



Fattoria Scopone

L'AZIENDA AGRICOLA

Ubicazione



L'Azienda Agricola Scopone è situata a Montalcino, sulla strada per Castelnuovo dell'Abate - Sant'Antimo, sulla sinistra dopo il borgo "La Croce", seguendo i cartelli.

Contatti:

Loc. Podere Scopone 180

53024 Montalcino Siena

Roberto Dinetti: Tel/Fax 0577 847144

Tessie Baijens Genazzani:

Tel. 050 939058, Fax 050 939078

info@winescopone.com

www.winescopone.com

Elementi geologici e pedologici dei terreni

L'Azienda è ubicata ad un'altitudine di 475m s.l.m. in un ambiente collinare che caratterizza la maggior parte della zona con le sue ondulazioni acclivi, i suoli in genere fertili. Aperti all'influenza di un clima piuttosto mite, si presenta molto bene alla coltivazione della vite e di altre piante arboree come l'ulivo.

Le colline plioceniche, presenti un po' in tutta quest'area determinano a loro volta diversi tipi di paesaggio, a

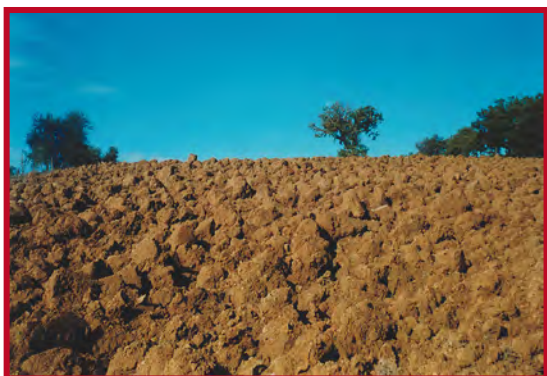
seconda che la composizione dei suoli sia sabbiosa o argillosa.

L'Azienda Scopone ricade perfettamente in questa realtà presentando talvolta terreni leggermente sabbiosi o argillosi-sabbiosi.

L'attenta e oculata scelta del portinnesto e del vitigno con i relativi cloni hanno fatto sì di poter sfruttare in maniera razionale questa realtà geopedologica al fine di ottenere i migliori risultati sia sul terreno che in cantina.

Esposizione: Sud

Pendenza: da 6 a 10%





Fattoria Scopone

Vigneti

Caratterizzati da una netta prevalenza di Sangiovese Grosso (localmente denominato "Brunello"), i vigneti sono stati impiantati dal 1995 secondo il sistema di allevamento a cordone speronato, scegliendo con la massima cura i portinnesti e i cloni più adatti ai diversi tipi di terreno. Oltre al Sangiovese si incontrano particelle impiantate a Cabernet Sauvignon e, in prevalenza, Merlot, accompagnati da piccole superfici di Cabernet Franc e Petit Verdot. Nelle colline di fronte all'Azienda, è stato recentemente preso in affitto un ettaro e mezzo di vigna Sangiovese.

Con l'assistenza dei migliori agronomi, i vitigni sono curati costantemente con metodi tradizionali. Il sistema di coltura applicato è quello del cordone speronato.

La attenta e severa selezione nel diradamento dei grappoli durante la maturazione, e l'altrettanto accurata e severissima cernita delle uve durante la

vendemmia determinano una produzione di uva per ettaro nettamente inferiore a quella consentita (circa 60 ettari), ma permettono, al contempo, la produzione di vini di qualità assoluta.

Brunello di Montalcino DOCG: Ha 4,24

Rosso di Montalcino DOC: Ha 2,30

Vino da Tavola DOC Sant'Antimo e/o IGT Toscano:

Ha 6.06.00

Sesto d'impianto: 2.40x0.80 oppure 2.20x0.80

Ceppi ad Ha: 5210/5680



Le persone

L'Azienda viene seguita personalmente dai proprietari, soprattutto da Tessie Baijens Genazzani.

La cura tecnica dei vitigni è affidata al **Dott. Valerio Barbieri e a sua figlia Elisabetta Barbieri**, affiancato da **Settimio e Roberto Dinetti** che quotidianamente, con l'esperienza che nasce dalla tradizione, seguono le piante.

La Cantina è curata dall'**Enologo Dott.ssa Graziana Grassini** che segue il processo dalla vinificazione all'etichettatura con l'assistenza del Cantiniere **Roberto Dinetti**.

Le etichette

Le etichette dei vini, ad eccezione del vino Kosher, sono state riprese da opere eseguite da nostro amico pittore Sandro Pipino, modenese.

L'etichetta del vino Kosher è stata ripresa da un'opera di un pittore sconosciuto, avant-garde russo del periodo 1910-1920.



Fattoria Scopone

LA CANTINA

Di nuova costruzione (iniziata nel 1996), la cantina dell'*Azienda Agricola Scopone* è stata progettata con l'obiettivo di integrare al meglio le più moderne tecnologie di vinificazione e la saggezza e l'esperienza della secolare tradizione vitivinicola toscana.

Dotata di tecnologie all'avanguardia, scelte analizzando i migliori benchmark europei e internazionali la Cantina è certamente oggi un modello tra le piccole e medie cantine di Montalcino. Sebbene tutti gli ambienti risultino o interrati o semi-interrati, al fine di mantenere stabile la temperatura anche nelle situazioni metereologiche più avverse, la struttura è dotata di avanguardistici **sistemi di climatizzazione** appositamente strutturati al fine di garantire ad ogni ambiente la temperatura ideale alla preservazione del prodotto.

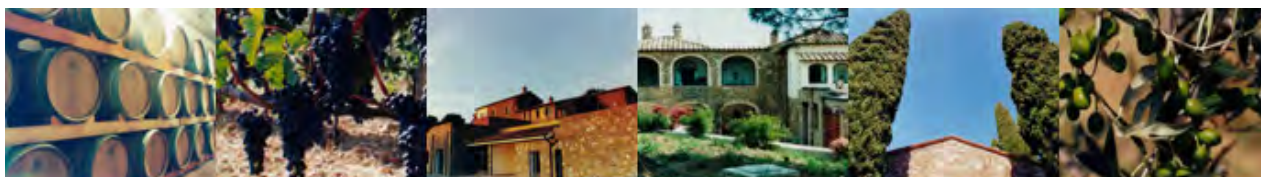
Attrezzature nuove, concepite per l'enologia del futuro, come **le pompe, la deraspa-pigiatrice e la pressa pneumatica**, tutte rigorosamente in **acciaio inossidabile**, si armonizzano con elementi delle migliori tradizioni vitivinicole mondiali quali le **barriques di rovere francese** e, in piccola parte di **rovere americano, di media tostatura**, provenienti dalle migliori "tonneleries" francesi e le **botti di rovere di Slavonia sia nuove che vecchie**.

