

MATERICO

I.G.T. ROSSO TOSCANA

Denominazione: I.G.T. Rosso Toscana

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

I vigneti si trovano in una zona collinare a circa 300 m s.l.m. con terreni argillosi, ricchi di potassio, sabbie gialle di origine tufacea, conchiglie e coralli fossili. Il sistema di impianto prevede sia guyot che cordone speronato con una densità d'impianto tra i 3500 ed i 5000 ceppi/ettaro. Ad inizio estate è effettuata una scelta dei grappoli con diradamenti e sfoltimenti in pianta.

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione separata in tini-botte in rovere francese a temperatura controllata.

Affinamento: dopo la fermentazione il vino evolve in barriques. Prima dell'imbottigliamento il Sangiovese ed il Cabernet Sauvignon vengono uniti per poi finire il loro affinamento con alcuni mesi in bottiglia.

Note di degustazione: Il vino si presenta di colore rosso violaceo intenso. Al naso evidente la nota aromatica di peperone rosso tipica del Cabernet allevato in terreni tufacei. Vino di corpo, rotondo e vellutato, percettibili i sentori di vaniglia e cannella. Vino avvolgente e di lunga persistenza.

Temperatura di servizio: 18°C

Produzione: 1.500 btl annata 2009

Abbinamenti: Ottimo l'abbinamento con brasati e stufati, carne e selvaggina in umido. Da provare anche l'abbinamento con formaggio stagionato in fossa, gorgonzola e formaggi a pasta dura.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA D.O.C.G.



Denominazione: D.O.C.G. Nobile di Montepulciano Riserva

Uvaggio: 100% Sangiovese

I vigneti si trovano in una zona collinare a circa 300 m s.l.m. con terreni argillosi, ricchi di potassio, sabbie gialle di origine tufacea, conchiglie e coralli fossili. Il sistema di impianto prevede sia guyot che cordone speronato con una densità d'impianto tra i 3500 ed i 5000 ceppi/ettaro. Ad inizio estate è effettuata una scelta dei grappoli con diradamenti e sfoltimenti in pianta.

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione in tini in legno a temperatura controllata.

Affinamento: dopo la fermentazione il vino evolve in barriques e botti di rovere francese per 3 anni. L'affinamento termina con alcuni mesi di bottiglia.

Note di degustazione: Di colore rosso rubino tendente al granato, con profumi intensi. La frutta matura caratteristica del Sangiovese, in questo caso lascia il posto a note balsamiche ed aromi di tabacco e cioccolata. Vino morbido e vellutato. Persistente, ben bilanciato caldo ed avvolgente.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Produzione annua: 20.000 btl

Abbinamenti: Perfetto l'abbinamento con carni stufate, arrostiti leggeri e bolliti.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.

Denominazione: D.O.C.G. Nobile di Montepulciano

Uvaggio: 100% Sangiovese

Provenienza: I Greppi, Fontina, Stradella.

I vigneti si trovano in una zona collinare a circa 300 m s.l.m. con terreni argillosi, ricchi di potassio, sabbie gialle di origine tufacea, conchiglie e coralli fossili. Il sistema di impianto prevede sia guyot che cordone speronato con una densità d'impianto tra i 3500 ed i 5000 ceppi/ettaro. Ad inizio estate è effettuata una scelta dei grappoli con diradamenti e sfoltimenti in pianta.

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione parte in acciaio (sistema Ganimede) e parte in tini in legno a temperatura controllata, 27/30°C. per circa 30 gg.

Affinamento: dopo la fermentazione il vino evolve in legno per 2 anni. Si utilizzano barriques e botti grandi da 25 a 100 hl. Il periodo di affinamento termina con alcuni mesi di bottiglia per armonizzare al meglio il prodotto.

Note di degustazione: Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso, con profumi intensi di frutta matura, arricchito da aromi caldi di caffè, tabacco, cioccolata, derivanti il passaggio in botti di rovere. Vino di corpo, rotondo e vellutato, tannini morbidi con un finale di note minerali e vanigliato. Persistente, ben bilanciato con un corpo molto avvolgente.

Temperatura di servizio: 18°C

Produzione annua: 50.000 btl

Abbinamenti: Ideale per accompagnare carni rosse, capriolo, cacciagione e carni alla griglia. Ideale con pasta all'uovo con ragù di carne.

VINI DI VERONELLI 2006: 85 punti.

VINI DI VERONELLI 2007: 88 punti.

ENOGEA 2006 85 punti



ROSSO DI MONTEPULCIANO

D.O.C.



Denominazione: D.O.C. Rosso di Montepulciano

Uvaggio: 100% Sangiovese

Provenienza: Stradella, Burraia, I Casali.

I vigneti si trovano in una zona collinare a circa 300 m s.l.m. con terreni argillosi, ricchi di potassio, sabbie gialle di origine tufacea, conchiglie e coralli fossili. Il sistema di impianto prevede sia guyot che cordone speronato con una densità d'impianto tra i 3500 ed i 5000 ceppi/ettaro. Ad inizio estate è effettuata una scelta dei grappoli con diradamenti e sfoltimenti in pianta.

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione parte in acciaio (sistema Ganimede) e parte in tini in legno a temperatura controllata, 25/27°C. per circa 15-20 gg.

