

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO, TOSCANA.
THE HISTORY-TELLER.



ANTEPRIMA
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

14-20 FEBBRAIO 2023

STORIA

DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO



Il **Vino Nobile di Montepulciano** ha ottenuto il massimo riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.) il 01/07/1980 dopo che nel 1966, aveva ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.).

Da allora sono avvenute alcune modifiche al disciplinare, l'ultima in ordine temporale, è recente e fa riferimento ad un Decreto Ministeriale del novembre 2010. Di fatto, in Italia la prima fascetta sostitutiva dei contrassegni di Stato è stata applicata su una bottiglia di **Vino Nobile di Montepulciano**. Prima la D.O.C. e successivamente la "Garantita" hanno contribuito in maniera sostanziale al rinnovato sviluppo del **Vino Nobile di Montepulciano** che, con circa 7 milioni di bottiglie immesse sul mercato nel 2021 (insieme ad altri 2,5 milioni di Rosso di Montepulciano DOC) e 75 aziende imbottigliatrici, rappresenta la principale attività produttiva di Montepulciano con intuibili riflessi positivi in tutto il comprensorio. La crescita costante della denominazione, alla quale si assiste da ormai 20 anni, si può a tutti gli effetti definire come "rinascimento" del Vino Nobile di Montepulciano, considerato uno dei fenomeni enologici ben consolidati all'interno della Regione Toscana.

Difficile anche fissare con esattezza la data dell'uso comune della parola "Nobile" unitamente al vino di Montepulciano che si vuole attribuita nella seconda metà del '700.

Poiché, se è vero com'è vero, che l'arte del vino a Montepulciano è conosciuta fin dall'antichità: - Tito Livio, 2000 anni fa, nella "Storia di Roma", ne fa menzione; - *Papa Paolo III Farnese* - anno 1549 - *lo conosceva bene "... perfectissimo tanto il verno che la state... Sua Santità ne beveva ..."*; - Francesco Redi - anno 1685 - *enumerate le peculiarità qualitative dei vini toscani, fa dire a Bacco "... versa la manna di Montepulciano ... Montepulciano d'ogni vino è re !"*; - Voltaire - nel suo "Candido" del 1759 elogia il vino di Montepulciano. L'utilizzo della parola "Nobile" trova un uso ben documentato nei libri aziendali delle cantine di Montepulciano a partire dall'anno 1829/1830, ma già nel 1830 il Professor Giuseppe Giuly - docente presso l'Università di Siena e socio dell'Accademia Economica Agraria detta dei

Georgofili di Firenze – nella sua “Statistica Agraria della Val di Chiana, Libro Quarto” descrive con abbondanti dovizie tecniche le tipologie di uve, ed i metodi di vinificazione e conservazione per la produzione del **Vino Nobile di Montepulciano**.

Ne consegue che era già in uso comune la produzione e la distinzione di un Vino Nobile di Montepulciano in alternativa al vino Aleatico, Moscatello e altri. Di quanto esposto ne è conferma una nota spese della seconda metà del '700 con la quale Giovan Filippo Neri, Governatore del Regio Ritiro di S.Girolamo, invia vino portato da Montepulciano e Vino Nobile per un omaggio nella trasferta di Suor Luisa Sisti al Convento di S.Petronilla a Siena: “... *per rimborso al Cuoco di Casa Morsichi, Vino Nobile portato per regalare al Conservatorio detto il Conventino ...*”.

Da allora in avanti è un susseguirsi di menzioni e riconoscimenti fra i quali citiamo l'Esposizione Enologica delle Province di Siena e Grosseto – anno 1870. Fra i partecipanti alcuni Vino Nobile prodotti da varie aziende di Montepulciano. In quell'epoca il Vino Nobile sempre più di frequente viene distinto fra gli altri vini prodotti a Montepulciano (andante, comune, scelto, ecc.) e con tale appellativo si indica un prodotto di qualità superiore che ha proprie metodologie di lavorazione, riconosciuto e commercializzato come tale. Nel XX secolo l'utilizzo della menzione **Vino Nobile di Montepulciano** si va sempre più rafforzando grazie anche all'affermarsi di nuove realtà produttive. Alcune delle aziende attive in quell'epoca continuano tutt'oggi a produrre e a commercializzare il **Vino Nobile di Montepulciano** come facevano agli inizi del 1800. Aziende che hanno partecipato concretamente al primo riconoscimento giuridico avvenuto nell'anno 1966 appunto con l'attribuzione al **Vino Nobile di Montepulciano** della Denominazione di Origine Controllata in base alla Legge 930. Tutti i dati storici sono rintracciabili con riferimenti bibliografici e documentazioni originali presso le aziende ed il Consorzio.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



LA LEGGE: Il primo Disciplinare di produzione è del 12 Luglio 1966. Con l'annata 1980 il **Vino Nobile di Montepulciano** ottiene il riconoscimento della **Denominazione di Origine Controllata e Garantita**, primo vino ad essere commercializzato con la massima classificazione prevista dalla normativa italiana. Le ultime modifiche sono state apportate con decreto del 9 Novembre 2010.



ZONA DI PRODUZIONE: Il territorio comunale di Montepulciano esclusa la zona della Valdichiana. Solo i vigneti situati ad un'altitudine compresa tra i 250 ed i 600 metri s.l.m.



LE UVE: Sangiovese, minimo 70%. Possono inoltre concorrere fino ad un massimo del 30% i vitigni complementari a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Toscana.



LE RESE: Resa per ettaro 80 Quintali.



L'AFFINAMENTO: Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'ambito del **territorio del comune di Montepulciano**. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" deve essere sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno due anni, a partire dal 1° Gennaio successivo alla vendemmia.

Entro questo periodo sono lasciate alla discrezione dei produttori le seguenti possibili opzioni:

1. **24 mesi** di maturazione in legno;
2. **18 mesi** minimo di maturazione in legno più i restanti mesi in altro recipiente;
3. **12 mesi** minimo in legno più 6 mesi minimo in bottiglia più i restanti mesi in altro recipiente. Nei casi 2 e 3, l'inizio del periodo di maturazione in legno non potrà essere protratto oltre il 30 Aprile dell'anno successivo alla vendemmia. Il vino a denominazione di origine

controllata e garantita “Vino Nobile di Montepulciano” non può essere immesso in consumo prima del compimento dei due anni di maturazione obbligatoria calcolati a partire dal 1° Gennaio dell’anno successivo a quello di produzione delle uve.



L'IMBOTTIGLIAMENTO: Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate **all'interno della zona di vinificazione**. È tuttavia consentito per la denominazione di origine controllata e garantita “Vino Nobile di Montepulciano” non avente diritto alla menzione riserva, l’imbottigliamento nell’intero territorio della regione Toscana alle cantine che imbotigliano tale denominazione da almeno tre anni precedenti all’entrata in vigore del disciplinare di produzione attualmente vigente.



RISERVA: Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “**Vino Nobile di Montepulciano**” derivante da uve aventi un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12.50% e sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno 3 anni di cui 6 mesi di affinamento in bottiglia, può portare in etichetta la qualificazione “riserva”, fermi restando i periodi minimi di utilizzo del legno previsti.



CARATTERISTICHE: Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.50%
vol., per la tipologia “riserva” 13.00% vol.:
acidità totale minima: 4.5 g/l;
estratto secco netto minimo: 23 g/l.



ROSSO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



LEGGE: Disciplinare di produzione D.O.C. come da D.P.R. del 21 Dicembre 1988 con successive modifiche in base al decreto del 9 Novembre 2010.



ZONA DI PRODUZIONE: Il territorio comunale di Montepulciano esclusa la zona della Valdichiana. Solo i vigneti situati ad un'altitudine compresa tra i 250 ed i 600 metri s.l.m.



LEUVE: Sangiovese, minimo 70%. Possono inoltre concorrere fino ad un massimo del 30% i vitigni complementari a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Toscana.



LERESE: La resa massima di uva ammessa per la produzione di vino a denominazione di origine controllata "Rosso di Montepulciano" non deve essere superiore a t. 10 per ettaro di coltura specializzata.



L'AFFINAMENTO: Il vino a denominazione di origine controllata "Rosso di Montepulciano" non può essere immesso al consumo prima del 1° Marzo dell'annata successiva a quella di produzione delle uve. È consentito, entro il sedicesimo mese a partire dal 1° Gennaio successivo alla vendemmia, che il vino atto a poter essere designato con la denominazione di origine controllata e garantita "Vino Nobile di Montepulciano" sia riclassificato alla denominazione di origine controllata "Rosso di Montepulciano" purchè corrisponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal relativo disciplinare di produzione.



CARATTERISTICHE: Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.50% vol.; acidità totale minima: 4.5 g/l; estratto secco netto minimo: 21 g/l.

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



LA LEGGE: Disciplinare di produzione D.O.C. come da G.U.

Serie generale n. 269 del 16/11/96, con successive modifiche in base al decreto del 9/11/2010.



ZONA DI PRODUZIONE: La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Vin Santo di Montepulciano” - “Vin Santo di Montepulciano Riserva” - “Vin Santo di Montepulciano” Occhio di pernice, **corrisponde al territorio amministrativo del comune di Montepulciano con esclusione della fascia pianeggiante** (Valdichiana).



LE UVE: “Vin Santo di Montepulciano” e “Vin Santo di Montepulciano” Riserva: **Malvasia bianca, Grechetto bianco** (localmente detto Pulcinculo), **Trebbiano toscano** da soli o congiuntamente minimo 70%. Possono concorrere altri vitigni complementari a bacca bianca per un massimo del 30% idonei alla coltivazione nella Regione Toscana. Sono esclusi i vitigni aromatici. “Vin Santo di Montepulciano” Occhio di pernice: **Sangiovese** (Prugnolo gentile) minimo 50%; altri vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Toscana da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 50%.



L’AFFINAMENTO: Le operazioni di vinificazione, di conservazione e di invecchiamento obbligatorio dei vini devono essere effettuate all’interno del territorio amministrativo del comune di Montepulciano. Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate in provincia di Siena. La resa massima dell’uva in vino finito alla fine del periodo di invecchiamento non deve essere superiore al 35% dell’uva fresca. Il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto appresso: le uve dovranno essere raccolte eseguendo un’accurata cernita e messe ad appassire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e il loro contenuto zuccherino deve raggiungere dopo l’appassimento il 28% per il “Vin Santo di Montepulciano” D.O.C. e almeno il 33%

per il “Vin Santo di Montepulciano” riserva e “Vin Santo di Montepulciano” Occhio di Pernice; l'uva deve essere ammostata non prima del 1° Dicembre dell'anno di raccolta per il “Vin Santo di Montepulciano”; del 1° Gennaio dell'anno successivo per il “Vin Santo di Montepulciano” riserva e del “Vin Santo di Montepulciano” Occhio di pernice. La conservazione e l'invecchiamento devono avvenire in recipienti in legno di capacità non superiore a 300 litri per il “Vin Santo di Montepulciano”; in caratelli di capacità non superiore a 125 litri per il “Vin Santo di Montepulciano” riserva; in caratelli di capacità non superiore a litri 75 per il “Vin Santo di Montepulciano” Occhio di pernice; il periodo di invecchiamento minimo in legno dovrà essere di anni tre per il “Vin Santo di Montepulciano”, anni cinque per il “Vin Santo di Montepulciano” riserva, anni sei per il “Vin Santo di Montepulciano” Occhio di pernice.



CARATTERISTICHE:

“Vin Santo di Montepulciano”:

titolo alcolometrico volumico tot. min.: 17%

di cui almeno 2% da svolgere;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

acidità totale minimo: 4.5 g/l;

acidità volatile: massimo 40 mEq/l

“Vin Santo di Montepulciano” RISERVA:

titolo alcolometrico volumico totale minimo 20%

di cui minimo il 3.5%;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l;

acidità totale minimo: 4.5 g/l;

acidità volatile: massimo 40 mEq/l

“Vin Santo di Montepulciano” OCCHIO DI PERNICE:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 21%

di cui minimo 4%;

estratto secco dedotto gli zuccheri minimo: 25 g/l;

acidità totale minimo: 4.5 g/l;

acidità volatile: massimo 40 mEq/l

Il Vin Santo di Montepulciano D.O.C., in tutte le tipologie, dovrà avere un titolo di alcool svolto minimo 12% vol.

ANDAMENTO METEOROLOGICO

ANNATA 2022



I primi 3 mesi del 2022 sono stati caratterizzati da temperature nella media del periodo o più alte (febbraio) e da una piovosità decisamente scarsa, pari a circa il 50% della media, che non è riuscita a reintegrare completamente le riserve idriche dei terreni. Infatti, i circa 250 mm di pioggia caduti negli ultimi tre mesi del 2021, dopo un lunghissimo periodo di siccità, su terreni crepacciati e secchi, e i circa 80 mm dei primi 3 mesi del 2022, sono stati sufficienti per i terreni in piano ma non per quelli in collina dove parte delle piogge non si è infiltrata negli strati profondi ma è ruscellata a valle.

Aprile ha fatto registrare temperature e piovosità nella norma, mentre maggio, giugno e luglio sono stati contraddistinti da temperature decisamente più alte delle medie storiche (rispettivamente +2,5°C, +4°C e +3,2°C) e da piovosità scarsa (maggio e giugno) o nella media (luglio). Agosto ha avuto una anomalia termica positiva (+1,2°C) e media piovosità, mentre in settembre, al contrario, si è avuta una leggera anomalia termica negativa (-0,7°C) e una abbondante piovosità che si è concentrata negli ultimi giorni del mese, a vendemmia praticamente conclusa. Gli ultimi 3 mesi dell'anno hanno ancora fatto registrare temperature medie decisamente alte e piovosità nella media del trimestre.

In relazione alle conseguenze sullo sviluppo vegeto-produttivo delle viti, gli aspetti salienti del 2022 sono stati le elevate temperature medie di maggio, giugno e luglio, che hanno impresso una notevole accelerazione allo sviluppo vegetativo e accorciato alcune fasi fenologiche rendendo l'annata decisamente anticipata, e la distribuzione delle piogge; infatti, anche se il cumulo delle precipitazioni annuali di 662 mm è rientrato nella media del territorio poliziano, i primi 8 mesi dell'anno hanno avuto una anomalia pluviometrica negativa del 38% e gli ultimi 4 mesi una anomalia pluviometrica positiva del 35%.

La distribuzione delle piogge però è stata tale da riuscire a compensare il consumo idrico dei vigneti (evapotraspirazione) e, in generale, evitare l'instaurarsi di fenomeni di stress idrico.

TEMPERATURE E PRECIPITAZIONI MENSILI DEL 2022
RILEVATE NEL COMUNE DI MONTEPULCIANO (LAT 43.085 LON 11.844; 335 M SLM)

	Temp. Max. Medie (C°)	Temp. Min. Medie (C°)	Temp. Medie (C°)	Scostamento delle Temp. Medie rispetto alla media mensile pluriennale (il segno = indica scostamento ± 0,5°C)	Precipitazioni (mm)	Scostamento delle precipitazioni mensili rispetto alla media mensile pluriennale (↑ maggiore di +20%; ↓ minore di -20%) ↔ ± 20%)
Gen.	9,5	2,2	5,9	=	17	↓
Febb.	12,4	3,3	7,9	1,9	31	↓
Mar.	13,3	3,2	8,3	-0,7	27	↓
Apr.	17,0	6,3	11,7	-0,6	60	↔
Mag.	25,5	12,7	19,1	2,5	18	↓
Giu.	31,8	17,4	24,6	4,0	19	↓
Lug.	34,6	19,6	27,1	3,2	40	↔
Ago.	31,2	18,5	24,9	1,2	37	↔
Sett.	24,6	13,9	19,3	-0,7	143	↑
Ott.	22,5	12,6	17,5	2,7	61	↓
Nov.	14,5	6,9	10,7	1,1	98	↔
Dic.	11,9	6,0	9,0	2,5	111	↑

COMPORTAMENTO VEGETO-PRODUTTIVO

Il germogliamento del Sangiovese è iniziato negli ultimi giorni di marzo e si è protratto fino al termine della terza settimana di aprile per effetto di una perturbazione che, nella prima settimana di aprile, ha portato piogge e un abbassamento delle temperature che ha rallentato il risveglio vegetativo.

La crescita dei germogli nelle settimane successive al germogliamento è stata lenta fino alla metà di maggio quando la rapida impennata delle temperature, sia minime che massime, gli ha impresso una fortissima accelerazione. Nella seconda metà di maggio, infatti, con le temperature massime vicine ai 30°C, sono stati rilevati accrescimenti dei germogli di 5-6 cm al giorno.

Alla rigogliosa attività vegetativa ha fatto seguito una precoce e breve fioritura che si è svolta prevalentemente nell'ultima decade di maggio.

Il persistere di temperature favorevoli ha tenuto alto il ritmo di crescita vegetativa anche in giugno, ma verso la fine del mese esso ha cominciato a rallentare, soprattutto nei terreni con minore capacità idrica. Non si trattava del normale rallentamento dell'attività vegetativa, favorita da una leggera costrizione idrica, che si osserva solitamente all'avvicinarsi del debutto della maturazione (ancora lontana in quella fase), ma del segno di una incipiente carenza idrica. L'intensa evapotraspirazione, favorita dalle elevate temperature e dalla scarsa umidità relativa, stava portando all'esaurimento delle riserve idriche dei suoli. Proprio quando si cominciavano ad osservare i primi sintomi di stress idrico, l'8 luglio è arrivata una prima abbondante pioggia che ha reidratato in modo sufficiente terreni e viti. Nei giorni a seguire le temperature sono rimaste alte e l'umidità relativa bassa, ma

il 28 luglio providenzialmente è arrivata un'altra pioggia che ha nuovamente ristabilito l'equilibrio idrico. Questa situazione di continua e sufficiente compensazione dell'acqua persa dai vigneti per evapotraspirazione è andata avanti fino alla raccolta. Infatti anche in agosto e nelle prime tre settimane di settembre si sono verificate delle brevi ed efficaci piogge. In questo contesto l'invasatura si è svolta tra il 20 luglio e la metà di agosto, mentre la maturazione ha avuto un decorso inizialmente rapido per poi rallentare assecondando il calo termico di settembre.

Le operazioni di raccolta si sono svolte nelle varie aree della denominazione in gran parte nella seconda quindicina di settembre.

La produzione è stata quantitativamente più bassa rispetto alla media, ma decisamente più abbondante del 2021, e di grande qualità; infatti alla raccolta le uve mostravano una buona contemporaneità tra maturazione tecnologica e maturità fenolica e un eccellente stato sanitario dovuto alla bassissima pressione di patogeni e parassiti.

Riepilogo delle principali fasi fenologiche

Germogliamento: 28 marzo – 27 aprile.

Fioritura: 2–15 giugno.

Invaiaitura: 27 luglio – 26 agosto.

I VINI DEL 2022

La vinificazione di acini piccoli e concentrati, con un elevato rapporto buccia polpa, ha richiesto notevole attenzione; in particolare è stata necessaria grande perizia nella gestione della macerazione (durata, movimentazione, temperatura, ecc.) al fine di modulare l'estrazione dei polifenoli.

I vini del 2021, degustati dopo le fermentazioni malo-lattiche, presentano colori molto decisi, profumi intensi dominati da sentori di frutta matura e una notevole struttura caratterizzata da abbondante tannicità e buona acidità. A livello analitico si rilevano valori elevati di intensità e tonalità di colore, di alcool, di estratti e di polifenoli totali e livelli medi di acidità e pH.



SCHEDA TECNICA

ANNATA 2020



ANDAMENTO METEOROLOGICO

Nel primo trimestre dell'anno la piovosità è stata molto scarsa mentre le temperature, rispetto alle medie dello stesso periodo, sono state più alte in gennaio e febbraio e nella media in marzo. Marzo però è stato caratterizzato da temperature prevalentemente sopra la media nelle prime tre settimane e da temperature decisamente sotto la media nell'ultima settimana.

I mesi di aprile e maggio hanno fatto registrare temperature poco sopra la media, giornate luminose e con importanti escursioni termiche e pochi e deboli eventi piovosi. Al contrario, giugno è stato caratterizzato da temperature di quasi 4°C sotto la media del periodo e da una piovosità doppia rispetto alla media che ha abbondantemente reintegrato le riserve idriche dei terreni. Luglio e agosto hanno avuto un decorso che rientra nella norma: le temperature massime si sono portate spesso sopra i 30°C ma sono stati pochi i giorni in cui hanno superato i valori critici di 36-37°C; le piogge si sono concentrate in pochi eventi di forte intensità che in collina poco hanno giovato alle piante in quanto il ruscellamento delle acque è stato forte. Il mese di settembre ha avuto due fasi: i primi 20 giorni sono stati una successione di belle giornate con temperature ben sopra la media, soleggiate e asciutte; l'ultima decade invece è stata caratterizzata da forti temporali, in qualche caso accompagnati da violente grandinate, e da un drastico abbassamento delle temperature. In ottobre gli eventi piovosi sono stati frequenti, soprattutto nella seconda metà del mese, mentre le temperature sono state sopra la media nella prima decade e sotto la media nella rimanente parte del mese.

In sintesi il 2020 è stato caratterizzato da un mese di giugno decisamente "freddo" e piovoso e da un autunno che ha fatto il suo esordio con piogge abbondanti e un repentino calo delle temperature.

	Temp. Max. Medie (C°)	Temp. Min. Medie (C°)	Temp. Medie (C°)	Scostamento delle Temp. Medie rispetto alla media mensile pluriennale (il segno = indica scostamento ± 0,5°C)	Precipitazioni (mm)	Scostamento delle precipitazioni mensili rispetto alla media mensi- le pluriennale (↑ maggiore di +20%; ↓ minore di -20%) ↔ ± 20%)
Gen.	10,9	2,6	6,7	1,2 °C	14	↓
Febb.	14,3	4,2	9,2	3,2 °C	6	↓
Mar.	13,8	4,5	9,2	=	38	↓
Apr.	19,0	7,3	13,1	0,9 °C	50	↔
Mag.	22,8	11,9	17,4	0,8 °C	19	↓
Giù.	21,7	12,0	16,8	-3,8 °C	122	↑
Lug.	30,7	17,3	24,0	=	42	↑
Ago.	31,8	18,4	25,1	1,4 °C	45	↔
Sett.	25,8	14,6	20,2	=	165	↑
Ott.	17,8	9,2	13,5	1,3 °C	102	↑
Nov.	14,2	6,9	10,6	1,0 °C	13	↓
Dic.	9,8	3,5	6,6	=	150	↑

COMPORTAMENTO VEGETO-PRODUTTIVO

Il germogliamento è iniziato nell'ultima settimana di marzo ed è terminato solo alla fine della seconda decade di aprile. Infatti, gli abbassamenti delle temperature verificatisi tra il 23 e il 26 marzo e tra l'1 e il 3 aprile hanno rallentato l'incipiente schiusura delle gemme dilatando fortemente questa fase fenologica.

La crescita dei germogli nei mesi di aprile e maggio è stata continua e regolare, ma lenta, sia a causa delle forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, sia a causa della limitata disponibilità idrica dei terreni, in particolare in quelli poco profondi.

La fioritura della gran parte dei vigneti di Sangiovese si è concentrata nell'ultima decade del mese di maggio ed è stata breve, rapida e contemporanea. Nelle varietà più tardive come Canaiolo, Trebbiano e Malvasia e nei vigneti che si trovano alle altitudini più elevate della denominazione, invece, la fioritura si è conclusa verso la metà di giugno a causa delle abbondanti piogge e del relativo calo termico verificatosi tra il 5 e il 12 giugno.

A partire dal 20 giugno le temperature si sono portate a livelli estivi, con massime tra i 27 e i 30°C, e la vegetazione ha cominciato a crescere con ritmi sostenuti, grazie anche alle copiose piogge che hanno ripristinato abbondantemente le riserve idriche dei terreni.

L'attività vegetativa è continuata per tutto il mese di luglio per poi rallentare e fermarsi nella seconda metà di agosto via via che il contenuto idrico dei terreni andava riducendosi, data la forte evapotraspirazione indotta dalle temperature del periodo. Solo in alcune zone localizzate, a forte pendenza, dove le piogge di luglio non sono riuscite ad infiltrarsi, si sono verificati stress idrici e conseguenti parziali defogliazioni.

L'invasatura è iniziata intorno al 20 luglio e si è conclusa circa un mese dopo, in concomitanza dell'arresto dell'attività vegetativa.

La successiva fase di maturazione dei grappoli ha potuto godere della buona luminosità e delle temperature ottimali di agosto e delle prime tre settimane di settembre. A partire dal 20 settembre le temperature si sono abbassate e sono cadute abbondanti piogge, per cui la maturazione, giunta al termine o quasi, ha subito un brusco rallentamento. Le piogge, in particolare, hanno determinato un leggero incremento del peso degli acini e un rallentamento della maturazione tecnologica (incremento degli zuccheri e diminuzione degli acidi) ma non hanno impedito il procedere della maturazione fenolica, pertanto, in generale, sono stati ottenuti mosti di composizione equilibrata.

Le piogge ovviamente hanno interferito fortemente con le operazioni di raccolta che, iniziate già verso il 15 di settembre in alcune aree della denominazione, si sono protratte senza interruzione, al fine di evitare scadimenti qualitativi da infezioni botritiche, fino alla prima settimana di ottobre.

Riepilogo delle principali fasi fenologiche

Germogliamento: 28 marzo – 19 aprile.

Fioritura: 22-31 maggio.

