



IL PALAZZINO

Monti in Chianti (SI)

La famiglia Sderci è divenuta proprietaria del Podere Il Palazzino a metà dell'Ottocento. Le procedure di lavoro sono rigorosamente artigianali con lavorazioni in gran parte manuali. Per proteggere il proprio ambiente non sono utilizzate sostanze chimiche dannose per il terreno. La gestione delle piante è rispettosa del loro equilibrio naturale con interventi che migliorano l'aerazione, l'esposizione alla luce solare e il controllo dell'umidità in modo da incrementare le autodifese delle piante contro gli attacchi di malattie o insetti nocivi. Nei vigneti sono stati banditi insetticidi, diserbanti e ogni tipo di prodotto di sintesi. In cantina viene condotta la fermentazione senza aggiunta di lieviti selezionati, la fermentazione malolattica avviene in maniera naturale e l'uso di antiossidanti è ridotto al minimo indispensabile.



NUMERO BOTTIGLIE

80.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

18



"ARGENINA"
CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in tini di acciaio a basse temperature per conservare l'intensità degli aromi primari dell'uva. Affinamento in piccole botti di rovere o in barriques usate per minimo 18 mesi.

Produzione

25.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"GROSSO SANESE"
CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Fermentazione con macerazione sulle bucce in acciaio per circa 30 giorni. Affinamento in barriques di rovere di Allier per 12 mesi e ulteriore affinamento in botte grande.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"STAGI"
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Colorino

Vinificazione e affinamento

Affinamento in barriques di rovere di Allier per 14/18 mesi, dopodichè si procede al taglio finale e all'imbottigliamento. Ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Produzione

2.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"BERTINGA"
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Petit Verdot

Vinificazione e affinamento

Affinamento in barriques di rovere di Allier per 18 mesi. Riposo di ulteriori 6 mesi in bottiglia.

Produzione

3.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"PARIGI"
TOSCANA IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot

Vinificazione e affinamento

Affinamento in barriques di rovere di Allier per 18 mesi. Riposo di ulteriori 6 mesi in bottiglia.

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



VINSANTO DEL CHIANTI
CLASSICO DOC

Tipologia

Vino Dolce

Uve col quale è fatto

Malvasia toscana e Trebbiano

Vinificazione e affinamento

Affinamento in caratelli di varia capacità, da 30 a 100 litri di castagno o rovere per minimo 8 anni.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

375 ml

Tappo

Sughero



"CASINA" TOSCANA IGT
EDOARDO SDERCI

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera, Colorino

Vinificazione e affinamento

Fermentazione di 1 settimana e successivo affinamento in acciaio, cemento o botte grande per 12 mesi

Produzione

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"AZZERO" TOSCANA IGT
EDOARDO SDERCI

Tipologia

Vino Rosso naturale senza aggiunte di coadiuvanti della fermentazione e senza solfiti aggiunti

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Fermentazione di 1 settimana e successivo affinamento in acciaio per 4 mesi

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



"MONTI" TOSCANA IGT
EDOARDO SDERCI

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea in tini di acciaio a temperatura controllata, dopo la vinificazione la massa viene separata in anfore tavas per l'80% dove sosta per 3 anni e il 20% in bottigrandi di rovere per 3 anni, 1 anno di affinamento in bottiglia.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"ROSATO" TOSCANA IGT
EDOARDO SDERCI

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Sangiovese con aggiunte di Canaiolo e Merlot

Vinificazione e affinamento

Fermentazione a temperatura controllata 14/17°C. Affinamento in acciaio per 4 mesi.

Produzione

2.600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)