

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO, TOSCANA
È LA STORIA CHE FA LA DIFFERENZA



30
ANNI DI
ANTEPRIMA DEL VINO
NOBILE DI MONTEPULCIANO

ANTEPRIMA
DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO

10-17 FEBBRAIO 2024

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 Baccho "... *versa la manna di Montepulciano ... Montepulciano d'ogni vino è re !*"; - Voltaire - nel suo "Candido" del 1759 elogia il vino di Montepulciano. Risale al 1766 il primo documento che parla di "Vino Nobile" e proviene dall'archivio dei Gesuiti di Montepulciano, oggi custodito nell'Archivio di Stato di Firenze. Il termine "Nobile" rappresentò una tappa fondamentale nel percorso enologico poliziano che vide protagonisti proprio i padri della Compagnia del Gesù del locale collegio. 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 imbottigliano 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.



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: 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 - re 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 2023



I primi 3 mesi del 2023 sono stati caratterizzati da temperature sopra la media del periodo, da piovosità più alta in gennaio e nella media in febbraio e marzo.

Alla fine dell'inverno le riserve idriche dei terreni erano completamente ripristinate in tutto il territorio grazie agli oltre 400 mm di pioggia caduti tra l'autunno e l'inverno.

Aprile ha fatto registrare piovosità nella norma e temperature sotto la media, in particolare nella prima decade, quando, nelle pianure, le temperature sono spesso scese sotto lo zero.

In maggio le temperature sono rientrate nelle medie mentre le piogge sono state molto difformi, sia per intensità che per distribuzione; in alcune aree della denominazione, come quella della centralina di riferimento in questo scritto, la pioggia totale mensile registrata rientra nella media, in altre zone è stata decisamente più abbondante; i giorni con piogge significative (spesso pomeridiane), in particolare nelle ultime due decadi del mese, sono stati comunque numerosi, 12-15, secondo le zone. Il periodo piovoso, con le medesime caratteristiche di distribuzione e intensità degli eventi, si è protratto fino alla metà di giugno, mese in cui, nel complesso, le piogge e le temperature hanno superato i valori medi del periodo, ma mentre l'eccesso di piogge si è concentrato nella prima metà del mese, l'anomalia termica positiva (con massime spesso sopra i 30°C) si è verificata nella seconda metà dello stesso.

Luglio è stato decisamente caldo, con massime stabilmente sopra i 30°C e frequenti picchi sopra i 35°C, mentre le piogge, seppure sopra la media, si sono concentrate in soli tre giorni. In agosto l'andamento termico è stato simile a quello di luglio, con un picco termico delle massime, che hanno toccato i 40°C, nell'ultima settimana, mentre le piogge sono state modeste, come nella norma.

Anche settembre è stato più caldo rispetto alla media (+1,6°C), con massime spesso vicine ai 30°C e buone escursioni termiche; le piogge, normali, si sono concentrate in pochi eventi.

Gli ultimi tre mesi dell'anno hanno fatto registrare ancora temperature decisamente alte, in particolare ottobre, e piovosità nella media del trimestre.

In relazione alle conseguenze sullo sviluppo vegeto-produttivo e allo stato sanitario delle viti, a caratterizzare l'andamento meteorologico del 2023 è stato l'elevato numero di giorni di pioggia, oltre 25, che si sono succeduti tra il 9 maggio e il 15 giugno, e il conseguente persistere di una elevata umidità relativa (UR).

Temperature e precipitazioni mensili del 2023 rilevate nel comune di Montepulciano (Lat 43.085 - Lon 11.844; 335 mslm).

TEMPERATURE E PRECIPITAZIONI MENSILI DEL 2023 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 \pm 0,5°C)	Precipitazioni (mm)	Scostamento delle precipitazioni mensili rispetto alla media mensile pluriennale (↑ maggiore di +20%; ↓ minore di -20%) ↔ \pm 20%)
Gen.	9,6	3,3	6,4	0,9	73	↑
Febb.	11,0	2,6	6,8	0,8	47	↔
Mar.	15,4	5,9	10,6	1,6	47	↔
Apr.	16,6	6,4	11,5	-0,7	64	↔
Mag.	21,4	11,8	16,6	=	70	↔
Giu.	27,0	15,9	21,4	0,8	96	↑
Lug.	32,1	18,9	25,5	1,6	51	↑
Ago.	31,3	17,7	24,5	0,8	32	↔
Sett.	26,9	16,2	21,6	1,6	58	↔
Ott.	23,9	13,4	18,6	3,8	66	↔
Nov.	14,6	6,9	10,8	1,2	121	↑
Dic.	11,7	4,7	8,2	1,7	13	↓

COMPORAMENTO 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 un calo termico verificatosi tra il 4 e l'11 aprile che ha rallentato il risveglio vegetativo.

La velocità di crescita dei germogli è stata moderata fino a tutta la seconda decade di maggio, poi l'impennata delle temperature le ha impresso una forte accelerazione, favorita anche dalla buona disponibilità idrica e dalla elevata UR. La fioritura è iniziata verso la fine di maggio e si è conclusa intorno al 12 di giugno.

La gestione dei vigneti tra la metà di maggio e la metà di giugno è stata particolarmente difficile. Infatti, la prolungata bagnatura fogliare, determinata dalle piogge cadute con frequenza quasi giornaliera, ha favorito il verificarsi di una numerosa successione di infezioni peronosporiche proprio nel periodo in cui la vite manifesta la massima sensibilità a questo patogeno. È stato quindi necessario intervenire tempestivamente con applicazioni di fitofarmaci per contenere la diffusione del patogeno, ma non è stato facile perché sono state poche le finestre temporali in cui non pioveva e i terreni erano accessibili ai mezzi meccanici. Ovviamente in tali condizioni i danni sono stati inevitabili e in qualche vigneto le perdite causate dal fungo sono state anche di oltre il 50% della produzione potenziale.

A partire da metà giugno le temperature si sono portate a valori estivi e sono rimaste stabilmente alte fino alla metà di settembre mentre le piogge cadute in questo periodo sono state minori delle perdite di acqua per evapotraspirazione. La gestione dei vigneti si è quindi semplificata e la pressione della peronospora è diminuita. Le piante hanno vegetato attivamente fino a metà-fine agosto, quando l'abbondante disponibilità di acqua presente nei terreni a fine giugno si era ridotta al punto da far palesare localmente segni di stress idrico. In concomitanza con la restrizione idrica è iniziata l'invaiaitura che si è svolta tra il 5 e il 25 agosto. La successiva maturazione ha avuto un decorso iniziale molto rapido, complici le disponibilità termiche e le giuste riserve idriche, per poi rallentare dopo il 15 settembre quando una pioggia breve ed efficace e il calo termico hanno posto fine alla calura estiva.

La vendemmia si è svolta nelle varie aree della denominazione in gran parte tra l'ultima decade di settembre e la prima di ottobre.

La produzione è stata quantitativamente più bassa rispetto alla media a causa delle perdite provocate dagli attacchi peronosporici, ma al netto di tali perdite la qualità del raccolto è stata molto buona in quanto le descritte condizioni meteorologiche della fase di maturazione hanno consentito una buona contemporaneità tra maturazione tecnologica e fenolica.

La selezione dei grappoli e degli acini, ormai prassi consolidata, è stata indispensabile per evitare di portare in cantina i tanti acini e racimoli disseccati dalla peronospora.

Riepilogo delle principali fasi fenologiche

Riepilogo delle principali fasi fenologiche

Germogliamento: 30 marzo - 21 aprile.

Fioritura: 29 maggio - 12 giugno.

Invaiaura: 5-25 agosto.

I VINI DEL 2023

I vini del 2023 all'assaggio presentano colori intensi, una buona espressione aromatica 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. Le gradazioni alcoliche sono medio-alte. In sintesi, la peculiarità di questi vini sarà la finezza e l'equilibrio.



SCHEDA TECNICA

ANNATA 2021



ANDAMENTO METEOROLOGICO

Il 2021 ha avuto un andamento meteorologico decisamente straordinario, sia in termini di piovosità, sia per alcuni picchi termici registrati in primavera. La piovosità totale annua è stata pari a 510 mm, valore decisamente basso, circa il 25% meno della piovosità media annua della zona, ma non dissimile da quello di altre annate come il 2003, il 2007, il 2011 e il 2017, guardando all'ultimo ventennio.

Se la quantità totale di pioggia ha "espresso" un dato già registrato in passato, la distribuzione delle piogge ha avuto dell'eccezionale. Infatti, dei 510 mm totali, 150 mm sono caduti tra gennaio e febbraio e 222 mm tra novembre e dicembre, mentre solo 96 mm sono caduti nel periodo compreso tra il germogliamento e la raccolta, ovvero tra aprile e settembre. La quantità di acqua consumata per evaporazione e traspirazione da un vigneto in una bella giornata estiva è pari a 3-4 mm, 96 mm sono quindi appena sufficienti a compensare l'acqua consumata da un vigneto in un mese estivo senza piogge. Se questa scarsa piovosità non ha avuto effetti esiziali sulle piante è perché tra settembre 2020 e febbraio 2021 sono caduti quasi 600 mm di pioggia che hanno reintegrato completamente le riserve idriche del terreno.

Relativamente alle temperature, i mesi che si sono discostati fortemente dalle medie del periodo sono stati marzo e soprattutto aprile, che hanno fatto registrare valori delle minime particolarmente bassi. In aprile, nella notte tra il 7 e l'8, le temperature notturne sono scese sotto lo zero per molte ore, raggiungendo nei fondivalle anche i -7°C , e arrecando gravi danni alle gemme in fase di schiusura. Nei giorni successivi le minime sono scese ancora diverse volte sotto zero.

Febbraio, i mesi estivi, in particolare giugno e settembre, e novembre, sono stati più caldi che nella media, soprattutto per effetto delle temperature massime.