La tinaia, dotata di **vasche in acciaio inossidabile** di varie capacità, si caratterizza per la presenza di una batteria di **"Tinelle"** Cavalzani (vasche di nuova concezione dalla forma conica) dotate di un apposito sistema di sgretolamento soffice della vinaccia.

Ogni **tinella** è munita di un proprio quadro delle funzioni che, oltre a garantire il controllo delle temperature, gestisce autonomamente e automaticamente parte del processo di vinificazione, garantendo una perfetta separazione dei vari tipi di uva.

Questo innovativo sistema di vinificazione permette alla cantina dell'*Azienda Agricola Scopone*, di ottenere vini equilibrati ancor più ricchi di colore, profumo e aromi.





Fattoria Scopone

LA PRODUZIONE

Vinificazione

Avviene esclusivamente in "**Tinelle**" di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Il tempo medio di fermentazione è di 20 giorni, più circa 7 giorni di post-macerazione.



Invecchiamento

In botti di 65 Hl di capacità, oltre che in barriques da 225 l., prevalentemente **di rovere francese e**, in parte minoritaria, in **barriques di quercia americana** sempre da 225 l.

Come previsto dal Disciplinare il **Brunello di Montalcino DOCG** è sottoposto ad un periodo di **invecchiamento di almeno due anni in contenitori di legno**. Il primo passaggio è rigorosamente fatto in barriques nuove. L'affinamento in bottiglia deve avere una durata di almeno 6 mesi.

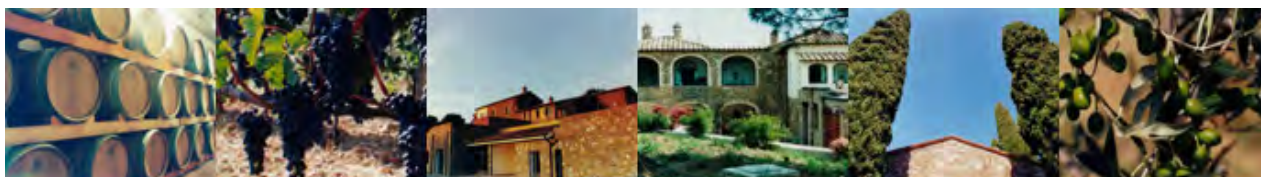
Il **Rosso di Montalcino DOC** è passato in **barriques**, per scelta dell'Azienda, per un periodo che può variare tra i 3 e i 6 mesi.

Il Disciplinare prevede l'affinamento in bottiglia per 4 mesi.

L'**IGT Toscana "Il Bagatto"** rimane in barrique dai 18 ai 22 mesi.

Per lo stoccaggio temporaneo vengono utilizzate **botti in rovere Slavonia "dolce"** da 20 e 30 Hl.





Fattoria Scopone

Imbottigliamento

L'imbottigliamento è svolto interamente nei locali della cantina usando il camion imbottigliatore. Il previsto ampliamento consentirà maggior spazio per la propria linea di imbottigliamento.

Le capsule e le etichette vengono applicate solamente al momento dell'ordine.

Affinamento

La Cantina dell'**Azienda Agricola Scopone** è dotata di appositi e ampi spazi a **temperatura costante**, appositamente strutturati per ospitare il prodotto imbottigliato, che consentono al vino di svolgere al meglio questa importantissima fase evolutiva.

L'immissione al consumo del **Brunello di Montalcino DOCG** può avvenire a partire dal 1° gennaio del 4° anno successivo alla vendemmia (es. vendemmia 2000 - vendita gennaio 2005).

L'immissione al consumo del **Rosso di Montalcino DOC** può avvenire a partire dal 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia (es. vendemmia 2000 - vendita settembre 2001).

L'immissione al consumo dell'**IGT Toscana "Il Bagatto"** avviene il terzo anno dalla vendemmia, possibilmente per il mese di aprile. L'invecchiamento del **Gregoriano Sant'Antimo DOC** non avviene in barrique e viene imbottigliato circa 6 mesi dopo il mese di vendemmia, dando un vino piacevole, fresco ma, ciononostante, ricco.

Produzione

L'iscrizione all'Albo dei Vigneti di vino a Denominazione di Origine Controllata permette la produzione di **Brunello DOCG** per un totale di 21.680 litri e di **Rosso DOC** per un totale di 10.100 litri.

La quantità di bottiglie dipende da numerose variabili che determinano la qualità e la quantità dell'annata.

L'iscrizione all'Albo dei Vigneti di vino a Denominazione di Origine Controllata Sant'Antimo porta alla produzione del vino Il Gregoriano e, in parte, del vino Il Bagatto, declassato a IGT Toscana.

La quantità di bottiglie prodotte dipende da molte variabili dell'anno di vendemmia. Per Scopone, questo vuol dire una produzione media di **14.000** bottiglie di Brunello di Montalcino, **9000** bottiglie di Rosso di Montalcino, **6650** bottiglie di IGT Toscana e **13000** bottiglie di Sant'Antimo.

A seconda delle circostanze, parte della produzione annuale di vino potrebbe non essere imbottigliata e gli impianti più recenti consentirebbero ovviamente solo quantità inferiori.

Una parte delle vinacce viene portata in Trentino dove Bernardino Poli, della Distilleria Casimiro Poli, con le sue arti segrete, distilla la **Grappa di Brunello, Fattoria Scopone**.



Fattoria Scopone

I RICONOSCIMENTI PIU' RECENTI

Concorso Enologico Internazionale Vinitaly 2009

Diploma di Gran Menzione a Il Bagatto IGT Toscana 2005

VIII Selezione dei Vini di Toscana 2008

Diploma di Menzione Speciale all'IGT Toscana Il Bagatto 2004 e Diploma di Merito al Rosso di Montalcino 2006 DOC

Concorso Enologico Internazionale Vinitaly 2007

Diploma di Gran Menzione a Il Bagatto IGT Toscana 2003

VII Selezione dei Vini di Toscana 2006

Diploma di Merito al Brunello di Montalcino 2001 DOCG, a Il Bagatto IGT Toscana 2002 ed a Il Bagatto IGT Toscana 2003

2006 Los Angeles County Fair Wines of the World Competition

Medaglia di Bronzo al Brunello di Montalcino 2001 DOCG e Medaglia d'Argento al Rosso di Montalcino 2004 DOC

2005 "A Bite of Tuscany in the Big Apple" Blind Wine Tasting

Medaglia d'Oro al Rosso di Montalcino 2003 DOC

2005 Los Angeles County Fair Wines of the World Competition

Medaglia d'Oro al Brunello di Montalcino 2000 DOCG ed al Rosso di Montalcino 2003 DOC

I Edizione Premio "Le Signore delle vigne" 2005

Riconoscimento di Qualità al Rosso di Montalcino 2003 DOC

Selezione dei Vini di Toscana 2004

Diploma di Menzione Speciale al Brunello di Montalcino 1999 DOCG Fattoria Scopone e Diploma di Merito al Rosso di Montalcino 2002 DOC Fattoria Scopone

L'Agenzia di Promozione Economica Toscana, in collaborazione con l'Enoteca Italiana e l'Associazione Enologi Enotecnici Italiani, nel corso della degustazione svoltasi a Siena nella Fortezza Medicea il 15-17 ottobre 2004 ha incluso nella Selezione dei Vini di Toscana 2004 il Brunello di Montalcino 1999 DOCG Fattoria Scopone ed il Rosso di Montalcino 2002 DOC Fattoria Scopone, assegnando rispettivamente il Diploma di Menzione Speciale ed il Diploma di Merito.

