

ANNICK

Vitigno:

Sauvignon Blanc 85%

Vermentino 15%

Vendemmia:

La vendemmia è iniziata l'ultima settimana di Agosto e si è protratta fino alla metà di Settembre . Le prime uve raccolte sono state quelle di Sauvignon Blanc e successivamente il Vermentino, che matura più tardi. Raccolte a mano e selezionate in due fasi, una prima cernita in campo ed una seconda, e più accurata, in cantina, prima della pressatura, per garantire una qualità eccellente.

Vinificazione:

La vinificazione delle due varietà avviene in modo diverso, per esprimere meglio il loro carattere e la loro tipicità.

Per mantenere la freschezza del Sauvignon Blanc, le uve **seguono la vinificazione in bianco**, e sono pressate subito e fermentano a temperatura controllata, **solo su lieviti autoctoni**.

Il Vermentino viene fatto macerare sulle bucce per circa 4 gg., per estrarre i fenoli e dare maggiore struttura. Successivamente anche il Vermentino è fermentato **solo su lieviti indigeni** in tini di **cemento**.

Dopo la fermentazione e l'assemblaggio il vino è rimasto a contatto con le proprie fecce per circa 4 mesi.

L'imbottigliamento è avvenuto nel mese di gennaio 2017.

Caratteristiche sensoriali:

Di colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso,

Annick invita con la freschezza ed eleganza del Sauvignon Blanc. Al palato le note citriche e di frutta fresca si arricchiscono di sapidità e struttura, con sfumature di moscato grazie alla breve macerazione sulle bucce del Vermentino.

Questa danza di freschezza e frutta, che ci conduce ad un finale pulito e sapido, è uno stimolo per i sensi.

Abbinamenti:

Classico con pesce e crostacei, grazie alla sua freschezza ed alla buona struttura è interessante anche con carni bianche, risulta poi perfetto in abbinamento ai salumi tipici toscani, dei quali riesce a ripulire la grassezza e ad armonizzare gli aromi.

Come servire: 9 – 10 gradi

MATILDE

Vitigno:

Sangiovese e Sanforte(vitigno locale)

Vendemmia:

La vendemmia inizia a fine agosto e si protrae per circa una settimana. Sono selezionati i grappoli migliori di Sangiovese e Sanforte, con un buon livello di acidità, ma che già presentavano le caratteristiche del frutto maturo.

Vinificazione:

Per mantenere una buona freschezza e mineralità, le uve, raccolte a mano, sono sottoposte ad una pressatura soffice, dopo una macerazione di sole 5 ore e lasciate fermentare come un Blanc de Noir, a **temperatura controllata in acciaio**, per una settimana, senza aggiunta di lieviti selezionati. Dopo un primo travaso il vino rimane sulle fecce fini per altri 4 mesi e poi viene travasato sempre in tini d'acciaio fino a raggiungere un buon livello di limpidezza, che consente l'imbottigliamento a Gennaio senza necessità di chiarificchi.

Caratteristiche sensoriali:

Di colore rosa salmone, il Matilde si presenta al naso intenso con note di violetta, lampone. Fresco fruttato al palato, persistente con una buona acidità, un leggero tannino ed un'ottima mineralità.

Abbinamenti:

Ideale in abbinamento con antipasti tipici toscani a base di formaggi, salumi e paté. Interessante con frittiture e primi piatti leggeri.

Come servire: 9 – 10 gradi

DAPHNÉ

Vitigno:

80% Trebbiano Toscano 20% Malvasia Bianca

Vendemmia:

Le uve, raccolte a mano l'ultima settimana di Settembre, sono portate subito in cantina, in piccole ceste, per preservare l'integrità dei chicchi.

Vinificazione:

Questo particolare vino è il risultato di un lungo lavoro di ricerca e di prove fatte sulla macerazione delle uve, per esprimere il meglio del Trebbiano e Malvasia Bianca.

Il Daphné macera **cinque giorni** sulle bucce, in vasche aperte, a temperatura ambiente, con follature manuali più volte al giorno, per estrarre profumi, tannino e fenoli . Dopo cinque giorni di macerazione continua la sua fermentazione in Barriques e Tonneaux, senza aggiunta di lieviti selezionati e senza additivi chimici. Affinato in legno per circa 10 mesi è stato imbottigliato senza filtrazioni né chiarifiche.