TEMPERATURE E PRECIPITAZIONI MENSILI DEL 2021

rilevate nel comune di Montepulciano (Lat 43.085 Lon 11.844; 335 m slm)

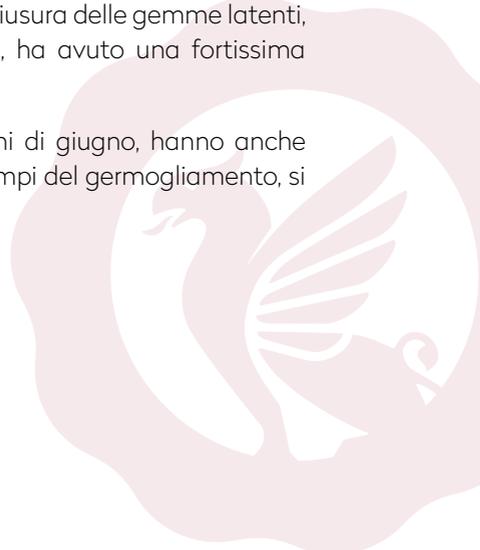
	Temp. Max. Medie (C°)	Temp. Min. Medie (C°)	Temp. Medie (C°)	Scostamento delle Temp. Medie rispetto alla media mensile pluriennale (il segno = indica scostamento ± 0,5°C)	Precipitazioni (mm)	Scostamento delle precipitazioni mensili rispetto alla media mensile pluriennale (↑ maggiore di +20%; ↓ minore di -20%) ↔ ± 20%)
Gen.	8,2	1,8	5,0	=	123	↑
Febb.	12,8	4,3	8,5	2,5 °C	27	↓
Mar.	14,1	3,6	8,8	=	9	↓
Apr.	15,9	5,5	10,7	-1,5 °C	52	↔
Mag.	21,4	9,8	15,6	-1,0 °C	18	↓
Giu.	29,6	16,1	22,8	2,2°C	1	↓
Lug.	31,4	18,3	24,9	1,0°C	5	↓
Ago.	31,4	17,9	24,7	1,0°C	15	↓
Sett.	27,3	15,1	21,2	1,2°C	5	↓
Ott.	18,5	9,5	14,0	-0,8 °C	33	↓
Nov.	14,4	7,8	11,1	1,5 °C	88	↔
Dic.	10,8	3,5	7,1	0,8 °C	134	↑

COMPORAMENTO VEGETO-PRODUTTIVO

A partire dal 25 marzo, e fino al 3 aprile, le temperature medie si sono portate stabilmente sopra i 10°C e nei vigneti è iniziato il germogliamento. L'arrivo di masse di aria fredda, nei giorni successivi, ha fatto nuovamente calare le temperature fino a raggiungere, tra il 7 e l'8 aprile, i minimi termici sopra indicati. Il drastico calo termico ha arrecato danni ai vigneti posti ad altitudine inferiore ai 330-340 m slm, danni tanto più gravi quanto più era avanzato il germogliamento e quanto più bassi di quota erano i vigneti. Nei vigneti situati nelle posizioni meglio esposte, dove erano già presenti alcune foglie distese, il danno è stato massimo e quantificabile in circa il 50% di gemme schiuse devitalizzate.

Con il calo delle temperature, che si è protratto per circa due settimane, il germogliamento si è bloccato, anche alle altitudini non raggiunte dalla gelata, per poi riprendere e concludersi nell'ultima decade di aprile. La crescita dei germogli nel mese di maggio è stata lenta e scarsa, in particolare nei vigneti colpiti dalla gelata, i quali hanno ripreso a vegetare attraverso la schiusura delle gemme latenti, mentre in giugno, con l'impennata della temperatura, ha avuto una fortissima accelerazione.

Le temperature tipicamente estive, già dai primi giorni di giugno, hanno anche indotto l'inizio della fioritura che, ricalcando gli stessi tempi del germogliamento, si è prolungata fino alla metà del mese.



Il prosieguo dell'annata è stato caratterizzato da un graduale e progressivo impoverimento delle riserve idriche dei terreni a cui le piante hanno reagito rallentando l'accrescimento dei germogli e formando foglie e internodi via via più piccoli; anche gli acini, ovviamente, sono rimasti molto piccoli. Infatti, le temperature contenute dei primi mesi dell'anno hanno contribuito a limitare l'evapotraspirazione, ma a partire da giugno, con l'aumento delle temperature è aumentato anche il consumo di acqua dei vigneti. Sono state fondamentali in questo periodo le lavorazioni del terreno, soprattutto in quelli argillosi che col secco tendono a formare profondi cretti, al fine di limitare l'evaporazione degli stessi e le operazioni di potatura verde con le quali è stato ridotto il carico di organi verdi e di conseguenza la traspirazione di acqua da parte delle piante. Conseguenza della combinazione gelo e siccità è stata la paradossale situazione per cui verso la metà di luglio nelle zone "alte", non colpite dal gelo, dove l'uva era presente in quantità normale, le piante cominciavano già a palesare i primi segni di stress idrico, mentre nelle zone "basse", dove i grappoli erano pochissimi a causa della gelata, le piante erano ancora ben idratate.

Verso fine luglio, in tutti i vigneti, l'attività vegetativa si era arrestata ed è iniziata l'invaiaitura che, in parte a causa della scalarità del germogliamento, in parte a causa delle scarse risorse idriche del terreno, ha impiegato circa un mese per concludersi.

Le poche e scarse piogge cadute tra fine agosto e i primi di settembre hanno avuto solo un limitato effetto sullo stato idrico dei vigneti e la successiva fase di maturazione è stata abbastanza rapida.

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

La pressione di patogeni e parassiti, fatta eccezione per l'oidio, è stata praticamente nulla. Gelo e siccità hanno determinato un calo produttivo pari a circa il 30% della produzione media degli ultimi anni.

Riepilogo delle principali fasi fenologiche

Germogliamento: 28 marzo - 27 aprile.

Fioritura: 2-15 giugno.

Invasatura: 27 luglio - 26 agosto.

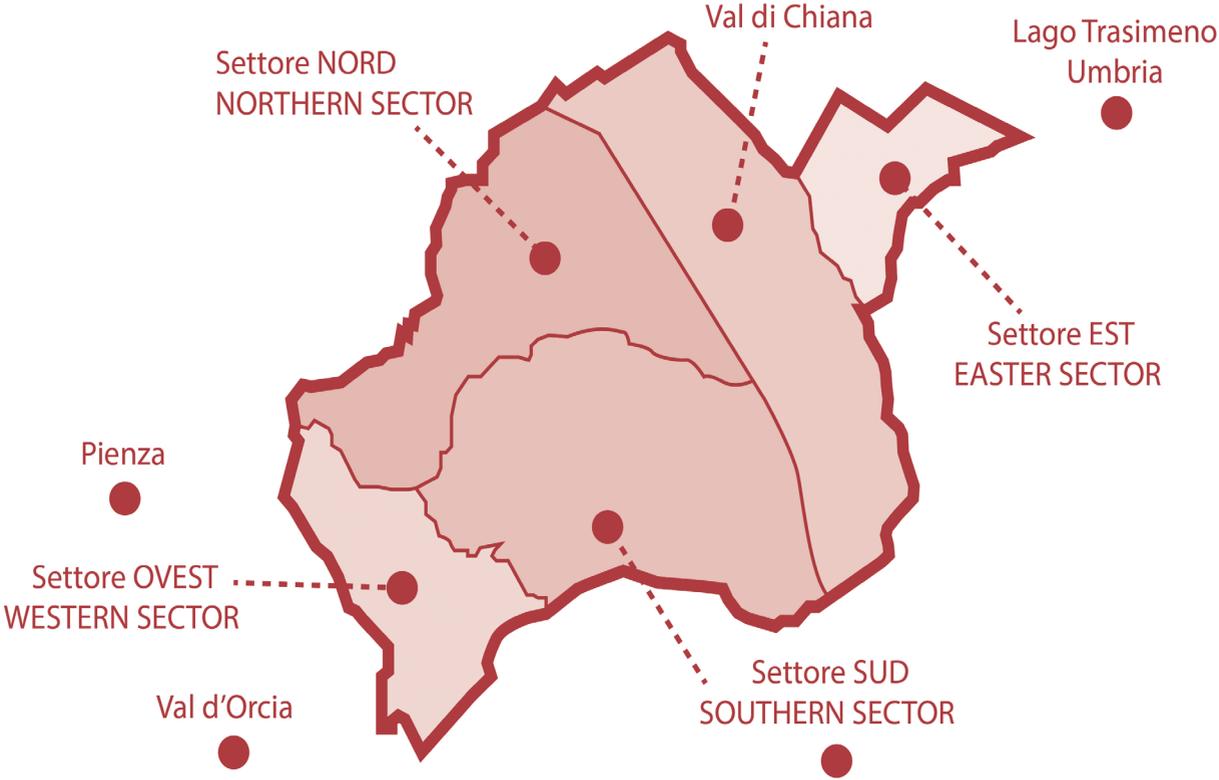
I VINI DEL 2021

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.



CARTA
DELLE ZONE
DI PRODUZIONE





LISTA AZIENDE PARTECIPANTI ALL'ANTEPRIMA 2024



ANTICO COLLE	FATTORIA DELLA TALOSA	MARCHESI FRESCOBALDI
AZ. AGR. TIBERINI	FATTORIA SVETONI	MONTEMERCURIO
BINDELLA - TENUTA VALLOCAIA	GODIOLO	PODERE CASANOVA
BOSCARELLI	GUIDOTTI	PODERE DELLA BRUCIATA
CANNETO	ICARIO	POLIZIANO
CANTINA CHIACCHIERA	IL MACCHIONE	TENUTA ABBADIA VECCHIA
CARPINETO	IL MOLINACCIO DI MONTEPULCIANO	TENUTA DI GRACCIANO DELLA SETA
CASA VINICOLA TRIACCA	LA BRACCESCA	TENUTA DI POGGIO ULIVETO
CONTUCCI	LA CIARLIANA	TENUTA GOLO
CROCIANI	LA COMBÀRBIA	TENUTA POGGIO ALLA SALA
DE' RICCI	LE BÈRNE	TENUTA TREROSE
DEI	LE BERTILLE	TENUTA VALDIPIATTA
FANETTI	LOMBARDO	VANNUTELLI
FASSATI	LUNADORO	VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
FATTORIA DEL CERRO	MANVI	VILLA S. ANNA





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 2021:

UVAGGIO: 95% Sangiovese Prugnolo Gentile,
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): € 16,00



TIBERINI

RADICI PROFONDE

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 spunti 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;
 Vino Nobile di Montepulciano Pieve Caggiole;
 Rosso di Montepulciano "Sabreo" 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: Si

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2021

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

PERIODO DI VENDEMMIA: Prima settimana di ottobre 2021, 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 diraspatis 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): 5.65

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.46

ACIDO MALICO(g/l): assente

ESTRATTO SECCO (g/l): 30.60

pH: 3.44

PREZZI (dettaglio Italia): € 28.00



Bindella

TENUTA VALLOCAIA

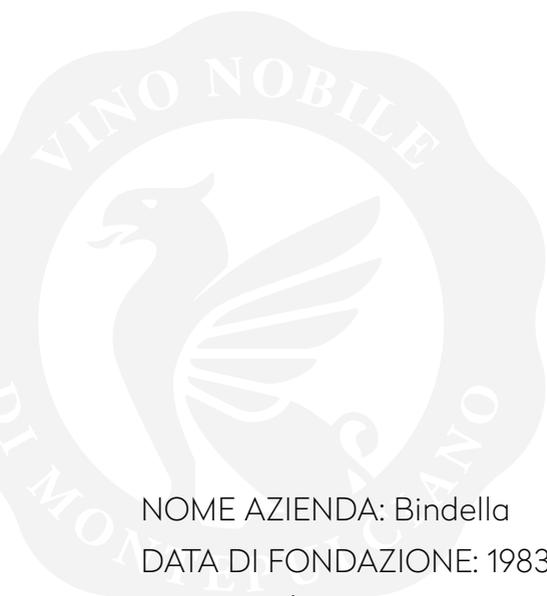
TOSCANA
MONTEPULCIANO

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)

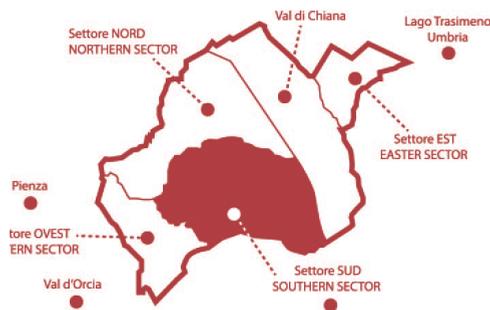
TEL.: 0578 767777

FAX: 0578 767255

info@bindella.it

www.bindella.it





ZONE DI PRODUZIONE: Argiano,
Cervognano, Sanguinetto, Paterno,
Casalte

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 48.89.62
HA

NOBILE DI MONTEPULCIANO: 29.63.58
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

SCHEDE TECNICHE

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
"I Quadri" 2021

UVAGGIO: Sangiovese 100%

PERIODO DI VENDEMMIA: Dal 16
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°C.