XII Concorso Internazionale di Enologia al Vinitaly, Verona

Diploma di Gran Menzione per il Brunello di Montalcino 1999 DOCG Fattoria Scopone

Il XII Concorso Internazionale di Enologia tenutosi nell'ambito del 38° Vinitaly ha assegnato al Brunello di Montalcino 1999 DOCG Fattoria Scopone, il Diploma di Gran Menzione.

XI Concorso Internazionale di Enologia al Vinitaly, Verona

Diploma di Gran Menzione per il Rosso di Montalcino 2001 DOC Fattoria Scopone

L'XI Concorso Internazionale di Enologia tenutosi nell'ambito del 37° Vinitaly ha assegnato al Rosso di Montalcino 2001 DOC Fattoria Scopone, il Diploma di Gran Menzione.

Selezione dei Vini di Toscana 2002

Brunello di Montalcino 1997 DOCG Fattoria Scopone e Rosso di Montalcino 2000 DOC Fattoria Scopone

L'Agenzia di Promozione Economica Toscana, in collaborazione con l'Enoteca Italiana e l'Associazione Enologi Enotecnici Italiani, ha incluso nella Selezione dei Vini di Toscana 2002 il Brunello di Montalcino 1997 DOCG Fattoria Scopone ed il Rosso di Montalcino 2000 DOC Fattoria Scopone.



Fattoria Scopone

PUBBLICAZIONI IN RIVISTE, GUIDE SPECIALIZZATE E SITI WEB

Annuario dei Migliori Vini Italiani 2009

Duemilavini 2009

I Vini di Veronelli 2009

Wine Spectator 2008: 90 points (Brunello 2003)

Wine Spectator 2008: 82 points (Rosso 2006)

Wine Spectator 2008: 80 points (Rosso Kosher 2004)

Wine Spectator 2008: 90 points (Il Bagatto 2004)

I Vini di Veronelli 2008

Duemilavini 2008

Annuario dei Migliori Vini Italiani 2008

Guida dei Vini Italiani 2008

I Vini di Veronelli 2007

Galla Placidia 2007 (in Cinese)

Perswijn 2007 (in Olandese)

Il mio vino 2007

Civiltà del Bere 2007

Falstaff 02/2007: 85 points (Rosso 2005)

Falstaff 02/2007: 83 points (Brunello 2002)

Wine Cellar 2007: 90 points (Brunello 2002)

Il Mondo 2007: 86 points (Brunello 2002)

Wine Spectator 2007: 79 points (Brunello 2002)

Wine Spectator 2007: 92 points (Il Bagatto 2003)

Annuario Migliori Vini Italiani di Luca Maroni 2007

www.consorziobrunellodimontalcino.it

www.toscanapromozione.it

www.enoteca-italiana.it

www.fol.it

www.vinoinrete.it

www.vinealia.org

www.lavinium.com

www.decanter.com

Guida dei Vini Italiani di Luca Maroni 2007

DuemilaVini 2007-Associazione Italiana Sommeliers

Settimanale del Corriere della Sera il Mondo 2007

I Vini di Veronelli 2006

VII Selezione dei Vini di Toscana 2006

Bibenda 2006

Wine Advocate 2006: 88 points (Brunello 2001)

Cucina e Sapori d'Italia 2006

Guida dei Vini Italiani di Luca Maroni 2006

I Grandi Vini 2006

Wine Spectator 2006: 92 points (Brunello 2001)

Wine Enthusiast 2006: 91 points (Brunello 2001)

Falstaff 2006: 91 points (Brunello 2001)

Reise nach Italien 2006

Breviario del Vino di Carlo Cambi 2006

DuemilaVini 2006-Associazione Italiana Sommeliers

Vinum 2005

DuemilaVini 2004-Associazione Italiana Sommeliers

Guida dei Vini Italiani di Luca Maroni 2004

Decanter 2004

La Cucina Italiana 2004

La Revue du Vin de France 2004

www.winereport.com

www.agenziagallaplacidia.com

www.bluewine.com

www.vinidellatoscana.com

www.wein-plus.de

www.sommelier.it

www.ledonnedelvino.it



Fattoria Scopone
Brunello di Montalcino
D.O.C.G.

BRUNELLO DI MONTALCINO 2000 DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve: 100% Sangiovese Grosso di Toscana

Produzione: 10.500 bottiglie più 120 bottiglie Magnum

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre.

Raccolta: manuale in cassetta.

Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (28°C) in tinelle di acciaio inox termocondizionate per 20 gg. Macerazione post-fermentativa per una settimana

Fermentazione malolattica: in acciaio inox o in barriques di rovere.

Durata dell'affinamento in legno: 24 mesi in barriques da 225 l. di rovere francese media tostatura

Modalità di stabilizzazione del prodotto: decantazione naturale

Affinamento in bottiglia: minimo 8 mesi

Riconoscimenti: Medaglia d'Oro alla 2005 Los Angeles County Fair Wines World Competition

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata.

Profumo: intenso, ricco di note speziate e fruttate.

Sapore: equilibrato, strutturato, dotato di una fitta trama di tannini nobili. Sensazione piacevole con finale lungo.

Abbinamento gastronomico: carni importanti o selvaggina da pelo, formaggi stagionati.

Analisi chimica

Gradazione alcolica ml/100ml: 13,50

Zuccheri riduttori g/l: 1,3

Estratto secco totale g/l: 30,00

Acidità totale g/l: 6,02

SO₂ totale mg/l: 72

pH: 3.60



Fattoria Scopone
Brunello di Montalcino
D.O.C.G.

BRUNELLO DI MONTALCINO 2001 DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve: 100% Sangiovese Grosso di Toscana

Produzione: 10.500 bottiglie

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre.

Raccolta: manuale in cassetta.

Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (28°C) in tinelle di acciaio inox termocondizionate per 20 gg. Macerazione post-fermentativa per una settimana

Fermentazione malolattica: in acciaio inox o in barriques di rovere.

