

REGIONE
TOSCANA



TOSCANA, TERRA DI VINI TUSCANY, LAND OF WINES



CD-16



REGIONE
TOSCANA



TOSCANA, TERRA DI VINI

©Copy 2019 RegioneToscana

©Copy 2019 CD&V Editore-Firenze

Tutti i diritti riservati / All rights reserved

A cura della Regione Toscana
Direzione Agricoltura e Sviluppo Rurale
Settore Produzioni Agricole, Vegetali e
Zootecniche. Promozione
Via di Novoli, 26 - 50127 Firenze
tel. +39 - 055/4382111
promozione.agricoltura@regione.toscana.it
www.regione.toscana.it
Progettazione e coordinamento editoriale:
Silva Molinas - Regione Toscana

Progetto grafico, cartografia
e impaginazione: CD&V, Firenze
art direction Marco Capaccioli
impaginazione Paolo Valeri
coordinamento grafico Roberto Valeri
disegni Antonella Basso e Raffaello Gori
cdev@cdev.it
www.cdev.it

Foto di copertina

©Copy 2019 CD&V, Firenze

Tutti i diritti riservati / All rights reserved

Si ringraziano per la collaborazione
e il materiale iconografico fornito
i Consorzi di tutela dei vini e tutti i
referenti delle denominazioni DOCG,
DOC e IGT della Toscana.

Nonchè la:

Federazione Strade del Vino, dell'Olio
e dei Sapori di Toscana



Via Lucardese, 74 Montespertoli (FI)
info@stradevinoditoscana.it
www.stradevinoditoscana.it

Si ringrazia inoltre: Paolo Barcucci
per la concessione della foto
di pag. 42 e Frantolo Franci per la
concessione della foto di pag. 45

È vietata qualsiasi utilizzazione,
totale o parziale, dei contenuti
testuali e fotografici inseriti nel
presente volume, ivi inclusa la
memorizzazione, riproduzione,
rielaborazione, diffusione o
distribuzione dei contenuti
stessi mediante qualunque
piattaforma tecnologica, supporto
o rete telematica, senza previa
autorizzazione scritta.

ISBN: 978-88-6147-059-0



Quando chiedete ad un turista perché ha scelto di visitare la Toscana la risposta è semplice: la Toscana è uno dei rari luoghi al mondo che in pochi chilometri offre e racchiude agricoltura, ambiente, cultura, turismo, benessere, ma soprattutto buon cibo e buon vino. I suoi paesaggi inconfondibili, dalla catena degli Appennini alle morbide colline, ornate di cipressi e cosparse di vigneti ed oliveti, fino alle spiagge dorate sul Tirreno, accarezzate dal mare cristallino, sono stati immortalati dai più famosi artisti italiani ed esteri in pitture e poesie. Questo territorio, così variegato, ricco di borghi e piccolissime realtà di nicchia, dà vita a prodotti unici conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo. Ben 16 sono i prodotti toscani a certificazione di qualità DOP e 15 quelli certificati IGP; ma un pasto di eccellenza non può non essere accompagnato che da un vino di eccellenza, prodotto con il quale la Toscana, ambasciatrice e sostenitrice da sempre delle produzioni di qualità, fa della sua regione un luogo da vivere e scoprire. Dagli Etruschi ai Romani il vino in Toscana, attraverso tutte le sue epoche storiche, passando

dal Rinascimento fino ai giorni nostri, ha sempre avuto un ruolo di primaria importanza ed è uno dei cardini principali della sua economia. Esso rappresenta infatti la nostra terra molto più di un'immagine, riuscendo a riunire in un solo bicchiere tutte le caratteristiche della toscanità. Ogni vino infatti è diverso dall'altro, in base alla tipicità trasmessa dalla sapienza dei nostri avi di padre in figlio. Ed è così che, con abilità e lungimiranza, i nostri produttori hanno saputo creare vini che rappresentano inequivocabilmente il territorio dal quale provengono. Questa pubblicazione e la relativa mappa desiderano guidare il lettore, accompagnandolo in un viaggio virtuale attraverso la Toscana, per scoprire le sue denominazioni di origine, dalle 11 DOCG, alle 41 DOC, fino ai 6 IGT, in un labirinto di profumi e di sapori, affinché, in un sorso di vino, chiudendo gli occhi, potrà sentirsi in Toscana anche degustandolo dall'altra parte del mondo.

Marco Remaschi
*Assessore all'Agricoltura
della Regione Toscana*



Why do tourists chose to visit Tuscany? The answer is easy: Tuscany is one of the few places in the world that, within a few kilometers, offers agriculture, environment, culture, turism, wellness, as well as great food and wine. Its distinctive landscapes, from the chain of the Apennines to the soft hills adorned with cypresses and sprinkled with vineyards and olive groves, to the golden beaches of the crystal-clear Tyrrhenian Sea, have been celebrated by the most famous Italian and foreign artists in paintings and poems. This varied territory, rich in villages and very small niche realities, gives life to unique products that are known and appreciated around the world. The Tuscan products of certified quality PDO/DOP are 16 and those certified PGI/IGP are 15; an excellent meal must be paired with an excellent wine. Through wine, the Region of Tuscany, that has always supported quality products, becomes an important place to discover and enjoy. From the Etruscans to the Romans, from the Renaissance to the present day, wine in Tuscany's history has always played a major role and it is one of the pillars

of its economy. In fact, wine represents this land better than an image, combining in one glass all the characteristics of Tuscan lifestyle. Every wine is different from the other, due to the way in which winemaking knowledge is handed down through the generations. With skill and foresight, our producers have been able to create wines that represent unequivocally the territory from which it comes. This booklet and its map serve to guide the reader on a virtual journey around Tuscany, to discover its registered wines of origin, 11 DOCG/PDO, 41 DOC/PDO, and 6 IGT/PGI, in a labyrinth of scents and flavours. Readers from anywhere in the world may close their eyes and take a sip of wine, and be immediately transported to Tuscany.

Marco Remaschi
*Councilor for Agriculture
of the Tuscany Region*

ELENCO CONSORZI E ALTRE DENOMINAZIONI PER PROVINCIA

LIST OF CONSORTIA AND OTHER DENOMINATIONS FOR PROVINCE



AREZZO: Consorzio Vino Chianti, Consorzio di Tutela de Vini DOC Cortona, Consorzio Valdarno di Sopra, Consorzio Vini Valdichiana Toscana, Consorzio Vino Toscano, IGT Colli della Toscana Centrale

FIRENZE: Consorzio Vino Chianti, Consorzio Vino Chianti Classico, DOC Pomino, Consorzio Vino Toscano, IGT Alta Valle della Greve, IGT Colli della Toscana Centrale

GROSSETO: Consorzio di Tutela Vini DOC Bianco di Pitigliano e Sovana, Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, Consorzio Tutela Vini Montecucco, Consorzio Tutela Morellino di Scansano DOCG, Consorzio di Tutela Monteregio di Massa Marittima, DOC Ansonica Costa dell'Argentario, DOC Capalbio, DOC Parrina, Consorzio Vino Toscano, IGT Costa Toscana

LIVORNO: Consorzio per la Tutela dei vini DOC Bolgheri e DOC Bolgheri Sassicaia, Consorzio di Tutela dei Vini dell'Elba, Consorzio DOP San Torpè, Consorzio di Tutela del Terratico di Bibbona, Consorzio Vini DOC Val di Cornia, DOCG Suvereto, Consorzio Vino Toscano, IGT Costa Toscana

LUCCA: Consorzio Vini delle Colline Lucchesi, Consorzio Vini DOC Montecarlo, Consorzio Vino Toscano, IGT Costa Toscana

MASSA E CARRARA: Consorzio Candia dei Colli Apuani, DOC Colli di Luni, Consorzio Vino Toscano, IGT Costa Toscana, IGT Val di Magra

PISA: Consorzio Vino Chianti, Consorzio Vini Terre di Pisa, Consorzio Vini Montescudaio DOC, Consorzio DOP San Torpè, Consorzio Vini DOC Val di Cornia, Consorzio Vino Toscano, IGT Costa Toscana IGT Montecastelli

PISTOIA: Consorzio Vino Chianti, DOC Valdinievole, Consorzio Vino Toscano, IGT Colli della Toscana centrale

PRATO: Consorzio Vino Chianti, Consorzio Tutela Vini di Carmignano, Consorzio Vino Toscano, IGT Colli della Toscana centrale

SIENA: Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, Consorzio Vino Chianti, Consorzio Vino Chianti Classico, Consorzio Vini DOP Grance Senesi, Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Consorzio del Vino Orcia, Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano, Consorzio Vini Valdichiana Toscana, Consorzio di Tutela dei Vini di Casole d'Elsa, DOC Val d'Arbia, Consorzio Vino Toscano, IGT Colli della Toscana Centrale

La Unione Europea nel 2008 ha attuato un processo di riforma dell'intero comparto vitivinicolo attraverso il Reg. n. 479 del 2008 introducendo alcune novità per quanto riguarda le norme di produzione e commercializzazione, l'etichettatura, la difesa e promozione delle denominazioni in ambito internazionale e l'introduzione di un sistema di controllo e tracciabilità che ogni stato membro può applicare in maniera autonoma sulle proprie denominazioni, a ulteriore garanzia per il consumatore finale. Il processo di riforma ha semplificato l'assetto normativo, equiparando la normativa vitivinicola a quella già esistente per gli altri prodotti agroalimentari di qualità DOP e IGP.

In base alle nuove regole quindi le categorie di vini previste sono 2:

- Vini con indicazione geografica (DOP e IGP)
- Vini senza indicazione geografica (Vini varietali con indicazione di vitigni ed annata o Vini generici senza alcuna indicazione)

Lo stato italiano ha comunque consentito l'utilizzo delle precedenti sigle che caratterizzavano i vini di qualità italiani (DOCG, DOC e IGT), che possono essere inserite sia sole che congiuntamente alle nuove.

Resta comunque in vigore per i vini italiani la differenziazione tra vini DOCG, DOC e IGT, per quanto riguarda alla permanenza nelle singole categorie.

In sostanza la classificazione dei vini in Italia può essere rappresentata come una "piramide" alla cui base troviamo i vini senza denominazione di origine, vini soggetti a minori restrizioni e vincoli di legge (ma ugualmente sottoposti a norme e controlli circa gli aspetti igienico-sanitari); al di sopra si trovano le altre tipologie, potremmo dire "territoriali", soggette ad una rigida regolamentazione, via via più restrittiva e vincolante mano a mano che si sale verso il vertice, rappresentato dai vini DOCG.

Inoltre, all'interno delle classificazioni territoriali la normativa italiana prevede che possano essere specificate sottozone geografiche oppure sottodenominazioni.

IGT - Per ottenere la classificazione IGT è necessario osservare un disciplinare di produzione che, pur seguendo le norme essenziali previste dalla normativa europea per tutti i vini a denominazione, prevede minori restrizioni.

DOC - La classificazione DOC si riferisce a zone tradizionalmente vocate per i vini di qualità che, prima di ottenere tale riconoscimento, hanno mantenuto la classificazione IGT per almeno 5 anni. I vini DOC devono esprimere un carattere peculiare fortemente legato al territorio di coltivazione dell'uva e rispettare, in tutte le fasi di produzione, le prescrizioni del disciplinare di riferimento.

DOCG - La denominazione DOCG è riservata a tipologie di vini che avendo mantenuto per almeno 10 anni la classificazione DOC possano vantare un particolare e consolidato prestigio e siano riconosciute di pregio sotto il profilo della valutazione sensoriale. I disciplinari da osservare per ottenere la classificazione DOCG stabiliscono puntualmente procedure e controlli durante tutto il ciclo di produzione dalla vigna alla bottiglia.



The European Union implemented a reform process of the entire wine sector in 2008. The reform (Regulation 479/2008) introduced new regulations with regards to production and marketing rules, labelling, protection and promotion of designations on the international market, and the implementation of a control and tracking system so that each individual Member State can apply its own designation as a further guarantee for the final consumer. The reform simplified the legal framework, creating clearer and more transparent rules and equating wine-sector rules to extant regulations for other DOP [PDO] and IGP [PGI] agri-food certified products.

Based on the new regulation, wine falls into two categories:

- Wines with Geographical Indication (DOP/PDO] and IGP [PGI])
- Wines without Geographical Indication (varietal wines with indication of the vintage and the grape varieties and Generic wines)

The Italian Government has however allowed the continued use of the previous acronyms that characterized Italian quality wines (DOCG, DOC and IGT), that can be inserted both alone and together with the new ones. For Italian wines, therefore, the distinction between DOCG, DOC and IGT wines, remains as regards to the individual categories.

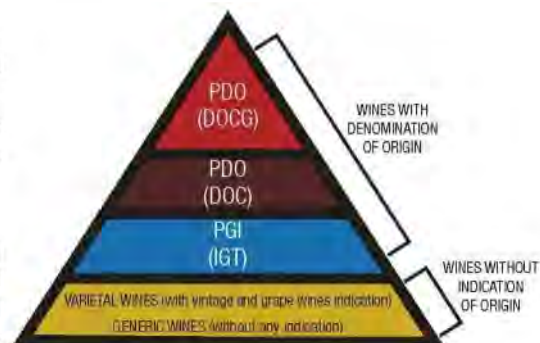
The classification of wines in Italy can be represented as a "pyramid". On the base, we find wines without designation of origin, wines subject to fewer restrictions and legal constraints (but equally subject to health and hygiene standards and controls). Above are the other "territorial" types that are subject to strict regulation, gradually more restrictive and binding as you climb towards the summit represented by DOCG wines. Moreover, within the territorial classifications the Italian legislation provides

that geographical sub-areas or sub-denominations can be specified.

IGT (TGI) - In order to obtain IGT classification, it is necessary to observe a product specification drawn up in its essential characteristics by the European legislation for all PGI wines but less restrictive than those in force for all the certified wines

DOC - The DOC classification refers to areas traditionally suited to producing quality wines which, before obtaining this recognition, have maintained the IGT classification for at least five years. DOC wines must express a special character strongly linked to the territory of cultivation of the grape and respect, at all stages of production, the requirements of the specification.

DOCG - The designation DOCG is reserved for wines that have maintained for at least 10 years the classification of DOC, can boast a particular and consolidated prestige and are recognized as valuable from the point of view of sensorial evaluation. The specifications used for obtaining a DOCG classification follow strict procedures and controls throughout the production process, from vineyard to bottle.



PRINCIPALI VITIGNI TOSCANI • MAIN TUSCAN GRAPE VARIETIES

ANSONICA

L'**Ansonica** è un antico vitigno a bacca bianca diffuso sulla costa meridionale e sull'Isola d'Elba, con il quale si ottiene un vino bianco dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, talvolta anche giallo dorato; il sapore è secco, caldo e armonico, al naso è profumato, con note di frutta fresca e lievi sentori erbacei.

Ansonica is a white grape variety, diffused on the southern coast of the Elba Island, used to produce white wine; the colour is straw yellow with greenish notes or golden, with dry and fresh flavor, warm and harmonic and with aroma tending to present fruity and citrus characteristics of herbal notes.



CANAILO NERO

Il **Canaiolo nero** è un vitigno a bacca nera di origine toscana conosciuto già al tempo degli Etruschi con il quale si ottiene un vino rosso rubino intenso, elegante con note floreali dal sapore morbido e vellutato; è spesso vinificato in uvaggio con il Sangiovese nei più importanti vini toscani.

Canaiolo nero is a black grape variety (already known during Etruscan period) used to produce an intense ruby red wine, elegant with floral notes with a soft and velvety flavor; often vinified in blend with Sangiovese in the most important Tuscan wines.



CILIEGIOLO

Il **Ciliegiolo** è un antico vitigno a bacca nera considerato quale uno dei genitori del Sangiovese con il quale si ottiene un vino rosso rubino con sfumature ciliegia, dal sapore fruttato dal caratteristico aroma di ciliegia, corposo e con toni caldi e morbidi. È utilizzato per produrre vini rosati, freschi e profumati.

Ciliegiolo is a black grape variety, considered a wine from which is obtained the Sangiovese, and it is used to produce a ruby red wine, with cherry nuances, with a fruity and intense taste and a fresh cherry flavor; if it also can be used to make fresh and fragrant Rosé wines.



PRINCIPALI VITIGNI TOSCANI • MAIN TUSCAN GRAPE VARIETIES

COLORINO

Il **Colorino** è un vitigno autoctono toscano a bacca nera originato in tempi antichissimi dalla domesticazione delle viti selvatiche, con una buccia dalla colorazione molto intensa dalla quale deriva il suo nome, usato anche in aggiunta ad altre uve per rafforzare il colore del vino, rosso rubino intenso dal gusto caldo e di corpo.

The **Colorino** is a native Tuscan black grape variety coming from a very ancient wild vine, with an intense coloured skin that gives it its name, used also in blend with other grape varieties to enhance the intense red ruby colour of the wine, with a full-bodied and warm flavor.



MALVASIA BIANCA LUNGA

La **Malvasia bianca lunga** è un vitigno a bacca bianca neutra, non aromatica, tradizionalmente impiegato dopo appassimento per produrre il Vinsanto toscano. I vini sono di colore giallo paglierino, lievemente aromatici, con profumo fruttato, sapidi, morbidi, amarognoli, dal buon corpo e la giusta alcolicità.

Malvasia bianca lunga is a neutral white grape variety, not aromatic, traditionally used, after the withering process, to produce the Tuscan Vinsanto. The colour is straw yellow; the aroma is slightly aromatic, with fruity, sapid, soft, bitterish, full-bodied flavor and balanced acidity.



SANGIOVESE NERO

Il **Sangiovese nero** è il vitigno a bacca nera più utilizzato in Toscana, generalmente distinto in due diversi biotipi in base alla grandezza dell'acino tra i quali, il "Brunello", il "Morellino" ed il "Prugnolo gentile", ma hanno comunque caratteristiche comuni: colore, rubino intenso; palato, asciutti, fruttati con note di frutti rossi e note tanniche.

Sangiovese nero is the most used grape variety in Tuscany and tends to be found in two different biotypes based on the grape size among them "Brunello", "Morellino" and "Prugnolo Gentile". These wines have common characteristics: the colour is intense ruby red and on the palate it tends to be dry, fruity with red fruit and tannic notes.



PRINCIPALI VITIGNI TOSCANI • MAIN TUSCAN GRAPE VARIETIES

TREBBIANO TOSCANO

Il **Trebbiano Toscano** è un vitigno a bacca bianca di grande produttività utilizzato anche per produrre il Vinsanto toscano, in grado di conferire una spiccata acidità ai vini prodotti. Il colore è giallo paglierino, il profumo è lieve e delicato, il sapore è fresco, caldo e sapido.

Trebbiano Toscano is a white grape variety with high productivity used to produce the Tuscan Vinsanto, and give sand evident acidity for the wines obtained. The colour is straw yellow with light and delicate aroma with fresh, warm and sapid flavor.



VERMENTINO BIANCO

Il **Vermentino bianco** è un vitigno a bacca bianca diffuso nelle aree della Toscana litoranea (costa livornese, Maremma grossetana e insulare). Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli e i vini sono fini ed equilibrati, con aromi freschi e floreali, con note di frutta ed erbe aromatiche.

Vermentino bianco is a white grape variety produced on the Tuscan coast road (Livorno, Maremma Grossetana and islands). The wines have a colour straw yellow with greenish reflections, fine and balanced, with fresh and floral aroma, with hints of aromatic herbs.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

La **Vernaccia di San Gimignano**, dal nome dell'omonima e popolare città toscana in Provincia di Siena, è un vitigno a bacca bianca presente in Toscana fino dall'antichità. Il vino è di colore giallo paglierino con riflessi dorati, dal profumo fine e penetrante e il sapore asciutto, intenso, di buon corpo, sapido e fruttato.

Vernaccia di San Gimignano, Vernaccia di San Gimignano, named after the Tuscan city in the Province of Siena, is a white grape variety present in Tuscany from antiquity. The wine is straw yellow with golden reflections, with fine and persistent aroma and dry, intense, full-bodied, sapid and fruity flavor.



VITIGNI INTERNAZIONALI • INTERNATIONAL GRAPE VARIETIES

CABERNET SAUVIGNON

Il **Cabernet Sauvignon** è un vitigno a bacca nera che genera vini ricchi di tannini e composti aromatici, con una buona evoluzione nel tempo. Per le sue caratteristiche si tratta di un vitigno molto versatile, usato spesso negli uvaggi. Benché molto utilizzato in diverse aree del mondo, la sua presenza in Toscana è attestata da oltre 300 anni.

Cabernet Sauvignon is a black grape variety that gives wines full of tannins and aromatic compounds, very suitable to ensure a long-lasting evolution. For its features it is a very versatile grape, often used in blends. Although it's grown in many areas of the world, its presence in Tuscany dates back to over three centuries ago.



CHARDONNAY

Lo **Chardonnay** è uno dei vitigni a bacca bianca più coltivato al mondo. Predilige le zone collinari ed è particolarmente utilizzato per produrre vini spumanti. Ha molte differenti note aromatiche in base alle caratteristiche ambientali del proprio territorio. Il vino ha un colore giallo paglierino intenso con un sapore fruttato ed elegante.

Chardonnay is one of the most cultivated grape variety in the world. It prefers the hilly areas and is particularly used to produce Spumanti wines. It has many different aromatic qualities based on the environmental characteristics of its territory. The wine has an intense straw yellow colour with fruity and elegant flavor.



MERLOT

Il **Merlot** è un vitigno a bacca nera dagli acini grandi e buccia sottile, che cresce bene in suoli ricchi e argillosi. I vini hanno grande morbidezza ed intensi profumi di frutta rossa. Spesso si trova vinificato col Cabernet Sauvignon, avendo caratteristiche complementari, ma in Toscana ci sono anche diversi esempi di Merlot monovarietali.

