

METODO CLASSICO

SPUMANTE Brut



Nel 2011 abbiamo deciso di proporre nuovamente il blend tra Chardonnay e Grechetto ma questa volta in versione spumante, si è rivelata fin da subito una scommessa vincente grazie alle caratteristiche pedoclimatiche del nostro territorio, con terreni ricchi di Arenarie e ottime escursioni giorno-notte in grado di esaltare le parti aromatiche



Varietà di uva

Chardonnay 50% - Grechetto 50%



Zona di produzione

Pietraia (ca. 290 metri s.l.m.)



Epoca di vendemmia

Metà agosto per lo Chardonnay, inizio settembre per il Grechetto



Vinificazione

Macerazione a freddo sulle bucce, fermentazione a 18°



Spumantizzazione

Metodo Classico



Elevazione

In bottiglia "sur lies" per almeno 36 mesi



Dosaggio

Brut

Note Degustative



Colore

Oro brillante con accenni di verde chiaro



Profumo

Crosta di pane fresco di forno, note entusiasmanti di miele e pesca bianca, seguono sensazioni minerali e mentolate



Gusto

Al palato è fine, freschissimo con le bollicine perfettamente integrate. Una bella acidità ne esalta la freschezza. Finale imprevedibile per il ritorno di dense note floreali.



Grado alcolico

11,5% - 12,5%



CHAGRÈ

IGT Toscana Bianco

Un vino nato dall'intuizione di far coesistere lo Chardonnay, grande vitigno internazionale ed il Grechetto storico vitigno coltivato tra Umbria e Toscana. Questi due vitigni danno origine a vini completamente diversi ma se sapientemente assemblati riescono a sviluppare trame sensazionali ed un equilibrio unico.



Varietà di uva

Chardonnay 50% - grechetto 50%



Zona di produzione

Pietraia (ca. 290 metri s.l.m.)



Epoca di vendemmia

Inizio settembre per Chardonnay, fine settembre per Grechetto



Vinificazione

Macerazione a freddo sulle bucce, fermentazione controllata a 18°C



Affinamento

6 mesi in vasche d'acciaio e per almeno 2 mesi in bottiglia

Note Degustative



Colore

Giallo paglierino di grande lucentezza



Profumo

Delicatamente floreale con sentore di frutti esotici



Gusto

Fine, armonico e di equilibrata acidità



Grado alcolico

12% - 13% vol



PIET ROSÈ

IGT Toscana Rosato

Prodotto da uve Syrah, Merlot e Sangiovese, è un rosato di grande potenza espressiva ma allo stesso tempo morbido ed elegante che riesce a racchiudere e a far coesistere perfettamente le diverse identità delle tre grandi uve che lo compongono.



Varietà di uva

Syrah - Sangiovese - Merlot



Zona di produzione

Pietraia (ca. 290 metri s.l.m.)



Epoca di vendemmia

Prima decade di settembre



Vinificazione

In bianco con una temperatura di fermentazione intorno ai 18°



Affinamento

In acciaio inossidabile per 7 mesi ed almeno 2 mesi in bottiglia

Note Degustative



Colore

Rosa antico



Profumo

Florale con sentori di frutta rossa, con sfumature di fragoline di bosco



Gusto

Una spiccata acidità in perfetto equilibrio con alcool e zuccheri residui



Grado alcolico

12% - 13%



MARIUS

CORTONA DOC Sangiovese

Sangiovese con un piccola percentuale di Merlot, è un vino piacevolissimo con il quale abbiamo anche un particolare legame affettivo poiché è un omaggio a Mario Baldetti, grande estimatore del vitigno Sangiovese, che negli anni '70 diede inizio alla nostra produzione di vino in bottiglia.



Varietà di uva

Sangiovese 90% - Merlot 10%



Zona di produzione

Pietraia (ca. 290 metri s.l.m.)



Epoca di vendemmia

Inizio settembre per il Merlot, fine settembre per il Sangiovese



Vinificazione

Tradizionale e délestage, macerazione con le bucce per 8-10 giorni



Affinamento

Il Sangiovese in vasche di cemento e tonneaux, il Merlot invece in barriques da 225 lt entrambi per 8 mesi, dopodiché sostano in bottiglia per almeno 4 mesi

Note Degustative



Colore

Rosso rubino tendente al violaceo



Profumo

Floreale e fruttato che ricorda la viola e la mora



Gusto

Armonico, morbido e di grande equilibrio



Grado alcolico

13% - 14%



CRANO

CORTONA DOC Syrah

È il primo Syrah in purezza prodotto dalla nostra Azienda a partire dal 2008 ed è il nostro vino di riferimento. L'areale Cortonese si è potuto imporre nel panorama vitivinicolo nazionale ed internazionale come territorio particolarmente vocato per la produzione di questa uva, grazie al micro-clima estremamente favorevole e al grande lavoro fatto dai produttori.



Varietà di uva

Syrah 100%



Zona di produzione

Pietraia (ca. 290 metri s.l.m.)



Epoca di vendemmia

Fine settembre - inizio ottobre



Vinificazione

Tradizionale e délestage, macerazione con le bucce per 15-20 giorni



Affinamento

12 mesi in barriques da 225 lt e per almeno 9 mesi in bottiglia

Note Degustative



Colore

Rosso rubino intenso



Profumo

Una crescente complessità da cui emergono frutta matura e pepe nero



Gusto

Pieno, raffinato nella sua morbidezza e di grande persistenza



Grado alcolico

13% - 14%



ARENITE

IGT Toscana Rosso

L'idea di questo vino nasce dal desiderio di voler proseguire in quel percorso di crescita guidati dalla passione che ci contraddistingue. Viene prodotto soltanto nelle annate particolarmente favorevoli, da uve Syrah selezionate con estrema cura negli appezzamenti che riteniamo speciali, come la vigna Arenite da cui prende il nome.



Varietà di uva

100% Syrah



Zona di produzione

Pietraia (ca. 290 metri s.l.m.)



Epoca di vendemmia

Fine settembre - inizio ottobre



Vinificazione

Tradizionale e délestage, macerazione con le bucce per 15-20 giorni



Affinamento

24 mesi in barrique da 225 lt, 8 mesi in cemento e per almeno 2 anni in bottiglia

Note Degustative



Colore

Rosso rubino con richiami violacei



Profumo

Complesso e ricco, aperto da note di frutta rossa e nera matura, poi guidato da terziari di pepe, cuoio e cioccolato



Gusto

Di grande potenza espressiva ma allo stesso tempo elegante e morbido con finale profondo e molto persistente



Grado alcolico

13,5%-14,5%

LEOPOLDO

CORTONA DOC Vin Santo



Per il nostro nettare utilizziamo uve di Grechetto, Trebbiano e Malvasia provenienti da un vigneto di circa 60 anni. Il Vin Santo nasce da un'antica ricetta che prevede l'appassimento di "uve scelte" e rappresenta da sempre il simbolo della tradizione e dell'ospitalità toscana: offerto come benvenuto al forestiero, ma utilizzato anche per festeggiare un lieto evento o, nei giorni di festa, dopo un pasto diverso dal solito.



Varietà di uva

Grechetto - Trebbiano - Malvasia



Zona di produzione

Pietraia (ca. 290 metri s.l.m.)



Epoca di vendemmia

Fine settembre



Vinificazione

In bianco con una temperatura di fermentazione intorno ai 18°



Affinamento

In caratelli di legno per un periodo minimo di 5 anni e poi in bottiglia per almeno 6 mesi

Note Degustative



Colore

Ambrato



Profumo

Di straordinaria complessità che va dalla frutta matura alla nocciola tostata



Gusto

L'alcool, gli zuccheri e la sua struttura formano un insieme di grande piacevolezza



Grado alcolico

15% - 17%



POGGIOBARULLO

Olio Extra Vergine di Oliva

L'olio extravergine di oliva viene prodotto direttamente nel nostro frantoio aziendale con la spremitura a freddo delle olive raccolte giornalmente, cosa che ci permette di ottenere una qualità straordinaria. Le varietà sono quelle tradizionali toscane: Frantoio, Leccino e Moraiolo.