



CANTINA DEL  
REDI

*Bella Arianna con tua bianca mano  
Versa la manna di Montepulciano:  
Colmane il tonfano e porgilo a me.  
Questo liquore, che sdrucchiola al core,  
O come l'ugola e baciarmi e mordemi!  
O come in lacrime gli occhi disciogliemi!  
Me ne strasecolo, me ne strabilio  
E fatto estatico vo in visibilio.  
Onde ognun, che di Lio  
Riverente il nome adora,  
Ascolti questo altissimo decreto,  
Che Bassareo pronunzia, e gli dia fè:  
Montepulciano d'ogni vino è il re.*

(Testo tratto da "BACCO IN TOSCANA"  
di Francesco Redi – del 1685)





Francesco Redi è tra i personaggi toscani più famosi e sicuramente uno tra i primi grandi conoscitori e narratori delle eccellenze di questo territorio. Scienziato alla corte dei Medici, nel Seicento scrisse uno dei suoi più famosi ditirambi:

“Bacco in Toscana”

*“Bella Arianna con tua bianca mano,  
versa la manna di Montepulciano,  
Colmane il tonfano e porgilo a me.  
Montepulciano, d'ogni vino è Re”.*

Con queste parole Redi descrive quello che più avanti sarebbe diventato il Vino Nobile di Montepulciano.

La **Cantina del Redi**, marchio d'eccellenza dalla Vecchia Cantina di Montepulciano dal 1988, vuol dedicare il suo nome proprio al celebre medico ed erudito aretino che celebrò il territorio di Montepulciano, con i suoi vini, tra i migliori d'Italia.



Francesco Redi is among the most famous Tuscan characters and certainly one of the first great connoisseurs and narrators of the excellence of this area. Scientist at the Medici court, in the seventeenth century he wrote one of his most famous dithirambic poems: *“Bacchus in Tuscany”*, whose translation in English is, approximately, this:

*“Beautiful Ariadne with your white hand,  
pour the manna of Montepulciano,  
Fill the tympanum and give it to me.  
Montepulciano, of every wine is King”.*

With these words Redi described the wine which would later become the Vino Nobile di Montepulciano.

The **Cantina del Redi**, an excellent brand from the Vecchia Cantina di Montepulciano since 1988, wants to dedicate its name to this famous doctor, great erudite from Arezzo, who celebrated the territory of Montepulciano, with its wines, among the best in Italy.



## 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.



Montepulciano

Veduta



Piazza Grande - Montepulciano

Pozzo dei grifi e dei leoni

## MONTEPULCIANO

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 seat from 1561.

The Siense 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.

## 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'Italia e nel 1980 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.



## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

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.

## LA CANTINA DEL REDI E LE UVE

Il Vino Nobile di Montepulciano prodotto dalla Cantina del Redi è tra i più storici della denominazione. La cantina di invecchiamento si trova all'interno della sede storica di Montepulciano, appena rinnovata, introducendo nuove botti in rovere da 10 hl e tonneaux per l'invecchiamento.

Le uve destinate alla produzione dei vini della Cantina del Redi provengono esclusivamente dalle zone più vocate del territorio, i veri "Cru" di Montepulciano: "Ascianello", "Il Greppo", "Sanguineto", "San Savino", "Terrarossa" (nella frazione di Valiano), "Nottola" e "Le Caggiole". Oltre al rigoroso criterio di selezione della zona di produzione, si aggiunge una particolare cura nei controlli agronomici dei vigneti e nella selezione delle uve, garantendo quella eccellenza qualitativa che rende i vini della Cantina del Redi espressione solida ed autentica del territorio poliziano.

*La cantina è aperta anche per le visite su appuntamento.*

*Per informazioni e prenotazioni:  
[info@cantinadelredi.com](mailto:info@cantinadelredi.com)*



## CANTINA DEL REDI AND ITS GRAPES

The Vino Nobile di Montepulciano produced by **Cantina del Redi** is among the most historic of the denomination. The aging cellar is located inside the historical seat of Montepulciano: newly renovated with the introducing of new 10 hl oak barrels and tonneaux for aging.

The grapes reserved for the production of the Cantina del Redi wines come exclusively from the most suitable areas of the territory, the real "Cru" of Montepulciano: "Ascianello", "Il Greppo", "Sanguineto", "San Savino", "Terrarossa" (in the hamlet of Valiano), "Nottola" and "Le Caggiole". In addition to the rigorous selection criteria of the production area a special care is added in the agronomic controls of the vineyards and in the selection of the grapes, guaranteeing a qualitative excellence that makes the wines of Cantina del Redi a solid and authentic expression of the Poliziano territory.

