

AZIENDA AGRICOLA

Tiberini

MONTEPULCIANO

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO d.o.c.g. 2016

Il continuo legame nel tempo che unisce il vino al concetto di libertà, ha sempre affascinato la nostra famiglia. 7 generazioni di esperienza nel vendemmiare singolarmente le nostre vigne a Vino Nobile con i loro vitigni autoctoni, vinificarle e maturarle separatamente, per miscelarle assieme solo dopo 2 anni, permettendo ad ognuna di loro di arrivare singolarmente nel nostro bicchiere. Questo è per noi il massimo rispetto della libertà di espressione del territorio.

UVAGGIO:

Prugnolo Gentile 90% -Canaiole Nero 5% -Mammolo 5%

VENDEMMIA:

Seconda settimana di Ottobre 2016, con raccolta rigorosamente manuale delle uve nei nostri vigneti atti a Vino Nobile di Montepulciano del Podere Le Caggiole.

VINIFICAZIONE:

I grappoli raccolti sono stati subito diraspatis e pigiati e dopo una pre-macerazione a freddo, posti a fermentare sulle bucce con lieviti naturali, in serbatoi di acciaio inox da 50 e 70 hl. a temperatura controllata per 24 giorni, con quiescenza statica in fase finale. Durante tutto il periodo sono stati effettuati rimontaggi e delestages mirati per favorire l'ottimale estrazione. La fermentazione malolattica è avvenuta immediatamente dopo quella alcolica.

AFFINAMENTO:

La maturazione del vino è avvenuta facendolo sostare, per periodi diversi in tonneau da 500 litri di rovere francese dell' Allier e Vosges e botti da 20, 25, 34 hl. di rovere Francese e della Slavonia, per un periodo di circa 24 mesi, con l'unico scopo di esaltare le peculiarità territoriali del nostro Podere Le Caggiole. Successivamente il vino è stato assemblato e poi imbottigliato e posto in affinamento nel vetro, per un periodo di almeno 6 mesi prima di essere messo in commercio.

DATI ANALITICI:

gradazione: 14,60 %vol.

acidità totale: 5,60

acidità volatile: 0,58

estratto secco: 30,30

polifenoli totali: 3010

ph: 3,36

acido malico: assente

CARATTERISTICHE:

Questo vino che rappresenta la cultura tradizionale della nostra terra, offre un preciso carattere proprio nel quale è riconoscibile lo stile della nostra famiglia. Ha colore rubino, tendente al granato, con una leggera unghia violacea. Profumi di frutta rossa matura, con richiamo alla Coscia di Monaca, la prugna autoctona di Montepulciano. Percettibili le spezie, il tabacco ed il cuoio. Il gusto è deciso, pieno e lungo in bocca, con una buona struttura ed una vena di morbido tannino. Armonico ed elegante, si abbina a meraviglia a primi piatti di pasta con sughi saporiti, alle carni rosse allo spiedo, alla brace e brasate, alla cacciagione, ed a formaggi intensi o stagionati. Può essere degustato anche senza cibo, per cogliere i suoi aspetti intriganti. La temperatura di servizio ottimale è di 18/20°C. La bottiglia può essere stappata anche al momento, avendo cura però di ossigenare bene il vino senza agitarlo, meglio se aperta qualche ora prima del consumo.



AZIENDA AGRICOLA

Tiberini

MONTEPULCIANO

SABREO

Rosso di Montepulciano D.O.C. 2019

Secondo la nostra famiglia un vino come il Rosso di Montepulciano deve avere una natura pulita, che richiami quelle vigne capaci di offrire vini autentici come era lo spirito del nostro capostipite Giuseppe Tiberini, soprannominato Sabrèo, "il sobrio",

UVAGGIO:

Prugnolo Gentile: 90%

Canaiole Nero: 10%

VENDEMMIA:

Prima settimana di Ottobre 2019 con vendemmia manuale

VINIFICAZIONE:

Dopo una soffice pigiadiraspatura, ed una pre-macerazione a freddo, le uve sono state avviate alla fermentazione alcolica sulle bucce con lieviti naturali, in serbatoi di acciaio inox da Hl. 50 a temperatura controllata, per un periodo di 12 giorni con cicli diversi di follature. La fermentazione malolattica è avvenuta immediatamente dopo quella alcolica.

