



I LUOGHI

Castagneto Carducci (LI)

Stefano e Paola hanno iniziato la loro vita da viticoltori a Bolgheri nel 2000. La scelta non è scaturita da una ricerca di mercato ma da un impulso che ha portato ad incanalare tutte le loro energie verso un progetto unico senza alternativa alcuna.

Il punto di partenza è stato quello di fare una vigna e un vino senza compromessi. La qualità quindi non è il punto di arrivo ma solo un elemento intrinseco che c'è ed è fondamentale. I luoghi incominciato producendo esclusivamente due vini DOC Bolgheri che esprimono appieno equilibrio, eleganza, carattere e capacità evolutiva nel tempo: caratteristiche intrinseche dei grandi vini del territorio Bolgherese.



NUMERO BOTTIGLIE

17.200

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

4,3

Non in vendita a:
PI / LI



"I LUOGHI ROSSO"
BOLGHERI DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in tino troncoconico di legno e affinamento per 12 mesi in cemento del solo mosto fiore.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"I LUOGHI FRANCO"
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Cabernet Franc da selezione massale su piede franco

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio, affinamento 12 mesi barrique del solo mosto fiore.

Produzione

600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"PODERE RITORTI"
BOLGHERI SUPERIORE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sirah

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea in acciaio e legno. Macerazione per circa 20-30 giorni. Fermentazione malolattica spontanea. Affinamento del solo mosto fiore per 18 mesi in barrique.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"CAMPO AL FICO"
BOLGHERI SUPERIORE DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea in acciaio e legno. Macerazione per circa 20-30 giorni. Fermentazione malolattica spontanea. Affinamento del solo mosto fiore per 20 mesi in barrique.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt / 3 lt

Tappo

Sughero



"SASSOSOLO"
TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio. Affinamento del solo mosto fiore in barrique per 24 mesi.

Produzione

300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"FUORISOLCO"
TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Cabernet Franc

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio. Affinamento del solo mosto fiore in barrique per 24 mesi.

Produzione

300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero