



CASA ALLE VACCHE

San Gimignano

La storia

Il nome dell'Azienda "Casa alle Vacche" desta immediatamente curiosità, ma non è né casuale né immaginario, è puramente un riferimento storico.

Nell'800 infatti l'area dove oggi sorge l'azienda ed in particolare l'edificio più antico, erano adibiti a stalle per le vacche che venivano utilizzate per il traino dei carri ed il lavoro nei campi. A testimonianza di questa originaria destinazione d'uso rimane il tipico soffitto a volte con mattoni a vista al piano terra dell'edificio più antico.

Il nome oltre a ricordare la storia del territorio vuole anche evocare la semplicità, la genuinità, la fatica ed il duro lavoro di una famiglia di viticoltori.



Da generazioni la famiglia Ciappi si dedica con amore e passione alla coltivazione della terra e alla produzione di vino e olio. Poi, venti anni fa nasceva l'Agriturismo con l'idea di far godere le bellezze del nostro territorio ad ospiti provenienti da ogni dove.

L'intera famiglia è coinvolta nelle attività dell'azienda, ognuno con un ruolo specifico, motivo di orgoglio e soddisfazione di nonno Silvano che ha passato il testimone ai figli Fernando e Lorenzo.

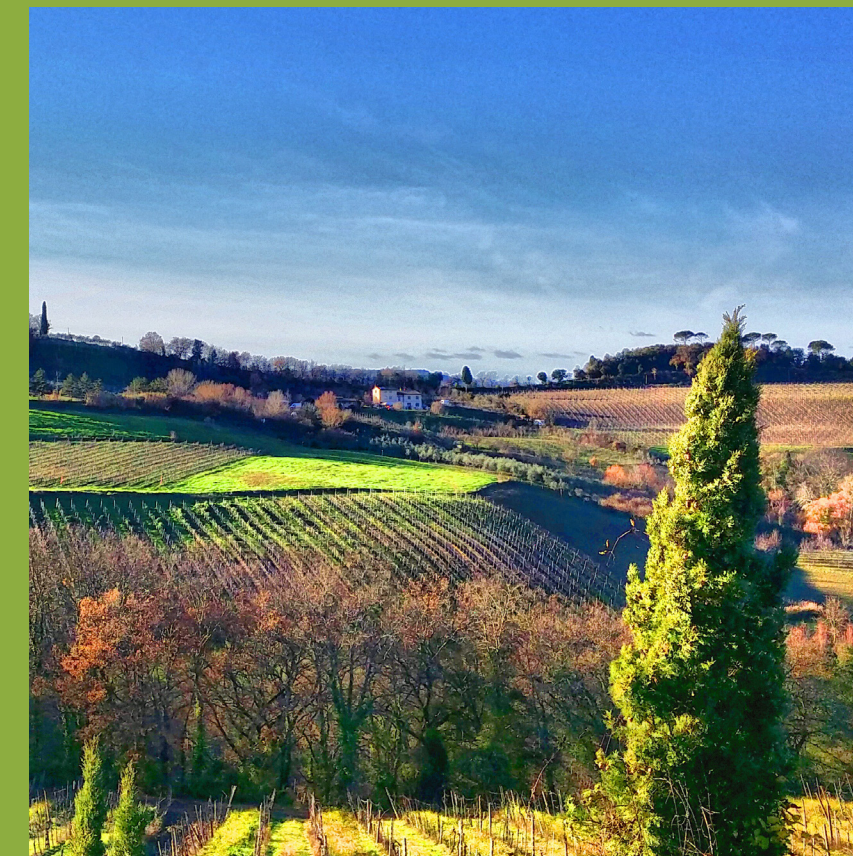




Oggi anche Andrea, l'ultima generazione della famiglia, prosegue con orgoglio e determinazione il cammino di Nonno Silvano.

Carattere, anima e corpo dei nostri vini si spiegano con il loro provenire da lontano, da una concezione 'familiare' della vigna, dall'amorevole attenzione per ogni fase: dalla cura delle uve, alla vendemmia, alla vinificazione.

Negli ultimi anni ci stiamo focalizzando soprattutto nella ricerca di vitigni autoctoni, un "ritorno alle origini" dove le colture antiche incontrano le moderne tecnologie.





Vino e olio

L'azienda agricola Casa alle Vacche si trova a pochi chilometri da San Gimignano, immersa nello spettacolare scenario che offre la campagna toscana, in una zona particolarmente vocata alla coltivazione della vite e dell'olivo.

L'azienda, di proprietà della famiglia Ciappi da generazioni, si estende su 25 ettari di vigneti e 3 ettari di oliveti.

Per la natura dei terreni e per l'esposizione ideale si raccolgono uve di elevata qualità, che vinificate con sapienza, permettono di ottenere vini eccellenti come le DOCG Vernaccia di San Gimignano e Chianti Colli Senesi e IGT Toscana Rosso e Bianco.

La nostra azienda agricola si avvale del marchio Agriqualità della regione Toscana, utilizza tecniche di agricoltura integrata, nel rispetto dell'ambiente e dell'equilibrio naturale.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Denominazione: Vernaccia di san Gimignano DOCG

Zona di Produzione: Territorio di San Gimignano

Vitigno: Vernaccia di San Gimignano

Suolo: Sabbie ocracee

Forma di allevamento e sistema di coltivazione: Guyot e cordone speronato, inerbimento parziale, potature verdi

Densità: 3000/4500 viti/ha

Produzione di vino per ha: 80hl

Altitudine: 210/280 slm

Microclima: Umido in inverno e primavera, caldo secco in estate

Vinificazione: in bianco, diraspatura, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

Odore: fine, penetrante di fiori di campo e sottobosco invernale

Sapori: asciutto, armonico, simpaticamente fruttato con sottile fondo di mandorla di pesco

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 10° C

Accostamenti gastronomici: come aperitivo, antipasti, carni bianche e pesce.

Imballo: Cartone contenente 6 o 12 bottiglie da 0,750 lt

Azienda Agricola

CASA ALLE VACCHE

LOC. LUCIGNANO, 73/A – 53037 SAN GIMIGNANO (SIENA)

Tel. +39 0577 955103 – Fax +39 0577 955089

E-mail: info@casallevacche.it www.casallevacche.it

I MACCHIONI

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Denominazione: Vernaccia di san Gimignano DOCG

"I Macchioni"

Zona di Produzione: Territorio di San Gimignano

Vitigno: Vernaccia di San Gimignano

Suolo: Sabbie ocracee plioceniche e concrezioni calcaree

Forma di allevamento e sistema di coltivazione: Guyot ,
inerbimento parziale, potature verdi e selezione manuale delle
uve

Densità: 4600 viti/ha

Produzione di vino per ha: 55hl

Altitudine: 210/280 slm

Microclima: Umido in inverno e primavera, caldo secco in
estate

Vinificazione: in bianco, diraspatura, raffreddamento del
pigiato per breve macerazione, pigiatura soffice.

Fermentazione a temperatura controllata su fecce fini.

Affinamento in bottiglia per almeno 1 mese

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Giallo tenue con riflessi verdognoli

Odore : ampio, penetrante con ricordi di frutta matura e sentori
di mandorla

Sapori: asciutto, armonico con freschezza piacevole, con sottile
caratteristico retrogusto di mandorla

Gradazione alcolica: 13% vol

Temperatura di servizio: 10° C

Accostamenti gastronomici: antipasti, carni bianche, formaggi
molliti, crostacei e pesce in genere come pure ad alcuni tipi di
zuppe della cucina tipica toscana, cacciucco.

Imballo: Cartone contenente 6 o 12 bottiglie da 0,750 lt



CROCUS

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Denominazione: Vernaccia di san Gimignano DOCG Riserva "Crocus"

Zona di Produzione: Territorio di San Gimignano

Vitigno: Vernaccia di San Gimignano

Suolo: Sabbie ocracee plioceniche e concrezioni calcaree

Forma di allevamento e sistema di coltivazione: Guyot e cordone speronato; Inerbimento totale, potature verdi, accurata cernita manuale dei grappoli

Densità: 4600 viti/ha

Produzione di vino per ha: 45hl

Altitudine: 210/280 slm

Microclima: Umido in inverno e primavera, caldo secco in estate

Vinificazione: pigiatura delle uve direttamente in pressa a polmone. Fermentazione controllata in barili nuovi con continui "batonnage". Affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Giallo paglierino, tendente al dorato con l'invecchiamento.