Merlot is a black grape variety with big berries and a thin skin, which is grown particularly well on rich and clayish soils. Wines have a gentle softness and intense red fruity flavors. For its complementary traits it's often blended with Cabernet Sauvignon, but in Tuscany there are several good examples of pure Merlot too.



indice/index

DOCG/DOP - PDO

Brunello di Montalcino	20
Carmignano	55
Chianti	26
Chianti Classico	31
Elba Aleatico Passito	62
Montecucco Sangiovese	39
Morellino di Scansano	41
Rosso della Val Di Cornia	72
Suvereto	83
Vernaccia di San Gimignano	47
Vino Nobile di Montepulciano	43

DOC/DOP - PDO

Ansonica Costa dell'Argentario	74
Barco Reale di Carmignano	55
Bianco dell'empolese	29
Bianco di Pitigliano	16
Bolgheri	18
Bolgheri Sassicaia	18
Candia dei Colli Apuani	23
Capalbio	74
Colli dell'Etruria Centrale	28
Colli di Luni	77
Colline Lucchesi	60
Cortona	33
Elba	62
Grance Senesi	35
Maremma Toscana	37
Montecarlo	64
Montecucco	39
Monteregio di Massa Marittima	79

Montescudaio	66
Moscadello di Montalcino	21
Orcia	45
Parrina	75
Pomino	81
Rosso di Montalcino	20
Rosso di Montepulciano	43
San Gimignano	47
San Torpè	68
Sant'Antimo	21
Sovana	16
Terratico di Bibbona	70
Terre di Casole	58
Terre di Pisa	49
Val d'Arbia	85
Val di Comia	72
Valdarno di Sopra	51
Valdichiana Toscana	53
Valdinievole	87
Vinsanto del Chianti	27
Vinsanto del Chianti Classico	31
Vinsanto di Carmignano	56
Vinsanto di Montepulciano	43

IGT/IGP - PGI

Alta Valle della Greve	90
Colli della Toscana Centrale	91
Costa Toscana	92
Montecastelli	93
Toscano/a	89
Val di Magra	94

legenda/legend



Vitigni principali
Main grape varieties



Profilo sensoriale
Sensorial profile



Gradazione alcolica minima
Minimum alcohol content



Abbinamenti
Food Pairings



Quantità media annua di bottiglie
Average quantity of bottles per year



**CONSORZIO DI TUTELA VINI DOC
BIANCO DI PITIGLIANO E SOVANA**

Pitigliano (Grosseto), via Ugolini 83
cmaremma@gmail.com



**TERRITORIO DI PRODUZIONE
DOC PITIGLIANO**

La zona di produzione della “Doc Bianco di Pitigliano” è situata nella parte meridionale della regione Toscana, in provincia di Grosseto, in un territorio che comprende i comuni di Pitigliano, Sorano e parte di quelli di Manciano e Scansano. La superficie è di 260 ettari ca. La resa massima dell’uva per il Bianco di Pitigliano è di 12,5 t/ha, per il Bianco di Pitigliano Superiore è di 11 t/ha.

PRODUCTION AREA

The production area of “Bianco di Pitigliano DOC” is located in the southern part of the Tuscan region, in the province of Grosseto, in a hilly territory which includes the municipalities of Pitigliano, Sorano and part of Manciano and Scansano. The area is 260 hectares ca. ; the maximum yield of grapes of Bianco di Pitigliano is 12,5 t/ha and of Bianco di Pitigliano Superiore is 11 t/ha.

**TERRITORIO DI PRODUZIONE
DOC SOVANA**

La zona di produzione della “Doc Sovana” è situata nella parte meridionale della regione Toscana, in provincia di Grosseto, in un territorio che comprende i comuni di Pitigliano, Sorano e parte di quelli di Manciano. La superficie è di 240 ettari ca. La resa massima dell’uva per il Sovana Base è 11 t/ha e per il Sovana Superiore 9 t/ha.


PRODUCTION AREA


The production area of “Sovana DOC” is located in the southern part of the Tuscan region, in the province of Grosseto, in a hilly territory which includes the municipalities of Pitigliano, Sorano and part of Manciano. The area is 240 hectares ca; the maximum yield of grapes for the Sovana base is 7 t/ha and for the Sovana Superiore s 9 t/ha.





1


DOC BIANCO DI PITIGLIANO


 Trebbiano toscano dal 40% al 100%; Greco, Malvasia bianca lunga, Verdello, Grechetto, Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Vignier, Pinot bianco e Riesling italoico, da soli o congiuntamente, da 0 a 60%, oltre altri vitigni a bacca bianca (non oltre il 15%) idonei alla coltivazione per la regione Toscana


 *Colore:* giallo paglierino più o meno intenso; *profumo:* fine e delicato; *sapore:* asciutto, fresco, vivace, con fondo leggermente amaro-gnolo, di medio corpo, morbido


 Bianco di Pitigliano: 10,5% vol;
Bianco di Pitigliano Superiore: 11,5% vol


 Antipasti di mare, riso e pasta con sughi leggeri, crostacei e molluschi, piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi a pasta molle


 750.000

 Trebbiano toscano from 40% to 100%; Greco, Malvasia bianca lunga, Verdello, Grechetto, Ansonica, Chardonnay, Sauvignon, Vignier, Pinot bianco and Italian Riesling, either alone or in combination, from 0 to 60% and other white grapes (not over 15%) recommended by the Tuscany Region

 *Colour:* straw yellow more or less intense; *aroma:* fine and delicate; *palate:* dry, lively, with a slightly bitter base, of medium body, mellow


 Bianco di Pitigliano: 10,5% vol;
Bianco di Pitigliano Superiore: 11,5% vol


 Appetizer and fish dishes, pasta and rice with light sauces, crustaceans or molluscs, white meat and soft cheeses


 750.000


2


DOC SOVANA


 Sangiovese: almeno il 50%; ed altri vitigni a bacca rossa, fino a un massimo del 50%, idonei alla coltivazione per la regione Toscana.


 *Colore:* rosso rubino; *profumo:* vinoso, talvolta con note fruttate di ciliegia e viola, *sapore:* asciutto, armonico ed equilibrato


 Sovana Base: 10,5% vol;
Sovana Superiore: 11,5% vol


 Secondi piatti a base di carne, cacciagione, arrosti saporiti, grigliate e formaggi anche stagionati


 140.000

 Sangiovese: at least 50% and other red grapes (not over 50%) suitable for cultivation in Tuscany

 *Colour:* ruby red; *aroma:* vinous with fruity tones of cherries and purple; *palate:* dry, harmonic and balanced

 Basic Sovana: 10,5% vol;
Sovana Superiore: 11,5% vol

 Meat, tasty roast, game, barbecue and aged cheeses

 140.000



**CONSORZIO PER LA TUTELA VINI
DOC BOLGHERI E DOC BOLGHERI SASSICAIA**

Bolgheri (Livorno), Località San Guido
consorzio@bolgheridoc.com
www.bolgheridoc.com



TERRITORIO DI PRODUZIONE

L'area di produzione è situata, in provincia di Livorno, nel territorio comunale di Castagneto Carducci, ad eccezione dell'area posta a ovest della Strada Statale Aurelia vecchio tracciato. Il DOC Bolgheri Sassicaia può invece essere esclusivamente prodotto in una piccola area delimitata da relativo disciplinare presso l'abitato di Bolgheri. La superficie è di 1.360 ettari ca. La resa massima dell'uva è 9 t/ha per DOC Bolgheri Rosso, 8 t/ha per DOC Bolgheri Superiore, 7 t/ha per DOC Bolgheri Sassicaia e 12 t/ha per Bolgheri Bianco.


PRODUCTION AREA


The production area is located in the province of Livorno, in the municipality of Castagneto Carducci, with the exception of the area to the west of the Strada Statale Aurelia old trail. The DOC Bolgheri Sassicaia may be produced only in a small area described in its regulations close to the settlement of Bolgheri. The area is 1.360 hectares ca. The maximum yield of grapes is 9 t/ha of DOC Bolgheri Rosso, 8 t/ha for DOC Bolgheri Superiore, 7 t/ha for DOC Bolgheri Sassicaia and 12 t/ha for Bolgheri Bianco.





3


DOC BOLGHERI


 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, da 0 a 100%. Sangiovese e Syrah fino al 50%. Vitigni ammessi alla coltivazione in Toscana fino al 30%


 *Colore:* Rosso rubino e granato; *profumo:* vinoso, ricco ed elegante; *sapore:* asciutto, pieno, robusto e armonico di buona struttura

 DOC Bolgheri Rosso: 11,5% vol;
DOC Bolgheri Superiore: 12,5% vol


 Carni bianche e rosse, ma si esalta con una "bistecca alla fiorentina"


 6.500.000 tra tutte le tipologie (Rosso, Superiore, Vermentino, Rosato, Bianco e Sauvignon)

 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, from 0 up to 100%. Sangiovese and Syrah up to 50%. Other grapes recommended by Tuscany Region (up to 30%)

 *Colour:* intense ruby red or garnet; *aroma:* heady, rich and elegant; *palate:* dry, full-volume, firm and well balanced with elegant structure


 DOC Bolgheri Rosso: 11,5% vol;
DOC Bolgheri Superiore: 12,5% vol


 White and red meat but this wine is incomparable with "bistecca alla fiorentina"

 6.500.000 between all types (Rosso, Superiore, Vermentino, Rosato, Bianco e Sauvignon)


4


DOC BOLGHERI SASSICAIA


 Cabernet Sauvignon minimo 80%. Vitigni ammessi alla coltivazione in Toscana fino al 20%.


 *Colore:* Rosso rubino e granato; *profumo:* vinoso, ricco ed elegante; *sapore:* asciutto, pieno, robusto e armonico di buona struttura.


 12% vol


 Il Sassicaia è adatto a tutto il pasto ma soprattutto si esalta con carni bianche e rosse ed in particolare con la "bistecca alla fiorentina"


 230.000

 Cabernet Sauvignon minimum 80%. Varieties allowed for cultivation in Toscana up to 20%.

 *Colour:* intense ruby red or garnet. *aroma:* heady, rich and elegant; *palate:* dry, full-volume, firm and well balanced with elegant structure

 12% vol

 The Sassicaia can be paired with the whole meal, but it is exalted with white and red meat, particularly with "bistecca alla fiorentina"

 230.000



CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO

Montalcino (Siena), Via Boldrini 10
info@consorziobrunellodimontalcino.it
www.consorziobrunellodimontalcino.it



TERRITORIO DI PRODUZIONE

L'area di produzione è situata in provincia di Siena, esclusivamente nel confine storico del comune di Montalcino. Il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino è stato riconosciuto nell'anno 1967. La superficie del Brunello di Montalcino DOCG è di 2.000 ettari ca., della DOC Rosso di Montalcino è di 520 ettari ca., della DOC Moscadello di Montalcino è di 22 ettari ca. e della DOC Sant'Antimo è di 270 ettari ca.

PRODUCTION AREA

The production area is located in the province of Siena, exclusively inside the historical borders of the municipality of Montalcino. The Brunello di Montalcino Consortium has been recognized on 1967. The area is for the DOCG Brunello di Montalcino 2.000 hectares ca., for the DOC Rosso di Montalcino 520 hectares ca., for the DOC Moscadello di Montalcino 22 hectares ca. and for the Sant'Antimo DOC 270 hectares ca.



5

DOCG BRUNELLO DI MONTALCINO



Sangiovese



Colore: rosso rubino intenso tendente al granato per l'invecchiamento; *profumo:* caratteristico ed intenso; *sapore:* asciutto, caldo, un po' tannico, robusto ed armonico



12,5% vol



Red meats, game – both feather and fur, possibly accompanied by mushrooms and truffles. It also goes perfectly together with international cuisine dishes with meat and sauces. Brunello is also excellent with cheeses: seasoned tomes, Tuscan pecorino, structured cheeses



9.500.000



Sangiovese



Colour: intense ruby red tending to garnet; *aroma:* heady, rich and elegant; *palate:* dry, full-volumed, firm and well balanced with elegant structure



12,5% vol



Red meats, game – both feather and fur, possibly accompanied by mushrooms and truffles. It also goes perfectly together with international cuisine dishes with meat and sauces. Brunello is also excellent with cheeses: seasoned tomes, Tuscan pecorino, structured cheeses



9.500.000

6

DOC ROSSO DI MONTALCINO



Sangiovese



Colore: rosso rubino intenso; *profumo:* caratteristico ed intenso; *sapore:* asciutto, caldo, un po' tannico.



12% vol



Pasta with meat sauce, poultry, mushrooms or truffles, risotti; secondi preparati con carni di maiale o vitello salsato



4.500.000



Sangiovese



Colour: intense ruby red; *aroma:* characteristic, intense; *palate:* dry, warm and lightly tannic



12% vol



Pasta with meat sauce, poultry, mushrooms or truffles, risotto; main courses of pork or veal with sauce



4.500.000





Moscato Bianco



Colore: giallo paglierino per il tipo Tranquillo, con spuma fine e vivace per il tipo Frizzante, dal giallo paglierino al giallo dorato per il tipo Vendemmia Tardiva; **profumo:** delicato, fresco e persistente; **sapore:** aromatico, dolce e armonico, caratteristico dell'uva Moscato



Tranquillo e Frizzante: 10,5% vol; Vendemmia Tardiva: 15% vol, di cui 11,5% vol svolti e 3,5% vol in alcool potenziale



Trova la sua collocazione naturale a fine pasto, accompagnando piacevolmente pasticceria e dolci secchi



40.000



White Muscat



Colour: straw yellow for the Still type, with fine, lively foam for the Sparkling, from straw yellow to golden yellow for the Late Harvest type; **aroma:** delicate, fresh and persistent; **palate:** aromatic, sweet and harmonious, typical of the Muscat grape



Still and Sparkling wine: 10.5% vol; Late Harvest wine: 15% vol, of which 11,5% vol developed and 3,5% vol in potential alcohol



Its natural place is at the end of a meal, a pleasant combination with pastries and dry desserts



40.000



Tutti quelli autorizzati in Toscana, con specifiche limitazioni per le tipologie con nome di vitigno e per il Vinsanto



Colore, profumo e sapore variabili secondo le diverse tipologie



Variabili secondo le diverse tipologie



I vini Sant'Antimo possono essere abbinati con i piatti di tante cucine: italiana, in particolare nella cucina toscana, europea, internazionale e anche asiatica, dagli aperitivi ed antipasti a primi e secondi piatti e desserts



250.000



All the grapes recommended by Tuscany Region, with specific limitations for the wines bearing the name of a specific grape variety and for Vinsanto



Colour, aroma and taste are variable depending on the type of wine.



Variable depending on the type of wine.



Sant'Antimo wines can be paired with a large spectrum of dishes, courses and cuisine styles: italian, particular in the Tuscan cuisine, european, international and even Asian, from aperitifs and appetizers, to first and main courses and desserts



250.000

CONSORZIO CANDIA DEI COLLI APUANI

info@candiadeicolliapuani.it
www.candiadeicolliapuani.it




TERRITORIO DI PRODUZIONE


L'area di produzione è compresa nella provincia di Massa-Carrara, nei comuni di Massa, Carrara e Montignoso. Il Consorzio Candia dei Colli Apuani è stato riconosciuto nel 1974 e comprende varie tipologie di vini, bianco e rosso: Candia dei Colli Apuani; Vermentino, Candia dei Colli Apuani Secco, Candia dei Colli Apuani Amabile, Candia dei Colli Apuani Rosso.


PRODUCTION AREA


The production area is located in the province of Massa-Carrara, in the municipalities of Massa, Carrara and Montignoso. The Candia Colli Apuani Consortium has been established in 1974 and includes various types of wines, white and red: Candia dei Colli Apuani; Vermentino, Candia dei Colli Apuani Secco, Candia dei Colli Apuani Amabile, Candia dei Colli Apuani Rosso.





 Vermentino: Vermentino bianco ed altri vitigni a bacca bianca idonei per la coltivazione in Toscana; Rosso: Sangiovese, Merlot


 Vermentino wine: white Vermentino and other white grapes recommended by Tuscany region; Red wine: Sangiovese, Merlot


 Vermentino - *Colore*: giallo paglierino; *profumo*: intenso; *sapore*: fruttato; Rosso - *Colore*: rosso rubino; *profumo*: intenso; *sapore*: note di frutti rossi

 Vermentino wine - *Colour*: straw yellow, *aroma*: intense; *palate*: fruity; Red wine - *Colour*: red ruby; *aroma*: intense; *palate*: fruity with red fruit notes

 Vermentino: 13,5% vol;
Rosso: 14% vol

 Vermentino wine: 13,5% vol;
Red wine: 14% vol

 Vermentino: Pesce, carni bianche, formaggi; Rosso: carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati

 Vermentino wine: fish, white meat, cheeses; Red wine: red meat, game, aged cheeses

 200.000

 200.000





CONSORZIO VINO CHIANTI

Firenze, viale Belfiore 9
info@consorziovinochianti.it
www.consorziovinochianti.it

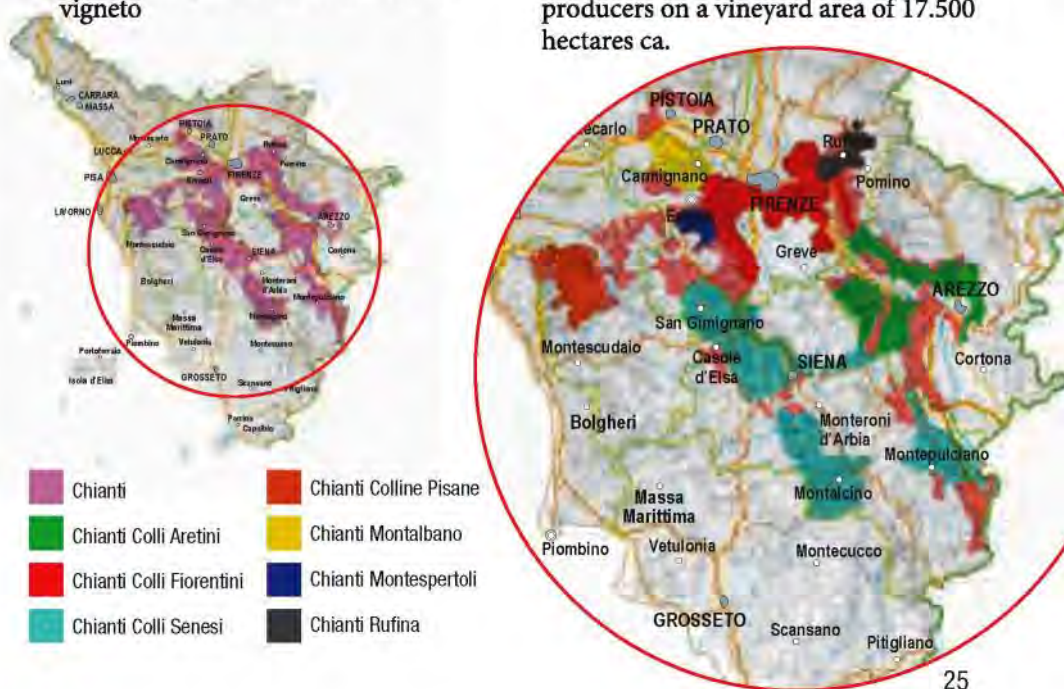



TERRITORIO DI PRODUZIONE


Il Consorzio Vino Chianti si è costituito nel 1927 e svolge le funzioni di tutela, valorizzazione e vigilanza per la DOCG Chianti e per le DOC connesse. La zona di produzione è costituita da territori delimitati per legge, che si trovano nelle province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena, comprese quelle aree non identificate in legenda e indicate nella mappa con colore rosa. La denominazione Chianti può essere integrata con le menzioni aggiuntive Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montespertoli, Montalbano e Rufina, corrispondenti alle sottozone geografiche contemplate dalla delimitazione del territorio e con la tipologia Superiore, con più alte caratteristiche e che riguarda potenzialmente tutta la zona dei vini Chianti, oltre tremila produttori che interessano più di 17.500 ettari ca. di vigneto

PRODUCTION AREA


Consorzio Vino Chianti was founded in 1927 and performs the functions of defence, promotion and supervision for Chianti DOCG and the relative DOC. The production zone consists of areas which are restricted by law and lie within the provinces of Arezzo, Florence, Pisa, Pistoia, Prato and Siena, including the areas which are not identified in the legend and are shown on the map in pink colour. The Chianti appellation can be completed with the additional mentions Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montespertoli, Montalbano and Rufina, corresponding to the geographic subzones contemplated by the delimitation of the territory, and with Chianti Superiore, which has superior characteristics and can be made potentially in the whole Chianti production zone, over three thousand producers on a vineyard area of 17.500 hectares ca.





 Sangiovese minimo 70%, complementari fino al 30%, con un massimo per i vitigni bianchi del 10% e del 15% per i vitigni Cabernet.


 *Colore:* rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento, *profumo:* intenso, vinoso, anche con sentori di mammola; *sapore* armonico, sapido, leggermente tannico. Può essere consumato, per qualche tipologia, come vino giovane, fresco e gradevole al palato, ma è ben nota anche, per alcune zone, la sua vocazione ad un medio e lungo invecchiamento, con colore, profumo e sapore inconfondibili

 Chianti e sottozone Colli Aretini, Colline Pisane e Montalbano: 11,5% vol; Colli Fiorentini, Colli Senesi, Montespertoli, Rufina e Superiore: 12% vol; Chianti Riserva: 12% vol; Riserva di Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colline Pisane, Montalbano, Montespertoli e Rufina: 12,5% vol; Colli Senesi Riserva: 13% vol


 Si può abbinare ad una buona bistecca alla fiorentina al sangue o una tagliata o comunque con la carne di manzo; allo stesso modo è perfetto con la cacciagione, prosciutti, salumi, formaggi stagionati dal sapore deciso


 90.000.000

 A minimum of 70% Sangiovese and up to 30% of complementary varieties, with a maximum of 10% white grapes and 15% Cabernet

 *Colour:* ruby red, tending towards garnet with age; *aroma:* intense, vinous, sometimes with scents of violet; *palate:* harmonious, tangy and slightly tannic. Certain types of Chianti can be drunk while young, leaving a crisp and pleasant taste on the palate, but there are some subzones in which it is suited to medium and long periods of ageing, with unmistakable colour, bouquet and flavour


 Chianti and the Colli Aretini, Colline Pisane and Montalbano subzones: 11.5% vol; Colli Fiorentini, Colli Senesi, Montespertoli, Rufina and Superiore: 12% vol; Chianti Riserva: 12% vol; Riserva di Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colline Pisane, Montalbano, Montespertoli and Rufina: 12.5% vol; Colli Senesi Riserva: 13% vol


 It pairs beautifully with rare T-bone steaks, standard steaks or beef dishes, and is also excellent with game, ham, cured meat in general and strongly flavoured mature cheeses


 90.000.000




 Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca Lunga, da soli o congiuntamente, minimo 70% e altri vitigni fino ad un massimo del 30% per il Vinsanto del Chianti e sottozone. Sangiovese, minimo 50% e altri vitigni fino ad un massimo del 50% per il Vinsanto del Chianti Occhio di Pernice e relative sottozone.


 Vinsanto del Chianti e sottozone - *Colore*: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso; *profumo*: etereo, intenso; *sapore*: armonico, più o meno intenso, vellutato, rotondo per i tipi abboccato e dolce; Vinsanto Occhio di Pernice e sottozone - *Colore* dal rosa più o meno intenso ad ambrato carico; *profumo*: caldo, intenso; *sapore*: amabile o dolce, morbido vellutato


 Vinsanto del Chianti e sottozone - da 15,5% vol a 16% vol; Vinsanto Occhio di Pernice e sottozone: da 16,5% vol a 17% vol


 Decisamente adatto per accompagnare dolci e dessert, specialmente i dolci tipici toscani o come vino da meditazione. Consumato fresco è un ottimo aperitivo: le versioni più dolci accompagnano formaggi stagionati, i prodotti più secchi accompagnano un buon tagliere di salumi e i crostini di fegatini

 350.000

 A minimum of 70% Trebbiano Toscano and Malvasia Bianca Lunga, either alone or together, and up to 30% of other varieties for Vinsanto del Chianti and subzones. A minimum of 50% Sangiovese and up to 50% of other varieties for Vinsanto del Chianti Occhio di Pernice and relative subzones


 Chianti Vinsanto and subzones - *Colour*: ranging from straw yellow to golden, to deep amber; *aroma*: ethereal, intense; *palate*: harmonious, more or less intense, velvety, more rounded in the amabile type; Vinsanto del Chianti Occhio di Pernice and subzones - *Colour*: ranging from more less intense pink to deep amber; *aroma*: pleasant, sweet, mellow, velvety


 Vinsanto del Chianti and subzones - From 15.5% vol to 16% vol; Vinsanto Occhio di Pernice and subzones - From 16.5% vol to 17% vol


 Perfect with desserts, especially for Tuscan typical cookies or as meditation wine. Served chilled, it makes an excellent aperitif. Sweeter versions pair well with mature cheeses while dryer products are the ideal accompaniment for mixed cured meats and toasted bread topped with chicken livers

 350.000




 Rosso, Rosato, Novello e Vinsanto Occhio di Pernice: Sangiovese (minimo 50%); Bianco: Trebbiano Toscano (minimo 50%); Vinsanto (anche Riserva): Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca Lunga, da soli o congiuntamente, minimo 70%. Per tutte le tipologie sono ammessi vitigni a bacca rossa o bianca indicati per la coltivazione in Toscana.

