

# CANTINE TOSCANE

ZONIN1821

CASTELLO DI ALBOLA
RADDA IN CHIANTI

*Bellezza e Armonia senza tempo sulle colline del Chianti classico*

Paesaggio ineguagliabile, testimonianze di storia che risalgono al Medioevo, ville e castelli di eccezionale bellezza, colline disegnate dai vigneti: in questi luoghi, nel cuore del Chianti Classico, si trova il Castello d'Albola, edificato nel XV secolo dagli Acciaioli e trasformato durante il Rinascimento in splendida villa.

Di proprietà della famiglia Zonin dal 1979, il Castello d'Albola, che si estende su una superficie di 850 ettari di cui 157 a vigneto, appartenne un tempo alle più nobili famiglie toscane: gli Acciaioli, i Samminiati, i Pazzi e i Ginori Conti.
Le storiche cantine sotterranee del castello, l'integro borgo medievale e la nuova cantina, autentico gioiello di architettura d'avanguardia, sono meta indimenticabile per appassionati enoturisti.






## TOSCANA IGT "ACCIAIOLO"




cod. 402595

CANTINA: Castello d'Albola
COLORE: rosso rubino
VITIGNO: Cabernet Sauvignon e Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE: Radda in Chianti (Si)
FORMATO: cl 75
GRADAZIONE: 13,5%
TEMP. SERVIZIO: 16-18°C

È il vino di maggior spessore di quelli prodotti a Castello d'Albola, che unisce la finezza del Sangiovese all'espressività del Cabernet Sauvignon. La struttura è importante ma è mitigata da un corredo ampio di frutta con accenni di susina e ricordo di sottobosco. Ed è felice l'incontro tra un Sangiovese di vigna vecchia esposta a sud, prodotta in un esclusivo vigneto, che dà il timbro della tradizione, della storicità, del territorio ed il Cabernet Sauvignon eccezionalmente maturo ed ampio. È da tempo prodotto solo nelle migliori annate, in tiratura limitatissima, a dire che è un vino esclusivo.

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€€€+

## CHIANTI CLASSICO DOCG




cod. 402179/402591/402369

CANTINA: Castello d'Albola
COLORE: Rosso rubino tendente al granato.
VITIGNO: Sangiovese, Canaiolo
ZONA DI PRODUZIONE: Radda in Chianti (Si)
FORMATO: cl.75 / lt 1,5 / lt 3
GRADAZIONE: 12,5%
TEMP. SERVIZIO: 18°-20°C

Le uve, raccolte manualmente, vengono vinificate con grande attenzione secondo il metodo tradizionale di fermentazione in presenza delle bucce per valorizzare la forte personalità conferita dal territorio di Radda in Chianti. Dopo la fermentazione malolattica viene la maturazione in fusti di rovere di Slavonia per 12 mesi

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€€€

## CHIANTI CLASSICO DOCG "RISERVA"




cod. 402142/402592

CANTINA: Castello d'Albola
COLORE: rosso rubino
VITIGNO: Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE: Radda in Chianti (Si)
FORMATO: cl.75 / lt 1,5
GRADAZIONE: 13,5%
TEMP. SERVIZIO: 16-18°C

Questa preziosa Riserva racchiude in sé le migliori uve di otto vigneti in selezione di Castello di Albola, ognuno dei quali contribuisce al risultato finale con una particolare sfumatura di Sangiovese, vinificato in purezza. Nel profumo si riconosce la forza del bosco e la finezza dei filari più alti, mentre il sorso traduce in potenza espressiva il calore della terra. Quasi tre anni di riposo, di cui quattordici mesi in rovere ed ulteriori diciotto nel vetro concludono un affinamento che sottolinea una personalità traboccante, tannini levigati, un sorso sapido e concentrato, ricordi di frutta nera e fiori recisi.

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€€€

## CHIANTI CLASSICO DOCG "IL SOLATIO"




cod. 402509

CANTINA: Castello d'Albola
COLORE: rosso rubino intenso
VITIGNO: Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE: Radda in Chianti (Si)
FORMATO: cl 75
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 18°-20°C

Il mosto ottenuto da uve Sangiovese in purezza è stato sottoposto ad una vinificazione in rosso semplice e tradizionale che prevede una macerazione di 3 settimane in presenza delle bucce e dei vinaccioli. Completata la macerazione e la fermentazione malolattica il vino è stato posto a maturare in barrique di rovere di Allier per 14 mesi. È seguito un lungo affinamento in bottiglia. Il connubio territorio e tradizione ha consentito di ottenere la vera espressione del Sangiovese di Radda, un vino di grande finezza e personalità.

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€€€+

## CHARDONNAY IGT "POGGIO ALLE FATE"




cod. 402594

CANTINA: Castello d'Albola
COLORE: Giallo paglierino brillante
VITIGNO: Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE: Radda in Chianti (Si)
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12,5%
TEMP. SERVIZIO: 10°-12°C

Le uve sono sottoposte ad una pigiatura soffice e delicata pressatura. Il mosto fermenta ad una temperatura controllata di circa 18° C al fi ne di salvaguardare il fruttato e le migliori caratteristiche organolettiche del vino

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€€€



Il borgo medievale di Castello di Albola sorge in cima alle splendide colline chiantigiane, in un luogo incomparabile per il fascino della storia, per le suggestioni dell'arte e per il contesto agro-paesaggistico unico e di insuperabile armonia.
Il primo impegno della Famiglia Zonin è stato quello di portare ad un livello produttivo di alta qualità le vigne, per poi procedere alla sistemazione dei casolari e della bellissima villa padronale che ha pianta cinquecentesca, ma conserva nelle due torri massicce le tracce del castello medievale.

Insieme al recupero e al restauro della villa e del borgo, sono stati ristrutturati anche i manufatti rurali che oggi sono destinati alla ricettività. E' stata edificata la nuova cantina, perfettamente armonizzata nel paesaggio circostante.



## VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC




cod. 402372 '01/402596 '04

CANTINA: Castello d'Albola
COLORE: Ambrato
VITIGNO: Trebbiano toscano e Malvasia del Chianti
ZONA DI PRODUZIONE: Radda in Chianti (Si)
FORMATO: cl.50
GRADAZIONE: 15,5%
TEMP. SERVIZIO: 14°-16°C

La vinificazione avviene in caratelli, tipiche botticelle toscane di capacità variabile tra 100 e 200 litri, ed è innescata mediante l'inoculazione della cosiddetta "madre", cioè di colonie di lieviti diversi derivanti da precedenti vinificazioni, nel mosto di uve passite sui graticci. La maturazione si protrae per 8 anni nei caratelli di castagno, dove la fermentazione dura a lungo ma a intermittenza, stimolata o repressa dalle naturali variazioni di temperatura e di pressione.

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€€€+




cod. 402715

## TOSCANA ROSSO "ETERNO" IGT

CANTINA: Barbanera srl
COLORE: rosso intenso
VITIGNO: blend di uve rosse
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 14%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

Le uve raccolte a mano sono sottoposte ad una macerazione pre-fermentativa a freddo ad una temperatura compresa fra 0 e 4°C, della durata di 4/6 giorni a seconda del vitigno. Segue il processo di fermentazione alcolica a temperatura controllata ad un massimo di 24°C, per 10-14 giorni, per permettere alle componenti più fruttate di esprimersi al meglio. Il vino nuovo ottenuto viene fatto ripassare sulle vinacce ancora dolci dei vini derivanti da appassimento. Dopo 12/14 giorni e al termine della seconda parziale fermentazione, il vino è pronto per essere destinato alla malolattica e all'affinamento in legno.

