

“Una Vernaccia diretta, chiara, ti guarda in faccia e ti parla di sé”

Vernaccia di San Gimignano DOCG “da Fugnano”

da Fugnano

Vernaccia 100%

12,5% Vol.



Denominazione: Vernaccia di San Gimignano DOCG

Zona di Produzione: Versante Nord-Ovest del territorio comunale di San Gimignano, zona Fugnano

Terreni e clima: Altitudine da 200 a 300 s.l.m., orografia collinare, suoli argillosi con forte presenza di minerali ferrosi. Inverni piuttosto rigidi con estate ventilate e miti, forti escursioni termiche diurne che favoriscono la lenta e progressiva maturazione delle uve.

Vigneto e sistema di allevamento: Allevamento a controspalliera alto con potatura a cordone speronato, la densità è di circa 4000 piante per ettaro con una resa di circa 1,5 Kg /pianta.

Vendemmia: La raccolta è effettuata manualmente con selezione dei grappoli della parte mediana e bassa del vigneto Bombereto. La raccolta ha avuto inizio il 22 settembre.

Vinificazione: Le uve selezionate in vigna, con attenta cernita manuale, vengono diraspate e inviate in pressa sotto protezione di gas inerti per preservare la freschezza aromatica delle uve, dopo una pressatura soffice, il mosto viene illimpidito tramite chiarifica statica a freddo, successivamente il mosto è fermentato da lieviti naturali presenti sulle uve.

Note di degustazione: Questa Vernaccia si presenta di un colore giallo paglierino con lievi sfumature tendenti al verde. Al naso risulta netto, con note aromatiche di timo, ginepro, paglia, con lievi accenni finali agli agrumi. Il palato è vibrante e fresco, note balsamiche che da subito ne definiscono il carattere. Buona acidità e persistenza del frutto, con rimandi al mentolato e al mandarino, la beva è accattivante e diretta.

Longevità: vino che si presta alla pronta beva, da godere nell'arco di 3-4 anni.

Abbinamenti e piacere: Questa Vernaccia si presta, grazie alla sua dinamicità, a regalarvi grandi piaceri in diverse occasioni della vostra giornata. Dall'aperitivo in accompagnamento a piccoli panini gourmet, fino a primi piatti al ragù, per terminare con secondi di carni bianche o preparazioni di pesce alla griglia. Vi consigliamo di degustarlo ad una temperatura di 9-12°C.



“Diretto e pacato, orgogliosamente rosso in terra di bianchi”

Chianti Colli Senesi “da Fugnano”

da Fugnano

90% Sangiovese - 10% Canaiolo

14% Vol.



Denominazione: Chianti Colli Senesi

Zona di produzione: versante Nord-Ovest del territorio comunale di San Gimignano, Zona Fugnano. Esposizione Sud-Ovest.

Terreni e clima: Altitudine da 200 a 330 metri s.l.m. Orografia collinare con suoli argillosi con forte presenza di minerali ferrosi. Gli inverni sono piuttosto rigidi con estati ventilate e miti. Le forti escursioni termiche diurne favoriscono la lenta e progressiva maturazione delle uve.

Vigneti e sistema di allevamento: Allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato. Densità di circa 3.000 piante per ettaro con resa di circa 1,4 Kg/pianta.

Vendemmia: La raccolta è stata effettuata manualmente con selezione direttamente in campo dei grappoli.

Vinificazione: le uve raccolte manualmente, vengono diraspate e vinificate con il solo uso di lieviti naturalmente presenti sulle uve. Il contatto con le bucce si protrae per circa 15 giorni, durante i quali vengono effettuati saltuari rimontaggi. Successivamente il vino viene affinato una parte in contenitori di cemento e una parte in botti di rovere di Slavonia per circa 24 mesi.

Note di degustazione: Colore rosso rubino con lievi sfumature violacee. Naso fruttato con note di fragola, prugna, lamponi, con qualche accenno al vegetale e alle spezie dolci. Al palato si percepisce fin da subito una buona complessità e morbidezza. L'aroma e il gusto intenso portano a valutarne un'ottima corrispondenza naso bocca che lo rende nell'insieme una fantastica interpretazione di questo territorio. La persistenza, e tannino profondo. Un vino di grande beva e mineralità.