*The cellar is open for visits by appointment.*

*For information and reservations:*

*[info@cantinadelredi.com](mailto:info@cantinadelredi.com)*



## “BRIAREO” 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 del vigneto:** 350/400 metri s.l.m.  
**Sistema di allevamento:** guyot e cordone speronato.  
**Densità di impianto:** 4000/5000 piante per ettaro.  
**Vinificazione:** fermentazione a temperatura controllata con una macerazione sulle bucce di 15 giorni.  
**Periodo di maturazione:** 24 mesi di affinamento in piccoli contenitori di legno, seguiti da 6 mesi di affinamento in bottiglia.  
**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi granati  
**Bouquet:** Ricco e complesso, dalle note di frutta rossa matura e vaniglia.  
**Gusto:** di buona concentrazione, elegante nei suoi componenti, che rivelano all'assaggio, un finale armonico nonostante una leggera e piacevole nota tannica.  
**Temperatura di servizio ideale:** 16-18°C  
**Abbinamento:** si abbina a piatti di carni rosse, arrostiti, cacciagione, nonché formaggi stagionati ricchi di sapore.

**Grape Varieties:** mostly Sangiovese.  
**Production Area:** Montepulciano (SI).  
**Yield per Hectare:** 80 quintals of grapes.  
**Altitude of Vineyard:** 340/400 metres ASL.  
**Planting System:** Guyot and spurred cord.  
**Plant Density:** 4,000/5,000 plants per hectare.  
**Vinification:** controlled temperature fermentation followed by maceration on the skins for 15 days.  
**Maturation Period:** 24 months of aging in small wooden containers, followed by 6 months refinement in the bottle.  
**Colour:** intense ruby red with garnet hues.  
**Bouquet:** Rich and complex, with notes of ripe red fruit and vanilla  
**Flavour:** full and intense, elegant in its components, with a smooth finish that reveals a pleasing, tannic note.  
**Ideal Serving Temperature:** 16-18° C.  
**Food Pairing:** pairs well with red meats, roasts and game, as well as with seasoned, full-flavoured cheeses.

### PUNTEGGI / SCORES

|      |                                |        |
|------|--------------------------------|--------|
| 2015 | I Vini di Veronelli 2020       | ★★★    |
| 2015 | Decanter 2019                  | Silver |
| 2015 | Guida Bibenda 2020             | ★★★★★  |
| 2015 | Luca Maroni 2019               | 94     |
| 2013 | Mundus 2017                    | Gold   |
| 2012 | Vini Buoni d'Italia 2018       | ★★★★★  |
| 2011 | Int. Wine & Spirits Comp. 2016 | gold   |

| 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/ o        | BARCODE | N° BT. | MISURE (cm) |       |                      | PESO (Kg.) | PESO VUOTO (Gr.) | COMPOSIZIONE |          |            | ALTEZZA | PESO (Kg.) |
|             |                    |         |                |          |            |                  |                         |         |        | larg.       | lung. | altez.               |            |                  | strati       | n° cart. | tot. cart. |         |            |
| TOP         | 8006630011807      | 750     | sugh.26x49 nat | 1,400    | 650        | 31,2x7,8         | ≠<br>varia con annata   | 6       | 25     | 17          | 33    | 8,800                | 280        | 4                | 21           | 84       | 147        | 762     |            |



## 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 del vigneto:** 350/400 metri s.l.m.  
**Sistema di allevamento:** guyot e cordone speronato.  
**Densità di impianto:** 3500/4500 piante per ettaro.  
**Vinificazione:** fermentazione a temperatura controllata con una macerazione sulle bucce di 15 giorni.  
**Periodo di maturazione:** 24 mesi in botti di rovere di Slavonia, affinato in piccola percentuale in barrique di rovere francese.  
**Colore:** rosso rubino carico con leggere tonalità viola.  
**Bouquet:** profumi varietali di ciliegia e altri frutti a bacca rossa, con note tostate e speziatura ad ingentilirne la finezza  
**Gusto:** pieno con ottime note tanniche e un finale lungo e fruttato con lievi toni vanigliati a sostegno.  
**Temperatura di Servizio ideale:** 16-18°C.  
**Abbinamento:** formaggi stagionati, carni di tutti i tipi anche molto saporite, salumi tipici toscani.

