

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



ANTEPRIMA  
DEL VINO NOBILE  
DI MONTEPULCIANO

13-23 FEBBRAIO 2026  
*13-23 FEBRUARY 2026*



# INDICE

## ITALIANO

STORIA DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO .....	2
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG .....	4
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO PIEVE DOCG ....	6
ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC .....	8
VIN SANTO DI MONTEPULCIANO DOC .....	9
SCHEDA TECNICA ANNATA 2025 .....	11
SCHEDA TECNICA ANNATA 2023 .....	16
LISTA AZIENDE .....	40

## ENGLISH

HISTORY OF VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO .....	22
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG .....	24
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO PIEVE DOCG ....	26
ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC .....	28
VIN SANTO DI MONTEPULCIANO DOC .....	29
TECHNICAL SHEET YEAR 2025 .....	31
TECHNICAL SHEET YEAR 2023.....	36
WINERIES .....	40



# STORIA

DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO



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

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

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

Poiché, se è vero com'è vero, che l'arte del vino a Montepulciano è conosciuta fin dall'antichità: - Tito Livio, 2000 anni fa, nella "Storia di Roma", ne fa menzione; - Papa Paolo III Farnese - anno 1549 - *lo conosceva bene "... perfectissimo tanto il verno che la state... Sua Santità ne beveva ..."*; - Francesco Redi - anno 1685 - enumerate le peculiarità qualitative dei vini toscani, fa dire a Bacco *"... versa la manna di Montepulciano ... Montepulciano d'ogni vino è re !"*; - Voltaire - nel suo "Candido" del 1759 elogia il vino di Montepulciano. 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 imbotteggiano 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.





## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO PIEVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



**LA LEGGE:** Il Disciplinare di Produzione del Vino Nobile di Montepulciano Pieve D.O.C.G. è stato pubblicato in G.U. il 05/02/2025.



**ZONA DI PRODUZIONE:** Il Vino Nobile di Montepulciano Pieve può essere prodotto all'interno del territorio comunale di Montepulciano, esclusa la zona della Valdichiana. Solo da vigneti di almeno 15 anni, situati ad un'altitudine compresa tra 250 e 600 metri s.l.m. e condotti direttamente dall'azienda imbottigliatrice.



**LE UVE:** Sangiovese, minimo 85%. Possono concorrere fino ad un massimo del 15% i vitigni complementari Canaiolo nero, Ciliegio nero, Mammolo nero e Colorino nero (solo per quest'ultimo massimo 5%).



**LE RESE:** Resa per ettaro 70 quintali, e comunque la produzione massima non può superare i 2,5 kg/ceppo.



**L'AFFINAMENTO:** Il vino deve essere sottoposto ad un periodo di maturazione di almeno 3 anni, a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia. Entro questo periodo i vini devono essere sottoposti a minimo 12 mesi di maturazione in legno, e minimo 12 mesi di bottiglia e dovrà essere sottoposto all'esame chimico fisico e organolettico solo al termine del periodo di affinamento in bottiglia.



**L'IMBOTTIGLIAMENTO:** Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di vinificazione.



### CARATTERISTICHE:

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13%

Acidità totale minima: 5,0 g/l

Estratto non riduttore minimo: 26 g/l

Fenoli volatili: massimo 450 µg/l



## ROSSO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**LA 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.**

SCHEDA TECNICA ANNATA 2025



## ANDAMENTO METEOROLOGICO ANNATA 2025

### ANDAMENTO METEOROLOGICO

In gennaio, febbraio e marzo, la prevalenza di un regime circolatorio atlantico ha mantenuto le temperature su valori superiori alla norma sia nei valori massimi sia nei minimi. Nello stesso periodo anche la piovosità ha evidenziato una anomalia positiva, per quantità e giorni di pioggia, in particolare in febbraio e marzo. Pertanto, alla fine dell'inverno le riserve idriche dei terreni erano completamente ripristinate.

In aprile si sono ancora registrate temperature sopra la norma, mentre in maggio esse sono rientrate nelle medie del periodo; le piogge di questi due mesi, sebbene concentrate in pochi giorni, sono ugualmente rientrate nella norma. Il mese di giugno ha palesato fin dall'inizio condizioni tipicamente estive ed è stato interamente caratterizzato da temperature decisamente superiori alla norma e da un solo, scarso, evento piovoso. Con una temperatura media di 24,8°C, giugno 2025 è stato il più caldo degli ultimi 20 anni.

Luglio ha avuto una spiccata variabilità dovuta al passaggio di varie perturbazioni, talvolta accompagnate da piogge localizzate e più o meno consistenti. Nel complesso, le temperature sono rientrate nella norma, mentre la piovosità, in alcune aree del territorio, come in quella della centralina meteo a cui si è fatto riferimento per questo scritto, è rientrata nella norma (33 mm), in altre, con accumuli di circa 50-60 mm, è stata decisamente superiore.

Anche l'andamento meteorologico di agosto è stato variabile: nella prima metà del mese le piogge sono state scarse o assenti e tra il 9 e il 14 si è verificata una ondata di calore, l'ultima dell'anno, che ha determinato una rapida impennata delle temperature medie; nella seconda metà del mese il passaggio di due perturbazioni è stato accompagnato da calo termico e piogge abbondanti. Complessivamente agosto ha avuto una leggera anomalia termica positiva e piogge doppie rispetto alla norma.

In settembre le temperature sono rimaste sempre nella media del periodo, mentre le piogge, cadute nella seconda e nella quarta settimana, in 5-6 giorni, hanno fatto registrare un cumulo sotto la norma.

In ottobre, solo per pochi giorni interessato dalla vendemmia, e negli ultimi tre mesi dell'anno, le temperature sono rientrate nella norma e la piovosità è stata scarsa.



## TEMPERATURE E PRECIPITAZIONI MENSILI DEL 2025 RILEVATE NEL COMUNE DI MONTEPULCIANO

(LAT 43.085 - LON 11.844; 335 MSLM)

	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%)
Gennaio	10,9	4,4	7,6	2,1	34	↔
Febbraio	11,6	4,1	7,9	1,7	111	↑
Marzo	14,5	6,4	10,5	1,4	87	↑
Aprile	18,8	8,8	13,8	1,4	65	↔
Maggio	22,1	11,0	16,6	0,0	64	↔
Giugno	31,4	18,1	24,8	4,0	7	↓
Luglio	30,5	17,8	24,2	=	33	↓
Agosto	30,8	18,0	24,4	0,6	79	↑
Settembre	25,7	15,0	20,4	=	45	↓
Ottobre	20,2	10,2	15,2	=	25	↓
Novembre	14,4	6,0	10,2	=	38	↓
Dicembre	10,4	3,5	6,9	=	30	↓

### COMPORTAMENTO VEGETO-PRODUTTIVO

Il germogliamento del Sangiovese è avvenuto prevalentemente nel corso della prima metà di aprile, in linea con la media storica di questa fase fenologica, e data la ampia escursione termica tra le massime e le minime si è svolto in un arco temporale normale, senza accelerazioni o rallentamenti.

Il successivo accrescimento dei germogli è stato omogeneo e regolare, grazie alle temperature ottimali e alla buona disponibilità idrica dei terreni.

L'impennata delle temperature, che dal 26 maggio ha portato le minime stabilmente sopra i 10°C e le massime sopra i 25°C e dal 29 maggio le massime sopra i 30°C, ha favorito una fioritura rapida, breve e sincrona, che è iniziata quasi contemporaneamente nei vigneti di Sangiovese con diversa esposizione e altitudine. Si è verificata una parziale contemporaneità di fioritura anche tra varietà che hanno fenologia piuttosto diversa.

L'allegagione è avvenuta in modo ottimale. La fertilità delle gemme, ovvero il numero di grappoli per germoglio, è stato decisamente più basso di quello osservato nel 2024, ed era mediamente poco sopra 1 nei cordoni speronati e vicino ad 1,5 nei Guyot. I grappoli erano tendenzialmente spargoli, probabilmente per



la forte competizione esercitata dagli apici vegetativi in accrescimento che ha ridotto la percentuale di allegagione.

Le alte temperature di giugno hanno impresso una notevole accelerazione alla crescita dei germogli che è proceduta spedita in tutto il mese, sostenuta dalla riserva idrica dei terreni, per poi rallentare nella seconda metà di luglio. L'assenza di piogge in giugno e la scarsa o media piovosità di luglio non hanno compensato l'evapotraspirazione dello stesso periodo, ovvero il consumo di acqua dovuto alla traspirazione della vegetazione e alla evaporazione dal terreno, pertanto dalla fioritura in poi c'è stata una graduale riduzione delle riserve idriche che ha avuto interessanti ripercussioni sulle viti: i grappoli, tendenzialmente spargoli come sopra detto, hanno raggiunto dimensioni medie, mentre gli acini sono rimasti decisamente piccoli; i germogli principali e quelli secondari (femminelle) non hanno vegetato tanto da richiedere reiterati interventi di cimatura e hanno frenato la crescita con l'approssimarsi dell'invaiaitura. Tutte condizioni, queste, estremamente favorevoli alla produzione di vini da invecchiamento. Ricalcando l'andamento della fioritura, l'invaiaitura ha avuto un decorso abbastanza rapido e uniforme, favorito, probabilmente, dalle temperature "normali" di luglio e della prima decade di agosto che hanno evitato che la "giusta" costrizione idrica raggiunta si trasformasse in stress idrico con conseguenti arresti vegetativi. Anche la brusca ondata di calore che ha preceduto il Ferragosto, durante la quale le massime sono oscillate tra i 35 e i 40°C per una settimana, in generale, non ha causato danni: solo localmente sono state osservate ustioni sui grappoli, quasi del tutto invaiati, e sulla parete vegetativa.

Nella seconda metà del mese, come detto, le temperature medie si sono abbassate di 5-6°C e ci sono stati 7 eventi piovosi di debole intensità, alternati a bel tempo e a una buona ventilazione, durante i quali, in totale, sono caduti circa 80 mm di acqua. Se è vero che il persistere della siccità avrebbe esasperato lo stress idrico, è altrettanto vero che piogge abbondanti su uve in piena maturazione non sono mai positive perché, oltre che diluire i frutti, possono compromettere gravemente lo stato sanitario. Fortunatamente le piogge hanno trovato i grappoli con la conformazione sopra descritta, pertanto, se c'è stato un aumento di volume degli acini e una certa diluizione delle polpe, non si sono verificati fenomeni di compattamento dei grappoli tali da determinare rotture degli acini e innescare pericolose infezioni botritiche.

La maturazione, quindi, è proceduta in modo regolare, con temperature nella norma che hanno consentito il raggiungimento di un'ottima maturità aromatica, oltre che tecnologica e fenolica. Le piogge di settembre, nel complesso poche e deboli, hanno solo ostacolato per qualche giorno le operazioni di raccolta, ma non hanno intaccato lo stato sanitario dei grappoli.

La pressione di patogeni e parassiti è stata decisamente bassa quindi la gestione



fitosanitaria dei vigneti è risultata davvero semplice.

La vendemmia si è svolta in gran parte nell'ultima decade di settembre, quando il Sangiovese ha raggiunto la maturità nella maggior parte del territorio della denominazione. La produzione è stata quantitativamente media.

## RIEPILOGO DELLE PRINCIPALI FASI FENOLOGICHE

**Germogliamento.....** 1-15 aprile

**Fioritura.....** 23 maggio - 6 giugno

**Invaiaitura.....** 21 luglio - 18 agosto

## I VINI DEL 2025

Carichi produttivi contenuti, grappoli sani e di medie dimensioni, acini medio-piccoli con un elevato rapporto buccia-polpa, un giusto rapporto tra zuccheri e acidi e una buona maturità aromatica hanno consentito la produzione di vini di carattere, espressivi, equilibrati e strutturati, con ottime potenzialità d'invecchiamento.





## SCHEDA TECNICA ANNATA 2023



### ANDAMENTO METEOROLOGICO

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 difforni, 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 M SLM)

	Temp. Max. Medie (C°)	Temp. Min. Medie (C°)	Temp. Medie (C°)	Scostamento delle Temp. Medie rispetto alla media mensile pluriennale (il segno = indica scostamento ± 0,5°C)	Precipitazioni (mm)	Scostamento delle precipitazioni mensili rispetto alla media mensile pluriennale (↑ maggiore di +20%; ↓ minore di -20%; ↔ ± 20%)
Gen.	9,6	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	↓

### COMPORTAMENTO VEGETO-PRODUTTIVO

Il germogliamento del Sangiovese è iniziato negli ultimi giorni di marzo e si è protratto fino al termine della terza settimana di aprile per effetto di 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 risorse 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

**Germogliamento.....** 30 marzo - 21 aprile  
**Fioritura.....** 29 maggio - 12 giugno  
**Invaiaitura.....** 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. elevati di intensità e tonalità di colore, di alcool, di estratti e di polifenoli totali e valori medi di acidità e pH.



EN



# HISTORY

OF VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO



Vino Nobile di Montepulciano obtained the highest possible recognition of Denominazione di origine Controllata e Garantita (DOCG) on 01/07/1980 after the Denominazione di origine Controllata (DOC) in 1966.

Afterwards there have been made some modifications on the Law of Production, the latest one on November 2010. In Italy, the first ever State DOCG bottle neck-sticker was placed on a bottle of Vino Nobile di Montepulciano. The DOC and DOCG have made a significant contribution towards a renaissance for Vino Nobile di Montepulciano which, with about 7 million bottles put on the market in 2021 (as well as another 2,5 million of Rosso di Montepulciano DOC) and 75 bottling wineries, represents Montepulciano's main production activity.

There have been tangible positive results in terms of linked activities and employment in the town and the surrounding area. The constant growth of the appellation over the last twenty years can surely be described as a renaissance for Vino Nobile di Montepulciano, considered one of the best established winemaking phenomena in Tuscany.

It is hard to identify a precise date when the word "Nobile" began to be used to describe the wine of Montepulciano, but it is generally thought to be around the late 18th century. However it is true that the art of wine in Montepulciano has been recognised since ancient times: - 2000 years ago Titus Livius mentioned it in his "History of Rome"; - Pope Paul III Farnese knew it well in 1549: "perfect both in winter and summer....His Holiness drank it..."; - Francesco Redi listed the quality features of Tuscan wines in 1685, using Bacchus as a mouthpiece: "...pour the manna of Montepulciano... Montepulciano is king of all wines!"; - In 1759 Voltaire praised Montepulciano wine in *Candide*.

The first document that talks about the "Nobile" dates back to 1766 and it comes from the archive of the Jesuits of Montepulciano, today kept in the historical archive of Florence. The term "Nobile" represented an important step ahead in the history of this wine and the Fathers of the Jesuits played the role of protagonists. The use of the word "Nobile" is well-documented in the books of Montepulciano's cellars from 1829 or 1830, but in his "Statistica Agraria della Val di Chiana, Libro Quarto" (1830) Prof. Giuseppe Giuly (a lecturer at the University of Siena and member of the Accademia Economica



Agraria "I Georgofili" in Florence) describes in abundant technical detail the grape varieties and vinification and preservation methods for Vino Nobile di Montepulciano production.

So Vino Nobile di Montepulciano was already used as a distinct term and product from vino Aleatico, Moscatello, and so on. Further evidence is provided by an expense account from the late 18th century, with which Giovan Filippo Neri, Governor of the Royal Retreat of S. Girolamo, sends wine from Montepulciano and Vino Nobile as a gift for the removal of Suor Luisa Sisti to the Convent of S. Petronilla in Siena: "...to reimburse the cook of Casa Morsichi, Vino Nobile taken as a gift to the Conservatorio known as the Conventino...".

Since then a stream of references and recognition have followed, including the Winemaking Exhibition of the provinces of Siena and Grosseto in 1870. Participants included some Vino Nobile made by various wineries in Montepulciano. Increasing distinction was made between Vino Nobile and the other wines made in Montepulciano (andante, mediocre; comune, ordinary; scelto, selected) and the name of Vino Nobile began to denote a product of higher quality with recognised production methods marketed as such. In the 20th century the use of the name Vino Nobile di Montepulciano was further strengthened thanks to the establishment of new productive realities.

Some of the wineries active at that time are still making and selling Vino Nobile di Montepulciano today as they did in the early 19th century. These wineries played a leading role in the first legal recognition of 1966 when Vino Nobile di Montepulciano was awarded DOC status in accordance with Law 930. All the historical information can be traced through bibliographical references and original documents at the wineries and Consorzio.



## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



**THE LAW:** The first production regulations were drawn up on July 12 1966. In 1980 Vino Nobile di Montepulciano was granted the Denominazione di Origine Controllata e Garantita, and was the first wine to be released with the top classification recognised by Italian legislation. The most recent modifications were approved by decree on November 9th 2010.



**PRODUCTION ZONE:** The territory of the commune of Montepulciano excluding the area of the Valdichiana, and limited to vineyards situated between 250 and 600 metres above sea level.



**THE GRAPES:** Sangiovese, minimum 70% may be joined up to 30% by other varieties authorized for the Tuscany Region.



**YIELDS:** The maximum yield of grapes per hectare is 8 tons.



**AGEING:** Vinification and compulsory ageing must take place within the territory of the commune of Montepulciano. Wine with the appellation Vino Nobile di Montepulciano DOCG must undergo an ageing period of at least two years, starting from January 1st following the harvest. Within this period producers may choose from the following options:

1. 24 months of maturation in wood
  2. 18 months minimum maturation in wood and the remaining months in other ageing vessels.
  3. 12 months minimum in wood and six months minimum in bottle and the remaining months in other ageing vessels. In the second and third cases, the beginning of wood ageing must not be after April 30 of the year following the harvest.
- Wine with the appellation Vino Nobile di Montepulciano DOCG cannot be released before the end of the two years maturation prescribed by law, with the starting date being January 1st of the year following the grape harvest.



**BOTTLING:** Bottling operations must take place within the vinification zone. Wine with the appellation Vino Nobile di Montepulciano DOCG which does not qualify as riserva may be bottled in the entire territory of the region of Tuscany by cellars which have been bottling Vino Nobile di Montepulciano DOCG for at least three years before the present production regulations came into effect.



**RISERVA:** Wine with the appellation Vino Nobile di Montepulciano DOCG deriving from grapes with a minimum natural alcoholic content by volume of 12.50% and subjected to an ageing period of at least 3 years of which six months must be in bottle, may have the added qualification riserva on the label, with the minimum time to be spent in wood as stipulated.



**CHARACTERISTICS:** Minimum total alcoholic strength by volume: 12.50%, for the Riserva 13.00% Minimum total acidity: 4.5 g/l Minimum net dry extract: 23 g/l.





## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO PIEVE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



### THE LAW:

The Vino Nobile di Montepulciano “Pieve” D.O.C.G. wine Production Regulations were published in the Official Journal on 5th February 2025.



### PRODUCTION AREA:

The Vino Nobile di Montepulciano “Pieve” wine can only be produced inside the municipality of Montepulciano, but not in the Valdichiana area.

The “Pieve” wine must originate from vineyards that are at least 15 years old, located at an altitude between 250 and 600 meters above sea level, and managed directly by the wineries responsible for its bottling.



### GRAPE VARIETIES:

The wine can contain no less than 85% Sangiovese, whilst up to 15% of complementary varieties such as Canaiolo nero, Ciliegiolo nero, Mammolo nero, and Colorino nero may be used, (no more than 5% of Colorino nero is permitted).



### YIELD:

7000 kg of grapes per hectare, whilst the maximum production cannot exceed 2.5 kg of grapes per vine.



### AGEING:

Starting on 1st January of the year following the grape harvest, the wine must be aged for at least three years. During this three-year period, the wines are first to be aged in wooden barrels for no less than 12 months and then in the bottle for no less than 12 months. The wine will then be tested chemically, physically, and for its organoleptic features only once the period of bottle ageing has been completed.



### BOTTLING:

Bottling operations must take place inside the area where the wine was vinified.



### SPECIFICATIONS:

Minimum total alcohol content: 13%

Minimum total acidity: 5.0 g/L

Minimum non-reducing extract: 26 g/L

Maximum volatile phenols: 450 µg/L



## ROSSO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**THE LAW:** DOC production regulations approved by presidential decree on December 21st 1988 and subsequent modifications as prescribed by decree on November 9th 2010.



**PRODUCTION ZONE:** The territory of the commune of Montepulciano excluding the area of the Valdichiana, and limited to vineyards situated between 250 and 600 metres above sea level.



**THE GRAPES:** Sangiovese, minimum 70% may be joined up to 30% by other varieties authorized for the Tuscany Region.



**YIELDS:** The maximum permitted yield of grapes for the production of "Rosso di Montepulciano" DOC is 10 tons per hectare of specialized vineyard.



**AGEING:** "Rosso di Montepulciano" DOC may not be released before March 1st of the year following the grape harvest. Within sixteen months from January 1st following the harvest, wine qualified for the appellation "Vino Nobile di Montepulciano" DOCG, may be re-classified as "Rosso di Montepulciano" DOC as long as it fulfils the conditions and requirements laid down by the production regulations.



**CHARACTERISTICS:** Minimum total alcoholic strength by volume: 11.50% minimum total acidity: 4.5 g/l minimum net dry extract: 21 g/l

## VIN SANTO DI MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**THE LAW:** DOC production regulations approved by G.U. Serie generale n.269 on November 16th 1996 and subsequent modifications as prescribed by decree on November 9th 2010.



**PRODUCTION ZONE:** The production zone of the DOC wines "Vin Santo di Montepulciano", "Vin Santo di Montepulciano Riserva" and "Vin Santo di Montepulciano" Occhio di Pernice, covers the territory of the commune of Montepulciano excluding the low-lying area of the Valdichiana.



**THE GRAPES:** "Vin Santo di Montepulciano" and "Vin Santo di Montepulciano" Riserva: Malvasia bianca, Grechetto bianco (locally known as Pulcinculo), Trebbiano Toscano, either singly or together, for a minimum of 70%. A maximum of 30% of other white varieties may be included on condition that they are authorized to be cultivated within the Tuscan Region. Aromatic varieties may not be included. "Vin Santo di Montepulciano" Occhio di Pernice: Sangiovese (Prugnolo Gentile) minimum 50%; other varieties recommended or authorized to be cultivated within the Tuscan Region, either singly or together, up to a maximum of 50%.



**AGEING:** Vinification, storing, and compulsory ageing of the wines must take place within the territory of the commune of Montepulciano. Bottling must take place within the province of Siena. The maximum permitted yield of the grapes in wine at the end of the ageing period must not exceed 35% of the fresh grapes. Traditional vinification is carried out as follows: The grapes must be carefully selected at harvest-time and laid out to dry in suitable premises; partial drying-out with ventilation is permitted, and the sugar content after the drying process must reach 28% for the "Vin Santo di Montepulciano" DOC and at least 33% for the "Vin Santo di Montepulciano" Riserva DOC and the "Vin Santo di Montepulciano" Occhio di Pernice DOC. The



grapes must not be crushed before: December 1st following the harvest for the “Vin Santo di Montepulciano”; January 1st of the year following the harvest for “Vin Santo di Montepulciano” Riserva and “Vin Santo di Montepulciano” Occhio di Pernice. Storing and ageing must take place in wooden vessels not exceeding a capacity of 300 litres for “Vin Santo di Montepulciano”, in casks not exceeding a capacity of 125 litres for “Vin Santo di Montepulciano” Riserva, and in casks not exceeding a capacity of 75 litres for the “Vin Santo di Montepulciano” Occhio di Pernice. The minimum ageing period in wood is three years for “Vin Santo di Montepulciano”, five years for “Vin Santo di Montepulciano” Riserva, and six years for “Vin Santo di Montepulciano” Occhio di Pernice.



