

Selezione

CEDRO 2008

Chianti Rufina D.O.C.G



Le leguminose, sovesciate tra i filari, ingrassano i nostri vigneti, il vento ed il sole li proteggono dalle malattie, una vigile attesa il nostro impegno più grande. Dall'estremo rispetto degli equilibri naturali e della tradizione secolare, nasce il Cedro, un Chianti Rufina di grande personalità che esprime al meglio le caratteristiche di questa denominazione, non a caso definita "il più alto dei Chianti".

Uvaggio: 90% Sangiovese, 5% Canaiolo Nero e 5% Ciliegiolo.

Area di produzione: vigneti collocati a circa 400 mt s.l.m. su suoli ricchi di scheletro per lo più costituiti da galestro (roccia toscana a cui il Chianti deve il suo carattere).

Anno d'impianto: fra il 1972 ed il 1981 (vecchi vigneti); anni novanta (impianti moderni).

Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato.

Produzione: circa 1,5 kg di uva a ceppo.

Modalità di raccolta: manuale in cassette, verso la metà di ottobre.

Vinificazione: diraspatura delicata delle uve; fermentazione e macerazione a temperatura controllata, parte in acciaio e parte in tini tronco-conici di rovere francese, per circa 15 giorni, con numerosi rimontaggi e delestages.

Maturazione: in botti di rovere francese da 35 Hl per circa 12/16 mesi.

Affinamento: in bottiglia per almeno 6 mesi.

Capacità d'invecchiamento: 5-7 anni.

Note sensoriali: colore rosso rubino intenso e luminoso. Al naso è ampio, netto e persistente, con sentori di piccoli frutti di bosco maturi e pepe nero. Al sapore è secco, sapido, dai tannini compatti, caldo e pieno. Finale di buona persistenza con retrogusto di note fruttate e speziate.

Abbinamenti: da giovane, adatto a tutto il pasto; nella maturità predilige accompagnare salse di carne, pollame e arrosti.

Temperatura di servizio: 18-20° C..

Menzioni sulle Guide

I Vini di Veronelli 2011:

★★

Guida Maroni:

83

Guida Gambero Rosso:



Organizzazione
con Sistema
di Gestione
Qualità certificato
UNI EN ISO 9001:2000
Certificato n. 717



Società Agricola Lavacchio Srl

Via di Montefiesole 55 - 50065 Pontassieve (FI) Italy

tel +39 055 8317472 fax +39 055 8317395

www.fattorialavacchio.com - info@fattorialavacchio.com

VINSANTO RISERVA 2007

Vin Santo del Chianti Rufina D.O.C.



Pochi e scultorei filari di Malvasia e Trebbiano sperduti in un mare dorato di grano, come gli ultimi testimoni di un tempo passato, costituiscono l'eccellente sorgente del nostro Vin Santo. L'accurato lavoro di selezione della materia prima e la paziente attesa che le stagioni trasformino il nobile mosto custodito nei caratelli, completano la produzione di questo prezioso nettare, così unico nella sua assoluta tipicità.

Uvaggio: Malvasia e Trebbiano.

Area di produzione: vigneti collocati a circa 400 mt s.l.m. su suoli ricchi di scheletro in prevalenza costituito da galestro.

Anno d'impianto: 1963.

Forma di allevamento: Guyot.

Modalità di raccolta: manuale in cassette, con accurata selezione dei grappoli migliori.

Vinificazione e maturazione: le uve, lasciate ad appassire su graticci fino al gennaio successivo alla vendemmia, vengono successivamente sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene messo direttamente in caratelli di rovere da 50 litri, collocati nella soffitta della fattoria. Al loro interno il mosto fermenta lentamente, esposto ai rigori invernali e ai caldi estivi; matura per cinque anni, sviluppando rara complessità ed eleganza.

Affinamento: in bottiglia per diversi mesi.

Capacità d'invecchiamento: senza limite.

Note sensoriali: il colore è giallo ambra carico. Il profumo è molto intenso, pulito e gradevole con note di uva passa e frutta candita, seguiti da aromi di miele, vaniglia, fico secco e accenni di noce e caffè. Al gusto risulta di corpo pieno ed intenso, molto equilibrato, con la dolcezza ed il calore dell'alcol ben bilanciati dalla freschezza. Il finale è molto lungo e piacevolissimo.

Abbinamenti: formaggi stagionati, pasticceria secca.

Temperatura di servizio: 10-14° C.



Organizzazione
con Sistema
di Gestione
Qualità certificato
UNI EN ISO 9001:2000
Certificato n. 717



Società Agricola Lavacchio Srl
Via di Montefiesole 55 - 50065 Pontassieve (FI) Italy
tel +39 055 8317472 fax +39 055 8317395
www.fattorialavacchio.com - info@fattorialavacchio.com

Senza solfiti

PURO 2011

Chianti D.O.C.G



Questo è il primo passo verso la realizzazione di un sogno: quello di produrre vini "incontaminati" PURO è prodotto da 100% Sangiovese vinificato in acciaio, senza aggiunta di solfiti, lieviti e tannini. La vinificazione di questo vino è un esercizio di equilibrio. Mantenere la purezza delle uve senza l'utilizzo della chimica non è semplice, ma è possibile.