Durata dell'affinamento in legno: 24 mesi in barriques da 225 l. di rovere francese media tostatura

Modalità di stabilizzazione del prodotto: decantazione naturale

Affinamento in bottiglia: minimo 8 mesi

Riconoscimenti: Medaglia di Bronzo alla 2006 Los Angeles County Fair Wines World Competition. Diploma di Merito alla VII Selezione dei Vini di Toscana 2006.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata.

Profumo: intenso e persistente con sentore balsamico speziato e fruttato.

Sapore: equilibrato, strutturato, dotato di una fitta trama di tannini nobili. Sensazione piacevole con finale lungo.

Abbinamento gastronomico: carni importanti o selvaggina da pelo, formaggi stagionati.

Analisi chimica

Gradazione alcolica ml/100ml: 13,50

Zuccheri riduttori g/l: 1,3

Estratto secco totale g/l: 30,00

Acidità totale g/l: 6,02

SO₂ totale mg/l: 112

pH: 3.60



Fattoria Scopone
Brunello di Montalcino
D.O.C.G.

BRUNELLO DI MONTALCINO 2002 DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve: 100% Sangiovese Grosso di Toscana

Produzione: 10.600 bottiglie

Epoca di vendemmia: al raggiungimento della maturità fenolica

Raccolta: manuale in cassetta.

Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in tinelle tronco-coniche di acciaio inox termocondizionate per 20 gg. Macerazione post-fermentativa per una settimana

Fermentazione malolattica: a fine fermentazione alcolica, parte in acciaio inox e parte in legno.

Durata dell'affinamento in legno: 24 mesi in barriques di rovere francese media tostatura

Modalità di stabilizzazione del prodotto: decantazione naturale

Affinamento in bottiglia: minimo 8 mesi

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata.

Profumo: intenso e persistente, ricco di sentori di mora e mirtillo con note balsamiche e speziate.

Sapore: armonico, strutturato, dotato di una fitta trama di tannini dolci. Piacevole sensazione gusto-olfattiva con finale lungo.

Abbinamento gastronomico: carni importanti o selvaggina da pelo, formaggi stagionati.

Analisi chimica

Gradazione alcolica ml/100ml: 13,80

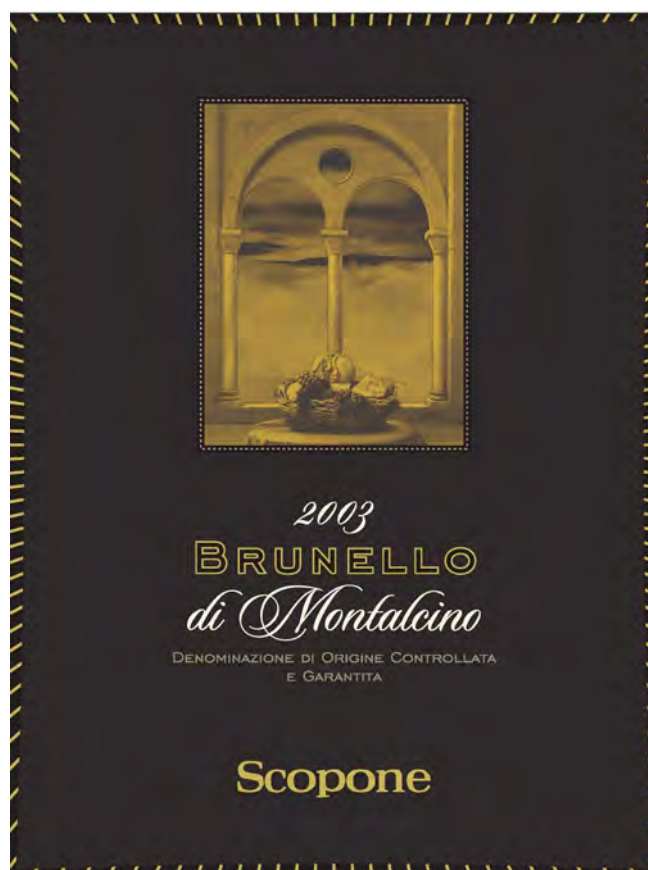
Zuccheri riduttori g/l: 2,1

Estratto secco totale g/l: 32,60

Acidità totale g/l: 6,1

SO₂ totale mg/l: 140

pH: 3,4



BRUNELLO DI MONTALCINO 2003 DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve: 100% Sangiovese Grosso di Toscana

Produzione: 9000 bottiglie

Epoca di vendemmia: al raggiungimento della maturità fenolica

Raccolta: manuale in cassetta.

Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in tinelle tronco-coniche di acciaio inox termocondizionate per 20 gg. Macerazione post-fermentativa per una settimana

Fermentazione malolattica: a fine fermentazione alcolica, parte in acciaio inox e parte in legno.

Durata dell'affinamento in legno: 24 mesi in barriques di rovere francese media tostatura

Modalità di stabilizzazione del prodotto: decantazione naturale

Affinamento in bottiglia: minimo 8 mesi

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata.

Profumo: intenso e persistente, ricco di sentori di mora e mirtillo con note balsamiche e speziate.

Sapore: armonico, strutturato, dotato di una fitta trama di tannini dolci. Piacevole sensazione gusto-olfattiva con finale lungo.

Abbinamento gastronomico: carni importanti o selvaggina da pelo, formaggi stagionati.

Analisi chimica

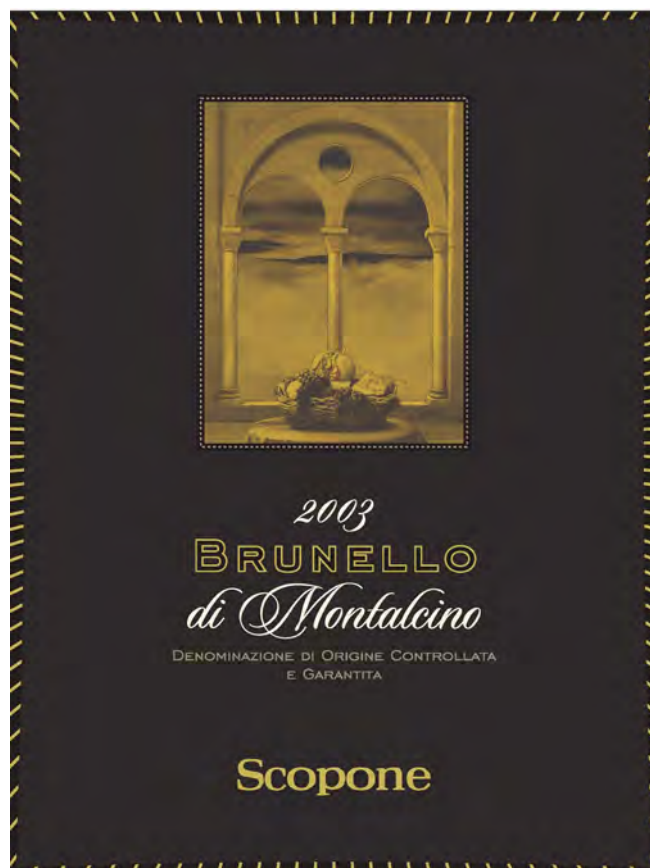
Gradazione alcolica ml/100ml: 13,63

Zuccheri riduttori g/l: 1,4

Estratto secco totale g/l: 34,80

Acidità totale g/l: 6,19

SO₂ totale mg/l: 135



BRUNELLO DI MONTALCINO 2004 DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve: 100% Sangiovese Grosso di Toscana

Produzione: 14000 bottiglie

Epoca di vendemmia: al raggiungimento della maturità fenolica

Raccolta: manuale in cassetta.

Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in tinelle tronco-coniche di acciaio inox termocondizionate per 20 gg. Macerazione post-fermentativa per una settimana

Fermentazione malolattica: a fine fermentazione alcolica, parte in acciaio inox e parte in legno.

Durata dell'affinamento in legno: 24 mesi in barriques di rovere francese media tostatura

Modalità di stabilizzazione del prodotto: decantazione naturale

Affinamento in bottiglia: minimo 8 mesi

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con marcati riflessi violacei, brillante.

Profumo: intenso e persistente, ricco di sentori floreali e fruttati avvolti da note speziate e balsamiche.

Sapore: armonico, strutturato, dotato di una fitta trama di tannini dolci. Sensazione gusto-olfattiva persistente, finale lungo.

Abbinamento gastronomico: carni importanti o selvaggina da pelo, formaggi stagionati.

Analisi chimica

Gradazione alcolica ml/100ml: 13,85

Zuccheri riduttori g/l: 1,7

Estratto secco totale g/l: 32,60

Acidità totale g/l: 5,94

SO₂ totale mg/l: 150



ROSSO DI MONTALCINO 2004 DOC

Denominazione di Origine Controllata

Uve: 100% Sangiovese Grosso di Toscana

Produzione: 6800 bottiglie

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre

Raccolta: manuale in cassetta

Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (28°C) in tinelle di acciaio inox termocondizionate per 20 gg.
Macerazione post-fermentativa per una settimana

Fermentazione malolattica: in acciaio inox o in barriques

Durata dell'affinamento in legno: 6 mesi in barriques da 225 l. di rovere francese media tostatura

Modalità di stabilizzazione del prodotto: naturale

Affinamento in bottiglia: 4 mesi

Riconoscimenti: Medaglia d'Argento alla 2006 Los Angeles County Fair Wines World Competition

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con leggeri riflessi violacei.

Profumo: intenso e persistente, fruttato con sentori di frutti rossi e piacevoli note floreali.

Sapore: molto equilibrato, strutturato e ricco di tannini dolci. Finale mediamente lungo.

Abbinamento gastronomico: primi, carni alla griglia e arrostiti ma anche carne bianca e pesce alla griglia. Ottimo con formaggi freschi.

Analisi chimica

Gradazione alcolica ml/100ml: 13,00

Zuccheri riduttori g/l: 1,3

Estratto secco totale g/l: 30,5

Acidità totale g/l: 5,72

SO2 totale mg/l: 53



ROSSO DI MONTALCINO 2005 DOC

Denominazione di Origine Controllata

Uve: 100% Sangiovese Grosso di Toscana

Produzione: 6500 bottiglie

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre

Raccolta: manuale in cassetta

Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (28°C) in tinelle di acciaio inox termocondizionate per 20 gg.

Macerazione post-fermentativa per una settimana

Fermentazione malolattica: in acciaio inox o in barriques

Durata dell'affinamento in legno: 6 mesi in barriques da 225 l. di rovere francese media tostatura

Modalità di stabilizzazione del prodotto: naturale

Affinamento in bottiglia: 4 mesi

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con leggeri riflessi violacei.

Profumo: intenso e persistente, fruttato con sentori di frutti rossi e piacevoli note floreali.

Sapore: molto equilibrato, strutturato e ricco di tannini dolci. Finale mediamente lungo.

Abbinamento gastronomico: primi, carni alla griglia e arrostiti ma anche carne bianca e pesce alla griglia. Ottimo con formaggi freschi.

Analisi chimica

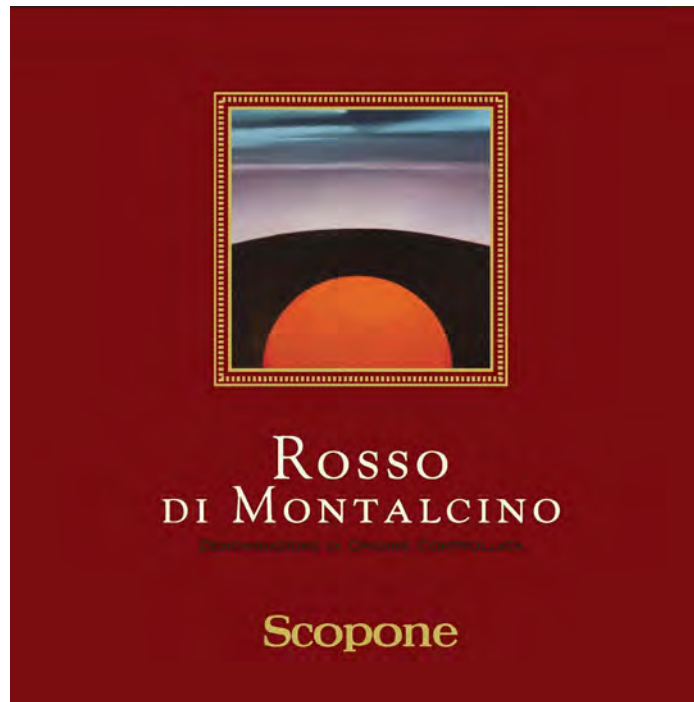
Gradazione alcolica ml/100ml: 13,46

Zuccheri riduttori g/l: 1,4

Estratto secco totale g/l: 31,8

Acidità totale g/l: 5,89

SO2 totale mg/l: 123



ROSSO DI MONTALCINO 2006 DOC

Denominazione di Origine Controllata

Uve: 100% Sangiovese Grosso di Toscana

Produzione: 6500 bottiglie

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre

Raccolta: manuale in cassetta

Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (28°C) in tinelle di acciaio inox termocondizionate per 20 gg.
Macerazione post-fermentativa per una settimana

Fermentazione malolattica: in acciaio inox o in barriques

Durata dell'affinamento in legno: 6 mesi in barriques da 225 l. di rovere francese media tostatura

Modalità di stabilizzazione del prodotto: decantazione naturale

Affinamento in bottiglia: minimo 4 mesi

Riconoscimenti: Diploma di Merito alla VIII Selezione dei Vini di Toscana 2008

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con leggeri riflessi violacei.