 Rosso e Novello - *Colore*: da rosso rubino brillante a rosso cerasuolo; *profumo*: vinoso, fruttato; *sapore*: da secco ad abboccato, vivace delicato; Rosato - *Colore*: rosa più o meno intenso; *profumo*: fruttato, fragrante; *sapore*: fresco sapido; Bianco - *Colore*: giallo paglierino anche con riflessi verdognoli; *profumo*: delicato fruttato; *sapore*: sapido fresco armonico; Vinsanto (anche Riserva) e Vinsanto Occhio di pernice - *Colore*: dal dorato al rosa più o meno intenso fino all'ambrato; *profumo*: etereo, caldo, intenso; *sapore*: da secco a dolce, amonico, vellutato, intenso

 Rosso e Rosato: 10,5% vol; Bianco: 10% vol; Novello: 11% vol; Vinsanto e Riserva: 15,5% vol; Vinsanto Occhio di Pernice e Riserva: 16,5% vol


 Rosso: per tutti i piatti; Rosato: affettati, come la finocchiona o le tipiche zuppe toscane, come la "ribollita"; Bianco: antipasti, zuppe e pesce; il Novello, vino stagionale, è piacevole fino a gennaio; Vinsanto (tutti i tipi): pasticcini e biscotti


 50.000

 Red Wine, Rosè, Novello and Vinsanto Occhio di Pernice: Sangiovese (minimum 50%); White wine: Trebbiano Toscano (minimum 50%); Vinsanto (also type Riserva): Trebbiano Toscano and Malvasia Bianca Lunga (minimum 70%), either alone or together. In addition can be used other red or white grapes, permitted in the Tuscany Region

 Red wine and Novello - *Colour*: from bright, lively ruby red to cherry red; *aroma*: vinous, fruity; *palate*: from dry to medium sweet, lively, delicate; Rosè - *Colour*: more or less rosè; *aroma*: fruity, fragrant; *palate*: fresh, sapid; White wine - *Colour*: straw yellow, at times with a greenish tinge; *aroma*: delicate and fruity; *palate*: sapid, fresh and balanced; Vinsanto (also Riserva) and Vinsanto Occhio di Pernice - *Colour*: from golden to more or less pink to deep amber; *aroma*: ethereal, warm, intense; *palate*: from dry to sweet, harmonious, velvety, intense


 Red and Rosé Wine: 10.5% vol; White wine: 10% vol; Novello: 11% vol; Vinsanto and Riserva: 15.5% vol; Vinsanto Occhio di Pernice and Riserva: 16.5% vol


 Red Wine: all courses of a meal; Rosé wine: sliced meat, such as Finocchiona or typical Tuscan soups, like "ribollita"; White wine: appetizers, soups and fish; the Novello, a seasonal wine, is pleasant until January; Vinsanto (all types): pastries and biscuits


 50.000




 Trebbiano Toscano (minimo 60%) e altri vitigni a bacca bianca, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40% per la tipologia Bianco. Trebbiano Toscano minimo 60% e altri vitigni a bacca bianca, da soli o congiuntamente, ad esclusione del Moscato Bianco, fino ad un massimo del 40% per la tipologia Vinsanto. Il territorio di produzione comprende, in provincia di Firenze, i comuni di Empoli, Cerreto Guidi, Fucecchio, Vinci, Capraia e Limite, Montelupo Fiorentino


 Bianco - *Colore*: giallo paglierino più o meno intenso; *profumo*: delicato, caratteristico; *sapore*: secco, fresco e delicato; Vinsanto - *Colore*: dal dorato all'ambrato intenso; *profumo*: intenso etereo; *sapore*: secco o amabile, armonico, fresco, morbido


 Bianco: 11% vol; Vinsanto: 17% vol


 Bianco: preparazioni a base di pesce e di verdure, panzanella, formaggi freschi, verdure fritte; Vinsanto: pasticceria secca


 75.000

 A minimum of 60% Trebbiano Toscano and up to a maximum of 40% of other white grape varieties, either alone or together, for the White version. A minimum of 60% Trebbiano Toscano and up to a maximum of 40% of other white grape varieties, excluding Moscato Bianco, alone or together for Vinsanto. The production zone includes the municipalities of Empoli, Cerreto Guidi, Fucecchio, Vinci, Capraia and Limite, and Montelupo Fiorentino, all in the province of Florence.

 White wine - *Colour*: more or less straw yellow; *aroma*: delicate, characteristic; *palate*: dry, fresh and delicate; Vinsanto - *Colour*: from golden to deep amber; *aroma*: intense, ethereal; *palate*: dry or sweet, harmonious, mellow

 Bianco: 11% vol; Vinsanto: 17% vol

 White wine: fish and vegetable dishes, Tuscan "Panzanella", fresh cheeses and fried vegetables; Vinsanto: pastries and biscuits.

 75.000



CONSORZIO VINO CHIANTI CLASSICO

Tavarnelle Val di Pesa (Firenze), Loc. Sambuca, Via Sangallo 41
press@chianticlassico.com
www.chianticlassico.com



TERRITORIO DI PRODUZIONE

Nasce nel cuore della Toscana, nel territorio delimitato già dal 1716 che comprende, tra le province di Firenze e Siena i comuni di San Casciano in Val di Pesa, Barberino, Tavarnelle, Poggibonsi, Castelnuovo Berardenga e interamente i comuni di Greve in Chianti, Castellina in Chianti, Radda in Chianti e Gaiole in Chianti. L'area è di 8.000 ettari ca. Il Chianti Classico, è l'unica denominazione DOCG che può essere prodotta all'interno di questo storico territorio, dove oggi si producono centinaia di etichette unite dall'inconfondibile marchio del Gallo Nero e da un disciplinare che ne impone la produzione con un uvaaggio minimo di Sangiovese dell'80% per le tre tipologie della sua piramide qualitativa: Annata, Riserva e Gran Selezione. In questa area non si può produrre Vino Chianti.

PRODUCTION AREA

In the heart of Tuscany, this wine producing territory was defined in 1716 and includes, between the provinces of Florence and Siena, San Casciano in Val di Pesa, Barberino, Tavarnelle, Poggibonsi, Castelnuovo Berardenga as well as the whole municipal areas of Greve in Chianti, Castellina in Chianti, Radda in Chianti and Gaiole in Chianti. The area is 8.000 hectares ca. Chianti Classico is the only DOCG designation which can be produced in this historic area. Today hundreds of different wines are produced here, under the unmistakable Gallo Nero trademark, according to production regulations that specify a minimum of 80% Sangiovese grapes in the blend for the three types of wine that form the quality pyramid: Annata, Riserva and Gran Selezione. In this area it is not possible to produced Chianti Wine.



14

DOCG CHIANTI CLASSICO



Sangiovese da un minimo 80% a un massimo del 100%, altri vitigni a bacca rossa autorizzati per un massimo 20%



Colore: rosso rubino che può divenire talvolta secondo l'origine intenso e profondo; *profumo:* note floreali di mammole e giaggiolo unite ad un tipico carattere di frutti rossi. Fini note speziate e balsamiche nelle tipologie Riserva e Gran Selezione; *sapore:* armonico, asciutto e sapido in bocca presenta una buona tannicità che si affina col tempo fino a morbido vellutato.



Annata: 12% vol; Riserva: 12,5% vol; Gran Selezione 13% vol



Ottimo per accompagnare carni rosse cotte alla griglia, piatti di selvaggina, arrostiti, brasati o formaggi stagionati, ma anche piatti di altre tradizioni culinarie, anche molto speziati



35/38.000.000



Sangiovese: from a minimum 80% to a maximum 100% other red grapes varieties up to 20%



Colour: ruby red with varying depth and intensity according to the origin; *aroma:* floral aromas of violets and irises alongside typical hints of red berry fruit. Subtle spicy and balsam notes are also present in the Riserva and the Gran Selezione; *palate:* harmonious, dry and tangy with nicely judged tannin, maturing over time into soft, velvety sensations



Annata: 12% vol; Riserva 12,5% vol; Gran Selezione 13% vol



Ideal with grilled red meat, game, roasted or braised meat, mature cheeses and with recipes from other culinary traditions, even highly spiced dishes



35/38.000.000

15

DOC VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO



Trebbiano Toscano e Malvasia, da soli o congiuntamente (minimo 60%). Altri vitigni a bacca bianca e rossa autorizzati fino ad un massimo del 40%; Sangiovese per un minimo dell'80% e altri vitigni a bacca bianca e rossa autorizzati fino ad un massimo del 20% per la tipologia Occhio di pernice.



Colore: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso, dal rosa intenso a rosa pallido per la tipologia Occhio di Pernice; *profumo:* etereo, intenso; caldo e intenso per Occhio di Pernice; *sapore:* da secco ad amabile, armonico, vellutato, amabile o dolce, morbido; vellutato e rotondo per l'Occhio di Pernice



16% vol



Principali dolci, pecorini stagionati o da sorseggiarne, a temperature più basse, come aperitivo o fuori pasto come vino da meditazione



250.000 (0.375 l)



Trebbiano Toscano and Malvasia, singly or blended (minimum 60%). Other permitted white and black grape varieties for a maximum of 40%; minimum 80% Sangiovese and other permitted white and black grape varieties for a maximum of 20% for the Occhio di pernice type.



Colour: straw-yellow to golden or intense amber hues, strong to paler pink for the Occhio di Pernice type; *aroma:* heady and intense.; warm and intense for the Occhio di Pernice; *palate:* dry to sweetish, harmonious, velvety smooth, sweetish or sweet, soft, velvety and well-rounded for the Occhio di Pernice



16% vol



Accompanies most sweets, mature Pecorino cheeses or else ideal chilled as an aperitif or meditation wine.



250.000 (0.375 l)

CONSORZIO DI TUTELA DEI VINI DOC CORTONA

Cortona (Arezzo), Piazza Signorelli 14
cortonavini@cortonavini.it
www.cortonavini.it




TERRITORIO DI PRODUZIONE


La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Cortona" è situata nella provincia di Arezzo e comprende i terreni vocati alla qualità di parte del territorio amministrativo del comune di Cortona. Il Consorzio è stato riconosciuto nel 2013. La superficie è di circa 190 ettari, con una resa massima dell'uva di 9 t/ha. Con la denominazione DOC Cortona vengono prodotti vini Rossi, Bianchi e Vinsanto.


PRODUCTION AREA


The production area in the province of Arezzo includes suitable quality land in part of the administrative territory of the municipality of Cortona. The Consortium was recognised in 2013 and it produces red wines, white wines and vin santo. The area is 190 hectares ca.; the maximum yield of grapes is 9 t/ha. The DOC Cortona denomination includes Red, White wines and Vinsanto wines.





 Merlot, Syrah, Chardonnay, Grechetto, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Malvasia bianca, Malvasia nera


 Rosso - *Colore*: da rosso rubino a granato con l'invecchiamento; *profumo*: caratteristico, elegante; *sapore*: secco e armonico; Bianco - *Colore*: giallo paglierino; *profumo*: sentore fruttato con sottofondo leggermente aromatico; *sapore*: secco ed armonico, elegante; Vinsanto - *Colore*: da giallo dorato all'ambrato intenso; *profumo*: intenso etereo caratteristico di frutta matura; *sapore*: ampio e vellutato con intensa rotondità


 Bianchi: 11% vol; Rossi: da 12% a 13% vol; Vinsanto da 13% vol a 17% vol


 Rosso: carni e formaggi; Bianco: antipasti e pesce; Vinsanto: dolci, formaggi


 Rosso: 422.000; Bianco: 11.000; Vinsanto: 3000

 Merlot, Syrah, Chardonnay, Grechetto, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, White Malvasia, Black Malvasia

 Red wine - *Colour*: from ruby red to garnet during the ageing process; *aroma*: elegant; *palate*: dry and balanced; White wine - *Colour*: pale yellow; *aroma*: fruity with aromatic under taste; *palate*: dry and balanced, elegant; Vinsanto - *Colour*: from golden yellow to intense amber; *aroma*: intense, ethereal and typical ripe fruit; *palate*: velvety with round flavour

 White wine: 11% vol; Red wine: from 12% a to 13% vol; Vinsanto da 13% vol a 17% vol

 Red wine: meat and cheeses; White wine: starters and fish; Vinsanto wine: dessert and cheeses

 Red wine: 422.000; White wine: 11.000; Vinsanto wine: 3.000



CONSORZIO VINI DOP GRANCE SENESI

Serre di Rapolano (Siena), Via dell'Antica Grancia
docgrancesenesi@gmail.com
www.docgrancesenesi.it



TERRITORIO DI PRODUZIONE

L'area di produzione è situata in provincia di Siena nei comuni di Rapolano Terme, Murlo, Asciano, Monteroni D'Arbia, Comune di Sovicille solo in parte. Il Consorzio è stato riconosciuto nel 2013. Con la denominazione DOC Grance Senesi vengono prodotti vini Bianchi e Rossi.

PRODUCTION AREA

The production area of the DOC Grance Senesi is located in the Province of Siena, in the municipalities of Rapolano Terme, Murlo, Asciano, Monteroni D'Arbia and part of the municipality of Sovicille. The Consorzio Vini DOP Grance Senesi was recognised in the 2013 and produces various types of White and Red wines.





Sangiovese, Merlot, Canaiolo, Malvasia, Trebbiano



Rosso - *Colore*: rosso rubino; *profumo*: gradevole con sentori di frutta; *sapore*: asciutto, armonico; **Bianco** - *Colore*: giallo paglierino; *profumo*: delicato, fruttato; *sapore*: secco fresco



Rosso: da 11,5% vol a 13,5% vol; **Bianco**: 11% vol



Rosso: carni e formaggi; **Bianco**: aperitivi, piatti di pesce, carni bianche e formaggi a pasta morbida; **Vinsanto**: dolci e pasticceria



Rosso: 10.000; **Bianco**: 2.000



Sangiovese, Merlot, Canaiolo, Malvasia, Trebbiano



Red wine - *Colour*: ruby red; *aroma*: fresh, fragrant and fruity; *palate*: dry, harmonious; **White wine** - *Colour*: straw yellow; *aroma*: delicate and fruity; *palate*: dry and fresh



Red wine: from 11,5%vol to 13,5%, vol; **White wine**: 11% vol



Red wine: meat and cheeses; **White wine**: starters, fish dishes, white meat and soft cheeses; **Vinsanto wine**: cakes and pastries



Red wine: 10.000; **White wine**: 2.000



CONSORZIO TUTELA VINI DELLA MAREMMA TOSCANA

Grosseto, via Giordania 227
info@consorziovinimaremma.it
www.consorziovinimaremma.it



Maremma Toscana
— CONSORZIO TUTELA VINI —


TERRITORIO DI PRODUZIONE


La superficie della DOC Maremma Toscana è di 1800 ettari ca e comprende l'intero territorio della provincia di Grosseto, una vasta area nel sud della Toscana che si estende dalle pendici del Monte Amiata e raggiunge la costa maremmana e l'Argentario fino all'isola del Giglio. Un'area geografica caratterizzata da condizioni pedoclimatiche molto diversificate che incidono profondamente sulle caratteristiche della ricca e variegata gamma di vini proposta. La DOC Maremma Toscana è stata riconosciuta a settembre del 2011. Il Consorzio è stato riconosciuto a febbraio del 2015.


PRODUCTION AREA


The DOC Maremma Toscana area is 1.800 hectares ca. and includes the entire province of Grosseto, a vast area in southern Tuscany across the slopes of Mount Amiata, the Maremma coastline, the Argentario peninsula, and the Island of Giglio. The extremely diverse pedoclimatic (soil and climate) conditions, typical of this geographical area, deeply influence the characteristics of the wide variety of locally produced wines. The denomination Maremma Toscana DOC was established in 2011, September. The Consortium has been recognised in February of 2015.




 Sangiovese, Ciliegiolo, Alicante (vitigni autoctoni a bacca nera); Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah (vitigni internazionali a bacca nera); Vermentino, Trebbiano, Ansonica (vitigni autoctoni a bacca bianca); Chardonnay, Sauvignon, Viognier (vitigni internazionali a bacca bianca)


 I frutti maturi, l'eleganza, la freschezza e la piacevolezza sono le caratteristiche che legano i vini maremmani


 Rosso: da 11% vol a 11,5% vol; Rosato: 10,50% vol; Bianco: da 10,50% vol a 11% vol; Vendemmia Tardiva: 15% vol; Passito: 15,5 vol; Vinsanto 16% vol


 Piatti tradizionali come i salumi (salami o prosciutti crudi), formaggi come il Pecorino Toscano DOP; piatti poveri ma di grande impatto gustativo, come l' "acquacotta", una zuppa di verdure, uova e pane raffermo, i "tortelli maremmani", dalla pasta spessa che racchiude ricotta di pecora e bietole e il cinghiale cucinato con le olive; piatti di pesce come il cefalo affumicato e l'anguilla sfumata, la bottarga di muggine, altri pesci di mare


 6.000.000

 Sangiovese, Ciliegiolo, Alicante (red indigenous grapes); Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah (red international grapes); Vermentino, Trebbiano, Ansonica (whites indigenous grapes); Chardonnay, Sauvignon, Viognier (whites international grapes)

 Ripe fruit, subtle complexity, crispness and a pleasant mouth feel are common characteristics of the wines from Maremma

 Red wine: from 11% vol to 11,5% vol; Rosè wine: 10,50% vol; White wine: from 10,50% vol to 11% vol; Vendemmia Tardiva (Late Harvest): 15% vol; Passito: 15,5% vol; Vinsanto 16% vol

 Traditional dishes like cold cut, such as salami or dry-cured ham; cheese like Tuscan DOP Pecorino; simple, extremely flavorful peasant dishes, such as "acquacotta", a soup made with vegetables, eggs and stale bread, "Mareman tortelli", thick layers of pasta stuffed with sheep's milk ricotta and chard, and boar cooked with olives; fish dishes like smoked mullet and smoked eel, mullet eggs, other saltwater fish

 6.000.000



CONSORZIO TUTELA VINI MONTECUCCO

Cinigiano (Grosseto), Poggio del Sasso, via Montecucco
info@consorzioMontecucco.it
www.consorzioMontecucco.it



TERRITORIO DI PRODUZIONE

L'area di produzione è situata nella provincia di Grosseto ed include i comuni di Arcidosso, Campagnatico, Castel del Piano, Cinigiano, Civitella Paganico, Seggiano, Roccalbegna. Il Consorzio Tutela Vini Montecucco ha ottenuto il riconoscimento della DOC nel 1998 e della DOCG per la tipologia Sangiovese nel 2011. La superficie è di 350 ettari ca., con una resa massima dell'uva di 7 t/ha, per il Sangiovese. La DOCG Montecucco Sangiovese comprende vino rosso e rosso "Riserva"; la DOC Montecucco comprende vino Rosso, Rosso Riserva, Bianco, Vermentino, Rosato, Vinsanto, Vinsanto Occhio di Pernice


PRODUCTION AREA


The production area is located in the province of Grosseto and includes the municipalities of Arcidosso, Campagnatico, Castel del Piano, Cinigiano, Civitella Paganico, Seggiano, Roccalbegna. The DOC Montecucco was recognised in 1998 and the DOCG (Sangiovese type), in 2011. The area is 350 hectares ca.; the maximum yield of grapes is 7 t/ha for Sangiovese Wine. The DOCG Montecucco includes Red wine and Riserva Red wine; the DOC Montecucco includes Red wine, Riserva Red wine, White wine, Vermentino, Rosè wine, Vinsanto, Vinsanto Occhio di Pernice




19


DOCG MONTECUCCO SANGIOVESE


 Sangiovese (minimo 90%) e altre uve a bacca rossa di altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana


 *Colore:* rosso rubino intenso; *profumo:* fruttato e caratteristico; *sapore:* armonico, asciutto, leggermente tannico

 12% vol


 Primi piatti strutturati, carni rosse, formaggi stagionati


 1.500.000

 Sangiovese (90% minimum) and other red or white berry grapes of other grape varieties recommended by the Tuscany Region

 *Colour:* intense ruby red; *aroma:* fruity and characteristic; *palate:* harmonious, dry, slightly tannic


 12% vol

 flavoured pasta, red meat, extra mature cheeses


 1.500.000


20


DOC MONTECUCCO

 Rosso, Rosso Riserva (minimo 60% Sangiovese); Bianco (minimo 40% Vermentino e/o Trebbiano Toscano), Vermentino (minimo 85%), Rosato (minimo 70% Sangiovese e/o Cilieggiolo), Vinsanto (minimo 70% Trebbiano Toscano e/o Malvasia Lunga e/o Grechetto), Vinsanto Occhio di Pernice (minimo 70% Sangiovese); possono essere utilizzati altri vitigni a bacca rossa o bianca idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana

 Rosso e Rosato - *Colore:* da rosa tenue a rosso rubino intenso fino a granato per la Riserva; *profumo:* da fresco a vinoso e ampio; *sapore:* caratteristico, armonico, asciutto, fresco per il Rosato, con eventuale sentore di legno per la Riserva; Vermentino e Bianco - *Colore:* giallo paglierino; *profumo:* delicato, fresco, caratteristico; *sapore:* asciutto, morbido, sapido; Vinsanto e Vinsanto Occhio di Pernice - *Colore:* dal giallo dorato all'ambrato intenso; *profumo:* intenso di frutta matura; *sapore:* intenso, vellutato, persistente e retrogusto dolce


 12% vol


 Rosso: pasta al ragù, carne di maiale o vitella, umidi e selvaggina, formaggi media stagionatura; Vermentino e Bianco: Pesce e formaggi freschi; Rosato: aperitivi; Vinsanto e Vinsanto Occhio di Pernice: dessert, dolci tradizionali toscani


 1.500.000

 Red wine, Riserva red wine (Sangiovese 60% minimum); White wine: Vermentino and/or Trebbiano Toscano (40% minimum); Vermentino (85% minimum), Rosè wine (Sangiovese and/or Cilieggiolo 70% minimum), Vinsanto (Trebbiano Toscano and/or Malvasia Lunga and/or Grechetto 70% minimum), Vinsanto Occhio di Pernice: Sangiovese (70% minimum). Other red or white grape varieties permitted in Tuscany can be added

 Red and Rosè wine - *Colour:* ranging from pale pink to ruby red; to garnet for the Riserva; *aroma:* from fresh to vinous and ample; *palate:* characteristic, harmonious, dry, fresh for the Rosè wine with a hint of wood for the Riserva; Vermentino and White wine - *Colour:* straw yellow; *aroma:* delicate, fresh and characteristic; *palate:* dry, soft and savory; Vinsanto and Vinsanto Occhio di Pernice - *Colour:* ranging from straw yellow to deep amber; *aroma:* intense smell of ripe fruit; *palate:* intense, velvety, persistent taste and sweet aftertaste

 12% vol

 Red wine: pasta with ragù sauce, pork and veal meat, stewed dishes and game, medium aged cheeses; Vermentino and White wine: fish and fresh cheeses; Rosè wine: appetizers; Vinsanto and Vinsanto Occhio di Pernice: desserts, traditional Tuscan cakes

 1.500.000

CONSORZIO TUTELA MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Scansano (Grosseto), via XX Settembre, 36
info@consorzioamorellino.it
www.consorzioamorellino.it




TERRITORIO DI PRODUZIONE


Il Morellino di Scansano nasce in una delle zone più incontaminate della Toscana: la parte costiera più a sud della regione, nota come Maremma Toscana, racchiusa tra le valli del fiume Ombrone e del fiume Albegna, e comprendente, oltre al territorio del comune di Scansano, parte dei comuni di Grosseto e Magliano in Toscana, Campagnatico, Roccalbegna, Semproniano e Manciano. Il vino è quasi completamente a base di Sangiovese, localmente conosciuto come Morellino, deve le proprie peculiarità alle condizioni pedologiche ed al clima: i vigneti subiscono il benefico influsso delle brezze marine, che mitigano in estate le alte temperature diurne. Il Consorzio di Tutela Morellino di Scansano DOCG è stato riconosciuto nel 1992. La superficie è di 1.500 ettari ca. La resa massima dell'uva è di 9 t/ha.


PRODUCTION AREA


The Morellino di Scansano is made in one of the most pristine parts of Tuscany: the coastal area in the far south of the region, known as the Tuscan Maremma, lying between the valleys of the Ombrone and Albegna rivers and includes the municipality of Scansano and part of the municipalities of Grosseto, Magliano in Toscana, Campagnatico, Roccalbegna, Semproniano and Manciano. The wine is produced almost completely with the Sangiovese grapevine and it has always been known with the name "Morellino", owes its distinctive character to the region's soil and weather: the vineyards enjoy the benefits of the sea breezes, which help to mitigate the daytime heat in summer. The Consortium Tutela Morellino di Scansano DOCG has founded on year 1992. The area is 1500 hectares ca. The maximum yield of grapes is 9 t/ha.





 Almeno l'85% di uve "Sangiovese", integrate fino ad un massimo del 15% con uve provenienti da vitigni a bacca rossa come Canaiolo, Ciliegiolo, Malvasia, Colorino, Alicante ed anche Merlot, Cabernet, Syrah ed altri vitigni internazionali ammessi nella Regione Toscana

 Annata - *Colore*: rosso rubino; *profumo*: vinoso con note di fruttato; *sapore*: buona freschezza e sapidità, accompagnata anche da morbidezza o talvolta da lieve tannicità; Riserva - *Colore*: rosso intenso, che con l'invecchiamento tende al granato; *profumo*: fruttato (marasca, frutti rossi e prugna), note di speziato e di vaniglia; *sapore*: asciutto, corposo, da leggermente tannico a morbido.


 Morellino di Scansano Annata: 12,5% vol; Morellino di Scansano Riserva: 13% vol


 Piatti elaborati della cucina tipica della Maremma Toscana come formaggi semi stagionati, pappardelle al ragù, arrosti e carni alla griglia ma anche pesce al sale


 10.00.000

 85% minimum Sangiovese and other red grape varieties (15% maximum) as Canaiolo, Ciliegiolo, Malvasia, Colorino, Alicante and also Merlot, Cabernet, Sirah and other international grapes permitted in the Tuscany Region.

 Annata wine - *Colour*: ruby red; *profumo*: winy with fruity notes; *palate*: fresh and sapid, sometimes smoother or occasionally lightly tannic; Riserva wine - *Colour*: deep red, tending to garnet with ageing; *aroma*: fruity (marasca cherry, red berries and plums) with notes of spice and vanilla; *palate*: dry, full-bodied, from slightly tannic to mellow

 Morellino di Scansano Annata: 12,5% vol; Morellino di Scansano Riserva: 13% vol

 Elaborate dishes of the typical Maremma Tuscan cuisine such as semi-aged cheeses, pappardelle with meat sauce, roasted and grilled meat but also fish cooked in salty crust.

 10.000.000



CONSORZIO DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Montepulciano (Siena), Fortezza di Montepulciano

Via di San Donato 21

info@consorziovinonobile.it

www.consorziovinonobile.it



TERRITORIO DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Vino Nobile di Montepulciano fa riferimento al territorio del comune di Montepulciano, in provincia di Siena, situato in posizione particolarmente favorevole, sulla dorsale collinare tra Val di Chiana e Val d'Orcia. Tale zona è ristretta ai terreni compresi tra 250 e 600 metri s.l.m. che presentano quelle caratteristiche climatiche e geologiche alle quali si deve la qualità del vino che si produce.

La superficie è di 1.972 ettari ca. e la resa massima dell'uva è di 8 t/ha per la DOCG Vino Nobile di Montepulciano, e di 10 t/ha. per DOC Rosso di Montepulciano.


PRODUCTION AREA


The Vino Nobile di Montepulciano production area comprises the land belonging to the municipal area of Montepulciano in the province of Siena, a particularly favourable location on the hilly ridge between Val di Chiana and Val d'Orcia. The land in this production zone is at altitudes of between 250 and 600 metres a.s.l. and the quality of the wines produced here is largely influenced by its climatic and geological features. The area is 1.972 hectares ca. and the maximum yield of grapes is 8 t/ha for DOCG Vino Nobile di Montepulciano and 10 t/ha for DOC Rosso di Montepulciano.




22


DOCG VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO


 Sangiovese (minimo 70%). Vitigni complementari a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Toscana (30%)

 *Colore:* limpido, rubino tendente al granato; *profumo:* intenso, etereo; *sapore:* asciutto, persistente con sentori speziati


 12,5% vol

 Carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati


 7.000.000

 Sangiovese (70% minimum). Other red grapes recommended by the Tuscany Region (30%)

 *Colour:* ruby red tending to garnet; *aroma:* intense, ethereal; *palate:* dry, balanced and persistent, with spicy notes


 12,5% vol


 Red meat, roasted, aged cheeses


 7.000.000


23


DOC ROSSO DI MONTEPULCIANO


 Sangiovese (minimo 70%). Vitigni complementari a bacca rossa idonei alla coltivazione nella Regione Toscana (30%)

 *Colore:* limpido, rubino tendente al granato; *profumo:* intenso, etereo; *sapore:* asciutto, fresco


 12,5% vol


 Sughii di carne, carni rosse e bianche, formaggi freschi


 2.000.000

 Sangiovese (minimum 70%). Other red grapes recommended by the Tuscany Region (30%)

 *Colour:* ruby red tending to garnet; *aroma:* intense, ethereal; *palate:* dry, balanced and persistent and fresh

 12,5% vol


 Meat sauce, red and white meat, roasted, fresh cheeses

 2.000.000

24

DOC VINSANTO DI MONTEPULCIANO

 Malvasia, Grechetto, Trebbiano, Sangiovese


 *Colore:* ambrato, tendente al dorato; *profumo:* intenso di frutta matura; frutti bianchi e rossi appassiti; *sapore:* persistente

 17% vol

 Formaggi stagionati, pasticceria secca


 3.000

 Malvasia, Grechetto, Trebbiano, Sangiovese

 *Colour:* amber, tending to golden; *aroma:* intense ripe fruit; *palate:* white and red fruit withered

 17% vol

 Aged cheeses, dry pastries

 3.000

CONSORZIO DEL VINO ORCIA

Castiglione d'Orcia (Siena),
Rocca d'Orcia, Via Borgo Maestro 90
info@consorziovinoorcia.it
www.consorziovinoorcia.it




TERRITORIO DI PRODUZIONE

La denominazione Orcia è nata il 14 febbraio 2000 e comprende le varietà Orcia ottenuto da uve rosse con almeno il 60% di Sangiovese e Orcia "Sangiovese" con almeno il 90% di questo vitigno, entrambe anche nella tipologia Riserva. L'area della DOC Orcia è 130 ettari ca. e comprende anche le tipologie Bianco, Rosato e Vinsanto. Il vino Orcia è prodotto in provincia di Siena, nelle colline del Sud della Toscana, in 12 comuni: Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, San Quirico d'Orcia, Trequanda e parte di Abbadia San Salvatore, Chianciano Terme, Montalcino, San Casciano dei Bagni, Sarteano e Torrita di Siena. I vini DOC Orcia sono: Orcia Sangiovese e Riserva, Orcia Rosso e Riserva, Orcia Rosato, Orcia Bianco, Orcia Vinsanto.


PRODUCTION AREA


The appellation Orcia was established 14, February, 2000 and includes Orcia varieties obtained from red grapes with at least 60% of Sangiovese, and Orcia "Sangiovese" with at least 90% of these grapes in the Riserva version too. The DOC Orcia area is 130 hectares ca. and also includes White, Rosé and Vinsanto wines. Orcia wine is produced in the province of Siena, on the hills in southern Tuscany, more precisely in 12 municipalities: Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, San Quirico d'Orcia, Trequanda and a part of the Abbadia San Salvatore territory, Chianciano Terme, Montalcino, San Casciano dei Bagni, Sarteano and Torrita di Siena. DOC Orcia wines are: Orcia Sangiovese and Riserva, Orcia Rosso and Riserva, Orcia Rosato, Orcia Bianco, Orcia Vinsanto.




 Orcia (anche Riserva) e Orcia Rosato: Sangiovese (minimo 60%); Orcia Bianco: Trebbiano Toscano (minimo 60%); Orcia Sangiovese (anche Riserva): Sangiovese (minimo 90%) più uve Canaiolo nero, Colorino, Cilieggiolo, Foglia Tonda, Pugnitello e Malvasia nera; Orcia Vinsanto: Trebbiano Toscano e Malvasia Lunga (minimo 50%). È possibile aggiungere vitigni a bacca bianca o nera idonei per la coltivazione in Toscana

 Orcia e Orcia Sangiovese (anche Riserva)
- *Colore*: rosso rubino tendente al granato se invecchiato; *profumo*: vinoso e fruttato (con note di ciliegia e viola nell'Orcia Sangiovese); *sapore*: secco, sapido, armonico e corposo; Orcia Bianco - *Colore*: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli; *profumo*: fine, fruttato; *sapore*: asciutto e armonico; Orcia Rosato - *Colore*: dal tenue al rosa cerasuolo; *profumo*: fruttato, fresco; *sapore*: secco, armonioso e fresco; Orcia Vinsanto - *Colore*: da giallo paglierino a dorato fino all'ambrato intenso; *profumo*: intenso, etereo; *sapore*: asciutto, corposo, armonico.


 Bianco e Rosato: 11% vol; Orcia e Orcia Sangiovese: 12% vol; Orcia Riserva e Orcia Sangiovese Riserva: 12,50% vol; Orcia Vinsanto: 16% vol


 Primi piatti e zuppe della tradizione toscana, salumi stagionati, carni rosse, formaggi stagionati e carni bianche

 300.000

 Orcia (also Riserva) and Orcia Rosè: Sangiovese (60% minimum); Orcia Bianco: Trebbiano Toscano (60% minimum); Orcia Sangiovese (also Riserva): Sangiovese (90% minimum) and red grapes as Canaiolo nero, Colorino, Cilieggiolo, Foglia Tonda, Pugnitello and Malvasia nera; Orcia Vinsanto: Trebbiano Toscano e Malvasia Lunga (50% minimum). It's possible to add other white or red grapes recommended by Tuscany Region

 Orcia and Orcia Sangiovese (also Riserva)
- *Colour*: ruby red tending to garnet with aging; *aroma*: vinous (with notes of cherry and violet for the Orcia Sangiovese), fruity; *palate*: savory and balanced; Orcia Bianco - *Colour*: straw yellow; *aroma*: fine, fruity; *palate*: dry, balanced; Orcia Rosato - *Colour*: cherry pink; *aroma*: fruity, fresh; *palate*: fresh, lively, balanced; Orcia Vinsanto - *Colour*: from straw yellow to golden to intense amber; *aroma*: intense, ethereal; *palate*: dry, full-bodied, harmonious.

 White and Rosè wine: 11% vol; Orcia and Orcia Sangiovese: 12% vol; Orcia Riserva and Orcia Sangiovese Riserva: 12,50% vol; Orcia Vinsanto: 16% vol

 Traditional Tuscan first courses and soups, cold cuts, red meat, aged cheeses and white meat

 300.000



CONSORZIO DEL VINO VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

San Gimignano (Siena), Via di Fugnano 19
info@vernaccia.it
www.vernaccia.it




TERRITORIO DI PRODUZIONE


Il territorio di produzione delle Denominazioni tutelate dal Consorzio, fondato nel 1972, è situato interamente all'interno del comune di San Gimignano, nella parte nord-ovest della provincia di Siena, nel cuore della Toscana. È un territorio interamente collinare tra i 200 ed i 400 m s.l.m. con un'area di 780 ettari ca.; i suoli sono di origine pliocenica, risalenti a 6,8-1,8 milioni di anni fa. La D.O. più nota è la Vernaccia di San Gimignano, prima Doc italiana nel 1966 e unica DOCG bianca toscana, affiancata dal San Gimignano DOC (nato nel 1996, resa 8/10 t/ha) che comprende le tipologie Rosso, Rosato e i vini da dessert, Vinsanto e Vinsanto Occhio di Pernice. La resa massima per ettaro è di 9 t/ha.


PRODUCTION AREA


The territory of the production of the Denominations protected by the Consortium, founded on 1972, is located entirely within the municipality of San Gimignano, in the northwest part of the province of Siena, in the heart of Tuscany. It is a territory situated completely on hills at altitudes between 200 and 400 m. a.s.l. and the area is 780 hectares ca. The soils are of Pliocene origin, dating back between 6.8 and 1.8 million years. The most popular Denomination is Vernaccia di San Gimignano DOCG, first Italian DOC in 1966 and only white DOCG in Tuscany. The other D.O. is San Gimignano DOC, recognised in 1966, that includes Red and Rosè wine and two types of dessert wine, "Vinsanto" and "Vinsanto Occhio di Pernice". The maximum yield of grapes is 9 t/ha.





 Vernaccia di San Gimignano (minimo 85%), eventuale 15% di altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Toscana. È uno dei pochissimi vini bianchi prodotti anche nella tipologia Riserva.


 *Colore:* giallo paglierino con riflessi dorati che si accentuano con l'invecchiamento; *profumo:* fine, penetrante e caratteristico; *sapore:* asciutto, armonico, con caratteristico finale di mandorla.


 Vernaccia: 11,5% vol; Vernaccia Riserva: 12,5% vol


 Primi piatti con salse bianche, insalate di riso e di pasta, zuppe tipiche toscane; piatti di pesce crudo o cotto; frittiture varie e uova; carni bianche, con o senza salse, verdure, formaggi freschi e di media stagionatura


 5.300.000


 Vernaccia di San Gimignano (85% minimum) and other white grapes not aromatic (15% maximum) recommended by Tuscany Region. It is one of the very few white wines produced also in the Reserve typology

 *Colour:* straw yellow tending toward golden with ageing; *aroma:* fine, penetrating, characteristic; *palate:* dry, harmonic taste, with a characteristic slightly almond aftertaste


 Vernaccia: 11,5% vol; Vernaccia Riserva: 12,5% vol

 Pasta with white sauce, rice or pasta salad, typical Tuscan soups, raw or cooked fish dishes, various fried and eggs with sauces or not, vegetables, fresh and middle aged cheese


 5.300.000

 Rosso (anche Riserva), Rosato e Vinsanto Occhio di Pernice: Sangiovese (minimo 50%); Vinsanto: Trebbiano Toscano 30% oltre altri vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Toscana

 Rosso - *Colore:* rosso rubino più o meno intenso con tendenza al granato con l'invecchiamento; Rosato - *Colore:* rosato più o meno carico; Vinsanto - *Colore:* dal giallo carico al dorato; Vinsanto Occhio di Pernice - *Colore:* dal rosa intenso al rosa pallido; *profumo:* delicato e intenso; *sapore:* asciutto e armonico; morbido e vellutato il Vinsanto


 Rosso: 12% vol. (Riserva: 12,5% vol), Rosato: 11,5% vol, Vinsanto e Vinsanto Occhio di Pernice: 16,5% vol


 I vini si adattano a tutto il pasto: Rosso: dai salumi e i formaggi a primi piatti e carni rosse; Rosato: primi piatti in particolare di pesce. Vinsanto e Vinsanto Occhio di Pernice: dolci e pasticceria secca ma anche piatti con confetture e formaggi più o meno stagionati, frutta secca.


 80.000

 Red wine (also Riserva), Rosè and Vinsanto Occhio di pernice: Sangiovese (50% minimum); Vinsanto: Trebbiano Toscano (30% minimum), over others grapes recommended by Tuscany Region

 Red wine - *Colour:* red ruby more or less intense tendig to garnet with aging; Rosè - *Colour:* rosè more or less bright; Vinsanto - *Colour:* ranging from bright yellow to golden; Vinsanto Occhio di Pernice - *Colour:* ranging from deep to pale pink; *aroma:* delicate and intese; *palate:* dry and balanced flavour; the Vinsanto has a soft and velvety flavour

 Red wine: 12% vol (Riserva: 12,5% vol), Rosè: 11,5% vol; Vinsanto and Vinsanto Occhio di Pernice: 16,5% vol

 Indicated for the whole meal: Red wines: from salami and cheeses to first courses and red meat; Rosè: fish dishes; Vinsanto and Vinsanto Occhio di Pernice: cakes and dry pastries, jam and more or less aged cheese dishes, dried fruit.

 80.000

CONSORZIO VINI TERRE DI PISA

Pisa, Piazza Vittorio Emanuele II
info@viniterredipisa.com
www.viniterredipisa.com




TERRITORIO DI PRODUZIONE


Pisa ha una storia vinicola che affonda le sue radici in tempi antichi, quando gli Etruschi che la abitavano iniziarono a coltivare la vite. La DOC “Terre di Pisa” è stata costituita nel 2011 e l’area di produzione è situata in provincia di Pisa e comprende i comuni di Fauglia, Crespina, Lari, Chianni, Capannoni, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., San Miniato, Orciano Pisano, Lorenzana e Santa Luce. Il Consorzio Vini Terre di Pisa è nato nel 2018 e la DOC è stata riconosciuta nel 2019. Attualmente le tipologie di vino prodotto sono il “Terre di Pisa Sangiovese” e il “Terre di Pisa Rosso”. La produzione massima di uva ammessa non deve essere superiore a 8,5 t/ha.


PRODUCTION AREA

The roots of winemaking in Pisa go back to ancient times, when the Etruscans began cultivating grapes. The DOC “Terre di Pisa” was established in 2011 and the production area is located in province of Pisa and includes the municipalities of Fauglia, Crespina, Lari, Chianni, Capannoni, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., San Miniato, Orciano Pisano, Lorenzana and Santa Luce. Vini Terre di Pisa Consortium was established in 2018 and the DOC was recognized in 2019. Actually the wines produced are the “Terre di Pisa Sangiovese” and the “Terre di Pisa Rosso”. The maximum yield for grapes must not exceed 8.5 t/ha.




 Terre di Pisa Rosso: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah; Terre di Pisa Sangiovese: Sangiovese


 *Colore:* da rosso rubino a granato; *profumo:* fine, caratteristico; *sapore:* asciutto, armonico, giustamente tannico il Sangiovese


 12,5% vol


 Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

 300.000

 Terre di Pisa Rosso: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah; Terre di Pisa Sangiovese: Sangiovese

 *Colour:* from ruby to garnet; *aroma:* fine, characteristic; *palate:* dry, harmonious, rightly tannic the Sangiovese

 12,5% vol

 Meat, poultry, aged cheeses

 300.000



CONSORZIO VALDARNO DI SOPRA

Terranuova Bracciolini (Arezzo), Piazza della Repubblica 16
info@valdarnodisopradoc.it
www.valdarnodisopradoc.it




TERRITORIO DI PRODUZIONE


Il Consorzio di Tutela Valdarno di Sopra Doc nasce per volontà di un piccolo gruppo di produttori, decisi a supportare e valorizzare i propri vini attraverso azioni di promozione e tutela. La zona di produzione si trova nella provincia di Arezzo e comprende un territorio sopra ai 170 mt. s.l.m., dei comuni di Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Laterina-Pergine Valdarno, Civitella in Val di Chiana, Castelfranco-Piandiscò, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, San Giovanni Valdarno, Castiglion Fibocchi e Laterina. La superficie comprende anche la sottozona del “Pratomagno”, con una resa massima dell’uva di 9 t/ha. La DOC Valdarno di Sopra produce varie tipologie di vino Rosso (anche Riserva), Bianco e Rosè (anche Spumante), Passito.


PRODUCTION AREA


The Valdarno di Sopra Consortium Doc emerges as a result of the will of a small group of winemakers, resolved to support and promote their own wines, through promotion and safeguarding activities. The production area is located in province of Arezzo, at 170 mt. a.s.l., and included the municipalities of Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Laterina-Pergine Valdarno, Civitella in Val di Chiana, Castelfranco-Piandiscò, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, San Giovanni Valdarno, Castiglion Fibocchi e Laterina. The area includes also the subzone “Pratomagno” with a maximum yield of grapes of 9 t/ha. The DOC Valdarno di Sopra produces various types of wines: Red wine (also Riserva), White and Rosè wine (also Spumante); Passito (dessert wine).




 Malvasia Bianca Lunga, Chardonnay, Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Cilieggiolo, Canaiolo nero, Pugnello, Malvasia Nera e altri vitigni a bacca rossa o bianca ammessi in Toscana


 Rosso - *Colore*: rosso rubino più o meno intenso; *profumo*: intenso, fruttato; *sapore*: secco pieno, armonico; Rosato - *Colore*: rosa più o meno intenso; *profumo*: fine, delicato, fruttato; *sapore*: secco, fresco; Bianco e Passito - *Colore*: da giallo paglierino più o meno intenso all'amburato; *profumo*: intenso con note floreali; *sapore*: secco, armonico, dolce e vellutato il Passito


 Rosso: 12% vol; Rosato: 11,5% vol; Bianco: 11% vol; Passito: 16% vol


 Le varie tipologie si adattano a tutto il pasto dagli antipasti ai primi piatti o zuppe toscane, piatti di carne o pesce, formaggi più o meno stagionati. Il Passito è un vino da dessert ideale con pasticceria secca e dolci.