Noi siamo pronti a metterci in gioco per rispettare la salute dei consumatori.

La solforosa come antiossidante e antibatterico viene sostituita con mezzi fisici e non chimici, come le basse temperature di conservazione, i controlli frequenti dell'ossigeno disciolto e opportune filtrazioni per mantenere il vino puro microbiologicamente.

Uvaggio: 100% Sangiovese

Area di produzione: vigneti collocati a circa 400 mt s.l.m. su suoli ricchi di scheletro per lo più costituiti da galestro (roccia toscana a cui il Chianti deve il suo carattere).

Anno d'impianto: fra il 2000 ed il 2002 impianti moderni.

Forma di allevamento: Guyot.

Produzione: circa 1,2 kg di uva a ceppo.

Modalità di raccolta: manuale in cassette, entro la metà di ottobre.

Vinificazione: diraspatura delicata delle uve; fermentazione spontanea e macerazione a temperatura controllata in acciaio per circa 10 giorni, con numerosi rimontaggi e delestages. Dopo la fermentazione malolattica, che avviene molto rapidamente data l'assenza di solfiti, il vino viene travasato e mantenuto ad una temperatura di 10 gradi.

Maturazione: in acciaio per circa 9 mesi. Il vino viene quindi imbottigliato per mantenere tutta la sua freschezza e integrità.

Capacità d'invecchiamento: 2-3 anni.

Note sensoriali: colore rosso porpora intenso e brillante. Al naso è ampio, netto e persistente, con sentori di violetta. Al sapore fruttato e sapido. Finale di buona persistenza e esplosione di frutta.

Abbinamenti: adatto a tutto il pasto; piacevole e di pronta beva.

Temperatura di servizio: 16-18° C..



Organizzazione
con Sistema
di Gestione
Qualità certificato
UNI EN ISO 9001:2000
Certificato n. 717



Società Agricola Lavacchio Srl
Via di Montefiesole 55 - 50065 Pontassieve (FI) Italy
tel +39 055 8317472 fax +39 055 8317395
www.fattorialavacchio.com - info@fattorialavacchio.com

Selezione

CEDRO 2009

Chianti Rufina D.O.C.G



Le leguminose, sovesciate tra i filari, ingrassano i nostri vigneti, il vento ed il sole li proteggono dalle malattie, una vigile attesa il nostro impegno più grande. Dall'estremo rispetto degli equilibri naturali e della tradizione secolare, nasce il Cedro, un Chianti Rufina di grande personalità che esprime al meglio le caratteristiche di questa denominazione, non a caso definita "il più alto dei Chianti".

Uvaggio: 90% Sangiovese, 5% Canaiolo Nero e 5% Cilieggiolo.

Area di produzione: vigneti collocati a circa 400 mt s.l.m. su suoli ricchi di scheletro per lo più costituiti da galestro (roccia toscana a cui il Chianti deve il suo carattere).

Anno d'impianto: fra il 1972 ed il 1981 (vecchi vigneti); anni novanta (impianti moderni).

Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato.

Produzione: circa 1,5 kg di uva a ceppo.

Modalità di raccolta: manuale in cassette, verso la metà di ottobre.

Vinificazione: diraspatura delicata delle uve; fermentazione e macerazione a temperatura controllata, parte in acciaio e parte in tini tronco-conici di rovere francese, per circa 15 giorni, con numerosi rimontaggi e delestages.

Maturazione: in botti di rovere francese da 35 Hl per circa 12/16 mesi.

Affinamento: in bottiglia per almeno 6 mesi.

Capacità d'invecchiamento: 5-7 anni.

Note sensoriali: colore rosso rubino intenso e luminoso. Al naso è ampio, netto e persistente, con sentori di piccoli frutti di bosco maturi e pepe nero. Al sapore è secco, sapido, dai tannini compatti, caldo e pieno. Finale di buona persistenza con retrogusto di note fruttate e speziate.

Abbinamenti: da giovane, adatto a tutto il pasto; nella maturità predilige accompagnare salse di carne, pollame e arrostiti.

Temperatura di servizio: 18-20° C..



Organizzazione
con Sistema
di Gestione
Qualità certificato
UNI EN ISO 9001:2000
Certificato n. 717



Società Agricola Lavacchio Srl
Via di Montefiesole 55 - 50065 Pontassieve (FI) Italy
tel +39 055 8317472 fax +39 055 8317395
www.fattorialavacchio.com - info@fattorialavacchio.com

Fontegalli 2004

Indicazione Geografica Tipica Toscana - Rosso



Fontegalli è la sorgente da cui effettuiamo il nostro approvvigionamento idrico. Come l'acqua, fonte essenziale di vita ed elemento di qualità assoluta, questo vino rappresenta per noi la ricerca della purezza e della qualità senza compromessi o limitazioni. Il risultato è un vino di grande eleganza ed intensità, in grado di affascinare anche i palati più ricercati.

