

# LA FONTE



**Tipologia:** DOCG Montecucco Sangiovese  
**Ubicazione Azienda:** Località Porrone, Comune di Cinigiano (GR)  
**Uvaggio:** 100 % Sangiovese  
**Ubicazione Vigneti:** circa 200m s.l.m.; esposizione sud e sud-ovest  
**Caratteristiche del terreno:** medio impasto  
**Produzione per ettaro:** 60 quintali di uva  
**Sistema di allevamento:** cordone speronato  
**Densità viti per Ettaro:** 6600 piante

**Periodo medio di vendemmia:** terza decade di settembre  
**Temperatura di fermentazione:** 28° C

**Maturazione:** Dopo aver svolto la fermentazione malolattica il vino matura 12 mesi in tonneaux da 500 l di rovere francese.  
**Formati:** 0,75 l

Colore rosso brillante intenso. Al naso è complesso e attraente con frutti rossi, note speziate e fiori.  
Ha un buon corpo con una struttura tannica di altissima classe che conferisce al vino un lungo finale. Un sangiovese elegante, unico nel suo stile.

**Tipologia:** IGT Toscana Rosso  
**Ubicazione Azienda:** Località Porrone, Comune di Cinigiano (GR)  
**Uvaggio:** 40% petit verdot, 30% Altro vitigno rosso, 30% cabernet sauvignon  
**Ubicazione vigneti:** circa 200 m. s.l.m.; esposizione sud e sud-ovest  
**Caratteristiche del terreno:** medio impasto  
**Produzione per ettaro:** 70 quintali di uva, 55 per cabernet  
**Sistema di allevamento:** cordone speronato  
**Densità viti per ettaro:** 6600 piante

**Periodo medio di vendemmia:** terza decade di settembre il cabernet, ultimi giorni di settembre il petit verdot, la prima decade di ottobre il Vitigno rosso.  
**Temperatura di fermentazione:** 28° C

**Maturazione:** Dopo aver svolto la fermentazione malolattica il vino matura per 16 mesi in barriques di rovere francese.  
**Formati:** 0.75 e 1.5 l.

Colore rosso profondo, si apre al naso in modo elegante e complesso, i profumi dominanti sono di more, fragole, spezie e note balsamiche. La bocca è piena ed i tannini di grande razza gli danno una notevole lunghezza. Questo vino presenta una grande capacità di invecchiamento.



PIANIROSSI

# SABINE



**Tipologia:** IGT Costa Toscana Rosato  
**Ubicazione Azienda:** Località Porrone, Comune di Cinigiano (GR)  
**Uvaggio:** 100% Altro vitigno rosso  
**Ubicazione vigneti:** circa 200 m. s.l.m.; esposizione sud e sud-ovest  
**Caratteristiche del terreno:** medio impasto  
**Produzione per ettaro:** 80 quintali di uva  
**Sistema di allevamento:** cordone speronato  
**Densità viti per ettaro:** 6600 piante

**Vendemmia:** fine settembre.  
**Temperatura di fermentazione:** 16° C  
**Durata della fermentazione media:** 15 giorni

**Maturazione:** il vino viene mantenuto in acciaio a contatto con i lieviti per 4 mesi  
**Formati:** 0.75 l.

Colore rosa tenue, si apre al naso con profumi floreali intensi ed eleganti, con note di ananas e banana.  
In bocca è molto fresco e persistente, grazie alla sua acidità, caratteristiche che lo rendono un aperitivo ideale.

**Tipologia:** DOC Montecucco Rosso  
**Ubicazione Azienda:** Località Porrone, Comune di Cinigiano (GR)  
**Uvaggio:** 60 % Sangiovese, 40 % Altro vitigno  
**Ubicazione Vigneti:** circa 200m s.l.m.; esposizione sud e sud-ovest  
**Caratteristiche del terreno:** medio impasto  
**Produzione per ettaro:** 70 quintali di uva  
**Sistema di allevamento:** cordone speronato  
**Densità viti per Ettaro:** 6600 piante

**Periodo medio di vendemmia:** terza decade di settembre Sangiovese e prima decade di ottobre Altro vitigno rosso.  
**Temperatura di fermentazione:** 28° C

**Maturazione:** Dopo aver svolto la fermentazione malolattica il vino matura 10 mesi in tonneaux da 500 l di rovere francese.  
**Formati:** 0,75 e 1,5 l

**Caratteristiche organolettiche:** Ha un colore rosso vivace con sfumature tendenti al violaceo. Si presenta al naso con profumi intensi e fruttati con sentori di ciliegia e frutti di bosco. I tannini morbidi lo rendono delicato e lungo in bocca. È inoltre caratterizzato da una buona acidità. È un vino con un grande equilibrio.



SIDUS

# SOLUS



**Tipologia:** IGT Toscana Rosso

**Ubicazione Azienda:** Località Porrone, Comune di Cinigiano (GR)

**Uvaggio:** 50% Altro vitigno rosso, 30% Alicante bouchet, 20% Sangiovese

**Ubicazione Vigneti:** circa 200m s.l.m.; esposizione sud e sud-ovest

**Caratteristiche del terreno:** medio impasto

**Produzione per ettaro:** 60 quintali di uva

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità viti per Ettaro:** 6600 piante

**Periodo medio di vendemmia:** prima decade di settembre l'Alicante, ultima decade di settembre Sangiovese e prima decade di ottobre Montepulciano.

**Temperatura di fermentazione:** 28° C

**Maturazione:** Dopo aver svolto la fermentazione malolattica il vino matura 1 anno in tonneaux da 500 l di rovere francese.

Formati: 0.75 e 1.5 l.

**Tipologia:** DOC Maremma Toscana Vermentino  
**Ubicazione Azienda:** Comune di Grosseto  
**Uvaggio:** 100% Vermentino  
**Ubicazione vigneti:** 50 m. s.l.m.;  
**Caratteristiche del terreno:** medio impasto  
**Produzione per ettaro:** 90 quintali di uva  
**Sistema di allevamento:** guyot  
**Densità viti per ettaro:** 5500 piante

**Periodo medio di vendemmia:** metà settembre.  
**Temperatura di fermentazione:** 16° C  
**Durata della fermentazione:** 18

**Maturazione:** il vino viene mantenuto in acciaio per 5 mesi  
**Formati:** 0.75.

Colore giallo paglierino , si apre al naso con profumi di fiori gialli, pesca gialla , con note fruttate. In bocca è caratterizzato da una buona mineralità ed acidità, caratteristiche che lo rendono un vino fresco ed elegante. Consigliato come aperitivo o in abbinamento a piatti di pesce, carni bianche e formaggi freschi.



NOCTUA