

A stylized logo consisting of a large circle with two intersecting lines forming an 'X' shape. The lines are dark red and the circle is a lighter shade of red. The word 'GEOGRAFICO' is written in a gold serif font across the center of the circle.

GEOGRAFICO



# GEOGRAFICO

---

## IL GEOGRAFICO, LA STORIA DEL CHIANTI

*Questa è una storia che parla di vino, di territorio,  
di identità e di solidarietà.*

Nella straordinaria storia del Chianti vi sono alcuni protagonisti che più di altri hanno avuto il merito e la responsabilità di rendere leggendario questo vino, anche attraverso una sincera valorizzazione del suo territorio di produzione, unico per una grande varietà di aspetti.

Oggi, dire Chianti nel mondo, significa evocare molto di più di un vino. Questo è stato reso possibile anche grazie a diciassette viticoltori lungimiranti, - “Quelli del Geografico” - che già nel 1961 capirono l'importanza dello straordinario rapporto tra un vino e il suo territorio di produzione.

Proprio qui, più di mezzo secolo fa, nacque la storia del Geografico, che oggi prosegue il suo cammino grazie alla passione per il territorio della famiglia Piccini, che lo ha acquistato per far proseguire la sua memoria.

Da quei diciassette viticoltori iniziali, oggi ne possiamo contare ben ottanta. Tutti prevalentemente radicati nei territori del Chianti, Chianti Classico, ma anche della Vernaccia di San Gimignano. Ottanta viticoltori appassionati che lavorano ogni giorno per valorizzare una grande denominazione e i suoi vini, a partire dal suo vitigno principe: il Sangiovese.





## CUSTODI DELLA TRADIZIONE

Alla base della filosofia del Geografico pochi, semplici ma chiari concetti: le persone, il territorio e l'identità più vera del suo vino.

### *Le persone*

Nonostante tutti i cambiamenti intercorsi nel tempo, la linea guida è rimasta sempre la stessa: l'attenzione alle persone. Per noi è fondamentale garantire ad ogni singolo coltivatore un punto di riferimento sicuro, offrendo supporto agronomico, enologico, produttivo, logistico e finanziario.

### *Il territorio e la sua valorizzazione*

La terra del Geografico non è solo materia prima e territorialità, intesa come un insieme di luoghi. Questa terra è la protagonista assoluta della nostra identità. Essa ci lega, ci identifica e ci rende orgogliosi di essere Agricoltori del Chianti Geografico. Per tutte queste ragioni, essa viene difesa e, insieme a lei, ne difendiamo il legame con il nostro prodotto storico: il suo vino.

### *L'identità del vino*

Geografico è amore per il vino, per le persone e per il territorio locale. Proprio dal connubio di questi elementi, nasce l'identità stessa del nostro vino.



# Le Mire Bianco

Toscana - IGT





La Linea Le Mire racchiude in bottiglia l'essenza più unica della Toscana. Racconta le sue colline sinuose, l'andirivieni dei filari, di antichi borghi e i suoi paesaggi mozzafiato che hanno reso celebre nel mondo questa terra antica.

 **AREA DI PRODUZIONE**  
Toscana IGT

 **UVAGGIO**  
90% Trebbiano, 10% Chardonnay

 **GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5% Vol

 **AFFINAMENTO**  
Conservato in cantina a temperatura costante di 12°C, stabilizzato nei locali di refrigerazione fino all'imbottigliamento

 **NOTE DEGUSTATIVE**  
Colore giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli, profumi freschi, intensi e floreali ed un gusto molto vivace, estremamente piacevole.

 **ABBINAMENTI**  
Perfetto con piatti a base di pesce e carni bianche.

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
12°C

 **FORMATI**  
0,75 L



# Le Mire Rosso

Toscana - IGT




Dall'intimo connubio tra la mano dell'uomo e la natura nasce Le Mire Rosso Toscana IGT, un vino dall'impareggiabile eleganza. La sua grazia si esprime nei soavi aromi fruttati e nella superba trama tannica, incorniciata da una notevole struttura e da un delicato equilibrio.


 **AREA DI PRODUZIONE**  
Toscana IGT

 **UVAGGIO**  
70% Sangiovese 30% Merlot

 **GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5% Vol

 **AFFINAMENTO**  
6 mesi in vasche di cemento

 **NOTE DEGUSTATIVE**  
Molto fine ed elegante, con profumi fruttati, note di ribes rosso e prugna. Di buona struttura, equilibrato e con buoni tannini.

 **ABBINAMENTI**  
Ideale con primi piatti e carni alla griglia.

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16°C

 **FORMATI**  
0,75 L



# Borgo alla Terra

Vernaccia di San Gimignano - DOCG




Varcate la soglia delle alte mura, superate le superbe torri antiche di San Gimignano e perdetevi nel verde mare delle colline, al cospetto della sublime Vernaccia. Lasciatevi sedurre dalla sua eleganza aromatica, sostenuta da un favoloso sapore fruttato che regala gradevoli sentori di mela.


 **AREA DI PRODUZIONE**  
San Gimignano

 **UVAGGIO**  
100% Vernaccia di San Gimignano

 **GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5% Vol


 **AFFINAMENTO**  
Conservato in cantina a temperatura costante di 12°C, stabilizzato nei locali di refrigerazione fino all'imbottigliamento.

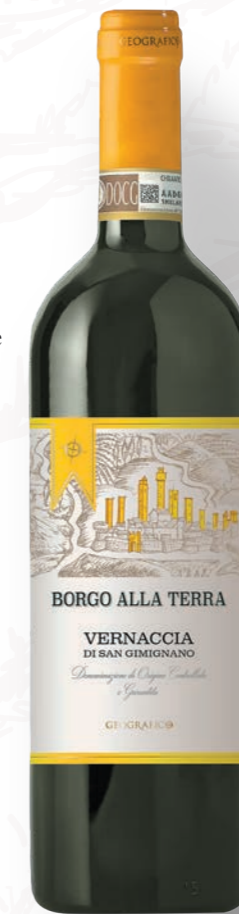
 **NOTE DEGUSTATIVE**  
Colore giallo oro tenue, profumi molto fini ed eleganti, intensi e persistenti. In bocca si presenta molto fresco, fruttato, con una buona struttura e un leggero caratteristico gusto amarognolo.

 **ABBINAMENTI**  
Ideale con piatti a base di pesce come crostacei, frutti di mare e grigliate, ma anche carni bianche e primi piatti.

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
12°C

 **FORMATI**  
0,75 L

 **PREMI**  
Annata 2019  
Gambero Rosso Vini D'Italia 2021 – 2 Bicchieri  
Winescritic.com 90 Punti  
Luca Maroni – 94 Points



# Borgo alla Terra

Chianti Colli Senesi - DOCG




La denominazione "Chianti Colli Senesi" copre una vasta area della provincia di Siena e corre lungo terre generose e straordinariamente vocate alla viticoltura. Gli Agricoltori del Geografico, tesi alla costante valorizzazione delle eccellenze locali, ripongono una particolare cura nella produzione di uno dei vini simbolo del territorio.

 **AREA DI PRODUZIONE**  
Area Docg Chianti Sottozona Colli Senesi

 **UVAGGIO**  
90% Sangiovese 10% Canaiolo

 **GRADAZIONE ALCOLICA**  
13% Vol


 **AFFINAMENTO**  
9 mesi in vasche di cemento

 **NOTE DEGUSTATIVE**  
Ha un colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, profumi intensi, fruttati e vinosi. In bocca si presenta asciutto ed armonico.

 **ABBINAMENTI**  
Ideale con carni grigliate e primi piatti.

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
18°C.

 **FORMATI**  
0,75 L

 **PREMI**  
Annata 2020  
Gambero Rosso vini d'Italia 2022 – 2 bicchieri




# Borgo alla Terra

Chianti - DOCG




La tenuta del Geografico presso San Gimignano è collocata ai piedi della collina su cui sovrasta la celebre città turrata, situata a metà strada tra Siena e Firenze. Qui una comunità di 30 viticoltori locali si adopera per prendersi cura delle condizioni dei vigneti di Sangiovese e Vernaccia. L'équipe di enologi del Geografico seleziona e vinifica le uve migliori per realizzare la nostra linea premium Borgo alla Terra, espressione di un'eredità culturale che riempie d'orgoglio la famiglia Piccini.


 **AREA DI PRODUZIONE**  
Area docg chianti

 **UVAGGIO**  
90% Sangiovese 5% malvasia nera 5% canaiolo

 **GRADAZIONE ALCOLICA**  
13% Vol.

 **AFFINAMENTO**  
9 Mesi in vasche di cemento

 **NOTE DEGUSTATIVE**  
Il naso è fragrante, pungente e fruttato. Il colore è brillante; sul palato rivela note di amarena ed erbe aromatiche, che regalano un finale rinfrescante.

 **ABBINAMENTI**  
Zuppe di fagioli o ceci, pasta, salumi, pollame e formaggi.

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
18° C

 **FORMATI**  
0,75 L

 **PREMI**  
Annata 2020  
Luca maroni - 94 points



# Borgo alla Terra

Chianti Riserva - DOCG





All'interno della prestigiosa linea "Borgo alla Terra" non poteva certo mancare il re dei vini toscani: Chianti Riserva. Questa menzione, da poca unitasi alla ricca famiglia dei vini targati Chianti, prevede un inter lungo e severo, che passa da un affinamento di almeno due anni.