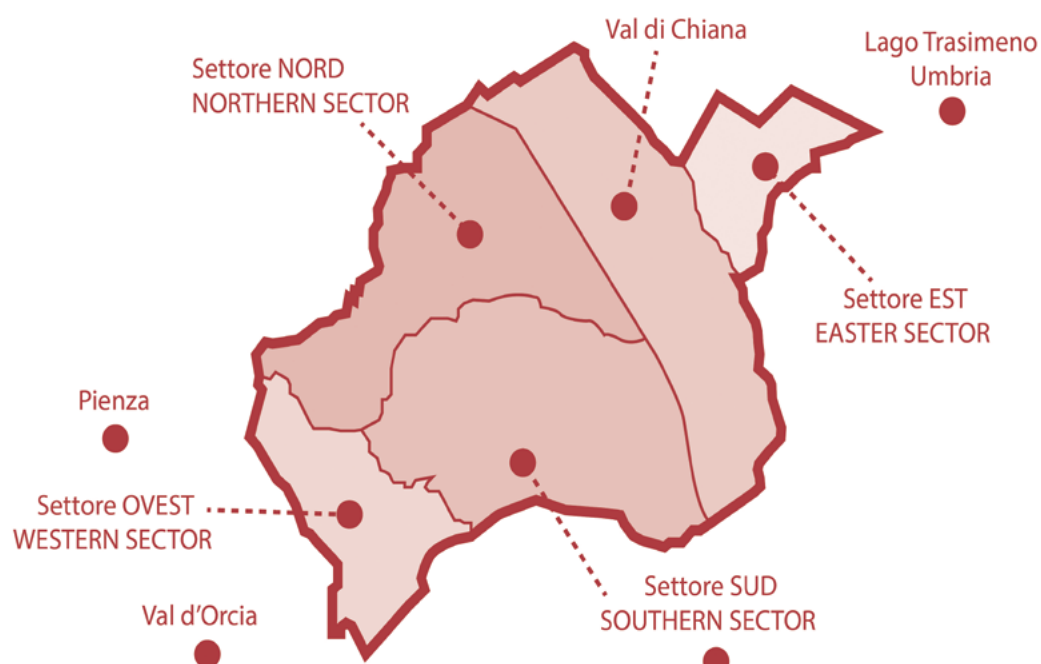
Invaiaatura: 21 luglio – 21 agosto.

I VINI DEL 2020

I vini del 2020 all'assaggio presentano colori intensi, una buona espressione aromatica varietale e una struttura sostenuta da media acidità e tannicità. A livello analitico si rilevano valori medi di intensità e tonalità di colore, di acidità, pH, estratti e polifenoli totali. Le gradazioni alcoliche sono medio alte. In sintesi, le peculiarità dei vini del 2020 sono rappresentate dall'equilibrio e dall'eleganza.



CARTA DELLE ZONE DI PRODUZIONE





LISTA

AZIENDE PARTECIPANTI
ALL'ANTEPRIMA 2023



ANTICO COLLE	FATTORIA DEL CERRO	MONTEMERCURIO
AZ. AGR. MARIA EDOARDO ANNUTELLI	FATTORIA DELLA TALOSA	PALAZZO VECCHIO
AZ. AGR. TIBERINI	FATTORIA SVETONI	PODERE CASANOVA
BINDELLA	GODIOLO	PODERE CASA AL VENTO
BOSCARELLI	GUIDOTTI	PODERE DELLA BRUCIATA
CANNETO	ICARIO	POLIZIANO
AZ. AGR. CROCIANI	IL MACCHIONE	TENUTA DI GRACCIANO DELLA SETA
CANTINA DEL GIUSTO	IL MOLINACCIO	TENUTA DI POGGIO ULIVETO
CARPINETO	LA BRACCESCA	TENUTA POGGIO ALLA SALA
CASA VINICOLA TRACCA	LA CIARLIANA	TENUTA TREROSE
CONTUCCI	LE BÈRNE	TENUTA VALDIPIATTA
D&D	LE BERTILLE	VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
DE' RICCI	LOMBARDO	VILLA S. ANNA
DEI	LUNADORO	
FANETTI	MANVI	
FASSATI	MARCHESI FRESCOBALDI	



La tenuta Antico Colle è situata tra le vaste colline del paesaggio toscano, nel cuore dei verdi vigneti del Vino Nobile di Montepulciano. Da oramai tre generazioni, la Famiglia Frangiosa si dedica con infinita passione alla coltivazione dei vigneti, ed è proprio grazie a questa costante passione, tramandata di padre in figlio, che nasce "Antico Colle", azienda produttrice di vini pregiati.

La proprietà comprende circa 25 ha totali, condotti secondo il metodo dell'agricoltura biologica, da cui vengono prodotti i Vini: Vino Nobile di Montepulciano Riserva docg, Vino Nobile di Montepulciano docg, Rosso di Montepulciano doc, Chianti Colli Senesi docg, Toscana I.G.T Rosso, Toscana I.G.T Bianco, Grappa ed Olio extra vergine di oliva Antico Colle.

Il "terroir" è qui ancora il valore principale che muove lo spirito che porta a produrre un certo tipo di vini, la ricerca e la valorizzazione del disciplinare e di conseguenza dell'autoctonicità dei vitigni, pone "Antico Colle" tra le tenute che maggiormente rispettano la cultura produttiva del luogo.

La nostra filosofia si basa esclusivamente sull'amore e sulla passione per il settore vitivinicolo.



NOME AZIENDA: Antico Colle

DATA DI FONDAZIONE: 1998

PROPRIETÀ: Andrea Frangiosa

INDIRIZZO: Via Provinciale, 9 - 53045 Gracciano - Montepulciano (SI)

TEL./FAX.: +39 0578 707828

andrea.frangiosa@anticocolle.it

www.anticocolle.it



ZONE DI PRODUZIONE: Montepulciano
ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 21.97 HA
NOBILE DI MONTEPULCIANO: 5.36 HA
ROSSO DI MONTEPULCIANO: 3.24 HA
TOSCANA IGT: 1,65 HA
CHIANTI COLLI SENESI: 11.72 HA
PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 80.000

DIRETTORE: ANDREA FRANGIOSA
ENOLOGO: Valerio Coltellini

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC
Vino Nobile di Montepulciano DOCG
Chianti Colli Senesi DOCG

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su prenotazione
VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione
VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Sì

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020:

UVAGGIO: 95% Sangiovese, 5% Merlot

PERIODO DI VENDEMMIA: Settembre - Ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Il Vino Nobile di Montepulciano nasce da uve di Sangiovese vinificate e da una piccola percentuale di Merlot. La raccolta delle uve avviene, di norma, nel mese di settembre/ottobre e comunque solamente al raggiungimento delle condizioni ottimali del frutto. La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata non superiore ai 28/ 30 °C. Fermentazione e macerazione hanno una durata di 18-22 giorni. Alla macerazione delle bucce, segue la svinatura effettuata con una soffice pressatura delle vinacce. La maturazione si svolge per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia di piccola e media capacità.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol):	14
ACIDITÀ TOTALE (g/l):	5,40
ACIDITÀ VOLATILE (g/l):	0.59
ACIDO MALICO (g/l):	0.1
ESTRATTO SECCO (g/l):	30,7
POLIFENOLI TOT:	3180
pH:	3.40
PREZZO (dettaglio Italia):	€ 14,80





AZ. AGR. EDOARDO MARIA VANNUTELLI

Dove risiedevano le antiche vigne di Montepulciano nasce l'Azienda Agricola Edoardo Maria Vannutelli. Inizializzata nel 2015 il giovane titolare ha preso in mano i terreni e le vigne di famiglia abbandonate da tempo per creare una nuova realtà agricola basata principalmente sulla produzione vitivinicola. Dopo anni di recupero, assestamento, ricerca e conversione al metodo biologico, l'Azienda nell'anno 2020 ha intrapreso la prima produzione di Nobile di Montepulciano con lo scopo di ottenere un prodotto contemporaneo rispettandone tradizione sostenibilità e cultura.

Nel tempo si sta creando un'Azienda sostenibile e rispettosa del territorio. Una piccola impresa di nicchia dai giusti volumi. Aperta a condivisione e sinergie per sviluppare un incremento in termini di cooperazione, promozione di prodotti e valorizzazione della posizione geografica mantenendo una base dedicata alla tradizione e alla cultura e sviluppando in chiave moderna concetti di tipo ambientale commerciale e tecnologico. Obiettivo è dimostrare al consumatore l'identità di un prodotto di qualità, tipico e sostenibile legato alla cultura e all'ambiente ma soprattutto condivisibile. Un prodotto che sia credibile con l'identità aziendale. Ricettiva per diventare fulcro di aggregazione e condivisione di esperienze. Affermarsi come una azienda giovane e moderna con un forte rispetto per le tradizioni per riuscire a raggiungere determinati target territoriali, nazionali e internazionali.

NOME AZIENDA: Az. Agr. Edoardo Maria Vannutelli

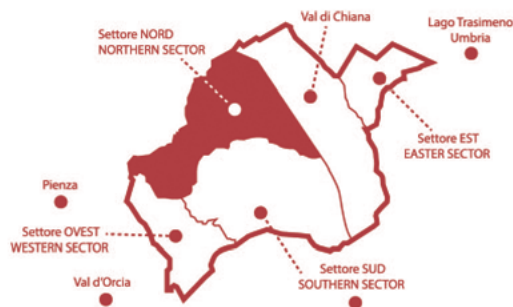
DATA DI FONDAZIONE: 2015

PROPRIETÀ: Edoardo Maria Vannutelli

INDIRIZZO: Via dei Greppi, 19 - 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: 331 2666687

edoardomaria.vannutelli@gmail.com



ZONE DI PRODUZIONE: MONTEPULCIANO
NOBILE DI MONTEPULCIANO: 1.56.50 HA
ROSSO DI MONTEPULCIANO: 2.00.00 HA
VIN SANTO DI MONTEPULCIANO: 2.00.00 HA
PRODUZIONE ANNUA (N° BOTTIGLIE): 3.825

DIRETTORE: EDOARDO MARIA VANNUTELLI
ENOLOGO: PAOLO E JACOPO VAGAGGINI
AGRONOMO: ALESSANDRO RENDE
RELAZIONI ESTERNE: SALCHETO (TRAMITE RETE D'IMPRESA)

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG
"SIGNORE DEL GREPPO"

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: SÌ
VISITE IN AZIENDA: SÌ
VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: SÌ

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

"Signore del Greppo" 2020:

UVAGGIO: Prugnolo Gentile 100%

PERIODO DI VENDEMMIA: ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Il "Signore del Greppo" annata 2020 è un Prugnolo Gentile in purezza. Vinifica in legno e invecchia 18 mesi in botti grandi e piccole ed infine compie un affinamento in bottiglia di vetro per 6 mesi.

Dall'unione di un buon terreno composto di argilla e terra rossa, lavorato secondo metodo biologico e con un clima dinamico e da manuale che ha regalato l'annata 2020, nasce un vino fascinoso, elegante ed equilibrato, davvero contemporaneo che rispetta la tradizione e la cultura, donando sensazioni organolettiche tipiche del Nobile di Montepulciano.

DATI ANALITICI

GRADAZIONE (% vol.): 14.09

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.20

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.59

ESTRATTO SECCO (g/l): 28.7

PREZZO (dettaglio Italia): € 26,80





L'Azienda Agricola Tiberini-Podere Le Caggiole è una piccola realtà produttiva di circa 20 ettari di terreno interamente condotti in AGRICOLTURA BIOLOGICA, di cui 12 a vigneto e 2 ad oliveto specializzati, posti ad un'altezza media di 310 m. S.l.m. e collocati nella parte Nord del territorio di Montepulciano, nella zona de Le Caggiole che da sempre è definita uno dei cuori pulsanti della produzione di Vino Nobile, ed in cui fin dai tempi etruschi veniva coltivata la vite e fatto vino. La nostra famiglia vive e lavora al Podere Le Caggiole ormai da 7 generazioni, prima come mezzadri viticoltori e cantinieri della Fattoria Gamberucci, e dal 1962 direttamente in proprietà e conduzione diretta. Il lavoro iniziato più di 150 anni fa con la prima generazione dal patriarca Giuseppe Tiberini, è stato sempre un tramandarsi di generazione in generazione il mestiere di vignaiolo e cantiniere, e ad amare la nostra vigna come una madre che dovrà darci il suo figlio vino, al quale in cantina si devono prestare attenzioni e passioni per farlo crescere forte ed autentico nei suoi caratteri territoriali. Oggi l'utilizzo di moderne tecnologie in vigna, come le centraline meteorologiche, i droni, attrezzature meccaniche all'avanguardia, ci permettono di ottimizzare la nostra filosofia BIOLOGICA portandola all'estremo utilizzo di minimi quantitativi di rame e di zolfo cercando così ogni anno di aumentare le autodifese delle piante, e con l'arricchimento biologico del terreno incentivare al massimo la biodiversità.

Portiamo così in cantina uve di assoluto carattere e perfetta qualità, che vinifichiamo e trasformiamo in vino sostenendo sempre la logica BIOLOGICA, eseguendo direttamente nella nostra cantina tutti i passaggi della produzione enologica, e avendo oggi come obiettivo successivo la nostra futura certificazione di AZIENDA SOSTENIBILE. In questo percorso familiare, oggi praticato con attenzione verso gli strumenti tecnici idonei per rendere la nostra filosofia qualitativa sempre migliore, mai abbiamo dimenticato di guardarci indietro e di apprendere dalle esperienze del passato i migliori punti di Know How da applicare quotidianamente per la nostra realtà futura. Così facendo, le nostre scelte sono state esclusivamente motivate dalla voglia di migliorare e di continuare a perfezionare la filosofia di produrre vini pieni di carattere e personalità, fedeli alle peculiarità del nostro territorio, rispettosi dell'ambiente in cui viviamo, e rappresentativi di uno stile familiare tramandatosi da generazioni di persone vissute nella nostra terra e nel vino che qui da sempre si è prodotto.

NOME AZIENDA: Az. Agr. Tiberini

DATA DI FONDAZIONE: 1962

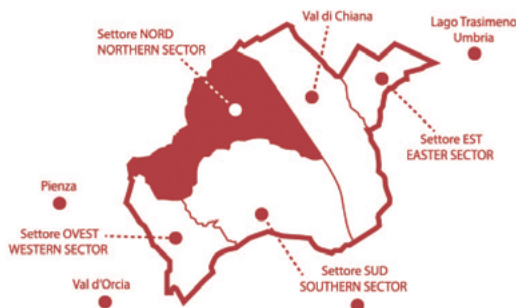
PROPRIETÀ: Luca e Fabio Tiberini

INDIRIZZO: Via delle Caggiole, 9 - 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: +39 0578 716112

info@tiberiniwine.com

www.tiberiniwine.com



ZONE DI PRODUZIONE: Le Caggiole
ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 11.90 HA
NOBILE DI MONTEPULCIANO: 10.27.01 HA
ROSSO DI MONTEPULCIANO: 0.26.38 HA
VIN SANTO DI MONTEPULCIANO: 1.33.61 HA
PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 50.000

DIRETTORE: Luca Tiberini
ENOLOGO: Dott. Luano Bensi
RELAZIONI ESTERNE: Niccolò Tiberini

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI DALL'AZIENDA:

Nobile Di Montepulciano Podere Le Caggiole DOCG,
Nobile Riserva Vigneto Campaccio DOCG,
Nobile Riserva Vigneto Fossatone DOCG,
Nobile di Montepulciano Vigne Vecchie DOCG;
Rosso di Montepulciano Podere Le Caggiole DOC,
Virgulto Rosso IGT Toscana;
Maturato Bianco IGT Toscana;
Poggiardello Rosso IGT Toscana;
Cambio Bianco IGT Toscana;
Vin Santo di Montepulciano Occhio di Pernice DOC

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su prenotazione
VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione
VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Sì

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2020:

UVAGGIO: Prugnolo Gentile 90%, Canaiolo Nero 5%, Mammolo 5%

PERIODO DI VENDEMMIA:

Prima settimana di ottobre 2020 con raccolta rigorosamente manuale delle uve nei nostri vigneti atti a Vino Nobile di Montepulciano del Podere Le Caggiole.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: I grappoli raccolti sono stati subito diraspati e pigiati e dopo una premacerazione a freddo, posti a fermentare sulle bucce con lieviti naturali, in serbatoi di acciaio inox da 50 e 70 hl. a temperatura controllata, con quiescenza statica in fase finale. Durante tutto il periodo sono stati effettuati delestages mirati per favorire l'ottimale estrazione. La fermentazione malolattica è avvenuta immediatamente dopo quella alcolica.

La maturazione del vino è avvenuta facendolo sostare, per periodi diversi in tonneau da 500 litri e botti da 20, 25, 34 hl. di rovere francese e cemento termocondizionato, per un periodo di circa 24 mesi, con l'unico scopo di esaltare le peculiarità territoriali del nostro Podere Le Caggiole. Successivamente il vino è stato assemblato e poi imbottigliato e posto in affinamento nel vetro, per un periodo di almeno 8 mesi prima di essere messo in commercio.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol):	14
ACIDITÀ TOTALE (g/l):	5.70
ACIDITÀ VOLATILE (g/l):	0.42
ACIDO MALICO(g/l):	assente
ESTRATTO SECCO (g/l):	31,50
pH:	3.42
PREZZI (dettaglio Italia):	€ 28.00



Bindella

TENUTA VALLOCAIA

TOSCANA
MONTEPULCIANO

La Tenuta Vallocaia ha un carattere speciale. Un luogo dove Vino, Arte, Storia, Passione e Persone convivono in un equilibrio dinamico, dedito a creare vini che siano il miglior racconto di questo territorio nel cuore della Toscana. Nella tenuta si respira l'Energia del Futuro, in una terra che ancora profuma di Rinascimento, di Umanesimo e di Bellezza.

Qui si sperimenta, si parla con la Terra per capirne il carattere e trasferirlo nel suo Sangiovese, per imprimergli poi uno stile riconoscibile, evoluto ed elegante, in funzione dell'espressione autentica del Vino Nobile di Montepulciano.

Per la nuova cantina è stato immaginato un luogo che fosse casa e "bottega", salotto e luogo di condivisione enologica e gastronomica, rispettoso del paesaggio ma efficiente e funzionale allo stesso tempo e che, soprattutto, raccontasse una visione che si proietta nel tempo e che dialoga con le future generazioni. Un luogo che divenisse anche Destinazione, che avvicinasse nuovi pubblici al mondo del vino, immergendoli in un luogo di Bellezza.

"Garantiamo i nostri vini dal tralcio al calice".

NOME AZIENDA: Bindella

DATA DI FONDAZIONE: 1983

PROPRIETÀ: Bindella srl Società Agricola

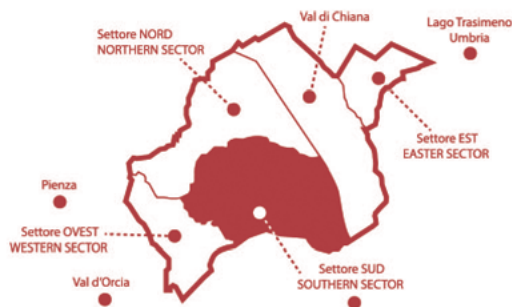
INDIRIZZO: Via delle Tre Berte 10/a - 53045 Acquaviva di Montepulciano (SI)

TEL.: 0578 767777

FAX: 0578 767255

info@bindella.it

www.bindella.it



ZONE DI PRODUZIONE: Argiano,
Cervognano, Sanguinetto, Paterno, Casalte
ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 47.15.94 HA
NOBILE DI MONTEPULCIANO: 29.63.53 HA
ROSSO DI MONTEPULCIANO: 7.03.27 HA
PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 190.000

DIRETTORE: Giovanni Capuano
RESPONSABILE PRODUZIONE: Giovanni
Capuano, Andrea Scaccini
RELAZIONI ESTERNE: Enrico Benicchi,
Francesca Coppi, Giulia Fiacca

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC Fossolupaio,

Vino Nobile di Montepulciano DOCG
(Annata, Cru I Quadri, Riserva Vallocaia),

Vin Santo di Montepulciano Dolce Sinfonia
DOC, Vin Santo di Montepulciano Dolce
Sinfonia Occhio di Pernice DOC

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Si

VISITE IN AZIENDA: Si

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si

SCHEMA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
"I Quadri" 2020:

UVAGGIO: Sangiovese 100%

PERIODO DI VENDEMMIA: Dal 23-24
settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vendemmia: le uve dei diversi vigneti sono
state raccolte a mano e sottoposte ad una
rigorosa cernita prima della diraspapigiatura.

Vinificazione: in vasche di acciaio a 25-28°C.

Macerazione: il contatto delle bucce
con il mosto è stato protratto per 15-20
giorni durante i quali sono stati effettuati
rimontaggi e delestages.

Maturazione: 18 mesi in tonneaux da 3 hl.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol):	14.26
ACIDITÀ TOTALE (g/l):	5.73
ACIDITÀ VOLATILE (g/l):	0.46
ACIDO MALICO (g/l):	0
ESTRATTO SECCO (g/l):	32.5
POLIFENOLI TOTALI:	2939
pH:	3.49
PREZZO (dettaglio Italia):	€ 31,50





BOSCARELLI

Poderi Boscarelli è un'Azienda fondata nel 1962 da un'idea di Egidio Corradi e portata avanti da sua figlia Paola ed Ippolito De Ferrari suo marito, con l'intento di riscoprire il gusto ed i profumi della tradizione del "Vino Nobile". Oggi l'Azienda è condotta da Paola De Ferrari Corradi e dai figli Luca e Nicolò i quali, dirigendo personalmente la produzione dei 18 ettari sulla collina di Cervognano da sempre considerata zona privilegiata per la produzione del Vino Nobile, proseguono nella originaria ricerca della massima qualità.

La prima vendemmia dei Poderi Boscarelli fu nel 1965; nell'annata 1968 furono selezionate ed etichettate le prime 2.000 bottiglie di Nobile. Il vitigno principale della produzione è il Sangiovese Prugnolo Gentile che cresce su un terreno calcareo di origine alluvionale, sabbioso, con buona percentuale di limo ed argilla. L'attuale produzione è di 90/100.000 bottiglie, divisa per le seguenti tipologie: Vino Nobile di Montepulciano annata, Vino Nobile di Montepulciano Riserva, un Cru di Vino Nobile il "Nocio dei Boscarelli", l'IGP "Boscarelli dei Boscarelli", il Rosso "De Ferrari" IGT, Rosso di Montepulciano DOC "Prugnolo", Grappa, Olio Extravergine di Oliva e Vinsanto.

NOME AZIENDA: Boscarelli

DATA DI FONDAZIONE: 1962

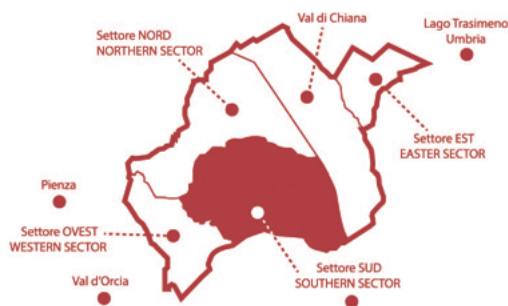
PROPRIETÀ: Paola De Ferrari Corradi

INDIRIZZO: Via di Montenero, 28 - 53045 Cervognano di Montepulciano (SI)

TEL.: 0578 767277 - FAX: 0578 766882

info@poderiboscarelli.com

www.poderiboscarelli.com



ZONE DI PRODUZIONE: Cervignano
ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 22.00 HA
NOBILE DI MONTEPULCIANO: 17.00 HA
ROSSO DI MONTEPULCIANO: 2.00 HA
VIN SANTO DI MONTEPULCIANO: 0.50 HA
CORTONA DOC: 1.5 HA
IGT TOSCANA: 1 HA
PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 110.000

DIRETTORE: Luca e Nicolò De Ferrari
ENOLOGO: Dr. Maurizio Castelli, Luca De Ferrari e Mary Ferrara
AGRONOMO: Nicolò De Ferrari
RELAZIONI ESTERNE: Luca e Nicolò De Ferrari

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC "Prugnolo"

Vino Nobile di Montepulciano DOCG
(Annata, Riserva e Selezione Nocio dei Boscarelli)

IGT De Ferrari, "Sotto Casa"

Vino Nobile di Montepulciano DOCG
Riserva, "Costa Grande" Vino Nobile di Montepulciano DOCG

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Sempre

VISITE IN AZIENDA: Sempre

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si

SCHEMA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020:

UVAGGIO: Prugnolo Gentile 90%, Canaiolo 10%

PERIODO DI VENDEMMIA: Settembre e 1/2 Ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve, raccolte manualmente in cassette, dopo la diraspatura e la pigiatura soffice vengono poste a fermentare in piccoli tini di rovere o di acciaio. Durante la fermentazione (28-30°C) vengono effettuati rimontaggi e follature manuali del cappello. La macerazione prosegue per altri 5/8 giorni. Dopo aver svolto la fermentazione malolattica il Nobile viene posto ad affinare in fusti di legno di Allier e rovere di Slavonia di capacità variabile dai 3,5 ai 20 hl. La maturazione dura circa dai 18 ai 24 mesi. Prima dell'imbottigliamento, se necessaria, viene effettuata una leggera filtrazione.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol.): 13.90

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.65

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.53

ACIDO MALICO (g/l): 0.00

ESTRATTO SECCO (g/l): 28.8

POLIFENOLI TOTALI: 2850

pH: 3.40

PREZZO (dettaglio Italia): € 25,00



C A N N E T O

Ubicata in prossimità del Tempio di San Biagio, è da sempre conosciuta ed apprezzata per la qualità del suo vino. Inoltre negli ultimi anni, per la bellezza del sito, è stata la location di spot pubblicitari (Dolce e Gabbana) e serie TV (Quantico – Netflix).