 300.000

 Malvasia Bianca Lunga, Chardonnay, Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Cilieggiolo, Canaiolo nero, Pugnello, Malvasia Nera and other red and white grapes permitted in Tuscany

 Red wine - *Colour*: more or less red ruby; *aroma*: intense, fruity; *palate*: dry, delicate; Rosè - *Colour*: more or less pink; *aroma*: fine, delicate, fruity; *palate*: dry, fresh; White wine and passito - *Colour*: from straw yellow, more or less intense to amber; *aroma*: intense with floral notes; *palate*: harmonic and dry; the Passito has sweet and harmonic flavor

 Red Wine: 12% vol; Rosè: 11,5% vol; White wine: 11% vol; Passito: 16% vol

 The different types of wines can be paired with all courses, from starters to pasta or Tuscan soups, meat or fish dishes, cheeses more or less aged; the Passito is a dessert wine and is ideal with the pastries and cakes

 300.000



CONSORZIO VINI VALDICHIANA TOSCANA

Arezzo, Loc. Ponte a Chiani 57/F
vinivaldichianadoc@virgilio.it
www.vinivaldichianatoscana.it



TERRITORIO DI PRODUZIONE

Il Consorzio di Tutela dei Vini Valdichiana Toscana è stato costituito nel 2012. L'area di produzione è situata in Provincia di Arezzo e comprende i comuni di Arezzo, Castiglion Fiorentino, Civitella in Valdichiana, Cortona, Foiano della Chiana, Lucignano, Marciano, e Monte San Savino e in Provincia di Siena i comuni di Chiusi, Montepulciano, Sinalunga e Torrita di Siena. La denominazione DOC Valdichiana comprende vino Rosso, Rosato, Bianco (anche nelle tipologie "Frizzante" e "Spumante" e Vinsanto). La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini "Valdichiana toscana" è 11 t/ha per le uve rosse e 12 t/ha per le uve bianche.


PRODUCTION AREA


The Consortium "DOC Vini Valdichiana Toscana" was established on 2012. The production area is located in Province of Arezzo and includes the municipalities of Castiglion Fiorentino, Civitella in Valdichiana, Cortona, Foiano della Chiana, Lucignano, Marciano, e Monte San Savino and in the province of Siena the municipalities of Chiusi, Montepulciano, Sinalunga e Torrita di Siena. The appellation "DOC Valdichiana" includes Red wine, Rosè, White wine (also the types "Sparkling wine" and "Spumante") and Vinsanto (dessert wine). The maximum yield of grapes is 11 t/ha for red grapes and 12 t/ha for white grapes.




 Rosso, Rosato: Sangiovese (minimo 50%), per il tipo "Sangiovese" minimo 85%; Bianco: Trebbiano Toscano (minimo 20%), Vinsanto (anche Riserva): Trebbiano toscano e Malvasia bianca da soli o congiuntamente minimo 50%, e altri vitigni a bacca bianca o rossa permessi nella Regione Toscana.

 Rosso - *Colore*: rosso rubino tendente al granato; *profumo*: vinoso, fruttato; *sapore*: sapido armonico; Rosato - *Colore*: rosa più o meno intenso; *profumo*: vinoso, fragrante, fresco; *sapore*: armonico, fresco; Bianco - *Colore*: giallo paglierino con riflessi verdognoli; *profumo*: delicato, caratteristico; *sapore*: secco, anche con lieve retrogusto di mandorla amara; Vinsanto (anche Riserva) - *Colore*: dal giallo paglierino all'amburato; *profumo*: etereo, caldo; *sapore*: vellutato dal secco all'amabile


 Rosso: 11% vol; Rosato: 10,5% vol; Bianco: da 10% vol a 10,5% vol; Vinsanto: 15% vol


 Rosso: arrosti di carni bianche, carni rosse e arrosti di selvaggina, formaggi stagionati e piccanti; Bianco: aperitivi e antipasti, minestre, bolliti di animali di bassa corte, soprattutto di oca e relative minestre, verdure cotte e piatti di pesce; Vinsanto: dolci e pasticceria


 Rosso: 40.000; Bianco: 230.000; Vinsanto: 55.000

 Red wine, Rosè: Sangiovese (50% minimum), for the type "Sangiovese" is 85% minimum; Bianco: Trebbiano Toscano (20% minimum), Vinsanto (also Riserva): Trebbiano toscano and Malvasia bianca, stand alone or blended together, (50% minimum), and other red or white grapes recommended by Tuscany Region.

 Red wine - *Colour*: ruby red tendendig to garnet; *aroma*: vinous, fruity; *palate*: sapid, harmonic; Rosè - *Colour*: more or less pink; *aroma*: vinous fragrant, fresh; *palate*: harmonic, fresh; White wine - *Colour*: straw yellow with greenish hues; *aroma*: delicate, characteristic; *palate*: dry, with a slight bitter almond aftertaste; Vinsanto (also Riserva) - *Colour*: from straw yellow to amber; *aroma*: ethereal, warm; *palate*: velvety from dry to sweet

 Red wine: 11% vol; Rosè wine: 10,5% vol; White wine from 10% vol to 10,5% vol; Vinsanto: 15% vol

 Red Wine: roasted white meat, red meat, and roasted game, seasoned or strong flavoured cheeses; White wine: aperitifs, appetisers, soups with boiled meat of small farm animals, particulary goose meat, cooked vegetables and fish dishes; Vinsanto: cakes and pastries

 Red wine: 40.000; White wine: 230.000; Vinsanto: 55.000



CONSORZIO TUTELA VINI DI CARMIGNANO

Carmignano (Prato), Piazza Vittorio Emanuele II 2
presidente@stradavinicarmignano.it
www.consorziovicarmignano.it



TERRITORIO DI PRODUZIONE

L'area geografica di produzione del vino DOCG Carmignano si estende sui terreni collinari situati in provincia di Prato nei comuni di Carmignano e Poggio a Caiano, in un territorio adeguatamente ventilato, luminoso e favorevole alla coltivazione delle vigne. La superficie vitata è di 130 ettari ca. e la resa massima dell'uva è di 8 t/ha. La Denominazione Vini di Carmignano comprende la DOCG Carmignano (Rosso), la DOC Barco Reale di Carmignano (Rosso) e Barco Reale di Carmignano Rosato Vin Ruspo ed i vini da dessert DOC Vinsanto di Carmignano (anche nella tipologia Riserva) e la DOC Vinsanto di Carmignano Occhio di Pernice.


PRODUCTION AREA


The geographical area of the Carmignano DOCG wine production extends on hilly lands located in the province of Prato, in the municipalities of Carmignano and Poggio a Caiano, in a well ventilated area, bright and with favourable conditions for cultivation of grapes. The area is 130 hectares with a maximum grape yield of 8 t/ha. The denomination "Vini di Carmignano" includes the DOCG Carmignano (Red Wine), the DOC Barco Reale di Carmignano (Red wine) and Barco Reale di Carmignano Rosato Vin Ruspo (Rosè wine) and the dessert wines DOC Vinsanto di Carmignano (also type Riserva) and the DOC Vinsanto di Carmignano Occhio di Pernice.





31


DOCG CARMIGNANO


 Sangiovese; Canaiolo nero; Cabernet Franc; Cabernet Sauvignon; vitigni complementari a bacca rossa


 *Colore:* rubino vivace, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; *profuma:* vinoso, intenso, anche di mammola, e con più pronunciato carattere di finezza per l'invecchiamento; *sapore:* asciutto, sapido, pieno, armonico, morbido e vellutato


 12,5% vol


 Bistecca alla fiorentina, carni alla brace o in umido, selvaggina, primi con sugo di carne, formaggi stagionati


 350.000

 Sangiovese; Canaiolo nero; Cabernet Franc; Cabernet Sauvignon; other approved red berry varieties

 *Colour:* bright ruby red, intense, tending to garnet with ageing; *aroma:* winey, intense, violet notes, the wine acquires more finesse with ageing; *palate:* dry, flavourful, full in the mouth, harmonic, supple and velvety


 12,5% vol

 Bistecca alla fiorentina, roast and braised meat, game, pasta and rice dishes with meat sauce, seasoned cheeses

 350.000

32


DOC BARCO REALE DI CARMIGNANO


 Sangiovese; Canaiolo nero; Cabernet Franc; Cabernet Sauvignon; Trebbiano toscano; vitigni complementari a bacca rossa


 Barco Reale di Carmignano - *Colore:* rubino vivace, brillante; *profuma:* vinoso, intenso, fruttato; *sapore:* asciutto, sapido, fresco, pieno, armonico; Barco Reale di Carmignano Rosato Vin Ruspo - *Colore:* rosato più o meno carico, a volte con riflessi rubino; *profuma:* fruttato, vinoso più o meno intenso, caratteristico; *sapore:* asciutto, fresco, piacevolmente acidulo, armonico

 11% vol

 Barco Reale di Carmignano: a tutto pasto, primi piatti al pomodoro, carni in umido, formaggi freschi e mediamente stagionati; Barco Reale di Carmignano Rosato Vin Ruspo: come aperitivo, antipasti, salumi, pizza, primi piatti con verdure, piatti di pesce con salsa

 300.000


 Sangiovese; Canaiolo nero; Cabernet Franc; Cabernet Sauvignon; Trebbiano toscano; other approved red berry varieties


 Barco Reale di Carmignano - *Colour:* bright ruby red; *aroma:* winey, intense, fruity; *palate:* dry, flavourful, fresh, full in the mouth, harmonic; Barco Reale di Carmignano Rosato Vin Ruspo - *Colour:* rose pink, sometimes with ruby red nuances; *aroma:* fruity, more or less winey notes, typical; *palate:* dry, fresh, with a pleasant acidity, harmonious

 11% vol


 Barco Reale di Carmignano: suitable for the whole meal, pasta and rice dishes with tomato sauce, braised meat, fresh and medium seasoned cheese; Barco Reale di Carmignano Rosato Vin Ruspo: as an aperitif, hors d'oeuvres, salame, pizza, pasta and rice dishes with vegetables, fish dishes with sauce


 300.000


 Vinsanto di Carmignano: Trebbiano toscano, Malvasia Bianca lunga, vitigni complementari a bacca bianca; Vin Santo di Carmignano Occhio di Pernice: Sangiovese, vitigni complementari a bacca bianca e rossa.

 Vinsanto di Carmignano - *Colore*: dal giallo paglierino, al dorato, tendente all'ambrato intenso con l'invecchiamento; *profumo*: etereo, intenso, caratteristico; *sapore*: armonico, vellutato, di buona struttura, dal secco al dolce; Vinsanto di Carmignano Occhio di Pernice - *Colore*: da rosa pallido a rosa intenso; *profumo*: intenso, caratteristico, etereo; *sapore*: armonico, caratteristico, di buona struttura, dal secco al dolce

 16% vol


 Cantucci di Prato (tradizionali biscotti toscani); biscotti secchi; formaggi stagionati; formaggi erborinati; fegato grasso di oca o di anatra


 10.000

 Vinsanto di Carmignano: Trebbiano toscano, Malvasia Bianca lunga, other approved white berry varieties; Vinsanto di Carmignano Occhio di Pernice: Sangiovese, other approved white and red berry varieties

 Vinsanto di Carmignano - *Colour*: straw yellow, golden yellow, tending to dark amber yellow with ageing; *aroma*: ethereal, intense, typical; *palate*: harmonic, velvety, with a good structure, from dry to sweet; Vinsanto di Carmignano Occhio di Pernice - *Colour*: from a light to a dark rose pink; *aroma*: ethereal, intense, typical; *palate*: harmonic, typical, with a good structure, from dry to sweet

 16%

 Cantucci di Prato (traditional Tuscan almond biscuits), dry biscuits; seasoned cheese, blue cheeses, foie gras

 10.000



CONSORZIO DI TUTELA DEI VINI DI CASOLE D'ELSA

docterredicasole@gmail.com


TERRITORIO DI PRODUZIONE

La zona di produzione della DOC Terre di Casole è limitata al solo territorio del comune di Casole d'Elsa, in provincia di Siena, ma le operazioni di vinificazione e imbottigliamento, nonché di invecchiamento possono essere effettuate anche nei territori dei comuni di Colle val d'Elsa, Monteriggioni, Poggibonsi, Radicondoli, San Gimignano. Tutti i comuni confinanti con Casole in provincia di Siena. La DOC Terre di Casole produce vini Bianchi e Rossi, il Rosso anche nella tipologia Superiore e Riserva nonché il Passito.


PRODUCTION AREA


The production zone is located in a restricted area in the province of Siena, in the municipality of Casole d'Elsa, but the vinification process, bottling and aging, can also be carried out, in the municipalities of Colle Val d'Elsa, Monteriggioni, Poggibonsi, Radicondoli and San Gimignano, bordering on Casole and always located in the province of Siena. The DOC Terre di Casole produced White wines, Red wines (also in the types Superiore and Riserva) and Passito (dessert wine).




 Rosso: Sangiovese (minimo 50%) e altri vitigni a bacca rossa non aromatica, idonei alla coltivazione in Toscana; Bianco e Passito: Chardonnay (50% minimo) e altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana


 Rosso - *Colore*, dal rosso rubino al granato o con riflessi violacei nell'invecchiamento; *profumo*: intenso, *sapore* pieno, asciutto, sentore di piccoli frutti nel Superiore e Riserva; Bianco - *Colore*: giallo paglierino, *profumo*: fruttato, intenso e caratteristico, *sapore*: secco, asciutto ed armonico; Passito - *Colore*: dal giallo dorato all'ambrato; *profumo*: ricco di frutta matura; *sapore*: pieno e armonico


 Rosso: da 12% vol a 12,5% vol; Bianco: 11% vol; Passito: 15% vol

 Rosso: zuppe toscane, carni rosse, selvaggina, piccione, cinghiale; Bianco: aperitivi, antipasti pesce e piatti delicati; Passito: formaggi, ma anche piatti a base di fegato, oltre che come vino da meditazione

 Red wine: Sangiovese (50% minimum) and other non-aromatic red grape varieties suitable for cultivation in the Tuscany region; White wine and Passito: Chardonnay (50% minimum) and other not-aromatic white grape varieties suitable for cultivation in the Tuscany Region

 Red wine - *Colour*: ranging from bright red or red ruby to garnet with violet reflections; *aroma*: intense; *palate*: dry, full with a scent of berries for Superiore and Riserva; White wine - *Colour*: straw yellow; *aroma*, fruity and characteristic; *palate*: dry, intense and harmonic; Passito - *Colour*: from golden to amber; *aroma*: rich with ripe fruit notes; *palate*: full and harmonic

 Red wine: from 12% vol to 12,5% vol; White wine: 11% vol; Passito (dessert wine): 15% vol

 Red wine: Tuscan soups, red meat, game, pigeon in particular but also wild boar or partridge; White wine: aperitifs, light appetizers, fish and delicate dishes; Passito: cheeses but also to foie gras dishes, and as a meditation wine



CONSORZIO VINI DELLE COLLINE LUCCHESI

c/o Unione Provinciale Agricoltori di Lucca
collinelucchesi@libero.it
www.stradavinooeoliolucca.it




TERRITORIO DI PRODUZIONE


La zona di produzione del vino Colline Lucchesi si estende nei territori dei comuni di Lucca, Capannori e Porcari, in provincia di Lucca. Il 70% della produzione è biologico e biodinamico. Nei vini delle colline lucchesi è presente il Sangiovese come vitigno principale. Dal 1800 Lucca, a causa dell'arrivo delle truppe francesi, ha iniziato ad usare vitigni francesi in particolare Syrah, Merlot e Sauvignon. Tradizione che si riscontra ancora oggi nel disciplinare di produzione. La DOC Colline Lucchesi include vini Rossi, anche nella tipologia Riserva: Colline Lucchesi, Colline Lucchesi Sangiovese, Colline Lucchesi Merlot; Bianchi: Colline Lucchesi Bianco, Colline Lucchesi Sauvignon, Colline Lucchesi Vermentino e due vini da dessert: Vinsanto e Vinsanto Occhio di Pernice.


PRODUCTION AREA


The production area of the Colline Lucchesi wine extends over the territories of the municipalities of Lucca, Capannori and Porcari, in Province of Lucca. 70% of the whole production is organic and biodynamic. In Colline Lucchesi wines, Sangiovese is present as the main grape variety. Since 1800, Lucca, due to the arrival of French troops, begins to use French grape varieties in particular Syrah, Merlot and Sauvignon. Tradition that still goes on nowadays, according to the production disciplinary. The DOC Colline Lucchesi includes Red wines, also Riserva: Colline Lucchesi, Colline Lucchesi Sangiovese, Colline Lucchesi Merlot; White wines: Colline Lucchesi Bianco, Colline Lucchesi Sauvignon, Colline Lucchesi Vermentino and two dessert wines: Vinsanto and Vinsanto Occhio di Pernice.



 Rosso: Sangiovese, Canaiolo, Cilieggiolo, Syrah e Merlot; Bianco: Trebbiano Toscano, Greco, Grechetto, Vermentino Bianco, Malvasia del Chianti, Chardonnay e Sauvignon


 Rosso - *Colore*: rosso rubino brillante, tendente al granato se invecchiato; *profumo*: gradevole, caratteristico; *sapore*: asciutto, armonico, pieno, morbido; Bianco - *Colore*: dal paglierino più o meno intenso al dorato; *profumo*: da delicato a intenso, gradevole, caratteristico; *sapore*: asciutto, delicato, vellutato, armonico, fruttato; Vinsanto - *Colore*: giallo dorato intenso tendente all'ambro; *profumo*: gradevole, armonico; *sapore*: piacevolmente dolce di passito (tipologia amabile), asciutto, vellutato, armonico (tipologia secco); Vinsanto Occhio di Pernice - *Colore*: dal rosa pallido al rosa intenso con riflessi granati; *profumo*: intenso; *sapore*: dolce, morbido, vellutato

 Rosso: da 11% a 11,5 vol; Rosso Riserva da 11,5% vol a 12% vol; Bianco: da 10,5 vol a 11% vol; Vinsanto e Vinsanto Occhio di Pernice: 16% vol


 Rosso: pasta al ragù, pollame, agnello, carni rosse o di maiale, polenta; Bianco: antipasti, minestre, pesce; Vinsanto e Vinsanto Occhio di Pernice: dolci e pasticceria fine


 500.000



 Red wine: Sangiovese, Canaiolo, Cilieggiolo, Syrah and Merlot; White wine: Trebbiano Toscano, Greco, Grechetto, Vermentino Bianco, Malvasia del Chianti, Chardonnay and Sauvignon

 Red wine - *Colour*, bright ruby red, tending to garnet if aged; *aroma*: pleasant, characteristic; *palate*: dry, harmonious, soft, full; White wine - *Colour*: from more or less straw yellow to golden; *aroma*: from delicate to intense pleasant, characteristic; *palate*: dry, velvety, harmonic, fruit; Vinsanto - *Colour*: intense golden yellow color tending to amber; *aroma*: pleasantly sweet taste of passito (sweet version), dry, velvety, harmonious (dry version); Vinsanto Occhio di Pernice - *Colour*: from pale pink to deep pink with garnet reflections; *aroma*: intense; *palate*: sweet, smooth, velvety

 Red wine: da 11% a 11,5 vol; Riserva Red Wine: da 11,5% vol a 12% vol; White wine: from 10,5 vol to 11% vol; Vinsanto and Vinsanto Occhio di Pernice: 16% vol

 Red Wine: pasta with ragù sauce, poultry, lamb, red meat and pork, polenta; White wine: appetizers, soups, fish; Vinsanto and Vinsanto Occhio di Pernice: pastries and cakes

 500.000



CONSORZIO DI TUTELA DEI VINI DELL' ELBA

c/o Federazione Provinciale Coldiretti di Livorno
livorno@coldiretti.it
consorziodocelba@gmail.com



TERRITORIO DI PRODUZIONE

Il territorio di produzione dei vini DOCG e DOC Elba comprende l'intera Isola d'Elba in Provincia di Livorno. Nell'isola da sempre si coltiva la vite ricavandone vini pregiati, da vitigni autoctoni, ma anche importati dalla Francia durante il soggiorno di Napoleone. Col tempo la viticoltura si è trasformata e nuovi vini, ottenuti con vitigni tradizionali toscani, sono stati valorizzati. La resa massima dell'uva è di 7 t/ha per i vini Passiti, di 8 t/ha per i vini Rossi e Rosato e di 9 t/ha per i vini Bianchi. La DOC Elba comprende varie tipologie di vino Rosso e Rosato: Elba Rosato, Elba Rosso, Elba Rosso Riserva, Elba Sangiovese; Bianco: Elba Bianco, Elba Ansonica, Elba Vermentino, Elba Procanico e tre vini Passiti: Elba Ansonica Passito, Elba Moscato Passito, Elba Bianco Passito.

PRODUCTION AREA

The production area of DOCG and DOC Elba wines involves the whole Elba Island, in Province of Livorno. Grapes have always been cultivated on Elba Island obtaining precious vines from autochthonous varieties, but also those imported from France during Napoleon's sojourn on the island. With time viticulture has changed and new grapevines, obtained from traditional Tuscan varieties, have been promoted. The maximum yield of grapes is 7 t/ha for Passiti Wines, 8 t/ha for Red and Rosè Wines and 9 t/ha for White Wines. The DOC Elba includes numerous Red and Rosè wines: Elba Rosato, Elba Rosso, Elba Rosso Riserva, Elba Sangiovese; White wines: Elba Bianco, Elba Ansonica, Elba Vermentino, Elba Procanico and three Passito (dessert wine): Elba Ansonica Passito, Elba Moscato Passiti, Elba Bianco Passito.





Aleatico



Colore: rubino intenso, da violaceo nei vini giovani a riflessi granata nei vini invecchiati; **profumo:** intenso, fruttato (amarena, prugna appassita), floreale (rosa, viola, geranio) speziato (chiodi di garofano, cacao, cioccolato); **sapore:** armonico e più o meno dolce, concentrato, persistente con note intense di confettura di frutti rossi



12% vol



Dolci tradizionali, come la "torta briaca" elbana, le torte di fichi e mandorle, le crostate di frutti rossi. Dolci al cioccolato ricco in cacao, anche speziato. Particolare abbinamento con prodotti e dolci a base di castagne



55.000



Aleatico



Colour: intense, from ruby to violet in young wines, with garnet highlights in the aged wines; **aroma:** Intensity and variety of fragrances is surprising, from fruity (black cherry and prune) to floral (rose, violet, geranium) to spicy (cloves, cocoa, chocolate); **palate:** well-balanced in taste, sweetness, concentrated, very long with intense notes of red fruit jam



12% vol



Traditional food as the "Elban Schiaccia Briaca", fig cakes, jam tarts made with red fruits, and chocolate desserts made with a high concentration of cocoa or spices. Particular matching includes desserts with chestnuts



55.000



Rosso e Rosato: Sangiovese e altri consentiti sino al 40%; Bianchi e Passiti: Ansonica, Vermentino, Trebbiano Toscano e Moscato



Rosso - **Colore:** rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; **profumo:** vinoso; **sapore:** asciutto; Rosato - **Colore:** rosa più o meno intenso; **profumo:** fresco; **sapore:** asciutto armonico; Bianco - **Colore:** giallo paglierino più o meno intenso; **profumo:** delicato; **sapore:** secco, armonico; Passito - **Colore:** dal paglierino intenso all'ambrato; **profumo:** intenso **sapore:** dall'amabile al dolce



Rosso: 12,5% vol; Rosso Riserva: 12,5% vol; Bianco e Rosato: 11,5% vol; Passito: 12%



Rosso: carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati; Bianco e Rosato: piatti di mare più o meno saporiti, risotti, primi piatti delicati, torte salate a base di erbe; Passito: dolci e formaggi erborinati



450.000



Red and Rosè wine: Sangiovese and other grape varieties up to 40%; White wine and Passito: Ansonica, Vermentino, Trebbiano Toscano and Moscato



Red wine - **Colour:** red ruby tending to garnet with aging; **aroma:** vinous; **palate:** dry; Rosè wine - **Colour:** more or less pink; **aroma:** fresh; **palate:** dry, harmonic; White wine - **Colour:** more or less straw yellow; **aroma:** delicate; **palate:** dry, harmonic; Passito wine - **Colour:** from intense straw yellow to amber; **aroma:** intense, **palate:** from amabile to sweet



Red wine: 12,5% vol; Red wine Riserva: 12,5% vol; White and Rosè wine: 11,5% vol; Passito: 12% vol



Red wine: red meat, game, aged cheeses; White and Rosè wine: fish dishes more or less spicy, delicate first courses, risotto, salted cakes with herbs; Passito wine: cakes and cheeses mixed with herbs



450.000

CONSORZIO VINI DOC MONTECARLO

Lucca, via Passaglia 188
consorzio.vinomontecarlo@gmail.com




TERRITORIO DI PRODUZIONE


La zona di produzione è situata in provincia di Lucca e comprende parte dei territori dei comuni di Montecarlo, Altopascio, Capannori e Porcari. I terreni sono formati da scisti argillosi, misti ad arenaria e calcare. Anche il clima è molto favorevole. La produzione massima di uva per la DOC Montecarlo è di 10 t/ha per Bianco, Rosso (anche nella tipologia Riserva), Vinsanto e Vinsanto Occhio di Pernice; per Vermentino, Sauvignon è di 9 t/ha; per Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot è di 7,5 t/ha.