AFFINAMENTO:

Terminate le fermentazioni, dopo un periodo di riposo statico, il vino è stato passato a riposare in fusti di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo un ulteriore periodo di circa 6 mesi di affinamento in vetro, il vino viene messo in commercio.

DATI ANALITICI:

Gradazione alcolica: 13,59%

Acidità totale: 5,50

Acidità volatile: 0,51

Estratto secco: 27.3

Polifenoli totali: 2890

pH: 3,43

Acido malico: assente

CARATTERISTICHE:

Abbiamo voluto il nostro Rosso di Montepulciano rispettando i massimi doveri di vignaioli attenti al territorio, coltivandolo senza prelevare nulla oltre quello che il territorio stesso ci ha dato. Così possiamo offrire un vino rappresentativo delle caratteristiche tradizionali, con un suo particolare carattere, nel quale è riconoscibile lo stile della nostra famiglia. Ha colore rubino intenso, tendente al violaceo. I profumi sono di frutta rossa, ribes e ciliegia e si sente bene il particolare richiamo alla Coscia di Monaca, la prugna autoctona di Montepulciano, che è caratteristico di ogni nostro vino. Il gusto è armonico e deciso, pieno e lungo in bocca, di buona struttura e con una piacevole freschezza garantita da una giusta acidità.

E' un vino che si abbina a meraviglia a primi piatti di pasta, magari con sughi di carne ed ai bolliti, oppure a carni bianche e rosse fatte arrosto, al forno o alla brace ed a molti formaggi.

Lo si può degustare anche senza doverlo abbinare al cibo, per carpire tutte le sue doti di eleganza e di freschezza. La temperatura di servizio ottimale è di 18 °C. La bottiglia può essere stappata al momento, avendo cura però di ossigenare il vino, anche se è sempre meglio che venga aperta un pò prima del consumo.





CAMBIO - toscana i.g.t. 2019 bianco

Il suo nome è la radice del nostro pensiero: un **CAM**po integralmente **BIO**logico che dimostra possibile un **CAMBIO** di rotta della viticoltura moderna nel produrre naturalmente ottimi vini, puliti e salubri.

UVAGGIO:

Malvasia Bianca 50% - Vermentino 20%
Pulcinculo 20% - Trebbiano Toscano 10%

VENDEMMIA:

Prima settimana di Ottobre 2019, con raccolta manuale delle uve provenienti dai nostri vigneti del Podere Le Caggiole,

VINIFICAZIONE:

Le uve dopo una leggera pressatura a freddo, sono state avviate ad una lenta fermentazione alcolica con lieviti naturali per 30 giorni, all'interno di serbatoi di cemento a temperatura controllata. Particolare attenzione è stata posta alle temperature di fermentazione mantenute sempre molto basse, in modo da non compromettere le fragranze ed i caratteri di freschezza dell'uva, ed alla loro complessità eseguendo appositi remuage delle fecce fini.

AFFINAMENTO:

Dopo un breve periodo di riposo statico e maturazione in fusti di acciaio inox, in cui naturalmente raggiunge la limpidezza del colore e la sua stabilità, viene imbottigliato e lasciato sostare per un periodo di affinamento nel vetro.

DATI ANALITICI:

alcohol %	13,38 %vol.
acidità totale gr/L	5,72
acidità volatile(via enzimatica)	0,32
Ph	3,39
Anidride solforosa mg/L	31

CARATTERISTICHE:

Con questo vino vogliamo trasmettere la nostra filosofia aziendale di severa scelta Biologica ed i caratteri della terra di Montepulciano, che nel passato, oltre a grandi vini rossi, produceva anche ottimi bianchi, nei quali noi vogliamo mantenere lo specifico valore territoriale della nostra zona de Le Caggiole. Il Cambio è di colore giallo paglierino intenso, con un buon riflesso dorato. I profumi sono netti, con il blend di uve utilizzate ricordano la frutta esotica, mantenendo il carattere territoriale dei vitigni utilizzati. Il gusto è piacevole e buona la persistenza in bocca, è sorretto da una giusta acidità che mantiene il suo carattere fresco e ben equilibrato, e nel bicchiere produce una fine evoluzione gustativa. E' un vino per molte occasioni, si abbina bene agli antipasti, alla pasta ed ai piatti di pesce, a molte carni bianche ed a diversi formaggi. Può tranquillamente essere degustato senza accompagnarlo al cibo, anche come aperitivo. La temperatura di servizio ottimale è di 10-12C°. La bottiglia può essere stappata al momento del consumo.