L'azienda è estesa 48 ettari, di cui 31 a vigneto e 4 ad oliveto. I vigneti sono estesi complessivamente 31 ettari ed occupano i terreni meglio ubicati, tendenzialmente sciolti, di natura marnoso-silicea e tufaceo-silicea, ubicati ad una altitudine di 350-400 m s.l.m. e con esposizione prevalente a sud ovest.

Le viti vengono sottoposte ad una energica potatura invernale allo scopo di mantenere la produzione di uva sotto i limiti previsti dal disciplinare. La potatura verde estiva è mirata tra l'altro a disporre i grappoli nelle migliori condizioni di aerazione e illuminazione solare. Le uve, giunte in cantina, vengono accuratamente scelte su apposito tavolo di selezione e quindi sottoposte a pigia-diraspatura soffice; la fermentazione a temperatura controllata, si protrae per 15-20 giorni a seconda delle annate.

L'invecchiamento, in botti di rovere di Slavonia da 30-50 HL ed in fusti di rovere francese da 5HL, si protrae per almeno 2 anni; segue l'affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi. Ogni anno vengono mediamente prodotte 100.000 bottiglie da l 0,750 di Vino Nobile di Montepulciano. La produzione viene attualmente collocata in ragione del 70% sui mercati esteri.

NOME AZIENDA: Azienda Agricola Canneto

DATA DI FONDAZIONE: 1970

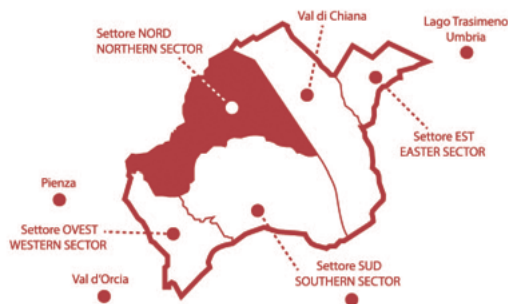
PROPRIETÀ: Canneto Ag di Zurigo

INDIRIZZO: Via dei Canneti, 14 - 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: 0578 757737 FAX: 0578 758573

cantina@canneto.com

www.canneto.com



ZONE DI PRODUZIONE: Canneto
ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 31 HA
NOBILE DI MONTEPULCIANO: 16.50 HA
ROSSO DI MONTEPULCIANO: 3.20 HA
PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): ca. 100.000

DIRETTORE: Dr. Ottorino De Angelis

ENOLOGO: Dr. Mauro Monicchi

AGRONOMO: Dr. Ottorino De Angelis

RELAZIONI ESTERNE: Marco Paoloni

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC, Vino Nobile
di Montepulciano DOCG (Annata, Riserva e
selezione "Casina di Doro")

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Sì

VISITE IN AZIENDA: Sì

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Sì

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO "CASINA DI
DORO" 2018:

UVAGGIO: Sangiovese 100%

PERIODO DI VENDEMMIA: 1-5 ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve,
giunte in cantina, sono state accuratamente
scelte su apposito tavolo di selezione e quindi
sottoposte a pigiadiraspatura soffice; il mosto
ha fermentato in tini di acciaio inox alla
temperatura controllata di 26 °C, con l'ausilio
di lieviti selezionati. La macerazione è durata
20 giorni. L'affinamento è avvenuto in fusti
di rovere francese da Hl 5 per 24 mesi a cui è
seguito l'affinamento in bottiglia per 12 mesi.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol):	14.76
ACIDITÀ TOTALE (g/l):	5.5
ACIDITÀ VOLATILE (g/l):	0.40
ESTRATTO SECCO (g/l):	30,5
POLIFENOLI TOTALI:	3500
pH:	3.45
PREZZO (dettaglio Italia):	€ 40.00





Quando si è nati in mezzo a botti e vigneti, prima o poi si finisce con il cedere al loro fascino. Per questo, dopo anni trascorsi organizzando concerti per alcuni tra i più famosi cantanti pop italiani, ho deciso di tornare alle origini, proseguendo nella sfida lanciata, prima da mio padre Arnaldo e poi da mio fratello Giorgio, di guidare, a Montepulciano, un'azienda di grandissima tradizione vinicola. Con la caparbia che mi ha sempre contraddistinta, sono passata dall'essere astemia al volere il vino come piace a me. Ho scelto di mettere in gioco assieme alla passione e all'esperienza di famiglia, un maggiore dinamismo imprenditoriale, l'apertura ai mercati internazionali, l'uso di più moderne tecnologie.

La più grande ricchezza della mia azienda resta però il vigneto in località Caggiole, 9 ettari nel cuore dell'area del Vino Nobile. Il mio Vino Nobile è prodotto solo con i vitigni tradizionali di questa terra: Sangiovese (localmente conosciuto come Prugnolo Gentile), Mammolo (tra i più antichi vitigni di Montepulciano, ormai quasi scomparso, che dà profumi molto caratteristici) e Canaiolo Nero. La vinificazione viene fatta nella nuova cantina e poi il vino viene messo ad invecchiare nelle botti da 15 e 20 q l che si trovano nelle trecentesche cantine nel centro storico di Montepulciano.

Le bottiglie di Vino Nobile di Montepulciano Crociani oggi girano il mondo e arrivano sulle tavole più raffinate grazie a questa storia, la mia storia, in cui si mescolano tante vite, tanti percorsi, tante trame, ma il cui tratto dominante è senz'altro l'amore.

NOME AZIENDA: AZ. AGR. CROCIANI

DATA DI FONDAZIONE: 1955

PROPRIETA': SUSANNA CROCIANI

INDIRIZZO: VIA DEL POLIZIANO 15-53045 MONTEPULCIANO

TEL: +39 0578 757919

info@crociani.it

www.crociani.it



ZONE DI PRODUZIONE: Caggiole

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 9 HA

ETTARI A VINO NOBILE: 6.5 HA

ETTARI A ROSSO DI MONTEPULCIANO: 1.5 HA

ETTARI A VINSANTO DI MONTEPULCIANO: 0.20 HA

PRODUZIONE ANNUA (N°BTG) 50.000

DIRETTORE: Susanna Crociani

ENOLOGO: Luano Bensi

AGRONOMO: Eros Tralbalzini , Leonardo Imbimbo

RELAZIONI ESTERNE: Susanna Crociani

VINI A D.O. PRODOTTI DALL'AZIENDA A MONTEPULCIANO

Vino Nobile di Montepulciano Toscana

Rosso di Montepulciano Toscana

Chianti Colli Senesi

Toscana Rosso Igt "Il Segreto di Giorgio"

Toscana Rosso Igt "Rosso d'Arnaldo"

Vin Santo di Montepulciano Toscana

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Sempre

VISITE IN AZIENDA: Sempre

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: SI

SCHEDA TECNICA

VINO: Vino Nobile di Montepulciano 2020

UVAGGIO: Sangiovese (Prugnolo Gentile) 90%, Canaiolo Nero e Mammolo 10%

PERIODO DI VENDEMMIA inizio Ottobre

VINIFICAZIONE: Tradizionale con 12-15 giorni di macerazione sulle bucce. Due rimontaggi per i primi sette giorni e una volta al giorno per il tempo rimanente. Fermentazione malolattica spontanea.

INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO:

Invecchiato per 22 mesi in botti di rovere di Slavonia da 15/20hl e poi almeno due mesi in bottiglia prima di essere messo in vendita.

DATI ANALITICI

GRADAZIONE (% vol.): 13.51

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.50

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.57

ESTRATTO SECCO (g/l): 30.3





La Cantina Del Giusto è un'azienda agricola di piccole dimensioni situata ai piedi di Montepulciano nella zona di Acquaviva; è gestita dalla famiglia Del Giusto, da tre generazioni viticoltori e olivicoltori nel territorio poliziano, che ne cura direttamente la produzione e la commercializzazione.

I vini della Cantina Del Giusto sono ottenuti esclusivamente da uve provenienti dai propri vigneti; grazie alla produzione limitata è possibile concentrarsi su prodotti di qualità ottenuti senza forzature come tradizione vuole, nel completo rispetto della natura e dell'ambiente.

È così che nascono i nostri vini, vini pregiati ed eccezionali che riescono ad essere "innovatori" grazie alle moderne tecnologie e alle nuove pratiche enologiche ma allo stesso tempo "tradizionalisti" grazie alle conoscenze agronomiche e di cantina vecchie di un secolo.

Un lavoro attento e meticoloso parte dalla nostra terra per arrivare ad allietare i vostri sensi.

NOME AZIENDA: Cantina Del Giusto

DATA DI FONDAZIONE: 1995

PROPRIETÀ: Niccolò Mariani e Neri Luisa

INDIRIZZO: Via E. Gaci, 14 - 53045 Montepulciano (SI)

TEL./FAX: 0578 767229

info@cantinadelgiusto.it

www.cantinadelgiusto.it



ZONE DI PRODUZIONE: Acquaviva

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 10 HA

NOBILE DI MONTEPULCIANO: 2 HA

ROSSO DI MONTEPULCIANO: 2 HA

PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): ca. 50.000

DIRETTORE: Niccolò Mariani

ENOLOGO: Niccolò Mariani

AGRONOMO: Piero Del Giusto

RELAZIONI ESTERNE: Niccolò Mariani

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:

“San Claudio II” Vino Nobile di
Montepulciano e la sua RISERVA,
“Baradiero” Vino Nobile di Montepulciano e
“Fontegrande” Rosso di Montepulciano

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su
prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Sì

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020:

UVAGGIO:

Prugnolo Gentile 85%, Canaiolo 10%,
Mammolo 5%

PERIODO DI VENDEMMIA: fine settembre –
inizio ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Diraspatura e pigiatura soffice.
Fermentazione alcolica e macerazione sulle
bucce per circa 30-35 giorni a temperatura
controllata con rimontaggi e follature
manuali sul cappello. Fermentazione
malolattica spontanea con frequenti
batonnage per circa 15 giorni. Passaggio in
legno nel mese di marzo-aprile. Maturazione
totale: 6 mesi in acciaio, 24 mesi in botti di
rovere di Slavonia grandi, 8 mesi in bottiglia.
Il colore è rosso rubino tendente al granato
con l'invecchiamento, bouquet persistente
e profondo con note di mammola, prugna
e spezie. Il sapore è rotondo e vellutato,
con un perfetto equilibrio di tannini che
accarezzano il palato.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol): 15

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.57

PREZZO (dettaglio Italia): €14.00





La Carpineto è riconosciuta dall'autorevole rivista Wine Spectator come una delle 200 aziende più prestigiose al mondo con il Vino Nobile Riserva presente nella loro lista TOP 100 per ben tre volte. In aggiunta il Vigneto Poggio Sant'Enrico è stato il primo vino 100% sangiovese prodotto nel territorio di Montepulciano già con l'annata 1998.

Fondata dalle famiglie Sacchet e Zaccheo a Greve in Chianti, nel 1967, oggi coltiva 500 ettari in 5 aziende toscane, dalla tenuta originaria del Chianti Classico, a quella di Montepulciano con il Vino Nobile, a Montalcino con il Brunello fino ad arrivare in Maremma. Vini importanti includono il Farnito, il Dogajolo, la collezione di Cru degli Appodiati ed oli d'oliva. Questa produzione di pregio è esportata in 70 paesi al mondo. Produttori di Vino Nobile fin dall'inizio degli anni '80, la loro passione per questa denominazione è poi culminata nell'acquisto di 186 ettari a cavallo tra Montepulciano e Chianciano Terme nella zona meridionale della denominazione.

Eco-Sostenibilità aziendale: 500 ha di terra (160 ha a bosco); Oltre 500 km di filari con un enorme superficie fogliare; Sistema di pannelli solari da 150 kw; Salvaguardia della biodiversità; Agricoltura di precisione con tecnologia di ultima generazione; Stabilizzazione spontanea dei vini riserva; Limitatissimo uso di additivi e coadiuvanti enologici. L'unico additivo usato abitualmente è il bisolfito in concentrazioni molto inferiori al limite di legge. La Carpineto è prodigiosamente positiva all'impronta di carbonio. Certificazione VIVA per Aria, Acqua e Territorio; Certificazione IFS e ISO 14001. Vini Vegani.

Nella tenuta di Montepulciano si pratica l'enoturismo con un'ampia gamma di esperienze di degustazione e attività open air, inclusi pic-nic e pranzi in vigna.

NOME AZIENDA: Carpineto

DATA DI FONDAZIONE: 1967

PROPRIETÀ: Giovanni C. Sacchet & Antonio M. Zaccheo

INDIRIZZO: Sede Legale: Loc. Dudda 17/b, Greve in Chianti (FI)

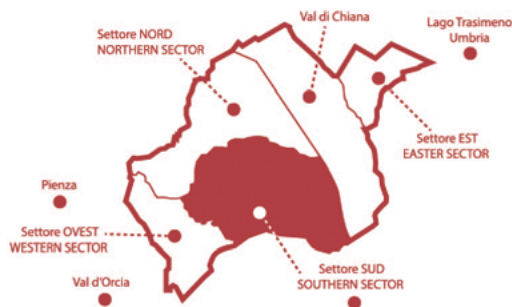
CANTINA: Strada della Chiana 62, Chianciano Terme (SI)

TEL. 055 8549062-(0578 30073)

FAX: 055 8549001-(0578 30073)

info@carpineto.com

www.carpineto.com



ZONE DI PRODUZIONE: Argiano e Sant'Albino

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 100.00 HA

NOBILE DI MONTEPULCIANO: 15.92 HA

ROSSO DI MONTEPULCIANO: 4.00 HA

PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 180.000

DIRETTORE: Famiglie Sacchet & Zaccheo

ENOLOGO: Caterina Sacchet & Gabriele Ianett

AGRONOMO: Mauro Micheli

RELAZIONI ESTERNE: Antonio M. Zaccheo

VINI A DENOMINAZIONE

PRODOTTI DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC,

Vino Nobile di Montepulciano DOCG (Riserva, Vigneto Poggio Sant'Enrico)

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si - Strada della Chiana, 62 - Chianciano Terme (SI)

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2019:

UVAGGIO: Sangiovese (Prugnolo Gentile) 80%, Canaiolo ed altre varietà autorizzate per il resto.

PERIODO DI VENDEMMIA: Fine settembre-inizio ottobre

TIPO DI RACCOLTA: Meccanica e manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Fermentazione con macerazione delle bucce nel mosto per un periodo di 10-15 giorni a temperatura costantemente mantenuta sui 25-30°C. Frequenti rimontaggi eseguiti con l'ausilio di particolari pompe atte al massimo rispetto delle parti solide (vinacce e vinaccioli). L'affinamento avviene in botti ovali di rovere di Slavonia della capacità di 5.500 litri e in barili di rovere francese da 225 litri per circa 24 mesi, prosegue poi in bottiglia per almeno altri 6 mesi.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol):	14
ACIDITÀ TOTALE (g/l):	5,15
ACIDITÀ VOLATILE (g/l):	0.55
ESTRATTO SECCO (g/l):	31.8
pH:	3.50
PREZZO (dettaglio Italia):	€ 29.00 (\$ 39.00)





CASA VINICOLA TRIACCA
“FATTORIA SANTAVENERE”

Venne fondata da Domenico Triacca nel 1897 con l'acquisto di 2.000 mq di vigna in una delle più belle zone della Valtellina.

Oggi con la quarta generazione in piena attività, la Casa Vinicola Triacca possiede 42 ettari di vigneto nelle migliori zone della Valtellina. La gamma di prodotti venne arricchita, agli inizi degli anni Settanta, con i rinomati vini di qualità del Chianti Classico con l'acquisizione della Fattoria “LA MADONNINA”.

Nella logica aziendale, ormai orientata verso l'acquisizione dei grandi vini rossi di Toscana, non poteva certo mancare il VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO e così nel 1990 la Casa Vinicola Triacca arricchì la propria gamma di prodotti con il “Nobile Santavenere” prodotto nella FATTORIA SANTAVENERE di Montepulciano dove, con i 30 ettari di vigneto specializzato in produzione produce il proprio Vino Nobile.

La nuova cantina dalle particolari caratteristiche architettoniche, capace di lavorare le uve dei propri vigneti nel completo rispetto dell'ambiente e al tempo stesso al passo con i tempi, vanta una capienza totale di 4000 ettolitri, di cui parte in barriques. Nel rispetto della tradizione familiare le aziende toscane sono seguite da Luca Triacca.

NOME AZIENDA: Fattoria Santavenere

DATA DI FONDAZIONE: 1990

PROPRIETÀ: Casa Vinicola Triacca

INDIRIZZO: Strada per Pienza, 39 - 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: 0578 757774

FAX: 0578 752875

santavenere@triacca.com

www.triacca.com



ZONE DI PRODUZIONE: Acquaviva

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 10 HA

NOBILE DI MONTEPULCIANO: 2 HA

ROSSO DI MONTEPULCIANO: 2 HA

PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): ca. 50.000

DIRETTORE: Niccolò Mariani

ENOLOGO: Niccolò Mariani

AGRONOMO: Piero Del Giusto

RELAZIONI ESTERNE: Niccolò Mariani

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:

"San Claudio II" Vino Nobile di
Montepulciano e la sua RISERVA,
"Baradiero" Vino Nobile di Montepulciano e
"Fontegrande" Rosso di Montepulciano

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su
prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Sì

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020:

UVAGGIO:

Prugnolo Gentile 85%, Canaiolo 10%,
Mammolo 5%

PERIODO DI VENDEMMIA: fine settembre -
inizio ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Diraspatura e pigiatura soffice.
Fermentazione alcolica e macerazione sulle
bucce per circa 30-35 giorni a temperatura
controllata con rimontaggi e follature
manuali sul cappello. Fermentazione
malolattica spontanea con frequenti
batonnage per circa 15 giorni. Passaggio in
legno nel mese di marzo-aprile. Maturazione
totale: 6 mesi in acciaio, 24 mesi in botti di
rovere di Slavonia grandi, 8 mesi in bottiglia.
Il colore è rosso rubino tendente al granato
con l'invecchiamento, bouquet persistente
e profondo con note di mammola, prugna
e spezie. Il sapore è rotondo e vellutato,
con un perfetto equilibrio di tannini che
accarezzano il palato.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol): 15

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.57

PREZZO (dettaglio Italia): €14.00





La famiglia Contucci è una delle più antiche di Montepulciano, lo è certamente tra quelle che vi hanno dimora: vi abita infatti ininterrottamente dal XI sec. Già prima del Rinascimento iniziò la coltivazione della vite ed ha continuato fino ai nostri giorni, rendendo famoso nel mondo il vino di Montepulciano. L'azienda agricola si estende su 170 ettari, di cui 21 coltivati a vigneto. Le viti, costituite solamente da vitigni autoctoni, sono allevate a cordone speronato con una densità di circa 4.000 piante per ettaro, con rese di 55 ql/ha che consentono di ricavare uve di ottima qualità. Gli interventi agronomici sono improntati al massimo rispetto dell'ambiente, viene praticata la "lotta guidata", la concimazione e il diradamento dei grappoli vengono praticati a seconda delle necessità, la raccolta è manuale, in cassette e con più passaggi selezionando i grappoli. Nelle storiche cantine del XIII sec. maturano tutti i vini dall'azienda: il Vino Nobile (Classico, Pietra Rossa, Mulinvecchio, Palazzo Contucci, Riserva), il Rosso di Montepulciano, il Vin Santo, il Bianco della Contessa, per un totale di circa 100.000 bottiglie annue.

La vendita, che riguarda anche l'Olio Extra Vergine d'Oliva, per circa il 60% è fatta direttamente in cantina, il resto viene esportato in Austria, Germania, Svizzera, Inghilterra, Irlanda, Belgio, Estonia, Danimarca, Svezia, Giappone, Tailandia, Cina, Korea, Canada e USA e viene commercializzato con il settore HoReCa.

La cantina, nel cuore del centro storico è aperta tutto l'anno; parcheggi a 200 metri.

NOME AZIENDA: Contucci

DATA DI FONDAZIONE: Nella cantina attuale dal 1646, ma a Montepulciano da circa 1000 anni

PROPRIETÀ: Contucci

INDIRIZZO: Via del Teatro, 1 - 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: 0578 757006

FAX: 0578 752891

info@contucci.it

www.contucci.it



ZONE DI PRODUZIONE: Pietrose

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 20.86.91 HA

NOBILE DI MONTEPULCIANO: 15.30.00 HA

ROSSO DI MONTEPULCIANO: 3.80.00 HA

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO: 1.18.00 HA

PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 100.000

DIRETTORE: Proprietari

ENOLOGO: Proprietari

AGRONOMO: Contucci Damiano

RELAZIONI ESTERNE: Ginevra e Andrea Contucci

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC

Vino Nobile di Montepulciano DOCG
(Annata e Riserva, Selezioni Pietra Rossa, Mulinvecchio e Palazzo Contucci)

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Sempre e su prenotazione per gruppi superiori a 5 persone

VISITE IN AZIENDA: Sempre e su prenotazione per gruppi superiori a 5 persone

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2018:

Vino in commercio

UVAGGIO: Prugnolo Gentile 80%, Canaiolo 10%, Colorino e Mammolo 10%

PERIODO DI VENDEMMIA: 5/15 ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

La collocazione del vigneto è Salarco, il tempo di fermentazione è 18 giorni ad una temperatura di 26°/28° in tini di acciaio da 25/30 hl, l'invecchiamento di 24 mesi in botti di rovere da 5/20 ettolitri e l'affinamento in bottiglia da 6/8 mesi. Le bottiglie prodotte annualmente sono 30/40.000. Ha un colore rubino tendente al granato, profumo delicato di mammola, gusto di prugna, sapore asciutto, è un vino che può essere commercializzato dopo il secondo anno di invecchiamento in botti di rovere, da degustare con piatti strutturati, arrosti, cacciagione e formaggi stagionati.

DATI ANALITICI (ottobre 2022):

GRADAZIONE (% vol): 14.00

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.1

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.55

ACIDO MALICO (g/l): 0.03

ESTRATTO SECCO (g/l): 31.2

POLIFENOLI TOTALI: 3018

pH: 3.45

PREZZO (dettaglio Italia): Contattare l'azienda





Quando si nasce in una famiglia in cui sia i genitori che i nonni hanno sempre lavorato nei campi e nelle vigne, in mezzo alla terra e ai suoi profumi, come quello delle uve durante la vendemmia, si cresce con l'amore per una realtà che un giovane, finita la scuola, fa diventare il proprio lavoro.

Così nasce nel 2009 la D&D, una piccola azienda che ha iniziato a coltivare vigneti e pian piano ha creato le sue bottiglie. Nel 2017 la prima bottiglia DINO rosso I.G.T. di Toscana, dopodiché I RAMI Rosso di Montepulciano D.O.C. , IL MASSARO Nobile di Montepulciano D.O.C.G. ed infine ANTOLOGIA Bianco I.G.T. di Toscana.

Sei ettari di vigneti e oliveti a Montepulciano, la D&D coltiva in modo naturale e sostenibile, rispettando la terra, nella convinzione che oggi sia questa la prima vera innovazione: naturalità che è qualità. Le nostre bottiglie così ci rappresentano, come TRADIZIONE nel coltivare e INNOVAZIONE nel vinificare.

NOME AZIENDA: Società Agricola D&D

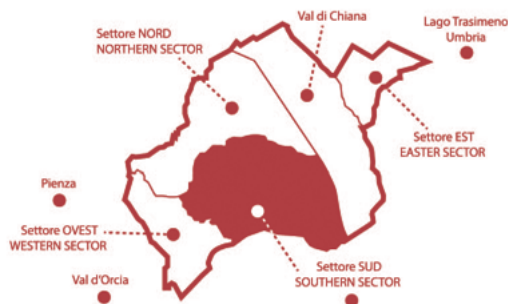
DATA DI FONDAZIONE: 2009

PROPRIETÀ: Società Agricola D&D

INDIRIZZO: Via della Piaggia 2/B – 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: 338 1748056

soc.agricoladed@gmail.com



ZONE DI PRODUZIONE: Montepulciano
ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 5.50.00 HA
ETTARI A VINO NOBILE: 3.00.00 HA
ETTARI A ROSSO DI MONTEPULCIANO:
0.50.00 HA
PRODUZIONE ANNUA (N°BTG): 5.000

DIRETTORE: Debora Garavelli
ENOLOGO: Valerio Coltellini
AGRONOMO: Daniele Paolini
RELAZIONI ESTERNE: Debora Garavelli/
Sandro Cresti

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC "I Rami";
Nobile di Montepulciano DOCG "Il Massaro";
Rosso IGT di Toscana "Dino";
Bianco IGT di Toscana "Antologia"

DEGUSTAZIONE IN AZIENDA: No
VISITE IN AZIENDA: No
VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: No
VINO BIOLOGICO: No

SCHEMA TECNICA

Vino Nobile di Montepulciano 2019:

UVAGGIO: Prugnolo Gentile 90% e Merlot 10%

PERIODO DI VENDEMMIA: inizio ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve di Merlot e Sangiovese sono state raccolte separatamente in funzione del livello di maturazione delle uve. La raccolta del Merlot è avvenuta a metà settembre, mentre il Sangiovese ha dovuto attendere i primi di ottobre. Le uve sono state vinificate in modo da preservare gli aromi e la freschezza del frutto. Dopo circa dieci giorni di macerazione, il vino ottenuto è stato trasferito in botti grandi di legno dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica e dove ha iniziato il suo processo di maturazione della durata di circa 24 mesi.