Profumo: intenso e persistente, fruttato con sentori di frutti rossi e piacevoli note floreali.

Sapore: molto equilibrato, strutturato e ricco di tannini dolci. Finale mediamente lungo.

Abbinamento gastronomico: primi, carni alla griglia e arrostiti ma anche carne bianca e pesce alla griglia. Ottimo con formaggi freschi.

Analisi chimica

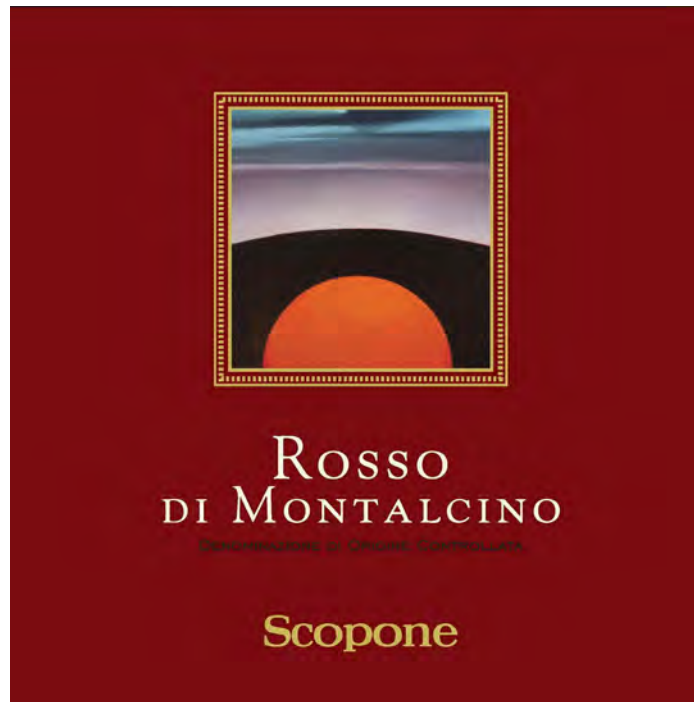
Gradazione alcolica ml/100ml: 13,01

Zuccheri riduttori g/l: 1,4

Estratto secco totale g/l: 32,3

Acidità totale g/l: 6,02

SO2 totale mg/l: 108



ROSSO DI MONTALCINO 2007 DOC

Denominazione di Origine Controllata

Uve: 100% Sangiovese Grosso di Toscana

Produzione: 9000 bottiglie

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre

Raccolta: manuale in cassetta

Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (28°C) in tinelle di acciaio inox termocondizionate per 20 gg.
Macerazione post-fermentativa per una settimana

Fermentazione malolattica: in acciaio inox o in barriques

Durata dell'affinamento in legno: 6 mesi in barriques da 225 l. di rovere francese media tostatura

Modalità di stabilizzazione del prodotto: decantazione naturale

Affinamento in bottiglia: minimo 4 mesi

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con leggeri riflessi violacei.

Profumo: molto intenso, di rilevante persistenza, fruttato con sentori di frutti rossi e piacevoli note floreali.

Sapore: molto strutturato, sapido, consistente, ricco di tannini dolci.

Abbinamento gastronomico: primi, carni alla griglia e arrostiti ma anche carne bianca e pesce alla griglia. Ottimo con formaggi freschi.

Analisi chimica

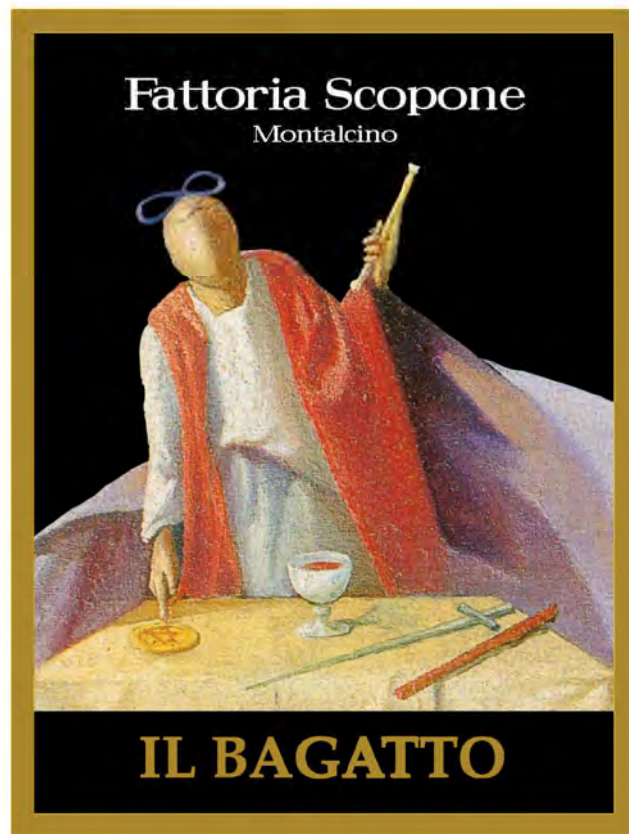
Gradazione alcolica ml/100ml: 13,76

Zuccheri riduttori g/l: 1,5

Estratto secco totale g/l: 29,9

Acidità totale g/l: 5,8

SO2 totale mg/l: 97



Il Bagatto 2002

Toscana - Indicazione Geografica Tipica

Uve: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Sangiovese 10%, Petit Verdot 10%

Produzione: 5000 bottiglie

Vinificazione e affinamento

Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre

Raccolta: manuale in cassetta

Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (28°C) in tinelle coniche di acciaio inox termocondizionate per 20 gg. Macerazione post-fermentativa per una settimana.

Fermentazione malolattica: in barriques di rovere o in acciaio inox

Durata dell'affinamento in legno: da 18 a 20 mesi in barriques di rovere francese

Modalità di stabilizzazione del prodotto: decantazione naturale

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Riconoscimenti: Diploma di Merito alla VII Selezione dei Vini di Toscana 2006.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con marcati riflessi violacei, cupo.

Profumo: intenso, ricco di note fruttate di more, frutti di bosco. Piacevolmente speziato e balsamico.

Sapore: molto equilibrato, rotondo, voluminoso, di grande struttura e ricchezza tannica.