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

Maturazione: 18 mesi in tonneaux da
3 hl.

DATI ANALITICI

GRADAZIONE (% vol.): 14.69

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.96

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.53

ACIDO MALICO (g/l): 0

ESTRATTO SECCO (g/l): 33.5

POLIFENOLI TOTALI: 3489

pH: 3.52

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)

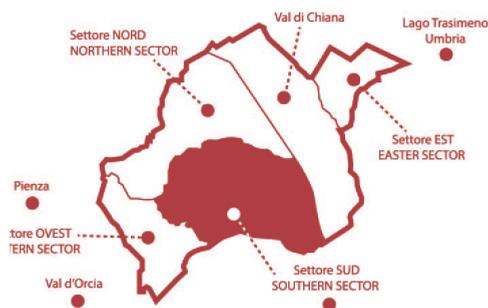
TEL.: 0578 767277

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):
 120.000

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 "Il Nocio");

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva "Sotto Casa"; Vino Nobile di Montepulciano DOCG "Costa Grande"; IGT De Ferrari

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Sempre

VISITE IN AZIENDA: Sempre

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Sì

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2021

UVAGGIO: Sangiovese Prugnolo Gentile, Canaiolo piccola percentuale

PERIODO DI VENDEMMIA: settembre e metà

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 necessario, 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): 29.8

POLIFENOLI TOTALI: 2850

pH: 3.40

PREZZO (dettaglio Italia): € 25,00



CANNETO

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)

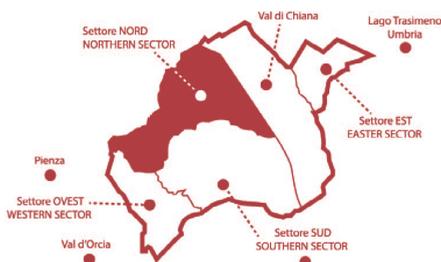
TEL.: 0578 757737

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" 2019:

UVAGGIO: Sangiovese Prugnolo Gentile 100%

PERIODO DI VENDEMMIA: prima decade di
ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Le uve, giunte in cantina, sono state accuratamente scelte su apposito tavolo di selezione e quindi sottoposte a pigia diraspatura 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.): 15.09

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.4

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.49

ESTRATTO SECCO (g/l): 31.5

POLIFENOLI TOTALI: 3600

pH: 3.40

PREZZO (dettaglio Italia): € 40,00





Cantina Chiacchiera

La cantina Chiacchiera fondata nel 2010 dalla famiglia di Emanuela Mancianti, si erge nelle colline di Montepulciano in località Cervognano, per i meno esperti è una delle zone più vocate per la produzione di vino e olio. La superficie totale della tenuta si estende per circa 21 ettari nei dolci declivi che vanno da Acquaviva alla Chiesa della Madonna Della Querce e la scelta della tipologia di coltura nei vari appezzamenti è stata accuratamente studiata al fine di ottenere la migliore qualità e genuinità dei nostri prodotti. La signora Emanuela segue personalmente e con cura materna tutte le fasi delle lavorazioni agricole e vinicole non tralasciando nulla e questo lo dimostra il fatto che solo dopo 7 anni di attività ed al raggiungimento della maturità produttiva delle varie colture, ha deciso di procedere al confezionamento dei prodotti affacciandosi al mercato della vendita al dettaglio. Nella cantina potete trovare una accogliente stanza di degustazione inserita nella sala di invecchiamento, nella quale assaggiare con assoluta tranquillità i nostri prodotti di eccellenza.

Il nome "CHIACCHIERA" proprio a sottolineare la conduzione familiare dell'attività, è stato scelto in quanto uno degli iniziatori, il padre di Emanuela, Mario, aveva questo soprannome perché con il suo parlare riusciva ad incantare tutti gli ospiti presenti, un po' come quello che deve fare un buon bicchiere di vino. La cantina Chiacchiera ed i suoi conduttori Emanuela, Donato, Viola, Matilde e Vera vi aspettano tutti i giorni per guidarvi personalmente in un mondo di sana e genuina bontà olio vinicola.



NOME AZIENDA: Cantina Chiacchiera

DATA DI FONDAZIONE : 2010

PROPRIETÀ : Soc. Agr. Chiacchiera di Mancianti Emanuela & C. S.a.s.

INDIRIZZO: Via Poggio Golo, 12 53045 Cervognano di Montepulciano (SI)

TEL.: 347 7969531

info@cantinachiacchiera.it

www.cantinachiacchiera.it





ZONE DI PRODUZIONE: Cervignano
 ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 21.00 HA
 NOBILE DI MONTEPULCIANO: 4.2 HA
 ROSSO DI MONTEPULCIANO: 4.8 HA
 IGT: 1 HA
 PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 35.000

DIRETTORE: Donato Rubegni
 ENOLOGO: Gioia Cresti
 AGRONOMO: Donato Rubegni
 RELAZIONI ESTERNE: Emanuela Mancianti
 Donato Rubegni

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
 DALL'AZIENDA:
 Vino Nobile di Montepuciano DOCG
 Vino Nobile di Montepuciano DOCG Riserva
 "Mahti"
 Vino Rosso di Montepuciano DOC
 Vino "Passito" IGT "Nonna Vera"
 IGT Toscana Rosato "Per Diletto"
 IGT Toscana Rosso Merlot "Piccola Viola"

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

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2021
 UVAGGIO: Sangiovese Prugnolo Gentile 90%
 Canaiolo Mammolo e Cilieggiolo 10%
 PERIODO DI VENDEMMIA: Ottobre
 VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Dopo un'accurata selezione manuale delle uve, la fermentazione dura 15-20 giorni circa a temperature controllate in serbatoi di cemento vetrificato e acciaio. Fermentazione malolattica in acciaio. Invecchiamento per 18 mesi in legno da 7.5 a 10 hl. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

DATI ANALITICI

GRADAZIONE (% vol.): 14
 ACIDITÀ TOTALE (g/l): 4.86
 ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.60
 ACIDO MALICO : <0.10
 pH: 3.48
 PREZZO (dettaglio Italia): € 21.00





CARPINETO

Grandi Vini di Toscana

.....

CARPINETO e il Vino Nobile di Montepulciano: una lunga storia d'amore. Lunga evoluzione in bottiglia nello stile dell'azienda ma anche un lungo progetto di alta valorizzazione nato quarant'anni fa con l'obiettivo di raggiungere le massime espressioni. Unica azienda a produrre solo Riserva e un Cru, il Vigneto Poggio Sant'Enrico, fin dall'annata 1998, primo vino 100% sangiovese prodotto nel territorio di Montepulciano.

Un Vino Nobile di Montepulciano, entrato per 3 anni (annata 2010, 2011, 2013) tra i top 100 al mondo nella classifica di Wine Spectator, a testimonianza della costanza degli standard qualitativi d'eccellenza della produzione di Carpineto. Un vino icona per l'azienda, pluripremiato anche nelle Guide e Ratings italiani.

La Tenuta di Montepulciano della CARPINETO, è la più ampia ed affascinante dell'azienda, cuore moderno e green. Un wine retreat di 186 ettari di terreno dedicati a vigneto, uliveto, seminativo, bosco. Una vera e propria oasi di natura e ambiente all'insegna della sostenibilità. Qui si pratica l'enoturismo con un'ampia gamma di esperienze di degustazione e attività open air, inclusi picnic e pranzi in vigna. 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; Certificazione VIVA per Aria, Acqua e Territorio; Certificazione IFS e ISO 14001.

La Carpineto è prodigiosamente positiva all'impronta di carbonio.

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)

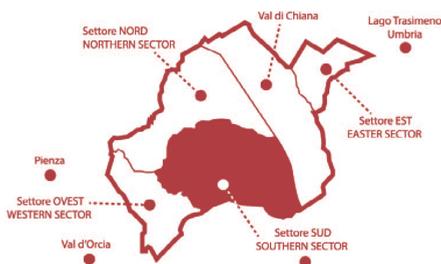
TEL. 055 8549062-(0578 30073)

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: Sì - Strada della Chiana, 62 - Chianciano Terme (SI)

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2020:

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): 5.2

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.58

ESTRATTO SECCO (g/l): 32.1

pH: 3.55

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: Poggiano

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 37.00 HA

NOBILE DI MONTEPULCIANO: 30.00 HA

PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie):
140.000

DIRETTORE: Luca Triacca

ENOLOGO: Luca Triacca

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:

Vino Nobile di Montepulciano DOCG
("Santavenere" e "Poderuccio")

Vino 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:
Selezione Poderuccio 2018

UVAGGIO: 85% Sangiovese Prugnolo
Gentile 15% Merlot

PERIODO DI VENDEMMIA: Prima
settimana di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:
Fermentazione a temperatura controllata,
rimontaggi con irroratori automatici per
15 giorni. Affinamento 18 mesi in barrique,
6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

DATI ANALITICI (Luglio 2023)

GRADAZIONE (% vol.): 13.50

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.82

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.65

ACIDO MALICO (g/l): 0.00

ESTRATTO SECCO (g/l): 30.40

POLIFENOLI TOTALI: 4000

pH: 3.50

PREZZO (dettaglio Italia): € 22.00





CONTUCCI

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'Oлива, 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, Australia, 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)

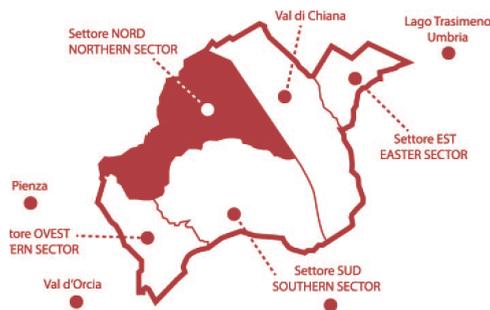
TEL.: 0578 757006

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
2019:

UVAGGIO: Sangiovese 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 2023)

