



ADA

MENSANELLO

FONTE  
DIACIA

MENSANELLO

FILI  
CHIANTI

MENSANELLO

SOTTO  
VENTO  
CHIANTI

MENSANELLO

ROSA  
DEL  
CETINALE

MENSANELLO

33CENTO

MENSANELLO

DOCC  
GRUPPO

DOCC  
GRUPPO



# FILI

## CHIANTI DOCG



### **DATI TECNICI**

ALCOOL 13.0%

ZUCCHERI RESIDUI < 1g/l

ANNATA 2015

### **TERROIR**

*TERRENO* suolo originante da sedimenti marini pliocenici, scarso in scheletro.

*ESPOSIZIONE E GIACITURA* sud-est, leggermente declive.

*ALTITUDINE* 230 m s.l.m.

*UVAGGIO* 80% sangiovese, 10 % trebbiano toscano, 5% colorino, 5% malvasia nera.

*SISTEMA DI ALLEVAMENTO* cordone speronato.

*DENSITÀ DI IMPIANTO* ~3300 piante/ettaro

*ETÀ VIGNA* ~50 anni

### **TECNICA COLTURALE**

*GESTIONE AGRONOMICA* inerbimento permanente a file alterne, controllo delle infestanti sotto-fila, semina di cover crop invernali, lotta integrata.

*EPOCA DI VENDEMMIA* ultima decade di settembre.

*RESA MEDIA* 60 hl/ha

### **TECNICA ENOLOGICA**

*VINIFICAZIONE* in vasche in acciaio per circa 7 giorni, rimontaggi giornalieri, solo mosto fiore.

*AFFINAMENTO* vasche in cemento fino a completamento della malolattica.

### **ESAME ORGANOLETTICO**

*NOTE SENSORIALI* di odore vinoso, talvolta con note di mammola; sapido, leggermente tannico; colore rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

*ABBINAMENTI* arrostiti e cacciagione, formaggi mediamente stagionati, primi piatti saporiti.

*TEMPERATURA DI SERVIZIO* 16-18 °C

# SOTTOVENTO

CHIANTI COLLI SENESI DOCG



## DATI TECNICI

ALCOOL 13.5%

ZUCCHERI RESIDUI < 1g/l

ANNATA 2015

## TERROIR

*TERRENO* suolo originante da sedimenti pliocenici su substrato di travertino, ricco in scheletro.

*ESPOSIZIONE E GIACITURA* est, declive.

*ALTITUDINE* 280 m s.l.m.

*UVAGGIO* 100% sangiovese.

*SISTEMA DI ALLEVAMENTO* cordone speronato.

*DENSITÀ DI IMPIANTO* ~4100 piante/ettaro

*ETÀ VIGNA* ~15 anni

## TECNICA COLTURALE

*GESTIONE AGRONOMICA* inerbimento permanente su tutte le file, controllo delle infestanti sotto-fila, lotta integrata.

*EPOCA DI VENDEMMIA* seconda decade di settembre

*RESA MEDIA* 65 hl/ha

## TECNICA ENOLOGICA

*VINIFICAZIONE* in vasche in acciaio per circa 7 giorni, rimontaggi giornalieri, solo mosto fiore.

*AFFINAMENTO* vasche in cemento fino a completamento malolattica.

## ESAME ORGANOLETTICO

*NOTE SENSORIALI* di odore vinoso, talvolta con note di frutti rossi; sapido, leggermente tannico; colore rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

*ABBINAMENTI* salumi e formaggi toscani, arrostiti e cacciagione, zuppe e primi piatti saporiti.

*TEMPERATURA DI SERVIZIO* 16-18 °C

# 33xCENTO

ROSSO DI TOSCANA IGT



## DATI TECNICI

ALCOOL 13.5%

ZUCCHERI RESIDUI < 1g/l

ANNATA 2015

## TERROIR

*TERRENO* suolo originante da sedimenti marini pliocenici, scarso in scheletro.

*ESPOSIZIONE E GIACITURA* sud, leggermente declive.

*ALTITUDINE* 230 m s.l.m.

*UVAGGIO* 34% sangiovese, 33% merlot, 33% cabernet sauvignon.

*SISTEMA DI ALLEVAMENTO* cordone speronato.

*DENSITÀ DI IMPIANTO* ~4100 piante/ettaro

*ETÀ VIGNA* ~10 anni

## TECNICA COLTURALE

*GESTIONE AGRONOMICA* inerbimento permanente a file alterne, controllo delle infestanti sotto-fila, semina di cover crop invernali, lotta integrata.

*EPOCA DI VENDEMMIA* differenziata per vitigno, da inizio settembre a fine ottobre.

*RESA MEDIA* 65 hl/ha

## TECNICA ENOLOGICA

*VINIFICAZIONE* in vasche in acciaio per circa 10 giorni, rimontaggi giornalieri, solo mosto fiore.

*AFFINAMENTO* vasche in acciaio fino a completamento malolattica.

## ESAME ORGANOLETTICO

*NOTE SENSORIALI* di odore intenso e complesso di frutti rossi maturi e piccoli frutti a bacca nera; strutturato e armonico; colore rubino intenso con riflessi violacei.