IT-BIO-015
AGRICOLTURA ITALIA



VALORITALIA

ORGANISMO
DI CONTROLLO
AUTORIZZATO
DAL MIPAAFT

OPERATORE
CONTROLLATO
N 3029

AZIENDA AGRICOLA

Tiberini

MONTEPULCIANO

MATURATO - toscana i.g.t. 2016 bianco

“MATURATO” è termine che abbiamo usato per indicare che questo vino è prodotto con uve maturate a lungo sulla pianta, vendemmiate rigorosamente a mano alla fine del mese di Ottobre. Lo produciamo solo nelle annate migliori, utilizzando in maggior parte, uve PULCINCULO (il vitigno principe per la produzione del Vin Santo di Montepulciano).

UVAGGIO:

Pulcinculo: 95%

Vermentino: 5%

VENDEMMIA:

Quarta settimana di Ottobre 2016, con raccolta rigorosamente manuale delle uve provenienti da un piccolo vigneto di Ha. 1,30, in un crinale ben esposto e ventilato del nostro Podere Le Caggiole. In questo terreno di sabbie, tufo, argille, e sasso di marna, la vite genera grappoli a fatica, regalandoci uve di particolare concentrazione e carattere.

VINIFICAZIONE:

Le uve appena raccolte sono state subito pigiate a bassa temperatura, ed il mosto ottenuto è rimasto a riposare al freddo per molte ore. La fermentazione con lieviti naturali è avvenuta parte in piccoli serbatoi di acciaio inox termocondizionati, e parte in piccoli contenitori di cemento, per un lungo periodo e con pratiche adatte alle caratteristiche di queste uve così particolari.

AFFINAMENTO:

La maturazione del vino è avvenuta facendolo sostare a contatto delle fecce fini, per periodi diversi ed a diverse temperature in vasche di acciaio e cemento. Successivamente ad un periodo di riposo in acciaio è stato imbottigliato e posto in affinamento nel vetro prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI:

gradazione: 14,60%vol.

acidità totale: 5,90

acidità volatile: 0,38

estratto secco: 31,25

pH: 3,45

CARATTERISTICHE:

Questo vino, che noi vogliamo autentico e fedele al particolare carattere del vitigno principale da cui nasce, rispecchia i valori di una tradizione contadina fatta di tempi immutabili e di pazienza virtuosa, attraverso i quali cerchiamo di esaltare l'autentico valore del nostro territorio, delle sue tradizioni e della sua storia. Il risultato di così tanto e piacevole lavoro, è un vino intrigante di profumi varietali, pieno e lungo al gusto e che offre equilibrio ed armonicità, pur restando sempre intenso e di nerbo nell'esprimere la classica nota speziata e di mandorla tostata che sono caratteristiche del vitigno Puncinculo. E' un vino bianco che si abbina a meraviglia a piatti saporiti, sia di pesce che di carne, ma anche ad antipasti particolari e pastasciutte a condimento bianco, oppure a formaggi intensi e decisi nel sapore, ottimo da gustarsi anche senza cibo, magari in compagnia di amici cari o di un buon libro. La temperatura di servizio ottimale è di 14/16 °C.

Per stappare la bottiglia al momento, bisogna ossigenare bene il vino senza agitarlo troppo, ma è meglio aprirla qualche ora prima del consumo.



AZIENDA AGRICOLA

Tiberini

MONTEPULCIANO

VIRGULTO - toscana i.g.t. 2013 rosso

Il Prugnolo Gentile, il Sangiovese che troviamo a Montepulciano, è un apolide del nostro territorio, in ogni varianza di terreno e di microclima assume la sua nazionalità, quindi la sua caratterialità unica dalla terra in cui è impiantato. Così nasce e cresce il ramoscello o "Virgulto" del poderoso albero della famiglia del Sangiovese quale è il Prugnolo Gentile. Così la nostra esperienza di 7 generazioni ci ha insegnato a prelevare dalle nostre vigne del Podere Le Caggiole i grappoli di Prugnolo Gentile più belli e più adatti per essere miscelati assieme. Il risultato è il Virgulto, un vino capace di raccontare diversità, distinzione ed individualità.

UVAGGIO:

Prugnolo Gentile: 100%

VENDEMMIA

Terza settimana di Ottobre 2013, con raccolta manuale delle uve dei nostri vigneti, dove abbiamo selezionato nelle parti storicamente più vocate, soltanto 60 Ql. di uva della migliore qualità.