GRADAZIONE (% vol.): 14.00

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.2

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.50

ACIDO MALICO (g/l): 0.03

ESTRATTO SECCO (g/l): 31.2

POLIFENOLI TOTALI: 3018

pH: 3.45

PREZZO (dettaglio Italia): Contattare
l'azienda



Cantina

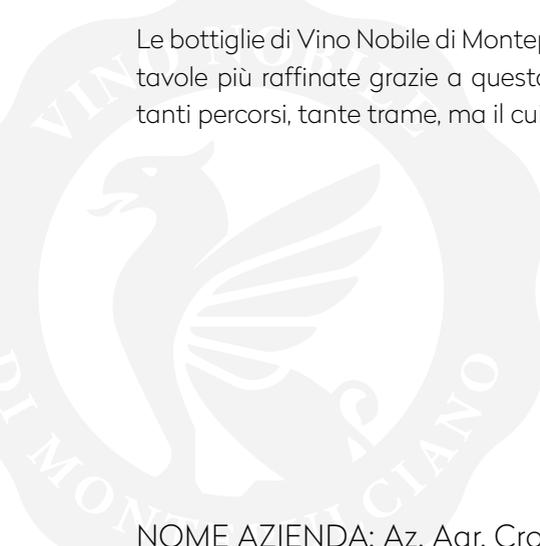


Vino Nobile di Montepulciano Toscana

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, 10 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

PROPRIETÀ: Susanna Crociani

INDIRIZZO: Via del Poliziano 15 – 53045 Montepulciano (SI)

TEL: 0578 757919

info@crociani.it

www.crociani.it





ZONE DI PRODUZIONE: Caggiole
 ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 8 HA
 NOBILE DI MONTEPULCIANO: 6 HA
 ROSSO DI MONTEPULCIANO: 1.50 HA
 VIN SANTO DI MONTEPULCIANO:
 0.50HA
 PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie):
 50.000

DIRETTORE: Susanna Crociani
 ENOLOGO: Luano Bensi
 AGRONOMO: Eros Trabalzini
 RELAZIONI ESTERNE: Susanna Crociani

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano;
 Vino Nobile di Montepulciano;
 Chianti Colli Senesi;
 IGT TOSCANA Rosso "Il Segreto di Giorgio";
 IGT TOSCANA Rosso "Rosso d'Arnaldo";
 Vin Santo di Montepulciano DOC

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

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2021

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

PERIODO DI VENDEMMIA: inizio ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:
 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.): 14
 ACIDITÀ TOTALE (g/l): 6.10
 ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.64
 ESTRATTO SECCO (g/l): 32.4





DE' RICCI

CANTINE STORICHE

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 Trabalzini

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

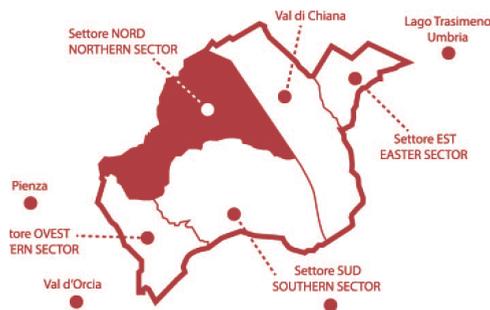
TEL.: 0578 757166

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 "Sor Aldo"
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

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
2021:

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
tonneaux di vario passaggio e botti di
capacità massima 25 hl.

DATI ANALITICI (GENNAIO 2024)

GRADAZIONE (% vol.): 14.00

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.8

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.40

ACIDO MALICO (g/l): 0

ESTRATTO SECCO (g/l): 33.5

pH: 3.48

PREZZO (dettaglio Italia): € 25,00



dei



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 dalla vendemmia 2021 è 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

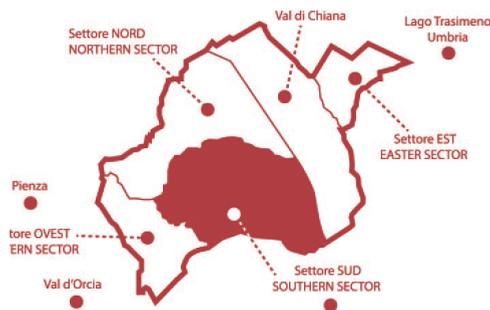
info@cantinedei.com

www.cantinedei.it

Facebook: Cantine Dei

Instagram: @cantine__dei





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

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): 250.000

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

SCHEDE TECNICHE

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2021:

UVAGGIO: Sangiovese Prugnolo Gentile 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 18 mesi in botti di rovere di Slavonia 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.): 14.5

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.10

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.43

ACIDO MALICO (g/l): <0.1

ESTRATTO SECCO (g/l): 31

pH: 3.55

PREZZO (dettaglio Italia): € 25,00 -€ 30,00



FANETTI



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-Ciarliana.

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)

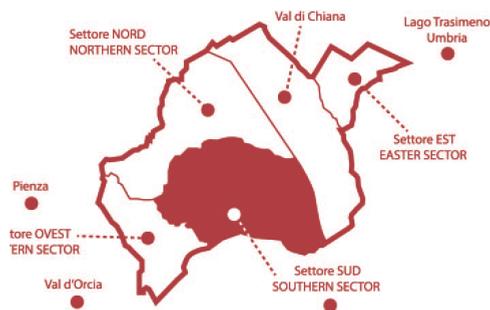
TEL.: 0578 757897

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 2019

UVAGGIO: Sangiovese 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.): 15

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.1

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.81

ACIDO MALICO (g/l): 0.00

ESTRATTO SECCO (g/l): 34

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 Giovanni e Tommaso

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

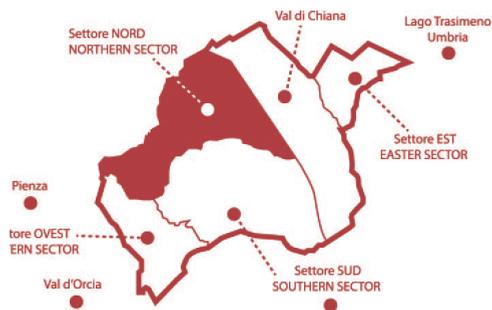
FAX: 0578 708705

alba@cantinafassati.it

info@cantinafassati.it

www.cantinafassati.it





ZONE DI PRODUZIONE: 10 vigneti in localita':

Caggiole, Graccianello, Via Cupa, Vignone,
Nottola, Saltecchio, Fornace, Salarco, Ascianello, Valiano

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 90 HA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO:
36.43,74 HA

ROSSO DI MONTEPULCIANO: 11.13,94 HA

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO: 1.45 HA

CHIANTI: 12.82,69 HA

ROSSO IGT: 28.76,00 HA

PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie):
300.000

DIRETTORE: Giovanni Della Camera

ENOLOGO: Fabrizio Ciufoli

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI DALL'AZIENDA:

"Le Gaggiole" 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

SCHEDE TECNICHE

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
"Pasiteo" 2020:

UVAGGIO: Sangiovese Prugnolo
Gentile 85%, Merlot 15%

PREZZO (dettaglio Italia): € 18,00



FATTORIA DEL CERRO

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)

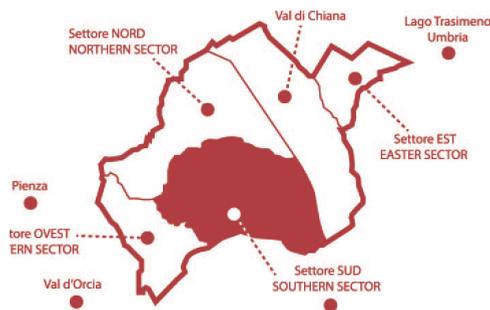
TEL.: 0578 767722

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

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC;

Vino Nobile di Montepulciano DOCG
Silineo;

Vino Nobile di Montepulciano DOCG
"Antica Chiusina"

Vino Nobile di Montepulciano DOCG
Riserva;

Vinsanto di Montepulciano DOC;

Chianti Colli Senesi DOCG;

IGT Toscana Maneo Rosso;

IGT Toscana Maneo 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

SCHEDE TECNICHE

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
"Silineo" 2021

UVAGGIO: Prevalentemente
Sangiovese 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.): 14

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.61

ZUCCHERI: 1.02

SO2: 100

ESTRATTO TOTALE: 32.1

PREZZO (dettaglio Italia): € 20,00





TALOSA

NOBILE DI MONTEPULCIANO

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)

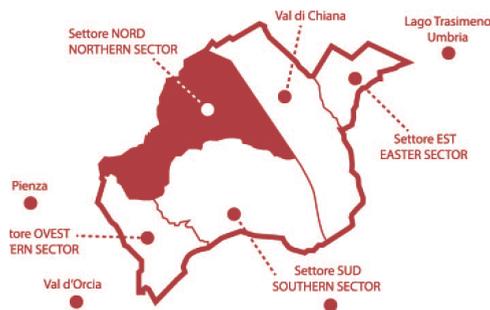
TEL.: 0578 758277

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

AMMINISTRATORE DELEGATO: Edoardo
Mottini Jacorossi

DIRETTORE: Michele Merola

AGRONOMO: Michele Merola

RESPONSABILE COMMERCIALE-
ENOLOGO: Cristian Pepi

CONSULENTE ENOLOGO : Umberto
Trombelli

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: Sì

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
"Alboreto" 2021

UVAGGIO: Sangiovese Prugnolo
Gentile 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 malolattica
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.): 14.50

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.7

ACIDO MALICO (g/l): <0.1

ESTRATTO SECCO (g/l): 29.30

POLIFENOLI TOTALI: 2520

pH: 3.49

PREZZO (dettaglio Italia): € 20,00





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 Cervognano, 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

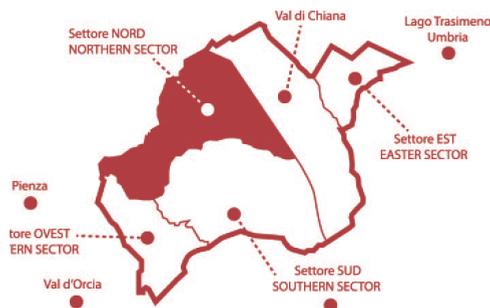
PROPRIETÀ: Soc. Agr. Podere Rubino S.r.l.

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): 60.000.