Uvaggio: 60% Merlot, 20% Cabernet sauvignon e 20% Sangiovese.

Area di produzione: vigneti collocati a circa 400 mt s.l.m. su suoli ricchi di scheletro in prevalenza costituito da galestro.

Anno d'impianto: 1981 per il Sangiovese, anni novanta per Merlot e Cabernet sauvignon.

Forma di allevamento: Guyot .

Produzione: circa 1 kg di uva a ceppo.

Modalità di raccolta: manuale in cassette, verso la fine di Settembre per il Merlot ed entro la metà di ottobre per Sangiovese e Cabernet sauvignon.

Vinificazione: diraspatura delicata delle uve. Fermentazione e macerazione a temperatura controllata, in tini tronco-conici di rovere francese, per circa 25 giorni con numerosi rimontaggi e delestages.

Maturazione: in barriques di rovere francese, per circa 15 mesi.

Affinamento: in bottiglia per almeno 12 mesi.

Capacità d'invecchiamento: 10-12 anni.

Note sensoriali: il colore è rosso rubino di grande intensità con nuances violacee. Al naso è ampio, intenso e persistente, con sentori di mora e mirtillo e note di cacao e liquirizia. Al sapore è secco ma morbido, caldo e corposo con equilibrata e piacevole vena tannica ed un finale lungo e persistente.

Abbinamenti: arrosti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati a pasta dura.

Temperatura di servizio: 18-20° C.

Menzioni sulle Guide

Wine Spectator : 90

I Vini di Veronelli 2011: ★ ★ ★



Organizzazione
con Sistema
di Gestione
Qualità certificato
UNI EN ISO 9001:2000
Certificato n. 717



Società Agricola Lavacchio Srl
Via di Montefiesole 55 - 50065 Pontassieve (FI) Italy
tel +39 055 8317472 fax +39 055 8317395
www.fattorialavacchio.com - info@fattorialavacchio.com

Selezione

CEDRO RISERVA 2007

Chianti Rufina D.O.C.G



“La Vecchia in salita”, così è chiamata la vigna da cui provengono le uve di Sangiovese destinate al nostro vino più nobile: si tratta di un vigneto impiantato nel 1963, allevato a Guyot, anzi a Capovolto, come vuole la tradizione. Il tempo ha forgiato le viti, conferendo loro le forme più strane, ma soprattutto donando il perfetto equilibrio alla sua produzione: perfetta materia prima per dar vita ad una Riserva di grande complessità e carattere, le cui nobili origini sono ben rappresentate dall'albero pluri-secolare di cui porta il nome.

Uvaggio: 90% Sangiovese, 10% Merlot.

Area di produzione: vigneti collocati a circa 400 mt s.l.m. su suoli ricchi di scheletro a matrice alberese.

Anno d'impianto: 1963 per il Sangiovese, anni novanta per il Merlot.

Forma di allevamento: Guyot.

Produzione: circa 1 kg di uva a ceppo.

Modalità di raccolta: manuale in cassette, verso la fine di Settembre per il Merlot e verso la metà di ottobre per il Sangiovese.

Vinificazione: diraspatura delicata delle uve; fermentazione e macerazione a temperatura controllata, in tini tronco-conici di rovere francese da 70 Hl, per circa 25 giorni con numerosi rimontaggi e delestages.

Maturazione: circa il 50% del vino matura in carati di rovere da 35 Hl per 14/18 mesi (a seconda dell'annata), l'altro 50% si eleva in barriques di rovere francese per lo stesso periodo di tempo.

Affinamento: in bottiglia per circa 12 mesi.

Capacità d'invecchiamento: 8-10 anni.

Note sensoriali: colore rosso rubino intenso e vivo. Al naso è ampio, netto e particolarmente avvolgente, con note fruttate e lievi spezie. Il Sangiovese appare subito in tutta la sua grandezza, morbido e setoso, con sentori di amarena matura e vaniglia, tannini ben amalgamati e finale elegante di buona persistenza.

Abbinamenti: predilige brasati e selvaggina, ma è ottimo anche con salumi stagionati e formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio: 18-20° C.

Menzioni sulle Guide

I Vini di Veronelli 2011:

★★

Guida Maroni:

84

Concorso Mundus Vini:

medaglia d'Argento

Guida Gambero Rosso:



Organizzazione
con Sistema
di Gestione
Qualità certificato
UNI EN ISO 9001:2000
Certificato n. 717



Società Agricola Lavacchio Srl

Via di Montefiesole 55 - 50065 Pontassieve (FI) Italy

tel +39 055 8317472 fax +39 055 8317395

www.fattorialavacchio.com - info@fattorialavacchio.com