#### CHARACTERISTICS:

##### **“Vin Santo di Montepulciano”:**

Minimum total alcoholic strength by volume: 17% of which at least 2% is unconverted; minimum dry extract excluding sugars: 20 g/l. minimum total acidity: 4.5 g/l. volatile acidity: a maximum of 40 mEq/l.

##### **Vin Santo di Montepulciano” Riserva:**

Minimum total alcoholic strength by volume 20% of which at least 3.5%; minimum dry extract excluding sugars: 22 g/l. minimum total acidity: 4.5 g/l. volatile acidity: a maximum of 40 mEq/l.

##### **“Vin Santo di Montepulciano” Occhio di Pernice:**

Minimum total alcoholic strength by volume 21% of which at least 4%; minimum dry extract excluding sugars: 25 g/l. minimum total acidity: 4.5 g/l. volatile acidity: a maximum of 40 mEq/l.

**The “Vin Santo di Montepulciano” D.O.C., for all its typologies, must have a minimum alcoholic strength of 12% vol.**

TECHNICAL SHEET YEAR 2025



## METEOROLOGICAL TREND

YEAR 2025



### WEATHER TRENDS

In the months of January, February, and March, a prevailing Atlantic Ocean circulation pattern kept maximum and minimum temperatures above average. During the same period, especially in February and March rainfall, both total precipitation and number of rainy days also showed a positive uptick. As a result, water reserves in the soil were fully replenished by the end of winter.

April temperatures remained above average, while in May they returned to normal seasonal levels. During these two months, precipitation was also within the seasonal average although concentrated in just a few days. The month of June was entirely characterized by temperatures that were markedly above average, showing typically summer-like conditions from the outset, making it the hottest June of the past 20 years, with an average temperature of 24.8°C, and with only one minor rainfall event.

July, which was marked by clear variability due to the passage of several weather events, showed localized rainfall that was sometimes significant. The month's temperatures were within the normal seasonal levels overall, whilst in some areas of the region, such as where the weather station referenced in this report is located, rainfall was within the average range (33 mm), whereas in other areas it was clearly above average, with total precipitation coming in at between 50 and 60 mm.

August also showed variable weather patterns. During the first half of the month, rainfall was scarce or absent, with the last heatwave of the year occurring between the 9<sup>th</sup> and the 14<sup>th</sup>, which quickly boosted the average temperature readings. Instead, the second half of the month saw the passage of two storm systems that brought cooler temperatures and heavy precipitation. Generally, a slight rise in average temperatures and rainfall levels that were twice the seasonal average were recorded in August.

In September, temperatures were consistently within the seasonal average, whilst precipitation events, which occurred during the second and fourth weeks over 5 to 6 days, resulted in a below average cumulative total.



With only a few days involved in the harvest in October, as well as in the final three months of the year, temperatures were within the seasonal norms and precipitation was scarce.

	Maximum average temperatures (°C)	Minimum average temperatures (°C)	Average temp. (°C)	Average temperature deviations from the multi-year monthly average (= indicates deviation within ± 0.5 °C)	Rainfall (mm)	Monthly rainfall deviation from multi-year monthly average (↑ greater than + 20%; ↓ less than -20%; ↔ ± 20%)
Jan.	10.9	4.4	7.6	2.1	34	↔
Feb.	11.6	4.1	7.9	1.7	111	↑
Mar.	14.5	6.4	10.5	1.4	87	↑
Apr.	18.8	8.8	13.8	1.4	65	↔
May	22.1	11.0	16.6	0.0	64	↔
Jun.	31.4	18.1	24.8	4.0	7	↓
Jul.	30.5	17.8	24.2	=	33	↓
Aug.	30.8	18.0	24.4	0.6	79	↑
Sep.	25.7	15.0	20.4	=	45	↓
Oct.	20.2	10.2	15.2	=	25	↓
Nov.	14.4	6.0	10.2	=	38	↓
Dec.	10.4	3.5	6.9	=	30	↓

### VEGETATIVE AND PRODUCTIVE PERFORMANCE

In line with the historical average for this phenological stage, the Sangiovese budbreak occurred mainly during the first half of April. Given the wide daily ranges between the highest and the lowest temperature values, the process took place over a normal time span, with neither acceleration nor delay. Subsequent shoot growth was uniform and regular, thanks to optimal temperatures and good soil-water availability.

The sharp rise in temperatures, which from May 26<sup>th</sup> led to lows consistently above 10°C and highs above 25°C, and from May 29<sup>th</sup> to highs above 30°C, favoured a rapid, short, and synchronous flowering, which began almost simultaneously in the Sangiovese vineyards even with different exposures and altitudes. A partial overlap of flowering was also observed among varieties with markedly different phenological behaviour.

Fruit set occurred under optimal conditions. Bud fertility, defined as the number of clusters per shoot, was significantly lower than what was observed in 2024, averaging just over 1 in spur-pruned cordons and close to 1.5 in Guyot-trained



vines Clusters tended to be loose, which reduced the percentage of fruit set, most likely due to the strong competition exerted by actively growing shoot apices.

The high temperatures in June led to a marked acceleration in shoot growth, which proceeded rapidly throughout the month, supported by soil water reserves, before slowing down in the second half of July. The absence of rainfall in June and the low to average rainfall in July did not compensate, during the same period, for evapotranspiration, that is, water consumption due to plant transpiration and evaporation from the soil. As a result, from flowering onward there was a gradual reduction in water reserves, which had some interesting effects on the vines. For example, the clusters, which tended to be loose as previously noted, reached medium size, whilst the berries remained distinctly small. Then, the primary shoots and secondary shoots (laterals) did not grow excessively thus requiring repeated topping procedures and their growth was slowed as veraison approached. All these conditions were extremely favourable for the production of wines suitable for ageing.

Matching the flowering pattern, veraison progressed fairly quickly and uniformly, probably favoured by the “normal” temperatures of July and the first decade of August, which prevented an “appropriate” level of water restriction from turning into water stress with consequent vegetative arrest. Even the sudden heatwave, which preceded the Mid-August Holiday, wherein the highs ranged between 35 and 40°C for a week, generally caused no damage. sunburn symptoms were observed only locally on clusters almost fully at veraison, and on the vegetative canopy. In the second half of August, as mentioned, average temperatures dropped by 5 to 6°C and there were seven low-intensity precipitation events, alternating with fair weather and good ventilation, providing about 80 mm of rain.

Whilst it is true that a persistent drought would have exacerbated water stress, it is equally true that heavy rainfall on grapes in full ripening is never positive. This is because, in addition to diluting the fruit, it can seriously compromise the health of the vines. Fortunately, the rains encountered clusters with the structure described above. Therefore, although there was some increase in berry volume and some dilution of the pulp, no cluster compactness developed that might have led to berry splitting and the initiation of the danger of botrytis infections.

Therefore, with temperatures within the seasonal standard, ripening progressed normally allowing the grapes to achieve excellent aromatic maturity, in addition to technological and phenolic ripeness. The mostly limited and light September rainfall only hindered harvesting operations for a few days and did not compromise the clusters' health.



Pressure from pathogens and pests was decidedly low, making vineyard plant protection management particularly straightforward. The harvest was undertaken largely over the last decade of September, when the Sangiovese grapes reached full ripeness across most of the denomination area. The yield was quantitatively average.

## SUMMARY OF THE MAIN PHENOLOGICAL PHASES

**Budbreak** ..... from April 1st to the 15th  
**Flowering:** ..... from May 23rd to June 6th  
**Veraison:** ..... from July 21st to August 18th

## WINES OF 2023

Moderate crop loads, healthy medium sized clusters with medium-to-small berries and a high skin-to-pulp ratio, the well-balanced relationship between sugars and acids, and good aromatic maturity enabled the production of well-structured, expressive, balanced wines with strong character and excellent ageing potential.





## METEOROLOGICAL TREND YEAR 2023



The temperatures in the first three months of 2023 were generally above the seasonal average, with higher than average rainfall in January whilst they returned to the mean in February and March. Because of over 400 mm of rainfall during the fall and winter, by spring, the water reserves in the soil had been fully replenished across the entire territory. April temperatures were below average, especially in the first ten days when temperatures on the plains often dropped below freezing with normal rainfall. Then in May, temperatures returned to their average levels while rainfall varied significantly in terms of intensity and distribution.

In some areas of the designation, such as the weather station cited in this report, total monthly rainfall was within the mean, whilst in other zones, it was considerably more abundant. Especially in the final twenty days of the month, (often in the afternoon), ranging from 12 to 15 days, there was significantly heavy rainfall depending on the areas. This wet period, with similar features of distribution and intensity of the events, persisted until mid-June, when, overall, both rainfall and temperatures exceeded average seasonal values for the period. However, whilst the abundant rainfall was concentrated in the first half of the month, the anomalously higher temperatures (with maximums often exceeding 30°C) occurred over the second half of June.

July was unusually hot, with highs consistently above 30°C and frequent peaks above 35°C, whilst the rainfall, although above average, was concentrated over just three days. August's temperature trends were similar to July's, peaking at maximums of 40°C over the final week, though rainfall, as is typical for the season, was modest. September was also slightly warmer than average (+1.6°C), with the highs often nearing 30°C and good temperature fluctuations, whilst normal rainfall trends were concentrated in just a few events. The last three months of the year continued to show consistently high temperatures, especially in October, with average rainfall for the quarter.

In terms of the results of the plants' productive development and the health of the vines, 2023 weather trends featured an unusually high number—over 25—of rainy days that occurred between May 9<sup>th</sup> and June 15<sup>th</sup>, leading to persistently high relative humidity (RH).



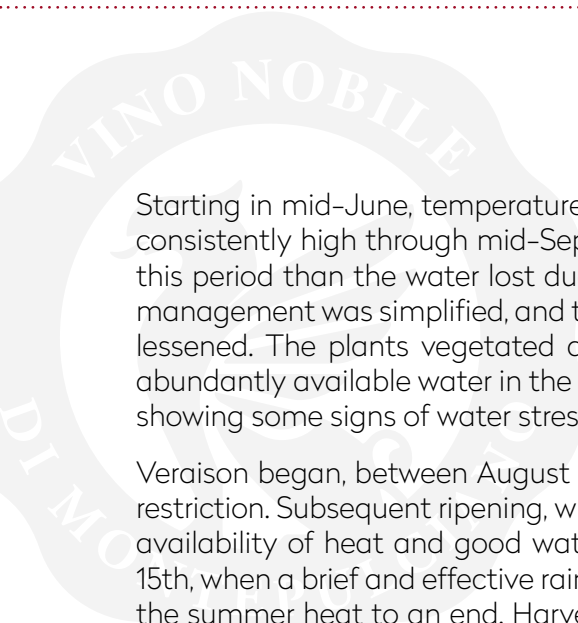
## 2023 MONTHLY TEMPERATURES AND RAINFALL RECORDED IN THE MUNICIPALITY OF MONTEPULCIANO (LAT 43.085 LON 11.844; 335 M ASL)

	Maximum average temperatures (°C)	Minimum average temperatures (°C)	Average temp. (°C)	Average temperature deviations from the multi-year monthly average (= indicates deviation within ± 0.5 °C)	Rainfall (mm)	Monthly rainfall deviation from multi- year monthly average (↑ greater than + 20%; ↓ less than -20%; ↔ ± 20%)
Jan.	9.6	3.3	6.4	0.9	73	↑
Feb.	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	↔
May	21.4	11.8	16.6	=	70	↔
Jun.	27.0	15.9	21.4	0.8	96	↑
Jul.	32.1	18.9	25.5	1.6	51	↑
Aug.	31.3	17.7	24.5	0.8	32	↔
Sep.	26.9	16.2	21.6	1.6	58	↔
Oct.	23.9	13.4	18.6	3.8	66	↔
Nov.	14.6	6.9	10.8	1.2	121	↑
Dec.	11.7	4.7	8.2	1.7	13	↓

## PLANT PRODUCTION BEHAVIOUR

The Sangiovese budbreak began in late March and extended until the end of the third week of April due to a temperature drop between April 4<sup>th</sup> and the 11<sup>th</sup>, which slowed down the vegetative growth. The buds' growth rate was moderate through May 20<sup>th</sup>, when, a surge in temperatures accelerated the generative growth strongly, facilitated by good water availability and high RH. Flowering began in late May and concluded around June 12<sup>th</sup>.

Vineyard management from mid-May to mid-June proved to be especially challenging. Prolonged leaf wetness, caused by almost daily rains, favoured the occurrence of a succession of downy mildew infections precisely when the vines were most susceptible to this pathogen. Though timely intervention with fungicides was necessary to contain the spread of the disease, this was no easy task due to limited windows of dry weather and accessibility issues for machinery. Naturally, under such dire conditions, damage was inevitable: in some vineyards, losses caused by the fungus exceeded 50% of their potential production.



Starting in mid-June, temperatures rose to summer-like values and remained consistently high through mid-September, whilst there was less rainfall during this period than the water lost due to evapotranspiration. Therefore, vineyard management was simplified, and the pressure from downy mildew disease was lessened. The plants vegetated actively until mid-to-late August, when the abundantly available water in the soil from late June decreased to the point of showing some signs of water stress in a few local areas.

Veraison began, between August 5th and the 25th, coinciding with this water restriction. Subsequent ripening, which began to progress rapidly, thanks to the availability of heat and good water resources, slowed down after September 15th, when a brief and effective rainfall, along with a temperature drop, brought the summer heat to an end. Harvest took place in various areas of the designation, mainly between September 20th and October 10th. The quantities produced were somewhat lower than average due to losses caused by the downy mildew attacks.

Nevertheless, aside from these losses, the quality of the harvest was very good, as the described meteorological conditions during the ripening phase allowed for good synchrony between technological and phenolic ripeness. The careful selection of clusters and berries, now a consolidated practice, was essential to avoid bringing many berries and clusters affected by downy mildew into the cellar.



## SUMMARY OF THE MAIN PHENOLOGICAL PHASES

**Budbreak** ..... March 30th to April 21st  
**Flowering:** ..... May 29th to June 12th  
**Veraison:** ..... August 5th through the 25th

## WINES OF 2023

Upon tasting, the 2023 wines have shown intense colours, exhibiting good aromatic expression and structure supported by moderate acidity and tannins. Analytically, they present with average values for colour intensity, hue, acidity, pH, extracts, and polyphenols. Their Alcohol content is medium to high. In brief, the uniqueness of these wines lies in their finesse and balance.



## CARTA DELLE ZONE DI PRODUZIONE



## LISTA AZIENDE PARTECIPANTI ALL'ANTEPRIMA 2026



### WINERIES TAKING PART IN THE 2026 PREVIEW

ANTICO COLLE	FATTORIA DEL CERRO	PALAZZO VECCHIO
AVIGNONESI	FATTORIA SVETONI	PODERE DELLA BRUCIATA
AZ. AGR. CROCIANI	GODIOLO	PODERE TIBERINI
AZ. AGR. RASPANTI	GUIDOTTI	PODERI SANGUINETO I E II
BARBICAIA SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE	I CIPRESSI	POLIZIANO
BINDELLA TENUTA VALLOCAIA	ICARIO	TALOSA
BINDI SERGARDI	IL CONVENTINO	TENUTA ABBADIA VECCHIA
BOSCARELLI	IL MACCHIONE	TENUTA ALIOTTI SOC. AGR. WINE & ART RESORT S.R.L.
CANNETO	IL MOLINACCIO DI MONTEPULCIANO	TENUTA DI GRACCIANO DELLA SETA
CANTINA CHIACCHIERA	LA BRACCESCA	TENUTA FONTENUOVA
CANTINA D&D	LA CIARLIANA	TENUTA GOLO
CANTINA FASSATI FATTORIA SALTECCHIO S.S.A.	LA COMBÀRBIA	TENUTA POGGIO ALLA SALA SOC. AGR. S.R.L.
CANTINE INNOCENTI	LE BÈRNE	TENUTA SANTAVENERE CASA VINICOLA TRIACCA
CARPINETO	LE BERTILLE	TENUTA TREROSE
CASALE DAVIDDI	LOMBARDO	TENUTA VALDIPIATTA
CONTUCCI	LUNADORO SOC. AGR. SRL	VANNUTELLI
DE' RICCI	LUTERAIA	VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
ERCOLANI	MANVI	VILLA S. ANNA
FANETTI TENUTA S. AGNESE	MARCHESI FRESCOBALDI TENUTA CALIMAIA	
	MONTEMERCURIO	



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



**NOME AZIENDA / WINERY:** ANTICO COLLE

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1999

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Andrea Frangiosa

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via Provinciale, 9 – 53045 Montepulciano

**REFERENTE COMMERCIALE** Lorenzo Cini – [lorenzo.cini@anticocolle.it](mailto:lorenzo.cini@anticocolle.it) +39 331 3146311  
**TRADE MANAGER:**

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE** Lorenzo Cini - lorenzo.cini@anticocolle.it  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** +39 331 3146311

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Roberto Da Frassini

## CONTATTI / CONTACTS



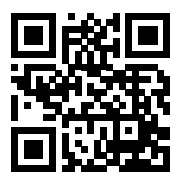
+39 0578 707828



export@anticocolle.it



TAP HERE



[www.anticocolle.it](http://www.anticocolle.it)



Antico Colle



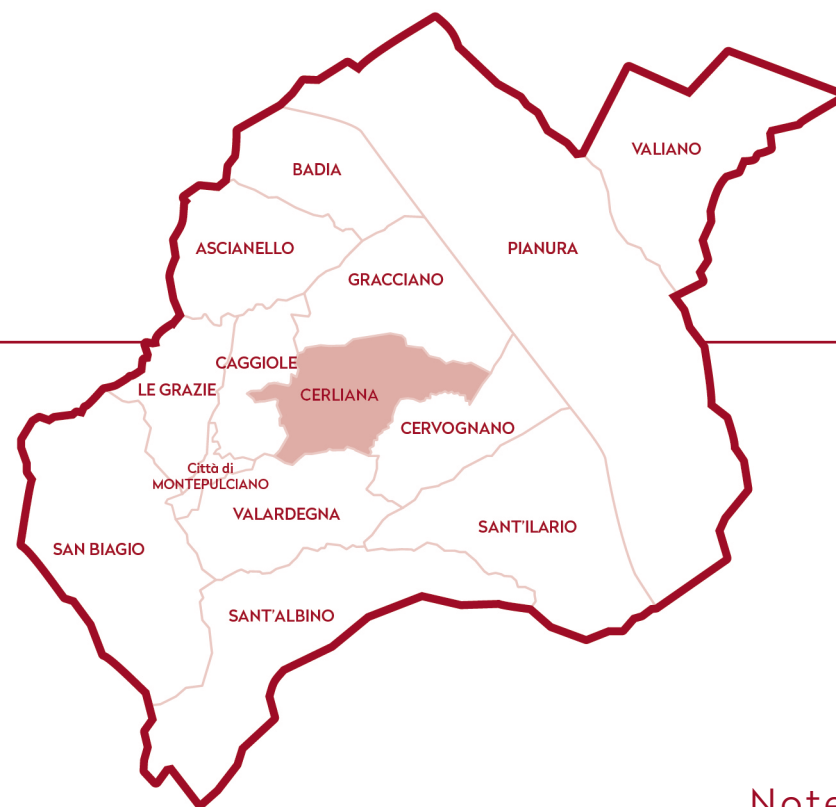
antico\_colle\_



anticocolle



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



# PIEVI

Cerliana

Note / Notes

43



**ENOLOGO / WINEMAKER:** Alessio Gorini



avignonesi



Badia  
Sant'Albino  
Sant'Ilario  
Valardegna  
Valiano

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.

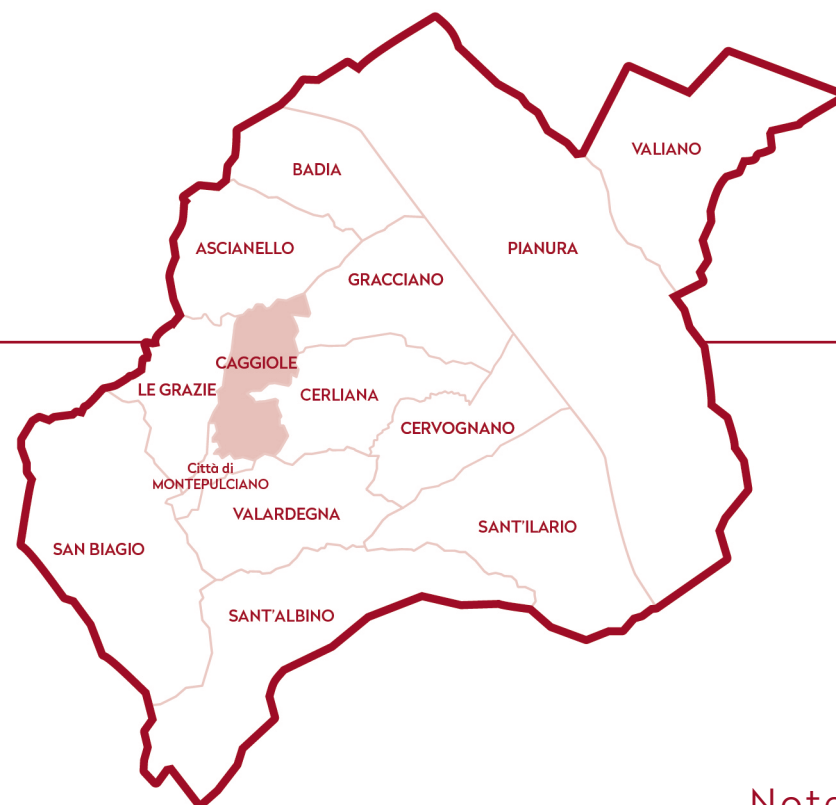




**DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE:** 1955

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via del Poliziano, 15 – 53045 Montepulciano (SI)

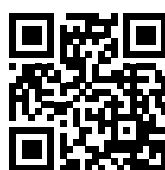
**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Susanna Crociani - sales@crociani.it



# PIEVI

Caggiole

Note / Notes



## CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 757919



info@crociani.it



Cantina Crociani



Cantina\_Crociani



cantina\_crociani



DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1967

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via Fontesambuco, 3 - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE**  
**TRADE MANAGER:** Alice Raspanti +39 392 3139392

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Alice Raspanti +39 392 3139392