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€




cod. 402716

## TOSCANA ROSSO DA UVE LEGGERMENTE APPASSITE IGT

CANTINA: Barbanera srl
COLORE: rosso profondo ed intenso che sfuma in delicati riflessi violacei
VITIGNO: blend di uve rosse
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 14%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

Le uve vengono raccolte a mano e pressate ad acino intero per preservare al meglio le caratteristiche originali delle diverse varietà. Le evidenti note floreali e fruttate, con predilezione di melone, frutta bianca e tropicale, derivano dall'accurata selezione delle uve, dalle pratiche enologiche di chiarifica e fermentazione che rispettano il frutto e la nitidezza dello stesso, il tutto tra 10-14°C. I continui batonnage, per almeno due mesi, arricchiscono la bocca e permettono di conservare a lungo la peculiarità dei vari prodotti

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€

Cancelloni Food Service

BARBANERA
SINCE 1938

*"Barbanera è prima di tutto una Famiglia"*

La passione per il vino è stata custodita negli anni, arrivando oggi alla quarta generazione. Ognuno ha respirato la tradizione fin da bambino ed oggi più che mai è diventato un lavoro. È una storia fatta di persone, sacrifici, di legami forti e duraturi e di intuizioni vincenti. È l'impegno di una vita, ma anche il frutto di un' ambizione e dei sogni che, negli anni, sono diventati realtà.
Collocata ai piedi del monte Cetona, in un territorio - quello toscano - tanto bello quanto generoso, celebre nel mondo per le sue grandi uve Barbanera è un'azienda eticamente e tecnologicamente avanzata, una realtà produttiva consapevole che, con impegno, è da sempre attenta a migliorare, costantemente, la qualità del prodotto. Per questo, negli anni, ha ricevuto numerosi premi, riconoscimenti e menzioni.






cod. 402713

## VINO ROSSO "DISPETTO"

CANTINA: Barbanera srl
COLORE: rosso intenso, impenetrabile e profondo, con sfumature violacee
VITIGNO: blend di uve rosse
ZONA DI PRODUZIONE: Italia
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 14%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

Le uve vengono sottoposte ad una macerazione pre-fermentativa a freddo ad una temperatura compresa fra 0 e 4°C, della durata di 4/6 giorni a seconda del vitigno lavorato.
Segue il processo di fermentazione alcolica a temperatura controllata ad un massimo di 24°C, per 10-14 giorni, per permettere alle componenti più fruttate di esprimersi al meglio

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€




cod. 402714

## VINO BIANCO "DISPETTO"

CANTINA: Barbanera srl
COLORE: giallo paglierino limpido, dai delicati riflessi verdolini
VITIGNO: blend di uve bianche
ZONA DI PRODUZIONE: Italia
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 10°-12°C

Le uve vengono raccolte a mano e pressate ad acino intero per preservare al meglio le caratteristiche originali delle diverse varietà. Le evidenti note floreali e fruttate, con predilezione di melone, frutta bianca e tropicale, derivano dall'accurata selezione delle uve, dalle pratiche enologiche di chiarifica e fermentazione che rispettano il frutto e la nitidezza dello stesso, il tutto tra 10-14°C. I continui batonnage, per almeno due mesi, arricchiscono la bocca e permettono di conservare a lungo la peculiarità dei vari prodotti

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€



"La vita è così amara,
il vino è così dolce:
perché dunque non bere?"
-Umberto Saba-

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

La Famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni: da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell' Arte Fiorentina dei Vinattieri.
In tutta la sua lunga storia, attraverso 26 generazioni, Famiglia Antinori ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative e talvolta coraggiose ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio.
Da oltre seicento anni, i Marchesi Antinori hanno legato il proprio nome all'eccellenza nell'arte del vino e alla migliore tradizione mecenatistica.
Due ambiti apparentemente molto diversi, ma che in realtà hanno spesso proceduto in parallelo: i Marchesi Antinori hanno spesso affidato all'arte il compito di raccontare i valori e la storia della loro casata.






cod. 402682

## VERMENTINO BOLGHERI DOC

CANTINA: Marchesi Antinori - Tenuta Guado al Tasso
COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini
VITIGNO: Vermentino
ZONA DI PRODUZIONE: Bolgheri
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12,5%
TEMP. SERVIZIO: 8°-10°C
Nato nel 1996 dalla volontà di riscoprire una varietà autoctona caratteristica della zona costiera tirrenica, riconosciuta dagli anni '90 per le sue qualità aromatiche. Il microclima bolgherese, particolarmente indicato per la produzione di Vermentino sia per la conformazione del territorio che per la vicinanza al mare, conferisce al vino una spiccata mineralità e freschezza oltre che esaltarne la componente aromatica.

ABBINAMENTI
FASCIA DI PREZZO €€€€€




cod. 401169

## GUADO AL TASSO DOC

CANTINA: Marchesi Antinori - Tenuta Guado al Tasso
COLORE: rosso rubino intenso
VITIGNO: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e a volte una piccola quota di Petit Verdot
ZONA DI PRODUZIONE: Bolgheri
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e a volte una piccola quota di Petit Verdot, per rappresentare l'eleganza, la complessità e la struttura del terroir bolgherese. Viene prodotto dal 1990 da vigneti situati su un suolo di origine alluvionale, da argillo-sabbiosi a argillo-limosi, con presenza di agglomerato bolgherese (scheletro).

ABBINAMENTI
FASCIA DI PREZZO €€€€€+




cod. 401821/400488

## "IL BRUCIATO" BOLGHERI DOC

CANTINA: Marchesi Antinori - Tenuta Guado al Tasso
COLORE: rosso rubino intenso
VITIGNO: Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah
ZONA DI PRODUZIONE: Bolgheri
FORMATO: cl.75 / lt 1,5
GRADAZIONE: 14%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C
Il Bruciato nasce nel 2002, in una delle più difficili vendemmie di Tenuta Guado al Tasso, per raccontare e far conoscere secondo uno stile moderno il terroir unico di Bolgheri. Le uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah accuratamente selezionate, provengono da vigneti situati su suoli con un' ampia variabilità geologica capaci di esprimere una grande complessità.

ABBINAMENTI
FASCIA DI PREZZO €€€€€

**Tenuta Guado Al Tasso**

Tenuta Guado al Tasso si trova nella piccola e prestigiosa DOC di Bolgheri, sulla costa dell'Alta Maremma, a un centinaio di chilometri a sud-ovest di Firenze. Questa denominazione ha una storia relativamente breve (nasce nel 1995) ma vanta di una fama internazionale come nuovo punto di riferimento nel panorama enologico mondiale.
Tenuta Guado al Tasso si estende su una superficie di 320 ettari piantati a vigneto, in una splendida piana circondata da colline conosciuta come "anfiteatro bolgherese" per la sua particolare conformazione.

I vigneti di Guado al Tasso sono composti prevalentemente con uve di Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot e Vermentino.
Godono di un clima mite per la vicina presenza del mare: le brezze costanti mitigano le calure estive e i rigori dell'inverno, puliscono il cielo e tengono alto l'indice di insolazione.