PRODUCTION AREA


The production area is located in province of Lucca and includes part of the territories of the municipalities of Montecarlo, Altopascio, Capannori and Porcari. The grapes are grown on soil formed of clay mixed with sandstone and limestone. The climate, is highly favourable. The maximum yield of grapes DOC Montecarlo is 10 t/ha for the White and Red wine (also type Riserva), Vinsanto and Vinsanto Occhio di Pernice (dessert wines); for the Vermentino and Sauvignon is 9 t/ha; for Cabernet Sauvignon, Syrah and Merlot is 7,5 t/ha.





 Rosso: Sangiovese (da 50% a 75%); Bianco e Vinsanto: Trebbiano Toscano (da 30 a 60%); possono poi essere aggiunti vitigni a bacca rossa o bianca permessi nella Regione Toscana Rosso o Bianco, con riferimento a specifici vitigni, previsti dal disciplinare di produzione: almeno 85% dello specifico vitigno

 Rosso - *Colore*: rosso rubino vivace, tendente al granato la Riserva; *profumo*: vinoso, intenso; *sapore*: asciutto, sapido, armonico, vellutato la Riserva; Bianco - *Colore*: giallo paglierino più o meno intenso; *profumo*: delicato, caratteristico; *sapore*: secco, delicato, armonioso; Vinsanto - *Colore*: dal giallo paglierino al dorato, all'ambrato intenso; *profumo*: etereo intenso; *sapore*: armonioso vellutato, rotondità più pronunciata per il tipo amabile; Vinsanto Occhio di Pernice - *Colore*: dal rosa intenso al rosa pallido; *profumo*: caldo, intenso; *sapore*: dolce, morbido, vellutato, rotondo


 Rosso: da 11% vol a 12,5% vol; Bianco: da 11,5% vol a 12% vol; Vinsanto e Vinsanto Occhio di Pernice: 16% vol


 Rosso: adatto a "tutto pasto"; moderatamente invecchiato è indicato con gli arrostiti e la cacciagione; Bianco; antipasti, minestre di verdure, risotti, piatti di pesce, salumi; Vinsanto: dolci e pasticceria secca


 1.000.000

 Red wine: Sangiovese (from 50% to 75%); White wine and Vinsanto: Trebbiano Toscano (from 30 to 60%); other red or white grapes, recommended by Tuscany Region can be added. Red or White wine with reference to specific grapevines, provided by production disciplinary: at least 85% each specific grapevine

 Red Wine - *Colour*: bright ruby red, tending to garnet for Riserva; *aroma*: winy, intense; *palate*: dry, sapid, harmonic, velvety in Riserva; White wine - *Colour*: more or less straw yellow; *aroma*: delicate, characteristic; *palate*: dry, delicate, harmonic; Vinsanto - *Colour*: from straw yellow to golden and to amber brown; *aroma*: ethereal, intense; *palate*: harmonic, velvety, more rounded for the amabile type; Vinsanto Occhio di Pernice - *Colour*: ranging from deep pink to pale pink; *aroma*: warm, intense; *palate*: sweet, mellow, velvety and rounded

 Red wine: from 11% vol to 12,5 vol; White wine: from 11,5% vol to 12% vol, Vinsanto and Vinsanto Occhio di Pernice: 16% vol

 Red wine: can be served with the whole meal, when moderately aged is indicated for roast meat and game dishes; White wine: appetizer, vegetable soups, risotto, fish dishes, cold cuts; Vinsanto: cakes and pastries

 1.000.000



CONSORZIO VINO MONTESCUDAIO DOC

c/o Confagricoltura di Pisa
info@consorziovinomontescudaiodoc.it
www.consorziovinomontescudaiodoc.it



CONSORZIO
VINO DOC
MONTESCUDAIO


TERRITORIO DI PRODUZIONE


La zona di produzione della DOC Montescudaio è situata in provincia di Pisa, nei comuni di Casale Marittimo, Castellina Marittima, Guardistallo, Montescudaio, Riparbella ed in parte in quelli di Montecatini Val di Cecina e Santa Luce. Le colline di Montescudaio, Guardistallo e degli altri cinque comuni della Val di Cecina dove si producono questi vini, hanno una lunga tradizione di viticoltura. Questa terra è ricca anche di memorie storiche e grazie alla sua posizione è un luogo da visitare. La DOC è stata riconosciuta nel 1976. La resa massima delle uve è di 9 t/ha per Montescudaio Sangiovese, Cabernet e Merlot; 10 t/ha per Montescudaio Rosso, Chardonnay, Sauvignon, Vermentino; 11 t/ha per Montescudaio Bianco. La DOC Montescudaio produce anche un Vinsanto.


PRODUCTION AREA


The production area is located in the province of Pisa, in the municipalities of Casale Marittimo, Castellina Marittima, Guardistallo, Montescudaio, Riparbella and part of those of Montecatini Val di Cecina and Santa Luce. The hills of Montescudaio, Guardistallo and the five municipalities in the Val di Cecina where these wines are produced have a long winemaking tradition. This land is also rich in history and, thanks to its position, is a place well worth a visit. The DOC was recognised in 1976. The maximum yield of grapes is 9 t/ha for Montescudaio Sangiovese, Cabernet e Merlot; 10 t/ha for Montescudaio Rosso, Chardonnay, Sauvignon, Vermentino; 11 t/ha for Montescudaio Bianco. The DOC Montescudaio produces also Vinsanto.




 Rosso: Sangiovese (minimo 50%); Bianco e Vinsanto: Trebbiano Toscano (minimo 50%); possono poi essere aggiunti vitigni a bacca rossa o bianca permessi nella provincia di Pisa; Rosso o Bianco con riferimento a specifici vitigni, previsti dal disciplinare di produzione: almeno 85% dello specifico vitigno.


 Rosso (anche Riserva) - *Colore*: rosso rubino vivace, tendente al granato con l'invecchiamento, anche con lievi riflessi violacei; *profumo*: vinoso, intenso; *sapore*: asciutto, buona consistenza, caldo, armonico; Bianco - *Colore*: giallo paglierino più o meno intenso; *profumo*: ampio, fruttato, caratteristico; *sapore*: secco, delicato, armonico; Vinsanto - *Colore*: dal giallo paglierino brillante al dorato, all'ambrato intenso; *profumo*: etereo intenso; *sapore*: caldo, armonico vellutato, con rotondità più pronunciata per il tipo amabile


 Rosso: da 11% vol a 12% vol; Bianco: da 10,5% vol a 11,5 vol; Vinsanto: 16% vol

 Rosso: adatto a tutto pasto, se moderatamente invecchiato è indicato con gli arrosti e la cacciagione; Bianco: è ideale con antipasti, piatti di pesce, come il "cacciucco" e con funghi e tartufi; Vinsanto: dolci e pasticceria

 Red wine: Sangiovese (50% minimum); White wine and Vinsanto: Trebbiano Toscano (50% minimum); other red or white grapes, recommended by province of Pisa, can be added. Red or White wine with reference to specific grapevines, provided by production disciplinary: at least 85% each specific grapevine

 Red Wine (also Riserva) - *Colour*: red bright ruby, with purplish reflections tending toward garnet with ageing; *aroma*: winy, intense; *palate*: dry, full-bodied, warm, harmonic; White wine - *Colour*: more or less straw yellow; *aroma*: ample, fruity, characteristic; *palate*: dry, delicate, harmonic; Vinsanto - *Colour*: ranging from bright straw yellow to golden, to deep amber; *aroma*: ethereal, intense; *palate*: warm, harmonic, velvety, more rounded for the amabile type;

 Red wine: from 11% vol to 12% vol; White wine: from 10,5%vol to 11,5% vol; Vinsanto: 16% vol

 Red wine: can be paired with the whole meal, but when moderately aged is indicated for roast meat and game dishes; White wine: starters, fish dishes as "cacciucco" (typical Tuscan fish soup) and with mushrooms and truffles; Vinsanto: cakes and pastries



CONSORZIO DOP SAN TORPÈ

c/o Confagricoltura di Pisa
pisa@confagricoltura.it


TERRITORIO DI PRODUZIONE

Il territorio di produzione si sovrappone a quello del Chianti Colline Pisane e si estende in territori di pianura nelle vicinanze dei fiumi Arno, Egola ed Elsa. I comuni del comprensorio della Provincia di Pisa sono: Casciana Terme, Capannoli, Chianni, Crespina, Lari, Palaia, Ponsacco, Terricciola e in parte i comuni di Cascina, Fauglia, Laiatico, Lorenzana, Montopoli Valdarno, Peccioli, Pontedera, Santa Luce, San Miniato e parte del comune di Collesalveti in provincia di Livorno. La DOC San Torpè include i vini DOC San Torpè Bianco Pisano, Vinsanto (anche Riserva), Rosato, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino. La resa massima delle uve per il Bianco e Vinsanto è di 12 t/ha, per il Rosato 11 t/ha e per le altre tipologie è di 10 t/ha.


PRODUCTION AREA


Overlapping that of Chianti Colline Pisane, this area extends over the plains stretching along the Arno, the Egola and the Elsa rivers. The municipalities located in province of Pisa are: Casciana Terme, Capannoli, Chianni, Crespina, Lari, Palaia, Ponsacco, Terricciola and in part Cascina, Fauglia, Laiatico, Lorenzana, Montopoli Valdarno, Peccioli, Pontedera, Santa Luce, San Miniato and part of the municipality of Collesalveti in the province of Livorno. The DOC San Torpè includes these wines: Bianco Pisano, Vinsanto (also Riserva), Rosé, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano, Vermentino. The maximum yield of grapes is 12 t/ha for White wine and Vinsanto; 11 t/ha for Rosé and 10 t/ha for the other types.




 Bianco: Trebbiano Toscano (minimo 50%); Rosato: Sangiovese (minimo 50%); Vinsanto (anche Riserva): Trebbiano Toscano e Malvasia bianca lunga: da soli o congiuntamente, fino al 100%; Bianco con riferimento a specifici vitigni, previsti dal disciplinare di produzione: almeno 85% dello specifico vitigno. Possono poi essere aggiunti vitigni a bacca rossa o bianca permessi nella Regione Toscana


 Bianco - *Colore*: giallo paglierino più o meno intenso; *profumo*: vinoso, vivace, caratteristico; *sapore*: secco, delicato, armonico; Rosato - *Colore*: dal rosa tenue al rosa cerasuolo; *profumo*: vinoso, delicato fruttato; *sapore*: asciutto, fresco, armonico; Vinsanto (anche Riserva) - *Colore*: dal dorato, all'ambrato più o meno intenso; *profumo*: etereo, intenso, aromatico; *sapore*: amabile o secco, armonico con retrogusto caratteristico


 Bianco, Rosato: 11% vol; Vinsanto: 16% vol

 Bianco e Rosato: piatti di pesce, zuppe ai frutti di mare, pesci nobili al cartoccio o pesce crudo; Vinsanto: dolci e pasticceria secca

 White wine: Trebbiano Toscano (50% minimum); Rosè wine: Sangiovese (50% minimum); Vinsanto (also Riserva): Trebbiano Toscano and Malvasia bianca lunga: alone or combined up to 100%; White wine with reference to specific grapevines, provided by production disciplinary: at least 85% each specific grapevine. Other white grapes, recommended by Tuscany Region, can be added

 White wine - *Colour*: more or less straw yellow; *aroma*: winy, bright, characteristic; *palate*: dry, delicate, harmonic; Rosè wine - *Colour*: ranging from deep pink to cherry-pink; *aroma*: winy, delicate, fruity; *palate*: dry, fresh, harmonic; Vinsanto - *Colour*: ranging from golden to more or less amber; *aroma*: ethereal, intense; *palate*: sweet or dry, harmonic with characteristic aftertaste

 White and Rosé wine: 11% vol; Vinsanto: 16% vol

 White and Rosé wine: fish dishes or seafood soups, fish baked in paper or raw fish; Vinsanto: cakes and pastries



CONSORZIO DI TUTELA DEL TERRATICO DI BIBBONA

c/o Confagricoltura di Livorno
terraticodibibbonadoc@gmail.com


TERRITORIO DI PRODUZIONE

L'area di produzione della DOC Terratico di Bibbona è situata in provincia di Livorno ed include i comuni di Rosignano Marittimo, Cecina, Bibbona e Collesalveti. Questo è uno dei tratti di costa toscana più belli, con i vigneti e le pinete, gli uliveti e la macchia che digradano fino alle spiagge sabbiose. Nel 1549 il Comune di Bibbona cedette le terre in "affitto perpetuo" alla duchessa Eleonora di Toledo, ma gli abitanti conservarono il diritto di coltivare tali terreni attraverso il pagamento del "terratico". Da ciò deriva il nome della denominazione, istituita nel Giugno 2006. La DOC Terratico di Bibbona include vini Rossi, Rosati e Bianchi. La resa massima per ettaro è di 10 t/ha per Bianco, Trebbiano e Vermentino; di 9 t/ha per Rosso, Rosato, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah e 8 t/ha per il Rosso Superiore.


PRODUCTION AREA


The DOC Terratico di Bibbona production area is located in province of Livorno and includes the municipalities of Rosignano Marittimo, Cecina, Bibbona e Collesalveti. This is one of the most beautiful Tuscan coastlines, with vineyards, olive groves and Mediterranean maquis sloping down to sandy beaches. In 1549 the municipality of Bibbona granted the lands in "perpetual rental" to Duchess Eleonora di Toledo, but the men of Bibbona retained the right to cultivate those lands by payment of the old coin "terratico". This is the origin of the name of this new, very recent appellation, instituted in June 2006. The DOC Terratico di Bibbona includes Red, Rosè and White wines. The maximum yield for grapes is 10 t/ha for White wine, Trebbiano and Vermentino; for Red wine, Rosè wine, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon and Syrah is 9 t/ha and for Rosso Superiore is 8 t/ha.





 Rosso, Rosso Superiore e Rosato: Sangiovese (minimo 50%); Bianco: Vermentino (minimo 35%); altri vini con riferimento a specifici vitigni (previsti dal disciplinare di produzione): almeno 85% dello specifico vitigno. Possono poi essere aggiunti vitigni a bacca rossa o bianca permessi nella Regione Toscana

 Rosso - *Colore*: rosso rubino vivace, tendente al granato con l'invecchiamento nel Rosso Superiore; *profumo*: vinoso, intenso, elegante, fruttato o speziato; *sapore*: asciutto, ampio, armonico, caldo; Rosato - *Colore*: rosato senza riflessi violacei; *profumo*: fine, delicato, fruttato; *sapore*: secco, armonico; Bianco - *Colore*: giallo paglierino; *profumo*: fine, delicato, fruttato; *sapore*: secco, armonico;


 Rosso: 12,5% vol; Rosso Superiore: 13% vol; Rosato: 11,5% vol; Bianco: da 11% vol a 11,5% vol


 Rosso: primi piatti saporiti, arrostiti, carne rossa, come la bistecca alla fiorentina; Rosato: antipasti, piatti leggeri, pesce; Bianco: primi e zuppe di frutti di mare, come il "cacciucco" ed altri piatti di pesce

 100.000

 Red wine, Rosé wine and Red wine Superiore: Sangiovese (50% minimum); White wine: Vermentino (35% minimum); other wines with reference to specific grapevines, provided by production disciplinary: at least 85% each specific grapevine. Other grapes recommended by Tuscany Region can be added.

 Red Wine - *Colour*: red bright ruby, tending to garnet in Superiore Red wine; *aroma*: winy, intense, fruity or spicy; *palate*: dry, harmonic, warm, full; Rosé wine - *Colour*: rosé without violet reflections; *aroma*: fine, delicate, fruity; *palate*: dry, harmonic; White wine - *Colour*: straw yellow; *aroma*: fine, delicate, fruity; *palate*: dry, harmonic;

 Red wine: 12,5% vol; Superiore Red wine: 13% vol; Rosé wine: 11,5% vol; White wine: from 11% vol to 11,5% vol

 Red wine: tasty first courses, roasts, red meat, as bistecca alla fiorentina; Rosé wine: appetizer, light courses, fish; White wine: first courses and seafood soups, as "Caciucco" (typical Tuscan fish soup) and other fish dishes

 100.000



CONSORZIO VINI DOC VAL DI CORNIA

c/o Confagricoltura di Livorno
valdicornia.doc@gmail.com




TERRITORIO DI PRODUZIONE


La Val di Cornia si trova sulla parte meridionale della Costa Toscana luogo ideale per produrre vino. Il clima gode dell'influenza benefica del mare: è una zona ventosa e le temperature sono miti; il suolo è ricco di minerali, le vigne sono per lo più sulle colline o ai loro piedi, circondate dalla macchia mediterranea e dai boschi. L'area di produzione è in provincia di Livorno e comprende parte dei comuni di Piombino, San Vincenzo e Campiglia Marittima e l'intero territorio dei Comuni di Suvereto e Sassetta; in provincia di Pisa comprende tutto il territorio del comune di Monteverdi Marittimo. La denominazione DOC Val di Cornia include varie tipologie di vini: Bianco, Ansonica, Vermentino, Rosato, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cilieggiolo oltre ai vini da dessert: Ansonica Passito e Aleatico Passito. La denominazione DOCG Val di Cornia è relativa esclusivamente al vino Rosso Val di Cornia (anche nella tipologia Riserva).


PRODUCTION AREA


The Val di Cornia Valley makes up southern part of the Tuscan coast. The climate enjoys the positive influence of the sea: it's often windy and temperatures are mild; the land is rich in minerals; the vineyards are mostly on the hills or in the foothills, surrounded by Mediterranean brush and forests. The production area is located in province of Livorno and encloses part of the municipalities of Piombino, San Vincenzo and Campiglia Marittima and the entire territory of the municipalities of Suvereto and Sassetta; In province of Pisa encloses the municipality of Monteverdi Marittimo. The DOC Val di Cornia includes some types of wine: White wine, Ansonica, Vermentino, Rosé wine, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cilieggiolo in addition with dessert wines: Ansonica Passito and Aleatico Passito. The DOCG Val di Cornia, exclusively refers to the Red wine Val di Cornia (also Riserva type).





 Sangiovese (minimo 40%), Cabernet Sauvignon, e Merlot da soli o congiuntamente fino a un massimo del 60%; possono poi essere aggiunti altri vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Toscana


 *Colore:* rosso rubino tendente al granato, intenso, brillante; *profumo:* vinoso, delicato; *sapore:* asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo, con eventuale sentore di legno


 Red Wine: 12,5% vol; Riserva 13% vol


 Carni, selvaggina, formaggi

 Sangiovese (40% minimum), Cabernet Sauvignon, e Merlot alone or together, up to 60% maximum; other grapes recommended by Tuscany Region can be added


 *Colour:* red bright ruby, tending to garnet; *aroma:* winy, delicate; *palate:* dry, harmonic, velvety, with good body, eventually with scent of wood


 Red wine: 12,5%; Riserva Red wine: 13% vol


 Meat, game, cheeses

 Rosso: Sangiovese (minimo 85%); Rosato: Sangiovese (minimo 40%); Bianco: Vermentino bianco (minimo 50%); altri vini bianchi o rossi con riferimento a specifici vitigni (previsti dal disciplinare di produzione): almeno 85% dello specifico vitigno. Aleatico Passito: Aleatico (100%). Possono poi essere aggiunti vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Toscana


 Rosso - *Colore:* rosso rubino brillante, tendente al granato con l'invecchiamento; *profumo:* vinoso, delicato; *sapore:* asciutto, vellutato, di buon corpo; Rosato - *Colore:* rosato tenue, brillante; *profumo:* delicato, più o meno fruttato; *sapore:* secco, fresco; Bianco - *Colore:* giallo paglierino brillante; *profumo:* delicato più o meno fruttato; *sapore:* secco, armonico, vellutato; Aleatico Passito - *Colore:* rosso rubino brillante; *profumo:* intenso; *sapore:* leggermente dolce, buon corpo; Ansonica Passito - *Colore:* giallo paglierino brillante; *profumo:* intenso; *sapore:* amabile


 Rosso: 12% vol; Rosato: 11% vol; Bianco: da 11% vol a 11.50% vol; Ansonica Passito e Aleatico Passito: 16% vol

 Rosso: carne, selvaggina, formaggi; Rosato: pasta con sughi leggeri, uova; Bianco: Primi leggeri, pesce; Ansonica Passito e Aleatico Passito: dolci e pasticceria

 Red wine: Sangiovese (85% minimum); Rosé wine: Sangiovese (40% minimum); White wine: Vermentino bianco (50% minimum); with reference to specific grapevines, provided by production disciplinary: at least 85% each specific grapevine. Aleatico Passito: Aleatico (100%). Other grapes recommended by Tuscany Region can be added

 Red wine - *Colour:* bright ruby red, tending to garnet with aging; *aroma:* winy, delicate; *palate:* dry, velvety, good body; Rosé wine - *Colour:* bright pale pink; *aroma:* delicate, more or less fruity; *palate:* dry, fresh; White wine - *Colour:* bright straw yellow; *aroma:* delicate more or less fruity; *palate:* dry, harmonic, velvety; Aleatico Passito - *Colour:* bright ruby red; *aroma:* intense; *palate:* slightly sweet, good body; Ansonica Passito - *Colour:* bright straw yellow; *aroma:* intense; *palate:* sweet

 Red wine: 12% vol; Rosé wine: 11% vol; White wine: from 11% vol to 11.50% vol; Ansonica Passito and Aleatico Passito: 16% vol

 Red wine: meat, game, cheeses; Rosé wine: pasta with light sauce, eggs; White wine: light first courses, fish; Ansonica Passito and Aleatico Passito: cakes and pastries

DOC ANSONICA COSTA DELL'ARGENTARIO, DOC CAPALBIO E DOC PARRINA

c/o Confagricoltura di Grosseto
grosseto@confagricoltura.it
info@stradavino.it

TERRITORIO DI PRODUZIONE

I territori di produzione delle DOC Ansonica Costa dell'Argentario, Capalbio e Parrina, sono situati in provincia di Grosseto, nella stessa area geografica. Le tradizioni enologiche di quest'area da sempre hanno contribuito alla valorizzazione della viticoltura grossetana. La **DOC Ansonica Costa dell'Argentario** è prodotta in parte nei comuni di Manciano, Orbetello e Capalbio ed interamente nei comuni dell'Isola del Giglio e Monte Argentario e dell'area meridionale della Provincia di Grosseto e comprende esclusivamente vini Bianchi prodotti dal vitigno "Ansonica". La **DOC Capalbio** è prodotta in parte comuni di Capalbio, Manciano, Magliano in Toscana e Orbetello e comprende vini Rossi (anche nella tipologia Riserva), Rosati, Bianchi e Vinsanto. La **DOC Parrina**, è prodotta in un ristretto territorio del Comune di Orbetello e la produzione comprende vini Rossi (anche nella tipologia Riserva), Rosati, Bianco e Vinsanto.