ENOLOGO: Roberto Da Frassini

AGRONOMO: Roberto Da Frassini

RELAZIONI ESTERNE: Omar Pellegrini

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

SCHEDE TECNICHE

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2021:

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.): 14.60

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.80

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.69

ESTRATTO SECCO (g/l): 29.8

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 trebbiano, localmente denominato "pulgenculo" 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 picci, 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

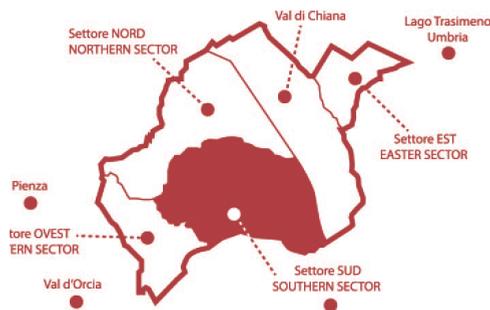
info@godiolo.it

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

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
BIOLOGICO 2020:

UVAGGIO: 98% Sangiovese Prugnolo
Gentile, 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.): 13.80

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.75

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.56

POLIFENOLI TOTALI: 2800

PREZZO (dettaglio Italia): € 25,00



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

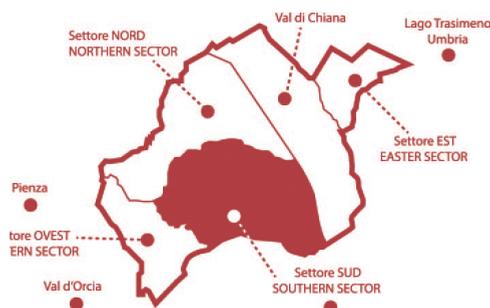
PROPRIETÀ: Angelo e Alvaro Guidotti

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):
18.000

DIRETTORE: Massimiliano Guidotti

ENOLOGO: Daniele Guidotti

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:

Vino Nobile di Montepulciano DOCG,

Rosso di Montepulciano DOC,

Vino Rosso,

Vino Bianco,

DEGUSTAZIONE IN AZIENDA: No

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Sì

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
2021

UVAGGIO: Sangiovese Prugnolo
Gentile 97% Canaiolo 2% e
Mammolo 1%

PERIODO DI VENDEMMIA:
settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Prodotto con uve Sangiovese,
Canaiolo e Mammolo raccolte a
mano a fine settembre, 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): 6.9

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.9

ESTRATTO SECCO (g/l): 39.1

PREZZO (dettaglio Italia): € 25,00



ICARIO



WINE & TUSCANY

Il percorso di Icaro 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 Icaro fa parte della Dr. Helmut Rothenberger Holding a Salisburgo/Austria, la Famiglia Rothenberger ha fin da subito investito nell'azienda per portarla 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 Icaro dal 2018. Le uve vengono raccolte a mano e accuratamente selezionate per creare vini che rappresentino il carattere unico del nostro terroir.

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

DATA DI FONDAZIONE: 1999

PROPRIETÀ: Famiglia Rothenberger

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

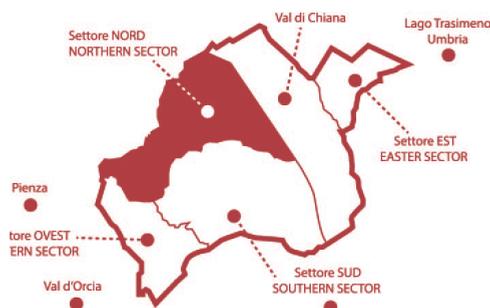
TEL.: 0578 758845

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. Amedeo
Lombardelli

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: Sì,
Scrivere a marketing@icario.it

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
Riserva "Vitaroccia" 2018

UVAGGIO: Sangiovese Prugnolo Gentile
95% e 5% Cabernet Sauvignon

PERIODO DI VENDEMMIA: Fine
settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:
Fermentazione e macerazione
avvengono in botti d'acciaio a una
temperatura di 25-28° per un minimo
di 25-28 giorni. Dopo la svinatura la
temperatura viene abbassata fino a
18-20° per permettere la fermentazione
malolattica. L'affinamento avviene in
barriques da 225 lt e tonneaux da 500
lt di rovere francese.

Dopo 24 mesi il vino è imbottigliato e
invecchiato per altri 12 mesi prima di
essere venduto.

DATI ANALITICI

GRADAZIONE (% vol.): 14.5

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.5

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.7

ACIDO MALICO (g/l): 0.00

ESTRATTO SECCO TOTALE (g/l): 31.5

POLIFENOLI TOTALI: 2995

pH: 3.5

PREZZO (dettaglio Italia): € 48,00



— 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 favino seminato a filari alterni e con l'aggiunta, al bisogno, di fertilizzante organico naturale. Non vengono impiegati diserbanti, né altri prodotti sistemici ed 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):
21.000

Vino Nobile (n° bottiglie): 13.000

Vino Nobile Riserva (n° bottiglie): 3.300

Rosso di Montepulciano (n° bottiglie):
4.000

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

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
2020:

UVAGGIO: Sangiovese Prugnolo Gentile
100%

PERIODO DI VENDEMMIA: fine
settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:
Pre-macerazione carbonica per 24/48
ore in vasche di cemento da 48hl.
Inoculo di lieviti indigeni utilizzando
un pied de cuve preventivamente
preparato con le migliori uve
dell'azienda. I giorni di fermentazione
e macerazione variano e sono
strettamente legati alle caratteristiche
dell'annata.

Per il Nobile si procede ad un
affinamento in botti da 15-40 HI per
un periodo di tempo che si aggira
attorno ai 25-30 mesi

DATI ANALITICI

GRADAZIONE (% vol.): 14

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.39

ACIDO MALICO (g/l): <0.1

ESTRATTO SECCO (g/l): 29.7

pH: 3.50

PREZZO (dettaglio Italia): € 28,00





*Il Molinaccio
di Montepulciano*

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 4,2 ha è coltivato per il 90% a Sangiovese, 10% a Merlot e per il resto con 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. Siamo parte della Pieve di Valardegna.

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 presentati a questa Anteprima sono biologici. 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.

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

DATA DI FONDAZIONE: 2012

PROPRIETÀ: Marco Malavasi, Alessandro Sartini

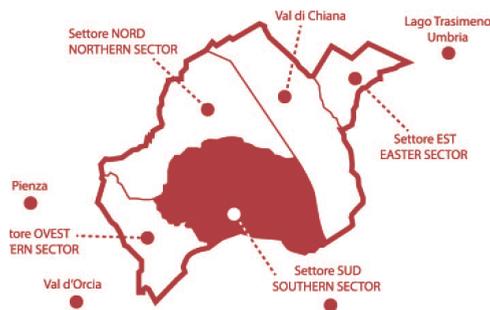
INDIRIZZO: Via Antica Chiusina, 12 - 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: +39 333 2300170

info@ilmolinaccio.com

www.ilmolinaccio.com





ZONE DI PRODUZIONE: Cervognano
 ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 4.2 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: Sì

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

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
 “La Spinosa” 2021

UVAGGIO: Sangiovese Prugnolo Gentile 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. Lasciamo la natura fare il suo corso accompagnando con diligenza e delicatezza la trasformazione delle nostre uve in vino

DATI ANALITICI

GRADAZIONE (% vol.): 13.5

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.64

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.64

ESTRATTO SECCO (g/l): 24.5





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.: (+39) 0578 724252 - (+39) 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: Alessandro Fanelli

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC Sabazio;

Vino Nobile di Montepulciano DOCG
annata

Vino Nobile di Montepulciano DOCG
"Maggiarino"

Vino Nobile di Montepulciano DOCG
Riserva "Vigneto Santa Pia"

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Sì

VISITE IN AZIENDA: Sì, su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Sì

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
2021:

UVAGGIO: Sangiovese, Merlot

PERIODO DI VENDEMMIA: La raccolta è iniziata il 15-20 Settembre per il Merlot e dal 28-30 Settembre 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 2023, il vino ha affrontato un ulteriore affinamento di circa un anno. La Braccasca Nobile di Montepulciano 2021 si presenta di un colore rosso rubino con riflessi brillanti. Al naso, fresche note di frutta rossa come ciliegia e amarena si uniscono a sensazioni agrumate di arancia sanguinella, a dolci aromi vanigliati e, sul finale, a piacevoli sensazioni speziate come il pepe nero. Al palato è elegante, contraddistinto da una buona energia e caratterizzato da un tannino morbido e vellutato. Lungo e persistente il finale, con gradevoli note di arancia sanguinella e vaniglia sul retrogusto.

DATI ANALITICI

GRADAZIONE (% vol.): 14.50

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.1

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.41

ACIDO MALICO (g/l): 0.0

ESTRATTO SECCO (g/l): 30.2





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)

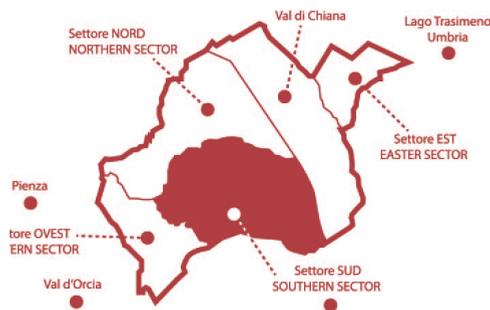
TEL.: 0578 758423 / 335 5652718

FAX: 0578 758423

info@laciarliana.it

www.laciarliana.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: Sì

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
2021:

UVAGGIO: Sangiovese 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): 0.60

ACIDO MALICO (g/l): NO

ESTRATTO SECCO (g/l): 31.5

POLIFENOLI TOTALI: 6300

pH: 3.50

PREZZO (dettaglio Italia): € 19,00





LA COMBÀRBIA



La nostra azienda agricola nasce all'inizio degli anni Sessanta, per iniziativa di Novilio Mariani, che, stabilitosi con la famiglia in località Cervognano e precisamente in quella che nelle antiche mappe catastali è indicata come "Villa Elvira", si dedicò alla produzione del vino. La zona di Cervognano è infatti nota fin dall'antichità per la sua naturale predisposizione alla coltivazione della vite.

Poi nel 2016 la passione per questa attività spinge Gabriele Florio, nipote acquisito di Novilio, a prendere in mano l'azienda con il proposito di continuare l'attività del fondatore, ma anche quello di rinnovare: esempio la nuova sede della cantina, o il proposito di usufruire delle nuove e più moderne tecniche di coltivazione della vite e di vinificazione.

"Combarbia" letteralmente significa un "crocicchio di strade", un luogo cioè dove più strade si riuniscono e dal quale si diramano, dando la possibilità a chi si trova in questa confluenza di scegliere il percorso da seguire. La parola "combarbia" ha anche un significato più profondo: quando i contadini del borgo dicevano di "andare alla combarbia" significava che si riunivano, per passare una serata spensierata in compagnia conversando tra loro e bevendo qualche bicchiere del nostro buon vino toscano.



NOME AZIENDA: La Combarbia

DATA DI FONDAZIONE: 2016

PROPRIETÀ: Gabriele Florio

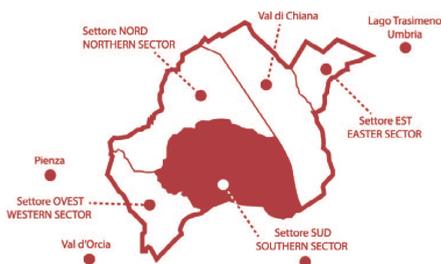
INDIRIZZO: Via Poggio Golo, 3 - 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: 329 8216540

info@lacombarbia.it

www.lacombarbia.it





ZONE DI PRODUZIONE: Cervognano e Valardegna

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 6.7 HA

NOBILE DI MONTEPULCIANO: 3.2 HA

ROSSO DI MONTEPULCIANO: 1.3 HA

IGT: 2.7 HA

PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 22.000 ca.

