

3 novembre 2008

Vino
Vigna

A TUTTI I NOSTRI SOCI

OFFERTA

VINI DOCG - IGT

Il nostro Circolo ha ricevuto un'interessante offerta da **VINO VIGNA** di **Claudio Gori**, un esperto ed affermato **enologo** che ha selezionato per noi **tre aziende toscane** ed alcuni loro **VINI DOCG** (*denominazione di origine controllata e garantita*) e **IGT** (*indicazione geografica tipica*) per far apprezzare ai nostri soci la loro qualità a **prezzi da ingrosso**.

VILLA  CORLIANO
VINI D'AUTORE



Fattoria di Celle
Un connubio di Arte e Natura

Integrazione del 20 novembre 2008:

Integriamo l'offerta del 3 novembre u.s. con un nuovo prodotto di indiscussa qualità:
BRAMANTE BRUNELLO DI MONTALCINO:

SANLORENZO
VINO DI MONTALCINO



In allegato si riporta il documento di presentazione delle aziende e dell'offerta.

Gli interessati dovranno ritornare il modulo di ordinazione allegato alla Segreteria del Circolo entro il **30 novembre p.v.**, anche tramite **FAX: 0573/503871**.

Le consegne dei prodotti ordinati, avverranno presso la Sede del Circolo in Via N. Paganini, N. 1 a Pistoia, **tra il 15 e il 19 dicembre**, negli orari che saranno comunicati direttamente ai soci interessati.

Per informazioni rivolgersi direttamente a:

VINO VIGNA di Claudio Gori

Via Martin Luther King, 1

VITOLINI – VINCI (FI)

Tel. 0571 – 584720

Fax. 0571 – 584968

info@vinovigna.com

www.vinovigna.com

Da ritornare in busta chiusa oppure per:

FAX: 0573/503871

**Spett. Segreteria
CASSA E TEMPO LIBERO
Presso Ufficio POSTA
CASSA DI RISPARMIO DI PISTOIA E PESCIA
Via Roma, 3 – 51100 PISTOIA**

**OFFERTA VINO DOCG - IGT
VINO VIGNA di VITOLINI - VINCI**

DA INOLTARE ALLA SEGRETARIA DEL CIRCOLO ENTRO IL 30 NOVEMBRE 2008

Il sottoscritto _____ presso _____

N. Telefono _____ N. cellulare _____ email _____

Prenota i seguenti prodotti:

Descrizione Prodotto	Costo x bottiglia al PUBBLICO €	Costo x bottiglia ai SOCI C&TL €	Confezione minima (bottiglie x cassa)	Costo a cassa SOCI C&TL €	Quantità Casse ordinate	COSTO TOTALE
BRICCOLE 2006 DOCG	8,00	5,70	6	34,20		
GHIRIGORO 2006 DOCG	11,00	7,50	6	45,00		
FABULA 2006 DOC	10,00	6,60	6	39,60		
ACANTOS 2006 IGT	21,50	15,00	6	90,00		
CHIANTI CELLE 2005 DOCG	9,50	3,50	12	42,00		
CELLE 2005 IGT	10,50	6,00	12	72,00		
BRAMANTE Brunello di Montalcino 2003			6	108,00		
				TOTALE		

I prezzi sono comprensivi di IVA e trasporto.

Per il pagamento:

___ autorizza l'addebito del c/c n. _____ filiale _____

___ pagherà in contanti all'atto del ritiro dei prodotti ordinati

(N.B. in caso di mancato ritiro dei prodotti ordinati, entro 15 gg. si provvederà all'addebito del c/c del socio indicato)

Data _____

Firma _____

Con questa offerta vogliamo iniziare insieme un viaggio alla scoperta di nuove aziende italiane produttrici di vino e non solo, per farvi apprezzare quello che di buono la nostra terra ci dà, sempre con un occhio di riguardo al risparmio!

In questa prima offerta vi presentiamo tre aziende toscane produttrici di vino che hanno da non molto iniziato la loro attività, ma che già dai primi prodotti promettono grandi risultati!!!