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Valerio Coltellini



## CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 708236  
+39 392 3139 392  
+39 339 5426327



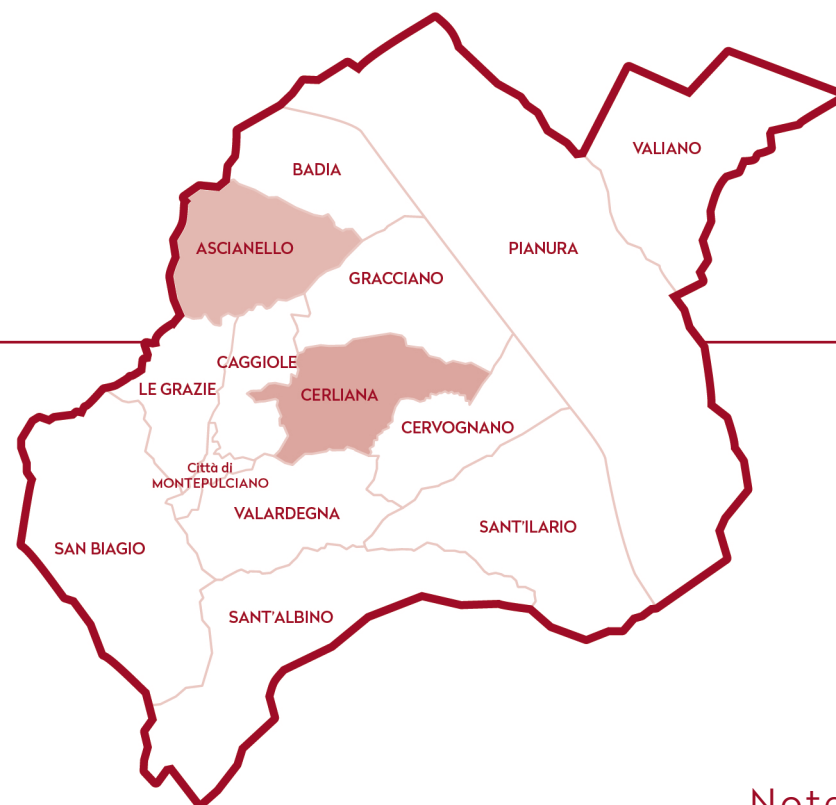
aziendavinicolaraspanti@alice.it    [www.cantinaraspanti.com](http://www.cantinaraspanti.com)



## Cantina Raspanti



cantinaraspanti

**PIEVI**

Caggiole  
Gracciano  
Le Grazie  
Valiano

Note / Notes





DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1983

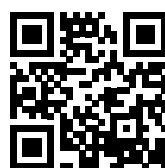
**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Rudi Bindella

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via delle Tre Berte 10/A , 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE**  
**TRADE MANAGER:** Gabriele Grazi - [gabriele.grazi@bindella.it](mailto:gabriele.grazi@bindella.it)

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Gabriele Grazi - [gabriele.grazi@bindella.it](mailto:gabriele.grazi@bindella.it)  
Francesca Coppi - [francesca.coppi@bindella.it](mailto:francesca.coppi@bindella.it)

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Giovanni Capuano e Andrea Scaccini



## CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 767777



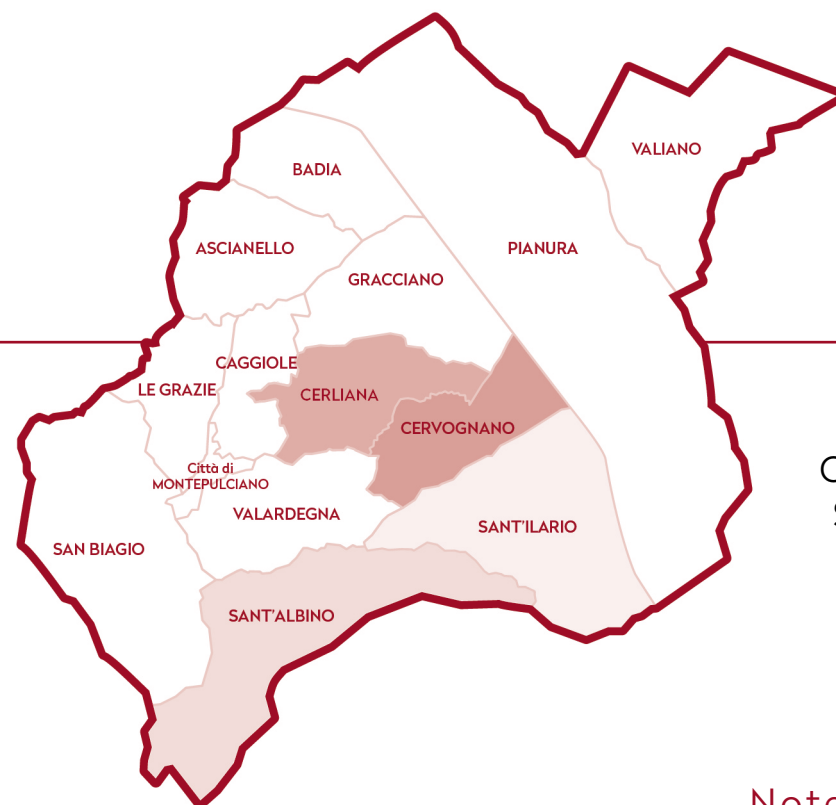
info@bindella.it



Bindella - Tenuta Vallocaia



bindella.vallocaia

**PIEVI**

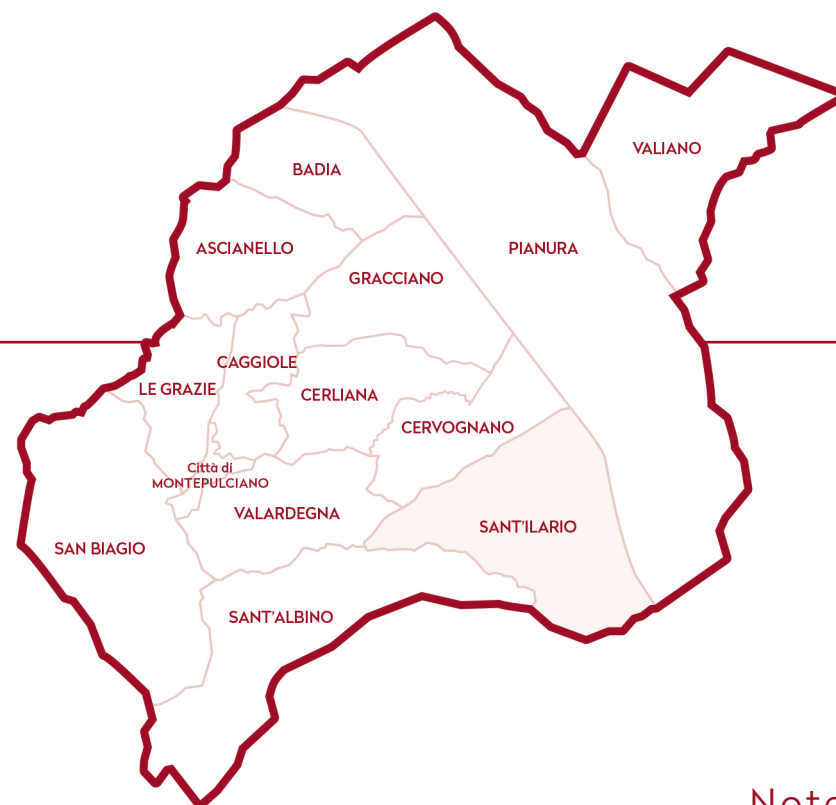
Cerliana  
Cervognano  
Sant'Albino  
Sant'Ilario

Note / Notes

[illegible]



**ENOLOGO / WINEMAKER:** Federico Cerelli, Stefano Di Blasi



# PIEVI

Sant'Ilario

Note / Notes



TAP HERE



## CONTATTI / CONTACTS



+39 0577 309309



bindisergardi@bindisergardi.it  
sales@bindisergardi



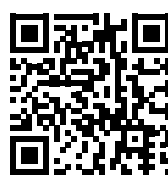
bindisergardi

[www.bindisergardi.it](http://www.bindisergardi.it)





**ENOLOGO / WINEMAKER:** Maurizio Castelli, Mery Ferrara, Luca De Ferrari



boscarelli

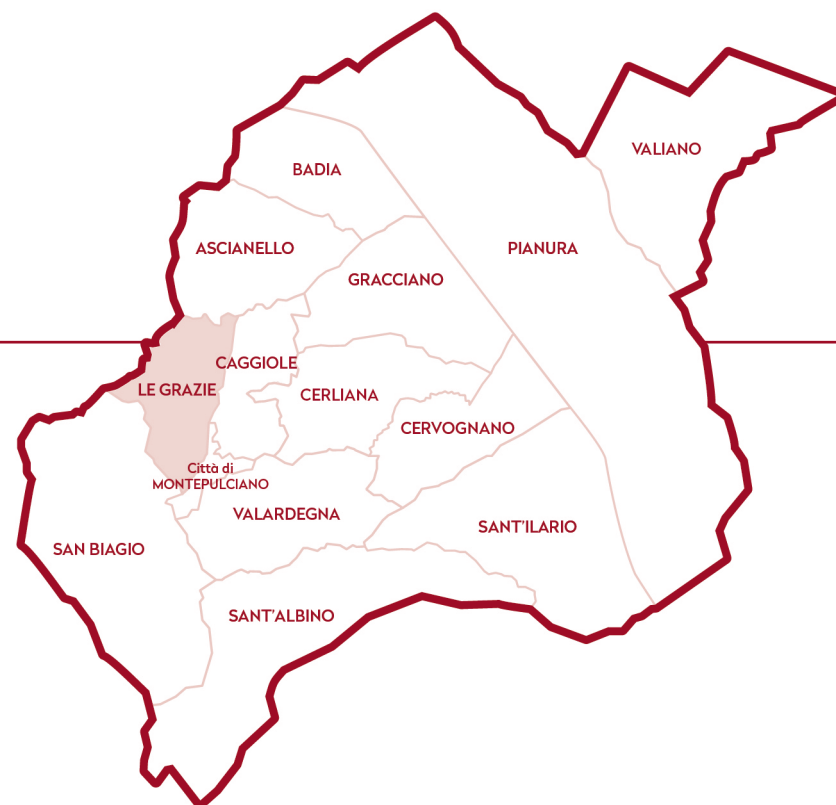


Cervognano  
Sant'Ilario

Note / Notes



**ENOLOGO / WINEMAKER:** Mauro Monicchi



# PIEVI

## Le Grazie



Cantina Canneto



*Cantina Chiacchiera*

**NOME AZIENDA / WINERY:** CANTINA CHIACCHIERA

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2010

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Emanuela Mancianti

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via di Poggio Golo, 12 - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE**  
**TRADE MANAGER:** Viola Rubegni - [info@cantinachiacchiera.it](mailto:info@cantinachiacchiera.it)

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Viola Rubegni – [info@cantinachiacchiera.it](mailto:info@cantinachiacchiera.it)

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Gioia Cresti



TAP HERE



## CONTATTI / CONTACTS



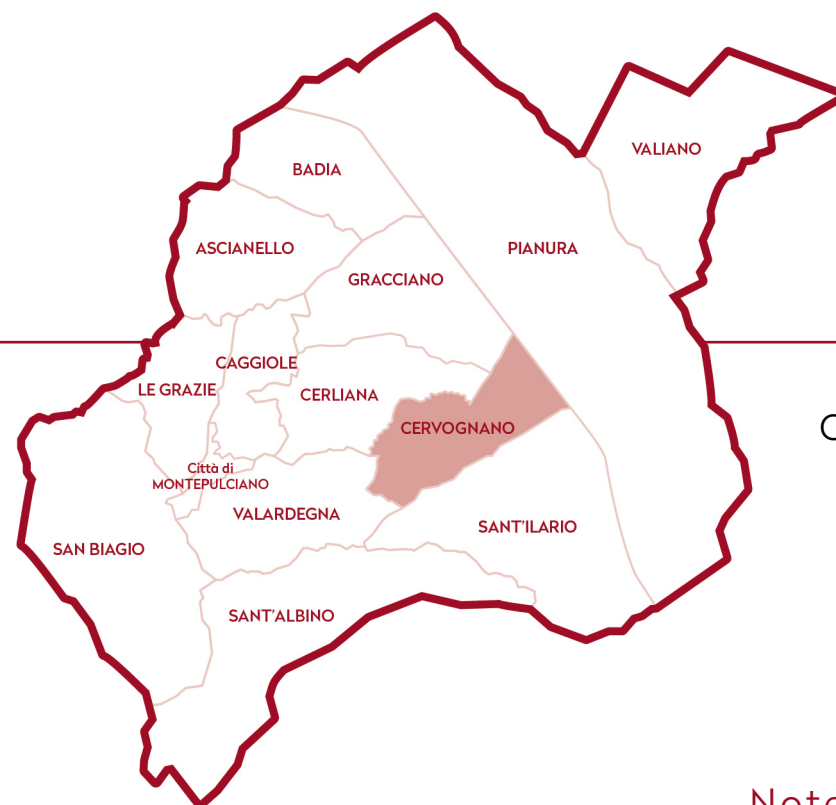
+39 347 7969531  
+39 392 487 1473



info@cantinachiacchiera.it



cantinacchiacchiera

**PIEVI**

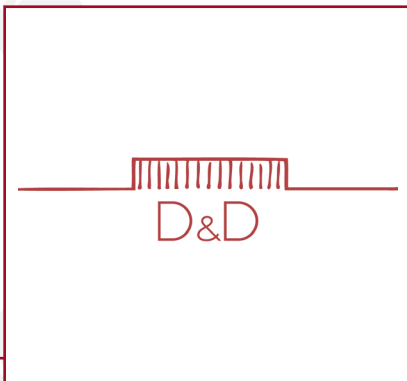
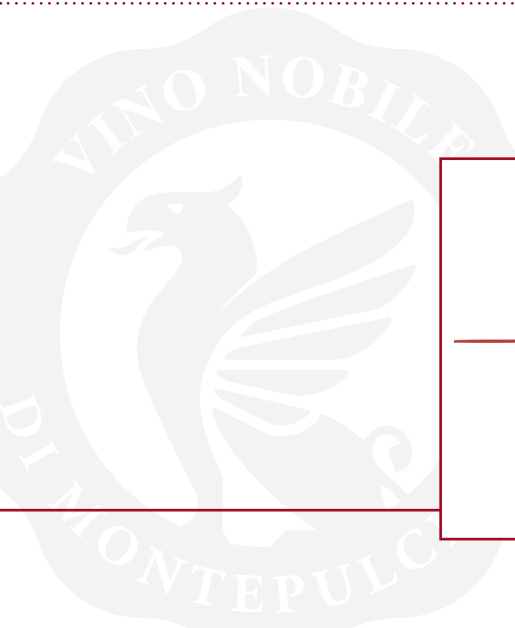
Cervognano

Note / Notes

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**



**NOME AZIENDA / WINERY:** CANTINA D&D

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2009

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Garavelli Debora & C.

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via della Piaggia, 11 B - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE**  
**TRADE MANAGER:** Debora Garavelli

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Valerio Coltellini

## CONTATTI / CONTACTS



+39 338 1748056



soc.agricoladed@gmail.com



TAP HERE



cantinaded.it



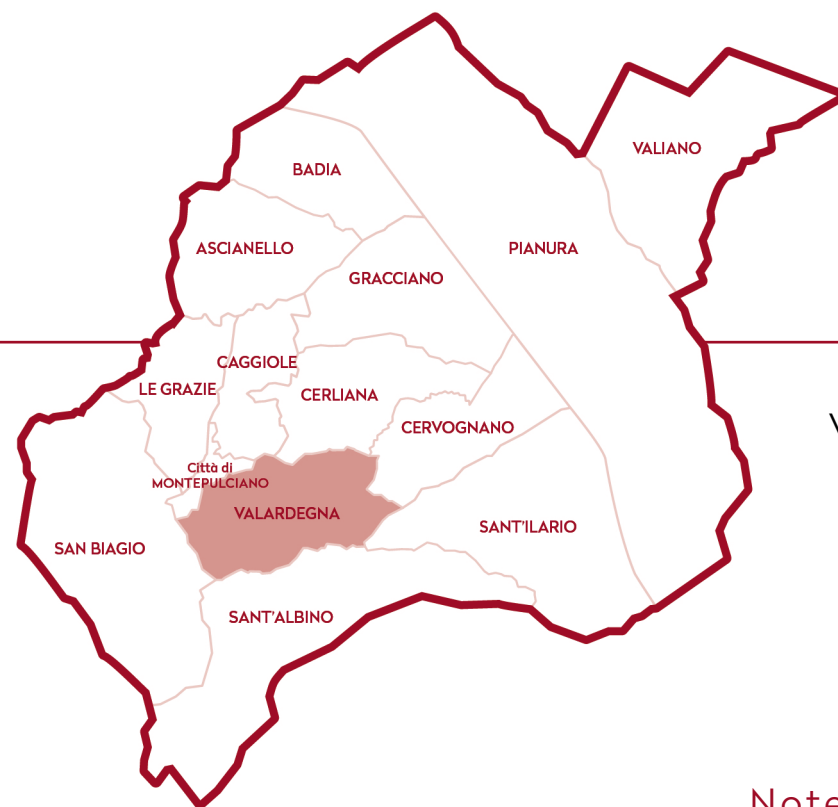
Cantina D&amp;D



dedwinery



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**

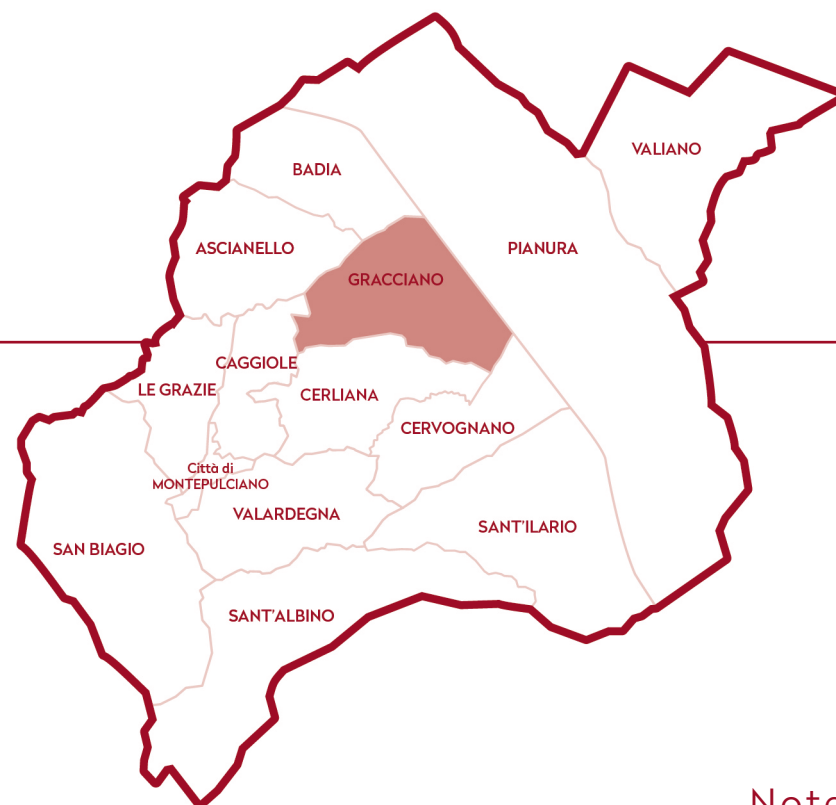


# PIEVI

Valardegna

Note / Notes

[illegible]

**PIEVI**

Gracciano

**NOME AZIENDA / WINERY:** CANTINA FASSATI - FATTORIA SALTECCHIO s.s.d.

**DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE:** 1913

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Giovanni e Tommaso Della Camera

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via di Graccianello, 3A - 53045 Montepulciano (SI)

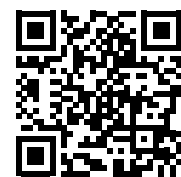
**REFERENTE COMMERCIALE**  
**TRADE MANAGER:** Andrea Barlucchi

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Andrea Barlucchi +39 366 7799075

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Dott. Fabrizio Ciufoli



TAP HERE



## CONTATTI / CONTACTS

  
+39 0578 708708

**f**  
Fassati

@  
giovanni@cantinafassati.it  
andrea@axel-eagle.com

 cantinafassati

[www.cantinafassati.it](http://www.cantinafassati.it)

#  
cantinafassati  
pasiteo  
selciaia

Note / Notes

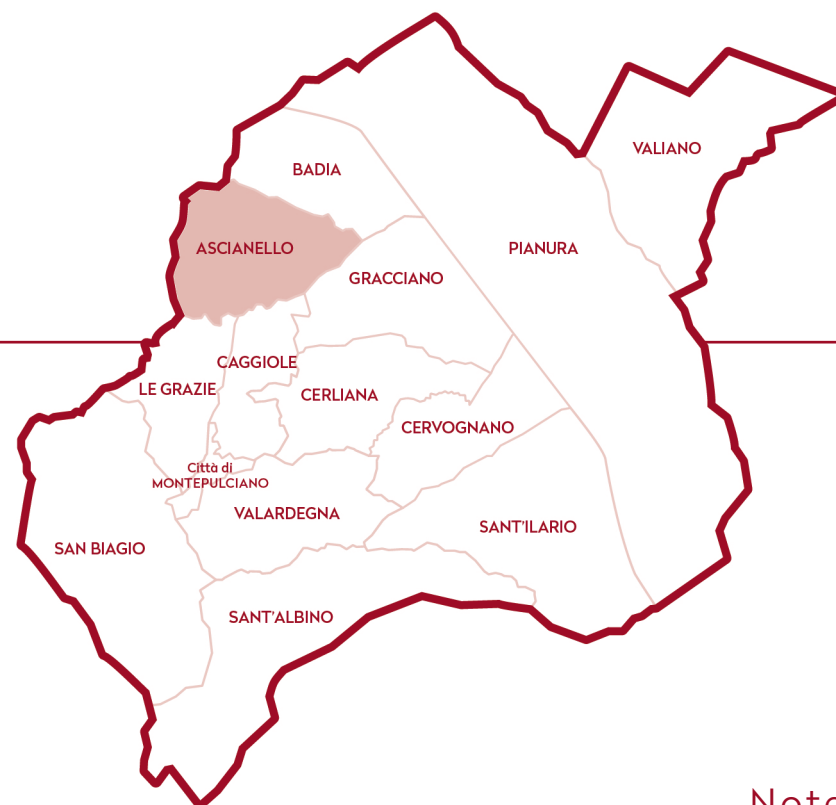




**ENOLOGO / WINEMAKER:** Luano Bensi



[www.cantineinnocenti.it](http://www.cantineinnocenti.it)



# PIEVI

Ascianello

Note / Notes

[illegible]



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



**NOME AZIENDA / WINERY:** CARPINETO

**DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE:** 1967

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Famiglie Sacchet & Zaccheo / Sacchet & Zaccheo Family

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Strada Provinciale della Chiana 62 - 53042 Chianciano Terme (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE**  
**TRADE MANAGER:** commerciale@carpineto.com

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** info@carpineto.com

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Caterina Sacchet e Gabriele Ianett



TAP HERE



## CONTATTI / CONTACTS



+39 055 8549062



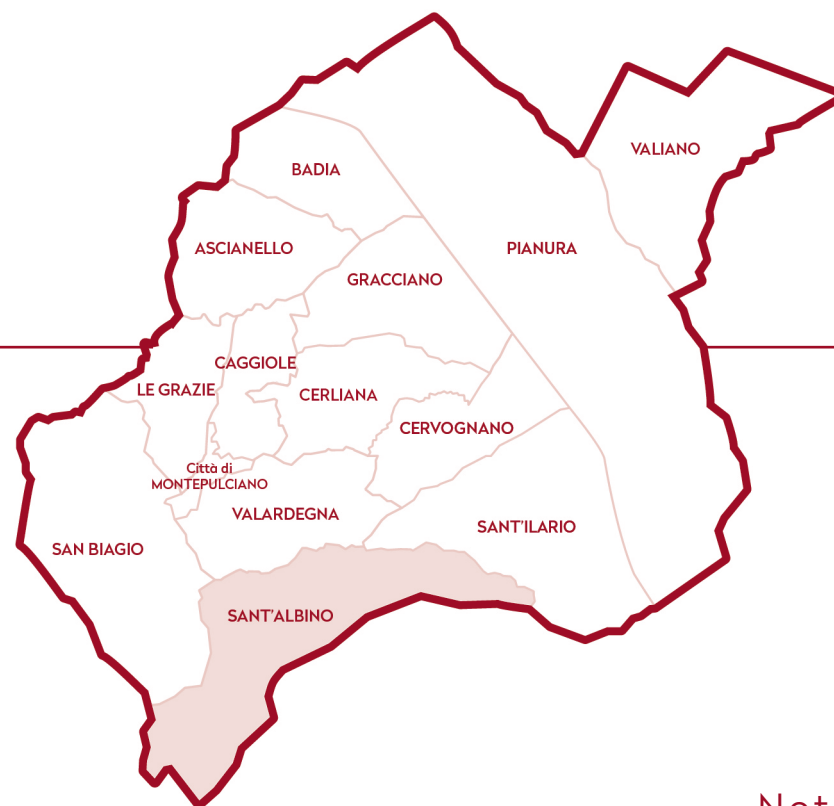
info@carpineto.com



Carpineto Grandi Vini  
di Toscana



carpinetowines

**PIEVI**

Sant'Albino

Note / Notes



**DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE:** 1986

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via di Nottola, 9 - Loc. Stazione 53045 - Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE**  
**TRADE MANAGER:** Maurizio Centanin