**Grape Varieties:** mostly Sangiovese.  
**Production Area:** Montepulciano (SI).  
**Yield per Hectare:** 80 quintals of grapes.  
**Altitude of Vineyard:** 350/400 metres ASL.  
**Planting System:** Guyot and spurred cord.  
**Plant Density:** 3500/4500 plants per hectare.  
**Vinification:** controlled temperature fermentation with maceration on the skins for 15 days.  
**Maturation Period:** 24 months in large, Slavonic oak barrels, with a small percentage refined in French oak barriques.  
**Colour:** deep ruby red with light violet tones.  
**Bouquet:** varietal perfume of cherry and other red berry fruits with notes of toasted spice for a refined delicacy.  
**Flavour:** full with excellent tannic notes and a long fruity finish with a light and lingering vanilla.  
**Ideal Serving Temperature:** 16-18°C.  
**Food Pairing:** seasoned Cheeses, all types of meat, including full-flavoured meats, and traditional, Tuscan cold cuts.

### PUNTEGGI / SCORES

|      |                                |        |
|------|--------------------------------|--------|
| 2017 | Luca Maroni 2021               | 90     |
| 2017 | I Vini di Veronelli 2021       | ★★★    |
| 2016 | Guida Bibenda 2020             | ★★★★★  |
| 2016 | Luca Maroni 2020               | 92     |
| 2016 | James Suckling 2019            | 91     |
| 2015 | Decanter 2019                  | Silver |
| 2015 | Luca Maroni 2019               | 90     |
| 2015 | Int. Wine & Spirits Comp. 2018 | silver |
| 2015 | James Suckling 2018            | 91     |
| 2015 | Mundus 2017                    | silver |

| 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/ o        | BARCODE | N° BT. | MISURE (cm) |       |                      | PESO (Kg.) | PESO VUOTO (Gr.) | COMPOSIZIONE |          |            | ALTEZZA | PESO (Kg.) |
|             |                    |         |                |          |            |                  |                         |         |        | larg.       | lung. | altez.               |            |                  | strati       | n° cart. | tot. cart. |         |            |
| TOP         | 8006630091700      | 750     | sugh.26x49 nat | 1,400    | 650        | 31,2x7,8         | ≠<br>varia con annata   | 6       | 25     | 17          | 33    | 8,800                | 280        | 4                | 21           | 84       | 147        | 762     |            |



## ROSSO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Vitigni:** prevalentemente Sangiovese.  
**Comune di produzione:** Montepulciano (SI).  
**Resa per ettaro:** 80-100 q.li uva.  
**Altimetria del vigneto:** 350/400 metri s.l.m.  
**Sistema di allevamento:** Guyot e cordone speronato.  
**Densità di impianto:** 3500/4500 piante per ettaro.  
**Vinificazione:** fermentazione a temperatura controllata alla quale segue una macerazione sulle bucce di 8-10 giorni  
**Periodo di maturazione:** 3 mesi in botti di rovere di Slavonia, cui fanno seguito 6 mesi di affinamento in bottiglia.  
**Colore:** rosso rubino brillante con bei riflessi violacei.  
**Bouquet:** dalle 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.  
**Temperatura di servizio ideale:** 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 (SI).  
**Yield per Hectare:** 80-100 quintals of grapes.  
**Altitude of Vineyard:** 350/400 metres ASL.  
**Planting System:** Guyot and spurred cord.  
**Plant Density:** 3500/4000 plants per hectare.  
**Vinification:** controlled temperature fermentation followed by maceration on the skins for 8-10 days.  
**Maturation Period:** 3 months in Slavonic oak barrels, followed by 6 months of refinement in the bottle.  
**Colour:** bright ruby red with lovely violet hues.  
**Bouquet:** Full and persistent, with characteristic notes of red berry fruits and light notes of brushwood.  
**Flavour:** full and intense, well balanced with a pleasing tannic finish typical of the principal grape variety from which it's produced.  
**Ideal Serving Temperature:** 16-18°C.  
**Food Pairing:** a young wine that pairs well with all types of red meats and medium-seasoned cheeses.