VILLA CORLIANO – Nel cuore del Chianti Colli Fiorentini, in posizione dominante rispetto al magnifico complesso Mediceo del borgo medievale di Artimino, si trovano i vigneti e gli uliveti di Villa Corliano. In queste terre, patria dei grandi vini toscani, la famiglia Pancani, proprietaria della fattoria da oltre 25 anni, segue con cura e rispetto la magica opera della natura. Cultura del territorio e carattere autentico si intrecciano profondamente nei vini di Villa Corliano, “nettari” unici, specchio della memoria toscana.

– **BRICCOLE_CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG 2006**

UVAGGIO: 90% Sangiovese; 10% Canaiolo

GRADAZIONE: 12,5% vol.

La raccolta avviene con la maturazione fenolica delle uve, mentre la macerazione viene effettuata con un'elevazione in vasche in cemento. La risultante è un vino fresco dal corpo ben equilibrato e dal carattere elegante. Briccole racchiude in sé i profumi del Sangiovese che rimandano al fascino della Terra di Toscana.

– **GHIRIGORO_TOSCANA IGT ROSSO 2006**

UVAGGIO: 85% Cabernet Sauvignon; 15% Sangiovese, Foglia Tonda

GRADAZIONE: 13% vol.

La vinificazione avviene in vasche di cemento a cui segue una seconda fase della malolattica in barriques; immediatamente il vino viene messo a riposare in fusti di rovere francese, dove sosta, in base alle annate, per un periodo che va dai dodici ai diciotto mesi. L'eleganza e la finezza di questo prodotto, lo rendono vivo di aromi fruttati. Al palato, grazie ai tannini dolci e ai leggeri sentori di legno, risulta di un equilibrio e di un'armonia unici.

AZIENDA AGRICOLA MONTEBELLI - La tenuta Montebelli si trova a Caldana, in provincia di Grosseto, nella bellissima Terra della Maremma Toscana e comprende 104 ettari tra colline e valli, uliveti e vigneti, alberi da frutta e girasoli, cipressi e querce secolari, prati all'inglese e macchia mediterranea, rappresentando uno splendido scorcio della campagna Toscana. Assecondando la vocazione di questa stupenda terra, il lavoro dell'uomo è stato ripagato con i frutti migliori, vini sontuosi e grappe, olio ed ospiti gioiosi, essendo Montebelli anche uno stupendo Agriturismo.

– **ACANTOS_TOSCANA IGT ROSSO**

UVAGGIO: 80% Sangiovese; 20% Syrah

GRADAZIONE:

Raccolta l'uva a mano, in cassette, viene immediatamente vinificata in vasche d'acciaio, dopo di ché viene fatto riposare in barriques e tonneau per 18-24 mesi a seconda delle annate. Di colore rosso rubino intenso, al gusto risulta potente e di lunga consistenza con una nota di confettura dolce che si abbina bene con la tostatura del legno, dando sapori vellutati e con profumi molto spiccati di ciliegia e prugna con frutti di sottobosco maturi molto dolci e fiori.

– **FABULA_DOC MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA**

UVAGGIO: 98 % Sangiovese; 2 % Cilieggiolo

GRADAZIONE:

Espressione del Sangiovese Toscano con il Cilieggiolo, il connubio esprime la solarità della Maremma. Seguendo le regole dettate dal disciplinare di produzione, questo vino viene vinificato in vasche d'acciaio e lì riposa fino al suo imbottigliamento. Con profumi di ciliegia e prugna con frutti di sottobosco maturi, risulta ben complesso al palato con piacevole morbidezza e calore dei tannini presenti che si fondono bene con la struttura e l'alcolicità.

FATTORIA DI CELLE – Situata a pochi km dalla piacevolissima città di Pistoia, la Fattoria di Celle per organicità e stato di conservazione è una delle più importanti dell'intera Toscana. L'insieme di architettura, scultura, parco, giardino e fontane rimane un raro esempio della cultura sei-settecentesca del Granducato. E' grazie alla grande passione del suo proprietario, Giuliano Gori, che è diventata dagli anni '80 anche il più grande museo all'aperto di Arte Contemporanea. Infatti è nel 1982 che vennero inaugurati gli "spazi d'arte"(60 installazioni di arte ambientale) costituiscono una collezione di alto valore internazionale. Le opere sono state concepite e realizzate all'aperto da artisti invitati a Celle, non sulla base della loro notorietà, ma attraverso una accurata selezione tra quanti evidenziavano con il loro lavoro di avere uno spiccato senso dell'ambiente oltre ad un chiaro talento artistico. Nel

progetto sono stati coinvolti artisti provenienti da diversi paesi. Tra essi figurano: Sol LeWitt, Richard Long, Luciano Fabro, Pistoletto, Robert Morris, Anne e Patrick Poirier, Magdalena Abakanowicz.