Odore: ampio, fine, fruttato, penetrante

Sapori: asciutto, pieno, vellutato con sentori di frutta matura, vaniglia e mandorla di pesca

Gradazione alcolica: 13,5 % vol

Temperatura di servizio: 10/12° C

Accostamenti gastronomici: ottimo con antipasti di mare, formaggi semi stagionati, crostacei, pesce al forno.

Imballo: Cartone contenente 6 bottiglie da 0,750 lt

PANCOLI'

VINO SPUMANTE BIANCO

BRUT



Denominazione: Vino Spumante Bianco

Zona di Produzione: Territorio di San Gimignano

Vitigno: Vernaccia di San Gimignano

Suolo: sabbie ocracee plioceniche e concrezioni calcaree

Forma di allevamento e sistema di coltivazione: Guyot e cordone speronato. Inerbimento parziale, potature verdi, selezione manuali delle uve

Densità: 4500 viti/ha

Produzione di vino per ha: 20hl

Altitudine: 280 slm

Microclima: Umido in inverno e primavera, caldo secco in estate

Vinificazione: Raccolta anticipata, diraspatura e pigiatura soffice con raffreddamento del pigiato. Fermentazione a temperatura controllata su fecce fini. Rifermentazione in autoclave per 90 giorni. Dosaggio 10 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo verdolino brillante con bollicina fine e persistente

Odore: fine, profumato, penetrante con ricordi di frutta fresca e fiori di campo

Sapori: sapido, equilibrato con freschezza piacevole

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Temperatura di servizio: 7° C GIMIGNANO

Accostamenti gastronomici: antipasti, appetizer, formaggi molli, crostacei e pesce in genere come pure zuppe toscane.

Imballo: Cartone contenente 6 bottiglie da 0,750 lt

Azienda Agricola

CASA ALLE VACCHE

LOC. LUCIGNANO, 73/A – 53037 SAN GIMIGNANO (SIENA)

FERNANDO

TOSCANA BIANCO INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Denominazione: Toscana Igt Bianco “Fernando”

Zona di Produzione: Territorio di San Gimignano

Vitigno: Vernaccia di San Gimignano, Chardonnay e altri vitigni a bacca bianca

Suolo: sabbie plioceniche e concrezioni calcaree

Forma di allevamento e sistema di coltivazione: Guyot e cordone speronato. Inerbimento parziale, potature verdi, selezione manuali delle uve

Densità: 4000 viti/ha

Produzione di vino per ha: 70hl

Altitudine: 210/280 slm

Microclima: Umido in inverno e primavera, caldo secco in estate

Vinificazione: In bianco, diraspatura e pigiatura soffice con raffreddamento del pigiato per breve macerazione, separazione dalle bucce. Fermentazione a temperatura controllata su fecce fini. Affinamento in bottiglia per almeno 1 mese

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi dorati

Odore: fine, profumato, penetrante con ricordi di frutta fresca e fiori di campo

Sapori: asciutto, armonico con freschezza piacevole

Gradazione alcolica: 12,00% vol

Temperatura di servizio: 10° C

Accostamenti gastronomici: antipasti, carni bianche, formaggi molli, crostacei e pesce in genere come pure zuppe toscane.

Imballo: Cartone contenente 6-12 bottiglie da 0,750 lt

Azienda Agricola

CASA ALLE VACCHE

LOC. LUCIGNANO, 73/A – 53037 SAN GIMIGNANO (SIENA)

RAFFY

TOSCANA ROSATO INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Denominazione: Toscana Igt Rosato

Zona di Produzione: Territorio di San Gimignano

Vitigno: Canaiolo, Colorino, Ciliegio

Suolo: Argille plioceniche

Forma di allevamento e sistema di coltivazione: Cordone speronato. Inerbimento parziale, potature verdi, selezione manuali delle uve

Densità: 4.500 viti/ha

Produzione di vino per ha: 60hl

Altitudine: 210/280 slm

Microclima: Umido in inverno e primavera, caldo secco in estate

Vinificazione: Mosto ottenuto da sgrondo e pressatura soffice fermentato in bianco a 18°C

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosa tenue con riflessi cerasuolo

Odore: intenso con sentori di confettura di ribes, muschio, miele, pesca e fiori di campo

Sapori: secco, vivace, fruttato e delicato

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 12° C

Accostamenti gastronomici: Risotti, zuppe di pesce, pesce salsato, carni bianche grigliate, formaggi pecorini e caprini di media stagionatura.