TENUTA GUADO AL TASSO

Cancelloni
Food Service



Tenuta Villa Antinori

Villa del Cigliano, situata tra le morbide colline di San Casciano in Val di Pesa, in provincia di Firenze, è un luogo da sempre legato alla famiglia; è qui che generazioni di Antinori sono nati e vissuti a partire dal 1546, anno in cui Alessandro di Niccolò Antinori divenne proprietario dell'edificio.
Villa del Cigliano è il simbolo della storia, dell'identità e della continuità familiare; è qui, in un certo senso, dove tutto è iniziato, dove la famiglia Antinori ha iniziato a percorrere i primi passi nell'ambito vitivinicolo.
Villa del Cigliano esprime gli stessi valori e sentimenti nati nel 1928 con Niccolò Antinori con il "Villa". Per questo è rappresentata in etichetta del Villa Antinori, il vino simbolo di Casa Antinori.
Durante questi anni, in quasi un secolo di storia, Villa Antinori ha rappresentato e rappresenta, attraverso uno stile contemporaneo, il concetto di casa, di territorio, di Toscana. Un vino nato da un modo di concepire la produzione vinicola: come sperimentazione ed evoluzione da una parte, come valore storico dall'altra.



cod. 400942

## VILLA ANTINORI ROSSO IGT

CANTINA: Marchesi Antinori - Villa Antinori
COLORE: rosso rubino intenso
VITIGNO: Merlot, Syrah, Petit Verdot, Sangiovese e Cabernet
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - Chianti
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13,5%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

Villa Antinori è stato prodotto per la prima volta nel 1928 dal Marchese Niccolò Antinori, padre di Piero Antinori, come il vino simbolo di Casa Antinori, capace, come forse nessun altro, di rappresentare la storia, l'identità e la continuità familiare. "Si chiama Villa Antinori. Rosso di Sangue Toscano. È vero, alla sua base chiantigiana di Sangiovese purissima si unisce una piccola quota di uve internazionali. Ma nate, maturate e raccolte nei nostri vigneti delle tenute toscane e poi vinificate e invecchiate in Casa Antinori".
Cit. Piero Antinori

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€€€



cod. 400505/402681

## CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

CANTINA: Marchesi Antinori - Villa Antinori
COLORE: rosso rubino intenso
VITIGNO: Sangiovese, Cabernet
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - Chianti
FORMATO: cl.75 / lt 1,5
GRADAZIONE: 13,5%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

Sangiovese ed altre varietà complementari per rendere omaggio ad un'etichetta storica e ad un vino dalla lunga tradizione: il Villa Antinori Chianti Classico Riserva. Con l'inaugurazione della cantina Antinori nel Chianti Classico, la famiglia ha voluto reinterpretare un classico toscano, dallo stile inconfondibile e dalla qualità riconosciuta, attraverso una Riserva delicata ed allo stesso tempo decisa ed elegante.

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€€€





## NOBILE LA BRACCESCA DOCG

cod. 402181

CANTINA: Marchesi Antinori - La Braccesca
COLORE: rosso rubino intenso
VITIGNO: Prugnolo Gentile e altre varietà complementari
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - Cortona, Montepulciano
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13,5%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C
Il profumo è intenso e tipicamente aromatico, ricco di note fruttate; è presente anche una delicata nota di vaniglia.
Al gusto è strutturato ed equilibrato.

ABBINAMENTI
FASCIA DI PREZZO €€€€€



## SYRAH CORTONA BRAMASOLE DOC

cod. 400614

CANTINA: Marchesi Antinori - La Braccesca
COLORE: rosso rubino scuro
VITIGNO: Syrah
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - Cortona, Montepulciano
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 14%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C
Dallo spicchio di vigneto più assolato, dallo spirito innovativo della famiglia Antinori, da una delle zone di Cortona più vocate alla coltivazione di Syrah di qualità, nasce Bramasole, un vino capace di evolvere nel tempo e raccontare, secondo una nuova varietà, un territorio dall'antica tradizione vitivinicola. La prima annata prodotta di Bramasole è stata la 2000.

ABBINAMENTI
FASCIA DI PREZZO €€€€€+



## SABAZIO ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

cod. 401864

CANTINA: Marchesi Antinori - La Braccesca
COLORE: rosso rubino intenso
VITIGNO: Prugnolo Gentile e altre varietà complementari
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - Cortona, Montepulciano
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13,5%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C
La freschezza tipica della tradizionale varietà Sangiovese si unisce all'esuberanza del frutto caratteristica del Merlot per rappresentare l'antico territorio di Montepulciano. Il nome del vino celebra Sabatino Lulli, detto "Sabazio", monaco dell'abbazia di Montepulciano che per primo, nel periodo medievale, fornì la indicazioni per la produzione di vino nella zona.

ABBINAMENTI
FASCIA DI PREZZO €€€€



## SYRAH CORTONA ACHELO DOC

cod. 402328

CANTINA: Marchesi Antinori - La Braccesca
COLORE: rosso violaceo intenso
VITIGNO: Syrah
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - Cortona, Montepulciano
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 14,5%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C
"Achelo" è un rosso ricco e dinamico, che unisce la profondità tipica della varietà a quella freschezza tipica dei vini d'annata.

ABBINAMENTI
FASCIA DI PREZZO €€€€

Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI



LA BRACCESCA

**Tenuta La Braccesca**

La Braccesca si estende su 508 ettari dove un tempo sorgeva l'antica fattoria dei conti Bracci, da cui deriva il nome della tenuta e il suo stemma: un braccio coperto da armatura che regge una spada. Dal 1990 la proprietà della Tenuta è dei Marchesi Antinori.
La superficie totale dei vigneti è di 340 ettari divisi in due corpi: il primo, di 366 ettari di cui 237 piantati a vigneto si trova al confine tra il comune di Montepulciano e quello di Cortona. L'altro appezzamento, 142 ettari di cui 103 a vigneto, si estende fino a Montepulciano fra tre delle sottozone più rinomate per la produzione di grandi vini rossi: Cervognano, Santa Pia e Gracciano. La Braccesca si estende nella terre dove un tempo sorgeva l'antica fattoria dei conti Bracci, da cui deriva il nome della tenuta e il suo stemma: un braccio coperto da armatura che regge una spada. Dal 1990 la proprietà della Tenuta è dei Marchesi Antinori.




cod. 402695

# MARCHESE ANTINORI CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

CANTINA: Marchesi Antinori - Tenuta Tignanello
COLORE: rosso rubino intenso
VITIGNO: Sangiovese e altre varietà complementari
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - valli della Greve e della Pesa
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13,5%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

Vino storico di casa Antinori prodotto con uve provenienti dalla tenuta Tignanello. É composto quasi interamente da uve Sangiovese unite ad una piccola quota di altre varietà complementari. Un vino che si presenta come piena espressione di qualità ed eleganza del Sangiovese di queste zone.