 **AREA DI PRODUZIONE**  
Area docg chianti

 **UVAGGIO**  
95% Sangiovese 5% cabernet sauvignon

 **GRADAZIONE ALCOLICA**  
13% Vol.


 **AFFINAMENTO**  
12 Mesi in vasche di cemento

 **NOTE DEGUSTATIVE**  
Il bouquet è al contempo persistente e delicato, con note decise di erbe aromatiche, sottobosco e spezie dolci. In bocca il vino si presenta ben strutturato, morbido, vellutato ed elegante.

 **ABBINAMENTI**  
Carne e formaggi stagionati.

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
18° C

 **FORMATI**  
0,75 L

 **PREMI**  
Annata 2017  
Luca maroni - 95 punti



# Borgo alla Terra

Governo all'Uso Toscano IGT





Borgo alla Terra Governo è prodotto seguendo fedelmente l'antica ricetta della tradizione toscana. Il metodo 'governo', consistente nell'induzione di una seconda fermentazione del vino tramite l'aggiunta di uve appassite, è l'ideale terreno d'incontro tra l'orgoglioso passato e le nuove tecniche vinicole, un binomio che permette di raggiungere eccezionali vette qualitative

 **AREA DI PRODUZIONE**  
Toscana igt

 **UVAGGIO**  
80% Sangiovese 10% malvasia nera 10% canaiolo

 **GRADAZIONE ALCOLICA**  
13,5% Vol

 **NOTE DEGUSTATIVE**  
Bouquet intensamente fruttato, con sentori di amarena e prugne e spezie. Al palato è denso e morbido, con note di amarena ed erbe aromatiche e tannini vellutati.

 **ABBINAMENTI**  
Ribollita, carni stufate, anatra.

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16-18° C

 **FORMATI**  
0,75 L

 **PREMI**  
Annata 2019  
Luca Maroni - 97 points  
Iwsc 2021 - Medaglia Argento 90 punti  
Iwe 2021 - Medaglia Argento 90 punti




# Bosco del Grillo

Governo all'Uso Toscana - IGT





Vinificato secondo il classico metodo del Governo all'Uso Toscano, Bosco del Grillo offre al palato una piacevole sensazione di morbidezza, accompagnata dalle generose armonie suscitate dalle note fruttate e dalla sua gagliarda struttura.


 **AREA DI PRODUZIONE**  
Toscana IGT

 **UVAGGIO**  
80% Sangiovese , 10% Merlot, 5% Colorino 5% Cabernet Sauvignon


 **GRADAZIONE ALCOLICA**  
13% Vol


 **AFFINAMENTO**  
Il metodo del Governo prevede l'aggiunta di una piccola percentuale di una parzialmente appassita al vino nuovo appena fermentato. Questo processo innesca una seconda fermentazione che rende il vino morbido e rotondo al palato.

 **NOTE DEGUSTATIVE**  
Vino rosso rubino con marcate note di frutta matura, ciliegia, con un elegante tocco floreale di violetta. Vino generoso, corposo, morbido ed armonioso.

 **ABBINAMENTI**  
Si sposa alla perfezione con gustosi antipasti, formaggi assortiti, carni alla griglia e minestre saporite.

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16-18° C

 **FORMATI**  
0,75 L

 **PREMI**  
Annata 2020  
Luca maroni - 96 punti



# Contessa di Radda

Chianti Classico - DOCG




Il Contessa di Radda, fiore all'occhiello del Geografico, può contare su una lunga storia che parte dal 1978. Oltre alla sua tradizione decennale, l'etichetta deve il suo prestigio all'attenta selezione a cui sono sottoposte le uve dei vigneti di Radda e Gaiole in Chianti. Il legame col territorio è impresso anche nel nome: dietro la Contessa di Radda si nasconde infatti la contessa Willa, fondatrice, nel 978, del più antico monastero benedettino di Firenze, Badia Fiorentina, a cui la nobildonna offrì alcuni territori del Chianti, tra cui Radda. Le eleganti armonie che sprigiona questo vino proiettano il Contessa di Radda nell'olimpo del Chianti.

 **AREA DI PRODUZIONE**  
Area Docg Chianti Classico

 **UVAGGIO**  
95% Sangiovese 5% Merlot

 **GRADAZIONE ALCOLICA**  
13,5% Vol

 **AFFINAMENTO**  
Botte grande 100 - 55 hl per minimo 12 mesi

 **NOTE DEGUSTATIVE**  
Floreale e fruttato con note fresche di ciliegia e lamponi. Bocca agrumata ed elegante, piacevolmente speziata. Il finale è morbido e luminoso.

