CESANI

San Gimignano (SI)

NON IN VENDITA A:
EMPOLI / SI

Acquistata con i propri risparmi nel 1949 da Guido e Annunziata Cesani che si trasferirono dalle Marche in questo pittoresco angolo di Toscana, oggi l'Azienda è diretta dalla figlia Letizia che con passione, competenza ed energia femminile ha contribuito a renderla fra le più dinamiche e conosciute del territorio. Si estende per circa 30 ettari coltivati a vigneto ed oliveto, dove sapienza e tradizione familiare, unite alle nuove tecnologie, consentono di ottenere prodotti di alta qualità.
"Conciliare la sostenibilità economica con il minimo impatto ambientale è il nostro obiettivo in funzione della qualità e della salvaguardia dei tradizionali ed antichi vitigni toscani quali Vernaccia di San Gimignano e Sangiovese in particolare, ma anche Ciliegiolo e Colorino".
.

NUMERO BOTTIGLIE
120.000

METODO DI COLTIVAZIONE
Biologico

ETTARI VITATI
30

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' fatto
Vernaccia di San Gimignano
Vinificazione e affinamento
Fermentazione in contenitori di acciaio inox con temperatura controllata.
Produzione
40.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (diam)

"CLAMYS" VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' fatto
Vernaccia di San Gimignano
Vinificazione e affinamento
Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. Fermentazione malolattica non svolta. Maturazione in acciano con le sue fecce fini per 12 mesi. Affinamento in bottiglia 6 mesi.
Produzione
8.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (diam)

"SANICE" VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA DOCG

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' fatto
Vernaccia di San Gimignano
Vinificazione e affinamento
Fermentazione in contenitori di acciaio inox con temperatura controllata, permanenza 12 mesi sulle fecce fini con batonages settimanali. Maturazione in bottiglia 24 mesi.
Produzione
10.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (diam)

CHIANTI DEI COLLI SENESI DOCG

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale e' fatto
Sangiovese, Malvasia del Chianti, Canaiolo
Vinificazione e affinamento
Fermentazione alcolica in contenitori di cemento. Maturazione in barriques di rovere francese di secondo passaggio.
Produzione
27.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (diam)

"LUENZO" ROSSO TOSCANO IGT

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale e' fatto
Sangiovese, Colorino
Vinificazione e affinamento
Fermentazione in contenitori di cemento. Maturazione in barriques di rovere francese per 16 mesi.
Produzione
10.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero

"CELLORI" SAN GIMIGNANO MERLOT DOC

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale e' fatto
Merlot
Vinificazione e affinamento
Fermentazione alcolica in contenitori di cemento. Maturazione in cemento.
Produzione
35.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (diam)

"SERISÈ" ROSSO TOSCANO IGT

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale e' fatto
Ciliegiolo
Vinificazione e affinamento
Fermentazione alcolica in cemento.
Maturazione in barriques di rovere francese per 12 mesi.
Produzione
4.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (diam)

ROSATO TOSCANO IGT

Tipologia
Vino Rosato
Uve col quale e' fatto
Sangiovese
Vinificazione e affinamento
Fermentazione alcolica in acciaio inox a bassa temperatura. Vinificazione in bianco con macerazione sulle bucce per 3 ore.
Produzione
6.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Tecnico (diam)

GRAPPA DI VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Tipologia
Distillato di Vinaccia
Uve col quale e' fatto
Vinacce di Vernaccia di San Gimignano.
Produzione
1.500 bottiglie
Formato Vendita
500 ml
Tappo
Sughero

GRAPPA DI CHIANTI DEI COLLI SENESI

Tipologia
Distillato di Vinaccia
Uve col quale e' fatto
Vinacce di Chianti Colli Senesi.
Produzione
1.500 bottiglie
Formato Vendita
500 ml
Tappo
Sughero

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Tipologia
Olio Evo
Olive col quale e' fatto
Moraiolo, Correggiolo, Leccino
Produzione
40 q.li
Formato Vendita
250 ml / 500 ml / 750 ml
Tappo
Antirabbocco

ZAFFERANO PURISSIMO DI SAN GIMIGNANO IN STIMMI

Raccolto a mano, ancora chiuso, giornalmente, al fine di evitare insetti e condizioni atmosferiche avverse. Il fiore viene poi privato dei 3 stimmi interni dai quali si ottiene lo zafferano. Viene commercializzato in stimmi interi, non polverizzato.