Azienda Agricola

CASA ALLE VACCHE

LOC. LUCIGNANO, 73/A – 53037 SAN GIMIGNANO (SIENA)

Tel. +39 0577 955103 – Fax +39 0577 955089

E-mail: info@casallevacche.it www.casallevacche.it

LORENZO

TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Denominazione: Toscana Igt Rosso "Lorenzo"

Zona di Produzione: Territorio di San Gimignano

Vitigno: Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo e altri vitigni a bacca rossa

Suolo: Sabbie plioceniche e concrezioni calcaree

Forma di allevamento e sistema di coltivazione: Guyot e cordone speronato: Inerbimento parziale, potature verdi

Densità: 4000 viti/ha

Produzione di vino per ha: 70hl

Altitudine: 210/280 slm

Microclima: Umido in inverno e primavera, caldo secco in estate

Vinificazione: Tradizionale in rosso a temperatura controllata 28° C con rimontaggi e follature. Affinamento in acciaio e bottiglia per minimo 1 mese

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino

Odore: ampio, fragrante e fruttato

Sapori: Armonico, asciutto, leggermente tannico che si affina col tempo al morbido vellutato

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 16/18° C

Accostamenti gastronomici: Vino per ogni occasione, primi piatti con salse al ragù, bolliti, intingoli umidi, salumi e formaggi.

Imballo: Cartone contenente 6-12 bottiglie da 0,750 lt

Azienda Agricola

CASA ALLE VACCHE

LOC. LUCIGNANO, 73/A – 53037 SAN GIMIGNANO (SIENA)

Tel. +39 0577 955103 – Fax +39 0577 955089

E-mail: info@casallevacche.it www.casallevacche.it

CHIANTI COLLI SENESI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Denominazione: Chianti Colli Senesi DOCG

Zona di Produzione: Territorio di San Gimignano

Vitigno: Sangiovese toscano, Canaiolo, Colorino, Ciliegiolo.

Suolo: Argille e sabbie plioceniche

Forma di allevamento e sistema di coltivazione: Guyot e cordone speronato. Inerbimento parziale, potature verdi, selezione manuali delle uve

Densità: 4000 viti/ha

Produzione di vino per ha: 70hl

Altitudine: 210/280 slm

Microclima: Umido in inverno e primavera, caldo secco in estate

Vinificazione: Tradizionale in rosso a temperatura controllata 28° C con rimontaggi e follature. Affinamento in bottiglia minimo 1 mese

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Rosso rubino, porpora intenso

Odore: ampio, fragrante, vinoso, fruttato di mammola e mora matura

Sapori: armonico, asciutto, leggermente tannico che si affina col tempo al morbido vellutato

Gradazione alcolica: 13% vol

Temperatura di servizio: 16/18° C

Accostamenti gastronomici: Vino per ogni occasione, primi piatti con salse al ragù, bolliti, intingoli umidi, salumi e formaggi. Minestre e carni rosse

Imballo: Cartone contenente 6 o 12 bottiglie da 0,750 lt, cartone contenente 6 bottiglie da 1,5 litri in piedi

Azienda Agricola

CASA ALLE VACCHE

LOC. LUCIGNANO, 73/A – 53037 SAN GIMIGNANO (SIENA)

Tel. +39 0577 955103 – Fax +39 0577 955089

E-mail: info@casallevacche.it www.casallevacche.it

CINABRO

CHIANTI COLLI SENESI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA



Denominazione: Chianti Colli Senesi DOCG Riserva "Cinabro"

Zona di Produzione: Territorio di San Gimignano

Vitigno: Sangiovese 100% in diverse qualità clonali.

Suolo: Argille sovraconsolidate plioceniche, sabbia ocracea e concrezioni calcaree

Forma di allevamento e sistema di coltivazione: Guyot e cordone speronato basso. Inerbimento totale, potature verdi, accurata cernita manuale dei grappoli meglio esposti e maturi.

Densità: 4500 viti/ha

Produzione di vino per ha: 45hl

Altitudine: 210/280 slm

Microclima: Umido in inverno e primavera, caldo secco in estate

Vinificazione: fermentazione tradizionale in rosso per almeno 20 gg. con controllo termico a 30°C. Dopo il primo travaso elevazione in barrique su fecce fini e permanenza in legno per almeno 1 anno. Affinamento in bottiglia minimo 4 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso granato vivo e profondo

Odore: pronunciato, ampio, complesso e persistente con note di confettura e vaniglia, spezie e cacao

Sapori: asciutto, caldo, austero, di grande struttura e buona tannicità con sensazione aromatica persistente

Gradazione alcolica: 14% vol

Temperatura di servizio: 18/20° C

Accostamenti gastronomici: grigliate di carni rosse alla brace, selvaggina, formaggi stagionati.

Imballo: Cartone contenente 6 bottiglie coricate da 0,750 lt

SANGIOVESE B.

TOSCANA BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Denominazione: Toscana Igt Bianco "Sangiovese B."

Zona di Produzione: Territorio di San Gimignano

Vitigno: Sangiovese

Suolo: Argille plioceniche

Forma di allevamento e sistema di coltivazione: Cordone speronato. Inerbimento parziale, potature verdi, selezione manuali delle uve

Densità: 4.500 viti/ha

Produzione di vino per ha: 50hl

Altitudine: 210/280 slm

Microclima: Umido in inverno e primavera, caldo secco in estate

Vinificazione: Vendemmia anticipata. Svinatura immediata del mosto. Chiarifica a freddo e fermentazione a temperatura controllata

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Bianco con riflessi di pesca

Odore: frutti di bosco e note floreali

Gradazione alcolica: 13% vol

Temperatura di servizio: 10° C

Accostamenti gastronomici: Antipasti di salumi, primi piatti con sugo, fritti.

Imballo: Cartone contenente 6 bottiglie da 0,750 lt

SAN GIMIGNANO

Azienda Agricola

CASA ALLE VACCHE

LOC. LUCIGNANO, 73/A – 53037 SAN GIMIGNANO (SIENA)

Tel. +39 0577 955103 – Fax +39 0577 955089

E-mail: info@casaallevacche.it

www.casallevacche.it

CANAIOLO

TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Denominazione: Toscana Igt Rosso "Canaiolo"

Zona di Produzione: Territorio di San Gimignano

Vitigno: Canaiolo

Suolo: Argille plioceniche

Forma di allevamento e sistema di coltivazione: Cordone speronato. Inerbimento parziale, potature verdi, selezione manuali delle uve

Densità: 4.500 viti/ha

Produzione di vino per ha: 70hl

Altitudine: 210/280 slm

Microclima: Umido in inverno e primavera, caldo secco in estate

Vinificazione: Tradizionale in rosso a temperatura controllata 28° C con rimontaggi e follature. Affinamento in bottiglia minimo un mese

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Rubino intenso

Odore: Fruttato e floreale con tipico sentore di rosa rossa

Sapori: Armonico, vellutato

Gradazione alcolica: 13,5 % vol

Temperatura di servizio: 16° C

Accostamenti gastronomici: Risotti di verdure, minestre, piatti con salsa e ragù, bolliti, salumi, formaggi e carni rosse, coniglio e gallo alla cacciatora

Imballo: Cartone contenente 6 bottiglie da 0,750 lt



Azienda Agricola

CASA ALLE VACCHE

LOC. LUCIGNANO, 73/A – 53037 SAN GIMIGNANO (SIENA)

Tel. +39 0577 955103 – Fax +39 0577 955089

E-mail: info@casallevacche.it www.casallevacche.it

CILIEGIOLO

TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Denominazione: Toscana Igt Rosso “Ciliegiole”

Zona di Produzione: Territorio di San Gimignano

Vitigno: Ciliegiole

Suolo: Argille plioceniche

Forma di allevamento e sistema di coltivazione: Cordone speronato. Inerbimento parziale, potature verdi, selezione manuali delle uve

Densità: 4.500 viti/ha

Produzione di vino per ha: 80hl

Altitudine: 210/280 slm

Microclima: Umido in inverno e primavera, caldo secco in estate

Vinificazione: Tradizionale in rosso a temperatura controllata 28° C con rimontaggi e follature. Affinamento in bottiglia minimo un mese

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Porpora intenso

Odore: ampio, fragrante, fruttato di marasca

Sapori: Armonico, morbido, vellutato

Gradazione alcolica: 13% vol

Temperatura di servizio: 16° C

Accostamenti gastronomici: Vino per ogni occasione, primi piatti con salse al ragù, bolliti, intingoli umidi, salumi e formaggi. Noi lo consigliamo con bruschette miste e tagliere di salumi.