### PUNTEGGI / SCORES

|      |                     |    |
|------|---------------------|----|
| 2019 | Luca Maroni 2021    | 90 |
| 2019 | Gambero Rosso 2021  | 90 |
| 2017 | Luca Maroni 2019    | 92 |
| 2017 | Guida Bibenda 2020  | 92 |
| 2017 | James Suckling 2019 | 90 |
| 2016 | James Suckling 2018 | 87 |

| 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/ o        | BARCODE | N° BT. | MISURE (cm) |       |                      | PESO (Kg.) | PESO VUOTO (Gr.) | COMPOSIZIONE |          |            | ALTEZZA | PESO (Kg.) |
|             |                    |         |                |          |            |                  |                         |         |        | larg.       | lung. | altez.               |            |                  | strati       | n° cart. | tot. cart. |         |            |
| TOP         | 8006630181708      | 750     | sugh.26x49 nat | 1,400    | 650        | 31,2x7,8         | ≠<br>varia con annata   | 6       | 25     | 17          | 33    | 8,800                | 280        | 4                | 21           | 84       | 147        | 762     |            |



## “ORBAIO” TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**Vitigni:** Sangiovese e Merlot.  
**Comune di produzione:** Montepulciano (SI).  
**Altimetria del vigneto:** 350/400 metri s.l.m.  
**Sistema di allevamento:** cordone speronato.  
**Densità di impianto:** 4000/5000 piante per ettaro.  
**Vinificazione:** fermentazione a temperatura controllata con una macerazione sulle bucce di 15 giorni.  
**Periodo di maturazione:** affinamento in legno per circa un anno, seguito da 6 mesi di affinamento in bottiglia.  
**Colore:** vino rosso vivo con leggere sfumature granate.  
**Bouquet:** profumo ampio, pieno, morbido e persistente, ricorda frutti di bosco ed ha piacevoli sentori di vaniglia e liquirizia.  
**Gusto:** sapore asciutto, vellutato, armonioso e sapido; opulento nel trasmettere le calde sensazioni delle sue componenti.  
**Temperatura di servizio ideale:** 16-18°C.  
**Abbinamento:** si accompagna a carni rosse elaborate, selvaggina e formaggi stagionati.

**Grape Varieties:** Sangiovese and Merlot.  
**Production Area:** Montepulciano (SI).  
**Altitude of Vineyard:** 350/400 metres ASL.  
**Planting System:** spurred cord.  
**Plant Density:** 4000/5000 plants per hectare.  
**Vinification:** controlled temperature fermentation with maceration on the skins for 15 days.  
**Maturation period:** aging in wood for about 1 year, followed by 6 months of refinement in the bottle.  
**Colour:** bright red wine with light garnet nuances.  
**Bouquet:** generous, full, smooth and persistent, redolent of berries, with pleasing scents of vanilla and liquorice.  
**Flavour:** dry, velvety flavour that's harmonious yet intense; opulent in transmitting the warm sensations of its components.  
**Ideal Serving Temperature:** 16-18°C.  
**Food Pairing:** pairs very well with red meat dishes, game and seasoned cheeses.

### PUNTEGGI / SCORES

|      |                          |        |
|------|--------------------------|--------|
| 2018 | Mundus Vini 2020         | Silver |
| 2017 | Luca Maroni 2021         | 92     |
| 2016 | Decanter 2019            | Silver |
| 2016 | Luca Maroni 2020         | 93     |
| 2016 | Guida Bibenda 2020       | 92     |
| 2016 | I Vini di Veronelli 2020 | 92     |
| 2016 | James Suckling 2019      | 91     |
| 2015 | James Suckling 2018      | 92     |

| 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/ o        | BARCODE | N° BT. | MISURE (cm) |       |                      | PESO (Kg.) | PESO VUOTO (Gr.) | COMPOSIZIONE |          |            | ALTEZZA | PESO (Kg.) |
|             |                    |         |                |          |            |                  |                         |         |        | larg.       | lung. | altez.               |            |                  | strati       | n° cart. | tot. cart. |         |            |
| TOP         | 8006630411706      | 750     | sugh.26x49 nat | 1,400    | 650        | 31,2x7,8         | ≠<br>varia con annata   | 6       | 25     | 17          | 33    | 8,800                | 280        | 4                | 21           | 84       | 147        | 762     |            |



## “PLEOS”

TOSCANA SANGIOVESE  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**Vitigni:** Sangiovese.