*ABBINAMENTI* primi piatti saporiti, formaggi stagionati, arrostiti e cacciagione.

*TEMPERATURA DI SERVIZIO* 18-20 °C

# FONTEDIACCIA

ROSSO DI TOSCANA IGT



## DATI TECNICI

ALCOOL 14%

ZUCCHERI RESIDUI < 1g/l

ANNATA 2015

## TERROIR

*TERRENO* suolo originante da sedimenti marini pliocenici, scarso in scheletro.

*ESPOSIZIONE E GIACITURA* sud, leggermente declive.

*ALTITUDINE* 230 m s.l.m.

*UVAGGIO* 100% merlot.

*SISTEMA DI ALLEVAMENTO* cordone speronato.

*DENSITÀ DI IMPIANTO* ~4100 piante/ettaro

*ETÀ VIGNA* ~8 anni

## TECNICA COLTURALE

*GESTIONE AGRONOMICA* inerbimento permanente a file alterne, controllo delle infestanti sotto-fila, semina di cover crop invernali, lotta integrata.

*EPOCA DI VENDEMMIA* prima decade di settembre.

*RESA MEDIA* 55 hl/ha

## TECNICA ENOLOGICA

*VINIFICAZIONE* in vasche in acciaio per circa 10 giorni, rimontaggi giornalieri, solo mosto fiore.

*AFFINAMENTO* in tonneau di rovere francese per 12 mesi.

## ESAME ORGANOLETTICO

*NOTE SENSORIALI* intensi profumi di frutta a bacca nera e frutti rossi maturi; strutturato e armonico con note vanigliate; colore rosso profondo con riflessi violacei.

*ABBINAMENTI* formaggi stagionati, carni rosse, arrosti e cacciagione.

*TEMPERATURA DI SERVIZIO* 18-20 °C

# ADA

ROSSO DI TOSCANA IGT



## DATI TECNICI

ALCOOL 13.5%

ZUCCHERI RESIDUI < 1g/l

ANNATA 2015

## TERROIR

*TERRENO* suolo originante da sedimenti marini pliocenici, scarso in scheletro.

*ESPOSIZIONE E GIACITURA* sud, leggermente declive.

*ALTITUDINE* 230 m s.l.m.

*UVAGGIO* 100% cabernet sauvignon.

*SISTEMA DI ALLEVAMENTO* cordone speronato.

*DENSITÀ DI IMPIANTO* ~4100 piante/ettaro

*ETÀ VIGNA* ~12 anni

## TECNICA COLTURALE

*GESTIONE AGRONOMICA* inerbimento permanente a file alterne, controllo delle infestanti sotto-fila, semina di cover crop invernali, lotta integrata.

*EPOCA DI VENDEMMIA* seconda decade di ottobre.

*RESA MEDIA* 50 hl/ha

## TECNICA ENOLOGICA

*VINIFICAZIONE* in vasche in acciaio per circa 10 giorni, rimontaggi giornalieri, solo mosto fiore.

*AFFINAMENTO* in tonneau di rovere francese per 12 mesi.

## ESAME ORGANOLETTICO

*NOTE SENSORIALI* intensi profumi di frutti di bosco, vaniglia e marasca; sapore sapido e speziato; colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

*ABBINAMENTI* formaggi stagionati, carni rosse, arrostiti e cacciagione.

*TEMPERATURA DI SERVIZIO* 18-20 °C

# ROSA DEL CETINALE

ROSATO DI TOSCANA IGT



## DATI TECNICI

ALCOOL 13%

ZUCCHERI RESIDUI < 1g/l

ANNATA 2015

## TERROIR

*TERRENO* suolo originante da sedimenti marini pliocenici, scarso in scheletro.

*ESPOSIZIONE E GIACITURA* sud, leggermente declive.

*ALTITUDINE* 230 m s.l.m.

*UVAGGIO* 50% sangiovese, 30% merlot, 20 % trebbiano toscano.

*SISTEMA DI ALLEVAMENTO* cordone speronato.

*DENSITÀ DI IMPIANTO* ~4100 piante/ettaro

*ETÀ VIGNA* ~20 anni.

## TECNICA COLTURALE

*GESTIONE AGRONOMICA* inerbimento permanente a file alterne, controllo delle infestanti sotto-fila, semina di cover crop invernali, lotta integrata.

*EPOCA DI VENDEMMIA* differenziata per vitigno, da inizio settembre a fine ottobre.

*RESA MEDIA* 65 hl/ha

## TECNICA ENOLOGICA

*VINIFICAZIONE* in bianco, a seguito di separazione del mosto fiore tramite salasso dopo contatto con bucce di circa 4 ore; fermentazione in piccole vasche in acciaio per circa 10 giorni.

## ESAME ORGANOLETTICO

*NOTE SENSORIALI* delicatamente profumato con sentori di mela; sapido, di buona struttura e piacevole beva; colore rosa tenue.

*ABBINAMENTI* crostini e formaggi toscani, insalate, paste e risi freddi e a base di verdure.

*TEMPERATURA DI SERVIZIO* 10-12 °C