



FOGLIA TONDA DEL RINASCIMENTO

TOSCANA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA ROSSO

UVAGGIO

100% Foglia Tonda

VENDEMMIA/HARVEST

Effettuiamo solo vendemmia manuale per tutti i 20 ha della Tenuta, con accurata selezione dei grappoli. Le operazioni di raccolta richiedono estrema attenzione, sono infatti fondamentali per raggiungere un risultato finale ottimale. L'inizio della raccolta varia ogni anno, in base al clima, ma tendenzialmente avviene nella seconda metà di Settembre.

We only do manual harvesting for all 20 hectares of the Estate, with careful selection of the bunches. Harvesting operations require extreme attention, they are in fact fundamental to achieving an excellent final result. The start of the harvest varies every year, based on the climate, but generally takes place in the second half of September.

DATI STORICI/DID YOU KNOW?

Foglia Tonda è stato il primo vitigno autoctono da noi imbottigliato in purezza. Vino cardine nel processo di riscoperta e vinificazione dei Vini del Rinascimento: è stata la conferma tanto attesa dopo anni di studio, impegno e investimenti. Sin da subito apprezzatissimo da critica e consumatori, ci ha mostrato che la nostra passione per la bio-diversità e la Storia del nostro territorio sono un interesse di molti; dandoci, inoltre, riprova della qualità di queste rare varietà colturali.

Foglia Tonda was the first native vine we bottled in purity. Key wine in the process of rediscovery and vinification of Renaissance wines: it was the long-awaited confirmation after years of study, commitment and investments. Immediately appreciated by critics and consumers, it showed us that our passion for bio-diversity and the history of our territory are an interest of many; also giving us proof of the quality of these rare grapes varieties.

NOTE DEGUSTATIVE/TASTING NOTES

Color rosso rubino, al naso emergono aromi di frutti rossi maturi, sentori erbacei e minerali. In bocca si distingue un'importante spalla acida, la struttura rimane elegante, affiorano sentori di spezie.

Ruby red colour, aromas of ripe red fruits, herbaceous and mineral hints emerge on the nose. In the mouth an important acidity stands out, the structure remains elegant, hints of spices emerge.

ABBINAMENTI/PAIRINGS

Selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati, tartufi. Ideale con petto d'anatra in padella.

Game, red meats, mature cheeses, truffles. Ideal with pan-fried duck breast.



FORMATI/SIZE: 0,75l - 1,5l

SCHEDA LOGISTICA / LOGISTICS SHEET

Formato bottiglia/bottle size: 75cl
Bottiglie per cartone/bottle per box: 6
Confezione/box: Legno / Wood
Formato confezione/size: cm 32x19x28
Peso confezione/weight: 9,5 kg