**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 con 15 giorni di macerazione; affinamento per circa otto mesi.

**Materiali delle vasche di fermentazione:** Acciaio inox.

**Temperatura di fermentazione:** 24-26°C.

**Colore:** intensamente violaceo con riflessi di porpora.

**Bouquet:** aperto, pieno e con note di frutta a bacca rossa.

**Gusto:** buono il corpo, costituito da tannini morbidi e consistenti.

**Temperatura di servizio ideale:** 16-18°C.

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

**Grape varieties:** Sangiovese.

**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 with 15 days of maceration; aging for about 8 months.

**Fermentation vats:** stainless steel vats.

**Fermentation temperature:** 24-26° C.

**Colour:** intensely purple in color with purple reflections.

**Bouquet:** fresh and fruity with good red berry fruit notes

**Taste:** good body, consisting of soft and consistent tannins.

**Ideal service temperature:** 16-18° C.

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

### PUNTEGGI / SCORES

|      |                     |    |
|------|---------------------|----|
| 2018 | James Suckling 2019 | 91 |
| 2017 | James Suckling 2019 | 91 |
| 2015 | James Suckling 2018 | 91 |

| 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/o         | BARCODE | N° BT. | MISURE (cm) |       |                      | PESO (Kg.) | PESO VUOTO (Gr.) | COMPOSIZIONE |          |            | ALTEZZA | PESO (Kg.) |
|             |                    |         |                   |          |            |                  |                         |         |        | larg.       | lung. | altez.               |            |                  | strati       | n° cart. | tot. cart. |         |            |
| TOP         | 8006630481709      | 750     | sugh.26x49<br>nat | 1,400    | 650        | 31,2x7,8         | ≠<br>varia con annata   | 6       | 25     | 17          | 33    | 8,800                | 280        | 4                | 21           | 84       | 147        | 762     |            |



## “RICCIO”

TOSCANA BIANCO  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**Vitigni:** Prevalentemente Chardonnay.

**Comune di produzione:** Montepulciano (SI).

**Altimetria del vigneto:** 350/400 metri s.l.m.

**Sistema di allevamento:** guyot.

**Densità di impianto:** 3500/4500 piante per ettaro.

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve intere e decantazione statica a bassa temperatura, fermentazione a temperatura controllata in acciaio a 14/16° C per l'80%; il restante fermenta in tonneau da 5 hl di rovere francese nuovo.

**Periodo di maturazione:** affinamento sulle fecce fini per 4 mesi in serbatoi di acciaio e tonneau francese con periodico bâtonnage.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi dorati.

**Bouquet:** intensamente fruttato con note di pesca ed albicocca con finale che riporta a sentori floreali e tostati.

**Gusto:** sapido e persistente con ottimo equilibrio tra alcool e acidità.

**Temperatura di servizio ideale:** 12-14° C.

**Abbinamento:** oltre a grigliate e zuppe di pesce, accompagna piatti di carni bianche e formaggi di media stagionatura.

**Grapes:** Mainly Chardonnay.

**Production Area:** Montepulciano (SI).

**Altitude of Vineyard:** 350/400 metres ASL

**Planting System:** guyot.

**Plant Density:** 3500/4500 plants per hectare.

**Vinification:** soft pressing of whole grapes and static decanting at low temperature, fermentation at a controlled temperature in steel at 14/16 ° C. for 80%; the remaining 20% ferments in 5 hl tonneau of new French oak.

**Ripening Period:** aging on the fine lees for 4 months in steel tanks and French oak tonneau with periodic bâtonnage.

**Colour:** straw yellow with golden hues.

**Bouquet:** intensely fruity with notes of peach and apricot with a finish that brings back floral and toasted hints.

**Taste:** sapid and persistent with an excellent balance between alcohol and acidity.

**Ideal Serving Temperature:** 12-14° C.

**Food Pairing:** in addition to grilled fish and fish soups, this wine pairs well with the 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/o         | BARCODE | N° BT. | MISURE (cm) |       |                      | PESO (Kg.) | PESO VUOTO (Gr.) | COMPOSIZIONE |          |            | ALTEZZA | PESO (Kg.) |
|             |                    |         |                   |          |            |                  |                         |         |        | larg.       | lung. | altez.               |            |                  | strati       | n° cart. | tot. cart. |         |            |
| TRADITION   | 8006630582208      | 750     | sugh.26x40<br>nat | 1,200    | 550        | 29,6x8,1         | ≠<br>varia con annata   | 6       | 25,5   | 17          | 31    | 7,750                | 270        | 4                | 21           | 84       | 139        | 673     |            |





CANTINA DEL  
**REDI**

Via Provinciale, 7 - 53045 Montepulciano (Siena)  
[info@cantinadelredi.com](mailto:info@cantinadelredi.com) - [www.cantinadelredi.com](http://www.cantinadelredi.com)