Imballo: Cartone contenente 6 bottiglie da 0,750 lt

Azienda Agricola

CASA ALLE VACCHE

LOC. LUCIGNANO, 73/A – 53037 SAN GIMIGNANO (SIENA)

Tel. +39 0577 955103 – Fax +39 0577 955089

E-mail: info@casallevacche.it www.casallevacche.it

COLORINO

TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Denominazione: Toscana Igt Rosso "Colorino"

Zona di Produzione: Territorio di San Gimignano

Vitigno: Colorino

Suolo: Argille plioceniche

Forma di allevamento e sistema di coltivazione: Cordone speronato. Inerbimento parziale, potature verdi, selezione manuali delle uve

Densità: 4.500 viti/ha

Produzione di vino per ha: 70hl

Altitudine: 210/280 slm

Microclima: Umido in inverno e primavera, caldo secco in estate

Vinificazione: Tradizionale in rosso a temperatura controllata 28° C con rimontaggi e follature. Affinamento in bottiglia minimo un mese

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Porpora intenso e profondo

Odore: Fragrante, vinoso e fruttato che evolve in speziato

Sapori: Asciutto, pieno, leggermente tannico che si affina col tempo al vellutato

Gradazione alcolica: 13% vol

Temperatura di servizio: 18° C

Accostamenti gastronomici: Primi piatti con salse al ragù, intingoli umidi, formaggi stagionati piccanti. Noi lo consigliamo con rosticciate e salsicce arrosto, nana e trippa in umido

Imballo: Cartone contenente 6 bottiglie da 0,750 lt



Azienda Agricola

CASA ALLE VACCHE

LOC. LUCIGNANO, 73/A – 53037 SAN GIMIGNANO (SIENA)

Tel. +39 0577 955103 – Fax +39 0577 955089

E-mail: info@casallevacche.it www.casallevacche.it

MERLOT

TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Denominazione: Toscana Igt Rosso “Merlot”

Zona di Produzione: Territorio di San Gimignano

Vitigno: Merlot

Suolo: Argille sovraconsolidate plioceniche e sabbie ocracee

Forma di allevamento e sistema di coltivazione: Guyot e cordone speronato basso. Inerbimento totale, potature verdi, raccolta e selezione manuale delle uve in piccole cassette

Densità: 4.500 viti/ha

Produzione di vino per ha: 45hl

Altitudine: 210/280 slm

Microclima: Umido in inverno e primavera, caldo secco in estate

Vinificazione: macerazione tradizionale in rosso con prima permanenza a 20°C, follature e rimontaggi per almeno 15gg., con controllo termico a 28°C..Dopo la svinatura, travaso in fusti di rovere di media grandezza per 12 mesi. Affinamento in bottiglia minimo 2 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Rubino intenso e profondo

Odore: di frutti di bosco a bacca rossa maturi e leggera vaniglia

Sapori: caldo, sapido, di notevole spessore gustativo con ricordi di confettura e spezie, corpo piene e vellutato

Gradazione alcolica: 13,5 % vol

Temperatura di servizio: 18/20° C

Accostamenti gastronomici: salumi, formaggi stagionati, arrostiti misti, grigliate e selvaggina

Imballo: Cartone contenente 6 bottiglie da 0,750 lt

Azienda Agricola

CASA ALLE VACCHE

AGLIENO

TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Denominazione: Toscana Igt Rosso “Aglieno”

Zona di Produzione: Territorio di San Gimignano

Vitigno: Sangiovese e Merlot

Suolo: Argille sovraconsolidate plioceniche e sabbie ocracee

Forma di allevamento e sistema di coltivazione: Guyot e cordone speronato basso. Inerbimento totale, potature verdi, raccolta e selezione manuale delle uve in piccole cassette

Densità: 4.500 viti/ha

Produzione di vino per ha: 45hl

Altitudine: 210/280 slm

Microclima: Umido in inverno e primavera, caldo secco in estate

Vinificazione: Macerazione tradizionale in rosso con prima permanenza a 20°C., follature e rimontaggi per almeno 15 gg. con controllo termico a 28°C.. Dopo la svinatura, travaso in fusti di rovere di media grandezza per almeno 10 mesi. Affinamento in bottiglia minimo 2 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rubino intenso e profondo

Odore: di frutti di bosco a bacca rossa maturi e leggera vaniglia

Sapori: caldo, sapido, di notevole spessore gustativo con ricordi di confettura e spezie, durata ed intensità notevoli

Gradazione alcolica: 14% vol

Temperatura di servizio: 18° C

Accostamenti gastronomici: salumi, formaggi stagionati, arrosti misti, grigliate e selvaggina.