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Maurizio Centanin

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Roberto Bruchi



TAP HERE



## CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 472459



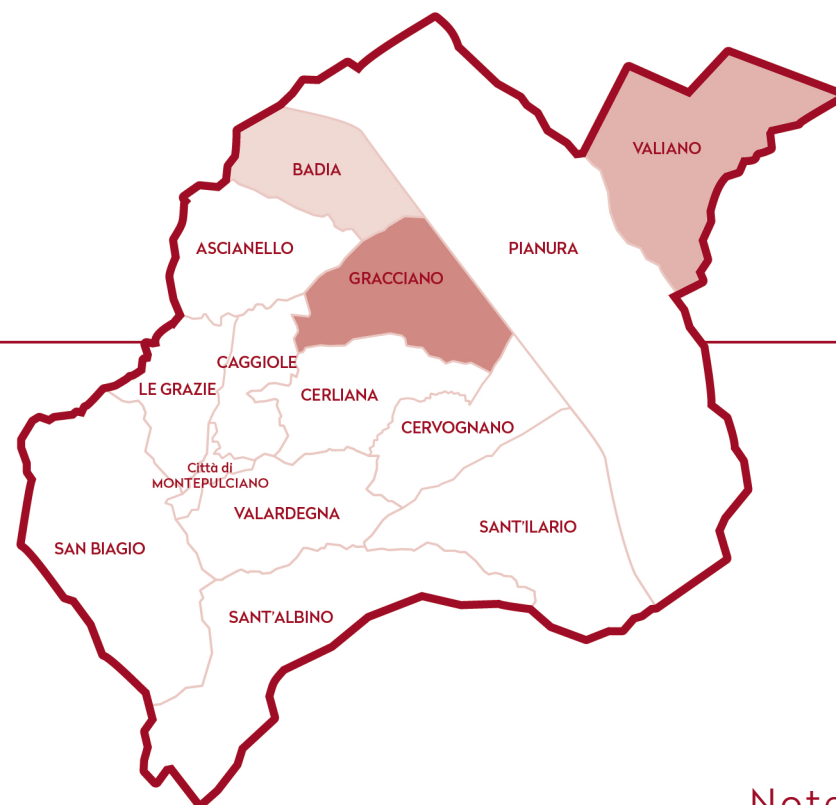
info@casaledaviddi.it



## Casale Daviddi



casaledaviddi



# PIEVI

Badia  
Gracciano  
Valiano

Note / Notes

[illegible]



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**



**NOME AZIENDA / WINERY:** CONTUCCI

**DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE:** Nell'attuale cantina dal 1646, ma a Montepulciano da oltre 1.000 anni. / In the present cellar since 1646, but in Montepulciano for over 1.000 years.

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Famiglia Contucci / Contucci Family

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via del Teatro 1, 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE** Andrea Contucci  
**TRADE MANAGER:**

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE** Famiglia Contucci / Contucci Family  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:**

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Famiglia Contucci / Contucci Family



TAP HERE



## CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 757006



info@contucci.it



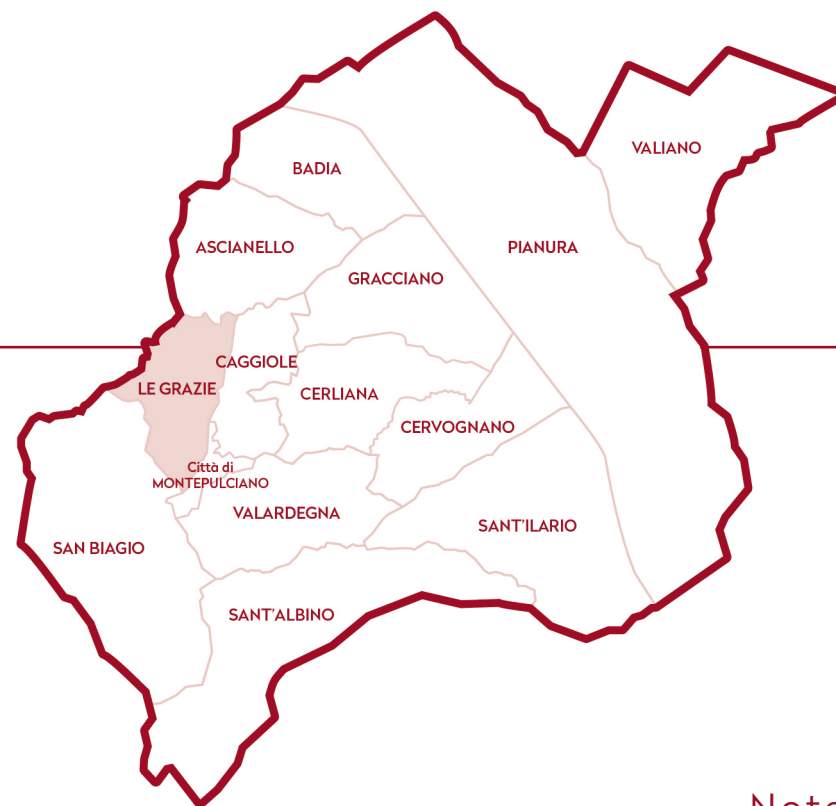
Contucci



andreacontucci

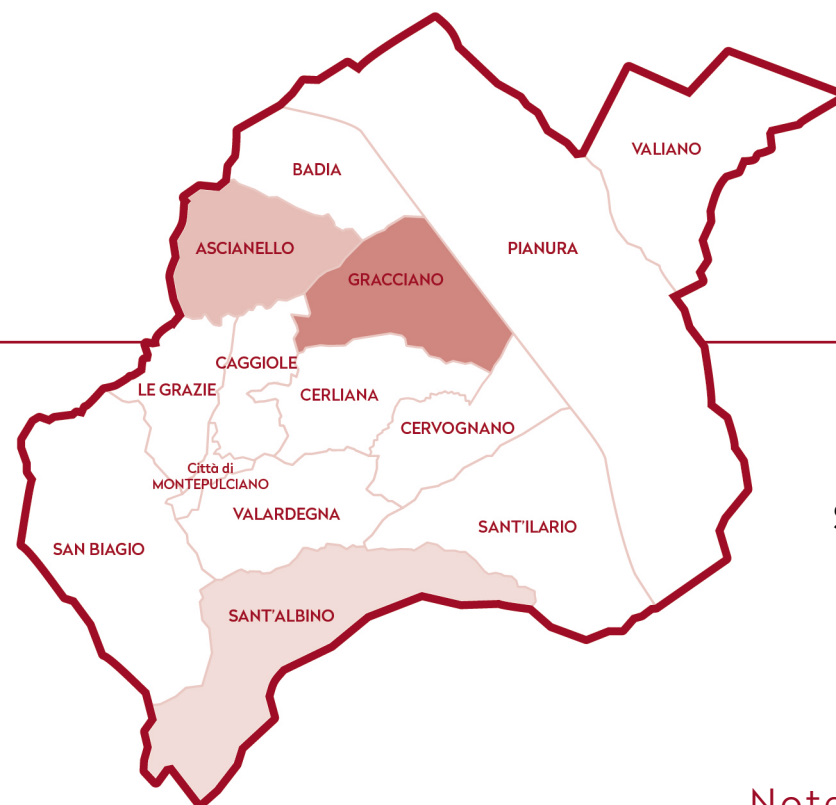


contucciwinery

**PIEVI**

## Le Grazie

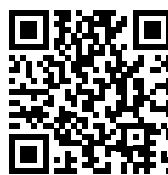
Note / Notes



Ascianello  
Gracciano  
Sant'Albino

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Nicolò Trabazini

Note / Notes



## CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 757166



info@dericci.it



Cantina De' Ricci



cantinadericci



dericci  
dericcivinonobile  
winecathedral





AZIENDA AGRICOLA

**NOME AZIENDA / WINERY:** ERCOLANI

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1989

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Ercolani Carlo ed Ercolani Marco

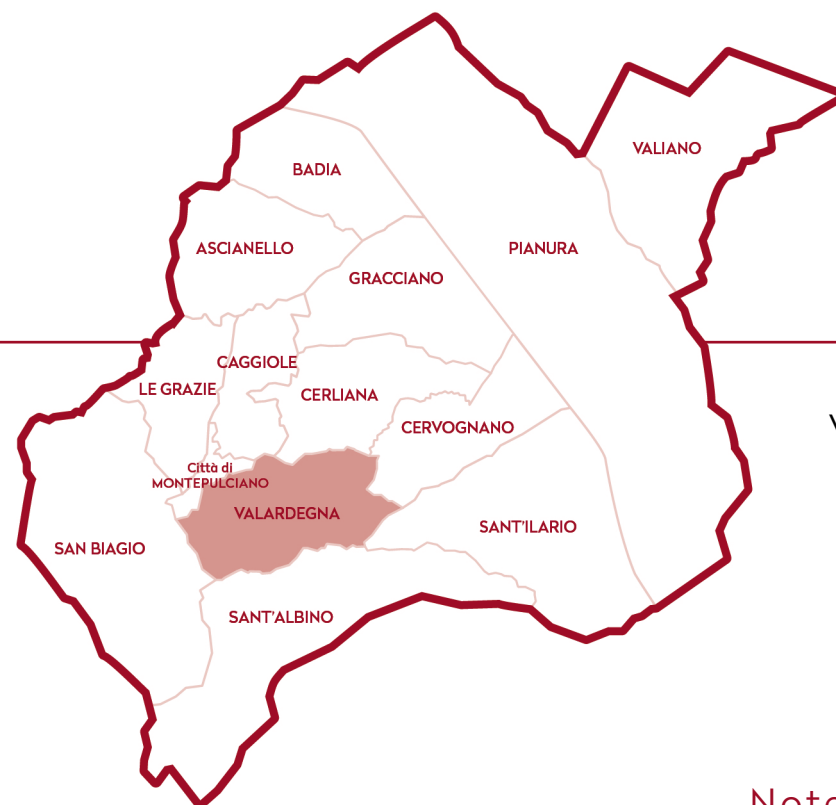
**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via di Gracciano nel Corso, 80 – 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE**  
**TRADE MANAGER:** Niccolò Ercolani  
+39 338 4815223

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE** Benedetta Ercolani  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** +39 346 8279507



## CONTATTI / CONTACTS



# PIEVI

Valardegna

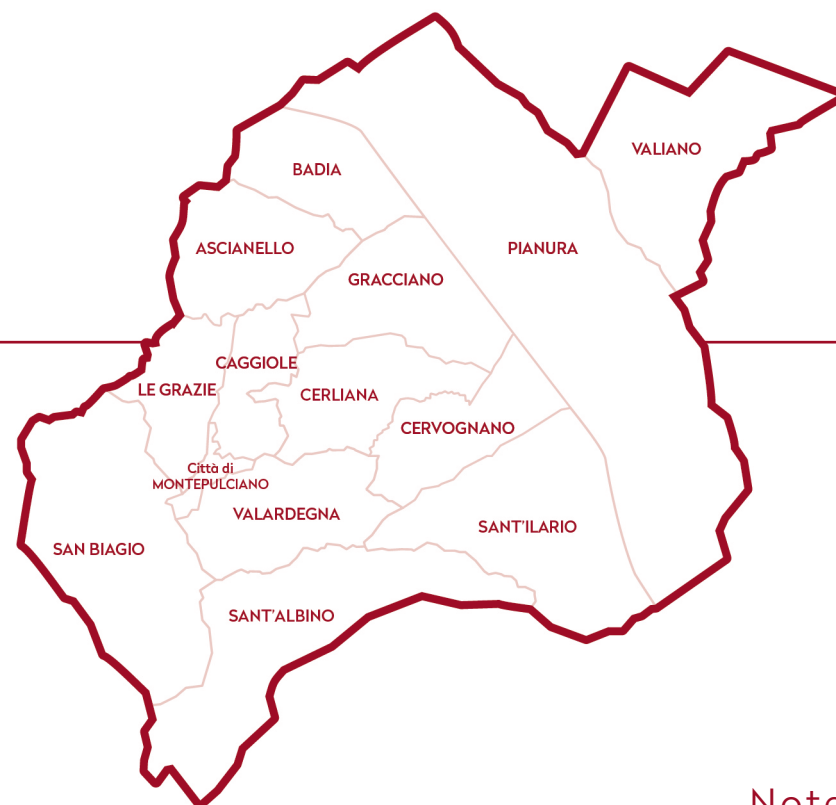
Note / Notes



DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1800

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Viale Calamandrei, 29 - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE**  
**TRADE MANAGER:** Fanetti Elisabetta



Note / Notes



TAP HERE



## CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 757897



[agriturismo@tenutasantagnese.com](mailto:agriturismo@tenutasantagnese.com)

[www.tenutasantagnese.com](http://www.tenutasantagnese.com)



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**



**NOME AZIENDA / WINERY:** FATTORIA DEL CERRO

**DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE:** 1978

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Tenute del Cerro S.p.A.

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via Grazianella 5 - fraz. Acquaviva - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE** Francesco Ceccarelli  
**TRADE MANAGER:** francesco.ceccarelli@tenutedelcerro.it +39 338 8600286

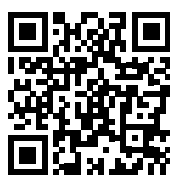
**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:**

Francesco Ceccarelli  
francesco.ceccarelli@tenutedelcerro.it  
+39 338 8600286

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Emanuele Nardi, Riccardo Cotarella



TAP HERE



## CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 767722



fattoriadelcerro@tenutedelcerro.it

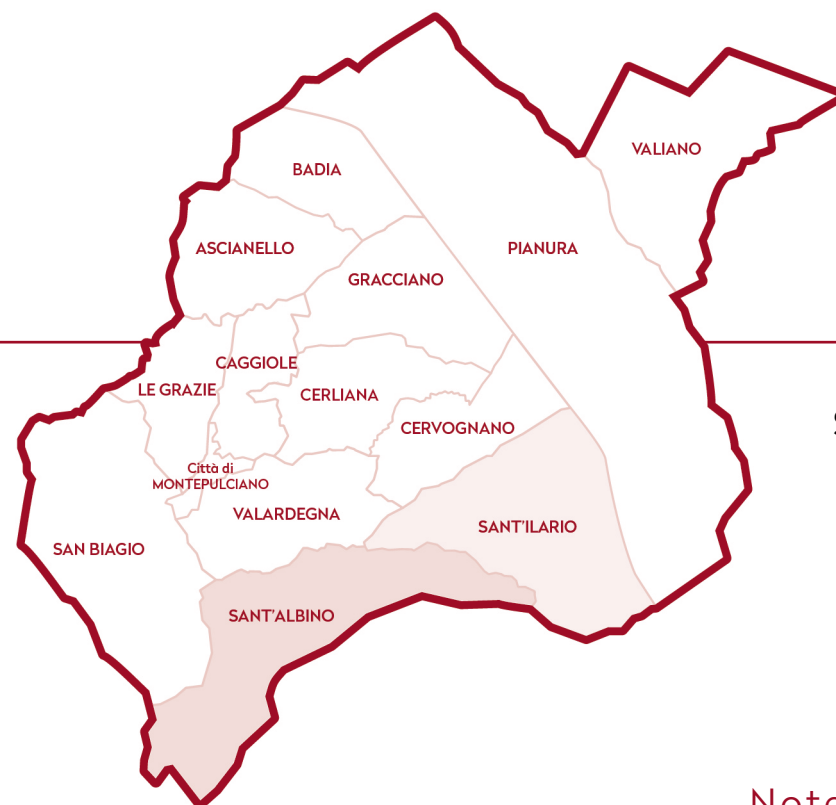
[www.fattoriadelcerro.it](http://www.fattoriadelcerro.it)



Fattoria del Cerro  
/Tenuta del Cerro



tenutedelcerro

**PIEVI**

Sant'Albino  
Sant'Ilario

Note / Notes



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



**NOME AZIENDA / WINERY:** FATTORIA SVETONI

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1865

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Soc. Agr. Podere Rubino Srl

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via Umbria 63 - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE** Antimo Precipice  
**TRADE MANAGER:** antimo.precipice89@gmail.com +39 342 5547450

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Antimo Prencipe – antimo.prencipe89@gmail.com  
+39 342 5547450

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Roberto Da Frassini



TAP HERE



## CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 775751



info@fattoriasvetoni.it



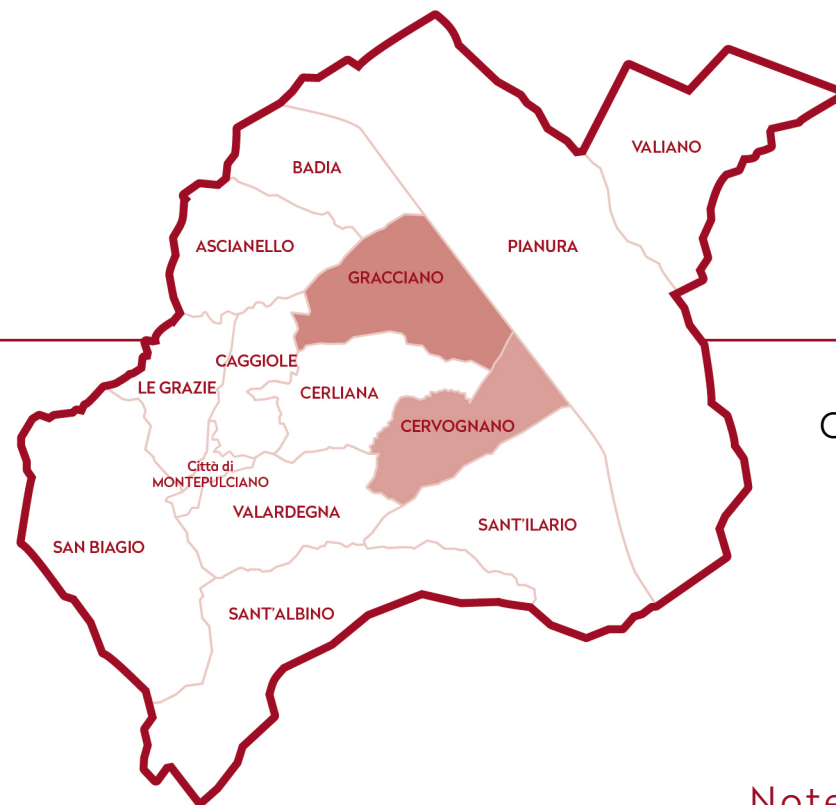
## Fattoria Svetoni



fattoriasvetoni



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**



# PIEVI

Cervognano  
Gracciano

Note / Notes

[illegible]



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



**NOME AZIENDA / WINERY:** GODIOLO

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2000

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Franco Fiorini

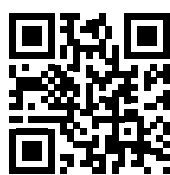
**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via Acquapuzzola, 13 – 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE** Mattia Fiorini - [mattia.godiolo@gmail.com](mailto:mattia.godiolo@gmail.com)  
**TRADE MANAGER:** +39 338 5401070

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**      Mattia Fiorini +39 338 5401070  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:**



TAP HERE



## CONTATTI / CONTACTS



+39 338 540107



info@godiolo.it



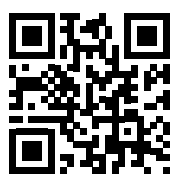
godnolo



godnolo



TAP HERE



## CONTATTI / CONTACTS



+39 338 540107



info@godiolo.it



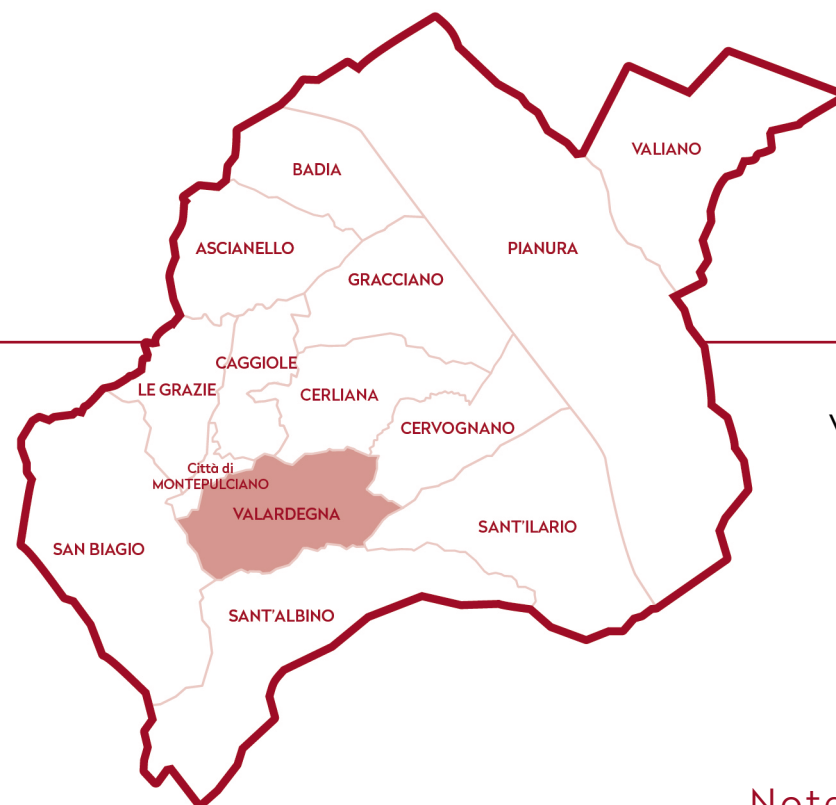
godnolo



godnolo



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



# PIEVI

Valardegna

Note / Notes





## GUIDOTTI

NOME AZIENDA / WINERY: GUIDOTTI

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2015

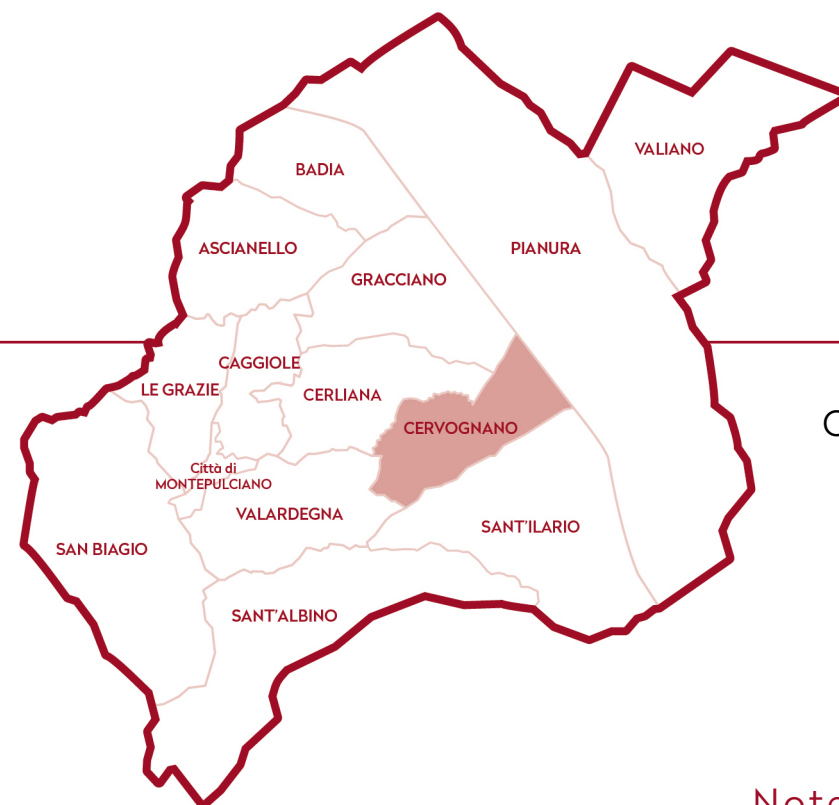
PROPRIETÀ / OWNED BY: Famiglia Guidotti / Guidotti Family