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€€€+



**Tenuta Tignanello**

Tenuta Tignanello si trova nel cuore del Chianti Classico, sulle morbide colline racchiuse tra le valli della Greve e della Pesa e si estende per 319 ettari di terreni, con circa 130 ettari vitati. Tra i suoi vigneti, due tesori: il vigneto Tignanello e il vigneto Solaia che si estendono sulla medesima collina, su terreni derivanti da marne marine del Pliocene con calcare e scisto, e godono di giorni caldi e notti fresche durante la stagione della crescita.
Dagli omonimi vigneti si producono Solaia e Tignanello, che sono stati definiti dalla stampa internazionale “tra i vini più influenti nella storia vitivinicola italiana”. Secondo i Marchesi Antinori, rappresentano una sfida continua ed una passione mai finita.
I vigneti di Tenuta Tignanello sono composti principalmente dall’autoctono Sangiovese e da varietà non tradizionali come Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

Marchesi ANTINORI 26 GENERAZIONI






cod. 402240

# TIGNANELLO IGT

CANTINA: Marchesi Antinori - Tenuta Tignanello
COLORE: rosso rubino intenso
VITIGNO: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - valli della Greve e della Pesa
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13,5%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

È stato il primo Sangiovese ad essere affinato in barriques, il primo vino rosso moderno assemblato con varietà non tradizionali (quali il Cabernet), e tra i primi vini rossi nel Chianti Classico a non usare uve bianche. Tignanello è una pietra miliare.

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€€€+




cod. 402525

## 50&50
## IGT

CANTINA: Avignonesi
COLORE: rosso rubino intenso
VITIGNO: Sangiovese di Capannelle e Merlot di Avignonesi
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - Gaiole in Chianti e Montepulciano
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13,5%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

Dall'amicizia che lega i proprietari di Avignonesi a Montepulciano e Capannelle in Chianti, nasce il vino 50&50. La prima annata fu il 1988: durante una cena gioviale gli ex proprietari delle 2 cantine iniziarono a confrontare i lori vini e inventarono questo eccezionale blend di 50% Sangiovese di Capannelle e 50% Merlot di Avignonesi.
Leggenda in una bottiglia.

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€€€+




cod. 402077

## NOBILE DI MONTEPULCIANO
## DOCG

CANTINA: Avignonesi
COLORE: rosso granato
VITIGNO: Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - Montepulciano
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 14%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

Vino prodotto con con uve di Sangiovese esaltando i tratti equilibrati ed armonici del suo habitat. Il vino mostra un corpo medio lucido, tannini senza soluzione di continuità e un profilo di degustazione distintivo. Ottimo per "adesso" rivela un impressionante potenziale di invecchiamento.

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€€€

Cancelloni Food Service

AVIGNONESI

Nata nel 1974, quella di Avignonesi è una realtà storica nel panorama vitivinicolo delle terre della Toscana meridionale. Cantina che prende il nome da quelli che sono stati i fondatori dell'azienda, l'impresa appartiene dal 2009 a Virginie Saverys, che per l'appunto sul finire del primo decennio del XXI secolo, ha intrapreso scelte che farebbero impallidire anche i più navigati manager del comparto vitivinicolo internazionale: acquisire grandi e piccole realtà, per arrivare a creare un'azienda in grado a produrre vini di altissima qualità, nel nome del rispetto massimo del territorio e delle tipicità locali.





Oggi, con una superficie che supera i 180 ettari vitati suddivisi tra i comuni di Montepulciano e Cortona, e con una produzione che si attesta su una media di 700mila bottiglie annue, Avignonesi può essere considerata una delle più significative aziende vitivinicole non solo della Toscana del sud, ma di tutta la regione, e soprattutto l'iniziativa di Virginie Saverys può dirsi più che di successo. In vigna, è rigorosamente bandito l'uso di pesticidi, di fertilizzanti chimici e di erbicidi, mentre vengono largamente usati preparati biodinamici, come anche sistematico è il ricorso alla tecnica del sovescio.

A certificazione biologica, Avignonesi vede crescere tra i suoi filari uve autoctone e non, per cui accanto a sangiovese, malvasia e trebbiano, incontriamo anche piante di merlot, cabernet sauvignon, grechetto e chardonnay. Grappoli che sono lavorati interpretandone ogni minima sfumatura organolettica, senza mai snaturare il carattere che la natura e la stagione hanno plasmato. In fase di vinificazione sono impiegati solamente lieviti indigeni, mentre per l'invecchiamento si usano grandi botti di rovere di Slavonia, barrique di rovere francese, o caratelli nel caso del Vin Santo e del Vin Santo Occhio di Pernice.






Da tutto ciò nascono bottiglie semplicemente straordinarie, che hanno fatto - e sicuramente continueranno a fare - la storia di quella che è la migliore enologia targata "Made in Tuscany". Vini come il "Desiderio" o il "Grifi", il "50 & 50" o il "Nobile di Montepulciano Grandi Annate", senza ovviamente dimenticare il già citato Vin Santo Occhio di Pernice: etichette semplicemente straordinarie, che rimandano direttamente a quella che è la grande storia di Avignonesi.

AVIGNONESI

## ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC




cod. 402164

CANTINA: Avignonesi
COLORE: rosso rubino intenso con riflessi porpora
VITIGNO: Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - Montepulciano
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 14,5%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

Con le sue note fruttate e la sua vivace acidità, il Rosse di Montepulciano Avignonesi è un tipico esempio del Sangiovese di Montepulciano. Il Netflix dei rossi, che ti sorprende e ti fa desiderare di più per la sua grande bevibilità.

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€€

## DESIDERIO DOC




cod. 401528

CANTINA: Avignonesi
COLORE: rosso rubino intenso
VITIGNO: Merlot
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - Montepulciano
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 14,5%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

Desiderio era un toro che viveva nella fattoria Capezzine degli Avignonesi più di cento anni fa. I l toro più grande della Toscana a quel tempo, questo maestoso animale contribuì a definire la razza bovina Chianina, specifica della Bistecca Fiorentina. E' stata una scelta naturale dedicare questo Merlot all'amato toro come testimonianza dell'origine dei vini. Questo è il Merlot della Toscana al suo meglio.

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€€€+

FRESCOBALDI
TOSCANA

Frescobaldi incarna l'essenza della Toscana, la sua straordinaria vocazione per la viticoltura e la diversità dei suoi territori. L'unicità di Frescobaldi nasce proprio dalla rappresentazione di questa diversità dalle sue tenute e da vini che esprimono un caleidoscopio di aromi e sensazioni.
Dietro ogni vino Frescobaldi si sente forte il cuore delle persone, agronomi ed enologi che vivono la vigna e il terroir per coglierne ogni dettaglio. La loro arte richiede la regola ferrea del rispetto.
Il rispetto della nostra tradizione, che ci guida anche quando scegliamo soluzioni innovative.
Il rispetto della Toscana, che consideriamo una terra vivente, da coltivare nell'equilibrio e nell'armonia



Il rispetto di ogni singolo terroir, che grazie a una combinazione unica di suoli, altitudini e microclimi, ci regala vini con una personalità propria e irripetibile.