Abbinamento gastronomico: primi, carni alla griglia, arrosti e tutti i formaggi

Analisi chimica

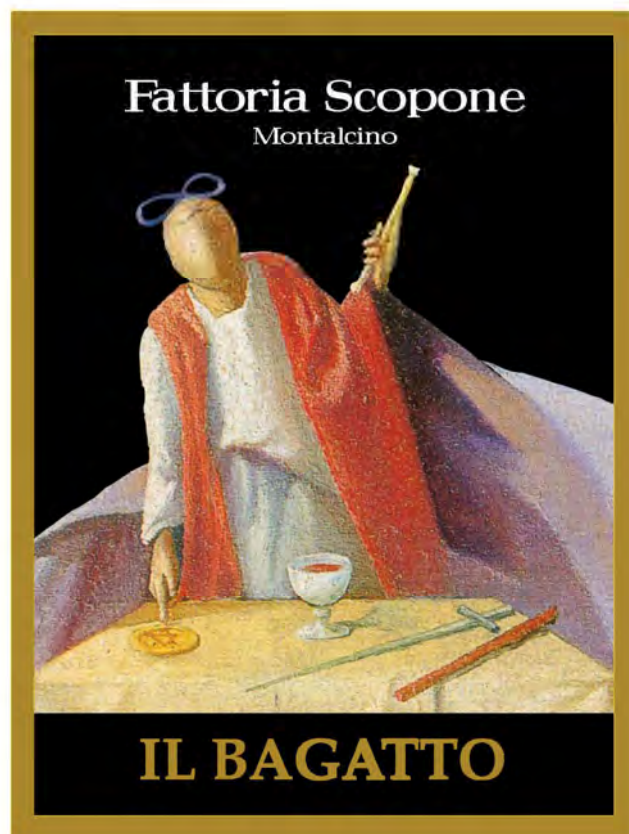
Gradazione alcolica ml/100ml: 13,83

Estratto secco netto g/l: 33,30

Acidità totale g/l: 5,30

Acidità volatile mg/l: 53

pH: 3,60



Il Bagatto 2003

Toscana - Indicazione Geografica Tipica

Uve: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Sangiovese 10%, Petit Verdot 10%

Produzione: 4300 bottiglie

Vinificazione e affinamento

Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre

Raccolta: manuale in cassetta

Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (28°C) in tinelle coniche di acciaio inox termocondizionate per 20 gg. Macerazione post-fermentativa per una settimana.

Fermentazione malolattica: in barriques di rovere o in acciaio inox

Durata dell'affinamento in legno: da 18 a 20 mesi in barriques di rovere francese

Modalità di stabilizzazione del prodotto: decantazione naturale

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Riconoscimenti: Diploma di Merito alla VII Selezione dei Vini di Toscana 2006. Diploma di Gran Menzione al XII Concorso Enologico Internazionale Vinitaly, Verona.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con marcati riflessi violacei, cupo.

Profumo: intenso, ricco di note fruttate di more, frutti di bosco. Piacevolmente speziato e balsamico.

Sapore: molto equilibrato, rotondo, voluminoso, di grande struttura e ricchezza tannica.

Abbinamento gastronomico: primi, carni alla griglia, arrostiti e tutti i formaggi

Analisi chimica

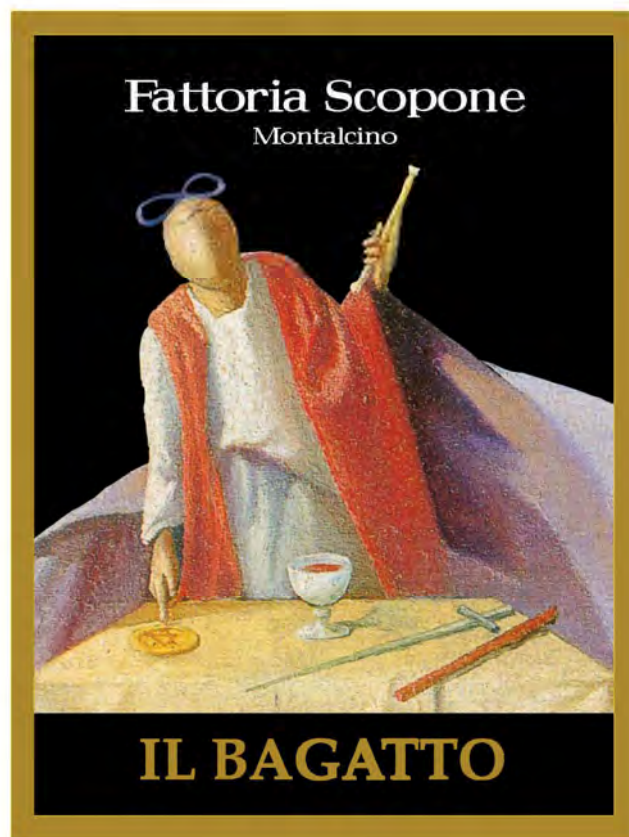
Gradazione alcolica ml/100ml: 13,68

Estratto secco netto g/l: 33,60

Acidità totale g/l: 5,40

Acidità volatile mg/l: 66

pH: 3,51



Il Bagatto 2004

Toscana - Indicazione Geografica Tipica

Uve: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Sangiovese 10%, Petit Verdot 10%

Produzione: 5400 bottiglie

Vinificazione e affinamento

Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre

Raccolta: manuale in cassetta

Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (28°C) in tinelle coniche di acciaio inox termocondizionate per 20 gg. Macerazione post-fermentativa per una settimana.

Fermentazione malolattica: in barriques di rovere o in acciaio inox

Durata dell'affinamento in legno: da 18 a 20 mesi in barriques di rovere francese

Modalità di stabilizzazione del prodotto: decantazione naturale

Affinamento in bottiglia: 18 mesi

Riconoscimenti: Diploma di Menzione Speciale alla VIII Selezione dei Vini di Toscana 2008

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con marcati riflessi violacei, cupo.

Profumo: intenso, ricco di note fruttate di more, frutti di bosco. Piacevolmente speziato e balsamico.

Sapore: molto equilibrato, rotondo, voluminoso, di grande struttura e ricchezza tannica.

Abbinamento gastronomico: primi, carni alla griglia, arrostiti e tutti i formaggi