Caratteristiche sensoriali:

Dal colore dorato, Daphné è un vino complesso, con una struttura importante paragonabile ad un rosso. Floreale al naso, grazie alla Malvasia Bianca, con sfumature erbacee, al palato si presenta minerale e voluminoso, grazie al Trebbiano. Chiude con sapori di frutta, piacevole e persistente

Abbinamenti:

La struttura permette l'abbinamento del Daphné a pietanze che generalmente si sposano ai vini rossi: carni, formaggi stagionati, eccellente con il fois gras, esprime tutta la sua complessità con il Tartufo Bianco di San Miniato. Interessante anche l'abbinamento con curry speziati della tradizione indiana.

Come servire: **12-17 gradi**

scaraffarlo 20 minuti prima per esaltarne i profumi.

SINCERO

Vitigno:

Sangiovese 80%, Varietà autoctone, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

Vendemmia:

Il Sincero è il risultato di una attenta selezione di uve provenienti dai nostri vigneti esposti a sud-ovest.

Vinificazione:

Vinificato in vasche di cemento con una vinificazione completamente naturale. La fermentazione sulle bucce, di circa 20 giorni dall'ingresso in vasca, si è svolta senza l'aggiunta di lieviti selezionati o di coadiuvanti enologici, fatta eccezione per l'utilizzo di piccole quantità di anidride solforosa prima dell'imbottigliamento.

La fermentazione malo-lattica, totalmente naturale, si è svolta in tini tronco-conici di castagno, in cui il vino è rimasto per circa 6 mesi in affinamento.

Caratteristiche sensoriali:

Vino rosso di ottima bevibilità, che esprime all'olfatto un delicato profumo di viola e rosa, di ciliegia matura al palato molto gradevole, pieno e fresco con tannini ben presenti, ma non invasivi.

Abbinamenti:

Ottimo in abbinamento con piatti della tradizione toscana, salumi e carni rosse.

Come servire: 16- 18 gradi

CHIANTI

Vitigno:

Sangiovese 90%, altre varietà a bacca rossa 10%

Vendemmia:

il nostro CHIANTI DOCG è il risultato della raccolta di uve Sangiovese dei nostri vigneti esposti a sud-ovest, nella prima settimana di settembre.

Vinificazione:

La fermentazione, di circa 10 giorni dall'ingresso in cantina, si è svolta in vasche in di cemento senza l'aggiunta di lieviti selezionati o di coadiuvanti enologici, fatta eccezione per l'utilizzo di piccole aggiunte di anidride solforosa prima dell'imbottigliamento.

La fermentazione malo-lattica, totalmente naturale, si è svolta sempre in vasche di cemento e acciaio, in cui il vino è rimasto per circa 6 mesi in affinamento.

Caratteristiche sensoriali:

Vino rosso di ottima bevibilità, che esprime all'olfatto un delicato profumo di viola e rosa , di ciliegia matura; ha un palato molto gradevole , pieno e fresco con tannini ben presenti ma non invasivi. Buona la persistenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti:

Ottimo in abbinamento con piatti della tradizione toscana, salumi e carni rosse.

Come servire: 16- 18 gradi

NICOLE

Vitigno:

Sangiovese 100%

Vendemmia:

Le uve sono state accuratamente selezionate e raccolte a mano dai nostri vigneti posti nella migliore posizione, sul poggio più alto che guarda a sud ovest. Il sistema di allevamento è a cordone speronato.

Vinificazione:

Il Nicole è frutto della fermentazione naturale delle nostre uve, senza aggiunta di alcun coadiuvante enologico. Le uve sono state vinificate tutte in **troncoconico di rovere**, con follatura **quotidiana**. Affinato in tini di rovere da 40 HL, per 10 mesi circa e poi imbottigliato senza filtrazione.

Caratteristiche sensoriali:

Di colore rosso rubino, il Nicole è un esempio dell' eleganza e della raffinatezza che il Sangiovese può raggiungere. I tannini sono presenti, ma morbidi e ben integrati; il naso è intrigante e complesso, con la presenza di una componente fruttata, ben riconoscibile. È un vino di straordinaria armonia e di ottimo equilibrio.

Abbinamenti:

Ottimo con insaccati, primi piatti della tradizione toscana, formaggi semi stagionati, carni rosse e frattaglie, specie trippa, esprime tutta la sua eleganza con le zuppe di pesce con pomodoro.

Come servire: **14-18 gradi**

COSIMO

Vitigno:

Sangiovese, Varietà Autoctone e Cabernet

Vendemmia:

Il Cosimo è il risultato di una attenta selezione delle migliori uve provenienti da un vigneto di Sangiovese di oltre sessant'anni, ed altre varietà autoctone piantate in modo promiscui in uno stesso vigneto: questa biodiversità consente alle uve di rimanere insieme dalla vigna alla bottiglia.