PRODUCTION AREA


The area of the Costa dell'Argentario, Capalbio and Parrina DOC are located in the province of Grosseto, in the same geographical area. The winemaking traditions of this area have always contributed to enhancing the quality of the wines of the Grosseto territory. The **Costa dell'Argentario DOC** is produced in part of the municipalities of Manciano, Orbetello and Capalbio in part, and entirely in the municipalities of Giglio Island and Monte Argentario and the meridional part of province of Grosseto and includes exclusively White wines obtained from "Ansonica" grapevine. The **Capalbio DOC** is produced in the municipalities of Capalbio, Manciano, Magliano in Toscana and Orbetello and includes: Red wine (also Riserva), Rosé wine, White wine and Vinsanto. The **Parrina DOC** is produced in the restricted area of the municipality of Orbetello and includes Red wine (also Riserva), Rosé wine, White wine and Vinsanto.





TUSCANY, LAND OF WINES




 Ansonica (minimo 85%), possono essere aggiunti altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Toscana


 *Colore:* giallo paglierino più o meno intenso; *profumo:* caratteristico, leggermente fruttato; *sapore:* asciutto, morbido, vivace ed armonico


 11,5% vol


 Piatti leggeri o antipasti di pesce, insalate ma è eccellente anche servito come aperitivo


 58.700

 Ansonica (85% minimum); other white grapes recommended by Tuscany Region can be added


 *Colour:* more or less intense straw yellow; *aroma:* characteristic, slightly fruity; *palate:* dry, soft, lively and harmonic


 11,5% vol


 Light seafood dishes or salad, fish appetizers. It is also excellent served as an aperitif

 58.700


 Rosso, Rosato e Riserva: Sangiovese (minimo 50%); Bianco e Vinsanto: Trebbiano Toscano (minimo 50%); Vini con riferimento ai vitigni Vermentino, Cabernet Sauvignon e Sangiovese (almeno 85% dello specifico vitigno), oltre altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Regione Toscana

 Rosso, Riserva - *Colore:* rosso rubino più o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento; *profumo:* ampio, vinoso; *sapore:* secco, sapido, armonico; Rosato - *Colore:* rosa più o meno intenso; *profumo:* fruttato, fresco; *sapore:* fresco; Vinsanto - *Colore:* dal giallo dorato all'ambrato intenso; *profumo:* etereo, intenso; *sapore:* armonico, vellutato, rotondo


 Rosso e Riserva: da 11% vol a 12% vol; Rosato: 10,5% vol; Bianco: da 10,5% vol a 11% vol; Vinsanto: 16% vol


 Piatti a base di pesce e crostacei, minestre e zuppe tipiche della Maremma, funghi, cacciagione, formaggi, dolci tradizionali


 7.100

 Red and Rosé wine, Riserva: Sangiovese (50% minimum); White wine and Vinsanto: Trebbiano Toscano (50% minimum); wines with reference to grapevines Vermentino, Cabernet Sauvignon e Sangiovese (at least 85% each specific grapevine), over other grapevines same colour, recommended by Tuscany Region

 Red wine, Riserva - *Colour:* more or less ruby red tending to garnet with aging; *aroma:* ample, winy; *palate:* dry, sapid, harmonic; Rosé wine - *Colour:* more or less pink; *aroma:* fruity, fresh; *palate:* fresh; Vinsanto - *Colour:* from golden to deep amber; *aroma:* ethereal, intense; *palate:* harmonic, velvety, rounded


 Red wine and Riserva: from 11% vol to 12% vol; Rosé wine: 10,5% vol; White wine: from 10,5% vol to 11% vol; Vinsanto: 16% vol


 Fish and seafood dishes, typical soups of the Maremma, mushrooms, game, cheeses, traditional cakes

 7.100


 Rosso, Riserva e Rosato: Sangiovese (minimo 70%); Bianco e Vinsanto: Trebbiano Toscano, Ansonica e Vermentino in percentuale variabile; Vini con riferimento ai vitigni Cabernet Sauvignon, Vermentino e Sangiovese (almeno 85% dello specifico vitigno) oltre altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Regione Toscana

 Rosso, Riserva - *Colore*: rosso rubino più o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento; *profumo*: delicato, gradevole, intenso con note speziate per i vitigni internazionali; *sapore*: asciutto, armonico, vellutato; Rosato - *Colore*: rosato brillante; *profumo*: delicato, elegante; *sapore*: asciutto, rotondo, fresco, caratteristico; Vinsanto - *Colore*: dal giallo dorato all'ambrato intenso; *profumo*: etereo, intenso; *sapore*, armonico, vellutato, rotondo


 Rosso, Rosso Riserva: da 11,5% vol a 12,5% vol; Rosato: 11% vol; Bianco: da 11,5% vol a 12% vol; Vinsanto: 16% vol


 Piatti a base di pesce e crostacei, minestre e zuppe tipiche della Maremma, funghi, caccagione, formaggi, dolci tradizionali

 160.000

 Red wine, Riserva and Rosé wine: Sangiovese (70% minimum); Bianco e Vinsanto: Trebbiano Toscano, Ansonica and Vermentino (variable percentage); wines with reference to grapevines Cabernet Sauvignon, Vermentino and Sangiovese (at least 85% each specific grapevine), over other white grapes, same colour, recommended by Tuscany Region

 Red wine and Riserva: *Colour*, more or less ruby red tending to garnet with aging; *aroma*, delicate, pleasant, intense with spicy hints in international grapevines; *palate*, dry, harmonic, velvety; Rosé wine: *Colour*, bright rosé; *aroma* delicate, elegant; *palate*, dry, rounded, fresh, characteristic; Vinsanto: *Colour*, from golden to deep amber; *aroma*, ethereal, intense; *palate*, harmonic, velvety, rounded

 Red wine, Riserva: from 11,5% vol to 12,5% vol; Rosé wine: 11% vol; White wine: from 11,5% vol a 12% vol; Vinsanto: 16% vol

 Fish and seafood dishes, typical soups of the Maremma, mushrooms, game, cheeses, traditional cakes

 160.000



TUSCANY, LAND OF WINES



DOC COLLI DI LUNI

c/o Camera di Commercio Riviera di Liguria - La Spezia
Territorio ligure/Ligurian area : agricoltura.sp@rivlig.camcom.it
Territorio toscano/Tuscan area: info@stradadelvinoms.it

TERRITORIO DI PRODUZIONE


La zona di produzione è situata in parte nel territorio della regione Toscana, in provincia di Massa Carrara, nei comuni di Fosdinovo, Aulla e Podenzana ed in parte in alcuni comuni della regione Liguria. È la DOC più settentrionale della Toscana e la più meridionale di quella Ligure. La DOC Colli di Luni infatti è divisa a metà tra queste due regioni ed in comune hanno soprattutto il Vermentino, vitigno tradizionale di queste colline vicino al mare. La DOC Colli di Luni include in prevalenza vini Bianchi ma anche vini Rossi. La resa massima per ettaro per i vini Bianchi e Rossi (anche nella tipologia Riserva) è di 11 t/ha e per il Vermentino Superiore è di 9 t/ha.


PRODUCTION AREA


The production area is located in part within the region of Tuscany, in the province of Massa Carrara, in the municipalities of Fosdinovo, Aulla and Podenzana and in part in some municipalities located in the region of Liguria. This is the northernmost DOC in Tuscany and the southernmost of the Ligurian ones. Colli di Luni is in fact a DOC equally divided between these two regions; in common it has above all Vermentino, the traditional grape variety grown on these hills beside the sea. DOC Colli di Luni includes mainly White wines, but also Red wines (also type Riserva). The maximum yield of grapes for White and Red wines is 11 t/ha and for "Vermentino Superiore" is 9 t/ha.




 Colli di Luni Rosso (minimo Sangiovese 50%); Colli di Luni bianco (minimo Vermentino 35%; Trebbiano Toscano (minimo dal 25% al 40%); Colli di Luni Vermentino (minimo Vermentino 90%); Colli di Luni Albarola (minimo Albarola 85%). Per tutti i vini è possibile aggiungere altri vitigni di colore analogo idonei alla coltivazione nella Regione Toscana

 Rosso (anche Riserva) - *Colore*: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; *profumo*: da delicato e vinoso; intenso e persistente per la Riserva; *sapore*: asciutto, armonico, persistente la Riserva; Bianco, Albarola e Vermentino - *Colore*: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdolini nell'Albarola; *profumo*: più o meno intenso; *sapore*: asciutto, fresco, fruttato, con sentori di mandorla nel Vermentino

 Rosso: 11,5% vol; Rosso Riserva: 12,5% vol; Bianco: 11% vol; Vermentino e Albarola: 11,50% ; Vermentino Superiore: 12,5% vol


 Rosso: pasta al ragù, carni bianche e rosse, lardo, arrostiti, salsiccia; Bianco: piatti di pesce crostacei


 Rosso: 800.000; Bianco: 1.200.000





TUSCANY, LAND OF WINES

 Colli di Luni Red wine (Sangiovese 50% minimum); Colli di Luni White wine (Vermentino 35% minimum; Trebbiano Toscano from 25% to 40% minimum); Colli di Luni Vermentino (Vermentino 90% minimum); Colli di Luni Albarola (Albarola 85% minimum). It is possible to add other grape varieties suitable for cultivation in the Tuscany region

 Red wine (also Riserva) - *Colour*: red ruby more or less intense, tending to garnet with aging; *aroma*: ranging from delicate to vinous; intense and persistent the Riserva; *palate*: dry, harmonious, persistent the Riserva; White wine, Albarola and Vermentino - *Colour*: straw yellow sometimes with greenish reflections in the Albarola; *aroma*: less or more intense; *palate*: dry, fresh, fruity, with hints of almond in the Vermentino

 Red wine: 11,5% vol; Riserva Red wine: 12,5% vol; White wine: 11% vol; Vermentino and Albarola: 11,5% ; Superior Vermentino: 12,5% vol

 Red wine: pasta with ragù sauce, red and white meat, lard, sausage, roast; White wine: fish dishes and shellfish

 Red wine: 800.000; White wine: 1.200.000



CONSORZIO DI TUTELA MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA

Strada del Vino e dei Sapori Monteregio di Massa Marittima (GR)
info@stradavino.it
www.stradavino.it


TERRITORIO DI PRODUZIONE


Il territorio della denominazione DOC Monteregio di Massa Marittima è situato in provincia di Grosseto, tra le Colline Metallifere, parte settentrionale della Maremma Grossetana, fino ad arrivare alle coste bagnate dal Mar Tirreno e comprende i comuni di Massa Marittima e Monterotondo Marittimo e parte dei comuni di Roccastrada, Gavorrano, Castiglione della Pescaia, Follonica e Scarlino. Oltre al patrimonio enologico e gastronomico, il territorio ospita uno straordinario ambiente naturale, connubio che rappresenta la sintesi delle migliori caratteristiche della terra di Toscana. La DOC Monteregio comprende vino Rosso (anche nella tipologia Riserva), Rosato, Bianco ed alcune tipologie varietali di vini Bianchi e Rossi e vini Passiti come Vinsanto e Vinsanto Occhio di Pernice (anche nella tipologia Riserva).


PRODUCTION AREA


The production area of the denomination DOC Monteregio di Massa Marittima is located in province of Grosseto, from the Metallifere Hills on the northern part in the Maremma Grossetana, to the Tirreno coasts and includes the municipalities of Massa Marittima and Monterotondo Marittimo and part of the municipalities of Roccastrada, Gavorrano, Castiglione della Pescaia, Follonica and Scarlino. In addition to the wine and gastronomic heritage, this area offers an extraordinary natural environment, a combination that represents the synthesis of the best features of Tuscany. The Monteregio DOC includes Red wine (also Riserva), Rosé wine, White wine and some varietal types of Red and White wines, and Sweet wine as Vinsanto and Vinsanto Occhio di Pernice (also Riserva type).




 Rosso, Rosato, Novello, Vinsanto Occhio di Pernice (anche Riserva): Sangiovese (minimo 50%); Bianco, Vinsanto: Trebbiano toscano e/o Vermentino (minimo 50%); Sangiovese (anche Riserva), Rosato e Novello: Sangiovese (minimo 85%); altri vitigni a bacca bianca o rossa permessi nella Regione Toscana in percentuali variabili

 Rosso (anche Riserva) - *Colore*: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; *profumo*: vinoso, fruttato; *sapore*: secco, armonico, elegante, leggermente acidulo il Novello; Rosato - *Colore*: rosa di buona intensità; *profumo*: intenso fruttato; *sapore*: secco; Bianco - *Colore*: giallo paglierino tenue; *profumo*: intenso, delicato; *sapore*: asciutto, di media corposità; Vinsanto (anche Riserva) - *Colore*: dal giallo paglierino dorato all'ambrato intenso; *profumo*: etereo, intenso; *sapore*: armonico, vellutato; Vinsanto Occhio di Pernice (anche Riserva) - *Colore*: da rosa intenso a rosa pallido; *profumo*: caldo; *sapore*: dolce, morbido, vellutato e rotondo


 Rosso, Rosso Riserva, Rosato, Novello e Sangiovese: da 11% vol a 12% vol; Bianco: da 11% vol a 11,5% vol; Vinsanto e Vinsanto Occhio di Pernice: 16% vol

 Rossi e Riserva: affettati e carni, arrostiti, selvaggina, il Novello è consigliato in autunno con le castagne; Bianchi: antipasti leggeri minestre e piatti di pesce; Vinsanto: dolci tipici toscani


 254.000





TUSCANY, LAND OF WINES

 Red wine, Rosé, Novello, Vinsanto Occhio di Pernice (also Riserva): Sangiovese (50% minimum); White wine, Vinsanto: Trebbiano toscano and/or Vermentino (50% minimum); Sangiovese (also Riserva); Rosé and Novello: Sangiovese (85% minimum); other red and white grapevines permitted in the Tuscany region with variable percentages

 Red wine (also Riserva) - *Colour*: red ruby tending to garnet with aging; *aroma*: winy, fruity; *palate*: dry, harmonic, elegant. The Novello is slightly acidulous; Rosé - *Colour*: deep pink; *aroma*: intense, fruity; *palate*: dry; White wine - *Colour*: pale straw yellow; *aroma*: intense, delicate; *palate*: dry, with medium-bodied; Vinsanto (also Riserva) - *Colour*: from straw yellow to golden, to deep amber; *aroma*: ethereal, intense; *palate*: harmonic, velvety; Vinsanto Occhio di Pernice (also Riserva) - *Colour*: ranging from deep pink to pale pink; *aroma*: warm; *palate*: sweet, mellow, velvety and rounded

 Red wine, Riserva Red wine, Rosé, Novello and Sangiovese: from 11% vol to 12% vol; White wine: from 11% vol to 11,5% vol; Vinsanto and Vinsanto Occhio di Pernice: 16% vol

 Red wine and Riserva: cold cuts and meat roasts, wild boar; Novello is recommended with the chestnuts in Autumn; White wine: light appetizers, soup and fish dishes; Vinsanto: typical Tuscan cakes

 254.000



DOC POMINO

c/oUnione Provinciale Agricoltori Firenze
info@pominodoc.it

TERRITORIO DI PRODUZIONE

La zona di produzione della DOC Pomino è situata in provincia di Firenze e comprende una parte del comune di Rufina. Grazie all'altitudine ed a condizioni pedoclimatiche uniche, le varietà predominanti sono Chardonnay e Pinot nero, che trovano dimora in questa DOC dal 1855. È una delle più piccole zone a DOC ma anche una delle più note a livello internazionale. La denominazione Pomino DOC annovera diverse tipologie: Bianchi, Rossi, Rosati (anche tipologia Spumante), tra i quali si ricorda il Pomino Bianco DOC, il Pomino Pinot Nero DOC, il Pomino Spumante Bianco e Rosato DOC. La resa massima dell'uva è di 9 t/ha per i vini e di 15 t/ha per gli spumanti.


PRODUCTION AREA


The production area is located in province of Florence and includes part of the municipality of Rufina. In this area the predominant grape varieties are Chardonnay and Pinot black, which thanks to the altitude and the unique soil and climatic conditions, take place in this DOC area since 1855. It's one of the smallest DOC areas is also one of the best known internationally. The Pomino DOC includes various types of wines: Red and White and Rosé wines (also type Spumante), as White Pomino DOC, Black Pinot Pomino DOC, White and Rosé Spumante Pomino DOC. The maximum yields of grapes for the wines is 9 t/ha; for the Spumante is 15 t/ha.




 Bianco, Riserva, Vendemmia tardiva, Vinsanto: Pinot bianco e grigio, Chardonnay, Trebbiano soli o congiuntamente (minimo 70%); Rosso, Riserva, Vendemmia tardiva e Vinsanto Occhio di Pernice: Sangiovese (minimo 50%); Pomino Spumante bianco e rosato: Pinot bianco e nero, Chardonnay, soli o congiuntamente (minimo 70%); altri vini con riferimento a specifici vitigni (previsti dal disciplinare di produzione): almeno 85% dello specifico vitigno. Possono poi essere aggiunti altri vitigni permessi nella Regione Toscana

 Rosso, Riserva, Vendemmia tardiva - *Colore*: rubino vivace con sfumature granato più o meno intenso; *profumo*: vinoso, intenso; *sapore*: asciutto, tannico, robusto leggermente tannico nei prodotti giovani; Bianco, Riserva e Vendemmia tardiva - *Colore*: da giallo paglierino con riflessi da verdolini ad ambrato; *profumo*: delicato, fruttato, etereo; *sapore*: armonico, asciutto, vellutato; Vinsanto e, Vinsanto Occhio di Pernice - *Colore*: da giallo paglierino a granato più o meno intenso; *profumo*: etereo, intenso; *sapore*: armonico, vellutato


 Rosso: da 12% vol a 12,5 vol; Bianco: da 11% vol a 12% vol; Vinsanto: 15,5% vol


 Rosso: arrostiti, selvaggina, ma anche con pollame nobile e formaggi stagionati; Bianco: antipasti e piatti a base di pesce; Vinsanto: pasticceria secca, castagne


 400.000

 White wine, Late harvest wine, Vinsanto: Pinot white and grey, Chardonnay, Trebbiano alone or together (70% minimum); Red wine, Riserva, Late harvest wine and Vinsanto Occhio di Pernice: Sangiovese (50% minimum); Pomino Spumante white and rosé: Pinot white and black, Chardonnay, alone or together (70% minimum); other wines with reference to specific grapevines, provided by production disciplinary: at least 85% each specific grapevine. Other grapes recommended by Tuscany Region can be added.

 Red wine, Riserva, Late harvest wine - *Colour*: more or less intense ruby red tending to garnet; *aroma*: winy, intense; *palate*: dry, intense, slightly tannic in the young wines; White wine, Riserva, Late harvest wine: *Colour*: from straw yellow with greenish reflections to amber; *aroma*: delicate, fruity ethereal; *palate*: harmonic, dry, velvety; Vinsanto and Vinsanto Occhio di Pernice - *Colour*: from straw yellow to more or less amber; *aroma*: ethereal, intense; *palate*: harmonic, velvety

 Red wine: from 12% vol to 12,5 vol; White wine: from 11% vol to 12% vol; Vinsanto: 15,5% vol

 Red wine: roast meats and game, as well as poultry and seasoned cheeses; White wine: appetizers and fish dishes; Vinsanto: dry pastries, chestnuts

 400.000



TUSCANY, LAND OF WINES



DOCG SUVERETO

c/o Confagricoltura di Livorno
valdicornia.doc@gmail.com


TERRITORIO DI PRODUZIONE


L'area di produzione della DOCG Suvereto è situata in provincia di Livorno, nell'intero comune di Suvereto. Il Vino DOCG Suvereto ha ottenuto il riconoscimento in data 18 novembre 2011. La storia della viticoltura a Suvereto si può assimilare a quella della Val di Cornia, e come questa parte da molto lontano e si intreccia con la storia degli Etruschi, dei Romani, per poi passare dal basso ed alto Medioevo ed arrivare ai giorni nostri. La resa massima delle uve è di 9 t/ha. La DOCG Suvereto include vini Rossi da vitigni sia toscani che internazionali


PRODUCTION AREA


The Suvereto DOCG production area is located in province of Livorno in the whole municipality of Suvereto. The wine DOCG Suvereto was recognized on 18 November 2011. The history of viticulture in Suvereto is that of Val di Cornia's ancient history, due to its inhabitation in the Etruscan, the Roman and then move from the low and high Medieval periods up until the present day. The maximum yield of grapes is 9 t/ha. The Suvereto DOCG includes Red wines obtained from Tuscan and international grapes





 DOCG Suvereto (anche Riserva): Cabernet Sauvignon e Merlot, soli o congiuntamente, fino al 100%; DOCG Suvereto Sangiovese, e altri vini con riferimento a specifici vitigni previsti dal disciplinare di produzione: almeno 85% dello specifico vitigno. Possono poi essere aggiunti vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Toscana


 *Colore:* rosso rubino vivace, tendente al granato con l'invecchiamento; *profumo:* vinoso, delicato caratteristico, elegante; *sapore:* asciutto, vellutato, armonico, di buon corpo, con eventuale sentore di legno.


 12,5% vol

 Pietanze a base di cinghiale e cacciagione, formaggi semistagionati

 Suvereto DOCG (also Riserva): Cabernet Sauvignon and Merlot, alone or together, up to 100%; Suvereto Sangiovese DOCG and other wines with reference to specific grapevines (also Riserva), provided by production disciplinary: at least 85% each specific grapevine. Other red or white grapes, recommended by Tuscany Region can be added

 *Colour:* bright ruby red, tending to garnet with aging; *aroma:* winy, delicate, characteristic, elegant; *palate:* vinous, delicate and dry, velvety, harmonious, full-bodied, with any hint of wood.