 **ABBINAMENTI**  
Pasta al ragù di cinghiale, cacciagione, formaggi stagionati.

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
18°C

 **FORMATI**  
0,75 L - 1,5 L

 **PREMI**  
Annata 2019  
Gambero Rosso vini d'Italia 2022 - 2 bicchieri  
WinesCritic 93 punti  
IWSC 2021 - Medaglia Argento 90 punti  
Luca Maroni 92 punti




# Contessa di Radda

Chianti Classico Riserva - DOCG





Il Contessa di Radda Riserva vede la luce nel 2012, proponendosi come la sublimazione di un marchio già iconico del Chianti Classico. Solamente le migliori selezioni possono ambire alla sua etichetta, per la quale i viticoltori del Geografico fanno ricorso ad uve provenienti dalla patria del Chianti Classico: i vigneti di Radda e Gaiole in Chianti. È un vino che non teme il tempo; lo scorrere degli anni al contrario esalta le sue peculiarità, donandogli un grande potenziale di invecchiamento. Il Contessa di Radda Riserva porta alto il vessillo del Chianti Classico, di cui rappresenta la punta di diamante.


 **AREA DI PRODUZIONE**  
Area Docg Chianti Classico

 **UVAGGIO**  
90% Sangiovese 5% Cabernet Sauvignon 5% Colorino

 **GRADAZIONE ALCOLICA**  
14% Vol


 **AFFINAMENTO**  
50% Botte grande 50% Barrique, per minimo 18 mesi. Segue un periodo di affinamento in bottiglia di 3 mesi.

 **NOTE DEGUSTATIVE**  
Un colore rosso rubino con note granata. Aroma intensamente vinoso con note di frutta matura, spezie e persistenti morbidi profumi. Al palato si presenta piacevolmente tannico, armonioso e vellutato.

 **ABBINAMENTI**  
Primi piatti con sughi di funghi e ragù, carni alla griglia, formaggi stagionati.

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
18°C

 **FORMATI**  
0,75 L - 1,5 L

 **PREMI**  
Annata 2016  
WinesCritic 93 punti; Luca Maroni 93 punti  
Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2021 92 punti



# Contessa di Radda

Rosso Toscana IGT





Negli ultimi anni la famiglia del Chianti Classico Contessa di Radda si è allargata, e dal 2016 conta una prestigiosa new entry: il Contessa di Radda IGT, un vino elegante e strutturato a base di Merlot.

 **AREA DI PRODUZIONE**  
Toscana IGT


 **UVAGGIO**  
90% Merlot 5% Cabernet Sauvignon 5% Petit Verdot

 **GRADAZIONE ALCOLICA**  
13,5% Vol

 **AFFINAMENTO**  
Barriques 225 l, di cui 30% nuove, per 12 mesi

 **NOTE DEGUSTATIVE**  
Un Merlot coltivato in zone fresche, un vino dal corpo pieno capace di mantenere una grande eleganza con una struttura rotonda ed intensa. Rubino profondo, frutta a bacca nera, accompagnata da sentori di liquirizia e tabacco. Cabernet e Petit Verdot aggiungono complessità con note speziate, accenni erbacei oltre a struttura tannica.

 **ABBINAMENTI**  
Primi piatti, carni rosse alla griglia, formaggi stagionati.

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
18°C

 **FORMATI**  
0,75 L

 **PREMI**  
Annata 2018  
Sélections Mondiales des Vins Canada 2020 - medaglia Oro  
WinesCritic.com 92 punti




# Contessa di Radda

Bianco Toscana IGT





La storica icona del Chianti Geografico, la prestigiosa linea "Contessa di Radda", si rinnova in una veste elegante e raffinata. Le preziose sfumature dorate si accompagnano alla grazia aristocratica di Willa, la celebre "Contessa di Radda", che impreziosisce la bottiglia col suo volto solenne e carico di storia. Il seducente fascino di questo vino si incontra con la sua vivace freschezza, donando al palato un tesoro di eleganza.

 **AREA DI PRODUZIONE**  
Toscana IGT

 **UVAGGIO**  
Chardonnay 90% - Malvasia del Chianti 10%


 **GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5% Vol

 **NOTE DEGUSTATIVE**  
Le sue seducenti sfumature dorate preannunciano l'eleganza del suo prezioso bouquet floreale. Al naso rivela intensi sentori fruttati, tra cui spiccano la vivacità degli agrumi e l'intensità della frutta esotica. Freschezza ed equilibrio impreziosiscono il sorso, che scende morbido e deliziosamente minerale.

 **ABBINAMENTI**  
Immaneabile con gustosi piatti di pesce, crostacei e molluschi. Intrigante con antipasti leggeri e stuzzicanti piatti vegetariani.

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
12°C

 **FORMATI**  
0,75 L

 **PREMI**  
Annata 2020  
WinesCritic 92 punti  
James Suckling 90 punti  
Luca Maroni 91 punti



# Montegiachi

Chianti Classico Riserva - DOCG



*Animati dalla volontà di tutelare e diffondere le eccellenze vitivinicole toscane, gli Agricoltori del Geografico hanno da sempre avuto una speciale predilezione per il Chianti Classico Riserva. Col suo caldo abbraccio di more e ciliegie, Montegiachi riscalda e incanta i sensi. Un trionfo di rara eleganza.*



## AREA DI PRODUZIONE

Area Docg Chianti Classico



## UVAGGIO

90% Sangiovese 10% Merlot



## GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol



## AFFINAMENTO

60% botte grande 40% tonneau per minimo 18 mesi



## NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso con bordo leggermente granato. Un Sangiovese vibrante e floreale, coltivato in un clima fresco con significative escursioni termiche, sapientemente tagliato con un Merlot dalla grande potenza olfattiva. Estremamente complesso al palato, con una struttura tannica fitta ed elegante.



## ABBINAMENTI

Ottimo l'abbinamento con cacciagione e grigliate miste. Abbinamenti Primi piatti con sughi di funghi e ragù, carni alla griglia, formaggi stagionati.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



## FORMATI

0,75 L - 1,5 L



## PREMI

Annata 2016  
Gambero Rosso vini d'Italia 2021 - 2 bicchieri rossi  
WinesCritic 93 punti  
Luca Maroni - 93 punti



# Lucignano

Chianti Classico DOCG



*Immortale come la Toscana, il Chianti Classico si erge a suprema icona non solo del panorama enologico di questa terra, ma della sua stessa cultura.*



## AREA DI PRODUZIONE

Area docg chianti classico



## UVAGGIO

90% sangiovese 10% canaiolo



## GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol



## AFFINAMENTO

Affinato in grandi botti di rovere (hl 100) e vasche di cemento per 3 mesi.



## NOTE DEGUSTATIVE

Si presenta con profumo floreale, con un accento intenso di mammola. Gusto armonico ed equilibrato. Asciutto e leggermente tannico.



## ABBINAMENTI

Ideale con carni rosse grigliate, primi piatti e formaggi stagionati.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



## FORMATI

0,75 L



## PREMI

Annata 2016  
Luca Maroni - 95 punti



# La Pevera

Toscana - IGT



*Nel 1961, 17 viticoltori toscani si unirono nell'associazione 'Agricoltori del Chianti Geografico' presso Gaiole in Chianti, con l'obiettivo di difendere e valorizzare la reputazione del territorio e dei suoi frutti, una tradizione tramandata con orgoglio sino ai giorni nostri. La Pevera, termine che sta ad indicare l'antico imbuto di legno impiegato per travasare il vino nelle botti di quercia, rimarca lo stile della tenuta, che esalta l'eleganza, la freschezza e la complessità del profilo aromatico.*



## AREA DI PRODUZIONE

Toscana IGT



## UVAGGIO

50% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon 10% Syrah



## GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol



## AFFINAMENTO

24 mesi in tonneau, 4 mesi in bottiglia



## NOTE DEGUSTATIVE

Colore rubino scuro con riflesso granato. Naso molto elegante dal carattere esuberante, sentori di more mature e fichi, mirtili e bacche di sambuco dolci in sottofondo. Vaniglia, lieve nota di pan di zenzero, cioccolato fondente e quercia sottile. Ben strutturato al palato, con tannini maturi ma decisi e una buona acidità che dona freschezza. Il finale, elegante ma persistente, prolunga nel retrogusto lievi accenni di cioccolato fondente e spezie delicate.



## ABBINAMENTI

Lasagne, pasta al ragù, agnello e bistecca.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



## FORMATI

0,75 L



## PREMI

Annata 2018  
Gambero Rosso Vini d'Italia 2022 - 2 bicchieri  
WinesCritic 93 punti  
Markus del Monego 92+ punti  
James Suckling 92 Punti  
Luca Maroni 94 punti



# - I TERZIERI -



## L'ESALTAZIONE DEL TERRITORIO

Forte di un lungo cammino intrapreso nel 1961, la cooperativa Agricoltori del Chianti Geografico festeggia quest'anno il suo sessantesimo anniversario. Per celebrare il traguardo, la cooperativa svela al pubblico la prestigiosa linea dei Terzieri, una poesia d'amore dedicata all'indiscusso sovrano di queste terre: il Sangiovese. La nuova sfida, targata Agricoltori del Chianti Geografico, si propone di raccontare l'immenso patrimonio vinicolo dei tre storici comuni del Chianti Classico: Radda, Gaiole e Castellina, definiti in antico "Terzieri".

Il progetto mira ad esaltare le preziose sfumature del Sangiovese, che in ciascuno dei tre Terzieri trova tre distinte ed esclusive espressioni del suo esuberante profilo, rendendo unico ed eccezionale il Chianti di ciascun territorio. Il ricorso a tecniche di microvinificazione, affiancato da pratiche enologiche non invasive, consente di esprimere appieno l'animo opulento del Sangiovese, rispettando le profonde peculiarità dei tre diversi vigneti, autentica espressione del relativo comune d'origine. Le uve, frutto di un'attenta ed accurata selezione, producono vini che con somma grazia ed eleganza si fanno ambasciatori dei tre angoli più prestigiosi del Chianti.