– **CHIANTI FATTORIA DI CELLE_DOCG 2005**

UVAGGIO: 100% Sangiovese

GRADAZIONE: 13,5% vol.

La raccolta è avvenuta manualmente e dopo la diraspatura ed una soffice pressatura, la macerazione si è protratta per 20 giorni con frequenti rimontaggi e qualche delestage in vasche di cemento, dove il vino è successivamente affinato sulle proprie fecce fini, fino all'imbottigliamento. Gradevole e persistente, fruttato con richiami di amarena e ribes, in bocca è molto deciso e armonico, dotato di buona struttura, con un finale lungo e avvolgente.

– **FATTORIA DI CELLE_TOSCANA IGT ROSSO 2005**

UVAGGIO: Sangiovese, Merlot e Syrah in percentuali variabili a seconda dell'annata

GRADAZIONE: 13,5%

La raccolta manuale è avvenuta in periodi diversi a seconda del momento di maturazione delle varie varietà, che vengono poi vinificate separatamente con macerazioni diverse in serbatoi di acciaio e cemento. Il vino ha poi subito un affinamento di circa 6 mesi in barriques francesi e altri 6 mesi in vasca e poi 3 mesi in bottiglia. Molto deciso, ma morbido, armonico e dotato di buona struttura, con note finali finemente vanigliate.

Di seguito il listino con i relativi prezzi che si riferiscono alla singola bottiglia, sono già comprensivi di IVA e costi di spedizione. Per ovvi motivi logistici, si richiede come ordine minimo per tipologia di vino una cassa da 6 bottiglie.

<i>DESCRIZIONE</i>	<i>ANNATA</i>	<i>COSTO AL PUBBLICO</i>	<i>COSTO A VOI RISERVATO</i>
BRICCOLE_DOCG	2006	€ 8,00	€ 5,70
GHIRIGORO_IGT	2006	€ 11,00	€7,50
ACANTOS_IGT	2006	€21,50	€ 15,00
FABULA_DOC	2006	€ 10,00	€ 6,60
CHIANTI CELLE_DOCG	2005	€ 9,50	€ 3,50
CELLE_IGT	2005	€10,50	€ 6,00



Via Martin Luther King, 1 _ Vitolini _ Vinci (FI)
tel. 0571 - 584720 _ fax. 0571 - 584968
info@vinovigna.com _ www.vinovigna.com

Sanlorenzo Brunello di Montalcino Docg 2003

L'annata 2003, molto calda di luglio e agosto - tale da potersi definire di "quasi siccità" - è stata in primavera, caratterizzata da abbondanti piogge. La carenza di precipitazioni nei mesi più caldi ha messo a dura prova i vigneti ma settembre, con alcune piogge ha riequilibrato le piante. Questa particolare evoluzione climatica ha fatto sì che le uve maturassero con netto anticipo rispetto ai tempi canonici, presentandosi al momento della vendemmia molto concentrate e con ottimali parametri degli zuccheri e degli altri componenti. La vendemmia è avvenuta il 26-27 settembre.

Dalle migliori uve del Podere Sanlorenzo e dalla fusione perfetta tra territorio, vigna e cantina nasce Bramante, un Brunello di Montalcino di grande eleganza e intensità capace di esprimere al meglio, se stesso nel tempo. Vinificato in vasche di acciaio a temperatura controllata, viene successivamente invecchiato per 3 anni in botti di legno da 30-35 ettolitri. Successivamente all'imbottigliamento viene lasciato riposare per altri 6 mesi prima della sua commercializzazione. Dopo cinque anni Bramante possiede una varietà di profumi e aromi di grande effetto dall'indissolubile connubio. Rosso granato cupo, generoso al naso ha profumi di fiori appassiti, spezie e frutta matura. L'impatto gustativo è subito di estrema piacevolezza con una buona struttura e tannini di esemplare estrazione. Lungo il finale.