 12,5% vol

 Dishes made of wild boar and game, medium aged cheeses



DOC VAL D'ARBIA

c/o Confederazione Italiana Agricoltori Siena
info@ciasiena.it


TERRITORIO DI PRODUZIONE


La zona di produzione è un territorio vasto, non omogeneo per tipologie di terreni e microclimi, in provincia di Siena. Comprende l'intero comune di Siena ed in parte i comuni di Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti, Monteriggioni, Castelnuovo Berardenga, Sovicille, Asciano, Monteroni d'Arbia, Murlo e Buonconvento. La denominazione DOC Val d'Arbia comprende vini Bianchi, Rosati e Vinsanto, anche nella tipologia Riserva. La resa massima per ettaro per i vini bianchi ed il Vinsanto è di 11 t/ha e per altre tipologie di vitigni (Chardonnay, Grechetto, Pinot bianco, Sauvignon e Vermentino) è di 10 t/ha.


PRODUCTION AREA


The production area is a vast territory, with a wide variety of soil types and microclimates, in the province of Siena. It includes the whole municipality of Siena and in part the municipalities of Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti, Monteriggioni, Castelnuovo Berardenga, Sovicille, Asciano, Monteroni d'Arbia, Murlo and Buonconvento. The denomination DOC Val d'Arbia includes White wines, Rosé wines and Vinsanto, also Riserva type. The maximum yield of grapes is 11 t/ha for White wines and Vinsanto and 10 t/ha for the other grape varieties (Chardonnay, Grechetto, Pinot bianco, Sauvignon e Vermentino).




 Bianco: Trebbiano toscano e Malvasia bianca lunga, soli o congiuntamente, dal 30% al 50% per ogni vitigno; Rosato: Sangiovese minimo 50%; Vinsanto (anche Riserva): Trebbiano toscano e Malvasia, soli o congiuntamente, fino al 100%; altri vini con riferimento a specifici vitigni previsti dal disciplinare di produzione: almeno 85% dello specifico vitigno. Possono poi essere aggiunti vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Toscana


 Bianco - *Colore*: da giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli fino al dorato; *profumo*: delicato, fine, fruttato; *sapore*: fresco, vellutato, armonico, più o meno secco; Rosato - *Colore*: rosato con riflessi rosso rubino; *profumo*: delicato, fine, fruttato; *sapore*: armonico, leggermente acidulo; Vinsanto (e Riserva) - *Colore*: da giallo paglierino all'ambrato più o meno intenso; *profumo*: etereo, aromatico; *sapore*: dal secco al dolce, armonico, morbido con retrogusto amarognolo


 Bianco e Rosato: da 10,5% vol a 11% vol; Vinsanto (e Riserva): 16% vol

 Bianco e Rosato: aperitivi, minestre, verdure, piatti di pesce e carni bianche; Vinsanto (e Riserva): pasticceria secca, dolci tipici toscani

 White wine: Trebbiano toscano and Malvasia bianca lunga, alone or together, from 30% to 50% (for each grape variety); Rosè wine: Sangiovese 50% minimum; Vinsanto (also Riserva): Trebbiano toscano and Malvasia, alone or together up to 100%; other wines with reference to specific grapevines (also Riserva), provided by production disciplinary: at least 85% each specific grapevine. Other red or white grape varieties recommended by Tuscany Region can be added.

 White wine: *Colour*, from pale straw yellow with greenish reflections to golden; *aroma*, delicate, fine, fruity, ; *palate*, fresh, velvety, harmonious, more or less dry; Rosè wine: *Colour*, rosé with ruby reflections; *aroma*, delicate, fine, fruity; *palate*, harmonious, slightly acidulous; Vinsanto (and Riserva): *Colour*, from straw yellow to more or less amber; *aroma*, ethereal, aromatic; *palate*, ranging from dry to sweet, harmonious, mellow, with a characteristic bitter aftertaste

 White and Rosè wine: from 10,5% vol to 11% vol; Vinsanto (and Riserva): 16% vol

 White and Rosè wine: starters, soups, vegetables, fish and white meat dishes; Vinsanto (and Riserva): pastries and typical Tuscan cakes



TUSCANY, LAND OF WINES



DOC VALDINIEVOLE

c/o Federazione Provinciale Coldiretti Pistoia
pistoia@coldiretti.it


TERRITORIO DI PRODUZIONE

La zona di produzione della DOC Valdinievole è situata in provincia di Pistoia e comprende i comuni di Buggiano, Chiesina Uzzanese, Lamporecchio, Larciano, Marliana, Massa e Cozzile, Monsummano Terme, Montecatini Terme, Pescia, Pieve a Nievole, Ponte Buggianese e Uzzano. La denominazione DOC Valdinievole include vino Rosso (anche nella tipologia Superiore), Bianco (anche nella tipologia Superiore), Sangiovese e Vinsanto. La resa massima dell'uva è 11,5 t/ha per il Bianco e Vinsanto, 10,5 t/ha per il Bianco superiore, 10 t/ha per il Rosso e Sangiovese e 8,5 t/ha per il Rosso Superiore.


PRODUCTION AREA


The production area of the denomination Valdinievole DOC is located in province of Pistoia and includes the municipalities of Buggiano, Chiesina Uzzanese, Lamporecchio, Larciano, Marliana, Massa e Cozzile, Monsummano Terme, Montecatini Terme, Pescia, Pieve a Nievole, Ponte Buggianese e Uzzano. The Valdinievole DOC includes Red wine (also type Superior), White wine (also type Superior); Sangiovese and Vinsanto (dessert wine). The maximum yield of grapes is 11,5 t/ha for White wine and Vinsanto, 10,5 t/ha for White Superior wine, 10 t/ha for Red wine and Sangiovese and 8,5 t/ha for Red Superior wine.





 Bianco, Superiore e Vinsanto: Trebbiano Toscano (minimo 70%); Rosso e Superiore: Sangiovese (minimo 35%) e Canaiolo Nero (minimo 20%) congiuntamente devono raggiungere il 70%; Sangiovese: Sangiovese (minimo 85%). Possono poi essere aggiunti vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Toscana


 Bianco e Superiore - *Colore*: giallo tendente al paglierino dorato chiaro; *profumo*: gradevole, con sentori di fiori e frutta; *sapore*: secco, armonico, persistente; Rosso, Superiore e Sangiovese - *Colore*: rosso rubino tendente al violaceo con riflessi granati con l'invecchiamento; *profumo*: vinoso, intenso, con profumi di frutti rossi; *sapore*: secco, armonico, pieno, ben strutturato; Vinsanto: *Colore*: dal dorato all'ambrato intenso più o meno fulvo; *profumo*: intenso, etereo, tipico; *sapore*: armonico, dal secco al dolce, morbido con retrogusto amarognolo caratteristico


 Bianco: 11% vol; Bianco Superiore: 11,5% vol; Rosso: 12% vol; Rosso Superiore: 12,5% vol; Sangiovese: 12,5% vol; Vinsanto: 17% vol


 Bianco: antipasti, minestre, verdure, pesce alla griglia e crostacei; Rosso: primi piatti, arrostiti; Vinsanto: pasticceria secca, dolci tipici toscani


 23.579

 White wine, Superior and Vinsanto: Trebbiano Toscano (70% minimum); Red wine and Superior: Sangiovese (35% minimum) and Canaiolo Nero (20% minimum), which make up 70% of the blend; Sangiovese: Sangiovese (85% minimum). Other grapes, recommended by Tuscany Region can be added

 White wine (also Superior) - *Colour*: light golden yellow, tending toward straw; *aroma*: pleasant, with hints of flowers and fruit; *palate*: dry, harmonious, persistent; Red wine, Superior and Sangiovese - *Colour*: red ruby with violet reflections tending to garnet with aging; *aroma*: vinous, intense, with flower and fruit hints; *palate*: dry, harmonious, full, well structured; Vinsanto - *Colour*: ranging from golden to more or less amber; *aroma*: intense, ethereal, typical; *palate*: harmonious, ranging from sweet to dry, soft with a characteristic bitter aftertaste

 White wine: 11% vol; Superior white wine: 11,5% vol; Red wine: 12% vol; Red Superior wine: 12,5% vol; Sangiovese: 12,5% vol; Vinsanto: 17% vol

 White wine: starters, soups, vegetables, grilled fish and seafood; Red wine: first courses, roast; Vinsanto: pastries, typical Tuscan cakes

 23.579





c/o Federazione Interprovinciale Coldiretti di Firenze e Prato - Firenze
 firenze@coldiretti.it

TERRITORIO DI PRODUZIONE

L'area di produzione è situata in Provincia di Firenze e comprende una parte dei comuni di Greve in Chianti e San Casciano. La resa massima dell'uva è di 12 t/ha per Rosso, Rosso novello e Rosato e di 15 t/ha per il Bianco.

PRODUCTION AREA

The production area is located in province of Florence and includes part of the municipalities of Greve in Chianti e San Casciano. The maximum yield for grapes is 12 t/ha for Red wine, Novello Red wine and Rosé wine and 15 t/ha for White wine.



Tutti i vitigni a bacca bianca o rossa autorizzati alla coltivazione in Toscana, soli o congiuntamente, tra i quali Sangiovese per i Rossi e Trebbiano Toscano per i Bianchi, oltre altri vitigni di importanza locale e internazionale



Rosso e Rosso Novello - *Colore*: nelle varie tonalità da violetto a rosso rubino tendende al granato con la maturità; *profumo*: aromi primari e secondari con evidente vivacità; *sapore*: giovane, facile, tannico; Rosato - *Colore*: di tenue intensità; *profumo*: aromi primari dei vitigni; *sapore*: fresco ed equilibrato; Bianco - *Colore*: tenue con riflessi sul verde o giallo paglierino; *profumo*: semplice, floreale; *sapore*., fruttato, pieno, armonico;



Rosso: 10,5% vol; Rosso Novello: 11% vol; Rosato: 10% vol; Bianco: 10% vol



Antipasti, primi e secondi, piatti non troppo saporiti



10.000



All the red and white grapes suitable for cultivation in the Tuscany Region, alone or blended, as Sangiovese for Red wines and Trebbiano toscano for White wines as well as other grape varieties of local or international importance



Red wine and Novello Red wine - *Colour*: ranging from violet to red ruby tending to garnet with aging; *aroma*: primary and secondary flavours with evident lively; *palate*: young, easy, tannic; Rosé wine - *Colour*: rosé with pale intensity; *aroma*: primary flavours of grape varieties; *palate*: soft and balanced; White wine - *Colour*: pale intensity with greenish or straw yellow hints; *aroma*: easy, flowery; *palate*: fruity, full, harmonious



Red wine: 10,5% vol; Novello Red wine: 11% vol; Rosé wine: 10% vol; White wine: 10% vol



Appetizers, first and main courses, without strong flavours



10.000

c/o Federazione Interprovinciale Coldiretti di Firenze e Prato - Firenze
 firenze@coldiretti.it

TERRITORIO DI PRODUZIONE

L'area di produzione è situata in Provincia di Firenze e comprende una parte dei comuni di Greve in Chianti e San Casciano. La resa massima dell'uva è di 12 t/ha per Rosso, Rosso novello e Rosato e di 15 t/ha per il Bianco.

PRODUCTION AREA

The production area is located in province of Florence and includes part of the municipalities of Greve in Chianti e San Casciano. The maximum yield for grapes is 12 t/ha for Red wine, Novello Red wine and Rosé wine and 15 t/ha for White wine.



Tutti i vitigni a bacca bianca o rossa autorizzati alla coltivazione in Toscana, soli o congiuntamente, tra i quali Sangiovese per i Rossi e Trebbiano Toscano per i Bianchi, oltre altri vitigni di importanza locale e internazionale



Rosso e Rosso Novello - *Colore*: nelle varie tonalità da violetto a rosso rubino tendende al granato con la maturità; *profumo*: aromi primari e secondari con evidente vivacità; *sapore*: giovane, facile, tannico; Rosato - *Colore*: di tenue intensità; *profumo*: aromi primari dei vitigni; *sapore*: fresco ed equilibrato; Bianco - *Colore*: tenue con riflessi sul verde o giallo paglierino; *profumo*: semplice, floreale; *sapore*., fruttato, pieno, armonico;



Rosso: 10,5% vol; Rosso Novello: 11% vol; Rosato: 10% vol; Bianco: 10% vol



Antipasti, primi e secondi, piatti non troppo saporiti



10.000



All the red and white grapes suitable for cultivation in the Tuscany Region, alone or blended, as Sangiovese for Red wines and Trebbiano toscano for White wines as well as other grape varieties of local or international importance



Red wine and Novello Red wine - *Colour*: ranging from violet to red ruby tending to garnet with aging; *aroma*: primary and secondary flavours with evident lively; *palate*: young, easy, tannic; Rosé wine - *Colour*: rosé with pale intensity; *aroma*: primary flavours of grape varieties; *palate*: soft and balanced; White wine - *Colour*: pale intensity with greenish or straw yellow hints; *aroma*: easy, flowery; *palate*: fruity, full, harmonious



Red wine: 10,5% vol; Novello Red wine: 11% vol; Rosé wine: 10% vol; White wine: 10% vol



Appetizers, first and main courses, without strong flavours



10.000

c/o Unione Provinciale Agricoltori Firenze
upafiren@condecofi.it

TERRITORIO DI PRODUZIONE

L'area di produzione è situata a ridosso della catena degli Appennini e comprende parte delle provincie di Arezzo, Firenze, Pistoia, Prato e Siena. La resa di uva è di 15 t/ha per Rosso, Rosso Novello e Rosato e di 17 t/ha per Bianco e Bianco frizzante.

PRODUCTION AREA

The production area is located behind the Appennine Mountains and includes part of the Provinces of Arezzo, Firenze, Pistoia, Prato and Siena. The maximum yield of grapes is 15 t/ha for Red, Novello Red and Rosé wine and 17 t/ha for White and White sparkling wine.



Tutti i vitigni a bacca bianca o rossa autorizzati alla coltivazione in Toscana, soli o congiuntamente, tra i quali Sangiovese per i Rossi e Trebbiano Toscano per i bianchi, oltre altri vitigni di importanza locale e internazionale



Rosso e Rosso Novello - *Colore*: nelle varie tonalità da violetto a rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; *profumo*: aromi primari e secondari con evidente vivacità; *sapore*: giovane, facile; Rosato - *Colore*: di tenue intensità; *profumo*: aromi primari dei vitigni; *sapore*: morbido ed equilibrato; Bianco - *Colore*: tenue con riflessi sul verde o giallo paglierino; *profumo*: semplice, floreale; *sapore*: fruttato, leggermente acidulo;



Rosso: 10,5% vol; Rosso Novello: 11% vol; Rosato: 10,5% vol; Bianco: da 9,5% vol a 10% vol



Antipasti primi e secondi, piatti non troppo saporiti



245.000



All the red and white grapes suitable for cultivation in the Tuscany Region, alone or blended, as Sangiovese for Red wine and Trebbiano toscano for White wines as well as other grape varieties of local or international importance



Red wine and Novello Red wine - *Colour*: ranging from violet to red ruby tending to garnet with aging; *aroma*: primary and secondary flavours with evident liveliness; *palate*: young, easy; Rosé wine - *Colour*: rosé with pale intensity; *aroma*: primary flavours of grape varieties; *palate*: soft and balanced; White wine - *Colour*: pale intensity with greenish or straw yellow hints; *aroma*: easy, flowery; *palate*: fruity, slightly acid



Red wine: 10,5% vol; Novello Red wine: 11% vol; Rosé wine: 10% vol; White wine: from 9,5% vol to 10% vol



Appetizers, first and main courses, dishes without strong flavours



245.000

c/o Unione Provinciale Agricoltori di Livorno
livorno@confagricoltura.it

TERRITORIO DI PRODUZIONE

L'area di produzione è situata sul litorale tirrenico della regione Toscana e comprende parte delle province di Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara e Pisa. L'IGT Costa Toscana include vini Rossi, Rosati, Bianchi, anche nella tipologia frizzante, Vendemmia tardiva e Passito (entrambi prodotti sia con uve bianche che rosse).



Tutti i vitigni a bacca bianca o rossa autorizzati alla coltivazione in Toscana, soli o congiuntamente, tra i quali Sangiovese per i Rossi e Trebbiano Toscano per i bianchi, oltre altri vitigni di importanza locale e internazionale



Rosso e Rosso Novello - *Colore*: nelle varie tonalità da violetto a rosso rubino tendende al granato con la maturità; *profumo*: gradevole, fruttato; *sapore*: armonico, asciutto, sapido; Rosato - *Colore*: rosa più o meno intenso; *profumo*: floreale; *sapore*: delicato; Bianco - *Colore*: giallo paglierino più o meno intenso; *profumo*: fine, elegante; *sapore*: delicato tipico, morbido; Vendemmia Tardiva e Passito - *Colore*: giallo paglierino più o meno intenso; *profumo*: fine, elegante; *sapore*: delicato tipico, morbido



Rosso: 12% vol; Rosso Novello e Rosato: 11% vol; Bianco: 11,5% vol; Vendemmia tardiva: 15% vol; Passito: 16% vol



Minestre, primi leggeri, pesce, piatti di frutti mare, anguille, torte salate, dolci tipici toscani e pasticceria secca

PRODUCTION AREA

The production area is located on the Tyrrhenian coasts of Tuscany Region and includes part of the provinces of Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara and Pisa. The Costa Toscana IGT includes Red, Rosé and White wine, also sparkling type, Late Harvest and Passito (both produced with red and white grapes)



All the red and white grapes suitable for cultivation in the Tuscany Region, alone or blended, as Sangiovese for Red wine and Trebbiano toscano for White wines as well as other grape varieties of local or international importance



Red wine and Novello Red wine - *Colour*: ranging from violet to red ruby tending to garnet with aging; *aroma*: pleasant, fruity; *palate*: Harmonious, dry, sapid; Rosé wine - *Colour*: more or less rosé; *aroma*, flowery; *palate*: delicate; White wine - *Colour*: more or less straw yellow; *aroma*: fine, elegant; *palate*: delicate, typical, soft; Vendemmia Tardiva e Passito - *Colour*: more or less straw yellow; *aroma*: fine, elegant.; *palate*: delicate, typical, soft



Red wine: 12% vol; Novello Red wine and Rosé wine: 11% vol; White wine: 11,5% vol; Vendemmia tardiva: 15% vol; Passito: 16% vol



Soups, light first courses, fish, seafood dishes, eels, savory pies, pastries and typical Tuscan cakes

c/o Camera di Commercio di Pisa
 agricoltura@pi.camcom.it
 igt.moncastelli@gmail.com

TERRITORIO DI PRODUZIONE

L'area di produzione è situata in provincia di Pisa e comprende i comuni di Castelnuovo Val di Cecina, Pomarance e Volterra.

L'IGT Montecastelli include vini Rossi, Bianchi e altri vini prodotti con prevalenza da vitigni internazionali.



Tutti i vitigni a bacca bianca o rossa autorizzati alla coltivazione in Toscana, soli o congiuntamente, tra i quali Sangiovese per i Rossi e Trebbiano Toscano per i bianchi, oltre altri vitigni di importanza locale e internazionale



Rosso e Rosso Novello - *Colore*: rosso rubino più o meno intenso; *profumo*: intenso e fruttato; *sapore*: secco da gradevole a sapido; Bianco - *Colore*: giallo paglierino più o meno intenso; *profumo*: fruttato, delicato; *sapore*: secco, sapido



Rosso e Rosso Novello: 12% vol; Bianco: 11% vol



Minestre, primi leggeri, pesce, piatti di frutti mare, anguille, torte salate, dolci tipici toscani e pasticceria secca

PRODUCTION AREA

The production area is located in province of Pisa and includes the municipalities of Castelnuovo Val di Cecina, Pomarance and Volterra. The Montecastelli IGT includes Red and White wines and other wines produced with mostly international grape varieties.



All the red and white grapes suitable for cultivation in the Tuscany Region, alone or blended, as Sangiovese for Red wine and Trebbiano toscano for White wines as well as other grape varieties of local or international importance



Red wine and Novello Red wine - *Colour*: more or less red ruby; *aroma*: intense and fruity, *palate*: dry, from pleasant to sapid; White wine - *Colour*: more or less straw yellow; *aroma*: fruity, delicate; *palate*: dry, sapid



Red wine and Novello Red wine: 12% vol; White wine: 11% vol;



Soups, light first courses, fish, seafood dishes, eels, savory pies, pastries and typical Tuscan cakes

c/o Camera di Commercio di Massa Carrara
info@ms.camcom.it

TERRITORIO DI PRODUZIONE

L'area di produzione è situata in provincia di Massa Carrara e comprende parte dei comuni di Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Carrara, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Massa, Montignoso, Mullazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresara, Villafranca in Lunigiana. L'IGT Val di Magra include vini Rossi, Rosati e Bianchi.



Vermentino, Albarola, Verdello, Trebbiano toscano oltre altri vitigni a bacca bianca o rossa, soli o congiuntamente, autorizzati alla coltivazione in Toscana



Rosso - *Colore*: rosso rubino; *profumo*: fruttato con note speziate; *sapore*: asciutto, fresco, equilibrato; Rosato - *Colore*: rosa di buona intensità; *profumo*: fruttato con note vegetali o floreali; *sapore*: asciutto, fresco, equilibrato; Bianco - *Colore*: giallo paglierino più o meno intenso; *profumo*: delicato, intenso; *sapore*: asciutto, fruttato, pieno, armonico



Rosso, Rosato e Bianco: 10,5% vol



Minestre, primi leggeri, pesce, piatti di frutti mare, anguille, torte salate, dolci tipici toscani e pasticceria secca

PRODUCTION AREA

The production area is located in province of Massa Carrara and includes part of the municipalities of Aulla, Bagnone, Casola in Lunigiana, Carrara, Filattiera, Fivizzano, Fosdinovo, Licciana Nardi, Massa, Montignoso, Mullazzo, Podenzana, Pontremoli, Tresara, Villafranca in Lunigiana. The Val di Magra IGT includes Red, Rosé and White wines



Vermentino, Albarola, Verdello, Trebbiano toscano and other red and white grapes, alone or blended, suitable for cultivation in the Tuscany Region



Red wine - *Colour*: more or less red ruby; *aroma*: fruity with spicy notes; *palate*: dry, fresh, balanced; Rosé wine - *Colour*: rosé with good intensity; *aroma*: fruity with vegetable or flower hints; *sapore*: dry, fresh, balanced; White wine - *Colour*: more or less straw yellow; *aroma*: delicate, intense; *palate*: dry, fruity, full, harmonious



Red, Rosé and White wine: 10,5% vol



Soups, light first courses, fish, seafood dishes, eels, savory pies, pastries and typical Tuscan cakes

TOSCANA, TERRA DI VINI
TUSCANY, LAND OF WINES



Questo Volume, insieme alla cartina allegata
è da considerarsi copia fuori commercio
(vendita e altri atti di disposizione vietati:
art. 17, c. 21, 633/1941).
Edusolia I.V.A.
(l. P.R. 26-10-1972, n. 633, art. 2, lett. d).
Pini e 209 033 1123

coMMERCto



ISBN: 978-88-6147-059-0



9 788861 470590

(euro 10,00 iva inclusa)

S!!