Analisi chimica

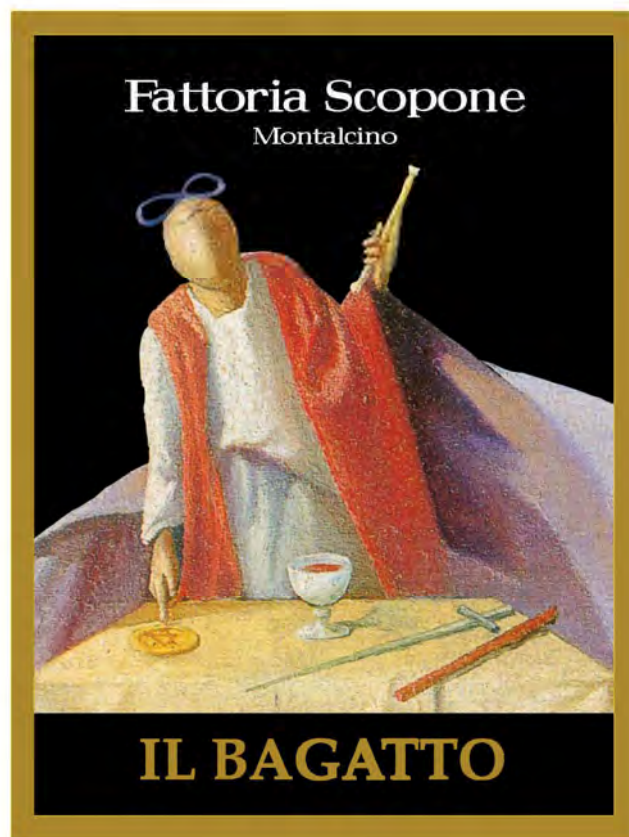
Gradazione alcolica ml/100ml: 14,61

Estratto secco netto g/l: 36,60

Zuccheri riduttori g/l: 2,50

Acidità totale g/l: 6,2

pH: 3,58



Il Bagatto 2005

Toscana - Indicazione Geografica Tipica

Uve: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Sangiovese 10%, Petit Verdot 10%

Produzione: 6650 bottiglie

Vinificazione e affinamento

Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre

Raccolta: manuale in cassetta

Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (28°C) in tinelle coniche di acciaio inox termocondizionate per 20 gg. Macerazione post-fermentativa per una settimana.

Fermentazione malolattica: in barriques di rovere o in acciaio inox

Durata dell'affinamento in legno: da 18 a 20 mesi in barriques di rovere francese

Modalità di stabilizzazione del prodotto: decantazione naturale

Affinamento in bottiglia: 18 mesi

Riconoscimenti: Diploma di Gran Menzione al Concorso Enologico Internazionale Vinitaly 2009

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con marcati riflessi violacei, cupo.

Profumo: molto intenso, complesso, caratterizzato da sentori di mirtillo e mora, piacevolmente speziato e balsamico.

Sapore: armonico, consistente, rotondo, voluminoso, di grande struttura, tessitura tannica spessa ed elegante.

Abbinamento gastronomico: primi, carni alla griglia, arrostiti e tutti i formaggi

Analisi chimica

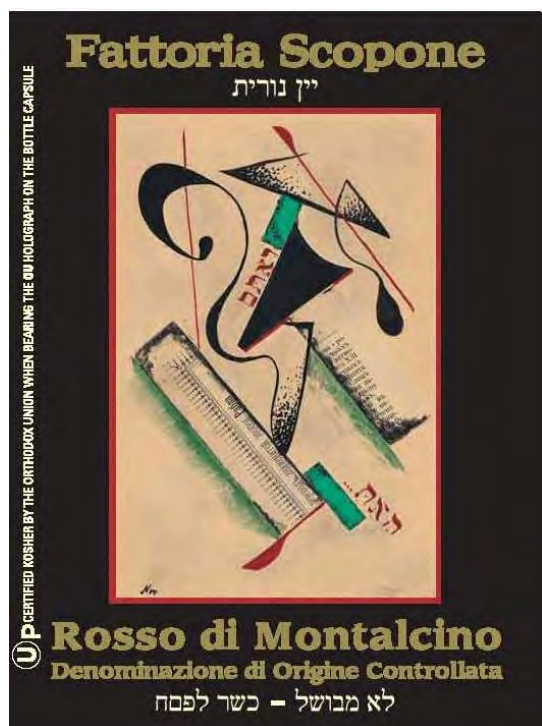
Gradazione alcolica ml/100ml: 13,58

Estratto secco netto g/l: 33,90

Zuccheri riduttori g/l: 2,7

Acidità totale g/l: 4,9

pH: 3,96



ROSSO DI MONTALCINO 2004 DOC Kosher

Denominazione di Origine Controllata

Realizzato per un segmento specifico del mercato, il vino è seguito durante tutto il percorso produttivo unicamente da personale di religione ebraica sotto la supervisione di un rabbino delegato dalla Orthodox Union (New York) che certifica il vino. Vino non mevushàl. Kosher for Passover.

Uve: 100% Sangiovese Grosso di Toscana

Produzione: 6500 bottiglie

Vinificazione e affinamento

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre

Raccolta: manuale in cassetta

Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (28°C) in tinelle di acciaio inox termocondizionate per 15-20 gg.

Fermentazione malolattica: in acciaio inox o in barriques

Durata dell'affinamento in legno: 6 mesi in barriques da 225 l. di rovere francese media tostatura

Modalità di stabilizzazione del prodotto: naturale

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Particolarità: per esigenze di osservanza, oltre al bisolfito non vengono utilizzati altri prodotti

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi tendenti al granato.

Profumo: intenso e persistente con note fruttate e speziate.

Sapore: rotondo, equilibrato con tannini morbidi e setosi.

Abbinamento gastronomico: tutte le pietanze della tradizione culinaria ebraica.

Analisi chimica

Gradazione alcolica ml/100ml: 12,50

Zuccheri riduttori g/l: 1,8

Estratto secco totale g/l: 30,00

Acidità totale g/l: 5,50

SO2 totale mg/l: 88



Il Gregoriano 2006

Sant'Antimo D.O.C.

Uve: Sangiovese 90%, Petit Verdot 10%

Produzione: 13.000 bottiglie

Vinificazione e affinamento

Epoca di vendemmia: fine settembre, prima decade di ottobre

Raccolta: manuale in cassetta

Tecnica di vinificazione: diraspa-pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio termocondizionati per 20 gg.

Fermentazione malolattica: parte in acciaio e parte in legno

Affinamento: in acciaio

Modalità di stabilizzazione del prodotto: naturale, microfiltrazione a 8 micron prima dell'imbottigliamento

Affinamento in bottiglia: min. 1 mese

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: delicatamente fruttato con sfumature speziate.

Sapore: pieno, elegante, armonico.

Abbinamento gastronomico: carni rosse, selvaggina e formaggi.

Analisi chimica

Gradazione alcolica ml/100ml: 13.5

Estratto secco totale g/l: 34.1

Acidità totale g/l: 5.6

pH: 3.6



Fattoria Scopone **Grappa di Brunello**

Grappa di Brunello

Uve: 100% vinaccia Sangiovese Grosso

Produzione: 350 bottiglie

Distilleria: Casimiro di Bernardino Poli - S. Massenza-Vezzano (Trento)
Distillatori originali dal 1924

Tecnica di distillazione: le fresche e poco torchiate vinacce vengono riposte dentro speciali contenitori e trasportate immediatamente nella distilleria. Si usa l'antico alambicco in rame, procedendo lentamente a bagnomaria con metodo discontinuo.

Affinamento: almeno 1 anno in serbatoi di acciaio inox.

Confezioni: bottiglie da 500 cc.

Gradazione alcolica: 42%