



IL BORGHETTO

Montefiridolfi (FI)

L'azienda che sorge a Montefiridolfi, non lontano da San Casciano Val di Pesa è stata fondata nel 1999 dalla famiglia Cavallini. Oggi è guidata da Antonio e conta su 4 ettari a vigneto su 2 colline, condotti a biologico e biodinamico.

La Vendemmia viene fatta a mano, la fermentazione naturale con lieviti autoctoni, la vinificazione indipendente per ogni vigneto e terroir particolare in piccoli contenitori. L'uva non viene diraspata e la fermentazione viene fatta sui raspi e le bucce in vasche di cemento Nomblot e Barrique borgognotte.

NUMERO BOTTIGLIE

14.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico non certificato

ETTARI VITATI

4

Non in vendita a:
PI / LI



"MONTIGIANO"
TOSCANA IGP

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

10% sui raspi, pigeage a mano, fermentazione naturale con lieviti autoctoni. Fermentazione e macerazione in vasche di cemento Nomblot per 44 giorni. 12 mesi in Nomblot.

Produzione

6.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



"MONTE DEI SASSI"
TOSCANA IGP

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Sangiovese, Canaiolo

Vinificazione e affinamento

25% sui raspi, pigeage a mano, fermentazione naturale con lieviti autoctoni. Fermentazione e macerazione in bins di plastica aperte per 36 giorni. 18 mesi in barrique di rovere francese.

Produzione

3.600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (stelvin)



"BILACCIO"
TOSCANA IGP

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

30% sui raspi, pigeage a mano, fermentazione naturale con lieviti autoctoni. Fermentazione e macerazione in bins di plastica aperte per 42 giorni. 18 mesi in barrique di rovere francese. 6 mesi in bottiglia.

Produzione

3.300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"CLANTE S.G.D.V."
TOSCANA IGP

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

100% sui raspi, pigeage a mano, fermentazione naturale con lieviti autoctoni. Fermentazione e macerazione in bins di plastica aperte per 42 giorni. 18 mesi in unico Tonneaux da 500lt. Minimo 6 mesi in bottiglia.

Produzione

600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"PAZ"
PASSITO TOSCANA IGP

Tipologia

Vino Dolce

Uve col quale e' fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

100% sui raspi. Fermentazione naturale con lieviti autoctoni. Fermentazione e macerazione in vasche di acciaio di 300 litri per 30 giorni. 60 mesi in barrique di rovere francese di terzo passaggio. 4 mesi in bottiglia.

Produzione

600 bottiglie

Formato Vendita

375 ml

Tappo

Sughero