CASTELLO
NIPOZZANO

Tenuta Castello di Nipozzano

Bellezza senza tempo. Essenza della Toscana dal cuore Medievale e Rinascimentale.
Antichissima roccaforte a difesa di Firenze fin dall'Anno Mille, il Castello di Nipozzano è la proprietà più celebre e storica della famiglia Frescobaldi. Per la tradizione popolare Nipozzano significa "senza pozzo", a testimoniare che la zona era povera d'acqua, circostanza ideale per la coltivazione della vite.Le prime testimonianze sulla qualità del vino di Nipozzano risalgono al Rinascimento, quando anche i grandi artisti come Donatello e Michelozzo Michelozzi erano soliti acquistare questo vino.Una particolarità unica del territorio si deve alla lungimiranza di un illuminato antenato dei Frescobaldi che nel 1855 investì 1.000 fiorini d'argento per iniziare a coltivare varietà allora sconosciute in Toscana, come il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Cabernet Franc e il Petit Verdot: dopo oltre un secolo, la cura di queste magnifiche vigne consentì la produzione del grande vino della tenuta, il Mormoreto.










cod. 401427

## NIPOZZANO CHIANTI RUFINA RISERVA DOCG

CANTINA: Frescobaldi - Tenuta Castello Nipozzano
COLORE: rosso rubino
VITIGNO: Sangiovese e varietà complementari
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - Nipozzano
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13,5%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C
Emblematico vino del Castello Nipozzano, storica tenuta Frescobaldi pochi km a nord-est di Firenze, Nipozzano Riserva è il simbolo della tradizione vitivinicola Toscana e dell'indissolubile legame con il terroir.

ABBINAMENTI
FASCIA DI PREZZO €€€€€




cod. 401056

## MORMORETO IGT

CANTINA: Frescobaldi - Tenuta Castello Nipozzano
COLORE: rosso rubino intenso e limpido
VITIGNO: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - Montepulciano
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 14,5%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C
E' il grande vino del Castello, nato dal vigneto Mormoreto piantato nel 1976. Il vino nacque con la vendemmia 1983 e da allora è stato prodotto nelle annate più favorevoli. Nelle vendemmie 1986, 1987, 1989, 1992, 1998 e 2002 non è stato prodotto. I vitigni Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, piantati 150 anni or sono, hanno trovato nel tempo un connubio ideale con il territorio esaltandone il carattere unico. E' un vino opulento, profondo, di grande finezza e longevità.

ABBINAMENTI
FASCIA DI PREZZO €€€€€+

ORNELLAIA

*Tenuta Ornellaia*

*P*er 700 anni la famiglia Frescobaldi ha unito tradizione, esperienza e innovazione alla creatività e ricerca dell'eccellenza. La famiglia ha sempre cercato di sviluppare e celebrare le diversità del terroir toscano. Essendo orgogliosi possessori di alcuni dei maggiori vigneti della regione, hanno sempre cercato di mantenere l'identità e l'autonomia di ogni proprietà. ORNELLAIA, conosciuta come una tra le più iconiche cantine al mondo, ha raggiunto il fiore del suo sviluppo sotto la proprietà della famiglia Frescobaldi.




cod. 401285

## LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA ROSSO DOC

CANTINA: Ornellaia
COLORE: rosso rubino intenso e limpido
VITIGNO: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - Bolgheri
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 14,5%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

Prodotto con la stessa passione e attenzione per i dettagli riservati a Ornellaia, Le Serre Nuove dell'Ornellaia è un vero e proprio "second vin". Un blend di Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot, che coniuga piacevolezza immediata e complessità gusto-olfattiva ad un comprovato potenziale di invecchiamento.

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€€€+




La viticoltura sostenibile è parte integrante della filosofia di produzione e si fonda sulla longevità economica delle strutture e dei territori, sulla produzione di qualità e la valorizzazione degli aspetti patrimoniali, storici, culturali, ecologici e paesaggistici dell'area di Bolgheri.
In Ornellaia il concetto di sostenibilità ambientale, inteso come impiego della naturale fertilità del suolo, è identificabile in diverse pratiche e interventi limitati messi in atto nei nostri vigneti, con l'obiettivo di promuovere la biodiversità delle specie coltivate.

Tra questi, la gestione protettiva del suolo per mantenerne la sua integrità e fertilità, la gestione della pianta guidata verso l'autoregolazione e l'adozione di sistemi di difesa a basso impatto ecologico che stimolino le difese naturali della vite. La riduzione al minimo degli interventi e degli input esterni sia in vigna che in cantina permette di esaltare al massimo il "terroir" e la capacità d'espressione di ogni singolo vigneto. Tutto ciò è possibile grazie a un patrimonio umano di inestimabile importanza, che ogni giorno cresce grazie alla valorizzazione del personale interno e della sua adeguata formazione.




cod. 401653

## LE VOLTE DELL'ORNELLAIA ROSSO IGT

CANTINA: Ornellaia
COLORE: rosso intenso
VITIGNO: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - Bolgheri
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13,5%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

Le Volte dell'Ornellaia unisce un'espressione mediterranea di generosità a struttura e complessità, rispecchiando la filosofia di Ornellaia. Le Volte dell'Ornellaia è un vino pregiato per coloro che amano il vino in maniera spontanea, senza bisogno di cerimonie.

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€€€






Cancelloni Food Service




## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

CANTINA: Tenute Silvio Nardi
COLORE: colore rosso rubino carico con riflessi granati
VITIGNO: Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - Montalcino
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 14%
TEMP. SERVIZIO: 18°-20°C

Un vino da Sangiovese "Pure-Noble". Un vino per cui assemblare vuol dire catturare le note diverse dei diversi terroirs. La morbidezza giunge dopo un affinamento gentile.

cod. 402239

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€€€+




## VIN SANTO SANT' ANTIMO DOC OCCHIO DI PERNICE

CANTINA: Tenute Silvio Nardi
COLORE: colore ambrato carico
VITIGNO: Sangiovese grosso e malvasia
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - Montalcino
FORMATO: cl.50
GRADAZIONE: 16%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

Il Vin Santo viene prodotto dal 1950 seguendo l'antico metodo di appassimento sulle stuoie seguito da fermentazione maturazione in caratelli con "madre" tramandata da generazione in generazione.

cod. 402431

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€€€+

TENUTE SILVIO NARDI

*Tenute Silvio Nardi: una storia di coraggio, cuore e creatività Montalcino di inizio Novecento era un tranquillo paese della campagna toscana: poche case, pochissime botteghe e qualche vigna. Le terre della Tenute Silvio Nardi hanno condiviso la stessa storia*

Le Tenute Silvio Nardi nascono nel 1950 a Casal del Bosco a Montalcino. Le tenute vantano 36 vigneti in un ambiente paesaggisticamente intatto e in un habitat biologicamente naturale, presupposti indispensabili per la valorizzazione di ogni singolo terroir. I vigneti di Tenute Silvio Nardi si estendono sui versanti Est e Ovest di Montalcino su un'area prevalentemente collinare con quote da 140 metri a 480 metri slm.La superficie vitata si suddivide in 36 vigneti ripartiti nelle tre differenti tenute poste in tre aree principali: a Casale del Bosco, il cuore dell'azienda situato a Ovest; in località Manachiara e a Colombaiolo, entrambi a Est di Montalcino a 375 m slm. Il Sangiovese rappresenta la tradizione aziendale essendo impiantato nella quasi totalità dell'azienda anche se in 8 degli 80 ettari aziendali si possono ritrovare varietà differenti, dalle più tradizionali quali il Colorino a quelle internazionali quali il Merlot e il Syrah e il Petit Verdot. L'età media dei vigneti è di 20 anni , e dal 1997 è iniziato un piano di reimpianto con grande attenzione al mosaico variegato di terroirs capace di esprimere molteplici sfumature. Per entrare nel dettaglio: le vigne più vecchie hanno una densità di circa 2.200 piante per ettaro, mentre i nuovi vigneti hanno una densità di circa 5.200 viti per ettaro. La forma di allevamento uniformemente utilizzata è a cordone speronato con 6/8 gemme per pianta. I suoli sono generalmente composti da substrati argillosi con intercalazioni sabbiose e limose. Sui terrazzi vicini a Casale del Bosco, che sono di probabile origine fluviale e tettonica, si trovano suoli scheletrici poco profondi ma freschi che si sviluppano su diaspro. Nell'area di Manachiara , infine, i suoli si sviluppano su argille e marne siltose con intercalazioni calcaree e sabbie ricche di quarzi.I terreni sono poco profondi ma ben strutturati con versanti a media pendenza e debole erosione.







Cancelloni Food Service



*Buona è l'uva, addentata a grani dal tralcio,*
*mentre dagli occhi sgocciola il sudore*
*e la palma della mano è stanca della roncola*
*-Scipio Slataper-*




cod. 402476

## GUIDALBERTO
## IGT

CANTINA: Tenuta San Guido
COLORE: rosso rubino
VITIGNO: Merlot, Cabernet Sauvignon
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - Bolgheri
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 14%
TEMP. SERVIZIO: 18°-20°C

"La nascita di questo secondo vino ha alle spalle almeno tre motivi:La volontà di cimentarci con un'uva da noi mai utilizzata, il Merlot, il desiderio di offrire al consumatore un prodotto che possa essere apprezzato più giovane e infine l'opportunità di poter selezionare ulteriormente le uve da destinare al Sassicaia" cit. Nicolò Incisa

ABBINAMENTI
FASCIA DI PREZZO €€€€€+




cod. 402202

## LE DIFESE
## IGT

CANTINA: Tenuta San Guido
COLORE: rosso rubino intenso
VITIGNO: Cabernet e Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - Bolgheri
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

ABBINAMENTI
FASCIA DI PREZZO €€€€€




cod. 402477

## SASSICAIA
## DOC

CANTINA: Tenuta San Guido
COLORE: rosso granato con riflessi intensi
VITIGNO: Cabernet Sauvignon , Cabernet Franc
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - Bolgheri
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13-14%
TEMP. SERVIZIO: 18°-20°C

"...l'origine dell'esperimento risale agli anni tra il 1921 e il 1925, quando, studente a Pisa e spesso ospite dei Duchi Salviati a Migliarino, avevo bevuto un vino prodotto da una loro vigna sul monte di Vecchiano che aveva lo stesso inconfondibile "bouquet" di un vecchio Bordeaux da me appena assaggiato più che bevuto, (perché a 14 anni non mi si permetteva di bere vino) prima del 1915, a casa di mio nonno Chigi." Cit. Mrio Incisa

ABBINAMENTI
FASCIA DI PREZZO €€€€€+

TENUTA SAN GUIDO




La Tenuta San Guido prende il nome da San Guido della Gherardesca vissuto nel XIII secolo. Si trova sulla costa Etrusca tra Livorno e Grosseto, nella Maremma resa celebre dai versi di Giosuè Carducci e si estende per 13 chilometri dal mare fin dietro le colline.
I vigneti della Tenuta San Guido si estendono su una superficie complessiva di circa 90 ettari e sono suddivisi in zone scelte per le particolari caratteristiche sia di esposizione che di composizione del terreno.
Una parte dei vigneti si trovano in collina, ad un' altitudine che va dai 200 ai 300 metri s.l.m. I vigneti San Martino e Mandrioli sono a ridosso delle colline nella zona centrale della Tenuta mentre, gli altri vigneti sono situati più in basso ad un'altitudine sul mare di circa 80 metri.





"Tendete la bottiglia verso la luce: vedrete che i vostri sogni sono sempre sul fondo"
-Rob Hutchisen-

Az. Agr. FORNACINA
di Biliorsi Simone



L' Azienda Agricola "FORNACINA" si trova alle porte della città di Montalcino e, immersa nei suoi vigneti, la famiglia Biliorsi produce il Brunello di Montalcino esattamente come la tradizione comanda, dando libero spazio ad una passione che si tramanda di generazione in generazione.

La superficie vitata è di 5,00 Ha., tre dei quali si estendono intorno all' Azienda, ad una altitudine di circa 400 m. s.l.m., sul versante Sud, Sud - Est della collina montalcinese.Gli altri due ettari si trovano sul versante Sud di Montalcino, nella zona di Castelnuovo dell' Abate.








## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

CANTINA: Az. Agr. Fornacina
COLORE: Rosso rubino con riflessi granati, dovuti all' invecchiamento
VITIGNO: Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - Montalcino
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13.5%
TEMP. SERVIZIO: 18°-20°C

cod. 402229

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€€€+




## ROSSO DI MONTALCINO DOC

CANTINA: Az. Agr. Fornacina
COLORE: rosso rubino vivace
VITIGNO: Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - Montalcino
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13.5%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

cod. 402228

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€€

Cancelloni Food Service



"La sola arma che tollero è un cavatappi"
-Jean Carmet-




cod. 401904

## "LE STANZE" DEL POLIZIANO IGT

CANTINA: Az. Agr. Poliziano
COLORE: rosso rubino
VITIGNO: Cabernet souvignon e Merlot
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - Montepulciano
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 14%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

Un grande rosso moderno, al quale è stato attribuito il nome Le Stanze, titolo di un'insigne opera del poeta Angelo Ambrogini, detto "Il Poliziano". Ottenuto da Cabernet Sauvignon e Merlot, Le Stanze è un classico taglio "bordolese alla toscana", che ci aiuta a confrontarci con il gusto internazionale, sottolineando il valore del territorio di Montepulciano e le sue potenzialità nella produzione di grandi vini da invecchiamento.

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€€€+









cod. 402144

## "ASINONE" VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

CANTINA: Az. Agr. Poliziano
COLORE: rosso rubino tendente al granato
VITIGNO: Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - Montepulciano
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 14,5%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

Dopo anni di incessante sperimentazione, è stato individuato nel Vigneto "Asinone" il migliore potenziale qualitativo delle uve dell'azienda. Il Nobile "Asinone" rappresenta l'espressione più alta della produzione e la sintesi più compiuta tra tradizione, territorio e innovazione enologica. Ottenuto da uve Sangiovese, esprime uno stile riconoscibile e un carattere definito, ma capace di confrontarsi con le tendenze del gusto internazionale.

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€€€+

*"Di generazione in generazione e tramite una continua e incessante ricerca vogliamo dare la migliore espressione del terroir nei nostri vini."*
*Federico Carletti*



Un territorio ricco di storia nel cuore della Toscana, Montepulciano. Una passione per la natura e per il vino. Nasce l'Azienda Poliziano che negli anni è cresciuta con dedizione, professionalità e determinazione seguendo le tecniche più avanzate di viticoltura e enologia.
Poliziano, nasce nel 1961 quando Dino Carletti acquista il primo nucleo di 22 ettari mosso da una visione romantica e appassionata per la sua terra natia.L'Azienda negli anni è cresciuta fino a raggiungere gli attuali 170 ettari tutti coltivati a vigneto. Il suo nome è un omaggio all'umanista e poeta Angelo Ambrogini (1454-1494), detto il "Poliziano".