DIRETTORE: Gabriele Florio

ENOLOGO: Giuseppe Gorelli

AGRONOMO: Gabriele Florio

RELAZIONI ESTERNE: Gabriele Florio

VINI A DENOMINAZIONE

PRODOTTI DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC,

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020:

UVAGGIO: Sangiovese Prugnolo Gentile 100%

PERIODO DI VENDEMMIA: Settembre - Ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Fermentazione per 20-30 giorni in vasche di cemento. Passaggio in acciaio per la fermentazione malolattica e dopo di che, nel mese di gennaio, il vino viene messo per 18 mesi in botte grande da 30 HL. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per 1 anno.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol.): 15.3

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 4.8

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.75

ESTRATTO SECCO (g/l): 34.8

PREZZO (dettaglio Italia): € 30,00





le Bèrne

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)

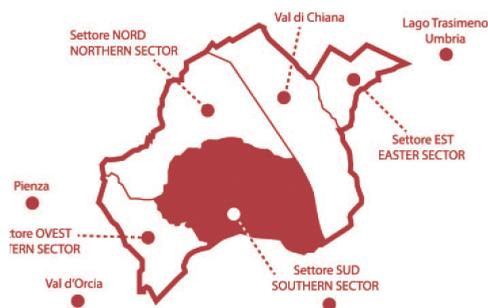
TEL.: 0578 767328 - 347 7966127

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: Sì

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
2021

UVAGGIO: Sangiovese Prugnolo Gentile
100%

PERIODO DI VENDEMMIA: Seconda
metà di Settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:
Fermentazione spontanea senza
aggiunta di lieviti, seguono ripetuti
rimontaggi giornalieri per un periodo
di macerazione di circa 25 giorni.
L'affinamento avviene in botte grande
di rovere di Slavonia da 25 HL e in
piccola parte in barrique francese per
circa 24 mesi.

DATI ANALITICI

GRADAZIONE (% vol.): 15
ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.3
ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.68
ESTRATTO SECCO (g/l): 29.8
pH: 3.59
PREZZO (dettaglio Italia): € 22,00





LE BERTILLE

Le Bertille si trova nella zona ovest e sud-ovest di Montepulciano, nell'area sottostante il Tempio 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 ai vigneti 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 è attualmente in regime di conversione al biologico.



NOME AZIENDA: Le Bertille

DATA DI FONDAZIONE: 2002

PROPRIETÀ: Famiglia Roberti

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

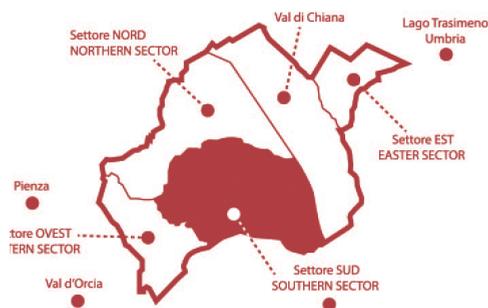
TEL.: 0578 758330 - 339 7769444

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
2021:

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

PERIODO DI VENDEMMIA:
Ultima settimana di settembre 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 27-28 gradi centigradi in
misura controllata. Invecchiamento
in legno: 12 mesi in botti di rovere
Slavonia da 10 e 20 hl ed i successivi
12 mesi in botti di rovere Slavonia da
hl 35 e hl 40. Affinamento in bottiglia:
minimo 12 mesi.

DATI ANALITICI

GRADAZIONE (% vol.): 14.5

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.10

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.58

ACIDO MALICO (g/l): <0.01

ESTRATTO SECCO (g/l): 33.3

POLIFENOLI TOTALI: 3763

pH: 3.65

PREZZO (dettaglio Italia): € 21,00



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 Caggiolo, 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 "Confino"

IGT Toscana Rosato "Ninè"

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione min. 2 pax

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Sì

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020

UVAGGIO: Sangiovese Prugnolo Gentile 100%

PERIODO DI VENDEMMIA: 1-10 Ottobre

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 in tonneaux e botte grande da 21 hl. 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

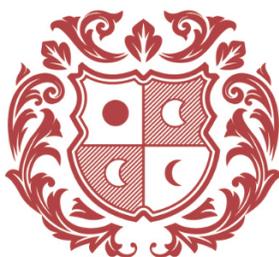
ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.64

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.56

ESTRATTO SECCO (g/l): 30

PREZZO (dettaglio Italia): € 19,00





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 tra il 2016 e il 2022, 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 Terra Rossa - 53040 Valiano di Montepulciano (SI)

TEL.: +39 0471 803306

info@lunadoro.it

www.lunadoro.it





ZONE DI PRODUZIONE: Valiano

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 12.47 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 nei
mesi invernali. Da aprile a ottobre siamo
aperti dal lunedì al venerdì.

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
DOCG "Pagliareto" 2021:

UVAGGIO: Sangiovese Prugnolo
Gentile 100%

PERIODO DI VENDEMMIA: Prima
decade di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:
Vinificazione in acciaio a temperatura
controllata e affinamento in tonneaux
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): € 21.00





MANVI

La cantina MANVI è una piccola azienda a gestione familiare con 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

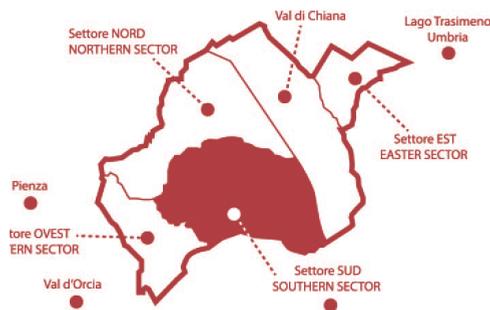
INDIRIZZO: Via di Villa Bianca, 13/15 - 53045 Montepulciano (SI)

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
2021:

UVAGGIO: Sangiovese 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): 5.85

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.65

ESTRATTO SECCO (g/l): 31.1

PREZZO (dettaglio Italia): € 24,00





FRESCOBALDI

TOSCANA

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», dedita al commercio dei tessuti.



NOME AZIENDA: Marchesi Frescobaldi

DATA DI FONDAZIONE: 2021

PROPRIETÀ: Marchesi Frescobaldi

INDIRIZZO: Via di Cervignano, 53045 Montepulciano (SI)

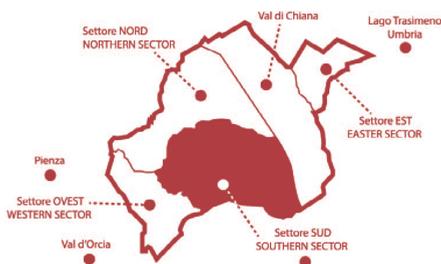
TEL.: 055 27141

FAX.: 055 289546

info@frescobaldi.it

www.frescobaldi.com





ZONE DI PRODUZIONE: Cervognano
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'Afflito
AGRONOMO: Nicolò d'Afflito

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" 2021:

UVAGGIO: Sangiovese Prugnolo Gentile 90% e Merlot 10%

PERIODO DI VENDEMMIA: dal 18 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

GRADAZIONE (% vol.): 14

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.3

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.63

ACIDO MALICO (g/l): 0

ESTRATTO SECCO (g/l): 27.2

POLIFENOLI TOTALI: 2668

pH: 3.38

PREZZI (dettaglio Italia): € 24,00





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)

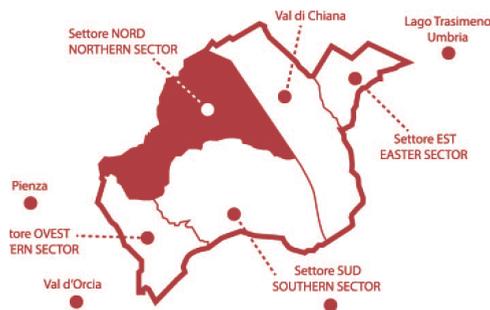
TEL.: 0578 716610

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

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
 2019:

UVAGGIO: Sangiovese Prugnolo Gentile
 95% e 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.): 14,5

ACIDITA' TOTALE (g/l): 5.22

ACIDITA' VOLATILE (g/l): 0.56

ACIDO MALICO (g/l): <0.1

ESTRATTO SECCO (g/l): 33.4

POLIFENOLI TOTALI: 3550

pH: 3.45

PREZZO (dettaglio Italia): € 24,00





PODERE CASANOVA

Io e mio marito Isidoro siamo proprietari di una meravigliosa azienda agricola di 16 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

AGRONOMO: Mirko Tizzone

RELAZIONI ESTERNE: Susanna Ponzin

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI DALL'AZIENDA:

Rosso di Montepulciano DOC "Corte"

Rosso di Montepulciano DOC;

Vino Nobile di Montepulciano DOCG;

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva

Vino Nobile di Montepulciano DOCG "Settecento"

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Sì

OSPITALITÀ: Struttura Agrituristica ed Enoturistica

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

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020

UVAGGIO: Sangiovese Prugnolo Gentile 100%

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 sei volte al giorno per i primi otto giorni, poi tre volte 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): 5.9

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.56

ACIDO MALICO (g/l): 0

ESTRATTO SECCO (g/l): 29

POLIFENOLI TOTALI: 3240

pH: 3.36

PREZZO (dettaglio Italia): € 26,00





Podere della Bruciata

Organic Wines

La nostra viticoltura

SOSTENIBILE ED ARTIGIANALE
DAL GUSTO ANTICO
CRU DA TERRENI SAPIDI E MINERALI
CON FERMENTAZIONI SPONTANEE
TIRATURA LIMITATA

I nostri sforzi

RICERCA NELLA TRADIZIONE
RISCOBERTA DI VITIGNI ANTICHI
VIGNE E RICETTE EROICHE

Con lo scopo di

RICONOSCIBILITÀ ED AUTENTICITÀ DEI SAPORI



NOME AZIENDA: Podere della Bruciata Winery

DATA DI FONDAZIONE: 2001

PROPRIETÀ: Podere della Bruciata di Rossi Andrea eco s.s.

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

TEL.: +39 340 8506212 (Andrea)

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): VARIABILE

DIRETTORE: Andrea Rossi

ENOLOGO: Marco Nasca

AGRONOMO: Ermanno Rossi, Roberto Lamorgese

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA: Ricerca nella Tradizione

Usta: IGT Rosato Toscano Bio

Barcaiolo: Chianti Colli Senesi Bio

Ermete: Rosso di Montepulciano Bio

Cesiro: Nobile di Montepulciano Bio

Riscoperta dei vitigni antichi

Tizzo: IGT Toscano Bio

Bruggina: IGT Bianco Toscano Bio

Vigne e ricette eroiche

Ermete - Death di un Vigneron: Rosso di Montepulciano

Cesiro Riserva - Death di un Vigneron: Nobile di Montepulciano Riserva

Nonostante tutto- Supertuscan Petit Verdot (Verdoux)

Bonaccia: Metodo Classico, Pas dosè, 24 mois sur levures indigènes

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Si

VISITE IN AZIENDA: Si

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Si

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO "Cesiro" 2021

UVAGGIO: Sangiovese Prugnolo Gentile 100% dai terreni più alti di Montepulciano. Una vigna unica: "la Bruciata". Vigne ad inerbimento spontaneo, curate come un parco monumentale. Terreni scoscesi, vigne fatte prevalentemente a mano.