Longevità: La sua struttura e la finezza regalata dall'annata 2019 lo rende un vino ottimo di pronta beva, acquista grande piacevolezza e profondità anche dopo 5-6 anni.

Abbinamenti e piacere: La sua incredibile territorialità porta questo vino a essere ottimo in abbinamento con piatti tipici della cucina Toscana. Dal classico antipasto toscano con salumi e formaggi fino a preparazioni come zuppe e carni arrosto. Ottimo su carni rosse e preparazioni alla griglia. Ottimo degustato a una temperatura di 14°C.



"La massima espressione della nostra vernaccia"

Vernaccia di San Gimignano DOCG "Donna Gina"

Donna Gina

Vernaccia 100%

13,5% Vol.



Denominazione: Vernaccia di San Gimignano DOCG

Zona di Produzione: Versante Nord-Ovest del territorio comunale di San Gimignano, Zona Fugnano.

Terreni e clima: Altitudine da 200 a 330 metri s.l.m. L'orografia collinare presenta suoli argillosi con forte presenza di minerali ferrosi, inverni piuttosto rigidi con estati ventilate e miti. Forti, le escursioni termiche diurne che favoriscono la lenta e progressiva maturazione delle uve.

Vigneto e sistema di allevamento: L'allevamento a controspalliera alto segue una potatura a cordone speronato. La densità è di circa 4.000 piante per ettaro con una resa di circa 1,2 Kg/pianta.

Vendemmia: La raccolta viene effettuata manualmente con selezione della parte alta del vigneto fino ad arrivare alla parte più vecchia.

Vinificazione: Le uve, precedentemente selezionate in vigna con un'attenta cernita manuale, vengono diraspate e sottoposte a criomacerazione per 48 ore. Successivamente avviene una pressatura soffice e il mosto viene illimpidito tramite chiarifica statica a freddo. Terminata la fase di chiarifica si procede con la fermentazione con lieviti indigeni naturalmente presenti sulle uve.

Al termine della fermentazione, avviene un affinamento in acciaio per circa dieci mesi sulle fecce fini.

Note di degustazione: Colore giallo paglierino. Al naso regala fin da subito una complessità aromatica interessante presentando note fresche di timo, felce, ginepro, canapa, che lasciano sul finale un ricordo di agrumi e successivamente una piacevolissima nota balsamica.

L'entrata in bocca è decisa e appagante. Acidità e mineralità la fanno da padrona, lasciando spazio a un complesso ma lungo retrogusto che ricorda quasi note salmastre.

Longevità: Vino di buona struttura. Che permette il suo invecchiamento fino a quattro anni.

Abbinamenti e piacere: La Vernaccia di San Gimignano "Donna Gina" rappresenta un'ottima interpretazione di un vino bianco con sostanza. Potete sicuramente degustarlo con formaggi freschi e a media stagionatura, primi al ragù bianco o risotti di pesce. Vi consigliamo di degustarlo a una temperatura di 9-12°C.



“Un complementare storico elevato su un gradino più alto di piacevolezza”

Sangiovese Toscana IGT “Donna Gina”

Donna Gina

Sangiovese 100%

14 Vol.



Denominazione: Toscana IGT

Zona di produzione: versante Nord-Ovest del territorio comunale di San Gimignano, Zona Fugnano. Esposizione Sud-Ovest.

Terreni e clima: Altitudine da 280 a 330 metri s.l.m. Orografia collinare con suoli argillosi con forte presenza di minerali ferrosi. Gli inverni sono piuttosto rigidi con estati ventilate e miti. Le forti escursioni termiche diurne favoriscono la lenta e progressiva maturazione delle uve.

Vigneti e sistema di allevamento: Allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato. Densità di circa 5.000 piante per ettaro con resa di circa 1 Kg/pianta.

Vendemmia: La raccolta è stata effettuata manualmente con selezione direttamente in campo dei grappoli.

Vinificazione: Le uve raccolte manualmente, vengono diraspate e vinificate solo con lieviti presenti naturalmente sulle uve. Il contatto con le bucce dura circa 25 giorni durante i quali si effettuano saltuari rimontaggi allo scopo di bagnare le bucce in fase di macerazione. Successivamente il vino viene fatto affinare in botte di rovere di slavia per 24 mesi e termina poi l'affinamento in contenitori di cemento per 2 mesi. Viene, infine, imbottigliato senza alcun processo di filtrazione, chiarifica o stabilizzazione.