INDIRIZZO / ADDRESS: Via del Pozzagnone 2, 53045 Cervignano - Montepulciano

REFERENTE COMMERCIALE Massimiliano Guidotti +39 328 6129572  
TRADE MANAGER:

REFERENTE RELAZIONI ESTERNE Massimiliano Guidotti +39 328 6129572  
EXTERNAL RELATIONS MANAGER:

ENOLOGO / WINEMAKER: Daniele Guidotti



PIEVI

Cervignano

Note / Notes

### CONTATTI / CONTACTS



+39 339 7764052  
+39 328 6129572



poderecasanovaguidotti@gmail.com



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**



**NOME AZIENDA / WINERY:** I CIPRESSI

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1995

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Luigi Frangiosa

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via della Ciarliana, 4/A - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE** Manuel Frangiosa – manuelfrangiosa@gmail.com  
**TRADE MANAGER:**

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Manuel Frangiosa – [manuelfrangiosa@gmail.com](mailto:manuelfrangiosa@gmail.com)

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Roberto Da Frassini



TAP HERE



## CONTATTI / CONTACTS



+39 333 1197889



icipressi@virgilio.it  
icipressiwinery@gmail.com



icipressi\_winery

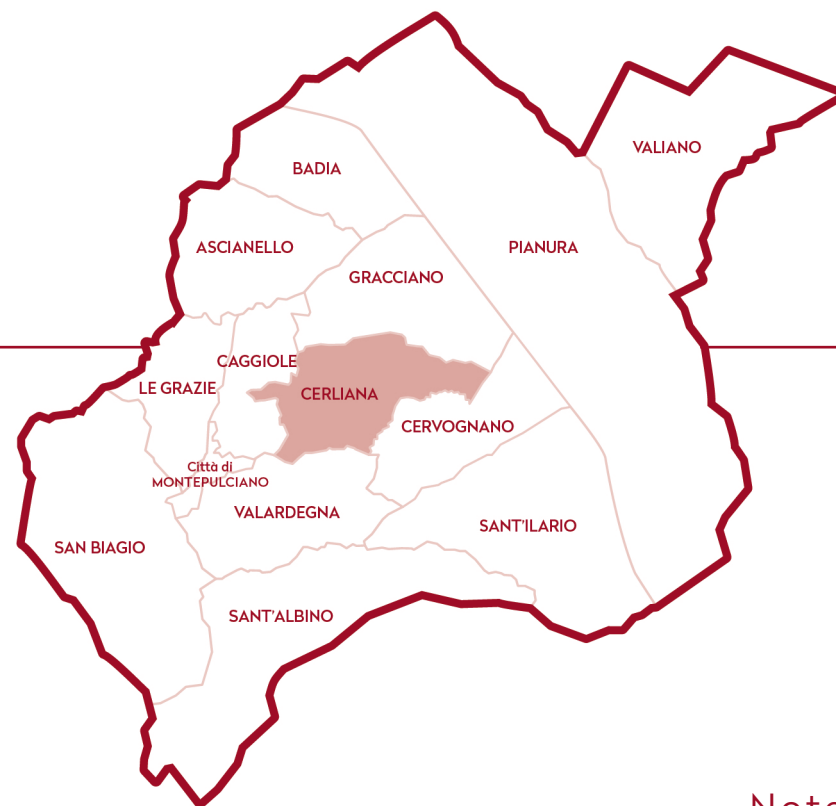
[www.icipressiwinery.it](http://www.icipressiwinery.it)



I Cipressi Winery



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



# PIEVI

Cerliana

Note / Notes

89



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**



# ICARIO



WINE &amp; TUSCANY

**NOME AZIENDA / WINERY:** ICARIO

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1999

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Helmut Rothenberger

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

**REFERENTE COMMERCIALE** Alba Elezi - marketing@icario.it  
**TRADE MANAGER:**

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Alba Elezi - [marketing@icario.it](mailto:marketing@icario.it)

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Franco Bernabei

## CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 758845



info@icario.it



TAP HERE



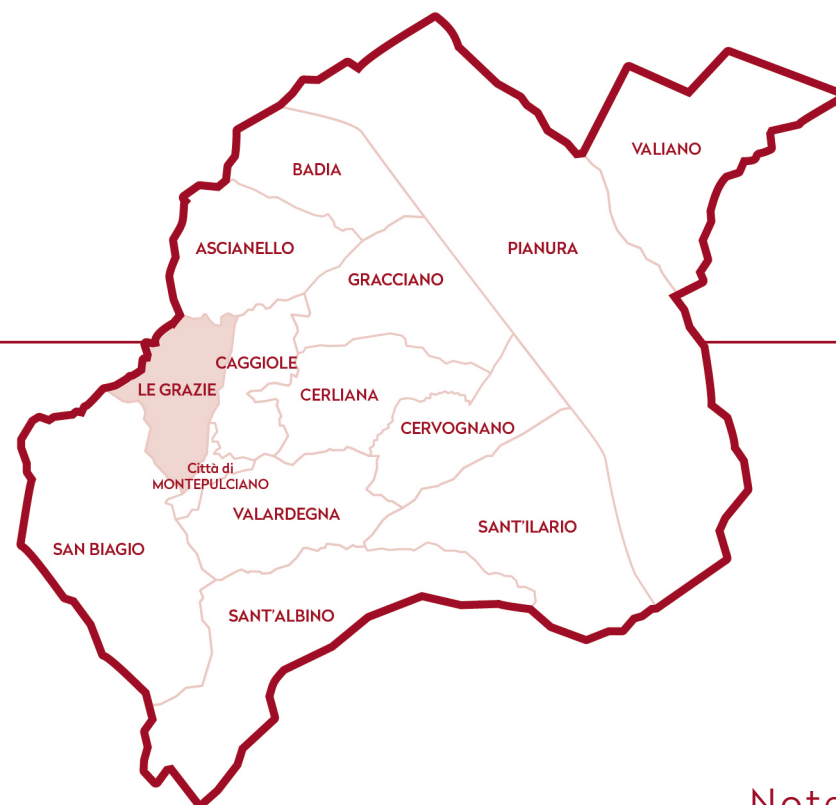
[www.icario.it](http://www.icario.it)



Icario Winery



icariowinery



# PIEVI

## Le Grazie

Note / Notes

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**



**NOME AZIENDA / WINERY:** IL CONVENTINO

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1988

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** La Casella Sarl

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via Ciarliana, 25/B - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE**  
**TRADE MANAGER:** Alberto Brini - [alberto@ilconventino.it](mailto:alberto@ilconventino.it)

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Alberto Brini – [alberto@ilconventino.it](mailto:alberto@ilconventino.it)

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Attilio Pagli



TAP HERE



## CONTATTI / CONTACTS



+39 335 586267



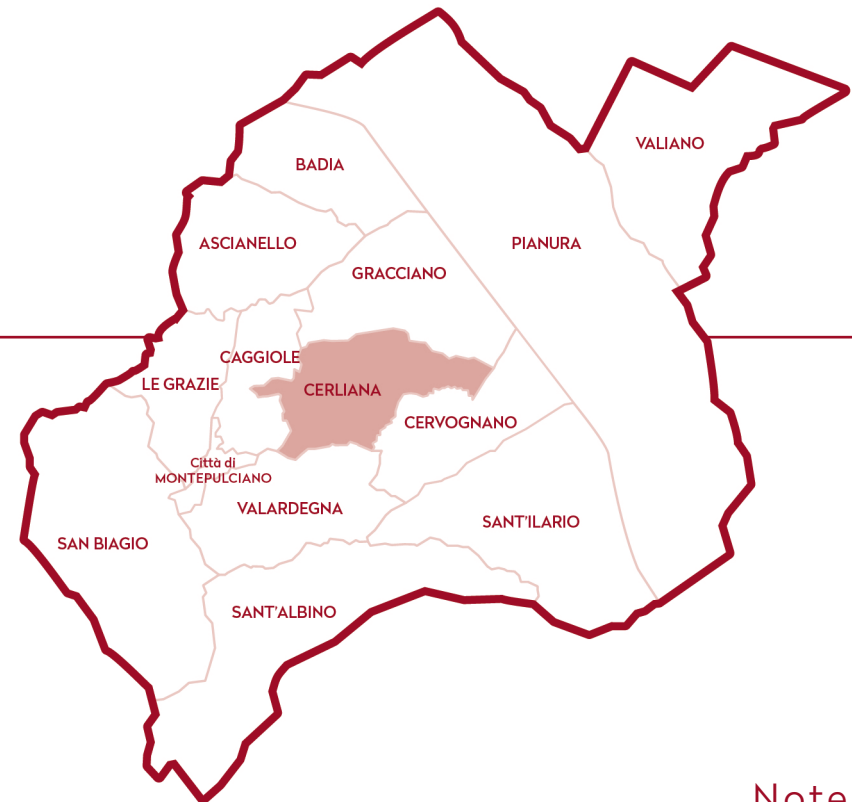
info@ilconventino.it



Azienda Agricola  
Il Conventino



agricolailconventino



## PIEVI

Cerliana

Note / Notes



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**



**NOME AZIENDA / WINERY:** PODERE IL MACCHIONE

**DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE:** 1974

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Francavilla Soc. Agricola

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via Provinciale, 18 – 53045 Montepulciano

**REFERENTE COMMERCIALE**  
**TRADE MANAGER:** Simone Abram

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Simone Abram

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Leonardo Abram e Meri Ferrara

## CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 758595



podereilmacchione@live.it



TAP HERE



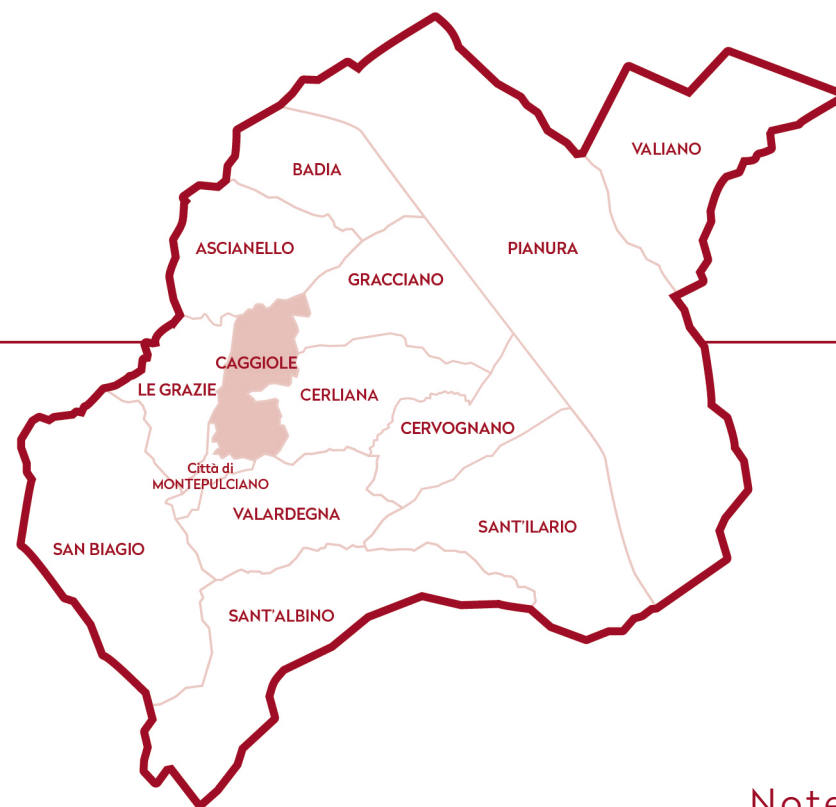
podereilmacchione



ilmacchione



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



# PIEVI

Caggiole

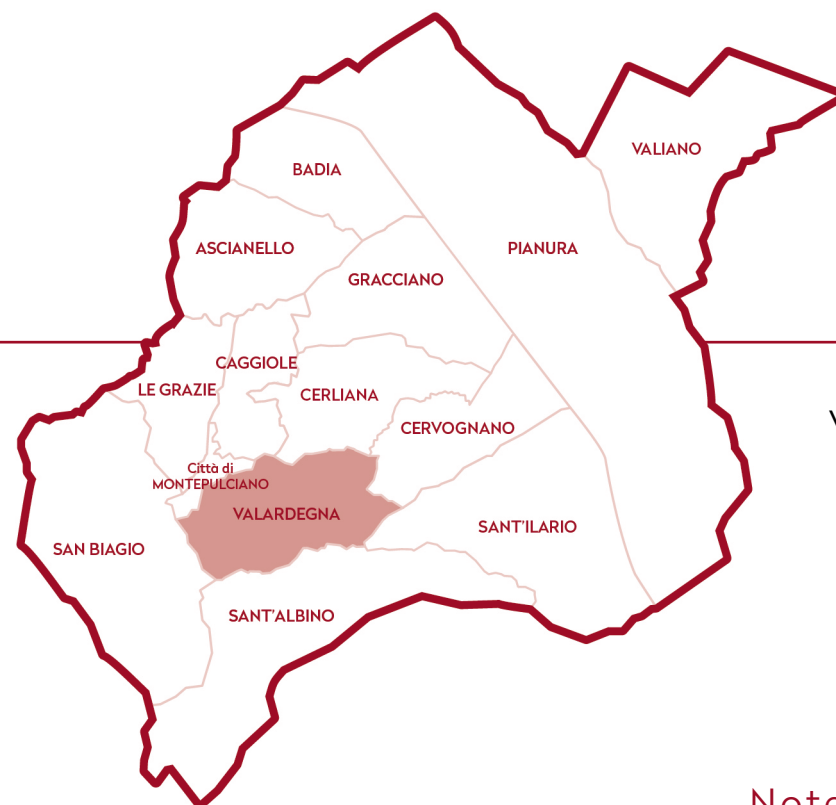
Note / Notes



**ENOLOGO / WINEMAKER:** Alessandro Sartini, Roberto Da Frassini



ilmolinacciowinery

**PIEVI**

Valardegna

Note / Notes

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.







**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



# LA CIARLIANA

**NOME AZIENDA / WINERY:** AZ. AGR. LA CIARLIANA

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1996

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Luigi Frangiosa

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via Ciarliana 31 - 53045 Montepulciano (SI)

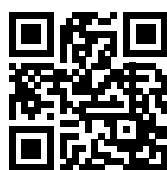
**REFERENTE COMMERCIALE** Luigi Frangiosa  
**TRADE MANAGER:**

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Luigi Frangiosa

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Mario Ronco



TAP HERE



[www.laciarliana.it](http://www.laciarliana.it)

## CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 758423  
+39 335 5652718



info@laciariana.it

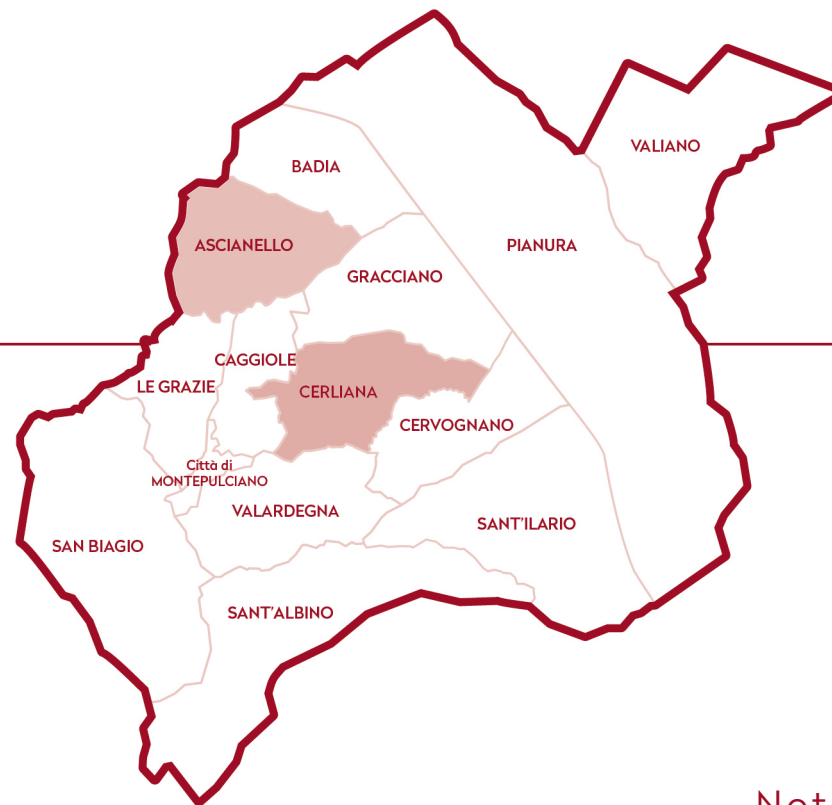


laciarianawinery



La Ciarliana

100



# PIEVI

Ascianello  
Cerliana

Note / Notes

[illegible]

101





**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**



# LA COMBÀRBIA

**NOME AZIENDA / WINERY:** LA COMBÀRBIA

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2016

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Gabriele Florio

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via di Poggio Golo, 3 Fraz. Cervognano - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE**  
**TRADE MANAGER:** Gabriele Florio +39 329 8216540

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Gabriele Florio +39 329 8216540

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Giuseppe Gorelli

## CONTATTI / CONTACTS



+39 329 8216540



info@lacombarbia.it



TAP HERE



[www.lacombarbia.it](http://www.lacombarbia.it)



## La Combàrbia



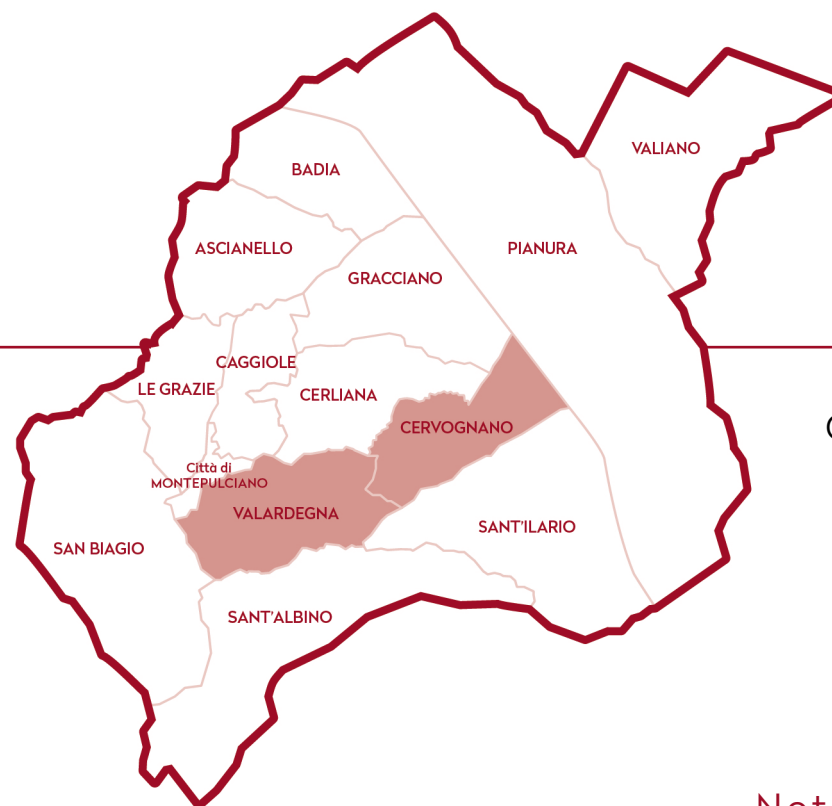
la\_combarbia\_winery



lacombarbia



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**

**PIEVI**

Cervognano  
Valardegna

Note / Notes



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



**NOME AZIENDA / WINERY:** LE BÈRNE

**DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE:** 1967

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Famiglia Natalini / Natalini Family

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via di Poggio Golo 7, Fraz. Cervognano - 53045 Montepulciano (SI)

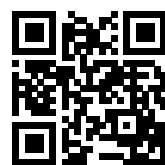
**REFERENTE COMMERCIALE** Andrea Natalini  
**TRADE MANAGER:**

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Federico Fastelli

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Andrea Natalini & Paolo Vagaggini



TAP HERE



## CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 767328



info@leberne.it



leberne



TAP HERE



## CONTATTI / CONTACTS



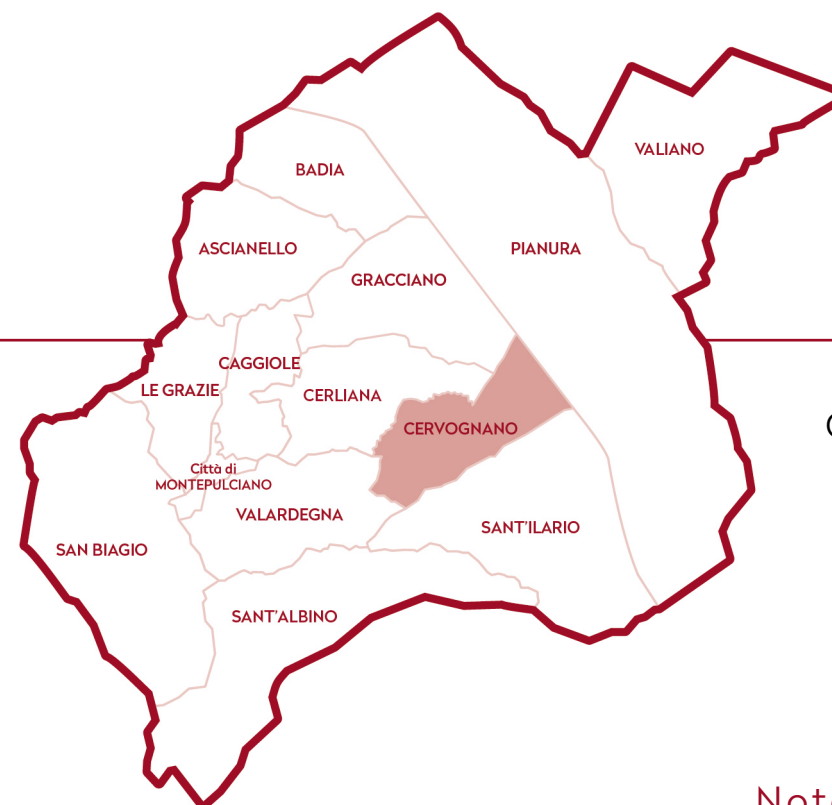
+39 0578 767328



info@leberne.it



leberne

**PIEVI**

Cervognano

Note / Notes

[illegible]



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**



**NOME AZIENDA / WINERY:** LE BERTILLE

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2002

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Famiglia Roberti

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

**REFERENTE COMMERCIALE** Oretta Roberti  
**TRADE MANAGER:** oretta.roberti@lebertille.com

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Olimpia Roberti  
+39 0578 758330

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Lorenzo Landi



TAP HERE



## CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 758330



info@lebertille.com

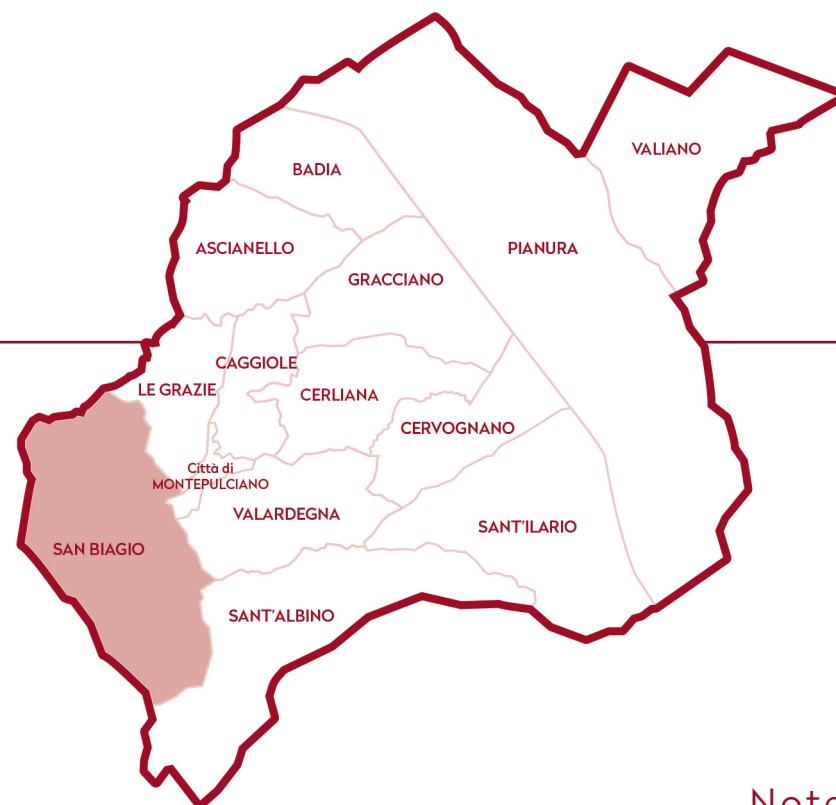


## Le Bertille Montepulciano



lebertille

106



# PIEVI

San Biagio

Note / Notes

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

107



**DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE:** 1972

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Giacinto Lombardo

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via Umbria, 12 – 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE**  
**TRADE MANAGER:** Franco Russo

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Pamela Zeppi e Giacinto Lombardo

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Paolo Lucherini



Caggiole

Note / Notes







**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**



# LUNADORO

**NOME AZIENDA / WINERY:** LUNADORO Soc. Agr. srl

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2002

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Schenk Italia s.p.a.