VENDEMMIA: Fine settembre ottobre, piena maturazione fenolica. SOLO manuale in cassette. Selezione del grappolo direttamente in vigna: solo uva di prima scelta.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Fermentazioni spontanee in vasche di acciaio. Lunghe macerazioni. Invecchiamento: 12-18 mesi in botte grande di legno italiano, duro e senza aromi. Affinamento: bottiglia 6-12 mesi. Non filtrato né chiarificato.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol): 14.5

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.7

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.7

ACIDO MALICO (g/l): 0

ESTRATTO SECCO (g/l): 32.00

SOLFOROSA LIBERA: 17

SOLFOROSA TOTALE: 40

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, influenzò 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 120 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 ben identificabile dei miei vini che nasceranno dai nuovi vigneti, e in questa prospettiva svolgo una continua e appassionata ricerca, che non cessa di verificare tutte le possibilità di crescita ulteriore della qualità dei vini dell'Az. Agr. Poliziano.

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
Dr Maria Stella 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: Sì

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2021

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

PERIODO DI VENDEMMIA: Da metà settembre

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

GRADAZIONE (% vol.): 14.5

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.92

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.66

ACIDO MALICO (g/l): <0.1

ESTRATTO SECCO (g/l): 29.1

POLIFENOLI TOTALI: 2874

pH: 3.44

PREZZO (dettaglio Italia): € 24,00





TENUTA ABBADIA VECCHIA

VINICOLTORI A MONTEPULCIANO DAL 1952

La storia della Tenuta Abbadia Vecchia inizia nel 1952, quando il bisnonno dell'attuale titolare acquista il Podere Abbadia Vecchia. Fin dai primi anni i Pierantozzi si sono prodigati nell'introduzione e nella sperimentazione delle tecnologie agrarie più moderne a disposizione e, proprio con questo spirito, la famiglia, alla fine degli anni '60, inizia la propria attività vitivinicola. Attualmente l'azienda vede alle redini la quarta generazione di Pierantozzi, Pierfrancesco ed Elisabetta. L'estensione della superficie vitata conta circa 40 ettari dislocati prevalentemente nel territorio di Montepulciano interamente coltivati seguendo i canoni dell'agricoltura biologica. Il vitigno prevalente è il Sangiovese nella sua varietà Prugnolo Gentile, colonna portante dei vini prodotti in azienda, in particolar modo del Vino Nobile di Montepulciano affinato nei locali storici della tenuta. Si coltivano inoltre vitigni internazionali a bacca rossa ed uve bianche, testimoni di un continuo processo di sperimentazione ed innovazione, filo conduttore nella storia della famiglia e dell'azienda.



NOME AZIENDA: Tenuta Abbadia Vecchia

DATA DI FONDAZIONE: 1952

PROPRIETÀ: Famiglia Pierantozzi

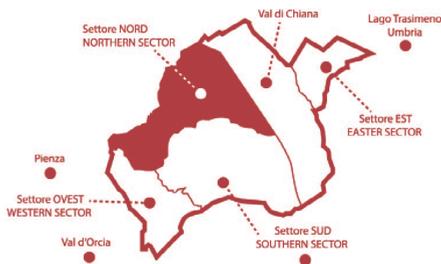
INDIRIZZO: Via delle Tombe, 8 - 53045 Abbadia Di Montepulciano (Si)

TEL.: +39 3341346916

info@tenutaabbadiavecchia.it

www.tenutaabbadiavecchia.it





ZONE DI PRODUZIONE: Abbadia, Ascianello e Poggio Saragio.

ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 40 HA

NOBILE DI MONTEPULCIANO: 10 HA

ROSSO DI MONTEPULCIANO: 2 HA

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO: 0.5 HA

PRODUZIONE ANNUA (n° bottiglie): 8.000

DIRETTORE: Pierfrancesco Pierantozzi

ENOLOGO: Elisabetta Pierantozzi

AGRONOMO: Francesco Pierantozzi

RELAZIONI ESTERNE: Nicoletta Violi

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI

DALL'AZIENDA:

Vino Nobile Di Montepulciano Riserva,

Vino Nobile di Montepulciano,

Rosso di Montepulciano,

Vin Santo di Montepulciano,

IGT Toscana Bianco.

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Sì

SCHEDA TECNICA

IL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2021

UVAGGIO: 85% Sangiovese Prugnolo Gentile e 15% Merlot

PERIODO DI VENDEMMIA: settembre/ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

A colpo d'occhio si manifesta rosso rubino intenso, all'esame olfattivo si esprime con note di susina e mora. Al palato il vino è rotondo, ampio e persistente, spiccano le note di frutti rossi, liquirizia ed un finale balsamico, la tannicità muscolosa è espressione di un vino giovane e destinato ad un lungo affinamento in bottiglia.

DATI ANALITICI:

GRADAZIONE (% vol.): 14.4

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.56

ACIDO MALICO(g/l): 0

ESTRATTO SECCO (g/l): 30.5

pH: 3.66

PREZZI (dettaglio Italia): € 18,00





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 queste 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 e 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, Vannoza 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 diserbi 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

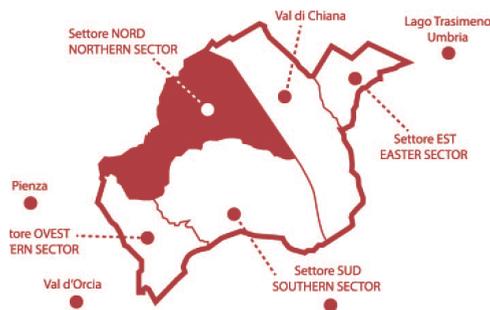
INDIRIZZO: Via Umbria, 59/61 - 53045 Montepulciano (SI)

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: Sì

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
2021

UVAGGIO: Sangiovese Prugnolo Gentile
93%, Colorino 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.): 14.44

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.7

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.55

ACIDO MALICO (g/l): 0

ESTRATTO SECCO (g/l): 29.1

pH: 3.50

PREZZO (dettaglio Italia): € 18,00





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 a Campriano nell'area del Chianti ad Arezzo. 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 5.000 piante ad ettaro. La composizione ampelografica è per l'80% Sangiovese (Prugnolo Gentile) e per il restante vitigni complementari tra cui Merlot e 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 e 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 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)

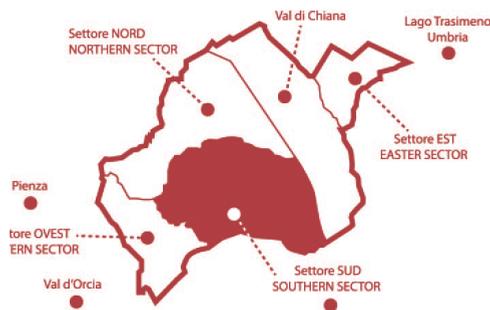
TEL: +39 0575 24566

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

ENOLOGO: Dott. Maurizio Alongi
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
2021

UVAGGIO: Sangiovese Prugnolo
Gentile 100%

PERIODO DI VENDEMMIA: La prima
settimana di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: La
raccolta viene fatta esclusivamente
a mano, dopo accurata cernita delle
uve, la prima settimana di ottobre. La
fermentazione avviene a temperatura
controllata (28°C) in piccoli serbatoi
di acciaio inox con permanenza sulle
bucce per 18-20 giorni, la fermentazione
malolattica avviene in vasca inox.

Maturazione parte in tonneau nuovi
di legno 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.): 14

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.24

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.57

ESTRATTO SECCO (g/l): 30.0

PREZZO (dettaglio Italia): € 18,00





TENUTA GOLO

WINERY

Golo Winery ha attualmente 6 ettari di vigneto e all'incirca 250 olivi, terreni in conversione biologica. I vigneti sorgono intorno all'azienda, con una disposizione quasi a 360° esposti a Nord, Sud ed Est con un'elevazione tra i 200 e i 300 m sopra il livello del mare. Terreni di medio impasto principalmente argilloso, le viti sono allevate a cordone speronato ed hanno un'età compresa tra i 17 e 20 anni, fatta eccezione un di una piccola parte, meno di un ettaro, che ha 70 anni. I vitigni coltivati sono Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon, raccolti e selezionati manualmente durante la vendemmia che viene effettuata a fine Settembre. La produzione è di 30.000 bottiglie annue divise tra Rosso di Montepulciano, Nobile di Montepulciano e IGT Toscana Rosso. Il progetto della cantina Golo è incentrato sul rispetto del territorio e salvaguardia dell'ambiente, per questo ci impegniamo in una produzione sostenibile, mirata alla creazione di vini autentici ma allo stesso tempo moderni e contemporanei che rispecchino il mix culturale della nostra azienda. Tenuta Golo è una piccola cantina boutique a pochi chilometri dal centro storico di Montepulciano, situata precisamente in località Cervignano.

La nostra filosofia è quella di creare vini unici che rispettino e riflettano il nostro territorio. Attraverso una produzione completamente biologica, riservando infinite attenzioni a tutti i procedimenti di cantina e prendendoci cura dei nostri vigneti, vogliamo catturare l'essenza della nostra denominazione e creare vini eccezionale con personalità, anima ed un tocco di modernità.

L'attuale Tenuta Golo nasce nel 2021, anno della prima vendemmia ed anno di acquisto della proprietà, dalla passione per questo territorio di Niall e Paari O'Toole. Niall, Irlandese, Paari, Indiana, si sono conosciuti a Dubai, Impegnati nello stesso studio legale internazionale, affascinati da sempre dall'Italia, hanno deciso di realizzare i loro sogni ed abbandonare la vita frenetica di Dubai puntando tutto sulla produzione di vino a Montepulciano.

NOME AZIENDA: Tenuta Golo – Shona srl

DATA DI FONDAZIONE: 2020

PROPRIETÀ: Niall e Paari O'Toole

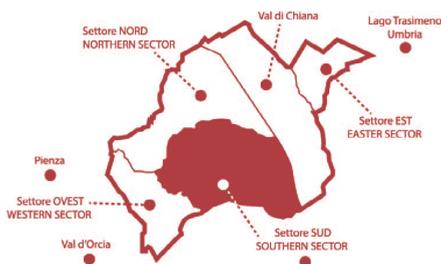
INDIRIZZO: Via di Poggio Golo, 13 - 53045 Montepulciano (Si)

TEL.: +39 0578 1820933

info@golowinery.com

www.golowinery.com





ZONE DI PRODUZIONE: CERVOGNANO
ETTARI TOTALI DI VIGNETO: 6 HA
NOBILE DI MONTEPULCIANO: 1.71 HA
ROSSO DI MONTEPULCIANO: 0.68 HA
PRODUZIONE ANNUA (N° BOTTIGLIE): 30.000

DIRETTORE: NIALL O'TOOLE
ENOLOGO: EMILIANO FALSINI
AGRONOMO: GIANLUCA GRASSI

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI
DALL'AZIENDA:
Vino Nobile di Montepulciano,
Rosso di Montepulciano

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

SCHEDA TECNICA

IL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2021:
UVAGGIO: 95% Sangiovese Prugnolo Gentile e
5% Cabernet Sauvignon

PERIODO DI VENDEMMIA: fine Settembre
inizio di Ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve
sono vinificate in tini d'acciaio e fermentate a
temperatura controllata. La macerazione ha
una durata di minimo 25 giorni, durante i quali
vengono effettuati rimontaggi e follature. La
maturazione avviene in grandi botti ovali da
20 HL per 24 mesi, mentre l'affinamento in
bottiglia è di almeno 6 mesi.