DATI ANALITICI

GRADAZIONE (% vol.): 13.50

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.40

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.58

ESTRATTO SECCO (g/l): 29.8

POLIFENOLI TOTALI: 3230

pH: 3.58





La nostra idea di vino, perseguita da anni, si basa sull'armonia che lega il Sangiovese di Montepulciano ai propri terreni rendendolo unico e inimitabile.

Tutto questo è De' Ricci: un vino nel quale le nostre due anime si incontrano.

Storia e futuro, tradizione e innovazione, struttura e leggerezza, natura e fattore umano. Nella nostra filosofia produttiva, gli affinamenti vengono effettuati nella cantina storica mantenendo salda la tradizione di Montepulciano, unico luogo al mondo dove il vino affina all'interno delle mura del centro storico. La vinificazione è per noi il naturale proseguimento del vigneto e avviene nella tenuta Fontecornino, inaugurata nel 2017.

NOME AZIENDA: De' Ricci

DATA DI FONDAZIONE: 2015

PROPRIETÀ: Enrico Trbalzini

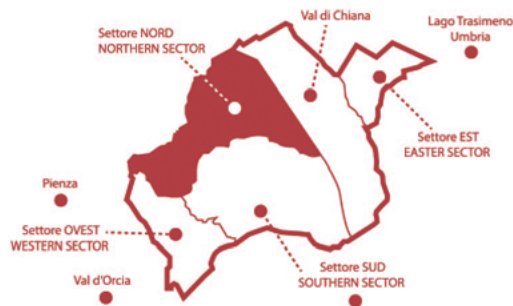
INDIRIZZO: Via Ricci, 11 – 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: 0578 757166

FAX: 0578 757166

info@dericci.it

www.dericci.it



ZONE DI PRODUZIONE: Ascianello,
Fontago, Fontecornino

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 30 HA

NOBILE DI MONTEPULCIANO: 18.60 HA

ROSSO DI MONTEPULCIANO: 6.80 HA

PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 110.000

Az. Agr. a conduzione familiare

RESPONSABILE: Enrico Trabalzini

ENOLOGO: Maurizio Saettini e Nicolò
Trabalzini

AGRONOMO: Enrico Trabalzini

RELAZIONI ESTERNE: Enrico e Nicolò
Trabalzini

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Vino Nobile di Montepulciano "SorAldo"
DOCG

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su
prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione alla
Cantina Storica e al centro di vinificazione
Tenuta Fontecornino

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Sì

SCHEMA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020:

PERIODO DI VENDEMMIA: Metà ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Il Vino Nobile di Montepulciano De' Ricci 2020 propone un bagaglio aromatico che passa da un fruttato rigoglioso e fragrante a note floreali di viola con cenni ferrosi e speziati a rifinitura. In bocca, il vino ha un ingresso morbido e succoso, uno sviluppo ben contrastato, dove acidità e dolcezza si rincorrono, per chiudere il sorso con un finale sapido in crescendo. La vendemmia manuale, in cassette, è seguita dalla selezione dei grappoli e degli acini su tavoli di cernita. Affinamento in tonneau di vario passaggio e botti di capacità massima 25 hl.

DATI ANALITICI (gennaio 2023)

GRADAZIONE (% vol.): 13.80

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.8

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.50

ACIDO MALICO (g/l): 0

ESTRATTO SECCO (g/l): 32.4

pH: 3.48

PREZZO (dettaglio Italia): € 25,00





La Famiglia Dei, proprietaria dell'azienda omonima, è da decenni viticultrice nel territorio di Montepulciano. Le prime bottiglie con il marchio Dei escono in quantità sperimentali nel 1988 con il Vino Nobile 1985. Fu proprio il successo dell'annata a dare il via allo sviluppo aziendale. L'azienda consta attualmente di 61 ettari, divisi in 5 unità felicemente ubicate: Martiena, Bossona, La Piaggia, La Ciarliana e Cervignano da cui si producono Vino Nobile e Rosso di Montepulciano.

Con l'annata 1999, dal vigneto Bossona si produce l'omonima Riserva di Vino Nobile da uve Sangiovese. Con l'annata 2015, invece, dal vigneto La Piaggia si produce il Nobile Madonna della Querce, punta di diamante dell'azienda da sole uve Sangiovese e dedicato al padre di Caterina, Glauco Dei. Le bassissime rese per ettaro e un'accurata selezione in vigna hanno fin dall'inizio costituito i criteri base della conduzione aziendale, volta a promuovere la qualità assoluta del Vino Nobile valorizzandone i vitigni autoctoni. Sono terminati i lavori per la nuova cantina sotterranea che morfologicamente richiama la forma di una conchiglia, per ricordare la composizione fossile di Bossona. Fornita di impianti volti allo sviluppo delle energie rinnovabili quali il geotermico, la nuova cantina è completamente realizzata con i travertini provenienti dalle cave della famiglia, inoltre con la vendemmia 2021 sarà certificata biologica.

NOME AZIENDA: Maria Caterina Dei

DATA DI FONDAZIONE: 1985

PROPRIETÀ: Famiglia Dei

INDIRIZZO: Via di Martiena, 35 - 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: 0578 716878

FAX: 0578 758680

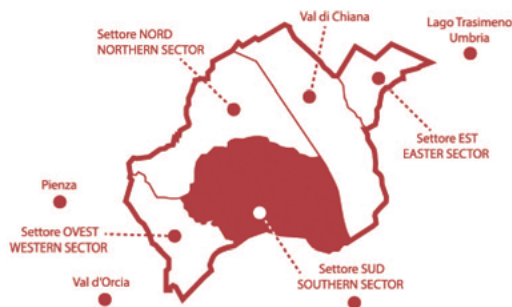
info@cantinedei.com

www.cantinedei.com

Facebook: Cantine Dei

Instagram: @cantinedei

Twitter: @CantineDei



ZONE DI PRODUZIONE: Bossona, Martiena, Ciarliana, La Piaggia, Cervognano

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 60 HA

NOBILE DI MONTEPULCIANO: 48.12 HA

ROSSO DI MONTEPULCIANO: 7.76 HA

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO: 0.48 HA

PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie):
220.000

DIRETTORE: Maria Caterina Dei

ENOLOGO: Paolo Caciorgna

AGRONOMO: Marco Maiani

RELAZIONI ESTERNE: Maria Caterina Dei

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC;

Vino Nobile di Montepulciano DOCG;

Vino Nobile di Montepulciano DOCG
"Madonna della Querce";

Vino Nobile di Montepulciano DOCG
Riserva "Bossona";

Vin Santo di Montepulciano DOC;

IGT TOSCANA Rosso "Sancta Catharina";

IGT TOSCANA Bianco "Martiena";

IGT TOSCANA Rosato "Rosa"

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su
prenotazione dal lunedì al venerdì

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione dal
lunedì al venerdì

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Sì

SCHEMA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
2020:

UVAGGIO: Sangiovese 90%, Canaiolo Nero
10%

PERIODO DI VENDEMMIA: Settembre -
ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Raccolta manuale, accurata selezione delle uve, pigiatura soffice e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata precedono le fasi di invecchiamento di 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 33Hl e di 6 mesi in bottiglia. Tre diverse altimetrie e tre terroir con differenti caratteristiche pedologiche conferiscono al nostro Vino Nobile complessità ed eleganza.

Di colore rubino brillante, al naso ha profumi intensi di ciliegia matura e prugna; di sapore è asciutto, equilibrato e persistente.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol.): 14

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.10

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.38

ACIDO MALICO (g/l): < 0.1

ESTRATTO SECCO (g/l): 30.4

pH: 3.55

PREZZO (dettaglio Italia): € 25,00





Fanetti a Montepulciano rappresenta la bandiera vinicola. Il Vino Nobile deve a questa famiglia, in particolare ad Adamo, la sua prima

rinascita a partire dagli anni '20. Inoltre è possibile visitare una cantina sotterranea di età pliocenica dove sono evidenti i resti fossili incastonati nel tufo e nella roccia. La Tenuta si estende su 112 ettari nel cuore della zona di produzione, nel triangolo Madonna della Querce-Cervignano-Ciurana.

Vigneti ben esposti che danno vini robusti e da lungo invecchiamento, come nella tradizione dei vini di Montepulciano. I terreni sono in genere di medio impasto, con prevalenza di argilla di età pliocenica. Il sistema di allevamento è il classico guyot, ma si sta sperimentando anche il cordone speronato. Molta cura viene dedicata ai Vigneti attraverso il minimo impiego di trattamenti, la potatura estremamente corta e il diradamento dei grappoli.

Lo scopo è di ottenere uve sane e mature adatte ai vini rossi della vasta gamma che produce l'Azienda. La commercializzazione è indirizzata un po' in tutto il mondo, con particolare riferimento a Stati Uniti, Svezia e Germania.

NOME AZIENDA: Fanetti - Tenuta S. Agnese

DATA DI FONDAZIONE: 1800

PROPRIETÀ: Fanetti Elisabetta

INDIRIZZO: Viale Calamandrei 29 - 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: 0578 757897

FAX: 0578 716716

agriturismo@tenutasantagnese.com

www.tenutasantagnese.com



ZONE DI PRODUZIONE: Sasso, Bossona, Cervognano, Sanguinetto

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 18.78 HA

NOBILE DI MONTEPULCIANO: 10.71 HA

ROSSO DI MONTEPULCIANO: 3.53 HA

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO: 0.68 HA

PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 40.000

DIRETTORE: Fanetti Elisabetta

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI DALL'AZIENDA:

Nobile di Montepulciano

Rosso di Montepulciano

Vin Santo di Montepulciano

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Sì

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO Riserva 2018

UVAGGIO: Prugnolo gentile 80%, Canaiolo 15%, Mammolo 5%

PERIODO DI VENDEMMIA: Inizio Settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve vengono raccolte a mano e selezionate. Il mosto fermenta in vasche di cemento. La macerazione ha una durata di 15-18 giorni ad una temperatura di 25°C. Vengono effettuati quotidianamente i rimontaggi. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente entro il mese di dicembre. L'affinamento avviene in botti di rovere di Slavonia, dove rimane in affinamento per 36 mesi ed oltre. Il colore è rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento. Bouquet persistente e profondo con note di mammola. Abbinamenti con carni grigliate e allo spiedo, selvaggina e formaggi stagionati. Inoltre in azienda viene prodotto un delicato Olio Extravergine di Oliva.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol.): 14

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.55

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.50

ACIDO MALICO (g/l): 0.00

ESTRATTO SECCO (g/l): 30

POLIFENOLI TOTALI: 3000

pH: 3.55





Con la vendemmia 2015 i fratelli Della Camera, portano finalmente a compimento l'obiettivo di due generazioni, la loro e quella del padre: produrre dalle proprie vigne il Vino Nobile di Montepulciano e imbottigliarlo direttamente. Nel 2014 acquistano infatti la Fassati, azienda nata nel 1913.

62 Ha di vigneti tra i più belli della zona da affiancare ai propri 42 Ha per un totale di più di 104 Ha. Ma la vendemmia 2014 risulta decisamente modesta e i Della Camera, con il coraggio che qualcuno ha definito "follia", decidono di perseguire senza mezze misure l'obiettivo della qualità per il quale hanno scelto di fare questo investimento e non

imbottigliano il Nobile. Nel frattempo moltiplicano l'impegno rivolto al vigneto e l'attenzione alla cantina realizzando importanti

lavori di ristrutturazione ad iniziare dal reparto affinamento in legno sia sul pianto estetico quanto su quello tecnico. L'acquisto di circa 2000 Hl di botti nuove in Rovere di Slavonia della capacità di 50-70-100 Hl, garantisce che l'affinamento del Vino Nobile di Montepulciano sia fatto nel migliore dei modi. Segue la realizzazione di un'ampia terrazza all'interno della bottaia stessa dove poter organizzare incontri e degustazioni, obiettivo dei Della Camera è passare dall'essere tra le prime cinque cantine di Montepulciano dal punto di vista del potenziale produttivo, ad essere anche tra le prime cinque per qualità dei prodotti.

L'invito è a visitare l'azienda per verificare di persona.

Vi aspettiamo con piacere Gianni Della Camera

NOME AZIENDA: Fassati – Fattoria Saltecchio s.s.a.

DATA DI FONDAZIONE: 1913

PROPRIETÀ: Famiglia Della Camera

INDIRIZZO / ADDRESS: Via di Graccianello 3/A – 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: 0578 708708

FAX: 0578 708705

alba@cantinafassati.it

info@cantinafassati.it

www.cantinafassati.it



ZONE DI PRODUZIONE: 10 vigneti in località:
Caggiole, Graccianello, Via Cupa, Vignone,
Nottola, Saltecchio, Fornace, Salarco,
Ascianello, Valiano

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 82 HA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO: 49.45.52
HA

ROSSO DI MONTEPULCIANO: 13.27.35 HA
VIN

SANTO DI MONTEPULCIANO: 1.45.00 HA

CHIANTI: 16.24.76 HA

ROSSO IGT: 23.57.37 HA

PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 300.000

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
"Pasiteo" 2019:

UVAGGIO: Sangiovese 85%, Merlot 15%

PREZZO (dettaglio Italia): € 17,00

DIRETTORI: Gianni Della Camera

ENOLOGO: Fabrizio Ciufoli

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:

"Le Gaggiolo" Chianti

"Selciaia" Rosso di Montepulciano

"Pasiteo" Vino Nobile di Montepulciano

"Gersemi" Vino Nobile di Montepulciano
selezione

"Salarco" Vino Nobile di Montepulciano
riserva

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si





Fattoria del Cerro, con i suoi 94 ettari iscritti all'Albo del Vino Nobile, è la più grande realtà privata produttrice di Vino Nobile di Montepulciano, in provincia di Siena. L'ampiezza e la varietà di esposizione dei suoi vigneti garantiscono quindi la possibilità di selezionare, a seconda dell'annata, le migliori uve per produrre vini di alta qualità. Il Vino Nobile viene prodotto in tre versioni: Vino Nobile di Montepulciano annata, Riserva e selezione "Antica Chiusina" che racchiude in sé il meglio della produzione in vigna, e viene prodotto solo in quelle annate rese straordinarie, oltre che dalla naturale vocazione del territorio anche dalla migliore maturazione delle uve. Si producono inoltre Rosso di Montepulciano, Chianti Colli Senesi, Vinsanto di Montepulciano. Superficie aziendale complessiva: di proprietà, 601 ha; in affitto: ha zero. Estensione a vigneto: 181 ha di cui:

- 94 ha iscritti all'Albo del Vino Nobile di Montepulciano - 50 ha iscritti all'Albo del Rosso di Montepulciano - 20,40 ha iscritti all'Albo del Chianti Colli Senesi - 0,30 ha iscritti all'Albo del Vinsanto di Montepulciano. Altre produzioni: 13 ha oliveto - 180 ha bosco - 241 ha seminativo.

Composizione e caratteristiche del terreno: i terreni sono di origine pliocenica di medio impasto con presenza di conchiglie e sassi. Localmente hanno consistenza franco argillosa. Altitudine media dei vigneti: 350-450 m s.l.m. Densità ad ha: i vigneti più vecchi 3300 piante ad ha; i nuovi impianti 5000 piante ad ha. Forma di allevamento: cordone speronato.

NOME AZIENDA: Fattoria del Cerro

DATA DI FONDAZIONE: 1978

PROPRIETÀ: Tenute del Cerro S.p.A.

INDIRIZZO: Via Grazianella, 5 - Fraz. Acquaviva 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: 0578 767722

FAX: 0578 768040

fattoriadelcerro@tenutedelcerro.it

www.fattoriadelcerro.it



ZONE DI PRODUZIONE: Argiano, Vicoce
ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 181.00 HA
NOBILE DI MONTEPULCIANO: 93.00 HA
ROSSO DI MONTEPULCIANO: 50.00 HA
CHIANTI COLLI SENESI: 20.40 HA
VINSANTO DI MONTEPULCIANO: 0.30 HA
PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie):
1.200.000

PRESIDENTE: Mario Zucchelli

RESPONSABILE VENDITE: Antonio Donato

ENOLOGO: Riccardo Cotarella e Emanuele Nardi

MARKETING OPERATIVO ED EVENTI:
Francesco Ceccarelli

COMUNICAZIONE E RELAZIONI ESTERNE:
Francesco Ceccarelli / Marco Castignani

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC;

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Silineo;

Vino Nobile di Montepulciano DOCG
Riserva;

Vinsanto di Montepulciano DOC;

Chianti Colli Senesi DOCG;

IGT Toscana Manero Rosso;

IGT Toscana Manero Bianco

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su
prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione
(lun-ven 9-12:30, 14-17.30 sab e dom su
prenotazione)

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Sì

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO "Silineo"
2020:

UVAGGIO: Prevalentemente Prugnolo Gentile

PERIODO DI VENDEMMIA: Terza decade di
settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Fermentazione con macerazione a
temperatura controllata (24°-28°C) con
rimontaggi giornalieri e délestage; alla
svinatura il vino viene trasferito in legno
di rovere dove effettuerà la fermentazione
malolattica e affinerà per minimo 18 mesi.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol): 13,5

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5,68

ZUCCHERI: 0,5

SO₂: 104

ESTRATTO TOTALE: 31,26

PREZZO (dettaglio Italia): € 16.00





Di proprietà dal 1972 della famiglia Jacorossi, Talosa è una tra le prime aziende di Montepulciano ad aver intrapreso il percorso della qualità che ha portato questa Denominazione ai vertici dell'enologia toscana e quindi italiana. Non può essere altrimenti quando è una famiglia che si impegna in prima persona nella conduzione di un'azienda, circondandosi di collaboratori di provata competenza perché tutti i settori produttivi siano seguiti con la massima professionalità.

33 HA di vigneto in una tra le più belle zone di Montepulciano ad una altitudine di 350-400 mt s.l.m. che vengono coltivati con attenzione maniacale perché la qualità delle uve sia garanzia per ottenere vini degni del nome dell'azienda. Il centro di vinificazione si trova in prossimità dei vigneti perché le operazioni di raccolta e lavorazione delle uve si possano svolgere in modo rapido e funzionale.

Uffici e affinamento in botti piccole e bottiglia sono distaccati rispetto al centro di vinificazione in una posizione più limitrofa alle più importanti vie di comunicazione. La principale cantina di affinamento in legno è invece situata nel centro storico di Montepulciano tra due dei più antichi edifici della città: Palazzo Tarugi e Palazzo Sinatti.

NOME AZIENDA: Fattoria della Talosa

DATA DI FONDAZIONE: 1972

PROPRIETÀ: Famiglia Jacorossi Angelo

INDIRIZZO: Sede operativa Via delle Pietrose, 15 A Montepulciano (SI)

Sede legale e Cantina Storica Via Talosa, 8 Montepulciano (SI)

TEL.: 0578 758277

FAX: 0578 752884

info@talosa.it

www.talosa.it



ZONE DI PRODUZIONE: Pietrose
ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 33.00 HA
NOBILE DI MONTEPULCIANO: 23.20 HA
ROSSO DI MONTEPULCIANO: 4.20 HA
CHIANTI: 4 HA
IGT: 1.6 HA
PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 100.000

DIRETTORE: Michele Merola
ENOLOGO: Umberto Trombelli
AGRONOMO: Michele Merola
AMMINISTRATORE: Edoardo Mottini
Jacorossi
RESPONSABILE COMMERCIALE: Cristian
Pepi

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano D.O.C. Toscana,
Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.
Toscana "Alboreto",
Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.
Toscana Riserva,
Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.
Toscana "Filai Lunghi",
IGT Toscana Rosso "Pietrose",
Chianti Colli Senesi D.O.C.G.,
Vin Santo di Montepulciano D.O.C. Toscana,
Vin Santo di Montepulciano D.O.C. Toscana
"Vignolo",
Grappa di Vino Nobile di Montepulciano
D.O.C.G. Toscana,
Brandy, Olio Extra Vergine di Oliva

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Sempre
(Cantina Storica Talosa - 50mt da Piazza
Grande in Via Talosa 8)

VISITE IN AZIENDA: Sempre

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
"Alboreto" 2020:

UVAGGIO: Sangiovese 100%

PERIODO DI VENDEMMIA: dalla seconda
settimana di Settembre fino alla prima
settimana di Ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Dopo una
accurata selezione delle uve, la fermentazione
alcolica è di circa 15-20 giorni a temperature
controllate in serbatoi tronco conici di
acciaio. Successiva fermentazione malo
lattica in acciaio. La maturazione è di 2 anni
in tonneaux di 2°, 3° e 4° passaggio, botte
grande e acciaio inox. Successivo affinamento
in bottiglia. Rosso rubino brillante e
profondo Aromi di frutti di bosco, erbe
botaniche e spezie scure. Al palato lucido
e corposo, tannini fitti e a grana fine
accompagnano la ciliegia secca, la scorza
d'arancia e la liquirizia.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol):	14,55
ACIDITÀ TOTALE (g/l):	5,7
ACIDO MALICO (g/l):	< 0,1
ESTRATTO SECCO (g/l):	30,2
POLIFENOLI TOTALI:	2670
pH:	3,53
PREZZO (dettaglio Italia):	€ 19,00





Fattoria Svetoni, fondata all'inizio del XIX secolo a Montepulciano come "Leopoldina", una fattoria "ideale" costruita dalla fine del 1700 fino a metà del 1800 e commissionata da Pietro Leopoldo, Granduca di Toscana, produce vini dal 1865.

Oggi la Fattoria Svetoni si estende su 36 ettari, di cui 25 ettari a vigneto, ad un'altitudine dai 300 ai 400 mt. s.l.m., sulle colline di Gracciano e Cervignano, area ideale per coltivare uva per la produzione del Vino Nobile di Montepulciano.

Qui il Prugnolo Gentile, una varietà di Sangiovese, rivela il suo massimo potenziale grazie ad una buona ventilazione, all'escursione termica tra il giorno e la notte, all'ottima esposizione.

Fattoria Svetoni, acquisita nel 2017 da Podere Rubino, produce Chianti Colli Senesi, Rosso di Montepulciano e Vino Nobile di Montepulciano con il marchio storico "Fattoria Svetoni".

NOME AZIENDA: Fattoria Svetoni

DATA DI FONDAZIONE: 1865

PROPRIETÀ: Soc. Agr. Podere Rubino S.r.l.

INDIRIZZO: Via Umbria, 63 – 53045 Gracciano di Montepulciano (SI)

info@fattoriasvetoni.it

www.fattoriasvetoni.it



ZONE DI PRODUZIONE: Cervognano, Nottola, Stazione di Montepulciano

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 25 HA ca.

NOBILE DI MONTEPULCIANO: 11.8 HA ca.

ROSSO DI MONTEPULCIANO: 2.66 HA ca.

PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 100.000 ca.

ENOLOGO: Roberto Da Frassini

AGRONOMO: Roberto Da Frassini

RELAZIONI ESTERNE: Omar Pellegriani

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI DALL'AZIENDA:

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Toscana

Rosso di Montepulciano DOC Toscana

Chianti Colli Senesi DOCG

Bianco IGT, Rosato IGT, Rosso IGT

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Sì

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020:

UVAGGIO: Uve di Sangiovese denominato Prugnolo Gentile accompagnate da altri vitigni tradizionali della denominazione

PERIODO DI VENDEMMIA: dalla seconda metà di settembre fino alla prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve provenienti dai nostri vigneti vengono raccolte a partire dalla seconda metà di settembre fino alla prima decade di ottobre. La durata della fermentazione e della macerazione, che avviene a temperatura controllata tra i 26 e i 30 °C, in vasche di acciaio, è di circa 15-25 giorni con intensi rimontaggi e delestage nei primi giorni che diventano più brevi e soffici alla fine. Continue degustazioni stabiliscono il momento della svinatura. Dopo alcuni travasi programmati, il vino svolge la fermentazione malo-lattica nei serbatoi di acciaio. Affinamento: Il vino sosta minimo 18 mesi in botti di rovere di Slavonia di varie capacità ed essenza con una percentuale variabile della massa, a seconda dell'annata, in barriques di rovere francese. Prima della commercializzazione segue affinamento in bottiglia.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol.): 14.11

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.30

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.56

ACIDO MALICO (g/l): < 0.10

ESTRATTO SECCO (g/l): 29.8

pH: 3.47

PREZZO (dettaglio Italia): € 21,00





L'azienda Godiolo è collocata nella parte centrale di uno dei più antichi luoghi per la coltura della vite e dell'ulivo, di servizio diretto alla città di Montepulciano. I vitigni dell'azienda sono caratterizzati da circa 2,50 ha di vigneto di oltre quaranta anni di età, dove si ritrovano i cloni di prugnolo gentile, canaiolo e mammolo che arricchiscono particolarmente il vino nobile che producono. I cloni di prugnolo e canaiolo esaltano particolarmente la delicatezza ed il sapore fruttato dei vini. La presenza di malvasia e trebbianino, localmente denominato "pulcenculo" arricchisce, invece, e rende unica la qualità e gli aromi del "Vin Santo di Montepulciano" che viene prodotto ancora con il metodo tramandato dagli avi. Circa 3,00 ha di vigneto di nuovo impianto. Per quest'ultimo è stata adottata una selezione dei migliori cloni di sangiovese prodotti successivamente agli anni '90, ricercando la bassa produzione a favore della qualità dei prodotti.