## Terziere di Tramontano

Chianti Classico DOCG



*Le generose colline di Radda in Chianti ospitano la vigna che dona i suoi frutti al Terziere di Tramontano. Il suolo presenta aspre difficoltà per la coltivazione del Sangiovese, a causa delle temperature più rigide rispetto a quelle che regolano gli altri due Terzieri. Tuttavia, le particolari condizioni climatiche permettono di produrre un Chianti Classico di estrema eleganza, che tradisce una deliziosa influenza minerale.*

	<b>AREA DI PRODUZIONE</b> Radda in Chianti – Chianti Classico DOCG
	<b>UVAGGIO</b> Sangiovese
	<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b> 14% Vol
	<b>AFFINAMENTO</b> 12 mesi in botti di Slavonia da 50 hl.
	<b>NOTE DEGUSTATIVE</b> Il suo ammalante color rubino accompagna le sinuose note fruttate di ribes e lamponi, a cui si uniscono i sagaci accenni di amarena e tabacco. Il sorso rivela la grande intensità, sostenuta da una sbalorditiva freschezza, presto raggiunta da un'incantevole nota sapida.
	<b>ABBINAMENTI</b> Esalta ogni piatto della tradizione, come le succulente pappardelle al ragù di cinghiale.
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 18 °C
	<b>FORMATI</b> 0,75 L - 1,5 L - 3 L
	<b>PREMI</b> Annata 2019 James Suckling 91 punti



## Terziere di Levante

Chianti Classico DOCG



*Tra le colline che abbracciano Gaiole in Chianti si staglia Vertine, un delizioso borgo medievale arroccato a 350 metri s.l.m. Lungo i suoi fianchi si srotolano le vigne da cui trae origine il Terziere di Levante. Territorio mosaico per eccellenza del Chianti Classico, Gaiole riassume molte delle caratteristiche salienti di questo spicchio di Toscana: dalle note più squillanti e decise fino a quelle più roboanti e speziate.*

	<b>AREA DI PRODUZIONE</b> Gaiole in Chianti – Chianti Classico DOCG
	<b>UVAGGIO</b> Sangiovese
	<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b> 14% Vol
	<b>AFFINAMENTO</b> 12 mesi in botti di Slavonia da 50 hl.
	<b>NOTE DEGUSTATIVE</b> Cattura lo sguardo col suo sensuale color rubino, attraversato da brillanti sfumature. Il naso si lascia rapire dall'incanto di amarena, frutti di bosco, ribes e pepe nero che aguzza la golosità. La prospera trama tannica dona un sapore succoso e intenso, puntellato dalla freschezza del tamarindo e dalle gentili melodie balsamiche.
	<b>ABBINAMENTI</b> Si sposa alla perfezione con cacciagione, carni alla griglia e formaggi stagionati.
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 18 °C
	<b>FORMATI</b> 0,75 L - 1,5 L - 3 L
	<b>PREMI</b> Annata 2019 James Suckling 91 punti



## Terziere di Ponente

Chianti Classico DOCG



*Le complesse armonie del Terziere di Ponente devono la loro marcata espressività alle vigne che sorgono lungo il versante sud di Castellina in Chianti. Pur ostentando il suo carattere granitico, il Chianti Classico di queste terre sfoggia un'eleganza senza pari, riassumendo la sua natura nella continua dialettica tra il suo animo gagliardo e la grazia sublime dei suoi aromi.*

	<b>AREA DI PRODUZIONE</b> Castellina in Chianti – Chianti Classico DOCG
	<b>UVAGGIO</b> Sangiovese
	<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b> 14% Vol
	<b>AFFINAMENTO</b> 12 mesi in botti Allier di tostatura media da 20 hl.
	<b>NOTE DEGUSTATIVE</b> Il vino sfoggia un pregiato color rubino, impreziosito da venature color porpora. Il prezioso bouquet fruttato ammalia il naso col suo soave concerto di frutti rossi, fragole e lamponi. Il sorso mantiene le premesse donando una solenne acidità floreale, che lascia il palato fresco e asciutto.
	<b>ABBINAMENTI</b> Si abbina perfettamente con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 18 °C
	<b>FORMATI</b> 0,75 L - 1,5 L - 3 L
	<b>PREMI</b> Annata 2019 James Suckling 90 punti



# Corte dei Pazzi Campo Vernino


Vermentino Toscana - IGT

*Limpido come le onde, il Vermentino nasconde la seducente bellezza del mare, giocando con le sue preziose reminiscenze minerali. La sua freschezza cattura l'animo libero e selvaggio della Maremma toscana.*

 **AREA DI PRODUZIONE**  
Toscana IGT


 **UVAGGIO**  
Vermentino

 **GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5 % Vol

 **NOTE DEGUSTATIVE**  
L'intrigante bouquet floreale si sposa con i lievi rintocchi di frutta tropicale ed erbe aromatiche. Il sorso scende fresco e minerale, facendo risuonare i deliziosi sapori agrumati. La briosa nota sapida dona un'elegante chiusura sui ricordi marini.