Affinamento: dopo la fermentazione il vino comincia il suo processo di affinamento in legno. L'utilizzo di legni tradizionali (25-100 hl) e barriques permette una perfetta maturazione del vino nel corso dei successivi 12 mesi. Il periodo di affinamento termina con alcuni mesi di bottiglia per armonizzare al meglio il prodotto.

Note di degustazione: Di colore rosso brillante, avvolge con le sue note di frutti rossi uvetta e frutta matura. Le note fruttate sono sostenute da un'ottima mineralità sul finale. Tannini morbidi e rotondi accompagnano questo vino morbido ed elegante.

Temperatura di servizio: 18°C

Produzione annua: 30.000 btl

Abbinamenti: Ideale per accompagnare molti dei piatti tipici italiani, dagli antipasti con salumi e formaggi alla bistecca fiorentina ed alle carni rosse in generale. Perfetto anche l'abbinamento con pasta cibo leggermente speziato e cacciagione.

VINI DI VERONELLI 2006: 83 punti.

CHIANTI D.O.C.G.



Denominazione: D.O.C.G. Chianti

Uvaggio: 95% Sangiovese, 5% Canaiolo Nero

Provenienza: Presine, Burraia.

I vigneti si trovano in una zona collinare a circa 300 m s.l.m. con terreni argillosi, ricchi di potassio, sabbie gialle di origine tufacea, conchiglie e coralli fossili. Il sistema di impianto prevede sia guyot che cordone speronato con una densità d'impianto tra i 3500 ed i 5000 ceppi/ettaro. Ad inizio estate è effettuata una scelta dei grappoli con diradamenti e sfoltimenti in pianta.

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione in acciaio (sistema Ganimede) a temperatura controllata, 25/27°C. per circa 15-20 gg.

Affinamento: dopo la fermentazione il vino comincia il suo processo di affinamento in botti tradizionali (25-100 hl) per un periodo di 12 mesi. L'affinamento termina in bottiglia.

Note di degustazione: Di colore rosso brillante, note di frutta matura, persistente e complesso. Tannini morbidi e rotondi, al palato si ritrovano i frutti rossi maturi. Ben bilanciato, buona acidità, rotondo ed elegante.

Temperatura di servizio: 18°C

Produzione annua: 30.000 btl

Abbinamenti: Perfetto l'abbinamento con salumi e formaggi a pasta morbida e di media stagionatura, pasta e carni in genere.

IL GREPPINO ROSSO

I.G.T.

Denominazione: I.G.T. Rosso Toscana “Il Greppino”

Uvaggio: 95% Sangiovese, 10% uvaggio di Canaiolo Nero e colorino

Provenienza: I Casali, Presine.

I vigneti si trovano in una zona collinare a circa 300 m s.l.m. con terreni argillosi, ricchi di potassio, sabbie gialle di origine tufacea, conchiglie e coralli fossili. Il sistema di impianto prevede sia guyot che cordone speronato con una densità d'impianto tra i 3500 ed i 5000 ceppi/ettaro. Ad inizio estate è effettuata una scelta dei grappoli con diradamenti e sfoltimenti in pianta.

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata, 25/27°C. per circa 15 giorni.

Affinamento: dopo la fermentazione Il Greppino prosegue il suo affinamento in tini in acciaio per un periodo minimo di 6-8 mesi e successivamente in bottiglia.

Note di degustazione: Di colore rosso porpora brillante. Note importanti di frutta rossa matura e note erbacee. Al palato si ritrovano i frutti rossi accompagnati da tannini morbidi e rotondi. Vino ben bilanciato e di facile beva.

Temperatura di servizio: 18°C

Produzione annua: 15.000 btl

Abbinamenti: Ottimo l'abbinamento con carni bianche e rosse, pasta e pesce alla livornese.



I.G.T. BIANCO DI TOSCANA



Denominazione: I.G.T. Bianco di Toscana

Uvaggio: Trebbiano, Malvasia, Pulcenculo, Vermentino.

Provenienza: Stradella, Burraia.

I vigneti si trovano in una zona collinare a circa 300 m s.l.m. con terreni argillosi, ricchi di potassio, sabbie gialle di origine tufacea, conchiglie e coralli fossili. Il sistema di impianto prevede sia guyot che cordone speronato con una densità d'impianto tra i 3500 ed i 5000 ceppi/ettaro. Ad inizio estate è effettuata una scelta dei grappoli con diradamenti e sfoltimi in pianta.

Vendemmia: manuale a fine Agosto

Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata, 14/18°C. per circa 15-20 gg.

Affinamento: dopo la fermentazione l'IGT Bianco svolge il suo affinamento il tini in acciaio per un periodo minimo di 6 mesi terminando poi il suo affinamento in bottiglia.

Note di degustazione: Di colore giallo dorato con importanti note di frutta a polpa gialla e mela. Morbido, avvolgente con ottima acidità e mineralità.

Temperatura di servizio: 12°C

Produzione annua: 8.000 btl

Abbinamenti: Questo bianco si abbina perfettamente con antipasti e torte salate; pasta e risotti con pesce o carne bianca. Perfetto anche con formaggi e verdure.