I terreni di giacitura sono di tipo limoso –argillosi e limoso –sabbiosi, molto ricchi di scheletro a favore di un vino molto corposo. Centro degustazione: il nostro centro degustazione vi accoglierà per la degustazione dei nostri prodotti. Qui potrete gustare la colazione a buffet dove vi proponiamo alimenti freschi, biscotti fragranti e torte fatte in casa. Su richiesta è anche possibile pranzare o cenare e saremo felici di potervi far gustare i prodotti locali in una maniera semplice e familiare. Vorremmo farvi scoprire i sapori tipici dei miglior prodotti selezionati all'origine: il pecorino di Pienza, la carne Chianina, la cinta senese, i pici, le verdure fresche di agricoltura biologica, il nostro olio extravergine di oliva e naturalmente il nostro Vino Nobile di Montepulciano.

Azienda biologica certificata.

NOME AZIENDA: Azienda Agricola Godiolo di Fiorini Franco

DATA DI FONDAZIONE: 2000

PROPRIETÀ: Franco Fiorini

INDIRIZZO: Via Acquapuzzola, 13 – 53045 Montepulciano (SI)

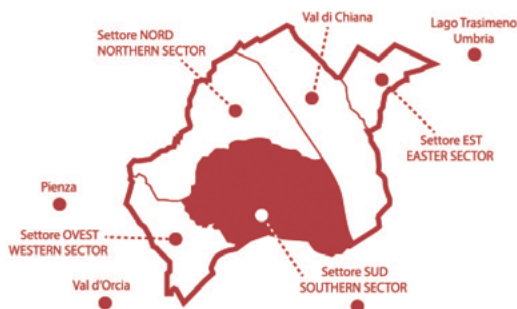
TEL.: +39 338 5401070 – +39 339 8567130 – FAX: 0578 757251

info@godiolo.it

vino@godiolo.it

www.godiolo.it

Facebook: Azienda Agricola Godiolo



ZONE DI PRODUZIONE: Martiena
ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 6.00 HA
NOBILE DI MONTEPULCIANO: 3.00 HA
ROSSO DI MONTEPULCIANO: 2.50 HA
VIN SANTO DI MONTEPULCIANO: 0.50 HA
PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 20.000

DIRETTORE: Mattia Fiorini
ENOLOGO: Franco Fiorini
AGRONOMO: Franco Fiorini
RELAZIONI ESTERNE: Mattia Fiorini

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC
Vino Nobile di Montepulciano DOCG
(annata e
Riserva) e Vinsanto di Montepulciano DOC

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Sempre
VISITE IN AZIENDA: Sempre
VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
BIOLOGICO 2019:

UVAGGIO: 98% Sangiovese, 2% Canaiolo-
Colorino

PERIODO DI VENDEMMIA: primi di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Nei vigneti aziendali la vendemmia è eseguita manualmente, in cassette di piccola dimensione. L'uva selezionata, in breve tempo, viene diraspata ed introdotta in cantina, qui si esegue una fermentazione a temperatura controllata per preservare gli aromi caratteristici. La macerazione si protrae con delle stage e rimontaggi giornalieri per un periodo di 14/20 giorni. Entro natale il vino così prodotto viene trasferito nelle botti di legno e qui mantenuto a temperatura costante. Ogni 3 mesi si esegue il travaso e si affina per un periodo minimo di 18 mesi, più 12 mesi di affinamento in bottiglia.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol):	14.5
ACIDITÀ TOTALE (g/l):	5.60
ACIDITÀ VOLATILE (g/l):	0.32
ACIDO MALICO (g/l):	< 0.0
ESTRATTO SECCO (g/l):	30
POLIFENOLI TOTALI:	3255
pH:	3.50
PREZZO (dettaglio Italia):	€ 20.00

SCHEMA TECNICA



GUIDOTTI

La storia della famiglia Guidotti a Cervognano comincia nel 1967 quando Nello con i figli Alvaro e Angelo acquista la proprietà di circa 25 ha del Podere Casanova.

L'azienda ha sempre avuto una vocazione polivalente, alla coltivazione del vigneto si aggiunge anche un allevamento di bovini e la coltivazione di seminativi per la produzione di foraggio e cereali per l'alimentazione del bestiame. I primi 2.5 ha di vigneto vengono impiantati tra il 1973 e il 1975 e nel 2000 comincia l'impianto dei nuovi vigneti e la ristrutturazione dei vecchi (tranne di 1 ettaro che è ancora in produzione) per arrivare all'attuale consistenza di circa 5 ha di vigneto. Nel 2015 entra in azienda Daniele, che segue tutte le fasi di produzione del vino, dalla vigna alla bottiglia, e Massimiliano che si occupa della parte amministrativa. Nel 2020 l'azienda ristruttura la cantina e nel 2021 vedono la luce le prime 2 etichette di Vino Nobile di Montepulciano DOCG e Rosso di Montepulciano DOC.

La Famiglia Guidotti ha sempre prodotto vino utilizzando vitigni della tradizione, praticando un'agricoltura che si rifà al sapere contadino che ascolta la natura, il clima e il terreno e alle moderne tecniche agronomiche. I diradamenti e progressivi e la scelta delle uve sono fatti manualmente, perché, questa è in sintesi la filosofia aziendale, solo portando in cantina uve sane e perfettamente mature si possono ottenere vini che rispettano ed esaltano le caratteristiche del vitigno e del territorio.

NOME AZIENDA: Guidotti

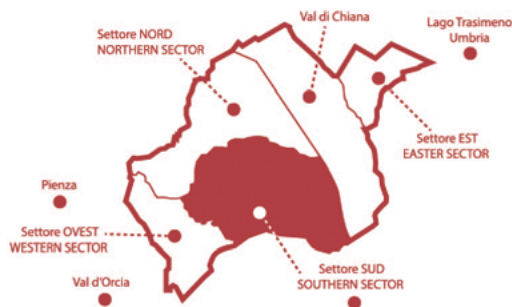
DATA DI FONDAZIONE: 2015

PROPRIETÀ: Angelo e Alvaro Guidotti

INDIRIZZO: Via del Pozzagnone 2, Cervognano (SI)

TEL.: 339/7764052 – 328/6129572

poderecasanovaguidotti@gmail.com



ZONE DI PRODUZIONE: Cervignano
ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 04.70.00 HA
NOBILE DI MONTEPULCIANO: 3.07.00 HA
ROSSO DI MONTEPULCIANO: 0.80.00 HA
PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 12.000

DIRETTORE: Daniele Guidotti

ENOLOGO: Daniele Guidotti

VINI A DENOMINAZIONE

PRODOTTI DALL'AZIENDA:

Vino Nobile di Montepulciano DOCG,

Rosso di Montepulciano DOC,

Vino Rosso,

Vino Bianco,

Vino Bianco Toscana IGT

DEGUSTAZIONE IN AZIENDA: No

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Sì

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020:

UVAGGIO: Prugnolo Gentile 96% e Canaiolo 4%

PERIODO DI VENDEMMIA: settembre/ottobre 2019

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Prodotto con uve Sangiovese e Canaiolo raccolte a mano tra fine settembre e i primi di ottobre, vinificato in tini di acciaio e cemento con permanenza sulle bucce per 15/20 giorni senza controllo meccanico della temperatura, con frequenti rimontaggi per favorire il processo naturale di fermentazione. L'invecchiamento avviene in botti di rovere da circa 30 hl, in parte nuove in parte già utilizzate negli anni precedenti per ottenere un vino equilibrato dove i sentori di legno valorizzano il sangiovese senza coprirne le caratteristiche peculiari.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol.): 14.5

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.8

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.6

ESTRATTO SECCO (g/l): 35.5

PREZZO (dettaglio Italia): € 22,00



ICARIO



WINE & TUSCANY

Il percorso di Icario ha inizio nel 1999, un'azienda fondata su valori familiari legati all'autenticità, alla continua ricerca della qualità con passione e dedizione, all'amore per l'arte e il design oltre al rispetto per la terra e le persone che la lavorano. In un anfiteatro di vigneti caratterizzato da un microclima unico coltiviamo le nostre uve solo con metodi naturali.

Dal 2015 Icario fa parte della Dr. Helmut Rothenberger Holding a Salisburgo/Austria, la Famiglia Rothenberger ha fin da subito investito nell'azienda per poterla ad un alto livello di eccellenza.

Il Dr. Franco Bernabei, considerato il "Patron del Sangiovese" e creatore di alcuni dei vini più apprezzati al mondo, guida con orgoglio il team enologico di Icario dal 2018.

Le uve vengono raccolte a mano e accuratamente selezionate per creare vini che rappresentino il carattere unico del nostro terroir.

NOME AZIENDA: Icario Soc. Agricola a.r.l.

DATA DI FONDAZIONE: 1999

PROPRIETÀ: Famiglia Rothenberger

INDIRIZZO: Via delle Pietrose, 2 - 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: 0578 758845

info@icario.it

www.icario.it

Instagram: @icariowinery



ZONE DI PRODUZIONE: Pietrose

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 24.50

NOBILE DI MONTEPULCIANO: 8.60

PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 90.000

PROPRIETÀ: Famiglia Rothenberger

ENOLOGO: Dott. Franco Bernabei

GENERAL MANAGER: Dott. Luigi Pagoni

SALES & MARKETING: Dott. Lucia Del Fabbro

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC;

Vino Nobile di Montepulciano DOCG (Annata
e Riserva "Vitaroccia");

Sansasia Vino Nobile di Montepulciano
DOCG;

Bianco Nysa Toscana IGT;

Rosè Nysa Toscana IGT;

Rosso Nysa Toscana IGT;

Donna Silvia Brut Rosè metodo classico;

Trebbiano IGT Toscana;

Grappa barricata Icario;

Olio Extra Vergine d'Oliva Icario

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: orari di ufficio e
extra su prenotazione

VISITE IN AZIENDA: orari di ufficio e extra su
prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si

Scrivere a marketing@icario.it

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO "Sansasia"
2018:

UVAGGIO: Sangiovese 100%

PERIODO DI VENDEMMIA: Fine Settembre -
inizio Ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Sangiovese
in purezza, una selezione di Vino Nobile di
Montepulciano. Raccogliamo nelle parti più
alte dell'azienda a circa 450 MSLM; questo ci
permette di avere la giusta maturazione sia
zuccherina che polifenolica accompagnata da
un'adeguata acidità e freschezza, garantite
dalla particolare tessitura dei terreni. Una
piccola quantità d'uva viene raccolta in
anticipo e messa ad appassire. Il vino, dopo
la fermentazione alcolica in piccoli recipienti,
viene travasato; in questa fase viene aggiunta
l'uva che era stata messa ad appassire in
modo da riattivare la fermentazione e donare
una complessità unica al vino (tecnica del
governo alla toscana). Dopo un ulteriore mese
di fermentazione il vino viene travasato in
tonneaux di rovere francese, dove effettua
la fermentazione malolattica, segue un
affinamento per 12 mesi in tonneaux ed altri
12 mesi in botte da 1000 litri. L'affinamento in
bottiglia è di almeno 24 mesi.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol): 14.5

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5,6

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.65

ACIDO MALICO (g/l): 0.00

ESTRATTO SECCO TOTALE (g/l): 30,8

POLIFENOLI TOTALI: 3800

pH: 3.7

PREZZO (dettaglio Italia): € 75.00



— IL MACCHIONE —



L'azienda, gestita interamente a livello familiare, si trova nel cuore delle Caggiole, zona da sempre vocata alla produzione del Vino Nobile di Montepulciano. L'estensione complessiva è di poco superiore ai sette ettari, sei dei quali coltivati a Nobile. Gli impianti sono costituiti per la massima parte da viti di Sangiovese grosso detto Prugnolo Gentile con una selezione clonale in funzione della composizione dei suoli. L'età dei vigneti varia dai dieci ai cinquant'anni.

FILOSOFIA E APPROCCIO AL LAVORO

“Tutto il tempo che serve” è un modo di esprimere ciò che quotidianamente la natura ci vuole insegnare in questo splendido angolo di Toscana.

Per noi coscienza ecologica significa aiutare la terra nel preservare il massimo del suo potenziale di vita e fertilità, vuol dire portare la vita nel vigneto, cioè aiutarlo innanzitutto a riattivare quelle forze che lo mettono in relazione con il cielo e con la terra.

La fertilizzazione annuale viene effettuata con il sovescio di fava e seminata a filare alternata con l'aggiunta, al bisogno, di fertilizzante organico naturale. Non vengono impiegati diserbanti, né altri prodotti sistemici e i pochi trattamenti necessari sul vigneto sono a base di rame e zolfo. La cura del vigneto è improntata su un'assidua e costante ricerca di lavorazioni che tendono ad aumentare la capacità di difesa intrinseca delle piante.

La posizione privilegiata dell'azienda e la presenza di esperte figure professionali alimentano quotidianamente la nostra ambizione ad offrire un prodotto unico ed inimitabile che sia indissolubilmente legato al terroir dal quale tutto questo ha origine. Ci consideriamo semplici custodi di questi splendidi luoghi cercando di coniugare la fatica di questo antico lavoro con la gioia di poter donare piaceri ed emozioni con i nostri vini.

NOME AZIENDA: Il Macchione

DATA DI FONDAZIONE: 1974

PROPRIETÀ: Leonardo Abram

INDIRIZZO: Via Provinciale, 18 – 53040, Gracciano-Montepulciano (SI)

TEL: +39 0578 758595

podereilmacchione@live.it

www.podereilmacchione.it



ZONE DI PRODUZIONE: Le Caggiole
ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 6 HA
NOBILE DI MONTEPULCIANO: 6 HA
PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 20.000
Vino Nobile (n° bottiglie): 13.300
Vino Nobile Riserva (n° bottiglie): 2.600
Rosso di Montepulciano (n° bottiglie): 3.600

DIRETTORE: Leonardo Abram
ENOLOGO: Mary Ferrara
AGRONOMO: Mary Ferrara
RELAZIONI ESTERNE: Simone Abram

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI DALL'AZIENDA:

Vino Nobile di Montepulciano DOCG
Vino Nobile di Montepulciano DOCG RISERVA
Rosso di Montepulciano DOC

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si

SCHEMA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2019

UVAGGIO: Prugnolo Gentile 100%

PERIODO DI VENDEMMIA: Fine settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Premacerazione carbonica a 10° C per 3 giorni in vasche di cemento da 48hl. Inoculo di lieviti autoctoni utilizzando un pied de cuve preventivamente preparato con le migliori uve dell'azienda. I giorni di fermentazione variano a seconda della qualità delle vinacce, da un minimo di 15 fino ad un massimo di 30-35 giorni. Per il Nobile si procede ad un affinamento di 12 mesi in tonneau da 5hl e successivamente in botti grandi da 33hl per altri 15-18 mesi.

DATI ANALITICI

GRADAZIONE (% vol.): 14

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.1

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.53

ACIDO MALICO (g/l): <0.1

ESTRATTO SECCO (g/l): 29.5

pH: 3.50

PREZZO (dettaglio Italia): € 25,00





Il Molinaccio di Montepulciano società agricola srl nasce nel 2012 dalla volontà di Alessandro e Marco di trasformare uno splendido casale, realizzato sui resti di un antico mulino ad acqua e già rappresentato nelle mappe granducali con il nome “Molinaccio”, in una azienda agricola capace di offrire un’ospitalità di lusso e di produrre uve di qualità, per un vino di cui essere orgogliosi.

Il nostro vigneto di 3,6 ha è coltivato per il 90% a Sangiovese, 10% a Merlot e altre varietà locali. Le nostre uve si trasformano ne Il Golo, Rosso di Montepulciano DOC, ne La Spinosa, Vino Nobile di Montepulciano DOCG, ne La Poiana, Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG invecchiata per almeno 12 mesi in botti da 25HL di rovere francese Allier e ne L’Allocco, IGT Toscana, una splendida unione di Sangiovese e Merlot. Abbiamo prodotto una edizione speciale del Nobile di Montepulciano Riserva vendemmia 2017 che abbiamo espressamente chiamato La Duemiladiciassette, invecchiata in una botte di rovere francese Allier da 10HL.

Distilliamo presso la ditta Nannoni con metodo artigianale discontinuo le nostre migliori vinacce lavorate in selezione ne Il Molinaccio, Grappa di Vino Nobile riserva invecchiata in barrique per due anni.

Siamo una azienda agricola biologica e tutti i vini prodotti a partire dall’annata 2017 (riserva) e 2018 (Nobile e Rosso) sono bio.

Cerchiamo di ridurre al massimo il nostro impatto ambientale depurando l’acqua del nostro pozzo e autoproducendo buona parte del nostro fabbisogno elettrico, grazie al nostro impianto fotovoltaico. Offriamo ricarica gratuita alle auto e alle biciclette elettriche dei nostri clienti.

NOME AZIENDA: Il Molinaccio di Montepulciano Soc. Ag. s.r.l.

DATA DI FONDAZIONE: 2012

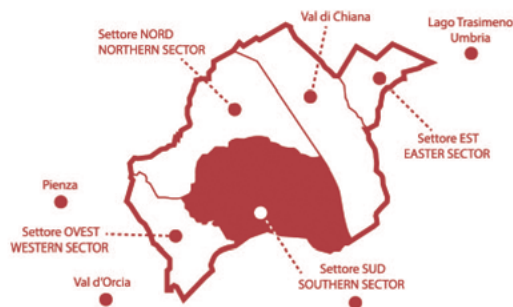
PROPRIETÀ: Marco Malavasi, Alessandro Sartini

INDIRIZZO: Via Antica Chiusina, 12 - 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: 333 2300170

info@ilmolinaccio.com

www.ilmolinaccio.com



ZONE DI PRODUZIONE: Cervognano
ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 3.6 HA
NOBILE DI MONTEPULCIANO: 2.4 HA
ROSSO DI MONTEPULCIANO: 1 HA
PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 12.000

DIRETTORE: Alessandro Sartini, Marco Malavasi

ENOLOGO: Alessandro Sartini

AGRONOMO: Dania Conciarelli

RELAZIONI ESTERNE: Marco Malavasi

VINI A D.O. PRODOTTI DALL'AZIENDA:

"La Spinosa" Vino Nobile di Montepulciano
DOCG,

"La Poiana" Vino Nobile di Montepulciano
Riserva DOCG,

"Il Golo" Rosso di Montepulciano DOC

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su
prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si

I nostri vini sono biologici a partire
dall'annata 2018 per Il Golo e La Spinosa,
mentre dall'annata 2017 per La Poiana.

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
Biologico "La Spinosa" 2020:

BIOLOGICO "LA SPINOSA":

UVAGGIO: Sangiovese 100%

PERIODO DI VENDEMMIA: Ultima settimana
di settembre e prima di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vinificazione in vasche di acciaio senza
l'utilizzo di lieviti selezionati, macerazione
a temperatura controllata della durata
di 20/25 giorni. Dopo la fermentazione
malolattica, il vino viene affinato in botti
artigianali di rovere francese Allier della
capacità di 25HL, per 12 mesi e per altri 12
mesi in bottiglia. Lasciamo la natura fare il
suo corso accompagnando con diligenza e
delicatezza la trasformazione delle nostre
uve in vino.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol):	13,50
ACIDITÀ TOTALE (g/l):	5,5
ACIDITÀ VOLATILE (g/l):	0,65
ESTRATTO SECCO (g/l):	25,4





A pochi chilometri da Montepulciano, al confine tra Toscana e Umbria, si trova La Braccasca, immersa in uno splendido territorio che è stato prima etrusco e romano, poi medievale, poi rinascimentale. La tenuta si estende nelle terre dove un tempo sorgeva l'antica fattoria dei conti Bracci, da cui deriva il nome della tenuta e il suo stemma: un braccio coperto da armatura che regge una spada. La Braccasca è espressione di due anime di territori così vicini e allo stesso tempo così diversi: Montepulciano, classica e prestigiosa terra del Nobile i cui vigneti si trovano in tre delle sottozone più vocate del territorio, e Cortona, recentemente molto apprezzata per la coltivazione di varietà internazionali, primo fra tutti il Syrah. Queste due "anime" rappresentano lo stile de La Braccasca: nel rispetto per la tradizione e costante ricerca, nell'armonia tra antico e moderno, nella conoscenza del proprio lavoro e nella passione per la qualità. I vini de La Braccasca sono il risultato di questa felice combinazione. Dall'unione della storica varietà Sangiovese con una piccola quota di Merlot nasce nel 1990 il Vino Nobile di Montepulciano a cui si è aggiunto, con l'annata 2001, il Vino Nobile di Montepulciano "Vigneto Santa Pia", divenuto Riserva dal 2005. Dall'annata 1991 la tenuta produce inoltre Sabazio, Rosso di Montepulciano. Dallo spicchio di vigneto più assolato da una delle zone di Cortona più vocate alla coltivazione di Syrah, con la vendemmia 2000 nasce Bramasole a cui, con l'annata 2005, si aggiunge Achelo Cortona DOC.

NOME AZIENDA: La Braccasca

DATA DI FONDAZIONE: 1990

PROPRIETÀ: famiglia Antinori

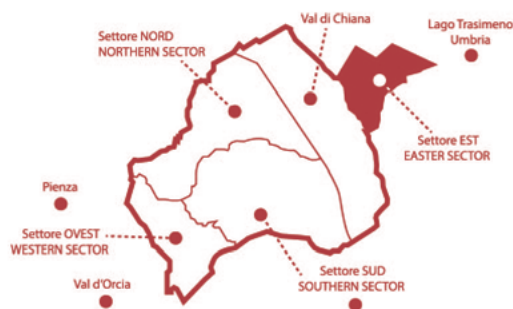
INDIRIZZO: Via Stella di Valiano, 10 - 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: 0578 724252 - 347 4751308

FAX: 0578 724118

visite@labraccasca.it

www.labraccasca.it



ZONE DI PRODUZIONE:

Santa Pia, Cervognano, Stella di Valiano

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 340 HA

NOBILE DI MONTEPULCIANO: 34.52 HA

ROSSO DI MONTEPULCIANO: 27.12 HA

PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie):
450.000

DIRETTORE: Adriano Giuliarini

ENOLOGO: Fabrizio Balzi

AGRONOMO: Samuele Collini

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC Sabazio

Vino Nobile di Montepulciano DOCG
(annata e Riserva "Vigneto Santa Pia")

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Sì

VISITE IN AZIENDA: Sì, su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Sì

SCHEMA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020:

UVAGGIO: Sangiovese, Merlot

PERIODO DI VENDEMMIA: La raccolta è iniziata

il 17-25 settembre per il Merlot e dal 26 settembre fino al 5 ottobre per il Sangiovese

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve Sangiovese hanno effettuato un processo di vinificazione volto a preservare gli aromi e la freschezza del frutto. A fine fermentazione malolattica i vini sono stati assemblati e trasferiti in botti di media capacità per affinarsi per un periodo di circa 12 mesi. A seguito dell'imbottigliamento, avvenuto nella primavera del 2022, il vino ha affrontato un ulteriore affinamento di circa un anno.

Il vino si presenta di un colore rosso rubino. Al naso le note di frutta fresca rossa si uniscono a piacevoli sentori di vaniglia. Al palato è ben equilibrato, morbido, contraddistinto da tannini setosi e da una buona freschezza lungo il finale.

DATI ANALITICI

GRADAZIONE (% vol.): 14.00

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.0

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.35

ACIDO MALICO (g/l): 0.0

ESTRATTO SECCO (g/l): 29.8





LA CIARLIANA

La Ciarliana è il sogno – realizzato – di una vita. Sogno, che, iniziato con la prima bottiglia di Vino Nobile di Montepulciano che Luigi ha prodotto nel 1996, gli deriva dalla passione di suo padre, Santo Pellegrino, e, da quella – ancor precedente – del nonno Luigi, avviata negli anni 60. Un sogno oggi proteso al futuro, negli occhi di Matteo. La proprietà è cresciuta dai 2 ettari iniziali agli attuali 21, iscritti a Vino Nobile di Montepulciano, Rosso di Montepulciano e a Chianti. I vigneti, con una densità di 5000 ceppi per ettaro, sono stati impiantati seguendo un attento studio geologico e clonale. 'Scianello è la nostra vigna più bella, Vigna 'Scianello la nostra punta di diamante: identità autentica di questo territorio. Vini eleganti, profumati, con una spiccata personalità, perfetta corrispondenza col territorio. Ne raccontano la storia, la cultura, la tradizione, nel più rigoroso rispetto delle qualità del Sangiovese. Attentissimi alla salvaguardia della natura, i trattamenti in vigna sono mirati e accorti. La prevenzione degli agenti patogeni avviene con metodologie innovative e non invasive. Praticiamo la confusione sessuale e la lotta integrata. Attualmente in conversione al biologico.

Nella winery hospitality, La Ciarliana propone un concetto rivoluzionario, un approccio alla cantina anticonformista, inaspettato, motivazionale: la componente didattica del wine tour è potenziata dall'elemento gaming. Il turista diventa il protagonista principale dell'attività ludico-istruttiva in cantina: si mette letteralmente in gioco.