Note di degustazione: Il colore si presenta di un rosso intenso con note violacee. Da subito al naso sono nette sensazione e note di spezie, come pepe nero e lievi accenni alla cannella. Piccoli frutti rossi come mirtillo, ciliegia, visciole sono percepibili ad un secondo esame olfattivo, accompagnati da sensazioni floreali di viola e liquirizia. Un vino complesso e armonico che si presenta integro, ottimo testimone della sua annata. Al gusto la morbidezza, il tannino deciso ma non invadente e la sua struttura lo rendono nel complesso molto incisivo, regalando una beva consapevole e memorabile.

Longevità: Vino di ottima struttura da bersi anche dopo 8-10 anni.

Abbinamento e piacere: Questo straordinario rosso toscano trova un perfetto accordo gastronomico con la cacciagione e selvaggina. Ideale anche con grigliate di carne (ottimo sia con carni bianche e rosse). Divergente e audace su salumi e formaggi stagionati locali. Vi consigliamo di degustarlo ad una temperatura intorno ai 14°C.



"Estremamente territoriale"

Colorino "Donna Gina" Toscana IGT

Donna Gina

Colorino Toscano 100%

13,5% Vol.



Denominazione: Toscana IGT

Zona di produzione: versante Nord-Ovest del territorio comunale di San Gimignano, Zona Fugnano. Esposizione Sud-Ovest.

Terreni e clima: Altitudine da 200 a 330 metri s.l.m. Orografia collinare con suoli argillosi con forte presenza di minerali ferrosi. Gli inverni sono piuttosto rigidi con estati ventilate e miti. Le forti escursioni termiche diurne favoriscono la lenta e progressiva maturazione delle uve.

Vigneti e sistema di allevamento: Allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato. Densità di circa 5.000 piante per ettaro con resa di circa 1 Kg/pianta.

Vendemmia: la raccolta avviene con la selezione manuale delle uve, direttamente in vigneto.

Vinificazione: Le uve vengono diraspate e vinificate solo con lieviti naturalmente presenti sulle uve. Il contatto con le bucce si protrae per circa 18 giorni, durante i quali vengono effettuati, follature manuali. Successivamente i vini sono affinati per circa 15 mesi in barrique e tonneau di rovere francese. Al termine dell'affinamento si procede con l'assemblaggio e dopo una sosta di 4 mesi in cemento, il vino viene imbottigliato senza alcun processo di filtrazione, chiarifica o stabilizzazione.

Note di degustazione: Rosso rubino intenso tendente al violaceo. Al naso risulta importante una nota ematica e vegetale che coinvolge subito. Poi, note più delicate ma comunque presenti di sottobosco e piccoli frutti rossi maturi. Note speziate calde preparano la sensazione gustativa. Di fatto la beva è decisamente appagante e piena, tannino forte ma sostenuto da una trama potente e acidula che regala freschezza e rende la bevibilità snella e allegra. Incredibile sensazione di corrispondenza naso bocca che si percepisce post deglutizione.

Longevità: interessante e di pronta beva ideale dopo 2 anni.

Abbinamento e piacere: Questo colorino ha una spalla acida talmente seducente che si sposa benissimo con taglieri di salumi e formaggi stagionati del territorio. Preparazioni di carne in umido e alla griglia. Perfetto su cacciagione e selvaggina. Vi invitiamo a degustarlo ad una temperatura di 14°C.



“Con le radici solide e forti, ma con lo sguardo che guarda lontano”

“Legàmi” Rosso IGT Toscana

► Sguardi internazionali



Sangiovese 50% - Cabernet Sauvignon 25% - Merlot 25%



15,5% Vol.



Denominazione: Rosso IGT Toscana

Zona di produzione: versante Nord-Ovest del territorio comunale di San Gimignano, Zona Fugnano. Esposizione Sud-Ovest.

Terreni e clima: Altitudine da 280 a 330 metri s.l.m. Orografia collinare con suoli argillosi con forte presenza di minerali ferrosi. Gli inverni sono piuttosto rigidi con estati ventilate e miti. Le forti escursioni termiche diurne favoriscono la lenta e progressiva maturazione delle uve.