"Gesù trasformava l'acqua in vino.
Non mi stupisce che dodici discepoli lo seguissero dappertutto"
-Coluche-



SAN SALVAGIO



L'azienda si colloca a ridosso delle antiche mura di Montepulciano nel versante che guarda la Val d'Orcia e la Valdichiana, a brevissima distanza dal cinquecentesco Tempio di San Biagio. In circa 10 ettari di terreno le vigne di Pietrose, la Spinella e le Colombelle, coltivate principalmente a Sangiovese, grazie alla particolare composizione dei terreni, alla favorevole esposizione dei vigneti ed allo speciale microclima che si viene a creare favoriscono la produzione di vini di altissima qualità.

Il Vino di Montepulciano è uno dei più antichi e pregiati vini della Toscana, prodotto con le uve di un particolare clone di Sangiovese che a Montepulciano prende il nome di Prugnolo Gentile, per via dello spiccato profumo di prugna che concede al vino. Come tutti i grandi vini (rossi) toscani deriva dal legame che si è creato nei secoli tra Sangiovese e terroir. Il suo segreto è il suolo: un'alternanza di sabbie e argille che mescolandosi creano condizioni ideali per produrre vini di struttura, profumati, ma con tannini fini.




## VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

CANTINA: Az. San Salvagio
COLORE: rosso rubino
VITIGNO: Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - Montepulciano
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 14%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

Prodotto da uve Sangiovese (denominato Prugnolo Gentile a Montepulciano), Cannaiolo ed altre in minoranza, provenienti dal podere San Salvagio di Sopra e dal vigneto La Spinella. Affinato 24 mesi in botti di rovere di slavonia questo vino dal gusto intenso e dal grande bouquet risulta adatto ad una ampia gamma di abbinamenti. Ulteriormente invecchiato diviene un prelibato vino da meditazione. Per non alterarne le caratteristiche organolettiche il vino Nobile di Montepulciano DOCG San Salvagio non è stato sottoposto ad alcun trattamento.

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€€

cod. 402273




## VINO ROSSO DI MONTEPULCIANO DOCG

CANTINA: Az. San Salvagio
COLORE: rosso rubino tendente al granato
VITIGNO: Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana - Montepulciano
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13,5%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

Prodotto da uve Sangiovese (denominato Prugnolo Gentile a Montepulciano), Cannaiolo ed altre in minoranza, provenienti dal podere San Salvagio di Sopra e dal vigneto La Spinella. Affinato 6 mesi in botti di rovere di slavonia il vino risulta giustamente tannico ed adatto ad un ampia gamma di abbinamenti. Per non danneggiarne le caratteristiche organolettiche il vino Rosso di Montepulciano DOC San Salvagio non è stato sottoposto ad alcun trattamento e ciò permette di assaporarne integralmente la struttura.

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€

cod. 402274

Cancelloni Food Service



"Il vino è come l'incarnazione: è sia divino che umano"
-Paul Tillich-




## BIANCO TOSCANA ROCCAMURA IGT

COLORE: Giallo dorato chiaro
VITIGNO: Trebbiano Toscano, Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12%
TEMP. SERVIZIO: 10°-12°C

cod. 402680

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€




## CANTO DEI MESSERI

COLORE: giallo brillante
VITIGNO: Uve a bacca bianca
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12%
TEMP. SERVIZIO: 10°-12°C

cod. 402256

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €




## CHIANTI CLASSICO DOCG

COLORE: rosso rubino vivace
VITIGNO: Sangiovese e Vabernet Sauvignon
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

cod. 402351

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€




## VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

COLORE: Giallo dorato chiaro
VITIGNO: Vernaccia
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12%
TEMP. SERVIZIO: 10°-12°C

cod. 402415

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€




## ROSATO

COLORE: rosa molto chiaro
VITIGNO: uve a bacca rossa vinificate in bianco
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12%
TEMP. SERVIZIO: 10°-12°C

cod. 402522

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€




## BOLGHERI DOC

COLORE: rosso rubino concentrato con riflessi violacei
VITIGNO: Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13,5%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

cod. 402600

ABBINAMENTI

FASCIA DI PREZZO €€€€




## CHIANTI DOCG

COLORE: rosso rubino con lievi riflessi violacei
VITIGNO: Sangiovese e Canaiolo
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12,5%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

cod. 402481

ABBINAMENTI
FASCIA DI PREZZO €€




## MORELLINO SCANSANO DOCG

COLORE: rosso rubino tendente al granata con l'invecchiamento
VITIGNO: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

cod. 402582

ABBINAMENTI
FASCIA DI PREZZO €€€




## CANTO DEI MESSERI ROSSO D'ITALIA

COLORE: rosso rubino brillante
VITIGNO: Uve a bacca rossa
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

cod. 402255

ABBINAMENTI
FASCIA DI PREZZO €




## TOSCANA ROSSO IGT

COLORE: rosso rubino brillante
VITIGNO: Sangiovese, Cabernet Sauvignon
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

cod. 402511

ABBINAMENTI
FASCIA DI PREZZO €€




## IL SANTO

COLORE: Giallo intenso con riflessi amaranto
VITIGNO: Malvasia toscano, grechetto passito
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 16%
TEMP. SERVIZIO: 12°-14°C

cod. 402521

ABBINAMENTI
FASCIA DI PREZZO €€€



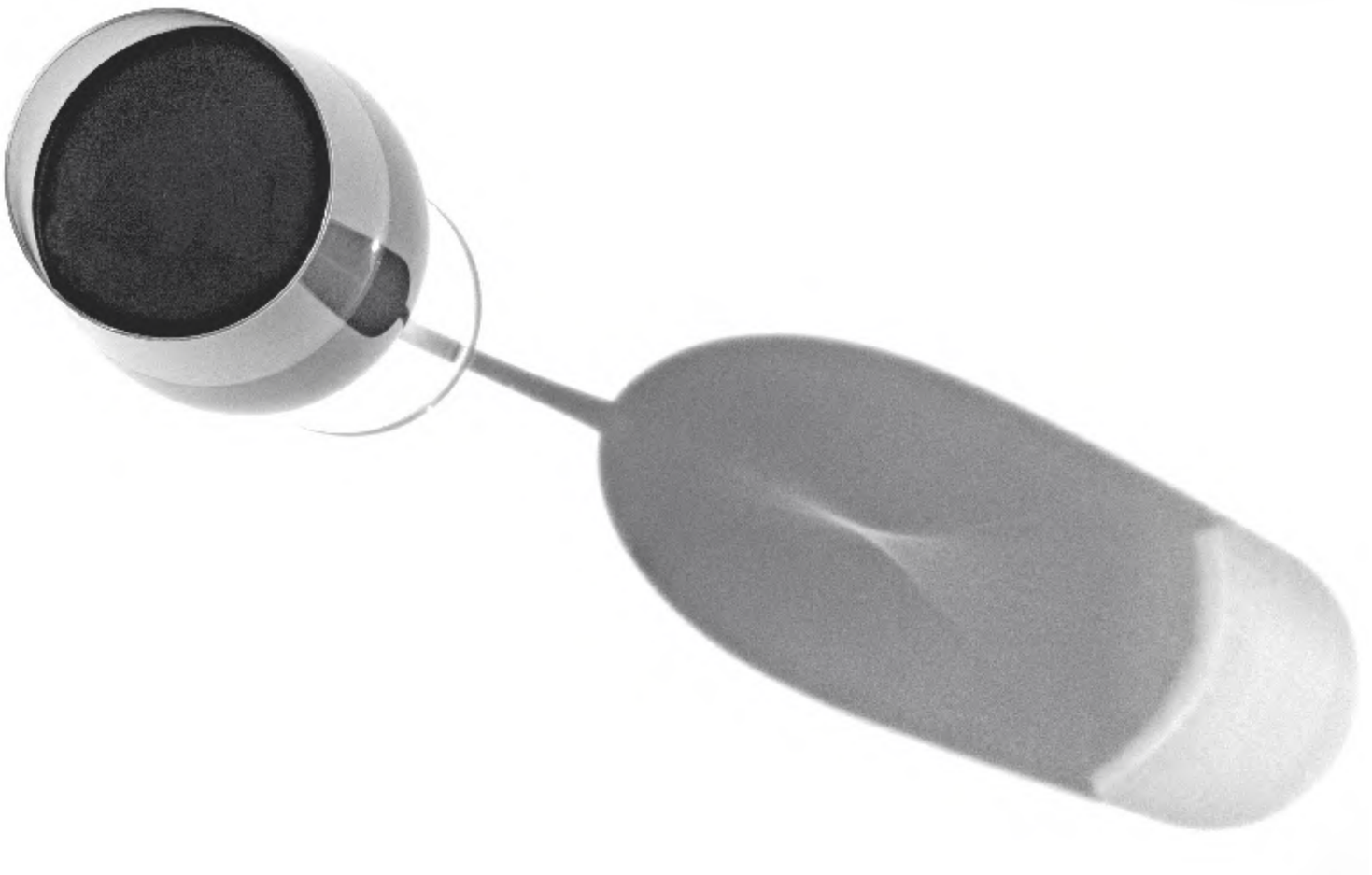
## SYRAH CORTONA MEMENTUM DOC

COLORE: rosso rubino con sfumature rosso porpora
VITIGNO: Syrah
ZONA DI PRODUZIONE: Toscana
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 14,5%
TEMP. SERVIZIO: 18°-20°C

cod. 402711

ABBINAMENTI
FASCIA DI PREZZO €€€€€

Cancelloni Food Service



*"I veri intenditori non bevono vino, degustano segreti"*
*-Salvador Dalì-*




cod. 402755

## PEROLLA VERMENTINO TOSCANA IGT

CANTINA: Agricola San Felice
COLORE: Colore giallo paglierino
VITIGNO: Vermentino
ZONA DI PRODUZIONE: Castelnuovo Berardenga
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 12°C

Tradizionalmente presente in terra di Maremma, il vermentino raggiunge sulle colline di Perolla una maturazione ottimale, dovuta anche alla vicinanza del mare e al suo positivo influsso sul clima. L'assemblaggio con sauvignon blanc in piccole percentuali, conferisce ulteriore ricchezza ai profumi ed una maggiore struttura.

ABBINAMENTI




cod. 402756

## PEROLLA ROSSO TOSCANA IGT

CANTINA: Agricola San Felice
COLORE: rosso rubino intenso
VITIGNO: Merlot Cabernet Sauvignon Ciliegiolo Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE: Castelnuovo Berardenga
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 14°-16°C

Questo vino rosso è prodotto con uve merlot in prevalenza, ciliegiolo, cabernet sauvignon e sangiovese in minor misura. Fermenta in vasche di acciaio, con macerazioni brevi e viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia. Vino giovane, con una buona freschezza aromatica e gradevolezza di beva.

ABBINAMENTI




cod. 402483

## CAMPOGIOVANNI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

CANTINA: Agricola San Felice
COLORE: rosso rubino intensa
VITIGNO: Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE: Montalcino
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 15%
TEMP. SERVIZIO: 18°C

I vigneti di Campogiovanni sono situati nel versante sud di Montalcino, zona dove un microclima particolare e la composizione del suolo creano un binomio ideale per una perfetta maturazione del sangiovese grosso. Campogiovanni è un Brunello di stile tradizionale, affinato mediamente tre anni in botti di rovere di Slavonia e tonneaux da 500 litri e 12 mesi in bottiglia. Si distingue per la sua finezza e longevità.

ABBINAMENTI



La tenuta San Felice è situata nel comune di Castelnuovo Berardenga, nelle vicinanze di Siena, vale a dire nel pieno del territorio del Chianti Classico. Con oltre 140 ettari di vigneto specializzato; circa 17.000 piante di ulivo; la parte preponderante dei campi di sperimentazione ed il Vitiarium; la cantina; il Borgo con la sua prestigiosa struttura alberghiera, San Felice è un esempio, più unico che raro, di convergenza tra attività produttive, scientifiche e turistico-culturali.

SAN FELICE
AGRICOLA

La tenuta di San Felice si estende per oltre 650 ettari nel comune di Castelnuovo Berardenga, a circa 400 metri sul livello del mare. Qui la perfetta combinazione di microclima e suolo, insieme alle elevate escursioni termiche, permette di produrre vini e oli davvero irripetibili. Per enfatizzare le peculiarità di ogni vigneto negli anni 90 abbiamo effettuato la zonazione. Sono state individuate cinque macroaree su cui impiantare i vitigni che più si adattavano alle caratteristiche geopedologiche dei vari terreni.






cod. 402757

## ROSSO DI MONTALCINO CAMPOGIOVANNI DOC

CANTINA: Agricola San Felice
COLORE: Rosso rubino
VITIGNO: Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE: Montalcino
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 18°C

Nella seconda metà degli anni '90 nella tenuta di Campogiovanni sono stati piantati 6 ettari di vigneto a Rosso di Montalcino DOC. Questo vino dimostra la grande versatilità del sangiovese capace di esprimersi a ottimi livelli anche in una versione meno strutturata e complessa del Brunello. Affina per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia e si distingue per armonia, eleganza nei profumi e piacevolezza di beva.

ABBINAMENTI




cod. 401997

## IL GRIGIO CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

CANTINA: Agricola San Felice
COLORE: rosso rubino profondo
VITIGNO: Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE: Castelnuovo Berardenga
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13,5%
TEMP. SERVIZIO: 18°C

Solo le migliori uve di sangiovese selezionate nei vigneti di Chianti Classico dell'Azienda vanno a comporre questa Riserva, valido connubio tra tradizione e modernità. Matura per circa 24 mesi in legno, di cui una parte (circa il 20%) in barriques, ed un anno in bottiglia. L'etichetta raffigura un famoso dipinto di Tiziano 'Uomo con armatura'.

ABBINAMENTI




cod. 401996

## SAN FELICE CHIANTI CLASSICO DOCG

CANTINA: Agricola San Felice
COLORE: rosso rubino intensa
VITIGNO: Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE: Castelnuovo Berardenga
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 18°C

Prodotto interamente con uve autoctone, Sangiovese in prevalenza con aggiunte di Colorino e Pugnitello, è un Chianti Classico tipico, di media struttura, con una spiccata personalità che si distingue in particolare per l'eleganza. La vinificazione avviene in maniera tradizionale, con macerazione di media lunghezza, alla quale fa seguito una maturazione del vino per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

ABBINAMENTI

SAN FELICE
AGRICOLA







