



POGGIOTONDO

Cerreto Guidi (FI)

La storia di Poggiotondo inizia nel 1968. Carlo Antonini, insegnante, appassionato di Agricoltura e Apicoltura, acquista la proprietà storicamente appartenuta ai Conti Guidi, famiglia di antica nobiltà che possedeva terreni in Toscana ed Emilia Romagna. La grande passione di Carlo Antonini per la terra e la viticoltura è stata trasmessa al figlio Alberto, che con la moglie Alessandra, oggi coltiva i propri vigneti nel rispetto della tradizione vitivinicola toscana e secondo i dettami dell'agricoltura biologica.



NUMERO BOTTIGLIE

250.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

50



ROSSO SANGIOVESE IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in vasche di cemento a temperatura controllata fino all'imbottigliamento.

Produzione

30.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



CHIANTI DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Canaiolo e Colorino

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata con i loro lieviti indigeni. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento per il 50% in vasche di cemento ed il 50% in botti grandi da 54hl non tostate, prima di essere assemblato.

Produzione

60.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



CHIANTI SUPERIORE DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Canaiolo e Colorino

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata con i loro lieviti indigeni. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in botti grandi da 54hl non tostate.

Produzione

20.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



CHIANTI RISERVA DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Canaiolo e Colorino

Vinificazione e affinamento

Fermentazione con i propri lieviti indigeni in "tulipee" di cemento a temperatura controllata con il 20% di grappoli interi. Macerazione per alcuni giorni sulle bucce. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in botti da 16,5hl non tostate.

Produzione

7.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"VIGNA DELLE CONCHIGLIE"
CHIANTI RISERVA DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Fermentazione con i propri lieviti indigeni in "tulipee" di cemento a temperatura controllata con il 20% di grappoli interi. Macerazione per alcuni giorni sulle bucce. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in botti da 16,5hl non tostate.

Produzione

1.300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"VIGNA DEL 1928"
CHIANTI RISERVA DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Canaiolo, Colorino e Trebbiano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione con i propri lieviti indigeni in "tulipee" di cemento a temperatura controllata con il 50% di grappoli interi. Macerazione per alcuni giorni sulle bucce. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in botti da 10hl non tostate.

Produzione

600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"TERRE DI CRESCI"
CHIANTI CLASSICO DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese e Colorino

Vinificazione e affinamento

"Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata con i loro lieviti indigeni. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in botti grandi non tostate."

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"TERRE DI CRESCI"
CHIANTI CLASSICO RISERVA

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Canaiolo e Colorino

Vinificazione e affinamento

"Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata con i loro lieviti indigeni. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in botti grandi non tostate."

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"ROSATO DELLE CONCHIGLIE"
ROSATO IGT

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Il mosto rimane a contatto con le fecce fini per alcuni giorni. Viene poi separato dalle fecce grossolane e fatto fermentare in vasche di cemento. Non avviene la fermentazione malolattica. Affinamento sulle fecce fini per alcuni mesi in vasche di cemento.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



"VERMENTINO DELLE
CONCHIGLIE" VERMENTINO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vermentino

Vinificazione e affinamento

Il mosto rimane a contatto con le fecce fini per alcuni giorni. Viene poi separato dalle fecce grossolane e fatto fermentare col 20% di grappolo intero in vasche di cemento. Non avviene la fermentazione malolattica. Affinamento sulle fecce fini per alcuni mesi in vasche di cemento.

Produzione

13.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



TREBBIANO BIANCO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Trebbiano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in Anfore di terracotta riempite con il 50% di grappoli interi e il 50% di uve diraspate. La fermentazione spontanea è seguita da una macerazione di circa 2 mesi sulle bucce e i raspi. Affinamento in tonneau da 5hl per circa 12 mesi. Il vino viene imbottigliato senza chiarifiche e filtrazioni.

Produzione

600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)