Imballo: Cartone contenente 6 bottiglie da 0,750 lt

Azienda Agricola

CASA ALLE VACCHE

LOC. LUCIGNANO, 73/A – 53037 SAN GIMIGNANO (SIENA)

ACANTHO

TOSCANA ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Denominazione: Toscana Igt Rosso "Acantho"

Zona di Produzione: Territorio di San Gimignano

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo

Suolo: Argille plioceniche

Forma di allevamento e sistema di coltivazione: Guyot e cordone speronato basso. Inerbimento totale, potature verdi, raccolta e selezione manuali delle uve in piccole casse

Densità: 4.500 viti/ha

Produzione di vino per ha: 40hl

Altitudine: 210/280 slm

Microclima: Umido in inverno e primavera, caldo secco in estate

Vinificazione: Fermentazione tradizionale in rosso, lunga macerazione sulle bucce per almeno 20 gg. con controllo termico a 30°C e delestage. Svinatura e travaso in legno per elevazione in tonneau e botti di media grandezza per 18 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso granato intenso

Odore: profumo persistente ricco di note speziate e vaniglia

Sapori: gusto pieno e intenso, persistente, bilanciato, austero, con ricordi di confettura e liquirizia

Gradazione alcolica: 14°

Temperatura di servizio: 18/20° C

Accostamenti gastronomici: formaggi stagionati, cacciagione.

Imballo: Cartone contenente 6 bottiglie da 0,750 lt

Azienda Agricola

CASA ALLE VACCHE

LOC. LUCIGNANO, 73/A – 53037 SAN GIMIGNANO (SIENA)

Tel. +39 0577 955103 – Fax +39 0577 955089

E-mail: info@casallevacche.it www.casallevacche.it

VIN SANTO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Denominazione: Vin Santo del Chianti DOC

Zona di Produzione: Territorio di Toscana

Vitigno: trebbiano, Malvasia, Vernaccia di san Gimignano

Suolo: Collinare, sabbie ocracee plioceniche e concrezioni calcaree

Forma di allevamento e sistema di coltivazione: Guyot e cordone speronato.

Densità: 4.500 viti/ha

Produzione di vino per ha: 30hl

Altitudine: 210/280 slm

Microclima: Umido in inverno e primavera, caldo secco in estate

Vinificazione: La raccolta delle uve avviene dopo leggera surmaturazione di grappoli scelti e messi ad appassire su stuoie di canna per 2 mesi. Dopo un'accurata cernita vengono pigiate; il mosto denso così ottenuto viene messo a fermentare in piccoli caratelli di legno scolmi e sigillati per almeno 4/5 anni

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo oro antico con riflessi ambrati

Odore: tipico, inconfondibile di uva matura e frutta candita

Sapori: caldo, ne troppo secco ne troppo dolce, robusto, armonico

Gradazione alcolica: 16,5% vol

Temperatura di servizio: 16/18° C

Accostamenti gastronomici: Cantuccini alla mandorla, pasticceria secca in genere, formaggi erborinati

Imballo: Cartone contenente 6 bottiglie da 0,750 lt, cartone contenente 12 bottiglie in piedi da 0,375 lt.

Azienda Agricola

CASA ALLE VACCHE

LOC. LUCIGNANO, 73/A – 53037 SAN GIMIGNANO (SIENA)

Tel. +39 0577 955103 – Fax +39 0577 955089

E-mail: info@casallevacche.it www.casallevacche.it

Contatti

Azienda Agricola CASA ALLE VACCHE
di Ciappi Silvano & Figli s.s. Società Agricola
Loc. Lucignano, 73/a - Pancole
53037 SAN GIMIGNANO (SI)
Tel 0577-955103 Fax 0577-955089
Cod.Fisc./P.IVA: IT 00842460529
info@casaallevacche.it
www.casaallevacche.it