VINIFICAZIONE:

La fermentazione è avvenuta sulle bucce con lieviti naturali in un solo serbatoio di acciaio inox da 50 hl termocondizionato per 44 giorni, durante i quali abbiamo operato morbide follature e delestages, con particolari variazioni di frequenza. La fermentazione malolattica è avvenuta immediatamente dopo quella alcolica.

AFFINAMENTO:

La maturazione del vino è avvenuta facendolo sostare, per periodi diversi, in tonneaux da 500 litri di rovere francese dell'Allier e del Vosges, per più di 40 mesi. Successivamente ad un periodo di riposo in acciaio è stato imbottigliato il 01/3/2018 e posto in affinamento nel vetro prima della sua commercializzazione.

DATI ANALITICI:

gradazione: 14,95 %vol.

acidità totale: 5,90

acidità volatile: 0,49

estratto secco: 32,95

polifenoli totali: 3430

pH: 3,45

acido malico: assente

CARATTERISTICHE:

Abbiamo utilizzato questo nome, volendo proporre un vino rappresentativo della tradizione e dell'esperienza che la nostra famiglia ha maturato sulla nostra terra, che offrisse al consumatore carattere e potenza restando piacevole ed intrigante, volendo però valorizzare i caratteri del vitigno storicamente principe nella terra di Montepulciano: il Prugnolo Gentile.

E' un vino che si abbina a meraviglia alla cacciagione di pelo, a carni rosse allo spiedo ed alla brace, ed a formaggi molto stagionati e di forte sapore.

Ottimo è degustarlo senza cibo, per capire come mai è così differente, così misterioso, così volubile, ma che si concede a chi aspira alla sua anima oltre che al suo corpo, che apparterrà a colui che lo scoprirà con garbo e delicatezza, rivelando così il suo condensato di un territorio, di cultura, di stile di vita.

La temperatura di servizio ottimale è di 18/20 °C. Per stappare la bottiglia al momento, bisogna ossigenare bene il vino senza agitarlo, meglio aprirla 3 o 4 ore prima del consumo.



AZIENDA AGRICOLA

Tiberini

MONTEPULCIANO

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO d.o.c.g. 2013

Riserva Vigneto Campaccio

La nostra famiglia ha voluto esprimere i segreti del "Vigneto Campaccio", un piccolo campo di argilla e sasso di marna, dove quasi un secolo fa furono piantati i cloni autoctoni a piede franco che ancora ci vivono. Un luogo in cui il nostro impegno è importante e totalmente indirizzato al massimo rispetto e tutela per la sua integrità naturale e sopravvivenza biologica. Solo rispettando questa purezza, razionalità ed armonicità che ci ha dato la natura in questa piccola vigna, potevamo riuscire ad avere un così irripetibile vino.

GRAPES BLEND:

Prugnolo gentile: 90% - Canaiolo nero: 5% - Mammolo: 5%

VENDEMMIA

Seconda settimana di Ottobre 2013, con raccolta manuale delle uve migliori nel nostro vigneto di Ha. 0,87 chiamato Campaccio i cui terreni sono composti in prevalenza da argille e piccoli sassi di marna.

VINIFICAZIONE:

I grappoli raccolti sono stati subito portati in cantina, diraspatis e pigiati e dopo una pre-macerazione a freddo, posti a fermentare sulle bucce con lieviti naturali, in serbatoi da 50 hl. a temperatura controllata per 44 giorni, con quiescenza statica in fase finale. Durante tutto il periodo sono stati effettuati delestages particolari per favorire l'ottimale estrazione. La fermentazione malolattica è avvenuta immediatamente dopo quella alcolica.

AFFINAMENTO:

La maturazione del vino è avvenuta in tonneau da 500 litri di rovere francese di Allier e Vosges per circa 48 mesi, senza marcare il vino con sentori di legno, con l'unico scopo di esaltare le peculiarità territoriali. Successivamente il vino è stato lasciato riposare in tini di acciaio inox, poi imbottigliato e posto in affinamento in vetro, prima di essere messo in commercio.