 **ABBINAMENTI**  
Ideale con pesce alla griglia e frutti di mare, ma anche un'ottima scelta per l'aperitivo.

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
12°C

 **FORMATI**  
0,75 L



# Corte dei Pazzi Campo Vernino


Morellino di Scansano - DOCG

*La struggente bellezza della Maremma Toscana, dove le brezze marine ingentiliscono col loro soffio leggero le foglie, è il palcoscenico su cui sorge il sublime Morellino di Scansano. Queste vigne donano un vino sagace, di rara finezza; una prelibatezza che appaga ogni senso.*

 **AREA DI PRODUZIONE**  
Area Docg Morellino di Scansano

 **UVAGGIO**  
90% Sangiovese 5% Merlot 5% Cabernet Sauvignon

 **GRADAZIONE ALCOLICA**  
13,5 % Vol

 **NOTE DEGUSTATIVE**  
Di colore rosso rubino carico e un bouquet fine ed etereo, con sfumature di mammola e ciliegia. Al palato risulta asciutto, caldo e leggermente tannico.

 **ABBINAMENTI**  
Ideale con formaggi stagionati, carni rosse stufate.

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16-18°C

 **FORMATI**  
0,75 L



# Corte dei Pazzi Sellaio


Bolgheri - DOC

*Tra l'odore dei cipressi e il sussurro del mare, si staglia Bolgheri, uno dei territori più vocati dell'intera penisola. Qui, i grandi vitigni bordolesi trovano terreno fertile, concorrendo a creare uno dei rossi più rinomati d'Italia.*

 **AREA DI PRODUZIONE**  
Bolgheri

 **UVAGGIO**  
70% Cabernet Sauvignon 30% Merlot

 **GRADAZIONE ALCOLICA**  
13,5 % Vol

 **NOTE DEGUSTATIVE**  
Eleganti echi di frutta nera si fondono con le dolci note balsamiche, dipingendo l'incanto della macchia mediterranea. La sua solenne morbidezza e la sua rotondità accarezzano il palato, rinfrescato da una piacevole nota sapida. La setosa trama tannica accompagna verso un finale lungo ed intenso, come un respiro a pieni polmoni, in riva al mare.

 **ABBINAMENTI**  
Carni rosse e selvaggina.

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
18°C

 **FORMATI**  
0,75 L



# Corte dei Pazzi Cerraia

Vino Nobile di Montepulciano - DOCG


*Montepulciano esprime tutto il potenziale di una regione tramite il suo vino iconico, il Vino Nobile di Montepulciano. Ben strutturato, con longevità e dai profumi intensi, esprime fedelmente le profonde radici toscane e l'antico legame tra la terra e l'uomo.*


 **AREA DI PRODUZIONE**  
Area Docg Vino Nobile di Montepulciano


 **UVAGGIO**  
85% Prugnolo Gentile 15% Colorino, Canaiolo Nero, Merlot

 **GRADAZIONE ALCOLICA**  
13,5% Vol

 **NOTE DEGUSTATIVE**  
Aromi di lampone e mora, al palato si presenta fruttato, marcato da tipiche note di lampone, ciliegia e ribes. Medio corpo definita da tannini dolci e una buona acidità. Il finale è persistente e fruttato.

 **ABBINAMENTI**  
Ideale con carni rosse saporite e selvaggina.

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
18°C

 **FORMATI**  
0,75 L



# Corte dei Pazzi Saccente

Brunello di Montalcino - DOCG



Nel cuore della Toscana, un piccolo quadrilatero di terreni vocati raccolti attorno all'antico borgo di Montalcino segna i confini dell'eccellenza enologica italiana. Da tempo immemore, lungo i prosperosi fianchi di queste colline si scrive la storia del vino, la sua leggenda: Brunello di Montalcino.



## AREA DI PRODUZIONE

Area Docg Brunello di Montalcino



## UVAGGIO

100% Sangiovese



## GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol



## AFFINAMENTO

24 mesi in botti di rovere di Slavonia e 6 mesi affinamento in bottiglia



## NOTE DEGUSTATIVE

Vino corposo ed amabile allo stesso tempo, capace di sprigionare un perfetto equilibrio di sapori di frutta e spezie: prugna e more, tabacco e chiodi di garofano si fondono per offrire un'esperienza di degustazione davvero straordinaria. Vino robusto e deciso, capace di regalare note piacevolmente morbide e dolci al retrogusto.