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via di Terra Rossa - 53045 - Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE** Adriano Annovi +39 348 2215188  
**TRADE MANAGER:** adriano.annovi@schenk.it

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE** Adriano Annovi +39 348 2215188  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** adriano.annovi@schenk.it

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Daniele Ressa

## CONTATTI / CONTACTS



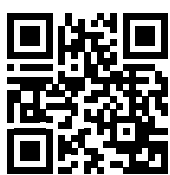
+39 0471 803306



info@lunadoro.it



TAP HERE



[www.lunadoro.it](http://www.lunadoro.it)



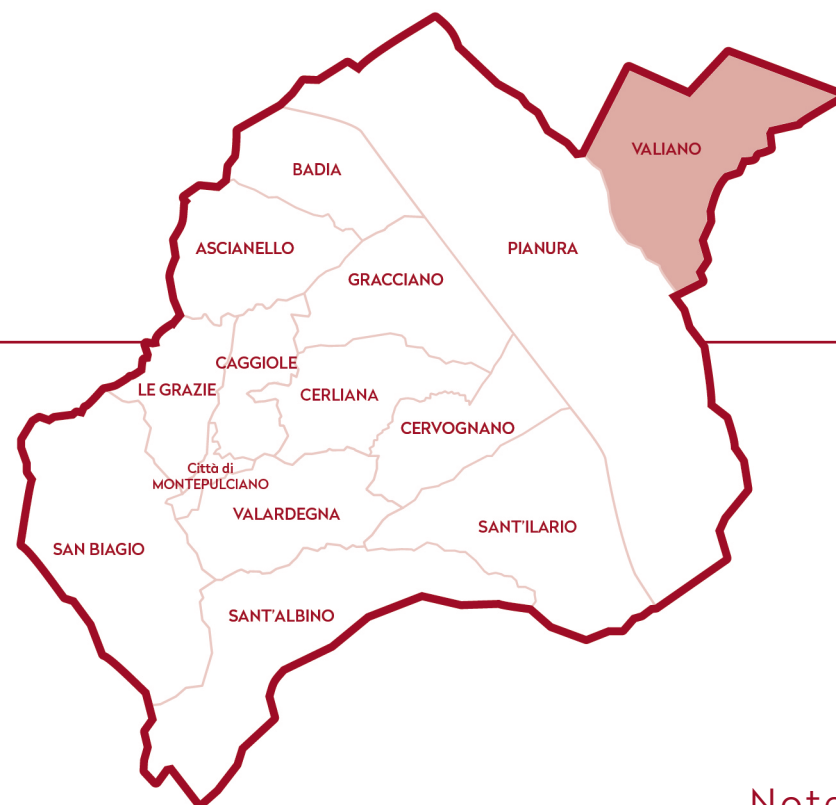
Nobile Lunadoro



nobilelunadoro\_montepulciano



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



# PIEVI

Valiano

Note / Notes



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**



**NOME AZIENDA / WINERY:** LUTERAIA Soc. Agr.

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2004

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Famiglia Paolini / Paolini Family

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via Luteriaia, 4 – 53045 Montepulciano

**REFERENTE COMMERCIALE**  
**TRADE MANAGER:** Paolini Andrea

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Paolini Andrea

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Paolini Andrea

## CONTATTI / CONTACTS



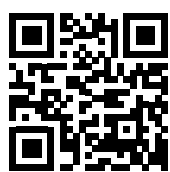
+39 324 8049302



event@luturaia.com



TAP HERE



[www.luteraia.com](http://www.luteraia.com)



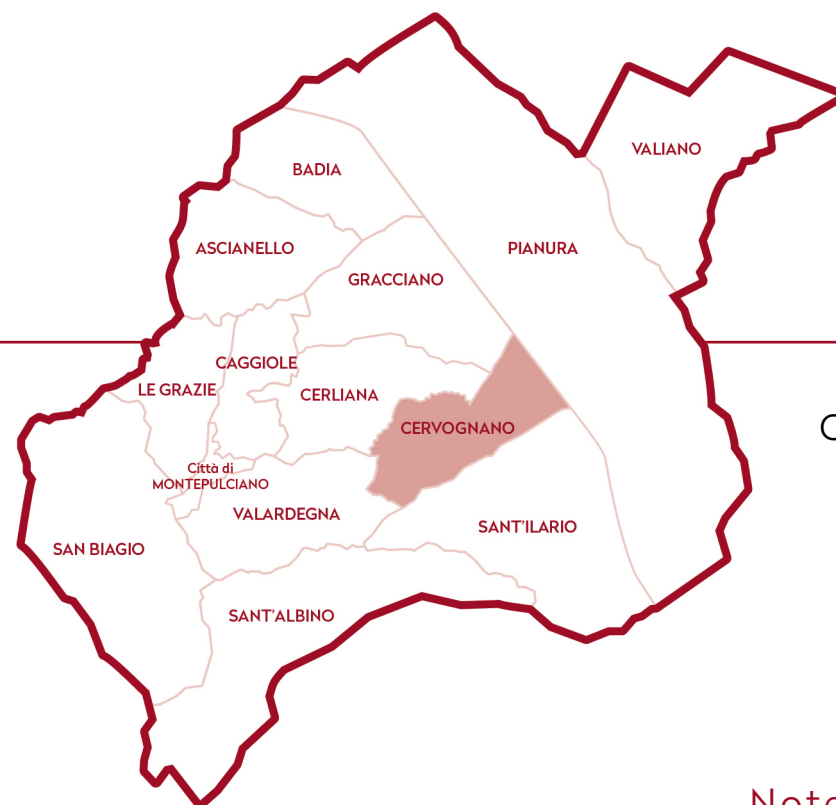
Luteraia Official



lutraiaofficial



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



# PIEVI

Cervognano

Note / Notes

[illegible]



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**



MANVI

**NOME AZIENDA / WINERY:** MANVI

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2015

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Puru e Sudha Manvi

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

**REFERENTE COMMERCIALE**  
**TRADE MANAGER:** Puru Manvi

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Puru Manvi

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Puru Manvi e Roberto Da Frassini



TAP HERE



## CONTATTI / CONTACTS



+39 392 7464727



info@manvi.it



Manvi Wines



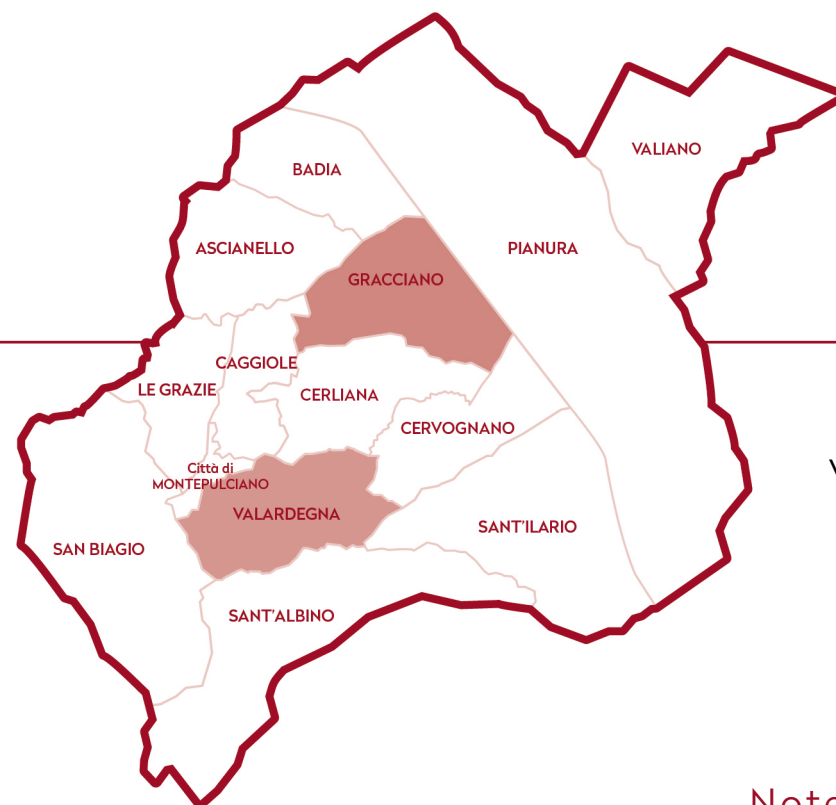
manvi\_wines



manviwines



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



# PIEVI

Gracciano  
Valardegna

Note / Notes



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



**NOME AZIENDA / WINERY:** MARCHESI FRESCOBALDI - TENUTA CALIMAIA

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1300

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Famiglia Frescobaldi / Frescobaldi Family

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via Santo Spirito, 11 – 50125 Firenze (FI)

**REFERENTE COMMERCIALE**  
**TRADE MANAGER:** Massimiliano Noris

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Federica Quarato

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Nicolò D'Afflitto



TAP HERE



## CONTATTI / CONTACTS



+39 055 27141



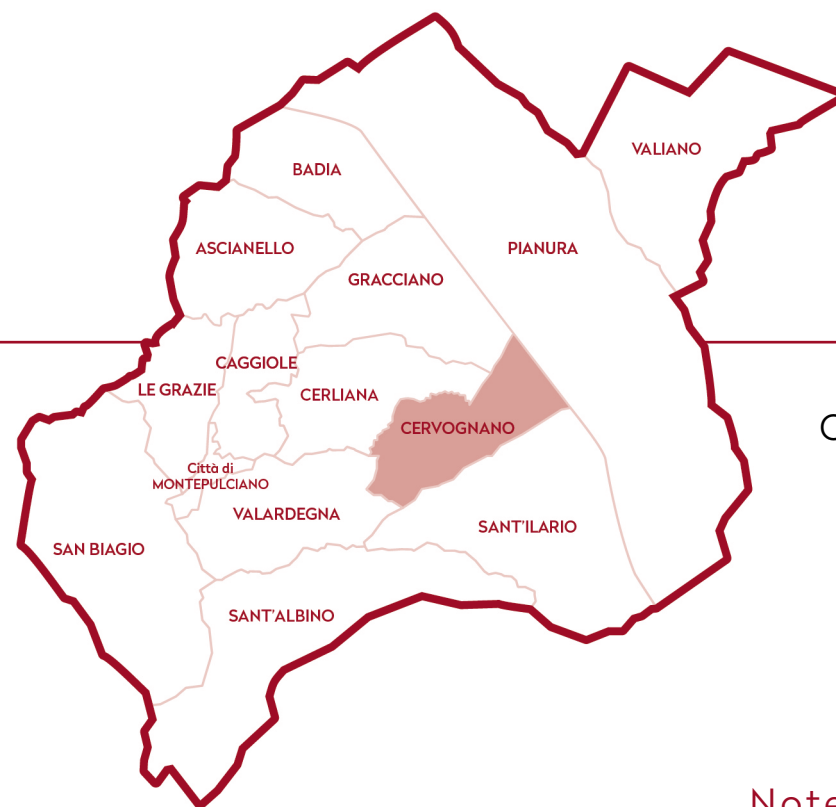
info@frescobaldi.it



Marchesi Frescobaldi



marchesifrescobaldi



# PIEVI

Cervognano

Note / Notes

[illegible]



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**



MONTEMERCURIO

*Cantina in Montepulciano*

**NOME AZIENDA / WINERY:** MONTEMERCURIO

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2007

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Paola Luciani

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via di Totona, 25A - 53045 Montepulciano

**REFERENTE COMMERCIALE** Andrea Anselmi +39 331 7007455  
**TRADE MANAGER:**

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**      Andrea Anselmi +39 331 7007455  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:**

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Emiliano Falsini



TAP HERE



## CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 716610



vini@montemercurio.com



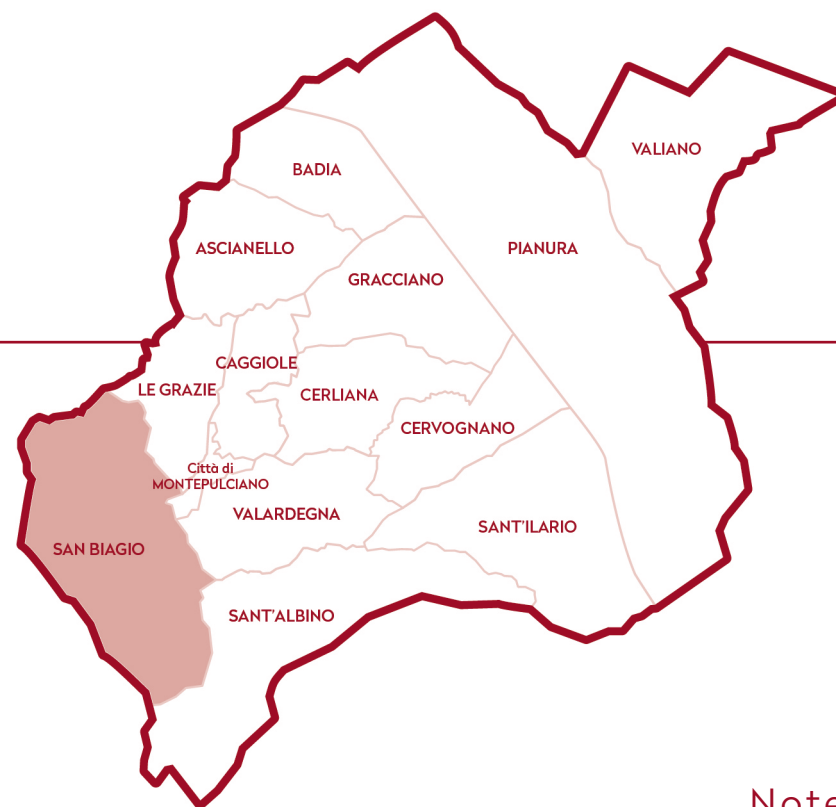
Montemercurio



montemercurio\_winery



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



# PIEVI

San Biagio

Note / Notes



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



**NOME AZIENDA / WINERY:** PALAZZO VECCHIO

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1990

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Luca Sbernadori

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via di Terra Rossa, 5 – 53045 Montepulciano

**REFERENTE COMMERCIALE**  
**TRADE MANAGER:** Eashan Hoque

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Luca Sbernadori

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Alessandro Leoni



TAP HERE



## CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 724170



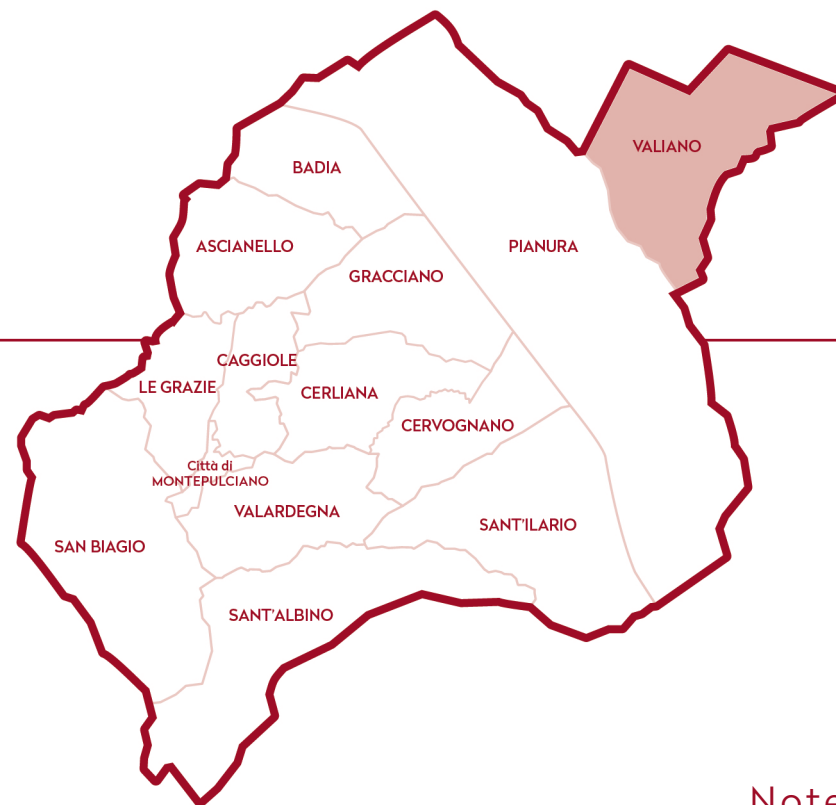
palazzovecchio@vinonobile.it



vinonobilewine



palazzo\_vecchio\_vino\_nobile

**PIEVI**

Valiano

Note / Notes





## Organic Wines

**NOME AZIENDA / WINERY:** PODERE DELLA BRUCIATA

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2015

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Andrea Rossi

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Loc. Caselle Basse, 26 - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE**  
**TRADE MANAGER:** Andrea Rossi

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Andrea Rossi

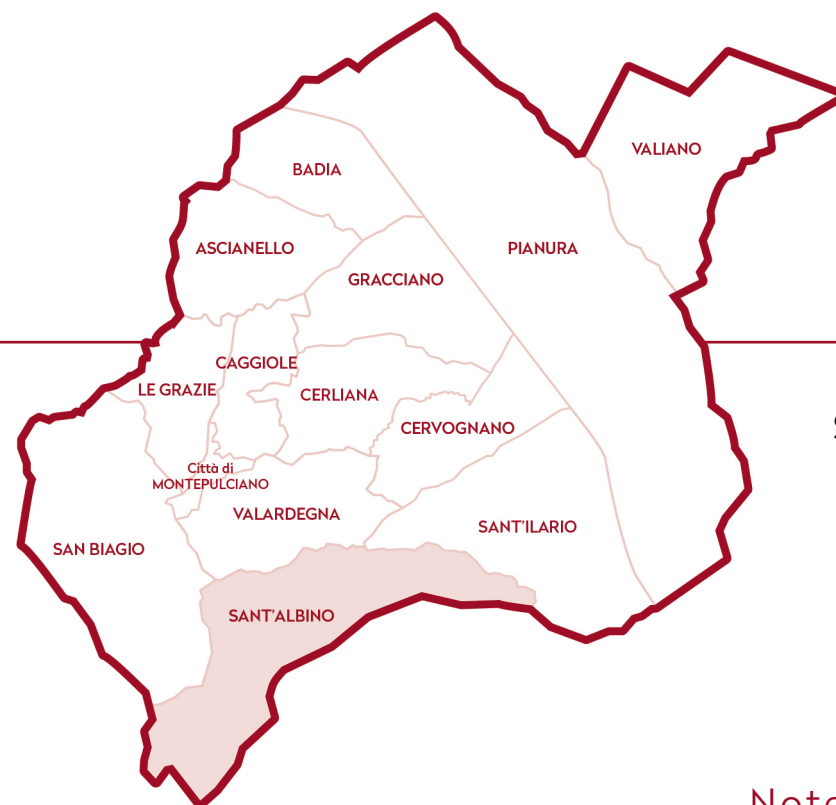
**ENOLOGO / WINEMAKER:** Marco Nasca



## CONTATTI / CONTACTS



[www.poderedellabruciatawines.it](http://www.poderedellabruciatawines.it)

**PIEVI**

Sant'Albino

Note / Notes



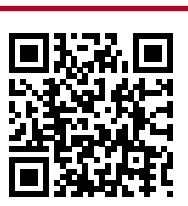
**DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE:** 1962

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

**REFERENTE COMMERCIALE** Niccolò Tiberini - [info@tiberiniwine.com](mailto:info@tiberiniwine.com)  
**TRADE MANAGER:**

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Niccolò Tiberini – [info@tiberiniwine.com](mailto:info@tiberiniwine.com)