DATI ANALITICI (DICEMBRE 2023):

GRADAZIONE (% vol.): 14

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.68

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.85

ACIDO MALICO(g/l): 0

ESTRATTO SECCO (g/l): 29.8

pH: 3.60

PREZZI (dettaglio Italia): € 26,00





TENUTA

Poggio alla Sala

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 a fine 2022 è stata 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@toppetta.it

www.toppetta.it





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 (Annata, 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 2021

UVAGGIO: Sangiovese Prugnolo Gentile 100%

PERIODO DI VENDEMMIA: settembre - 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 2023)

GRADAZIONE (% vol.): 14.50

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.35

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.48

ACIDO MALICO (g/l): 0.10

ESTRATTO SECCO (g/l): 32.30

POLIFENOLI TOT: 3100

pH: 3.50

PREZZO (dettaglio Italia): € 21,00





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)

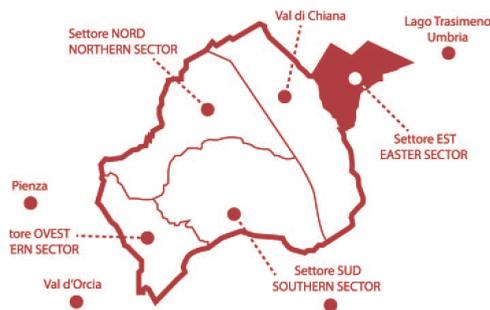
TEL.: 0577 804101 - 0578 724018

FAX: 0577 849316

tenutatrerose@angeliniwinestaes.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)

Terrose Vinsanto di Montepulciano DOC

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA: Su prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Sì

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
Biologico "Santa Caterina" 2021

UVAGGIO: Sangiovese 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 per 12 mesi. Seguono altri 12 mesi di affinamento in bottiglia. Caratteristiche organolettiche: Di colore rosso intenso con note violacee. Al naso un'esplosione di frutta rossa, ciliegia sotto spirito, ribes, mora, chinotto e mirto, per una bocca morbida e dolce. Finale lungo e avvincente. Accostamenti: ideale con carni arrosto e alla griglia, formaggi di media stagionatura.

DATI ANALITICI

GRADAZIONE (% vol.): 14

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.20

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.38

ACIDO MALICO (g/l): 0

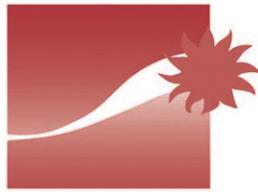
ESTRATTO SECCO (g/l): 27.2

POLIFENOLI TOTALI: 2350

pH: 3.45

PREZZO (dettaglio Italia): € 23,00





TENUTA VALDIPIATTA

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 Gloires, Preside della Facoltà di enologia presso l'Università di Bordeaux, iniziata nel 1998, ha avuto continuità con l'arrivo di Eric Boissenot, già consulente di importanti realtà quali Chateau Lafite, Latour, Margeaux e Palmer.

NOME AZIENDA: Tenuta ValdiPiatta

DATA DI FONDAZIONE: 1973

PROPRIETÀ: Miriam Caporali

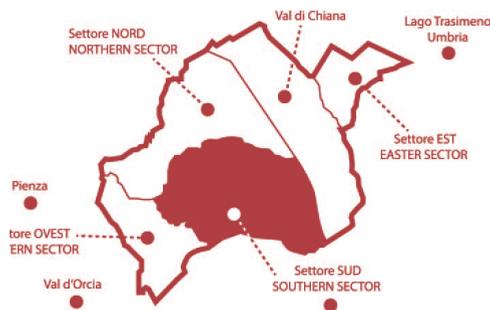
INDIRIZZO: Via della Ciarliana, 25/a - 53045 Montepulciano (SI)

TEL./FAX.: 0578 757930

info@valdipiatta.it

www.valdipiatta.it





ZONE DI PRODUZIONE: Bossona, Ciarliana, Sanguinetto, Valdipiatta

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: Sì

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2021:

UVAGGIO: Sangiovese Prugnolo Gentile e Canaiolo Nero

PERIODO DI VENDEMMIA: dal 20 al 30 settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Breve pre-macerazione 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.): 14.5

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.3

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.60

ESTRATTO SECCO (g/l): 33

POLIFENOLI TOTALI: 3040

pH: 3.45

PREZZI (dettaglio Italia): € 25,00





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

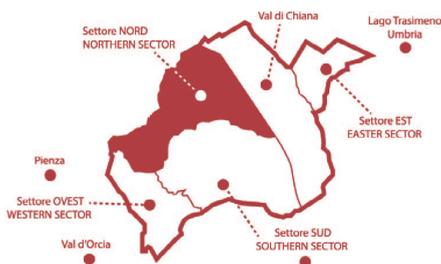
INDIRIZZO: Via dei Greppi, 19 - 53045 Montepulciano (SI)

TEL.: 331 2666687

info@emvannutelli.it

www.emvannutelli.it





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" 2021:

UVAGGIO: Sangiovese Prugnolo Gentile 100%
PERIODO DI VENDEMMIA: ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Il "Signore del Greppo" annata 2021 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 2021, 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.): 14.86
ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.99
ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.75
ESTRATTO SECCO (g/l): 28.8
PREZZO (dettaglio Italia): € 26,80





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 denominazioni 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 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 oltre 300 soci conferenti. Il nostro obiettivo è la qualità, sempre, come dimostrano anche le nostre certificazioni, che garantiscono che i nostri vini vengono prodotti secondo standard di eccellenza, riconosciuti a livello nazionale e internazionale. Il nostro percorso verso la Certificazione di Sostenibilità è iniziato nel 2015, da quando abbiamo aderito al progetto "Carbon Footprint" cioè il sistema che calcola l'"impronta di carbonio" del ciclo produttivo di una bottiglia di Vino Nobile di Montepulciano. Nel 2022 siamo abbiamo iniziato un percorso di valutazione anche del livello di sostenibilità della nostra cantina, attraverso l'applicazione del disciplinare di Equalitas, e abbiamo ottenuto la certificazione di conformità. Come espressione di sostenibilità e inclusione sociale è nato NO.M.O.S. Vino Nobile di Montepulciano Sostenibile. Un Vino Nobile prodotto in ottica di welfare rurale in collaborazione con Beetobee e Betadue, a tutela delle fragilità lavorative. Questo vino ha per noi un doppio significato, un forte impatto sociale e rispetta le risorse del territorio.

Lo scorso ottobre è stata inaugurata la nuova Enoteca, i cui lavori erano iniziati nel 2019.

Su prenotazione è possibile visitare sia la splendida bottaia sotterranea che la nuova area di accoglienza turistica.

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)

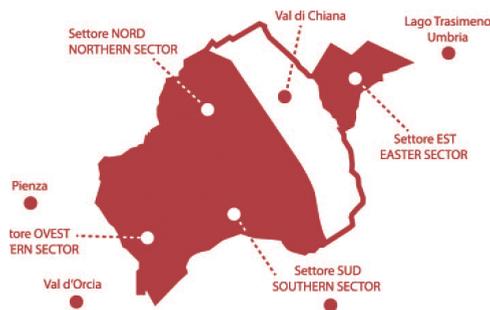
TEL.: 0578 716092

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, Valiano, Cervignano, 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

MARKETING E RELAZIONI ESTERNE: Tiziana Mazzetti

EXPORT MANAGER: Antonio Gaudioso

DIRETTORE COMMERCIALE ITALIA: Michele Radaelli

VINI A DENOMINAZIONE PRODOTTI DALL'AZIENDA:

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

DEGUSTAZIONI IN AZIENDA:

Su prenotazione

VISITE IN AZIENDA: Su prenotazione

VENDITA DIRETTA IN AZIENDA: Sì

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2021

UVAGGIO: Prevalentemente Sangiovese Prugnolo Gentile

PERIODO DI VENDEMMIA: settembre - ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Fermentazione alcolica e macerazione in contenitori inox a temperatura controllata tra i 26/28°C per 25-30 giorni, effettuando délestage e rimontaggi. Dopo il completamento della fermentazione malo lattica segue maturazione per minimo 18 mesi in botti di rovere. La commercializzazione è preceduta da 6 mesi di affinamento in bottiglia.

DATI ANALITICI

GRADAZIONE (% vol.): 14

ACIDITÀ TOTALE (g/l): 5.5

ACIDITÀ VOLATILE (g/l): 0.60

ACIDO MALICO (g/l): 0.00

ESTRATTO SECCO (g/l): 30.5

POLIFENOLI TOTALI: 3500

pH: 3.65

PREZZI (dettaglio Italia): € 15,00





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)

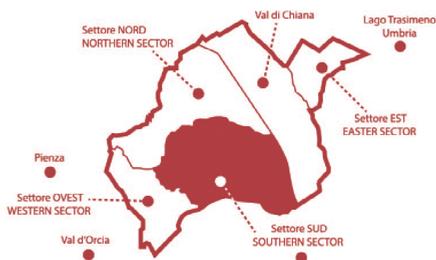
TEL.: 0578 708017

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): 70.000

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: Sì

SCHEDA TECNICA

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2019:

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

PERIODO DI VENDEMMIA: 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): 5.3

ACIDITA' VOLATILE (g/l): 0.66

ACIDO MALICO (g/l): 0.00

ESTRATTO SECCO (g/l): 30

pH: 3.55

PREZZO (dettaglio Italia): € 22,00





Edizione 2024 del Catalogo dell'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano
2024 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 2024



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



INTESA SANPAOLO

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



CAPPELLI CATERING

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



**MONTE
DEI PASCHI
DI SIENA**
BANCA DAL 1472

MONTE DEI PASCHI DI SIENA

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



STUDIO PITAGORA, AL SERVIZIO DELL'IMPRESA.

Via Basilicata 1/A, Montepulciano (SI)
Tel. 0578.707050
pitagora@studiopitagora.net
www.studiopitagora.net



STILVIAGGI SRL

Piazza Savonarola 19, Montepulciano (SI)
Tel. +390578757450
Fax. +390578758402
booking@stilviaggi.it
www.stilviaggi.it



TUSCANY GREEN

Loc. Borgo Le Torri snc – 53043 Chiusi (SI)
+39 0578 21839
digitalmedia@tuscanycountrygreen.it
www.tuscanycountrygreen.it



PERAGNOLI AUTO

PERAGNOLI AUTO s.r.l.

Via Cassia Nord, 112/A
53035 - Monteriggioni (SI)
T: 0577 / 318303



PETROLGAS SRL

Via Livornese 12 – 50055 Lastra a Signa (FI)
+39 3664304832
info@petrolgas.it
www.petrologas.it



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



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

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.laterrazzadimontepulciano.it

Hotel Trestelle

Via delle Terme Sud, 115
53045 Montepulciano SI
Tel. 0578810113
info@trestellehotel.com
www.trestellehotel.com



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



consorzionobile



#vinonobile
#nobiledimontepulciano
#vinonobiledimontepulciano