DATI ANALITICI:

gradazione: 14,48 %vol.

acidità totale: 5,2

acidità volatile: 0,69

estratto secco: 30,1

polifenoli totali: 3248

pH: 3,50

acido malico: assente

CARATTERISTICHE:

Questo vino rappresenta splendidamente il carattere di questo speciale vigneto, ottenuto da piante molto vecchie su un suolo composto da argilla chiusa frammista al sasso, che si manifesta in particolare saggezza organolettica. Ha colore rosso rubino intenso tendente al granato, con riflessi violacei. I profumi sono di frutta di bosco, rossa e matura, aromi di spezie, tabacco e pepe nero, con richiamo alla Coscia di Monaca, la prugna autoctona di Montepulciano. Il gusto pieno e di struttura rimane lungo in bocca, rivelandosi elegante ed equilibrato da tannini morbidi e buona acidità. Si abbina a meraviglia alle carni rosse allo spiedo ed alla brace, alla selvaggina ed ai formaggi stagionati, ma si può piacevolmente bere anche senza cibo. La temperatura di servizio è 18/20 °C. Per stappare la bottiglia al momento del consumo, bisogna avere cura di ossigenare bene il vino, anche in un decanter ma senza agitarlo troppo. Consigliamo però di aprirla almeno 3 o 4 ore prima del servizio.





VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO d.o.c.g. 2013

Riserva Vigneto Fossatone

La nostra famiglia ha voluto esprimere i segreti del "Vigneto Fossatone", una piccola vigna di sabbia e sasso dove ancora oggi vivono quei cloni autoctoni a piede franco piantati quasi un secolo fa. Una vigna in cui il nostro impegno è totale, dove si deve avere il massimo rispetto per la sua integrità naturale e per la sua sopravvivenza. Solo rispettando questa autenticità, coerenza ed equilibrio che ci ha dato la natura in questo piccolo campo, potevamo ottenere in questo vino un'anima così fiera.

UVAGGIO:

Prugnolo Gentile: 90% - Canaiolo Nero: 5% - Mammolo. 5%

VENDEMMIA

Seconda settimana di Ottobre 2013, con raccolta manuale delle uve migliori nel nostro vigneto di Ha. 1,50 chiamato Fossatone i cui terreni sono composti in prevalenza da sabbie e tufo miste a sassi di marna.

VINIFICAZIONE:

I grappoli raccolti sono stati subito portati in cantina, diraspatis e pigiati e dopo una pre-macerazione a freddo, posti a fermentare sulle bucce con lieviti naturali, in serbatoi da 50 hl. a temperatura controllata per 42 giorni, con quiescenza statica in fase finale. Durante tutto il periodo sono stati effettuati follature mirate e delestages particolari per favorire l'ottimale estrazione. La fermentazione malolattica è avvenuta immediatamente dopo quella alcolica.

AFFINAMENTO:

La maturazione del vino è avvenuta in tonneau da 500 litri di rovere francese di Allier e Vosges per circa 48 mesi, senza marcare il vino con sentori di legno, con lo scopo di esaltare le peculiarità territoriali. Successivamente il vino è stato posto a riposare in tini di acciaio inox, poi imbottigliato e posto in affinamento in vetro, prima di essere messo in commercio.

DATI ANALITICI:

gradazione: 14,62 %vol.

acidità totale: 5,30

acidità volatile: 0,71

estratto secco: 30,40

polifenoli totali: 3230

PH: 3,44

acido malico: assente

CARATTERISTICHE:

Questo vino rappresenta fedelmente la tipicità del suo territorio e delle vecchie viti in cui sono nati i suoi grappoli, dove la particolare esposizione al sole ed ai venti e la composizione del suo terreno, danno una particolare morbidezza di corpo ed eleganza. Ha colore rubino intenso tendente al granato. I profumi sono di frutta rossa di bosco matura, con il particolare richiamo alla Coscia di Monaca, la prugna autoctona di Montepulciano, oltre ad aromi di spezie, tabacco e pepe. Il gusto è pieno e rimane a lungo in bocca, rivelandosi equilibrato e avvolgente, con tannini morbidi ed una giusta acidità. Si abbina a meraviglia alle carni rosse, sia allo spiedo che alla brace, alla cacciagione ed a formaggi strutturati, ma si può piacevolmente bere anche senza accompagnarlo al cibo. Per stappare la bottiglia al momento del consumo, bisogna avere cura di ossigenare bene il vino, anche in un decanter ma senza agitarlo troppo. Consigliamo però di aprirla almeno 3 o 4 ore prima del servizio.