NOME AZIENDA: La Ciarliana

DATA DI FONDAZIONE: 1996

PROPRIETÀ: Luigi Frangiosa

INDIRIZZO: Via Ciarliana, 31 – 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: 0578 758423/335 5652718

FAX: 0578 758423

info@laciariana.it

www.laciariana.it



ZONE DI PRODUZIONE: Ascianello, Ciarliana
ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 21.00.00 HA
NOBILE DI MONTEPULCIANO: 10.00 HA
ROSSO DI MONTEPULCIANO: 3.00.00 HA
CHIANTI COLLI SENESI: 8.00 HA
PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 55.000

DIRETTORE: Luigi Frangiosa

ENOLOGO: Mario Ronco

AGRONOMO: Luigi Frangiosa e Matteo Frangiosa

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC

Vino Nobile di Montepulciano DOCG (Annata
e Selezione Vigna 'Scianello)

IGT Toscana Santo Pellegrino

IGT Toscana Rosè Donna Claudia

Chianti Colli Senesi DOCG

Vin Santo di Montepulciano

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Sempre su
prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Sempre su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020:

UVAGGIO: Prugnolo Gentile 95%, Mammolo
5%

PERIODO DI VENDEMMIA: Prima decade di
ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Dopo
la vinificazione in rosso con macerazione
prolungata il vino affina almeno 12 mesi in
botti grandi di rovere di Slavonia e barriques.

DATI ANALITICI

GRADAZIONE (% vol.): 15

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.50

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.55

ACIDO MALICO (g/l): NO

ESTRATTO SECCO (g/l): 32

POLIFENOLI TOTALI: 6400

pH: 3.60

PREZZO (dettaglio Italia): € 15,00





Negli anni '60 Egisto Natalini, insieme al figlio Giuliano, decise di vinificare le uve dei propri vigneti, dando inizio ad una produzione familiare tesa a valorizzare la tradizione vitivinicola toscana. Dal 1995 ha iniziato ad occuparsi dell'azienda anche il figlio di Giuliano, Andrea, perito agrario, che segue tutta la parte viticola affiancato da Paolo Vagaggini, noto enologo, con il quale la famiglia sta pianificando il miglioramento di tutta l'attività di sperimentazione agricola ed il perfezionamento delle tecniche di vinificazione.

Le Bèrne si estendono nella zona di Cervognano per circa 20 ettari, 12 ca. di questi quali sono coltivati a vigneto; i terreni di origine pliocenica, con presenza di conchiglie fossili e sassi, sono posizionati su dolci colline, ad un'altitudine di 350 metri s.l.m., ottimale per la produzione di vini rossi strutturati.

Il nome dell'azienda Le Bèrne deriva da un vocabolo tardo etrusco, "Verna" o "Verena", che ha il significato di poggio dove "svernare".

Il vitigno più importante fra quelli coltivati è il Sangiovese, chiamato a Montepulciano Prugnolo Gentile, base del Vino Nobile di Montepulciano DOCG e del Rosso di Montepulciano DOC; altri vitigni coltivati sono il Colorino e il Mammolo, tipici della zona ed importanti per la produzione di ottimi vini.

NOME AZIENDA: Podere Le Bèrne

DATA DI FONDAZIONE: fine anni'60

PROPRIETÀ: Natalini Andrea

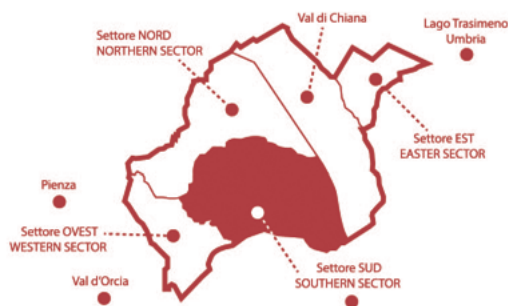
INDIRIZZO: Via Poggio Golo, 7 - 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: 0578 767328 - 347 7966127

FAX: 0578 767328

leberne@libero.it

www.leberne.it



ZONE DI PRODUZIONE: Cervignano
ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 12.00 HA
NOBILE DI MONTEPULCIANO: 5.50HA
ROSSO DI MONTEPULCIANO: 2.71 HA
VIN SANTO DI MONTEPULCIANO: 0.14 HA
PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 55.000

DIRETTORE: Natalini Andrea
ENOLOGO: Vagaggini Paolo
AGRONOMO: Natalini Andrea
VINI A DENOMINAZIONE

PRODOTTI DALL'AZIENDA:
Rosso di Montepulciano DOC
Vino Nobile di Montepulciano DOCG (annata e Riserva)
Vin Santo di Montepulciano DOC Ada
Vin Santo di Montepulciano DOC Occhio di Pernice

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Sempre
VISITE IN AZIENDA: Sempre
VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020:

UVAGGIO: Sangiovese 100%

PERIODO DI VENDEMMIA: Prima settimana di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Lunga macerazione sulle vinacce, intensi rimontaggi iniziali, follature, delestage, quiescenza statica in fase finale a temperatura controllata. 60% in rovere di slavia 25 HL, 40% in barriques Allier. 6 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol.): 14

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.2

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.56

ACIDO MALICO 0.04

ESTRATTO SECCO (g/l): 31.3

POLIFENOLI TOTALI: 3920

pH: 3.63

PREZZO (dettaglio Italia): € 20,00





Le Bertille si trova nella zona ovest e sud - ovest di Montepulciano, nell'area sottostante il Tempio di San Biagio. È un'azienda a gestione familiare, condotta dalle sorelle Olimpia e Oretta Roberti.

Nata nel 2002 si estende oggi su una superficie complessiva di 22 ettari, di cui 14 coltivati a vigneto e produce attualmente circa 60.000 bottiglie. La composizione dei terreni è prevalentemente tufaceo-argillosa con diversa esposizione. Accanto a quelli già presenti in azienda sin dagli anni '70, a partire dal 2000 sono stati impiantati nuovi vigneti, nei quali, oltre al sangiovese, è stata posta una particolare attenzione al recupero delle altre varietà autoctone già presenti: ciliegio, colorino e canaiolo oltre ad una minima parte di merlot.

La filosofia dell'azienda è tesa alla produzione di vini qualitativamente eccellenti nella costante ricerca dell'eleganza e della migliore espressione dei profumi.

Sempre più attenta alla sostenibilità e alla biodiversità Le Bertille applica, inoltre, i principi della lotta integrata.

NOME AZIENDA: Le Bertille

DATA DI FONDAZIONE: 2002

PROPRIETÀ: Famiglia Roberti

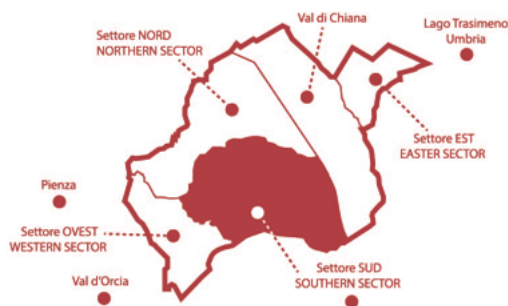
INDIRIZZO: Via delle Colombelle, 7 - 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: 0578 758330 - 339 7769444

FAX: 0578 758330

info@lebertille.com

www.lebertille.com



ZONE DI PRODUZIONE: Canneto
ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 14.00 HA
NOBILE DI MONTEPULCIANO: 4.00 HA
ROSSO DI MONTEPULCIANO: 4.00 HA
PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 60.000

PRESIDENTE: Olimpia Roberti
RELAZIONI ESTERNE: Oretta Roberti
ENOLOGO: Dott. Lorenzo Landi

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Vino Nobile di Montepulciano DOCG
Riserva

Rosso di Montepulciano DOC

Chianti Colli Senesi DOCG

IGT Toscana Rosso "L'Attesa"

IGT Toscana Rosato "Promessa d'Estate"

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su
prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020:

UVAGGIO: Sangiovese 90%, Canaiolo e
Colorino, 10%

PERIODO DI VENDEMMIA: Prime settimane
di ottobre a raggiungimento della completa
maturità fenolica.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vinificazione: in tino-botte di rovere Slavonia
con lunga macerazione sulle vinacce con
frequenti rimontaggi scalari; temperatura
massima fatta salire fino a 25 gradi centigradi
in misura controllata. Invecchiamento in
legno: 12 mesi in botti giovani di rovere
Slavonia da hl 20 ed i successivi 12 mesi
in botti di rovere Slavonia da hl 35 e 40.
Affinamento in bottiglia: minimo 6 mesi.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol.): 14

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.53

ACIDO MALICO (g/l): <0.01

ESTRATTO SECCO (g/l): 31.7

POLIFENOLI TOTALI: 2738

pH: 3.66

PREZZO (dettaglio Italia): € 20,00



Azienda Agricola



LOMBARDO

Vino Nobile di Montepulciano

Posta in una splendida posizione sulle colline che guardano Montepulciano, l'Azienda Agricola Lombardo, fu fondata nel 1972 ed è composta da 35 ha di vigneto.

Gli impianti sono suddivisi in vari corpi in località Caggiole, Confino e Gracciano ove ha sede anche l'azienda. Le Cantine sono collocate sulla Strada Statale 326 di Montepulciano ove si trova il reparto di vinificazione, ed in via Umbria, nella cornice della villa settecentesca nonché abitazione della famiglia, dove sono situate le Cantine Storiche di invecchiamento e la relativa sala di degustazione.

L'azienda, notevolmente ristrutturata nell'ultimo decennio, intende porsi in una posizione mediana tra le nuove tecnologie ed il rispetto delle antiche tradizioni. La produzione dell'Azienda comprende: Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG, Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Rosso di Montepulciano DOC e Vinsanto di Montepulciano DOC.

NOME AZIENDA: Az. Agr. Lombardo

DATA DI FONDAZIONE: 1972

PROPRIETÀ: Giacinto Lombardo

INDIRIZZO: Strada Statale 326 n° 7-9 - 53045 Gracciano di Montepulciano (SI)

TEL.: +39 0578 708321

info@cantinalombardo.it

www.cantinalombardo.it



ZONE DI PRODUZIONE: Gracciano
ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 35 HA
NOBILE DI MONTEPULCIANO: 16 HA
ROSSO DI MONTEPULCIANO: 1.50 HA
PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 60.000

PRESIDENTE: Giacinto Lombardo
ENOLOGO: Dr. Paolo Lucherini
RELAZIONI ESTERNE: Manola Bianchi
VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:
Vino Nobile di Montepulciano DOCG
(Annata e
Riserva);
Rosso di Montepulciano DOC;
Vinsanto di Montepulciano;
IGT Toscana Rosso "Confinio"
DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su prenotazione
VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione min. 2
pax
VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Sì

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2019:

UVAGGIO: Prugnolo Gentile 100%,

PERIODO DI VENDEMMIA: 25 settembre-15
ottobre (a seconda delle annate)

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:
Vendemmia nella prima settimana di
ottobre. La vendemmia è completamente
manuale, con selezione dei migliori grappoli.
Vinificazione tradizionale con controllo delle
temperature. Frequenti travasi nei primi mesi.
Maturazione per metà in tonneaux/barrique
e per l'altra metà in botti di rovere con
capacità tra i 20 e i 40 ettolitri. Affinamento
in bottiglia. Si presenta alla vista con un
ottima tonalità, all'olfatto evidenzia profumi
primari e secondari di buon livello, al gusto
risulta equilibrato ed armonico.

DATI ANALITICI

GRADAZIONE (% vol.): 14.50

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.7

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.54

ESTRATTO SECCO (g/l): 30.7

PREZZO (dettaglio Italia): € 18,00





LUNADORO

A Valiano di Montepulciano sorge Lunadoro, la splendida tenuta che si estende su un crinale di 40 ettari, di cui 12 vitati principalmente a Sangiovese, qui chiamato "Prugnolo Gentile".

Uno splendido angolo della Val di Chiana senese che si snoda tra un susseguirsi di colline, in una posizione ottimale dal punto di vista climatico, che assicura una maturazione graduale e completa dei grappoli, per produrre un vino d'eccellenza. La cantina è stata completamente rinnovata nel 2006, con l'implementazione di moderne tecnologie per la vinificazione, unite alle tradizionali botti di rovere dove il vino riposa e si affina.

LA PRODUZIONE

La forma di allevamento in vigna è il cordone speronato. Ogni singola fase del processo di selezione e produzione in vigna viene realizzata manualmente, in perfetta armonia con il territorio: dalla potatura secca alla scelta del germoglio più idoneo, dal contenimento della vegetazione al diradamento dei grappoli. Anche la vendemmia è rigorosamente manuale e, al momento della diraspatura, le uve vengono selezionate su tavoli di cernita per utilizzare solo gli acini migliori.

NOME AZIENDA: Soc. Agr. Lunadoro srl

DATA DI FONDAZIONE: 2002

PROPRIETÀ: Schenk Italia SpA

INDIRIZZO: Via di Terrarossa - 53040 Valiano di Montepulciano (SI)

TEL.: +39 0471 803311

info@lunadoro.it

www.lunadoro.it



ZONE DI PRODUZIONE: Valiano
ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 11.91 HA
NOBILE DI MONTEPULCIANO: 11.13 HA
PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 80.000

DIRETTORE: Adriano Annovi
ENOLOGO: Daniele Ressa
AGRONOMO: Egidio Finazzer

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC "Prugnanello"

Vino Nobile di Montepulciano DOCG
"Pagliareto"

Vino Nobile di Montepulciano DOCG
Selezione "Gran Pagliareto"

Vino Nobile di Montepulciano DOCG
Riserva

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su
prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: VISITE IN
AZIENDA: Su prenotazione nei mesi invernali.
Da aprile a ottobre siamo aperti dal lunedì al
venerdì.

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG
"Pagliareto" 2020

UVAGGIO: Prugnolo gentile 100%

PERIODO DI VENDEMMIA: Prima decade di
Ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:
Vinificazione in acciaio a temperatura
controllata e affinamento in tonneau per 12
mesi e successivamente in botte da 10 a 36
hl. Ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia
prima di essere messo in vendita.

PREZZO (dettaglio Italia): € 18.00





MANVI

La cantina MANVI è una piccola azienda a gestione familiare con circa 7 ettari di vigneto in produzione. Circa 30.000 bottiglie di vino vengono prodotte ogni anno. Dal 2003 tutti i vini prodotti in questa cantina sono certificati biologici.

I vigneti si trovano in 2 aree diverse, uno nella parte sud e l'altro nella parte nord, a diverse altitudini, permettendo di produrre vini dai sapori e dalle caratteristiche diverse.

I proprietari partecipano a tutte le fasi del processo per garantire integrità e qualità. La maggior parte delle fasi del processo sono manuali con automazione e utilizzo di macchine minime. La filosofia di MANVI è quella di produrre vini di alta qualità che rappresentino veramente il terroir utilizzando uve coltivate biologicamente con un grande rispetto per l'ambiente.

I vini MANVI sono il risultato degli sforzi di una coppia canadese / svizzera nata in India che ha rinunciato la loro carriera bancaria di successo per seguire la loro passione per il vino e vivere il loro sogno di produrre vino in Toscana.

NOME AZIENDA: Manvi

DATA DI FONDAZIONE: 2015

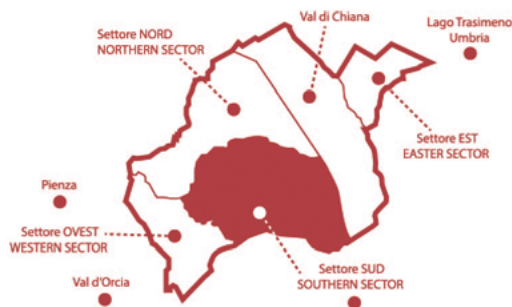
PROPRIETÀ: Puru e Sudha Manvi

INDIRIZZO: Via di Villa Bianca, 13/15 - 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: +39 392 7464727

info@manvi.it

www.manvi.it



ZONE DI PRODUZIONE: Settore Sud – Settore Nord

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 7 HA

NOBILE DI MONTEPULCIANO: 6 HA

ROSSO DI MONTEPULCIANO: 1 HA

PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): circa 30.000

DIRETTORE: Puru Manvi

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI DALL'AZIENDA:

“Myra” Rosso di Montepulciano DOC;

“Arya” Nobile di Montepulciano DOCG – Bio;

“Ojas” Nobile di Montepulciano DOCG Riserva – Bio;

“Amata” Vin Santo di Montepulciano DOC – Bio;

“Siduri” Rosato toscana IGT – Bio;

“Happiness” Rosso Toscana IGT – Bio

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020

UVAGGIO: Prugnolo gentile 100%

PERIODO DI VENDEMMIA: Fine Settembre, inizio Ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve vengono selezionate e raccolte a mano, seguite da diraspatura e pigiatura soffice. La vinificazione avviene in contenitori di acciaio a temperatura controllata tra i 25 ei 28 gradi centigradi. La fermentazione è naturale senza aggiunta di lievito. Dopo una macerazione di alcune settimane, durante la quale sono stati effettuati rimontaggi regolari, il vino viene trasferito per maturazione. Eccediamo i requisiti minimi invecchiandolo per 24 mesi in botti di rovere francese ed affinandolo per 1 anno in bottiglia.

DATI ANALITICI

GRADAZIONE (% vol):	14
ACIDITÀ TOTALE (g/l):	5,2
ACIDITÀ VOLATILE (g/l):	0,70
ESTRATTO SECCO (g/l):	30,9
PREZZO (dettaglio Italia):	€ 24,00





TENUTA CALIMAIA

Adagiata sulle morbide colline tra la Val di Chiana e la Val d'Orcia, Tenuta Calimaia si estende per circa 70 ettari in una delle zone storicamente dedicate alla produzione del Vino Nobile di Montepulciano, Cervignano.

I vigneti, disposti a corona sul rilievo del Monteliscione, si posizionano a circa 300 metri sul livello del mare e sono caratterizzati da suoli di origine pliocenica, poveri di materia organica e quindi particolarmente adatti alla coltivazione del Sangiovese (in questa zona tradizionalmente chiamato Prugnolo Gentile). L'alta presenza di argille e le elevate temperature dovute alla bassa altitudine danno vita ad un vino Nobile strutturato e potente, ricco di tannini e molto adatto all'invecchiamento.

LA FAMIGLIA FRESCOBALDI E LE CORPORAZIONI

Tenuta Calimaia rende omaggio al ruolo che la famiglia Frescobaldi ha avuto nel consolidare il prestigio e la potenza di Firenze operando nelle antiche Corporazioni. Una missione di valorizzazione del territorio che guida tutt'oggi la nostra produzione vitivinicola. Il nome «Calimaia» trae ispirazione dalla più antica delle Arti, la «Calimala», dedicata al commercio dei tessuti.

NOME AZIENDA: Marchesi Frescobaldi

DATA DI FONDAZIONE: 2021

PROPRIETÀ: Marchesi Frescobaldi

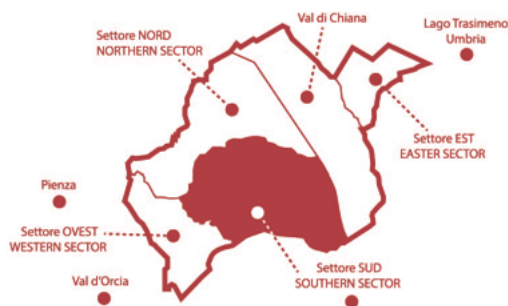
INDIRIZZO: Via di Cervignano, 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: 055 27141

FAX.: 055 289546

info@frescobaldi.it

www.frescobaldi.it



ZONE DI PRODUZIONE: Cervignano
ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 38.5 HA
NOBILE DI MONTEPULCIANO: 15.5 HA
PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 50.000

DIRETTORE: Andrea Benevento
ENOLOGO: Nicolò d'Afflitto
AGRONOMO: Nicolò d'Afflitto

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:

Vino Nobile di Montepulciano DOCG "Tenuta
Calimaia"

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: No
VISITE IN AZIENDA: No
VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: No

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO "Tenuta
Calimaia" 2020:

UVAGGIO: Sangiovese 90% e Merlot 10%

PERIODO DI VENDEMMIA: dal 20 settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Una volta vendemmiate a mano le uve sono state vinificate in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (max 26°C) e la fermentazione è stata condotta spontaneamente. La macerazione sulle bucce ha consentito una perfetta estrazione delle sostanze polifenoliche, coadiuvata da rimontaggi frequenti nelle fasi iniziali della fermentazione, interrotti da un "delestage" in fase intermedia, per poi riprendere in fase finale. La fermentazione malolattica si è completata in acciaio prima dell'inverno. La maturazione in botti di rovere da 50 hL si è protratta come di consueto per 24 mesi. Prima di essere immesso sul mercato, Calimaia si è affinato in bottiglia presso la nostra cantina per i successivi 4 mesi.

DATI ANALITICI (DICEMBRE 2022)

GRADAZIONE (% vol.): 14.5

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 6.52

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.67

ACIDO MALICO (g/l): 0

ESTRATTO SECCO (g/l): 37.4

POLIFENOLI TOTALI: 3813

pH: 3.44

PREZZI (dettaglio Italia): € 22,50





MONTEMERCURIO

Cantina in Montepulciano

Nel cuore di Montepulciano, alle pendici del Tempio di S. Biagio, si estende la vigna dove con amorevole passione vengono coltivate le uve con cui si produce questo raffinato vino, "MESSAGGERO" dell'essenza Toscana. La singolarità di Montemercurio risiede in un desiderio che guida tutto il suo ciclo produttivo: questo desiderio è rappresentato dalla volontà di rispettare e mantenere il più possibile inalterata la bontà tipica delle colline di Montepulciano, senza mascherarne i profumi e gli aromi caratteristici.

Conservare il gusto intrinseco del frutto e procedere alla sua lavorazione nel rispetto della tradizione antica è la nostra filosofia. Per questo riserviamo infinite attenzioni ad ogni minimo passaggio della produzione: dalla raccolta, rigorosamente manuale, alla fase di fermentazione, fino all'affinamento, che avviene in botti tradizionali toscane, per esaltarne ogni sfumatura di sapore e distaccarsi dai gusti ormai standardizzati.

Richiamo alla tradizione, premura nella lavorazione, rispetto della territorialità; sono questi gli ingredienti che rendono Montemercurio un vino unico, sicuramente il più rappresentativo della terra Poliziana.

NOME AZIENDA: Montemercurio

DATA DI FONDAZIONE: Agosto 2007

PROPRIETÀ: Luciani Paola

INDIRIZZO: Via di Totona, 25/A - 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: 0578 716610

FAX: 0578 716610

vini@montemercurio.com

www.montemercurio.com



ZONE DI PRODUZIONE: Montepulciano
ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 12 HA
NOBILE DI MONTEPULCIANO: 4.02 HA
ROSSO DI MONTEPULCIANO: 1 HA ca.
VINSANTO DI MONTEPULCIANO: 1 HA ca.
PRODUZIONE ANNUA (n°bottiglie): 40.000

DIRETTORE: Paola Luciani
ENOLOGO: Emiliano Falsini
AGRONOMO: Stefano Dini e Gianluca Grassi

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC ("Petaso")
Vino Nobile di Montepulciano DOCG
("Messaggero" e "Damo")
Vin Santo 1992

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su
prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si

SCHEMA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2018:

UVAGGIO: Sangiovese 95%, Canaiolo 5%

PERIODO DI VENDEMMIA: 5 - 10 Ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve raccolte rigorosamente a mano e dopo una attenta cernita vengono macerate in piccoli contenitori di acciaio a temperatura controllata per circa 18/20 giorni durante i quali vengono effettuati brevissimi rimontaggi e delle follature. Dopo di che effettua una maturazione in botti di rovere da 10 e 40 hl per almeno 24 mesi che verrà seguita da un affinamento in bottiglia di ameno 10/12 mesi.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol.): 15

ACIDITA' TOTALE (g/l): 5.4

ACIDITA' VOLATILE (g/l): 0.56

ACIDO MALICO (g/l): <0.1

ESTRATTO SECCO (g/l): 34.5

POLIFENOLI TOTALI: 3500

pH: 3.40

PREZZO (dettaglio Italia): € 22,50





Una posizione unica quella dove si trova Palazzo Vecchio, un piccolo borgo del 1330 immerso nella Valdichiana, tra il lago Trasimeno e i colli senesi, una terra ideale per la viticoltura.

Palazzo Vecchio nasce proprio qui, nel 1990, un'azienda familiare, che anno dopo anno, cresce e diventa sempre più moderna ed ecosostenibile. I nostri vini ottenuti da uve solo di vitigni autoctoni, sono il frutto di un costante impegno nella ricerca della qualità; dalle lavorazioni in vigna, all'attenta selezione delle uve, all'invecchiamento dei vini in botti grandi, fino all'affinamento in vetro delle sue bottiglie.

Le potature, la vendemmia e le selezione delle uve fatte a mano insieme alle concimazioni naturali sono parte della missione di Palazzo Vecchio, della nostra missione, che fortemente crede nella pratica di una agricoltura sempre più "pulita" e sostenibile.