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Luano Bensi



## CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 716112



info@tiberiniwine.com



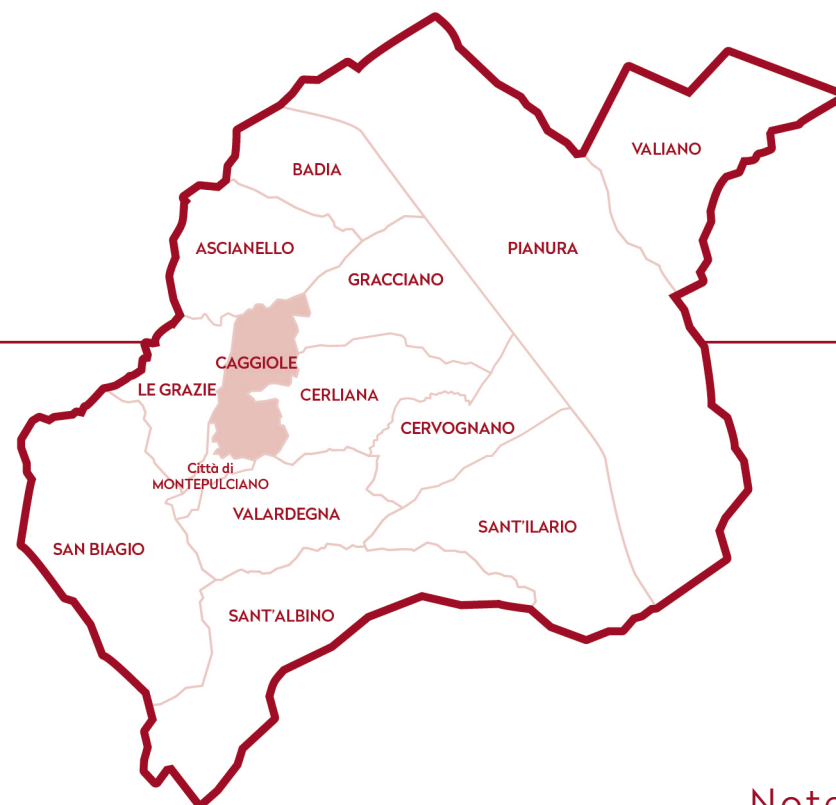
## Tiberini Winery



tiberiniwinery



tiberiniwinery

**PIEVI**

Caggiole

Note / Notes

[illegible]



**NOME AZIENDA / WINERY:** Poderi Sangiuneto I e II

**DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE:** 1997

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Dora Forsoni

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via di Sanguinetto, 2-4 Fraz. Acquaviva 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE** Patrizia Brogi  
**TRADE MANAGER:** +39 335 8307129

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE** Patrizia Brogi  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** +39 335 8307129



## CONTATTI / CONTACTS

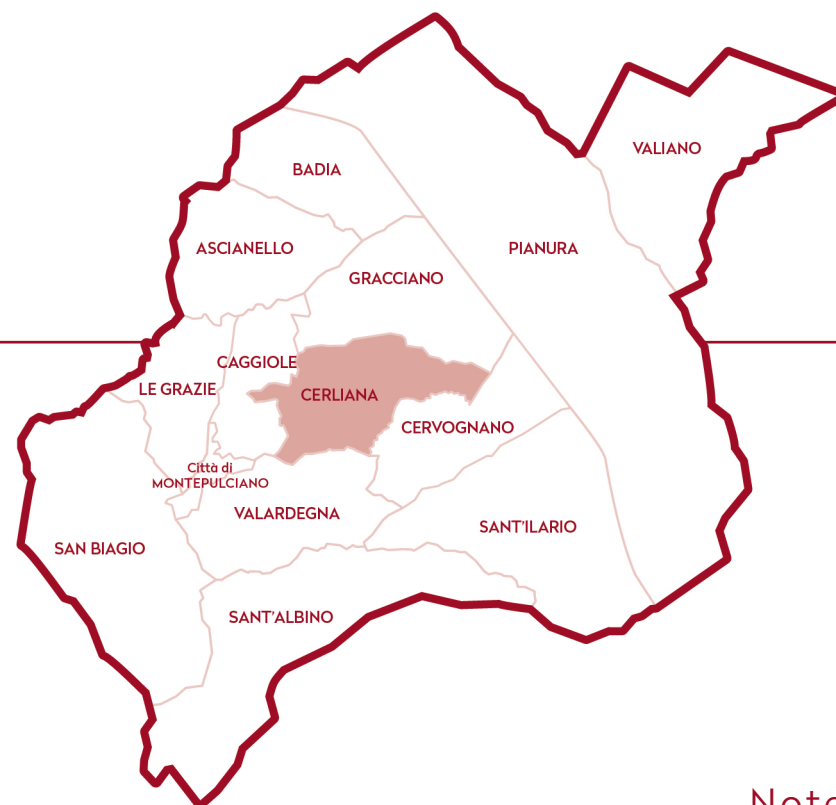


+39 0578 767782  
+39 335 8307129  
+39 335 8307124



sanguineto@tin.it

[www.sanguineto.com](http://www.sanguineto.com)

**PIEVI**

Cerliana

Note / Notes

[illegible]



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



POLIZIANO

**NOME AZIENDA / WINERY:** POLIZIANO

**DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE:** 1961

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Federico Carletti

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via Fontago, 1 - 53045 Montepulciano (SI)

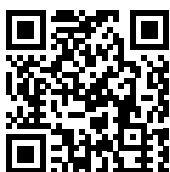
**REFERENTE COMMERCIALE**  
**TRADE MANAGER:** Mattia Massini – [mattia@carlettipoliziano.com](mailto:mattia@carlettipoliziano.com)

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE** Francesco Carletti - francesco@carlettipoliziano.com  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Margherita Pallecchi - margherita@carlettipoliziano.com

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Federico e Maria Stella Carletti, Carlo Ferrini e Andrea Pasquini



TAP HERE



## CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 738171



info@carlettipoliziano.com



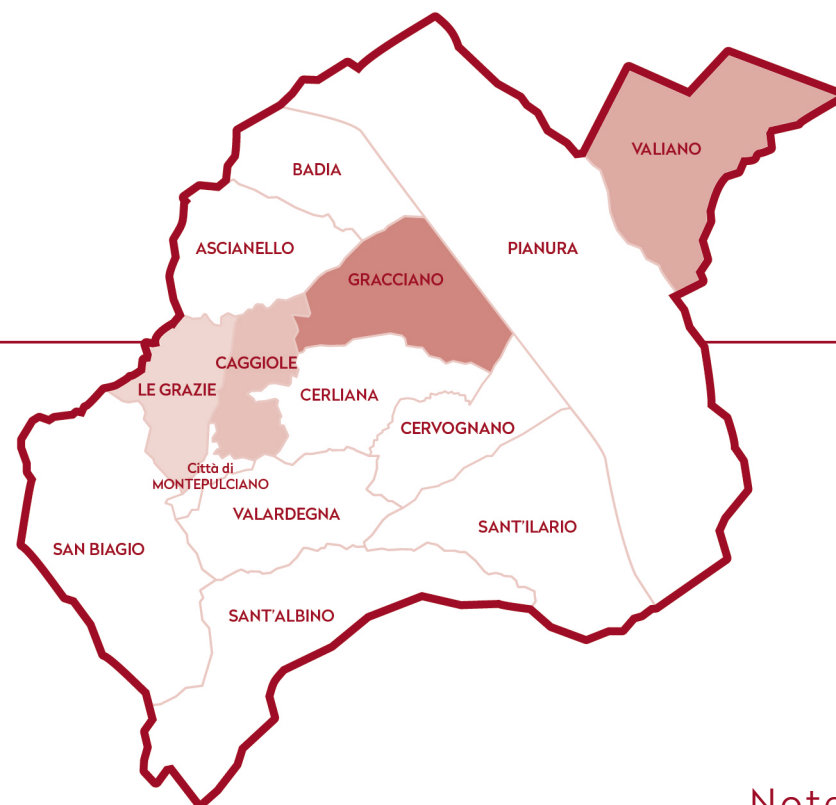
polizianowinery



Poliziano Az. Agr



polizianowinery  
poliziano

**PIEVI**

Caggiole  
Gracciano  
Le Grazie  
Valiano

Note / Notes



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



TALOSA  
NOBILE DI MONTEPULCIANO

**NOME AZIENDA / WINERY:** TALOSA

**DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE:** 1972

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Famiglia Jacorossi / Jacorossi Family

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via Talosa 8 – 53045 Montepulciano (SI)

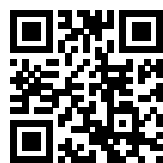
**REFERENTE COMMERCIALE**  
**TRADE MANAGER:** Cristian Pepi  
+39 328 0194942

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Cristian Pepi +39 328 0194942  
Edoardo Mottini Jacorossi

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Michele Merola, Cristian Pepi & Umberto Trombelli



TAP HERE



## CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 758277



info@talosa.it



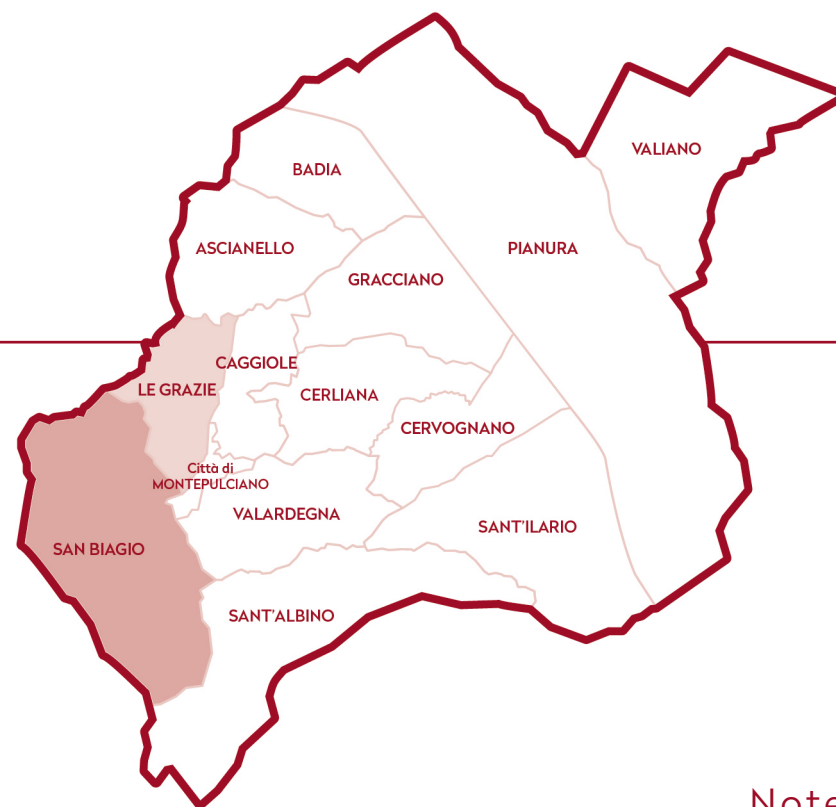
## Fattoria Talosa



fattoriatalosa



talosa  
fattoriatalosa  
talosanobile

**PIEVI**

Le Grazie  
San Biagio

Note / Notes



DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1952

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via delle Tombe, 8 - Fraz. Abbadia - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE**  
**TRADE MANAGER:** Pierfrancesco Pierantozzi

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Pierfrancesco Pierantozzi

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Filippo Sartor



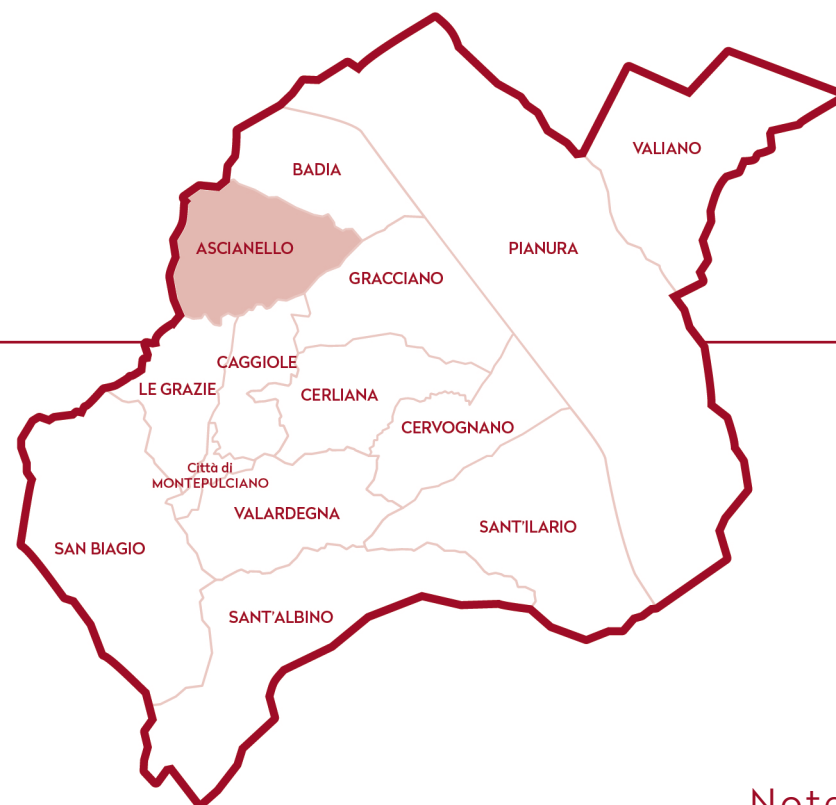
## CONTATTI / CONTACTS



+39 334 1346916



info@tenutaabbadiavecchia.it

**PIEVI**

Ascianello

Note / Notes

[illegible]





**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**



**NOME AZIENDA / WINERY:** TENUTA ALIOTTI Società Agricola WINE & ART RESORT srl

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2023

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Lucien Arkas

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Strada Statale 326 Ovest, 41-43 - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE** Coevino srl  
**TRADE MANAGER:** Massimo Scarpati, Andrea Scarpati +39 393 1358854

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Simone Pezzatini  
+39 3487903809

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Giacomo Mariotti +39 328 7322057  
Marco Mocali +39 339 7094519



TAP HERE



## CONTATTI / CONTACTS



+39 334 6954358

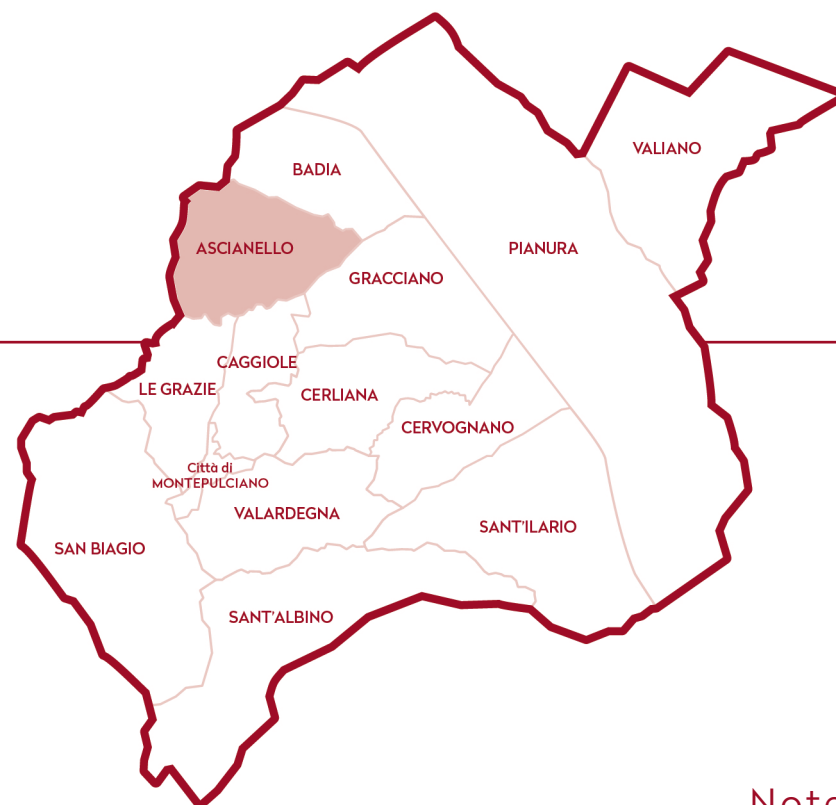


info@tenutaaliotti.com



tenutaaliotti

[www.tenutaaliotti.com](http://www.tenutaaliotti.com)

**PIEVI**

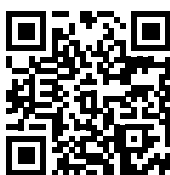
Ascianello

Note / Notes

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.



**ENOLOGO / WINEMAKER:** Giuseppe Rigoli, Julio Straccia



graccianodellaseta



Gracciano

Note / Notes



DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2023

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via Fontesambuco, 7- 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE**  
**TRADE MANAGER:** Giuseppe Raspanti

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Giuseppe Raspanti

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Roberto Da Frassini



## CONTATTI / CONTACTS



+39 333 1418184



info@tenutafontenuova.it



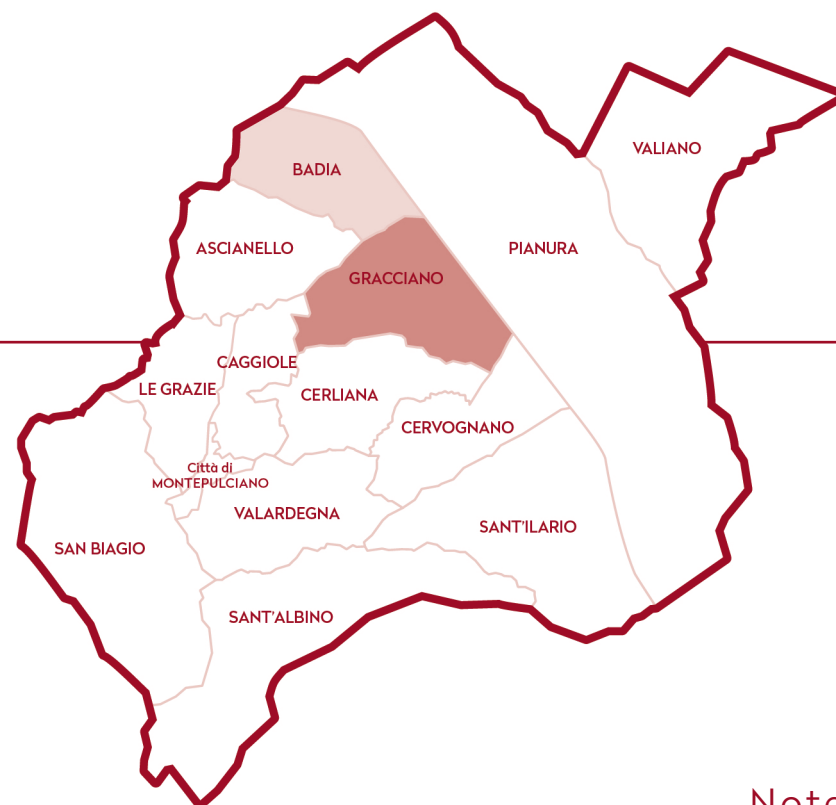
## Tenuta Fontenuova



tenuta font nuova



tenutafontenuova

**PIEVI**

Badia  
Gracciano

Note / Notes

[illegible]



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



**NOME AZIENDA / WINERY:** TENUTA GOLO

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2021

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Soc. Agr. Shona srl

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via di Poggio Golo, 13 - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE**  
**TRADE MANAGER:** Niall O'Toole

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Paari O'Toole

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Emiliano Falsini

## CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 1820933



info@golowinery.com



TAP HERE



[www.golowinery.com](http://www.golowinery.com)



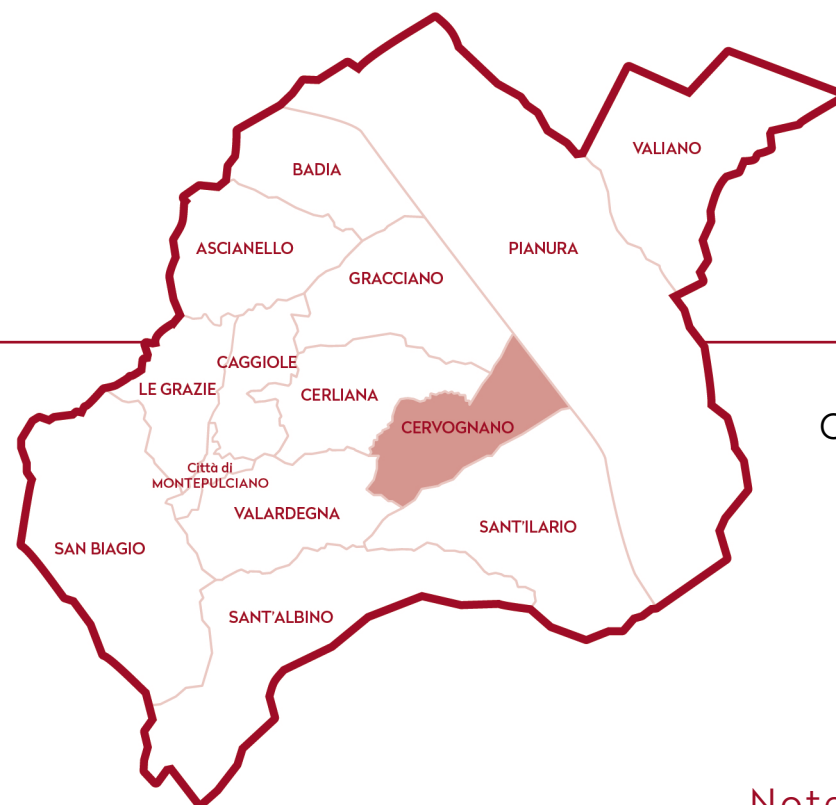
## Tenuta Golo



golowinery



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**

**PIEVI**

Cervognano

Note / Notes

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.



**DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE:** 1970 acquistata dalla Famiglia Toppetta nel 2022.

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via delle Chiane, 3 - 53045 Montepulciano (SI)

<b>REFERENTE COMMERCIALE</b> <b><u>TRADE MANAGER:</u></b>	Eric Toppetta (Italia) +39 0578 767224 sales.italia@toppetta.it	Natali Carrieri (estero) +39 349 87 47 451 sales.export@toppetta.it
--	---	---

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Eric Toppetta +39 0578 767224

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Valerio Coltellini



## CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 767224



info@toppetta.it



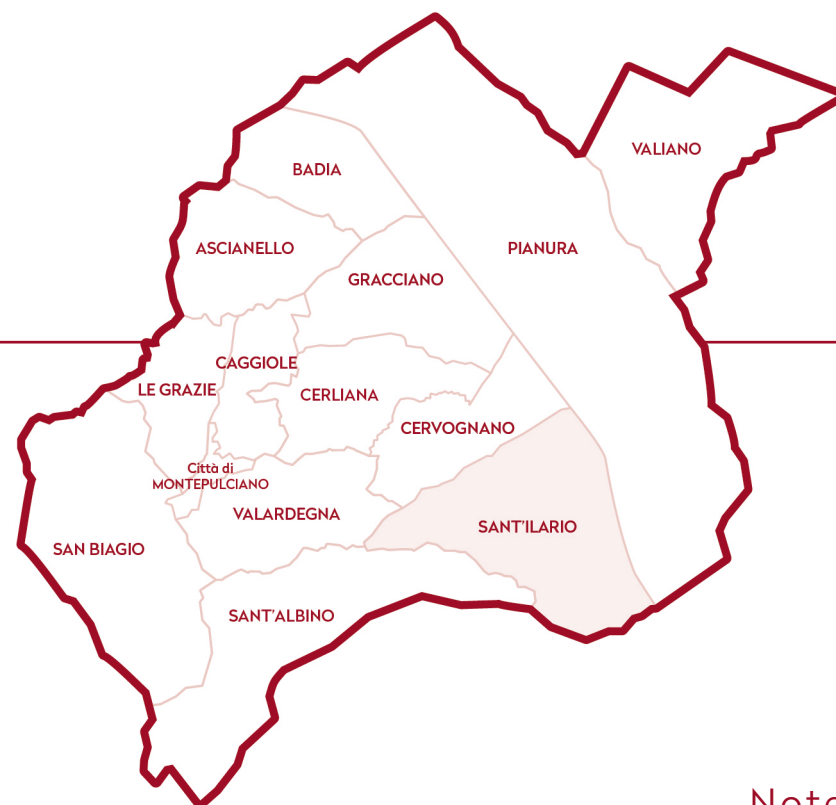
Tenuta Poggio alla Sala



tenuta.poggioallasala



poggioallasala

**PIEVI**

Sant'Ilario

Note / Notes

[illegible]



**DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE:** 1990

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Famiglia Triacca / Triacca Family

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Strada per Pienza 39 , 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE** Mattia Merlo - mattia@triacca.com  
**TRADE MANAGER:**

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Mattia Merlo – mattia@triacca.com

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Luca Rettondini



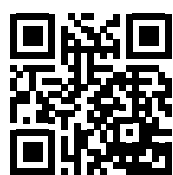
## CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 757774



santavenere@triacca.com



[www.triaccia.com](http://www.triaccia.com)



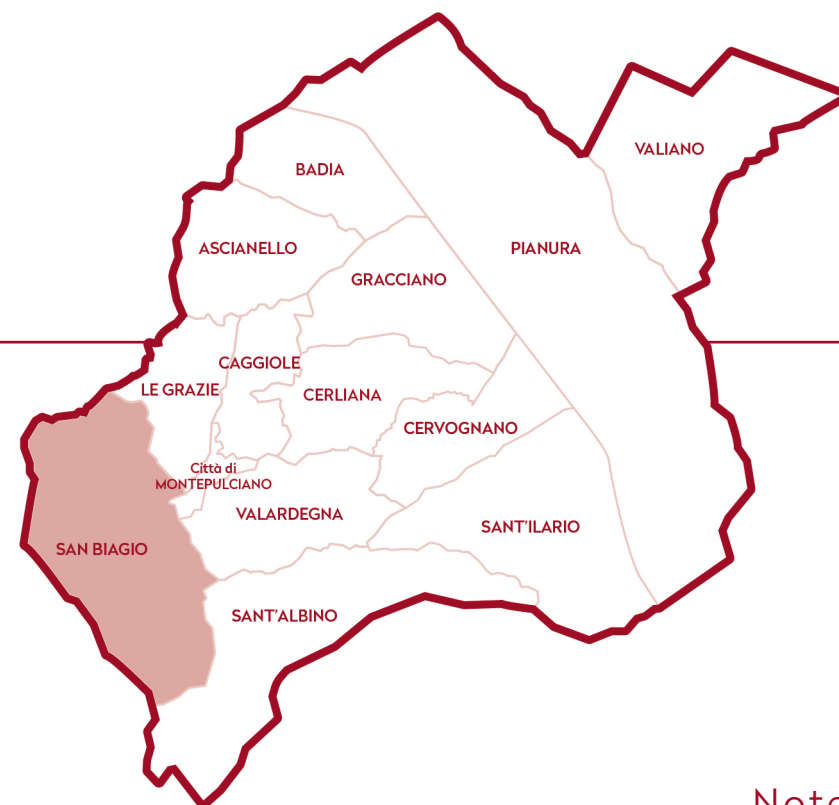
Casa Vinicola Triacca



vinitriacca



Tenuta Santavenere  
Dalla Mia Vigna  
Triacca Vini



# PIEVI

San Biagio

Note / Notes



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**



TENUTA  
TREROSE

**NOME AZIENDA / WINERY:** TENUTA TREROSE

**DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE:** 1982

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Angelini Wines & Estates

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via della Stella 3 - 53045 Valiano - Montepulciano (SI)

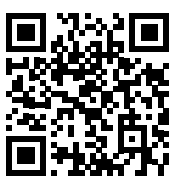
**REFERENTE COMMERCIALE**  
**TRADE MANAGER:** Cecilia Rigodanza  
cecilia.rigodanza@angeliniwines.com

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Cecilia Rigodanza  
cecilia.rigodanza@angeliniwines.com

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Pietro Riccobono



TAP HERE



## CONTATTI / CONTACTS

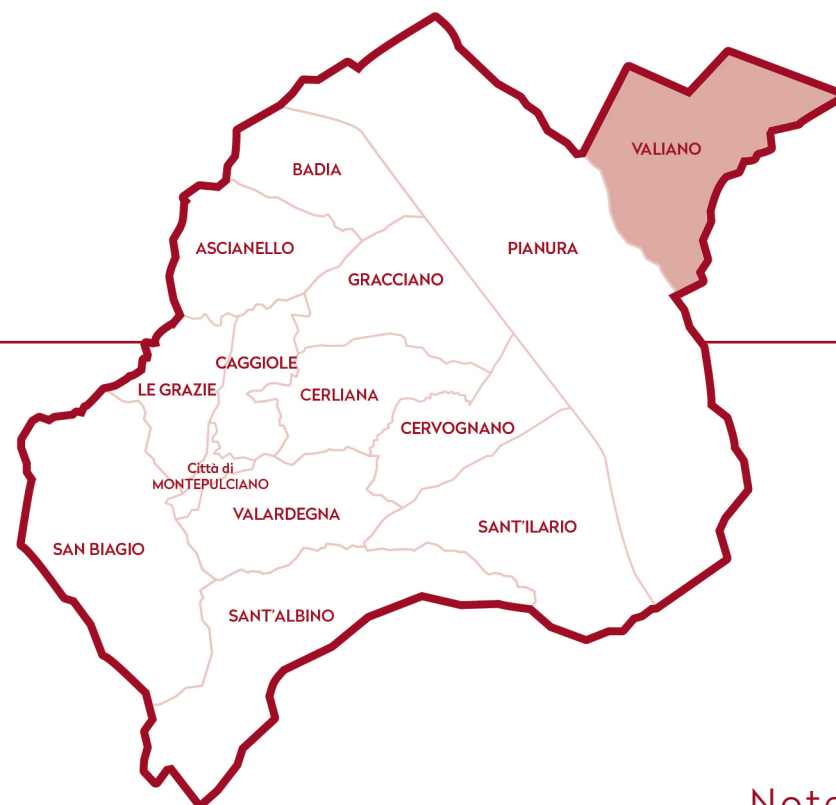


+39 0578 724018



tenutatrrose@angeliniwines.com

[www.tenutatrero.se.it](http://www.tenutatrero.se.it)

**PIEVI**

Valiano

Note / Notes





**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**



**NOME AZIENDA / WINERY:** TENUTA VALDIPIATTA

**DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE:** 1973

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Micheal L. Cioffi

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via della Ciarliana 25A - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE** Miriam Caporali  
**TRADE MANAGER:**

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Giuliano Di Cicco

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Mauro Monicchi



TAP HERE



## CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 757930



info@valdipiatta.it



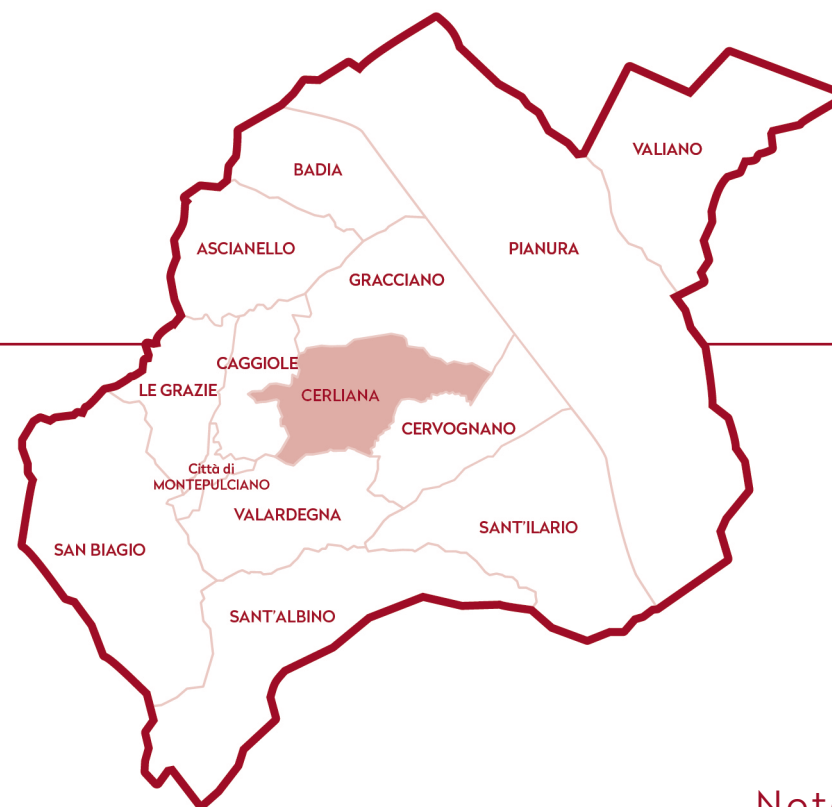
## Tenuta Valdipiatta



valdipiatta



tanutavaldipiatta  
valdipiatta

**PIEVI**

Cerliana

Note / Notes



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2026**



**NOME AZIENDA / WINERY:** VANNUTELLI

DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 2015

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Vannutelli

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via dei Greppi 19 - 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE** Edoardo Maria Vannutelli  
**TRADE MANAGER:**

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Edoardo Maria Vannutelli

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Paolo Vagaggini e Jacopo Vagaggini

## CONTATTI / CONTACTS



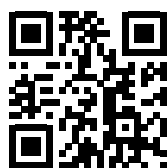
+39 331 2666687



info@emvannutelli.it



TAP HERE



[www.emvannutelli.it](http://www.emvannutelli.it)



## Signore del Greppo



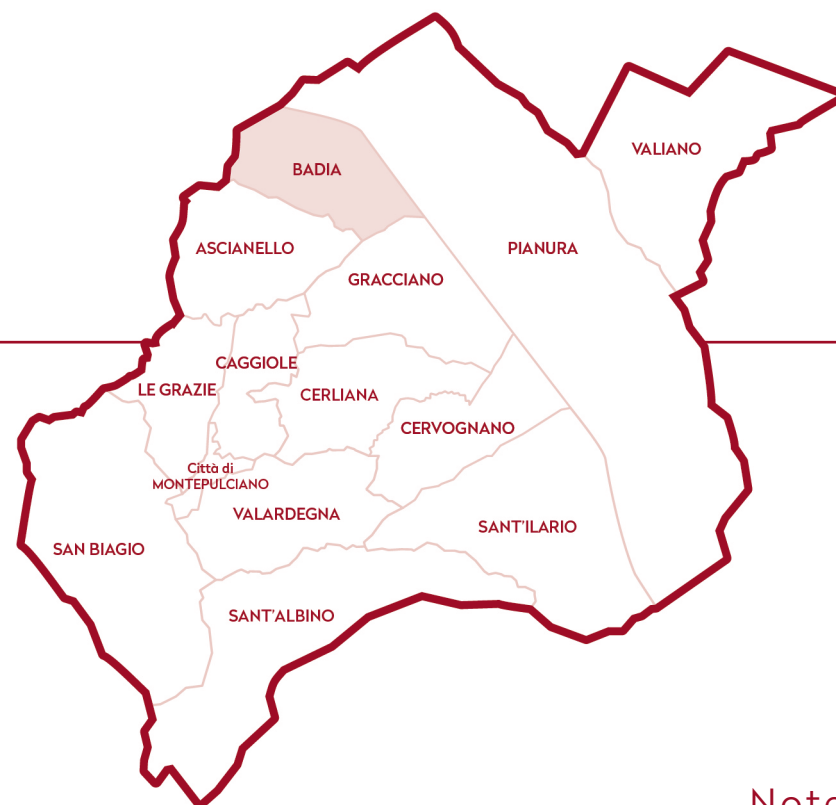
signoredelgreppo



vannutelli  
signoredelgreppo



**LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6**

**PIEVI**

Badia

Note / Notes

151



**NOME AZIENDA / WINERY:** VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO

**DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE:** 1937

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Soc. Coop. Vecchia Cantina di Montepulciano Soc. Agr.

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via Provinciale 7 , 53045 Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE  
TRADE MANAGER:** Michele Radaelli (Italia)  
Antonio Gaudioso (estero)

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE  
EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Tiziana Mazzetti

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Lorenzo Landi e Gabriele Pieraccini



#### CONTATTI / CONTACTS

[www.vecchiacantinadimontepulciano.com](http://www.vecchiacantinadimontepulciano.com)



+39 0578 716092



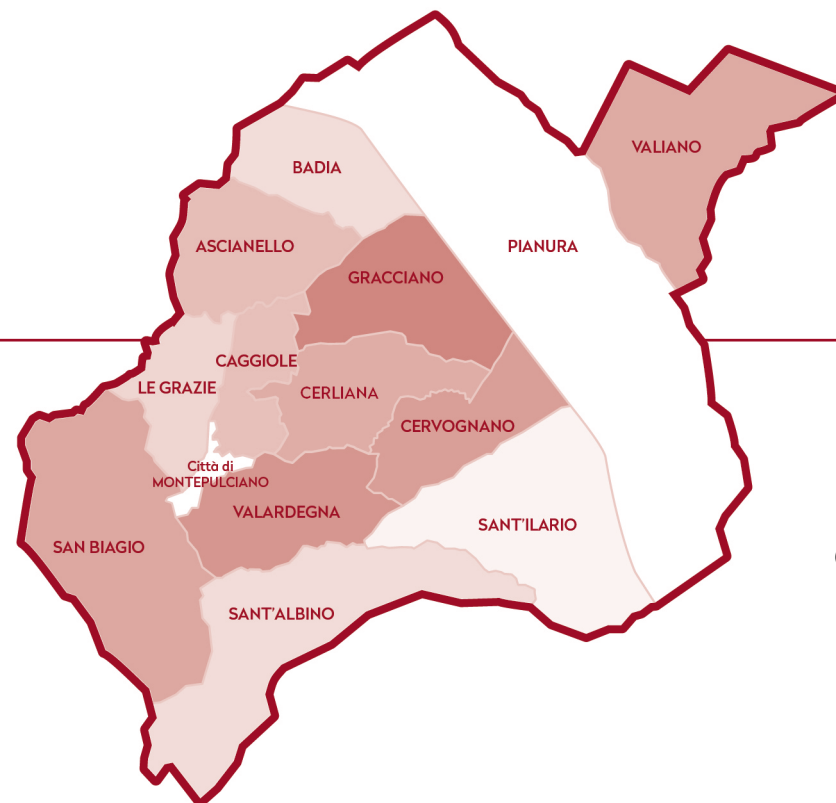
[info@vecchiacantinadimontepulciano.com](mailto:info@vecchiacantinadimontepulciano.com)



Vecchia Cantina  
Di Montepulciano



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



## PIEVI

Ascianello  
Badia  
Caggiole  
Cerliana  
Cervignano  
Gracciano  
Le Grazie  
San Biagio  
Sant'Albino  
Sant'Ilario  
Valardegna  
Valiano

### Note / Notes

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



DATA DI FONDAZIONE / FOUNDATION DATE: 1800

**PROPRIETÀ / OWNED BY:** Simona, Anna & Margherita Fabroni

**INDIRIZZO / ADDRESS:** Via della Resistenza 143 - 53045 - Abbazia di Montepulciano (SI)

**REFERENTE COMMERCIALE** Simona Ruggeri Fabroni +39 335 5283775  
**TRADE MANAGER:** simona@villasantanna.it

**REFERENTE RELAZIONI ESTERNE**  
**EXTERNAL RELATIONS MANAGER:** Simona Ruggeri Fabroni +39 335 5283775  
simona@villasantanna.it

**ENOLOGO / WINEMAKER:** Carlo Ferrini



## CONTATTI / CONTACTS



+39 0578 708017



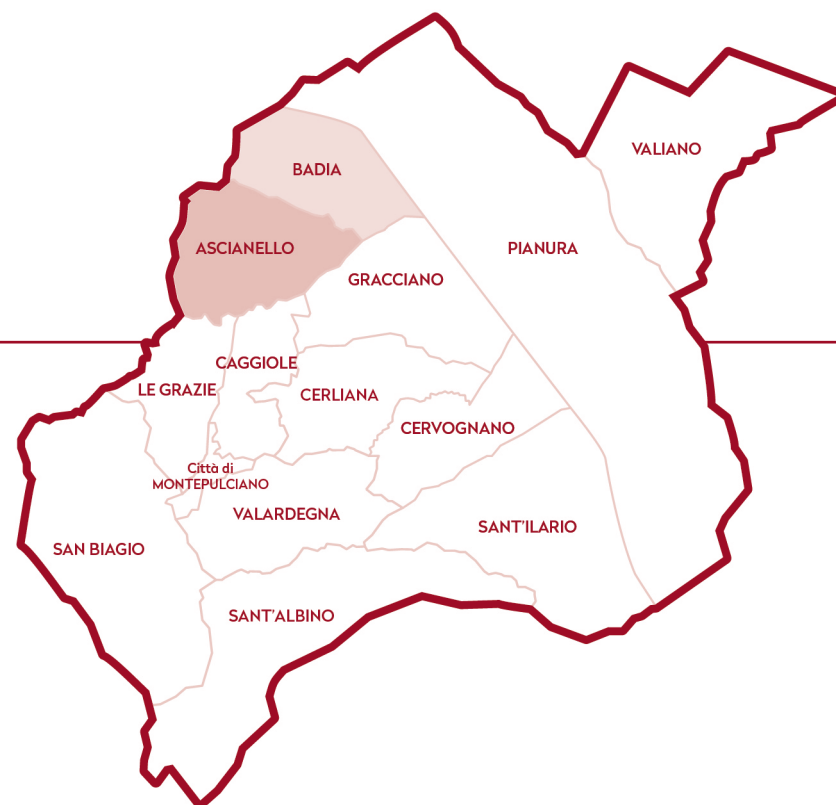
info@villasantanna.it



Simona Villa S. Anna



\_villasantanna\_

**PIEVI**

Ascianello  
Badia

[illegible]



Edizione 2026 del Catalogo dell'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano  
*2026 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

Direttore/Director  
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)



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



Comune di Montepulciano



Cantiere Internazionale d'Arte



Pro-loco Montepulciano



VALDICHIANALIVING

Valdichiana Living





LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6



LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6

## SPONSOR UFFICIALI ANTEPRIMA 2026



**BANCA MONTE DEI PASCHI DI SIENA**  
Via di Gracciano nel Corso, 61 - Montepulciano (SI)  
+39 0578 070311  
www.mps.it



**BANCA INTESA SAN PAOLO**  
Filiale di Montepulciano - Piazza Michelozzo, 2  
Montepulciano SI Tel. +39 0578 758634  
www.intesasnpaolo.com



**BANCA TEMA**  
Sede Legale: Via Porsenna 54 - Chiusi (SI)  
Direzione Generale: Corso Carducci, 14 - Grosseto (GR)  
+39 0564 438200



**BANCA UNICREDIT**  
Filiale di Montepulciano - Ruga di Fuori, 80  
+39 0578 071010  
www.unicredit.it



**ENOMATIC SRL**  
Sede: Via di Meleto, 1- int. 27 - Strada in Chianti (FI)  
Tel.: +39 055 8547272  
info@enomatic.it  
www.enomatic.com



**I GRANDI VINI**  
Via Toscana, 50/3 - Monteriggioni (SI)  
Tel: +39 0577 1606999  
info@igrandivini.com  
www.igrandivini.com



**ISVEA Srl**  
Via Basilicata 1-3-5 Loc. Fosci - Poggibonsi (SI)  
+39 0577981467  
info@isvea.it  
www.isvea.it



**TIPOGRAFIA MADONNA DELLA QUERCE**  
Via di Totona, 2 - Montepulciano (SI)  
Tel. +39 0578 757256  
www.tipoquerce.it



**M.A.I.E.R. S.r.l.**  
Via Ferruccio Parri, 16/18 Moiano - Città della Pieve (PG)  
+39 0578 294200  
info@maiergroup.it | www.maiergroup.it



**CAPPELLI CATERING**  
Strada Statale 326 Est - Acquaviva di Montepulciano (SI)  
Tel. +39 0578 767080  
www.cappellicatering.it



**PANDOLFINI S.R.L.**  
Via Meliore, 3 Sambuca V.P., Barberino Tavernelle (FI)  
Tel. +39 055 8071242  
info@pandolfinisrl.com  
www.pandolfinisrl.com



**STUDIO PITAGORA, AL SERVIZIO DELL'IMPRESA.**  
Via Basilicata 1/A, Montepulciano (SI)  
+39 0578 707050  
pitagora@studiopitagora.net  
www.studiopitagora.net



**RUBECA MOTORI**  
Strada Provinciale Maranzano, 4A/6, Città della Pieve (PG)  
+39 0578 299211  
contatti@rubeca.it  
www.rubeca.it



**TUSCANY COUNTRY TRAVEL**  
Via Giotto, 15 - Bettolle (SI)  
Tel: +39 338 5011824 Fax 0577 62309  
www.tuscanycountrytravel.it



**TUSCANY GREEN**  
Loc. Borgo Le Torri snc - Chiusi (SI)  
+39 0578 21839  
digitalmedia@tuscanycgreen.it  
www.tuscanycgreen.it



**VALDICHIANA SERVIZI**  
Snc Via dei Frassini, 14 - S. Albino Montepulciano (SI)  
Tel: +39 0578 798367  
www.valdichianaservizi.it



**VETRURIA SPA**  
Via Tosco Romagnola Sud, 22 Montelupo Fiorentino (FI)  
+39 0571 755333 sede Montelupo F.no (FI)  
+39 0578/294389 sede Moiano (PG)  
www.vetruria.it - info@vetruria.it



**YOLO STUDIO**  
Via dello Stadio 19, Montepulciano (SI)  
+39 333 6512808 +39 334 7866968  
www.yolostudio.it



LE AZIENDE  
WINERIES  
2 0 2 6

**Si ringraziano per la collaborazione**  
**Thanks for cooperation**

## Strutture ricettive a Montepulciano

### ALBERGO DUOMO

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

### HOTEL LA TERRAZZA DI MONTEPULCIANO

Via Piè al Sasso, 16  
53045 Montepulciano (SI)  
Tel. +39 0578 757440  
www.laterrazzadimontepulciano.it  
albergoterrazza@libero.it

### HOTEL TRE STELLE

Via delle Terme Sud, 115  
53045 Montepulciano (SI)  
Tel. +39 0578 810113  
info@trestellehotel.com  
www.trestellehotel.com

### L'AGNOLO

Via di Gracciano nel Corso, 63  
53045 Montepulciano  
Tel: +39 0578 717070  
lagnolo@hotmail.it  
www.lagnolo.com

### MEUBLÈ EVOÈ

Via di Cagnano, 13  
43045 Montepulciano SI  
Tel: +39 0578 070183  
meubleevoe.montepulciano@gmail.com  
www.meubleevoe.it

### MEUBLÈ IL RICCIO

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

### PALAZZO MOSELA ALLA PORTA

Via di Gracciano nel Corso, 113  
53045 Montepulciano SI  
Tel: +39 0578 321546  
info@sanbartolomeolive.it  
www.palazzomosela.it

### RESIDENZA D'EPOCA IL GRIFONCELLO

Via di Gracciano nel Corso, 63  
53045 Montepulciano  
Tel: +39 339 2254813

### VICOLO DELL'OSTE

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

## Appartamenti a Montepulciano

### ESAGONA

### IL BUONUMORE

### LA CASA DI NONNA DANDA

### LA CASINA DI ALDO

### LA CASINA DI IOLE

### LA CASINA DI ROSA

### MANSARDINA

### PALME



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

