



TENUTA CANTAGALLO E LE FARNETE

Carmignano (PO)

La Tenuta Cantagallo è situata nella zona di produzione del Chianti Montalbano docg, tra Firenze e Vinci ad una altitudine dai 250 metri fino ai 400 metri. La Tenuta Le Farnete è situata invece nella zona di produzione del Carmignano docg a Comeana - Prato. Entrambe le due aziende sono della Famiglia Pierazzuoli che le segue direttamente dal 1970.



METODO DI COLTIVAZIONE

Biologica

NUMERO BOTTIGLIE

183.500

ETTARI VITATI

33



BARCO REALE DI CARMIGNANO DOC LE FARNETE

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Vinificazione e affinamento
Vinificato in acciaio a temperatura controllata.
Produzione
30.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 3 lt / 5 lt
Tappo
Tecnico (normacorc)



CARMIGNANO DOCG LE FARNETE

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Vinificazione e affinamento
Vinificato in acciaio a temperatura controllata, viene affinato 8 mesi in tonneau.
Produzione
25.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 3 lt
Tappo
Sughero



CARMIGNANO RISERVA DOCG LE FARNETE

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Vinificazione e affinamento
Vinificato in acciaio a temperatura controllata e successivamente fa un affinamento di 12 mesi in barrique.
Produzione
9.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



CHIANTI MONTALBANO DOCG CANTAGALLO

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Sangiovese
Vinificazione e affinamento
Vinificato in acciaio a temperatura controllata.
Produzione
85.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (normacorc)



CHIANTI MONTALBANO RISERVA DOCG CANTAGALLO

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Sangiovese
Vinificazione e affinamento
Vinificato in acciaio a temperatura controllata, viene affinato in tonneau e botte da 25 hl per 12 mesi.
Produzione
15.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"IL FONDATORE" CHIANTI MONTALBANO RISERVA DOCG - CANTAGALLO

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Sangiovese
Vinificazione e affinamento
Vinificato in acciaio a temperatura controllata, viene affinato in botte da 10 hl per 12 mesi.
Produzione
2.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"GIOVETO" TOSCANA IGT CANTAGALLO

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Sangiovese, Merlot, Syrah
Vinificazione e affinamento
Vinificato in acciaio separatamente per varietà, affinato 6 mesi in barrique separatamente per varietà, viene fatto poi il blend e resta ulteriori 6 mesi in barrique.
Produzione
15.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"LAUDEMIO" OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - CANTAGALLO

Tipologia
Olio Evo
Uve col quale è fatto
Frantoio, Moraiolo e Leccino
Produzione
40 q.li
Formato Vendita
100 ml / 250 ml / 500 ml
Tappo
Antirabbocco



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - LE FARNETE

Tipologia
Olio Evo
Uve col quale è fatto
Frantoio e Moraiolo
Produzione
30 q.li
Formato Vendita
500 ml / 3 lt / 5 lt
Tappo
Antirabbocco