPE	BOTTIGLIA - BOTTLE						CARTONE - CARDBOARD BOX							PALLET (80 x 120 cm)								
BOTTIGLIA	BARCODE	CONT. (ml)	CHIUSURA	PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	MISURE (cm) h/ ø	BARCODE	N° BT.	MISURE (cm)			PESO (Kg.)	PESO VUOTO (Gr.)	COMPOSIZIONE					ALTEZZA		PESO (Kg.)	
									larg.	lung.	altez.			strati	n° cart.		tot. cart.		compresa pedana			
PRIMAVERA	8006630645705	500	sugh.24x44 nat	1,02	500	31,9x6,4	≠ varia con annata	6	15,4	22,3	34,4	6,75										



VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO

Via Provinciale, 7 - 53045 - Montepulciano (Siena)

Tel. + 39 0578 716092 - Fax + 39 0578 716051

Email: info@vecchiacantinadimontepulciano.com

www.vecchiacantinadimontepulciano.com

Negozi:

Montepulciano, Via Provinciale, 7 - Tel. 0578 716092

Sinalunga, Via Sacco, 1 (trav. Via Piave) - Tel. 0577 636195

SHOP on-line:

www.vecchiacantinashop.com



VECCHIACANTINADIMONTEPULCIANO.COM