NOME AZIENDA: Palazzo Vecchio

DATA DI FONDAZIONE: 1988

PROPRIETÀ: Marco Sbernadori e Alessandra Zorzi

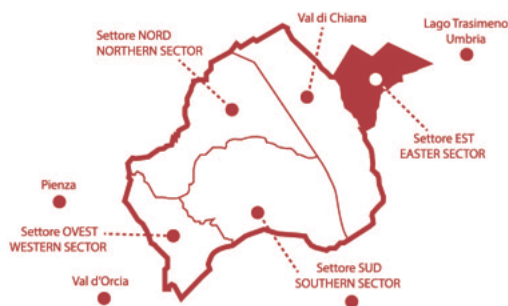
INDIRIZZO: Via di Terra Rossa, 5 - 53045 Valiano di Montepulciano (SI)

TEL.: +39 0578 724170

FAX: 0578 724170

palazzovecchio@vinonobile.it

www.vinonobile.it



ZONE DI PRODUZIONE: Valiano

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 26.00 HA

NOBILE DI MONTEPULCIANO: 26.00 HA

ROSSO DI MONTEPULCIANO: 0.30 HA

PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie):
40.000/50.000

DIRETTORE: Marco Sbernadori e Luca Sbernadori

ENOLOGO: Alessandro Leoni

AGRONOMO: Stefano Rubechini

RELAZIONI ESTERNE: Maria Alessandra Zorzi

EVENTI: Maria Luisa Sbernadori

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Nobile Riserva DOCG

Nobile Terrarossa DOCG

Vinsanto di Montepulciano DOC

Arlet Rosato IGT

Brais Bianco IGT

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Sempre

VISITE IN AZIENDA: Sempre

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO "Maestro"
2019:

UVAGGIO: Prugnolo Gentile 85%, Canaiolo Nero
10%, Mammolo 5%

PERIODO DI VENDEMMIA: Prima decade di
ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Il vino Nobile
di Montepulciano ha un colore rosso rubino
intenso, Il suo profumo è morbido e avvolgente
con aromi invitanti di prugna speziata, sentori
fini di rosa canina, menta schiacciata e fiori blu.
Ha un sapore rotondo, equilibrato, ben
strutturato e persistente; presenta amarena
appassita, cannella e anice stellato. Gli uvaggi
sono Prugnolo Gentile ed altri vitigni autoctoni.
La fermentazione avviene in contenitori di
acciaio con fermentazione controllata e dopo
rimane 24 mesi in botte di rovere francese e
minimo 6 mesi in bottiglia per l'affinamento.

DATI ANALITICI

GRADAZIONE (% vol.): 14

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.2

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.63

ACIDO MALICO (g/l): 0

ESTRATTO SECCO (g/l): 30.1

pH: 3.60





PODERE CASANOVA

Io e mio marito Isidoro siamo proprietari di una meravigliosa azienda agricola di 15 ettari di vigneti sul lato orientale della regione, dove le colline si stendono e guardano verso l'Umbria, dove si trova il Lago Trasimeno e i monti Sibillini. Sotto di noi le antiche strade di collegamento dell'Impero Romano e degli Etruschi, strade dal traffico millenario come i nostri vigneti.

Siamo appassionati nell'incontrare una tradizione mai approssimativa, ma molto precisa delle cose fatte bene.

Un ritorno alle origini, alla terra e alle stagioni.

Portiamo avanti la nostra interpretazione della genuinità dei vini di Montepulciano, con un approccio naturale e personale. Il nostro orgoglio nel corso degli anni è stato quello di prenderci cura di tutto, di coltivare il nostro sangiovese, di accogliere gli ospiti. La cantina con la sua suggestiva enoteca, immersa nei vigneti e aperta tutto il periodo dell'anno, ospita degustazione ed eventi.

I viaggiatori curiosi possono anche soggiornare in questo splendido posto.

Un'esperienza emozionale unica fatta di vini di pregiatissima qualità e tramonti indimenticabili.

NOME AZIENDA: Podere Casanova

DATA DI FONDAZIONE: 2015

PROPRIETÀ: Agrigeo S.S.

INDIRIZZO: Strada Provinciale 326 n.196 - Loc. Tre Berte 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: 0578 896136 335 8305927 - 335 5248000 - 0429/841418

agrigeo.ss@gmail.com

www.poderecasanovavini.com



ZONE DI PRODUZIONE:

Montepulciano località Argiano

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 16 HA

NOBILE DI MONTEPULCIANO: 0,63 HA

ROSSO DI MONTEPULCIANO: 1.3 HA

PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 110.000

DIRETTORE: Isidoro Rebatto

ENOLOGO: Franco Bernabei

AGRONOMO: Mirko Tizzone

RELAZIONI ESTERNE: Susanna Ponzin

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Vino Nobile di Montepulciano DOCG
"Settecento"

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Sì

OSPITALITÀ: Struttura Agrituristică ed Enoturistica.

Nuova apertura Wine Art Shop in centro a Montepulciano - Via di Gracciano nel Corso n. 27

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2019

UVAGGIO: Prugnolo Gentile 98%

PERIODO DI VENDEMMIA: Ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Uve raccolte manualmente e poste in piccole cassette. Selezione accurata delle uve in cantina su tavolo di cernita. Le uve vengono poi messe a fermentare in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata di 25 gradi. Il mosto in fermentazione viene rimontato due volte al giorno per i primi otto giorni, poi una volta al giorno fino alla svinatura che avviene 25 giorni dopo la vendemmia. Tutto il lavoro è improntato sul rispetto assoluto dell'uva e su un'igiene maniacale. Il vino ottenuto grazie al territorio da cui nasce ed al lavoro preciso e scrupoloso in cantina, presenta un frutto purissimo ed una bocca di buona persistenza e di grandissima eleganza.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol.): 15

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 4.8

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.38

ACIDO MALICO (g/l): 0

ESTRATTO SECCO (g/l): 31.7

POLIFENOLI TOTALI: 3498

pH: 3.41

PREZZO (dettaglio Italia): € 26,00





Podere Casa al Vento è un'azienda agricola a conduzione familiare posta sulle colline del comune di Montepulciano e ha un'estensione di 19 ettari di cui sette a vigneto, tre boschivi e tre ettari e mezzo di uliveto. La decisione di impiantare sette ettari di vigneto è stata fondamentale perché ha poi determinato tempi e modalità per lo sviluppo dell'Azienda che ha preso il nome dalla località dove insiste il podere. L'azienda nata nel 2003 (impianto dei vigneti nel 2001, 2014 e 2021) con la titolare Sonia Buracchi, svolge attività vitivinicola che inizia dalla coltivazione della vite e dell'ulivo fino alla commercializzazione in bottiglia dei prodotti ottenuti.

L'impianto di 2 ettari nel 2021 non è ancora produttivo. Dal 2014, Sonia è affiancata dai suoi due figli, Paolo e Giulia, ed insieme proseguono tale attività con sinergia e forza e a conferma di questo nel 2015 hanno incrementato l'attività aziendale con quella agrituristica. Dal loro insediamento la quantità di vino vinificato e poi imbottigliato ha raggiunto le 17000 bottiglie annue, partendo da poche migliaia di bottiglie. La filosofia aziendale si traduce in: "amore, tradizioni e lavoro tengono unita la nostra famiglia".

L'azienda ha voglia di migliorarsi sempre di più in tutti gli aspetti: strutturali, produttivi e commerciali. Nel 2019 sono stati lanciati due nuovi prodotti, il rosato e l'IGT monovitigno, con tutto l'entusiasmo e la voglia di far conoscere i nostri vini. Nel 2020 l'azienda ha deciso di convertire tutta la produzione di vino e olio da convenzionale a biologico.

Obiettivo 2023: crescere e migliorare la nostra presenza sul territorio nazionale e raggiungere le aree estere che non ci conoscono ancora.

NOME AZIENDA: Podere Casa al Vento

DATA DI FONDAZIONE: 2003

PROPRIETÀ: Sonia Buracchi

INDIRIZZO: Via del Termine, 8 Sant'Albino - 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: +39 349 2216577

poderecasalvento@libero.it

www.poderecasalvento.it



ZONE DI PRODUZIONE: Casalte
ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 7 HA
NOBILE DI MONTEPULCIANO: 0.66 HA
ROSSO DI MONTEPULCIANO: 1.5 HA
PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 17.000

DIRETTORE: Sonia Buracchi
ENOLOGO: Valerio Coltellini
AGRONOMO: Eros Trabalzini
RELAZIONI ESTERNE: Giulia Boldi e Paolo Boldi

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC;
Vino Nobile di Montepulciano DOCG;
Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Sì

VISITE IN AZIENDA: Sì

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Sì

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2018

UVAGGIO: Sangiovese 100%

PERIODO DI VENDEMMIA: Fine settembre -
inizio ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La vendemmia si è svolta tra fine settembre e inizio di ottobre e l'uva è stata raccolta e selezionata manualmente nella calda estate e con buone precipitazioni. Inncantina, la macerazione sulle bucce dura 20/25 gg, segue la pressatura con torchio manuale, breve passaggio in botti di acciaio per poi invecchiare in botti di rovere da 20HL per 2 anni. Il vino è caratterizzato da un brillante colore rosso rubino con riflessi granati, al naso frutti a bacca rossa maturi, floreale e una speziatura come pepe nero, chiodi di garofano e vaniglia. In bocca avvolgente, equilibrato e persistente.

DATI ANALITICI

GRADAZIONE (% vol.): 14.5

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.6

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.74

ACIDO MALICO (g/l): <0.10

ESTRATTO SECCO (g/l): 34.9

PREZZO (dettaglio Italia): € 17,00





La nostra storia inizia 60 anni fa, quando mio nonno Ermete ha acquistato alcuni ettari di terra montana per dedicarsi alla produzione di vini di qualità. La ricerca di terroir unici che possano conferire ai vini sentori speciali è sempre stata al centro della nostra famiglia.

Podere della Bruciata è stata fondata da un artigiano, e noi delle generazioni successive ci consideriamo ancora tali, dedicati e appassionati nella ricerca dell'eccellenza nei nostri vini. Siamo fortemente legati al territorio, rispettosi della sua tradizione (compresa quella quasi dimenticata), ma sempre attenti al futuro.

Utilizziamo metodo biologico nella coltivazione e vinifichiamo in modo naturale, evitando l'utilizzo di lieviti sintetici e limitando l'utilizzo di solforosa. Cerchiamo sempre un gusto pieno e raffinato per i nostri vini, che riproduca la mineralità dei terreni dove sono prodotti. Siamo i primi ed esigenti consumatori dei nostri vini e prestiamo attenzione a ogni dettaglio per amore del vino e della gioia di bere qualcosa di buono e genuino.

Oggi, la nostra azienda produce circa 30.000 bottiglie, divise in 10 etichette di vino, tutte cru e prodotte in quantità limitata per valorizzare al massimo le caratteristiche dei vari terreni. L'uva viene rigorosamente selezionata e vendemmiata a mano, solo quella di prima scelta viene vinificata in azienda. La maggior parte dei vini è a base di sangiovese, ma non mancano alcuni antichi vitigni toscani meno conosciuti che ci riportano indietro nel tempo.

NOME AZIENDA: Podere della Bruciata Winery

DATA DI FONDAZIONE: 2001

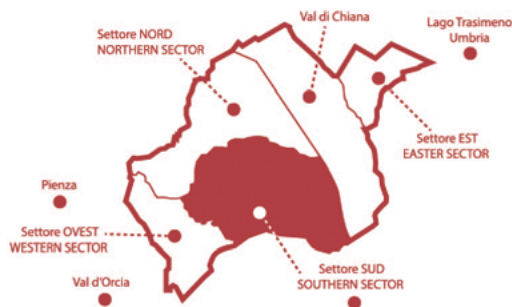
PROPRIETÀ: Podere della Bruciata di Rossi Andrea e co s.s.

INDIRIZZO: Via dei Platani, snc Località Castagneto, Sant'Albino
- 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: +39 340 8506212 (Andrea) +39 340 1007416 (Elisa)

poderedellabruciata@gmail.com

www.poderedellabruciatawines.it



ZONE DI PRODUZIONE: Montepulciano, Chiusi

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 5 HA

NOBILE DI MONTEPULCIANO: 0,37 HA

ROSSO DI MONTEPULCIANO: 1.4 HA

PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 25.000

DIRETTORE: Andrea Rossi

ENOLOGO: Ermanno Rossi

AGRONOMO: Ermanno Rossi, Roberto Lamorgese

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI DALL'AZIENDA:

Barcaiolo: Chianti Colli Senesi Bio

Ermete: Rosso di Montepulciano Bio

Cesiro: Nobile di Montepulciano Bio

Tizzo: IGT Toscano Bio

Usta: IGT Rosato Toscano Bio

Bruggina: IGT Bianco Toscano Bio

Nepo: Vermouth rosso

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Si

VISITE IN AZIENDA: Si

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020

UVAGGIO: Prugnolo Gentile 100%

PERIODO DI VENDEMMIA: Ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Questo vino viene prodotto in quantità limitata esclusivamente da uve biologiche. Cesiro viene vinificato in acciaio, invecchiato in botti di rovere per 18 mesi e successivamente affinato in bottiglia. Dal colore rosso rubino con riflessi aranciati, ciò che predomina questo vino è l'intenso sentore di frutti rossi e neri maturi che si esprimono in tutte le loro sfumature, seguiti da una buona aromaticità e balsamicità con lievi e delicati sentori di tabacco, il tutto accompagnato da una piacevole sapidità. Nel complesso si presenta ben equilibrato e finemente elegante sia all'olfatto che al gusto.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol):	13.5
ACIDITÀ TOTALE (g/l):	5.5
ACIDITÀ VOLATILE (g/l):	0.6
ACIDO MALICO (g/l):	0
ESTRATTO SECCO (g/l):	28.00
SOLFOROSA LIBERA:	15
SOLFOROSA TOTALE:	50
PREZZO (dettaglio Italia):	€ 29.00





POLIZIANO

La mia famiglia ebbe i primi contatti con il mondo della viticoltura nel 1961, quando mio padre, Dino Carletti, acquistò 22 ettari di terreno nel comune di Montepulciano, dove impiantò i primi vigneti specializzati della zona. A suggerire a mio padre quell'investimento, furono ragioni più di cuore che economiche, dettate dal desiderio di mantenere vivo il contatto con i luoghi della sua infanzia e con la cultura della propria terra di origine. Quel legame, più che produrre immediati risultati nella gestione dell'azienda, influi soprattutto sulle mie scelte formative, che mi portarono a Firenze, dove mi laureai in agraria nel 1978. Alla fine del 1980, in un momento delicato a causa della crisi economica e del calo dei consumi, decisi di accettare la sfida e assunsi la direzione della mia azienda, impostando una nuova e più moderna filosofia produttiva, secondo la mia personale visione dell'agricoltura. Da subito, la passione per l'arte del "fare il vino" mi spinse a confrontarmi con le tecniche più avanzate in uso nella viticoltura e nell'enologia internazionale, creando un dialogo sempre più stretto e proficuo con gli specialisti del settore.

Attualmente la mia azienda ha raggiunto una superficie di 240 ettari, di cui 135 coltivati a vigneto DOC e DOCG. Guardando al futuro mi propongo l'obiettivo, insieme ai miei figli Francesco e Maria Stella, di consolidare il carattere dei miei vini, infatti, forte della grande conoscenza delle potenzialità del territorio di Montepulciano, da ormai quasi vent'anni, mi concentro nella massima esaltazione ed espressione dello stesso nei vini, dalla vigna sempre più 'naturale' al legno sempre meno invasivo, l'obiettivo è che tipicità e naturalezza si esprimano.

Dr. Federico Carletti

NOME AZIENDA: Poliziano

DATA DI FONDAZIONE: 1961

PROPRIETÀ: Dr. Federico Carletti

INDIRIZZO: Via Fontago, 1 - 53045 Montepulciano Stazione (SI)

TEL.: 0578 738171

FAX: 0578 738752

info@carlettipoliziano.com

www.carlettipoliziano.com



ZONE DI PRODUZIONE: Gracciano, Pietrose, Caggiole, Argiano, Valiano

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 135.00 HA

NOBILE DI MONTEPULCIANO: 47.00 HA

ROSSO DI MONTEPULCIANO: 44.00 HA

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO: 1.00 HA

PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie):
600.000

DIRETTORE: Dr Federico Carletti

ENOLOGO: Dr Carlo Ferrini e Dr Fabio Marchi

AGRONOMO: Dr Federico Carletti

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC

Vino Nobile di Montepulciano DOCG
(Annata,

Selezione Asinone e Selezione Caggiole)

Vinsanto di Montepulciano DOC

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Sempre
(chiusura Sabato pomeriggio e Domenica)

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si

SCHEMA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020:

UVAGGIO: Prugnolo Gentile 90%, Canaiolo, Merlot e Colorino 10%

PERIODO DI VENDEMMIA: Prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Fermentazione: avviene in tini "troncoconici" di acciaio inox a temperatura controllata con follature che integrano i rimontaggi. Fermentazione e macerazione hanno una durata di 15-20 giorni. Affinamento: circa 14-16 mesi di legno. Due terzi in barriques e tonneaux di rovere francese e un terzo in tini.

DATI ANALITICI (GIUGNO 2022)

GRADAZIONE (% vol): 14

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.7

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.56

ACIDO MALICO (g/l): < 0.1

ESTRATTO SECCO (g/l): 28,1

POLIFENOLI TOTALI: 2853

pH: 3.46

PREZZO (dettaglio Italia): € 20.00





TENUTA DI GRACCIANO DELLA SETA

La famiglia della Seta Ferrari Corbelli è proprietaria della Tenuta dalla metà del novecento, quando venne ereditata dagli zii Svetoni che fondarono l'azienda agli inizi dell'800. La Tenuta, dall'estensione totale di circa 70 ettari, circonda la villa e il parco caratterizzato dal giardino all'italiana. I vigneti sono situati sui terreni limosi argillosi delle colline di Gracciano, uno dei cru storici di Montepulciano.

La Tenuta di Gracciano della Seta è una delle aziende storiche di Montepulciano. Ricordiamo infatti che nel 1864 il Vino Nobile di Montepulciano delle cantine Svetoni (ora Gracciano della Seta) vinse un premio alla fiera internazionale di Torino e alcune bottiglie di questi vecchie annate sono ancora conservate nelle cantine dell'azienda. E' dopo molti anni di affinamento in bottiglia che il Vino Nobile della Tenuta di Gracciano esprime tutto il suo potenziale con i profumi che diventano complessi e con la struttura che si fa sempre più fine, elegante ed armonica. Le varietà utilizzate sono quelle classiche del Vino Nobile con una grossa percentuale di Prugnolo Gentile piccole quantità di altre uve rosse.

L'azienda è passata negli anni scorsi dalle mani della Sig.ra Piera Mazzucchelli in quelle dei tre nipoti Marco, Vannozza e Galdina della Seta supportati anche dal padre Giorgio, che con grande entusiasmo si sono tuffati in questa nuova avventura e hanno portato a termine la costruzione della nuova cantina di vinificazione che va così ad affiancare le cantine storiche che rimangono operative per l'affinamento in legno. La filosofia aziendale è stata sempre improntata al rispetto della tradizione e dell'ambiente. Infatti non sono utilizzati né concimi chimici né diserbanti e i vini cercano di rispettare il più possibile l'espressione del territorio con interventi tecnologici su uve e vini alquanto rispettosi della materia prima.

L'azienda è certificata biologica dal 2018.

NOME AZIENDA: Tenuta di Gracciano della Seta

DATA DI FONDAZIONE: inizio 1800

PROPRIETÀ: Famiglia della Seta Ferrari Corbelli Greco

INDIRIZZO: Via Umbria, 59/61 – 53045 Montepulciano (SI)

TEL./FAX.: +39 0578 708340

info@graccianodellaseta.com

www.graccianodellaseta.com



ZONE DI PRODUZIONE: Gracciano
ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 20.58 HA
NOBILE DI MONTEPULCIANO: 11.97 HA
ROSSO DI MONTEPULCIANO: 4.94 HA
PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 90.000

DIRETTORE: Giorgio della Seta
ENOLOGO: Giuseppe Rigoli, Julio Straccia
AGRONOMO: Giuseppe Rigoli
RELAZIONI ESTERNE: Julio Straccia

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC
Vino Nobile di Montepulciano DOCG
(annata e Riserva)

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su
prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si

SCHEMA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020:

UVAGGIO: Prugnolo Gentile 93%, Canaiolo e Merlot 7%

PERIODO DI VENDEMMIA: Ultima settimana di settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:
Macerazione per 20 giorni a temperatura controllata (delestage e rimontaggi).
Tecniche di invecchiamento: 18 mesi Parte (25%) in tonneau da 5 HL Parte (75%) in botti di rovere francese e Slavonia da 26 e 50 HL

DATI ANALITICI

GRADAZIONE (% vol.): 13.76

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.7

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.56

ACIDO MALICO (g/l): 0

ESTRATTO SECCO (g/l): 29.2

pH: 3.45

PREZZO (dettaglio Italia): € 17,00





TENUTA POGGIO ULIVETO
CONTI BORGHINI BALDOVINETTI de' BACCI

La Tenuta Poggio Uliveto si estende su 20 ettari, di cui 18 a vigneto, con una esposizione a sud-est che guarda la Valdichiana, nella zona geologica della Pieve di Argiano. L'Azienda dal 2000 è di proprietà della famiglia dei Conti Borghini Baldovinetti de' Bacci, ed è entrata a far parte delle storiche Tenute San Fabiano, assieme alle Tenute di San Fabiano e di Campriano nell'area del Chianti ad Arezzo e alla Tenuta di Sinalunga nel Chianti Colli Senesi. Il terreno è di origine marina, composto da sabbie e argille fossilifere, posto ad un'altitudine di circa 300 metri s.l.m.

Per esaltare la qualità della produzione il sistema di allevamento è a cordone speronato permanente, con una densità di circa 5000 piante ad ettaro. La composizione ampelografica è per l'80% Prugnolo Gentile e per il restante vitigni complementari tra cui Merlot, Cabernet, Syrah. Nel rispetto del perfetto equilibrio tra la coltivazione della vite e il suo terroir, dal 2020 l'azienda ha intrapreso un percorso di conversione al biologico, attraverso un'equilibrata concimazione organica, al fine di esaltare al massimo le caratteristiche autoctone dei vitigni e del terreno. Dal 2023 l'azienda sarà a totale conduzione biologica. A partire dalla vendemmia 2020, alla produzione del Vino Nobile di Montepulciano si affianca quella del Rosso di Montepulciano, prodotta nei vigneti più giovani di età e dove si esaltano le caratteristiche tipiche di pronta beva del Sangiovese.

NOME AZIENDA: Tenuta Poggio Uliveto – Conti Borghini Baldovinetti de' Bacci

DATA DI FONDAZIONE: 2000

PROPRIETÀ: Conte Dott. Averardo Borghini Baldovinetti

INDIRIZZO: Via Di Argiano – Loc. Tre Berte – Montepulciano (SI)

TEL: +39 0575 24566

FAX: +39 0575 370368

EMAIL: info@tenutesanfabiano.it

www.tenutesanfabiano.it



ZONE DI PRODUZIONE: Loc. Argiano
ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 20 Ha
PRODUZIONE ANNUA (N° BTG): 50.000

DIRETTORE: Luciano Battistoni
ENOLOGO: Dott. Maurizio Alongi
AGRONOMO: Luciano Battistoni
RELAZIONI ESTERNE: Claudia Gavagni

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:

Vino Nobile Di Montepulciano DOCG
Rosso di Montepulciano DOC

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su
Prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Su Prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si

SCHEDA TECNICA

Vino Nobile di Montepulciano 2020

UVAGGIO: Prugnolo Gentile in purezza

PERIODO DI VENDEMMIA: La prima
settimana di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Raccolta
manuale delle uve seguita da accurata
scelta dei grappoli su tavolo di cernita.
Macerazione a temperatura controllata
(28°C) in piccoli serbatoi di acciaio inox
con permanenza sulle bucce per 18-20
giorni.

Fermentazione malolattica sempre in vasca
inox.

Maturazione parte in tonneau usati di rovere
francese, parte in botti da 20 hl
di rovere di Slavonia per 18 mesi e
successivo affinamento minimo di 6
mesi in bottiglia prima di essere messo in
commercio.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol.): 13.50

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.9

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.64

ESTRATTO SECCO (g/l): 30.0

PREZZO (dettaglio Italia): € 18,00





Poggio alla Sala ha origini antichissime ed ha sempre legato il suo nome a quello del Vino Nobile.

Poggio alla Sala negli anni '70 è stata una delle prime aziende toscane ad introdurre nuovi concetti produttivi abbinando metodi innovativi alla consolidata tradizione. Con questo spirito nascono in quegli anni selezioni di vigna come il Parceto, destinato a diventare uno dei padri di quell'eccellenza enologica che pose la Toscana ai vertici del mercato mondiale del vino.

La tenuta è stata recentemente acquistata dalla famiglia canadese di origine Abruzzese Toppetta, che intende riportare TENUTA POGGIO ALLA SALA al suo antico status di uno dei migliori produttori di Vino Nobile dell'area.

NOME AZIENDA: Tenuta Poggio alla Sala – Società Agricola srl

DATA DI FONDAZIONE: 2022

PROPRIETÀ: Famiglia Toppetta

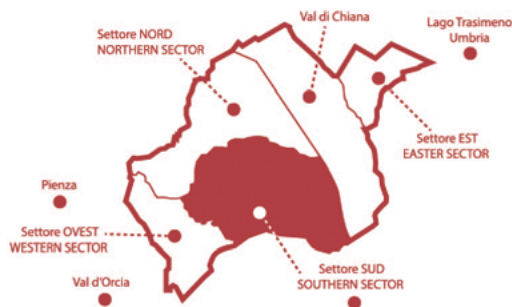
INDIRIZZO: Via delle Chiane 3- Montepulciano (SI)

TEL.: 0578 767224

FAX: 0578 767748

info@poggioallasala.com

www.poggioallasala.com



ZONE DI PRODUZIONE: Argiano
ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 24.97 HA
NOBILE DI MONTEPULCIANO: 9.6725 HA
ROSSO DI MONTEPULCIANO: 13.4499 HA
PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 130.000

DIRETTORE: Eric Toppetta
ENOLOGO/AGRONOMO: Valerio Coltellini
PRODUZIONE: Gabriele Coltellini
RELAZIONI ESTERNE: Patrizia Crociani

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI DALL'AZIENDA:

Vino Nobile di Montepulciano DOCG
(Vintage, Riserva e "Parceto");
Rosso di Montepulciano DOC;
Vin Santo di Montepulciano DOC

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su prenotazione
VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione
VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Sì

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020:

UVAGGIO: Sangiovese 100%

PERIODO DI VENDEMMIA: ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Dopo una soffice diraspa-pigiatura si effettua una lenta macerazione che si protrae per 16-18 giorni a temperatura controllata che mai supera i 28°C. Vengono effettuati quotidianamente numerosi rimontaggi che diminuiscono con l'esaurirsi della fermentazione. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente entro il mese di dicembre. L'affinamento di due anni avviene in botti di rovere di Slavonia di media capacità e in piccoli fusti di rovere francese. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia di 6 - 8 mesi.

DATI ANALITICI (dicembre 2022)

GRADAZIONE (% vol.): 14.50

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.20

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.50

ACIDO MALICO (g/l): 0.10

ESTRATTO SECCO (g/l): 32.10

POLIFENOLI TOT: 3058

pH: 3.52

PREZZO (dettaglio Italia): € 20,00





TENUTA TREROSE

Numerosi sono i reperti storici, le testimonianze e i documenti che datano l'esistenza della fattoria già in epoca romana.

La Tenuta Trerose si trova infatti in una posizione strategica, tra due importanti vie di comunicazione utilizzate tra il I e il II secolo d.C.: la via Lauretana e il Canale Maestro della Chiana.

La bellissima proprietà, che si estende su 5 colli, ha al centro una prestigiosa villa risalente al 1521, quando il Cardinale Silvio Passerini (1469-1529) fu nominato Vescovo di Cortona e fece costruire quest'edificio. L'azienda sorge nella parte sud-est della denominazione Vino Nobile di Montepulciano ai confini con l'Umbria e il Lago Trasimeno.

La Tenuta Trerose è indubbiamente per orografia e paesaggio una delle più belle aziende della denominazione, ricca non solo dal punto di vista viticolo, ma anche per un prezioso interesse storico e paesaggistico. Queste valli piene d'acqua nel corso dei millenni si sono asciugate e i terreni, composti per lo più da sabbie (arenarie) e argille (ricche di sale), si sono quindi arricchiti di un prezioso deposito di limo. Qui il freddo clima continentale dell'entroterra toscano incontra quello del Lago Trasimeno, che esercita un'influenza positiva mitigandone la rigidità. Su questi suoli e con questo particolare microclima il sangiovese, biotipo prugnolo, ritarda la sua maturazione dando origine a vini che si caratterizzano per particolare morbidezza e sapidità. Da ormai un decennio la Tenuta Trerose ha sposato i principi della Viticoltura Biologica, enfatizzando ancor di più il percorso di sostenibilità che da sempre accompagna la sua filosofia produttiva. L'orografia delle colline, l'esposizione dei vigneti, l'altitudine e un microclima particolare creano un equilibrio agronomico unico, un mosaico composto da vigneti, boschi e aree di compensazione che arricchiscono la biodiversità di questi luoghi e rendono Trerose particolarmente vocata. Tutte le attività in campagna ed in cantina guardano attentamente alla salvaguardia di questo equilibrio, che è il fattore chiave e la firma sui vini prodotti dalla Tenuta Trerose. La sostenibilità è imprescindibile e viene declinata attentamente su tutti gli elementi che fanno parte della filiera produttiva: la gestione oculata delle risorse energetiche, la valorizzazione del capitale umano, il rispetto per il territorio e per la denominazione Vino Nobile su cui Trerose insiste.

NOME AZIENDA: Tenuta Trerose

DATA DI ACQUISIZIONE: 1994

PROPRIETÀ: Angelini Wines & Estates Soc. Agr. a r.l.

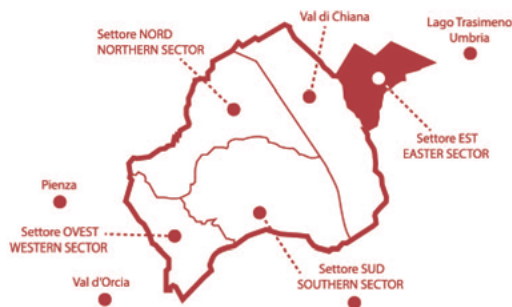
INDIRIZZO: Via della Stella, 3 – 53045 Valiano di Montepulciano (SI)

TEL.: 0577 804101 – 0578 724018

FAX: 0577 849316

tenutatrerose@angeliniwinestates.com

www.tenutatrerose.it



ZONE DI PRODUZIONE: Valiano

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 100.00 ca HA

NOBILE DI MONTEPULCIANO: 57.50 ca HA

ROSSO DI MONTEPULCIANO: 1.00 ca HA

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO: 0.50 HA

PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie):
400.000

DIRETTORE DI SEDE: Pietro Riccobono

ENOLOGO E AGRONOMO:

Staff tecnico Angelini Wines & Estates

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:

Salterio Rosso di Montepulciano DOC

Vino Nobile di Montepulciano DOCG
(Santa Caterina, Simposio Riserva)

Trerose Vinsanto di Montepulciano DOC

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su
prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO "Santa
Caterina" 2020:

UVAGGIO: Prugnolo Gentile 100%

PERIODO DI VENDEMMIA: Inizio di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Prodotto con diverse selezioni di Prugnolo Gentile dal vigneto "Santa Caterina" che, a seconda delle loro caratteristiche, vengono fatte fermentare in maniera diversa al fine di rispettare ed esaltare le peculiarità delle singole: dalle uve più mature si ricerca frutto e morbidezza; dalle più leggere si ricercano note agrumate, eleganza e setosità dei tannini; ed infine, dalle zone con argille salate, si ricercano sapidità e mineralità. Le diverse parcelle selezionate in vigna vengono vinificate separatamente e affinate in botti di Rovere da 60-70 Hl. Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino; profumo ricco e complesso, con aromi di prugna e mirtillo e note minerali e tabacco; sapore corpo pieno ed elegante, grande equilibrio buona persistenza. Accostamenti: ideale con carni arrosto e alla griglia, formaggi di media stagionatura.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol):	14
ACIDITÀ TOTALE (g/l):	5.10
ACIDITÀ VOLATILE (g/l):	0.40
ACIDO MALICO (g/l):	0
ESTRATTO SECCO (g/l):	27
POLIFENOLI TOTALI:	2300
pH:	3.45
PREZZO (dettaglio Italia):	€ 23,00





La Tenuta ValdiPiatta è un'azienda vitivinicola a conduzione familiare. Fondata nel 1973, ValdiPiatta ha vissuto il suo periodo di più intenso sviluppo alla fine degli anni '80, quando Giulio Caporali ha acquistato una proprietà che, seppur di ridotte dimensioni, produceva Vino Nobile di Montepulciano fin dai primi anni di vita della Denominazione. Dal 2003 la gestione della Tenuta ValdiPiatta è passata nelle mani della figlia Miriam che, seguendo le orme de padre, ha scelto di dedicarsi fin da subito alla valorizzazione del *terroir* di Montepulciano e dei vitigni autoctoni nel rispetto di una viticoltura consapevole e sostenibile.

La Tenuta ValdiPiatta conta attualmente su 22 ettari vitati di proprietà, ed è una vera oasi di biodiversità. Grazie a pratiche di concimazioni naturali, inerbimenti dei filari spontanei e seminati, alla realizzazione di tappeti floreali e alla preservazione di corridoi ecologici come siepi, boschi e corsi d'acqua, i vigneti di ValdiPiatta rappresentano un ecosistema variegato e complesso.

All'interno dell'azienda sono inoltre allevate api e lombrichi per la produzione di humus. Nel 2018 la Tenuta ValdiPiatta ha ottenuto la certificazione Comunitaria BIO.

La collaborazione col Professor Yves Glories, Preside della Facoltà di Enologia presso l'Università di Bordeaux, iniziata nel 1998, ha avuto continuità nel 2010 con l'arrivo di Eric Boissenot, già consulente di importanti realtà quali Chateau Lafite, Latour, Margaux e Palmer.

NOME AZIENDA: Tenuta ValdiPiatta

DATA DI FONDAZIONE: 1973

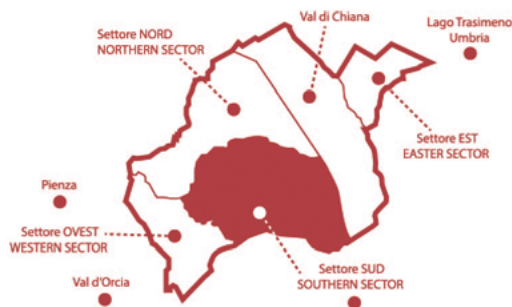
PROPRIETÀ: Miriam Caporali

INDIRIZZO: Via della Ciarliana, 25/a - 53045 Montepulciano (SI)

TEL./FAX.: 0578 757930

info@valdiPiatta.it

www.valdiPiatta.it



ZONE DI PRODUZIONE: Bossona, Ciarliana, Sanguinetto, Valdipiatto

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 22.00 HA

NOBILE DI MONTEPULCIANO: 8.90 HA

ROSSO DI MONTEPULCIANO: 6.80 HA

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO: 2000 m2

PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 80.000

DIRETTORE: Miriam Caporali

ENOLOGO: Mauro Monicchi ed Eric Boissenot

AGRONOMO: Lorenzo Lupi

RELAZIONI ESTERNE: Miriam Caporali

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC

Vino Nobile di Montepulciano DOCG (Annata, Riserva e Selezione Vigna d'Alfiero)

Vin Santo di Montepulciano DOC

Occhio di Pernice Vin Santo di Montepulciano DOC

Chianti Colli Senesi DOCG "Tosca"

Pinot Nero IGT Toscana

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Sempre, con chiusura il fine settimana

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si

SCHEMA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020:

UVAGGIO: Sangiovese (Prugnolo Gentile) e Canaiolo Nero

PERIODO DI VENDEMMIA: dal 17 al 30 settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Breve premacerazione a freddo e fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio termocondizionati ad una temperatura massima di 27°C. Rimontaggi giornalieri e délestages al II e al IX giorno di fermentazione. Macerazione di 20 giorni. Fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio. Maturazione in legno per i primi 6 mesi in tonneau di rovere francese e successivi 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 hl. Assemblaggio in serbatoi d'acciaio. Affinamento di ulteriori 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol): 13.5

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.4

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.55

ESTRATTO SECCO (g/l): 31

POLIFENOLI TOTALI: 3040

pH: 3.45

PREZZI (dettaglio Italia): € 23.50





La Vecchia Cantina di Montepulciano è la più antica cooperativa vitivinicola toscana. Nasce nel 1937 dal sogno di quattordici produttori che volevano creare un nuovo punto di riferimento per la produzione di vini territoriali di qualità. Superate le difficoltà degli anni '40 e la riorganizzazione agricola degli anni '50, la cooperativa riuscì a fungere da vero e proprio propulsore per l'economia del paese, ruolo che continua a mantenere ancora oggi.

La produzione è incentrata sul Vino Nobile di Montepulciano, di cui, è il maggior produttore. Da qualche anno la produzione si è ampliata anche alle altre denominazione del territorio, differenziando le linee di produzione in base alle esigenze di mercato, come per esempio la linea BIO Brand Vecchia Cantina con il Vino Nobile di Montepulciano e Rosso di Montepulciano.

L'esperienza di oltre ottanta anni di viticoltura alimenta circa 1000 ettari vitati complessivi, situati nel comprensorio di Montepulciano e curati con professionalità e dedizione da circa 400 soci conferenti. Il complesso principale della Vecchia Cantina è visitabile, con la sua Enoteca e la splendida bottaia sotterranea di 2800 mq.

NOME AZIENDA: Vecchia Cantina di Montepulciano

DATA DI FONDAZIONE: 1937

PROPRIETÀ: Soc. Coop. Vecchia Cantina di Montepulciano Soc. Agr.

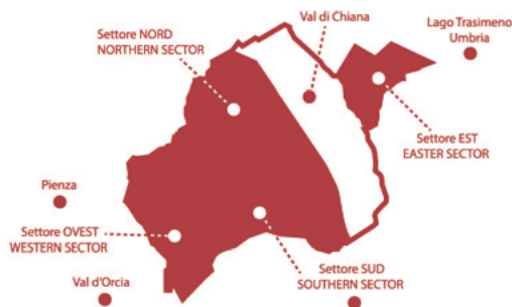
INDIRIZZO: Via Provinciale 7 – 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: 0578 716092

FAX: 0578 716051

info@vecchiacantinadimontepulciano.com

www.vecchiacantinadimontepulciano.com



ZONE DI PRODUZIONE: Acquaviva, Gracciano,

Argiano, Il Greppo, Ascianello, Bossona, Martiena, Caggiole, Canneto, Pietrose, Ciarliana, San Savino, Civettaio, Valiano, Cervognano, Nottola, Fonte al Giunco.

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: c.a. 1.000. HA

NOBILE DI MONTEPULCIANO: c.a. 300 HA

ROSSO DI MONTEPULCIANO: c.a. 130 HA

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO: c.a. 1 HA

PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 7 milioni

PRESIDENTE: Andrea Rossi

ENOLOGO: Lorenzo Landi e Gabriele Pieraccini

AGRONOMO: Eros Trabalzini

MARKETING E RELAZIONI ESTERNE:

Tiziana Mazzetti

EXPORT MANAGER: Antonio Gaudioso

DIRETTORE COMMERCIALE ITALIA/EUROPA: Michele Radaelli

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC,

Vino Nobile di Montepulciano DOCG (annata e Riserva)

Vinsanto di Montepulciano DOC

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020:

UVAGGIO: Prevalentemente Sangiovese

PERIODO DI VENDEMMIA: Settembre - ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Fermentazione alcolica e macerazione in contenitori inox a temperatura controllata tra i 26/28°C per 15 giorni, effettuando delastage e rimontaggi. Dopo il completamento della fermentazione malolattica, maturazione per 24 mesi in botti di rovere per circa il 90% della massa ed il restante 10% in barriques e tonneaux.

La commercializzazione è preceduta da 6 mesi di affinamento in bottiglia.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol.): 14.5

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.15

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.65

ACIDO MALICO (g/l): 0.00

ESTRATTO SECCO (g/l): 29

POLIFENOLI TOTALI: 3400

pH: 3.70

PREZZI (dettaglio Italia): € 12,00

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si





L'azienda "Villa S. Anna" rappresenta una parte del vasto possedimento che è stato per circa due secoli di proprietà della famiglia materna di Simona Ruggeri Fabroni ed è ubicata sulle colline circostanti la cittadina di Montepulciano, rinominata per la qualità dei suoi vini. Nel nome di una secolare ed appassionata tradizione aziendale, Simona si è impegnata da tempo alla valorizzazione ed alla commercializzazione di vini di alta qualità, incoraggiata ed affiancata dalla preziosa collaborazione delle figlie Anna e Margherita. Si è formato così un team di donne che con amore e competenza si dedicano costantemente al perfezionamento dei loro vini, impiantando nuovi vigneti ad alta densità per ettaro, rinnovando tempestivamente botti e barriques, riservando la massima diligenza alla cura delle centenarie cantine sotterranee della proprietà dove tutti i vini vengono invecchiati ed affinati a temperatura naturale. Dalle uve selezionate delle vigne è risultato pertanto il "Chianti Colli Senesi" DOCG; allo scopo di soddisfare le esigenze dell'esperto buongustaio in ogni circostanza viene poi prodotto il gradevolissimo "Rosso di Montepulciano" e, con l'obiettivo di raggiungere la più elevata qualità nel settore, viene ottenuto un raffinato "Vino Nobile di Montepulciano". Infine, in occasione di annate eccellenti, dalla selezione accurata e rigorosa delle migliori uve atte a divenire Vino Nobile di Montepulciano nasce "Poldo", prestigioso vanto della Cantina.

NOME AZIENDA: Villa S. Anna

DATA DI FONDAZIONE: 1800

PROPRIETÀ: Simona, Anna e Margherita Fabroni

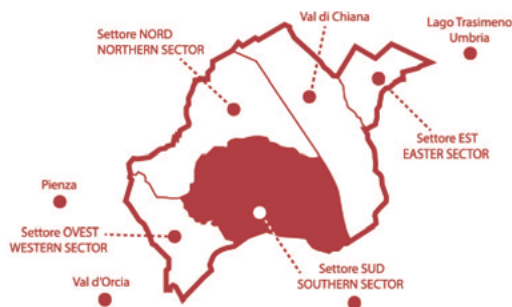
INDIRIZZO: Via della Resistenza, 143 - 53045 Abbadia di Montepulciano (SI)

TEL.: 0578 708017

FAX: 0578 707577

simona@villasantanna.it

www.villasantanna.it



ZONE DI PRODUZIONE: Il Greppo, Ascianello
ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 16.50 HA
NOBILE DI MONTEPULCIANO: 8.00 HA
ROSSO DI MONTEPULCIANO: 3.50 HA
CHIANTI COLLI SENESI: 4.50 HA
VINSANTO DI MONTEPULCIANO: 0.500 HA
PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 60.000

DIRETTORE: Anna e Margherita Fabroni
ENOLOGO: Carlo Ferrini
AGRONOMO: Simona Fabroni Ruggeri
RELAZIONI ESTERNE: Simona Fabroni Ruggeri

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI DALL'AZIENDA:
Rosso di Montepulciano DOC
Vino Nobile di Montepulciano DOCG (annata e Selezione Poldo)
Vinsanto di Montepulciano DOC
Chianti Colli Senesi DOCG

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su prenotazione
VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione
VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2019:

UVAGGIO: Sangiovese 85%, Mammolo, Canaiolo e Colorino 8%, Merlot 7%

PERIODO DI VENDEMMIA: 9-30 settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Dopo la macerazione di circa 18 giorni ad una temperatura controllata non superiore ai 30 °C, il vino viene invecchiato per almeno due anni parte in tonnaux e barriques di rovere francese e parte in botte grande di rovere di Slavonia, poi affinato in bottiglia per circa un anno.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol.): 13.50

ACIDITA' TOTALE (g/l): 5.5

ACIDITA' VOLATILE (g/l): 0.74

ACIDO MALICO (g/l): 0.00

ESTRATTO SECCO (g/l): 30.1

pH: 3.55

PREZZO (dettaglio Italia): € 20,00





Edizione 2023 del Catalogo dell'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano
2023 Edition of Vino Nobile di Montepulciano Preview Catalogue

A cura del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano
Edited by the Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano
Fortezza di Montepulciano Via di San Donato, 21 - 53045 Montepulciano (SI)

Tel +39 0578 757812

Fax +39 0578 758213 info@consorziovinonobile.it www.consorziovinonobile.it

Presidente/Chairman
Andrea Rossi

Coordinatore/Coordinator
Paolo Solini

Hanno collaborato alla redazione/Editing team:

Chiara Boricchi

Giulia Canapini

Silvia Loriga

Alessandro Maurilli

Rebecca Grazi

Redazione dei testi sulle annate a cura di/*Drafting of the vintages by*
Giovanni Capuano

Impaginazione/Layout
Yolo Studio, Montepulciano (Siena)

PATROCINI:



Regione Toscana



Provincia di Siena



CAMERA DI COMMERCIO
AREZZO-SIENA

Camera di Commercio
industria artigianato e
agricoltura di Arezzo-Siena



Unione dei Comuni
Valdichiana Senese

COORGANIZZATORI



Comune di Montepulciano



Cantiere Internazionale d'Arte



Pro-loco Montepulciano



Valdichiana Living

SPONSOR UFFICIALI ANTEPRIMA 2023



BANCA TEMA

Sede Legale: Via Porsenna 54 - 53043 Chiusi (SI)
Direzione Generale: Corso Carducci 14
58100 - Grosseto (GR) 0564 438200



CAFFÈ POLIZIANO

Via di Voltaia nel Corso, 27/29 - Montepulciano SI
Tel. 0578 758615 Fax 0578 752856
www.caffepoliziano.it



CENTRO SICUREZZA CONSULENZE

Via Bolzano - 53045 Montepulciano (SI)
Tel. 0578 738346
www.centrosicurezzaconsulenze.net



INTESA SANPAOLO

Filiale di Montepulciano - Piazza Michelozzo 2 53045
Montepulciano SI Tel. 0578 758634
www.intesasampaolo.com



CAPPELLI CATERING

Strada Statale 326 Est - 53045
Acquaviva di Montepulciano SI
Tel. 0578 767080 Fax: 0578 392022
www.cappellicatering.it



MONTE DEI PASCHI DI SIENA

Via di Gracciano nel Corso, 61
53045 Montepulciano Siena- 0578 070311
www.mps.it



I GRANDI VINI

Via Toscana 50 int. 3 - 53035 Monteriggioni - SI
Tel. 0577 1606999 - Fax 0577 1606998
www.igrandivini.com



UNICREDIT

AREA SMALL BUSINESS TOSCANA SUD
Via Guido Monaco 49 52100 Arezzo
Luciano Scaccini: luciano.scaccini@unicredit.eu - Cell. 348/3919461

**M.A.I.E.R. S.r.l.**

Via Ferruccio Parri, 16/18 Moiano
06062 Città della Pieve (Perugia) - Tel. 0578 294200
info@maiergroup.it | www.maiergroup.it

**ISVEA Srl**

Via Basilicata 1-3-5 Loc. Fosci - 53036 Poggibonsi (SI)
Tel : 0577981467
Email : info@isvea.it
www.isvea.it

**VETRURIA SPA**

Via Tosco Romagnola Sud 22 50056 Montelupo Fiorentino (FI)
Tel 0571/755333 sede Montelupo F.no (fi)
Tel 0578/294389 sede Moiano (Pg)
www.vetruria.it - info@vetruria.it

**D&G SELEZIONE SRL - PULLTEX**

Strada dei Laghi 36/38
53035 Monteriggioni - Siena - tel 0577 304654
degselezione@pulltex.com
www.pulltex.it

**TUSCANY COUNTRY TRAVEL**

Via Giotto, 15 - 53040 Bettolle (SI)
Tel: 338 5011824 Fax 0577 62309
www.tuscanycountrytravel.it

**VALDICHIANA SERVIZI**

SnC Via dei Frassini, 14 - 53045 S. Albino Montepulciano SI
Tel: 0578 798367
www.valdichianaservizi.it

**TIPOGRAFIA MADONNA DELLA QUERCE**

Via di Totona, 2 - 53045 Montepulciano SI
Tel. 0578-757256
www.tipoquerce.it

**YOLO STUDIO**

Via dello Stadio 19, 53045 - Montepulciano (SI)
Tel. 0578 772721



Si ringraziano per la collaborazione

Albergo Duomo

Via di S. Donato, 14,
53045 Montepulciano SI
Tel: +39 0578 757473
Fax: +39 0578 757248
info@albergoduomo.it
www.albergoduomomontepulciano.it

Grand Hotel Admiral Palace

Viale Umbria, 2,
53042 Chianciano Terme SI
Tel: +39 0578 63297
Fax: +39 0578 55421
info@admiralpalace.it
www.admiralpalace.it

Hotel La Terrazza di Montepulciano

Via del Piè Al Sasso, 16,
53045 Montepulciano SI
Tel e fax: 0578 757440
albergoterrazza@libero.it
www.latterazzadimontepulciano.it

Meublè Il Riccio

Via Talosa, 21,
53045 Montepulciano SI
Tel: +39 0578 757713
Fax +39 0578 75 71 51
info@ilriccio.net
www.ilriccio.net

Vicolo dell'Oste

Vicolo dell'Oste, 1,
53045 Montepulciano SI
Tel: +39 0578 758393
info@vicolodelloste.it
www.vicolodelloste.it

AGRIBUSINESS SUL TERRITORIO PER IL TERRITORIO



Con la **Direzione Agribusiness**, Intesa Sanpaolo si impegna ogni giorno a **valorizzare il territorio e la sua filiera agroalimentare**. Un centro di eccellenza con oltre **200 Filiali** e punti operativi. Un patrimonio di competenze, idee e persone dedicato alla **salvaguardia delle nostre tradizioni** e allo sviluppo di **strategie di crescita innovative e sostenibili**.

intesasampaolo.com

INTESA  SANPAOLO



SE LO SOGNI LO PUOI FARE E NOI TI AIUTIAMO A REALIZZARLO

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.



CONSORZIO
Vino Nobile di Montepulciano

Fortezza di Montepulciano
Via di San Donato, 21
53045 Montepulciano (Siena)

Tel. +39 0578 757812

Fax +39 0578 758213

info@consorziovinonobile.it

www.consorziovinonobile.it

FOLLOW US



Consorzio Vino Nobile
Enoliteca Consorzio Vino Nobile



[@consorzionobile](https://twitter.com/consorzionobile)



[consorzionobile](https://www.instagram.com/consorzionobile)



[#vinonobile](https://twitter.com/consorzionobile)
[#nobiledimontepulciano](https://twitter.com/consorzionobile)
[#vinonobiledimontepulciano](https://twitter.com/consorzionobile)