Le viti sono esposte a nord-est, con una densità di 3000 piante per ettaro.

Vinificazione:

Il Cosimo rappresenta un importante esempio di come il nostro territorio possa esprimersi con assoluta eleganza e finezza, raggiungendo risultati eccellenti.

Vinificato in piccoli contenitori aperti da 10 Hl, follato manualmente più volte il giorno, per estrarre tutti i profumi caratteristici di queste varietà, Cosimo è il risultato di una vinificazione completamente naturale.

La fermentazione sulle bucce, per circa 20 giorni, si svolge senza l'aggiunta di lieviti selezionati o di coadiuvanti enologici, fatta eccezione per l'utilizzo di piccole aggiunte di anidride solforosa prima dell'imbottigliamento.

La fermentazione malo-lattica, totalmente spontanea, si avviene in barrique di rovere, di 2°, 3° e 4° passaggio, dove il vino matura per circa 12 mesi.

Caratteristiche sensoriali:

Cosimo esprime un ventaglio di sensazioni olfattive complesse: ai frutti come la prugna e la mora, si aggiungono profumi di rose e pot-pourri, poi emergono note speziate dolci , leggeri sentori di tabacco. In bocca ha un ingresso austero ma poi sprigiona i sapori del frutto con l'avvolgenza dei tannini ed ha un finale persistente e perfettamente bilanciato fra freschezza e alcolicità.

Abbinamenti:

Ottimo in abbinamento con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

Come servire: 16-18 gradi

SANFORTE

Varietà: San Forte

Sanforte è una varietà autoctona rara che ha trovato il suo ambiente ideale nel nostro terroir. Cresce nel nostro vigneto di 65 anni, dalla cui origine i germogli selezionati sono stati innestati su altri due appezzamenti. Sanforte si rivela un'uva sana, naturalmente a proprio agio nei nostri vigneti, esprimendo pienamente la sua tipicità. DNA – L'analisi delle ultime ricerche ha dimostrato ciò di cui abbiamo assistito nel corso degli anni mentre tendevamo a questa varietà: è una varietà unica, chiaramente distinta dal Sangiovese. Per alcuni anni abbiamo vinificato Sanforte in piccole quantità per comprenderne appieno le caratteristiche. L'annata 2016 rappresenta il nostro primo imbottigliamento di un Sanforte al 100%.

Raccolto:

Raccolte a mano in piccole cassette, Sanforte viene raccolta quando le uve hanno l'equilibrio ideale tra maturità e acidità per esprimere le sue caratteristiche uniche.

Vinificazione:

Il Sanforte viene vinificato in modo completamente naturale in piccoli tini aperti chiamati mastelle dove il bagno delle bucce nel mosto viene fatto a mano, in modo che i fenoli, i sapori e il colore siano estratti molto delicatamente. Il Sanforte è fermentato senza additivi enologici, né lieviti selezionati né solfiti. La chiarificazione naturale è supportata considerando il ciclo della luna per decidere le date degli scaffali. Maturazione in rovere francese del quarto passaggio.

caratteristiche:

Elegante e raffinato, con note di pepe nero, ciliegie e un'acidità equilibrata. Un vino straordinariamente intrigante. Temperatura di servizio: 16-18 C

FEDARDO

Vitigno:

Trebbiano 90% e Malvasia Bianca 10%

Vendemmia:

Le uve, utilizzate per questo tradizionale Vinsanto, sono raccolte da vigneti di oltre 50 anni, con una densità di impianto di 3000 piante per ettaro. Il sistema di allevamento è a cordone speronato.

Vinificazione:

Dopo la vendemmia le uve vengono appese ad appassite per almeno 4 mesi, fino al raggiungimento del tenore zuccherino necessario.

Le uve vengono poi pigiate ed i mosti avviati alla fermentazione in piccoli caratelli da 50 e 100 litri. Le piccole botti vengono sigillate e lasciate chiuse per oltre 5 anni, durante i quali la lenta fermentazione ed ossidazione, che si succedono in questo lungo periodo, portano alla produzione di un vino unico e prezioso.

Caratteristiche sensoriali:

Dal colore ambrato carico, si presenta con profumi intensi, che evocano gli aromi della mandorla e della frutta secca.

Abbinamenti:

Vino dolce da meditazione, si abbina anche a formaggi stagionati o erborinati, a paté di fegato.

Come servire: 9 – 10 gradi