The vintage year 2003 was characterised by abundant spring rains and lots of heat, so much heat that it almost led to drought conditions during the months of July and August. The lack of rain put the vines to test, but September brought some rain that returned the plants to equilibrium. This particular climactic trend led the grapes to ripen somewhat early, and at the moment of harvest they were very concentrated but with optimal parameters in terms of both sugars and other components. The harvest took place on 26 and 27 September.

From the best grapes of the vineyards of Sanlorenzo and the perfect fusion of territory, vines, and cantina, is born Bramante, a grandly elegant Brunello di Montalcino with an intense capacity for expressing itself best over time. Vinified in steel vats at controlled temperatures, it is then aged for 3 years in wooden barrels with a capacity from 30-35 hectolitres. After bottling it is allowed to rest for at least 6 months before being ready to be placed on the market. After five years Bramante's various perfumes and aromas have blended into a captivating medley. Dark garnet red, with a generous nose, it has aromas of dried flowers, spices, and ripe fruits. The impact on the palette is instantly extremely pleasant, with a good structure and tannins of exemplary extraction. It finishes long.



Sanlorenzo Brunello di Montalcino Docg 2003

- Tipologia** Brunello di Montalcino Denominazione di Origine Controllata e Garantita
- Uvaggio** Sangiovese Grosso
- Vendemmia** La vendemmia viene leggermente posticipata per riuscire a realizzare un vino molto fruttato e con una struttura importante. L'uva viene vendemmiata manualmente.
- Vinificazione** In cantina, dopo una leggera pigiatura dei grappoli, viene effettuata la fermentazione per 25-30 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata dove subisce periodiche rimonte e delestage. La fermentazione malolattica, che ammorbidisce il vino, avviene in legno.
- Affinamento** Il vino viene affinato per 12 mesi, insieme alle fecce leggere, in botti di media capacità 30-35 ettolitri tri in modo da raggiungere un equilibrio ottimale. Prima di essere messo in commercio subisce un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia.
- Valori analitici** Gradazione: 13,5% vol. Titolo alcolometrico volumico effettivo ml/100ml: 13,54. Estratto secco totale g/l: 30,80. Zuccheri riduttori g/l: 1,6. Acidità totale in acido tartarico g/l: 5,38. Anidride solforosa libera mg/l: 27. Anidride solforosa totale mg/l: 93.
- Caratteristiche** Rosso granato cupo, generoso al naso con profumi di fiori appassiti, spezie e frutta matura. Lungo nel finale.
- Abbinamenti** Si sposa molto bene con selvaggina fiorentina, tagliata di manzo, pecorino stagionato.
- Confezione** Bottiglia "bordeaux europea" (31,5x7,5cm - 1,3kg). Cartone da 6 bottiglie orizzontali (33x25x17cm - 7,8kg). Pallet "euro" 80 cartoni (120x90x185cm - 650kg).
- Produzione** 8.000 bottiglie.



- Wine Type** Rosso di Montalcino Controlled and Guaranteed Denomination of Origin
- Grape type** 100% Sangiovese Grosso
- Harvest** The slightly late harvest of these grapes results in a very fruity wine with significant body. The grapes are harvested by hand.
- Vinification** In the cantina, after a light pressing of the bunches, fermentation takes place for 25-30 days in steel vats at controlled temperatures, where the wine is subject to periodic pumping up and delestage. The malolactic fermentation, which softens the wine, takes place in barrique.
- Aging** The wine is refined for 12 months, together with the lees, in vats that have an average capacity of 30-35 hectolitres so that an optimum equilibrium is achieved. Before being placed on the market the wine undergoes an ulterior 6-month refinement in the bottle.
- Analytic values** Alcohol content: 13.5%. Effective alcoholmetric volume title: 13.59ml/100ml. Total dry extract: 35.4g/l. Residual sugar: 1.6g/l. Titratable acidity as tartaric acid: 5.38g/l. Free sulphur dioxide: 27mg/l. Total sulphur dioxide: 93mg/l.
- Characteristics** Dark garnet red, with a generous nose, it has aromas of dried flowers, spices, and ripe fruits. It finishes long.
- Combinations** A very good accompaniment for game, beef, and seasoned pecorino cheese.
- Packaging** "European Bordeaux" type bottles (31.5x7.5cm - 1.3kg). Horizontal cartons of 6 bottles (33x25x17cm - 7.8kg). "Euro" pallets of 80 cartons (120x90x185cm - 650kg).
- Production** 8,000 bottles