Vigneti e sistema di allevamento: Allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato. Densità di circa 3.000 piante per ettaro con resa di circa 1 Kg/pianta.

Vendemmia: La raccolta è stata effettuata manualmente con selezione direttamente in campo dei grappoli.

Vinificazione: Le uve raccolte manualmente, vengono diraspate e vinificate solo con lieviti naturalmente presenti sulle uve, il contatto con le bucce si protrae per circa 28 giorni per il Sangiovese, 20 giorni per il Cabernet Sauvignon e 12 giorni per il Merlot, durante i quali vengono effettuati saltuari rimontaggi. Successivamente i vini sono affinati separatamente per circa 18 mesi in barriques e tonneau di rovere francese. Al termine dell'affinamento si procede con l'assemblaggio e dopo una sosta di circa 4 mesi in cemento il vino viene imbottigliato senza alcuna procedura di filtrazione, chiarifica o stabilizzazione.

Note di degustazione: Colore rosso rubino molto intenso con sfumature tendenzialmente violacee. Al naso si percepisce una forte sentore di frutti rossi, bacche nere, more, ciliegia e mirtillo. Insieme al frutto la nota più evidente è senza dubbio quella del legno di quercia accompagnata poi da un ricordo di sottobosco molto intenso, erbaceo, che vira solo sul finale su un ricordo quasi ematico e ferroso. Al palato il tannino è deciso, lasciando un ottimo equilibrio fra struttura e acidità, la beva appagante e grintosa.

Longevità: Legami è sicuramente un vino da portarsi avanti nel tempo, la sua attesa può essere portata fino ai 8-10 anni.

Abbinamento e piacere: Si sposa perfettamente a primi piatti con ragù di carne e secondi di carne in umido. Ottimo anche sulla griglia, interessante e divertente sulla bistecca alla fiorentina. Per il servizio vi consigliamo di degustarlo ad una temperatura di 14°C o leggermente inferiore.



"Il Sangiovese nella sua veste più briosa, pronta per piacevoli momenti di festa"

Ballùn Spumante Brut Metodo Ancestrale

▶ Sguardi internazionali

 Sangiovese 100%

 11% Vol.



Denominazione: Vino spumante di qualità

Zona di produzione: versante Nord-Ovest del territorio comunale di San Gimignano, zona Fugnano, esposizione Nord-Ovest.

Terreni e clima: Altitudine dai 150 ai 300 metri s.l.m., orografia collinare con suolo argilloso con zone franco sabbiose, con forte presenza di minerali ferrosi. Inverni piuttosto rigidi con estati ventilate e miti. Forti escursioni termiche diurne che favoriscono la lenta e progressiva maturazione delle uve.

Vigneti e sistema di allevamento: Allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato. Densità di circa 5.000 piante per ettaro con resa di circa 1,5 Kg/pianta.

Produzione: 6000 bottiglie prodotte

Vendemmia: La raccolta è stata effettuata manualmente con selezione direttamente in campo dei grappoli, provenienti dalla parte basse del vigneto destinato alla produzione del rosso "Donna Gina" e "Chianti Colli Senesi".

Vinificazione: le uve vengono pressate a grappolo intero, successivamente il mosto viene parzialmente fermentato a basse temperature e messo in bottiglia dove termina la fermentazione alcolica e spumantizza.

Note di degustazione: Colore che ricorda la buccia della cipolla, brillante, con un perlage fine e vivace. Al naso ha un'entrata molto delicata che riporta alla mente le fragoline di bosco, la ciliegia e il talco. La bolla è briosa, fragrante, accarezza il palato lasciando un'ottima sensazione di pulizia e gusto fresco e molto bilanciato. Sul finale si percepisce un accenno di lievito che ci regala nel complesso una buona armonia.

Longevità: Lo consigliamo di pronta beva, tuttavia ha una capacità di circa 4-5 anni.

Abbinamento e piacere: Dall'aperitivo, al pasto a dopo pasto, questa bolicina da uve Sangiovese è veramente dinamica. Da tartine gourmet ai crostacei e secondi di pesce, dai formaggi freschi son salumi locali toscani, fino ad abbinarsi piacevolmente al brindisi di fine pasto. Vi consigliamo di degustarla fredda ad una temperatura di 8-10°C.