## ABBINAMENTI

Carni arrosto, brasate, bistecca alla fiorentina.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



## FORMATI

0,75 L



# Corte dei Pazzi Sodero

Rosso di Montalcino - DOC



Intenso e avvolgente, il Rosso di Montalcino si impone come un rivisitazione del suo fratello maggiore, il Brunello, esibendo una veste più giovane e fresca, senza dimettere il carattere e la struttura tipiche del Sangiovese.



## AREA DI PRODUZIONE

Area Doc Rosso di Montalcino



## UVAGGIO

100% Sangiovese



## GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol



## AFFINAMENTO

10 mesi in botti di rovere e 3 mesi affinamento in bottiglia



## NOTE DEGUSTATIVE

Medio corpo, intensamente fruttato, con note persistenti di frutti rossi, grande struttura e vibrante acidità.



## ABBINAMENTI

Carni arrosto, brasate, bistecca alla fiorentina.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



## FORMATI

0,75 L



# Vinsanto del Chianti

DOC



Le radici del Vinsanto affondando nei meandri della storia, ai tempi in cui questo vino si meritò l'appellativo di "santo" per le presunte capacità di curare gli infermi. Oltre al suo suggestivo passato, il Vinsanto affascina con i suoi seducenti riflessi dorati e coi suoi aromi rotondi e vellutati.



## AREA DI PRODUZIONE

Area Chianti



## UVAGGIO

80% Trebbiano 20% Malvasia



## GRADAZIONE ALCOLICA

15,5% Vol



## AFFINAMENTO

52 mesi in caratelli da 5 Hl



## NOTE DEGUSTATIVE

Il vino si presenta di colore giallo oro tendente all'ambrato, con profumi intensi e persistenti, fruttati, e con gusto rotondo, vellutato, dolce con forti sentori di frutta secca.



## ABBINAMENTI

Pasticceria secca, cantuccini.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C - 14°C



## FORMATI

0,75 L



# Contessa di Radda

Grappa di Chianti Classico



I colori intensi di Contessa di Radda Grappa di Chianti Classico coccolano lo sguardo, prima ancora che il palato si lasci sedurre dai suoi intensi aromi fruttati e floreali. Il suo sontuoso equilibrio rimarca l'eleganza e l'armonia che si spande in bocca ad ogni sorso.



## AREA DI PRODUZIONE

Area Docg Chianti Classico



## UVAGGIO

Vinacce della selezione Chianti Classico Contessa di Radda



## GRADAZIONE ALCOLICA

42% Vol



## AFFINAMENTO

12 mesi in botti di rovere



## NOTE DEGUSTATIVE

Ottenuta con la distillazione delle vinacce delle uve di Chianti Classico selezione Contessa di Radda, ancora fresche, subito dopo la svinatura. Si presenta molto limpida, con profumo intenso, elegante con tipici ed evidenti sentori floreali e fruttati. Il gusto è armonico, caldo pieno e molto equilibrato.



## ABBINAMENTI

Cioccolato fondente



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C - 10°C



## FORMATI

0,7 L





LE MIRE BIANCO  
TOSCANA - IGT



LE MIRE ROSSO  
TOSCANA - IGT



BORGO ALLA TERRA  
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO - DOCG



BORGO ALLA TERRA  
CHIANTI COLLI SENESI - DOCG



CONTESSA DI RADDA  
CHIANTI CLASSICO RISERVA - DOCG



CONTESSA DI RADDA  
ROSSO TOSCANA IGT



CONTESSA DI RADDA  
BIANCO TOSCANA IGT



MONTEGIACHI  
CHIANTI CLASSICO RISERVA - DOCG



LUCIGNANO  
CHIANTI CLASSICO DOCG



BORGO ALLA TERRA  
CHIANTI - DOCG



BORGO ALLA TERRA  
CHIANTI RISERVA - DOCG



BORGO ALLA TERRA  
GOVERNO ALL'USO TOSCANO



BOSCO DEL GRILLO  
GOVERNO ALL'USO TOSCANA - IGT



CONTESSA DI RADDA  
CHIANTI CLASSICO - DOCG



LA PEVERA  
TOSCANA - IGT



TERZIERE DI TRAMONTANO  
CHIANTI CLASSICO - DOCG



TERZIERE DI LEVANTE  
CHIANTI CLASSICO - DOCG



TERZIERE DI PONENTE  
CHIANTI CLASSICO - DOCG



CORTE DEI PAZZI CAMPO VERNINO  
VERMENTINO TOSCANA - IGT



CORTE DEI PAZZI CAMPO VERNINO  
MORELLINO DI SCANSANO - DOCG

CORTE DEI PAZZI SELLAIO  
BOLGHERI - DOC

CORTE DEI PAZZI CERRAIA  
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO - DOCG

CORTE DEI PAZZI SACCENTE  
BRUNELLO DI MONTALCINO - DOCG

CORTE DEI PAZZI SODERO  
ROSSO DI MONTALCINO - DOC



VINSANTO DEL CHIANTI  
DOC

CONTESSA DI RADDA  
GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO



