



GEOGRAFICO

Custodi della Tradizione

C A T A L O G O V I N I

GEOGRAFICO



ANNO DOMINI MMX Lorenzo Bojola fecit

GEOGRAFICO

La Storia del Chianti

La nascita

1961 —○

17 viticoltori si incontrano a Gaiole e firmano l'atto costitutivo. Lo scopo della loro unione è rilanciare l'economia locale, impegnandosi in attività utili allo sviluppo rurale delle colline del Chianti.



La prima etichetta

1961 ○—

Viene stampata la prima etichetta di Agricoltori del Chianti Geografico; su di essa campeggiano i tre stemmi di Radda, Gaiole e Castellina, la culla del Geografico.

La prima raccolta

1965 —○

Prima vendemmia e produzione collettiva dei membri associati frutta 2.000 hl di vino

Unione dei viticoltori

1970 ○—

5 anni dopo la prima annata si uniscono altri viticoltori e nel 1970 la produzione totale raggiunge i 13.000 hl



Cantina Storica

1972 —○

Viene costruita la storica cantina di Gaiole

La cooperativa

1987-88 ○—

La cooperativa è ormai stabilmente una delle più importanti realtà toscane, grazie ad una produzione annua di 45.000 quintali di uva e a 1,2 milioni di bottiglie vendute ogni anno, sia in Italia che all'estero.

Nuova Cantina

1989 —○

Inizia la costruzione di una nuova cantina a San Gimignano

Tre Bicchieri

2008 ○—

il Chianti Classico Riserva Montegiachi è il primo vino di una cooperativa toscana ad aggiudicarsi i Tre Bicchieri del Gambero Rosso.

La Famiglia Piccini

2018 —○

Mario Piccini acquisisce la proprietà degli Agricoltori del Chianti Geografico.



Nel cuore della Toscana si apre un gioiello di incomparabile bellezza: le colline del Chianti. Le loro geometrie ondulate e sinuose hanno da sempre richiamato l'attenzione degli uomini, sin dai remoti tempi degli Etruschi. Qui, agli albori degli anni Sessanta, diciassette coltivatori si riunirono per dare voce alla campagna toscana e per rilanciare l'economia locale.

Nacque così, all'ombra di un casolare, un'avventura destinata a scrivere la storia del vino toscano: la cooperativa degli Agricoltori del Chianti Geografico. Dall'anno della sua fondazione sino ad oggi, i suoi coltivatori si sono sempre spesi per tutelare l'antica arte della tradizione e per valorizzare le eccellenze del territorio. Un intento scolpito a chiare lettere nel nome ("Geografico") che gli agricoltori scelsero per identificare la loro radicata appartenenza alle colline di Gaiole, Radda e Castellina, l'antica culla del Chianti Classico. Dopo i primi anni di rodaggio, il Geografico iniziò a macinare i primi successi, attirando l'attenzione di altri agricoltori che si unirono alla causa. Gli imponenti livelli raggiunti dalla produzione resero necessaria, nel





1970, la costruzione della storica cantina di Gaiole in Chianti. Nel frattempo, il Geografico espanso a macchia d'olio la sua fitta rete commerciale, fino a poter vantare una solida presenza anche all'estero. Sull'onda di un successo inarrestabile, la realtà vitivinicola prosperò sino a ritagliarsi un posto d'onore nell'orizzonte vitivinicolo toscano. Il giro d'affari crebbe a vista d'occhio: nel 1989 anche la Cantina di San Gimignano entrò nell'orbita degli Agricoltori del Geografico. Agli esordi del 2000 una profonda incertezza paralizzò i mercati di tutto il globo, ed anche la cooperativa dovette fronteggiare i venti di crisi.

A sorreggere il Geografico, nel momento più cupo della sua storia, sopraggiunse la famiglia Piccini, prima assumendone la gestione, nel 2015, e poi acquisendo la proprietà nel 2018. "Da quando le nostre strade si sono incrociate, - racconta Mario Piccini - abbiamo tracciato assieme un percorso di valorizzazione

mantenendo inalterata la filosofia produttiva che da sessant'anni rende gli Agricoltori del Geografico gli autentici custodi della tradizione. Si è trattato di una grande operazione con la quale siamo riusciti a salvare non solo uno dei più prestigiosi marchi del Chianti Classico ma anche, e soprattutto, l'azienda con i dipendenti e i fornitori”.

Per valorizzare appieno la storica realtà del Geografico, la famiglia Piccini si è avvalsa della preziosa collaborazione di Alessandro Barabesi, affiancato dal rinomato enologo Riccardo Cotarella. Il nuovo corso, tracciato dalla famiglia Piccini, si dispiega attraverso le storiche denominazioni toscane, a cui si aggiungono i più recenti Super Tuscan. Se il percorso in cantina è chiaro e passa per l'investimento in nuovi serbatoi per la vinificazione, anche in vigna il sentiero è tracciato, grazie all'entusiasmo del giovane direttore tecnico Alessandro Barabesi. “Il Geografico è una realtà densa di storia. – sottolinea





l'enologo – Rappresenta un punto di riferimento e d'incontro per molte generazioni di vignaioli non solo del Chianti Classico, ma dell'intera Toscana. Il mio approccio, dunque, si basa sulla riscoperta di tradizioni e sapori antichi legati ad un'applicazione tecnica moderna, in grado di soddisfare i dettami del mondo vitivinicolo odierno. La nostra ambizione è quella di raccogliere l'immensa eredità del Geografico e traghettarla verso il terzo millennio". Attraverso un delicato percorso di valorizzazione, lo storico marchio del vino toscano sta vivendo una seconda giovinezza, forte di un approccio innovativo che non dimentica le origini e il gusto della tradizione.



LA PEVERA

La tradizione ha sempre fornito il punto di partenza per il nostro lavoro, pur strizzando l'occhio alle nuove tecniche di vinificazione, capaci di esaltare il profilo delle uve. L'obiettivo dichiarato rimane quello di percorrere il sentiero della valorizzazione e della difesa dell'immenso patrimonio vinicolo delle terre del Chianti. Figlia di questa filosofia è La Pevera, prodotta con tecniche di microvinificazione, adottando pratiche enologiche non invasive.

La Pevera rende omaggio alla ricca tradizione vinicola toscana, prendendo il nome da un antico strumento di vinificazione. Anticamente, infatti, la "pevera" era un imbuto di legno che veniva utilizzato per travasare il vino nelle botti, ancora oggi conservato nei locali del Geografico.. Ricordando questo glorioso passato, La Pevera si presenta come un prestigioso Super Tuscan che reinterpreta con stile l'antica tradizione vinicola.

Con la Pevera, il Geografico consegna agli appassionati un vino di estrema grazia, nato col preciso intento di divulgare l'eccellenza vinicola del Geografico. Il risultato è un Toscana IGT che reca impressa la firma del suo enologo, grazie ad un elegante taglio che combina il Sangiovese e il Cabernet Sauvignon con il portabandiera della Valle del Rodano, il Syrah, capace di raggiungere, in queste terre, vette di assoluta raffinatezza.



LA PEVERA

— TOSCANA —

Indicazione Geografica Tipica

VENDemmIA 201

ENOLOGO *Alessandro Becher*

GEOGRAFICO
GAIOLE IN CHIANTI

750ml

LA PEVERA

Toscana

IGT

Fedele alfiere della filosofia del Geografico, La Pevera porta scolpito nel suo nome l'amore per la tradizione, rievocando l'antico imbuto impiegato per travasare il vino.

AREA DI PRODUZIONE

Toscana IGT

UVAGGIO

50% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon 10% Syrah

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

AFFINAMENTO

24 mesi in tonneau, 4 mesi in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rubino scuro con riflesso granato. Naso molto elegante dal carattere esuberante, sentori di more mature e fichi, mirtilli e bacche di sambuco dolci in sottofondo. Vaniglia, lieve nota di pan di zenzero, cioccolato fondente e quercia sottile. Ben strutturato al palato, con tannini maturi ma decisi e una buona acidità che dona freschezza. Il finale, elegante ma persistente, prolunga nel retrogusto lievi accenni di cioccolato fondente e spezie delicate.

ABBINAMENTI

Lasagne, pasta al ragù, agnello e bistecca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

RICONOSCIMENTI RECENTI





TERZIERE DI
Tramontano
2019
CHIANTI CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
E GARANTITA
GEOGRAFICO®

TERZIERE DI
Penente
2019
CHIANTI CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
E GARANTITA
GEOGRAFICO®

TERZIERE DI
Levante
2019
CHIANTI CLASSICO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
E GARANTITA
GEOGRAFICO®



• • •

- I TERZIERI -

Toscana, XII secolo. All'epoca, Siena e Firenze si davano battaglia per il possesso del Chianti. La zona correva lungo le estreme propaggini dei contadi delle due città e fu per secoli la cruenta scenografia di dispute e guerre di confine. Soltanto agli esordi del XIII secolo, Firenze si impadronì di una cospicua area del chiantigiano, pacificata e riorganizzata tramite la creazione di un'apposita istituzione: la Lega del Chianti.

Suddivisa nei tre Terzieri di Radda, Castellina e Gaiole, la Lega nel 1383 si dotò di uno statuto e di un simbolo destinato a cavalcare i secoli: il Gallo Nero. Ancora oggi, l'antico perimetro della Lega, delimitato dai tre comuni, traccia i confini della culla del Chianti Classico.

In memoria dell'antica storia di queste terre, gli Agricoltori del Geografico presentano la nuova linea "I Terzieri" tre vini che raccontano l'immenso patrimonio vinicolo dei tre storici comuni della Lega del Chianti. Nati per festeggiare i 60 del Geografico, i "Terzieri" rispondono alla precisa volontà di custodire in una linea premium il vincolo inscindibile tra il Sangiovese e le terre del Gallo Nero. Frutto di una meticolosa ricerca, ciascuna delle tre bottiglie racconta quanto possano essere diversi vini territoriali interpretati e progettati con la stessa linea filosofica, marcando le tipicità dei tre storici comuni del Chianti Classico.

TERZIERE DI PONENTE

Chianti Classico

DOCG



Le complesse armonie del Terziere di Ponente devono la loro marcata espressività alle vigne che sorgono lungo il versante sud di Castellina in Chianti. Pur ostentando il suo carattere granitico, il Chianti Classico di queste terre sfoggia un'eleganza senza pari, riassumendo la sua natura nella continua dialettica tra il suo animo gagliardo e la grazia sublime dei suoi aromi.

AREA DI PRODUZIONE

Castellina in Chianti – Chianti Classico DOCG

UVAGGIO

Sangiovese

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

AFFINAMENTO

12 mesi in botti Allier di tostatura media da 20 hl.

NOTE DEGUSTATIVE

Il vino sfoggia un pregiato color rubino, impreziosito da venature color porpora. Il prezioso bouquet fruttato ammalia il naso col suo soave concerto di frutti rossi, fragole e lamponi. Il sorso mantiene le premesse donando una solenne acidità floreale, che lascia il palato fresco e asciutto.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L - 3L

RICONOSCIMENTI RECENTI



TERZIERE DI TRAMONTANO

Chianti Classico

DOCG

Le generose colline di Radda in Chianti ospitano la vigna che dona i suoi frutti al Terziere di Tramontano. Il suolo presenta aspre difficoltà per la coltivazione del Sangiovese, a causa delle temperature più rigide rispetto a quelle che regolano gli altri due Terzieri. Tuttavia, le particolari condizioni climatiche permettono di produrre un Chianti Classico di estrema eleganza, che tradisce una deliziosa influenza minerale.

AREA DI PRODUZIONE

Radda in Chianti – Chianti Classico DOCG

UVAGGIO

Sangiovese

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

AFFINAMENTO

12 mesi in botti di Slavonia da 50 hl.

NOTE DEGUSTATIVE

Il suo ammaliante color rubino accompagna le sinuose note fruttate di ribes e lamponi, a cui si uniscono i sagaci accenni di amarena e tabacco. Il sorso rivela la grande intensità, sostenuta da una sbalorditiva freschezza, presto raggiunta da un'incantevole nota sapida.

ABBINAMENTI

Esalta ogni piatto della tradizione, come le succulente pappardelle al ragù di cinghiale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L - 3L

RICONOSCIMENTI RECENTI



TERZIERE DI LEVANTE

Chianti Classico

DOCG



Tra le colline che abbracciano Gaiole in Chianti si staglia Vertine, un delizioso borgo medievale arroccato a 350 metri s.l.m. Lungo i suoi fianchi si srotolano le vigne da cui trae origine il Terziere di Levante. Territorio mosaico per eccellenza del Chianti Classico, Gaiole riassume molte delle caratteristiche salienti di questo spicchio di Toscana: dalle note più squillanti e decise fino a quelle più roboanti e speziate.

AREA DI PRODUZIONE

Gaiole in Chianti – Chianti Classico DOCG

UVAGGIO

Sangiovese

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

AFFINAMENTO

12 mesi in botti di Slavonia da 50 hl.

NOTE DEGUSTATIVE

Cattura lo sguardo col suo sensuale color rubino, attraversato da brillanti sfumature. Il naso si lascia rapire dall'incanto di amarena, frutti di bosco, ribes e pepe nero che aguzza la golosità. La prospera trama tannica dona un sapore succoso e intenso, puntellato dalla freschezza del tamarindo e dalle gentili melodie balsamiche.

ABBINAMENTI

Si sposa alla perfezione con cacciagione, carni alla griglia e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L - 3L

RICONOSCIMENTI RECENTI





I TERZIERI



TERZIERE DI

Tramontano

2019

CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
E GARANTITA

GEOGRAFICO

I TERZIERI



TERZIERE DI

Tramontano

2019

CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
E GARANTITA

GEOGRAFICO

DAL 1711

CONTESSA DI RADDA



Chianti Classico

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

GEOGRAFICO

CONTESSA DI RADDA

Fiore all'occhiello del Geografico, la linea "Contessa di Radda" vanta una tradizione antica e gloriosa. Il suo nome celebra la storia millenaria del Chianti Classico, omaggiando l'illustre Willa di Toscana. Donna forte e coraggiosa, Willa tenne il timone della Toscana nei difficili anni del X secolo, assieme al figlio Ugo, ricordato da Dante nella Divina Commedia come "Gran Barone".

Nel 968, Ugo scrisse una fondamentale pagina di storia della Toscana: egli decise di trasferire la capitale politica della regione da Lucca a Firenze, segnando l'ascesa della città in riva all'Arno.

Per suggellare la mossa del figlio, Willa fondò nel 978 la Badia Fiorentina, il più antico monastero benedettino di Firenze, dotando la città di un centro religioso e culturale di prim'ordine. Per esprimere la sua munificenza, la nobildonna donò al monastero alcuni territori del Chianti, tra cui Radda, forgiando la leggenda della "Contessa di Radda".

Ogni goccia di questa preziosa selezione di vini ricorda il profondo legame col territorio, custodendo l'antica tradizione vinicola tramandata gelosamente dai viticoltori locali. Solamente le migliori uve possono ambire alla prestigiosa etichetta della "Contessa di Radda", che dal 1978, anno della sua prima storica vendemmia, accompagna la storia del Geografico, innalzando il vessillo delle terre del Chianti Classico.. Con i suoi eleganti aromi, "Contessa di Radda" è una tenera poesia d'amore dedicata alla tradizione e alla bellezza che da secoli ci circonda.

CONTESSA DI RADDA

Chianti Classico Riserva

DOCG



Un vino iconico prodotto con le migliori selezioni dei vigneti di Radda e Gaiole, la patria del Chianti Classico. È un vino che non teme il tempo; lo scorrere degli anni al contrario esalta le sue peculiarità, donandogli un grande potenziale di invecchiamento. Le sue geometrie raffinate lo rendono la perla del Geografico.

AREA DI PRODUZIONE

Area DOCG Chianti Classico

UVAGGIO

90% Sangiovese 5% Cabernet Sauvignon 5% Colorino

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

AFFINAMENTO

50% Botte grande 50% Barrique, per minimo 18 mesi. Segue un periodo di affinamento in bottiglia di 3 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Un colore rosso rubino con note granata. Aroma intensamente vinoso con note di frutta matura, spezie e persistenti morbidi profumi. Al palato si presenta piacevolmente tannico, armonioso e vellutato.

ABBINAMENTI

Primi piatti con sughi di funghi e ragù, carni alla griglia, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L

RICONOSCIMENTI RECENTI



CONTESSA DI RADDA

Chianti Classico

DOCG

Il Contessa di Radda, fiore all'occhiello del Geografico, può contare su una lunga storia che parte dal 1978. "Contessa di Radda" custodisce l'antica tradizione toscana: dietro il volto solenne di Willa, che campeggia in primo piano.

AREA DI PRODUZIONE

Area DOCG Chianti Classico

UVAGGIO

95% Sangiovese 5% Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

AFFINAMENTO

Botte grande 100 – 55 hl per minimo 12 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Floreale e fruttato con note fresche di ciliegia e lamponi. Bocca agrumata ed elegante, piacevolmente speziata. Il finale è morbido e luminoso.

ABBINAMENTI

Pasta al ragù di cinghiale, cacciagione, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L

RICONOSCIMENTI RECENTI



CONTESSA DI RADDA

Merlot
TOSCANA IGT



Il Toscana IGT si aggiunge alla prestigiosa famiglia della Contessa di Radda. La delicata grazia del Merlot definisce il profilo di un vino, puntellato da piccole aggiunte di Cabernet Sauvignon e Petit Verdot in chiave fresca ed elegante.

AREA DI PRODUZIONE

Toscana IGT

UVAGGIO

90% Merlot 5% Cabernet Sauvignon 5% Petit Verdot

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

AFFINAMENTO

Barriques 225 l, di cui 30% nuove, per 12 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Rubino profondo; soavi fragranze di frutta a bacca nera, puntellate da sentori di liquirizia e tabacco. Fresco e gioviale, senza perdere la complessità di un'intensa trama tannica.

ABBINAMENTI

Primi piatti, carni rosse alla griglia, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L

CONTESSA DI RADDA

Chardonnay

TOSCANA IGT

La storica icona del Chianti Geografico, la prestigiosa linea "Contessa di Radda", si rinnova in una veste elegante e raffinata. Le preziose sfumature dorate si accompagnano alla grazia aristocratica di Willa, la celebre "Contessa di Radda", che impreziosisce la bottiglia col suo volto solenne e carico di storia. Il seducente fascino di questo vino si incontra con la sua vivace freschezza, donando al palato un tesoro di eleganza.

AREA DI PRODUZIONE

Toscana IGT

UVAGGIO

Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

NOTE DEGUSTATIVE

Le sue seducenti sfumature dorate preannunciano l'eleganza del suo prezioso bouquet floreale. Al naso rivela intensi sentori fruttati, tra cui spiccano la vivacità degli agrumi e l'intensità della frutta esotica. Freschezza ed equilibrio impreziosiscono il sorso, che scende morbido e deliziosamente minerale.

ABBINAMENTI

Immane con gustosi piatti di pesce, crostacei e molluschi. Intrigante con antipasti leggeri e stuzzicanti piatti vegetariani.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L



CONTESSA DI RADDA

Grappa Riserva di Chianti Classico



I colori intensi di Contessa di Radda Grappa di Chianti Classico coccolano lo sguardo, prima ancora che il palato si lasci sedurre dai suoi intensi aromi fruttati e floreali. Il suo sontuoso equilibrio rimarca l'eleganza e l'armonia che si spande in bocca ad ogni sorso.

AREA DI PRODUZIONE

Area DOCG Chianti Classico

UVAGGIO

Vinacce della selezione Chianti Classico Contessa di Radda

GRADAZIONE ALCOLICA

42% Vol.

AFFINAMENTO

12 mesi in botti di rovere

NOTE DEGUSTATIVE

Ottenuta con la distillazione delle vinacce delle uve di Chianti Classico selezione Contessa di Radda, ancora fresche, subito dopo la svinatura. Si presenta molto limpida, con profumo intenso, elegante con tipici ed evidenti sentori floreali e fruttati. Il gusto è armonico, caldo pieno e molto equilibrato.

ABBINAMENTI

Cioccolato fondente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C – 10°C

FORMATI

0,7 L

CONTESSA DI RADDA



Toscana

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

GEOGRAFICO

BORGO ALLA TERRA

Attualmente il Geografico si compone di due anime, divise tra la storica cantina di Gaiole e la cantina di San Gimignano. A Gaiole, dove gli Agricoltori del Geografico affondano le loro radici, la produzione ruota attorno al principe dei vini toscani: il Chianti Classico.

L'altra realtà che anima il Geografico ha sede nella cantina di San Gimignano, collocata ai piedi della celebre città turrita. Tra queste terre, vocate alla produzione della Vernaccia del Chianti e del Chianti Colli Senesi, nasce la linea premium "Borgo alla Terra", con l'intento di valorizzare e far conoscere al grande pubblico uno dei territori più vocati del panorama vitivinicolo. All'ombra delle torri di San Gimignano si distende infatti un mare di colline che offre vini iconici e prelibati; piccoli capolavori ancora poco noti al grande palcoscenico.

Le bottiglie di "Borgo alla Terra" privilegiano l'immediatezza e la piacevolezza, sposando una facilità di beva capace di coinvolgere e avvicinare a questo spicchio di Toscana un numero di appassionati sempre maggiore.





BORGO ALLA TERRA

Chianti Colli Senesi

DOCG



La denominazione "Chianti Colli Senesi" copre una vasta area della provincia di Siena e corre lungo terre generose e straordinariamente vocate alla viticoltura.

AREA DI PRODUZIONE
Area DOCG Chianti Colli Senesi

UVAGGIO
Sangiovese 90%, Canaiolo 10%

GRADAZIONE ALCOLICA
13% Vol.

AFFINAMENTO
Vasche di cemento

NOTE DEGUSTATIVE
Il naso rivela aromi intensi di ciliegia matura, frutti di bosco, anice e lievi sentori di spezie. Al palato è sapido ed elegante; marmellata di lamponi e una punta di erbe aromatiche mediterranee si uniscono sul palato a tannini vellutati.

ABBINAMENTI
Piatti a base di pomodoro, pollo e uccelli da cacciagione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18°C

FORMATI
0,75 L

RICONOSCIMENTI RECENTI



BORGHO ALLA TERRA

Chianti

DOCG

Prodotta nella cantina di San Gimignano, la linea Borgo alla Terra traccia l'orizzonte dell'eccellenza vinicola toscana, espressione dell'eredità culturale di questa terra.

AREA DI PRODUZIONE

Area DOCG Chianti

UVAGGIO

90% Sangiovese 5% Malvasia nera 5% Canaiolo

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

AFFINAMENTO

Vasche di cemento

NOTE DEGUSTATIVE

Il naso è fragrante, pungente e fruttato. Il colore è brillante; sul palato rivela note di amarena ed erbe aromatiche, che regalano un finale rinfrescante.

ABBINAMENTI

Zuppe di fagioli o ceci, pasta, salumi, pollame e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

RICONOSCIMENTI RECENTI



BORGO ALLA TERRA

Chianti Riserva

DOCG



All'interno della prestigiosa linea "Borgo alla Terra" non poteva certo mancare il re dei vini toscani: Chianti Riserva. Questa menzione, da poca unitasi alla ricca famiglia dei vini targati Chianti, prevede un inter lungo e severo, che passa da un affinamento di almeno due anni.

AREA DI PRODUZIONE

Area DOCG Chianti

UVAGGIO

95% Sangiovese 5% Cabernet sauvignon

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

AFFINAMENTO

Vasche di cemento e botte grande

NOTE DEGUSTATIVE

Il bouquet è al contempo persistente e delicato, con note decise di erbe aromatiche, sottobosco e spezie dolci. In bocca il vino si presenta ben strutturato, morbido, vellutato ed elegante.

ABBINAMENTI

Carne e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

RICONOSCIMENTI RECENTI



BORGO ALLA TERRA

Governo all'Uso Toscano

TOSCANA IGT

Borgo alla Terra Governo è prodotto seguendo fedelmente l'antica ricetta della tradizione toscana. Il metodo 'governo', consistente nell'induzione di una seconda fermentazione del vino tramite l'aggiunta di uve appassite, è l'ideale terreno d'incontro tra l'orgoglioso passato e le nuove tecniche vinicole, un binomio che permette di raggiungere eccezionali vette qualitative

AREA DI PRODUZIONE

Toscana IGT

UVAGGIO

80% Sangiovese 10% Malvasia nera 10% Canaiolo

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

NOTE DEGUSTATIVE

Bouquet intensamente fruttato, con sentori di amarena e prugne e spezie. Al palato è denso e morbido, con note di amarena ed erbe aromatiche e tannini vellutati.

ABBINAMENTI

Ribollita, carni stufate, anatra.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

FORMATI

0,75 L

RICONOSCIMENTI RECENTI



BORGO ALLA TERRA

Vernaccia di San Gimignano

DOCG



Varcate la soglia delle alte mura, superate le superbe torri antiche di San Gimignano e perdetevi nel verde mare delle colline, al cospetto della sublime Vernaccia. Lasciatevi sedurre dalla sua eleganza aromatica, sostenuta da un favoloso sapore fruttato che regala gradevoli sentori di mela.

AREA DI PRODUZIONE

San Gimignano DOCG

UVAGGIO

Vernaccia di San Gimignano

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

AFFINAMENTO

Conservato in cantina a temperatura costante di 12°C, stabilizzato nei locali di refrigerazione fino all'imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo oro tenue, profumi molto fini ed eleganti, intensi e persistenti. In bocca si presenta molto fresco, fruttato, con una buona struttura e un leggero caratteristico gusto amarognolo.

ABBINAMENTI

Ideale con piatti a base di pesce come crostacei, frutti di mare e grigliate, ma anche carni bianche e primi piatti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

FORMATI

0,75 L

RICONOSCIMENTI RECENTI



BORGHO ALLA TERRA

Galestro

GRAN CUVÉE

La linea Borgo alla Terra accoglie lo charme delle bollicine, tingendosi coi colori brillanti e con il brioso perlage di "Galestro Spumante".

AREA DI PRODUZIONE

Toscana

UVAGGIO

85% Trebbiano 15% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

AFFINAMENTO

Dopo essere state vendemmiate manualmente, le uve ricevono una delicata pigiatura. In seguito, il mosto affronta una breve macerazione, prima di ricevere la fermentazione in autoclave, secondo il Metodo Charmat Martinotti.

NOTE DEGUSTATIVE

Sprigiona un delicato aroma di mela verde, pera e richiami agrumati, distesi su di una soffice trama di rintocchi floreali. Il sorso scende equilibrato ed armonico, accarezzando il palato con la sua briosa sapidità.

ABBINAMENTI

Ideale per accompagnare tutto il pasto. Perfetto come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C

FORMATI

0,75 L





AAUVOOPIN
ANVSEKITE
Denominazione di Origine Controllata


CORTE DEI PAZZI



CERRAIA

VINO NOBILE DI
MONTEPULCIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

TOSCANA

GEOGRAPIC



CORTE DEI PAZZI

“Corte dei Pazzi” rievoca i tempi lontani del Rinascimento, quando Firenze era la capitale mondiale della bellezza, delle arti e... del vino. Qui, all’ombra della cupola del Brunelleschi, si ergeva il palazzo della nobile famiglia dei Pazzi, una delle più ricche ed aristocratiche casate fiorentine.

I Pazzi avevano fondato la propria ascesa sulle gesta del loro capostipite, Pazzino de’ Pazzi, cavaliere crociato che si era distinto per il suo valore durante la prima Crociata. Nel tempo, la famiglia si arricchì enormemente grazie al commercio e alla finanza. In particolare, i Pazzi detenevano una carica importante quanto singolare: l’ufficio della gabella sul vino.

CAMPO VERNINO

Vermentino

TOSCANA IGT



Limpido come le onde, il Vermentino nasconde la seducente bellezza del mare, giocando con le sue preziose reminiscenze minerali. La sua freschezza cattura l'animo libero e selvaggio della Maremma Toscana.

AREA DI PRODUZIONE

Toscana IGT

UVAGGIO

Vermentino

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

NOTE DEGUSTATIVE

L'intrigante bouquet floreale si sposa con i lievi rintocchi di frutta tropicale ed erbe aromatiche. Il sorso scende fresco e minerale, facendo risuonare i deliziosi sapori agrumati. La briosa nota sapida dona un'elegante chiusura sui ricordi marini.

ABBINAMENTI

Ideale con pesce alla griglia e frutti di mare, ma anche un'ottima scelta per l'aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

FORMATI

0,75 L

CAMPO VERNINO

Morellino di Scansano

DOCG

La struggente bellezza della Maremma Toscana, dove le brezze marine ingentiliscono col loro soffio leggero le foglie, è il palcoscenico su cui sorge il sublime Morellino di Scansano. Queste vigne donano un vino sagace, di rara finezza; una prelibatezza che appaga ogni senso.

AREA DI PRODUZIONE

Area DOCG Morellino di Scansano

UVAGGIO

Sangiovese Morellino

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

AFFINAMENTO

10 mesi (incluso 2 mesi in bottiglia); 20% in botti nuove

NOTE DEGUSTATIVE

Il suo fragrante bouquet fruttato si apre sulle note di amarena, mirtillo e mora, presto raggiunte dall'intrigante aroma speziato di vaniglia e cannella. Acidità e freschezza dominano il palato, mentre l'abbraccio di amarena e prugna accompagna verso un finale appagante e persistente.

ABBINAMENTI

Arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L



SELLAIO Bolgheri DOC



Tra l'odore dei cipressi e il sussurro del mare, si staglia Bolgheri, uno dei territori più vocati dell'intera penisola. Qui, i grandi vitigni bordolesi trovano terreno fertile, concorrendo a creare uno dei rossi più rinomati d'Italia.

AREA DI PRODUZIONE

Bolgheri DOC

UVAGGIO

70% Cabernet Sauvignon 30% Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

NOTE DEGUSTATIVE

Eleganti echi di frutta nera si fondono con le dolci note balsamiche, dipingendo l'incanto della macchia mediterranea. La sua solenne morbidezza e la sua rotondità accarezzano il palato, rinfrescato da una piacevole nota sapida. La setosa trama tannica accompagna verso un finale lungo ed intenso, come un respiro a pieni polmoni, in riva al mare.

ABBINAMENTI

Carni rosse e selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

CERRAIA

Vino Nobile di Montepulciano

DOCG

Montepulciano esprime tutto il potenziale di una regione tramite il suo vino iconico, il Vino Nobile di Montepulciano. Ben strutturato, con longevità e dai profumi intensi, esprime fedelmente le profonde radici toscane e l'antico legame tra la terra e l'uomo.

AREA DI PRODUZIONE

Area DOCG Vino Nobile di Montepulciano

UVAGGIO

85% Prugnolo Gentile 15% Colorino, Canaiolo Nero, Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

AFFINAMENTO

18 mesi in botti di rovere, 3 mesi in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Aromi di lampone e mora puntellano il bouquet fruttato, impreziosito da tocchi di ciliegia e ribes. Tannini dolci e una buona acidità scolpiscono il suo medio-corpo. Finale persistente e fruttato.

ABBINAMENTI

Ideale con carni rosse saporite e selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L



SACCENTE

Brunello di Montalcino

DOCG



Nel cuore della Toscana, un piccolo quadrilatero di terreni vocati raccolti attorno all'antico borgo di Montalcino segna i confini dell'eccellenza enologica italiana. Da tempo immemore, lungo i prosperosi fianchi di queste colline si scrive la storia del vino, la sua leggenda: Brunello di Montalcino.

AREA DI PRODUZIONE

Area DOCG Brunello di Montalcino

UVAGGIO

Sangiovese

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

AFFINAMENTO

24 mesi in botti di rovere di Slavonia e 6 mesi affinamento in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Vino corposo ed amabile allo stesso tempo, capace di sprigionare un perfetto equilibrio di sapori di frutta e spezie: prugna e more, tabacco e chiodi di garofano si fondono per offrire un'esperienza di degustazione davvero straordinaria. Vino robusto e deciso, capace di regalare note piacevolmente morbide e dolci al retrogusto.

ABBINAMENTI

Carni arrosto, brasate, bistecca alla fiorentina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

RICONOSCIMENTI RECENTI



SODERO

Rosso di Montalcino

DOC

Intenso e avvolgente, il Rosso di Montalcino si impone come un rivisitazione del suo fratello maggiore, il Brunello, esibendo una veste più giovane e fresca, senza dimettere il carattere e la struttura tipiche del Sangiovese.

AREA DI PRODUZIONE

Area DOC Rosso di Montalcino

UVAGGIO

Sangiovese

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

AFFINAMENTO

10 mesi in botti di rovere e 3 mesi affinamento in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Medio corpo, intensamente fruttato, con note persistenti di frutti rossi, grande struttura e vibrante acidità.

ABBINAMENTI

Carni arrosto, brasate, bistecca alla fiorentina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

RICONOSCIMENTI RECENTI



LE MIRE
ROSSO TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



GEOGRAFICO





LE MIRE

La Linea Le Mire racchiude in bottiglia l'essenza più unica della Toscana. Racconta le sue colline sinuose, l'andirivieni dei filari, di antichi borghi e i suoi paesaggi mozzafiato che hanno reso celebre nel mondo questa terra antica. Qui, dall'intimo connubio tra la mano dell'uomo e la natura nascono vini dall'impareggiabile eleganza. Arte, storia e vino si fondono in un connubio solenne, chiamato cultura.



LE MIRE

Rosso
TOSCANA IGT

La grazia di questo vino si esprime nei soavi aromi fruttati e nella superba trama tannica, incorniciata da una notevole struttura e da un delicato equilibrio.

AREA DI PRODUZIONE

Toscana IGT

UVAGGIO

70% Sangiovese 30% Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

AFFINAMENTO

Vasche di cemento

NOTE DEGUSTATIVE

Molto fine ed elegante, con profumi fruttati, note di ribes rosso e prugna. Di buona struttura, equilibrato e con buoni tannini.

ABBINAMENTI

Ideale con primi piatti e carni alla griglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C

FORMATI

0,75 L

LE MIRE

Bianco

TOSCANA IGT

Delicato ed elegante, Le Mire Bianco racconta il lieto incontro tra la piacevolezza del Trebbiano e la raffinatezza dello Chardonnay, donando un vino fresco e minerale.

AREA DI PRODUZIONE

Toscana IGT

UVAGGIO

90% Trebbiano, 10% Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol

AFFINAMENTO

Vasche di cemento

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli, profumi freschi, intensi e floreali ed un gusto molto vivace, estremamente piacevole.

ABBINAMENTI

Perfetto con piatti a base di pesce e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

FORMATI

0,75 L





LE MIRE

Rosato

TOSCANA IGT

Aromi delicati e la soave morbidezza delineano il profilo di questo vino, che sembra quasi ricordare, nelle sue armonie, le dolci colline che costellano l'orizzonte toscano.

AREA DI PRODUZIONE

Toscana IGT

UVAGGIO

80% Sangiovese 10% Merlot 10% Cabernet Sauvignon

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

AFFINAMENTO

Le uve vengono vendemmiate durante la prima metà di settembre, approfittando delle prime luci dell'alba, per poter preservare l'intensità aromatica del frutto. Una volta concluse le operazioni di pigiatura e diraspatura, il mosto riceve una breve macerazione che esalta le fragranze dell'uva. Successivamente, il vino prosegue il suo viaggio in vasche di acciaio inox, dove viene indotta la fermentazione a temperatura controllata

NOTE DEGUSTATIVE

Un delicato rosa salmone colora la veste di questo vino, anticipando le eleganti geometrie del bouquet fruttato. Sentori di pesca, frutti rossi e lampone si fondono con la nota rinfrescante dell'arancia. Il sorso scorre morbido ed elegante, accarezzando il palato con un refole di acidità, che garantisce una piacevole freschezza.

ABBINAMENTI

Si sposa alla perfezione con pesci, carni bianche e aperitivi. Sorprendente con gustosi dessert.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

FORMATI

0,75 L

LE MIRE

Bianco Frizzante

ITALIA

Frizzante e genuino come ogni toscano, questa bottiglia racconta l'anima briosa di questa gente, sempre pronta a portare allegria, come un buon bicchiere di vino.

AREA DI PRODUZIONE

Italia

UVAGGIO

90% Trebbiano 10% Malvasia

GRADAZIONE ALCOLICA

11% Vol.

AFFINAMENTO

Dopo essere state vendemmiate manualmente, le uve ricevono una delicata pigiatura. In seguito, il mosto affronta una breve macerazione, prima di ricevere la fermentazione in autoclave, secondo il Metodo Charmat Martinotti.

NOTE DEGUSTATIVE

Il bouquet percorre sentieri fruttati, tra pesca bianca e mela verde, mentre in sottofondo un tappeto di fiori ed erbe aromatiche dona un tocco di eleganza. Sorprende il gusto fresco e minerale, rinnovato da un'amabile sapidità.

ABBINAMENTI

Ottimo con risotti e piatti a base di crostacei e frutti di mare. Ideale anche per accompagnare l'antipasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°-10°C

FORMATI

0,75 L



ETICHETTE STORICHE

La nuova rotta, inaugurata dalla famiglia Piccini, promuove la filosofia che da sempre anima il Geografico, raccogliendone con rispetto l'eredità e il costante impegno teso alla tutela del territorio e dei suoi agricoltori. Questa attenzione si traduce in prestigiose etichette come Lucignano e Montegiachi, due brillanti interpretazioni del Chianti Classico.

Suprema esaltazione del Sangiovese e del suo territorio, Montegiachi deve il suo nome all'omonimo castello fortificato eretto nel XV nei pressi di Castelnuovo Berardenga. Nel 2008, anche i riflettori del Gambero Rosso si sono accesi su questa prestigiosa etichetta, assegnando alla sua qualità gli ambiti Tre Bicchieri. Per la prima volta nella storia, una cooperativa toscana poteva fregiarsi del più importante riconoscimento del mondo vinicolo italiano.

AFICO GEOGRAFICO

DOCG ABOZ07534
35H910THXFKL
Denominazione di Origine Controllata



Bosco del Grillo



GOVERNO
ALVINO TORCANO
TOSCANA

Montegiachi

CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

2020

GEOGRAFICO



MONTEGIACHI

Chianti Classico Riserva

DOCG



Un calice di Chianti Classico Riserva è un viaggio indietro nel tempo, un'esperienza antica, che ci ricongiunge alle radici della nostra cultura e del nostro passato.

AREA DI PRODUZIONE

Area DOCG Chianti Classico

UVAGGIO

90% Sangiovese 10% Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

AFFINAMENTO

60% in botte grande (500 hl) - 40% in barrique (225 l)
per minimo 18 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso con bordo leggermente granato. Un Sangiovese vibrante e floreale, coltivato in un clima fresco con significative escursioni termiche, sapientemente tagliato con un Merlot dalla grande potenza olfattiva. Estremamente complesso al palato, con una struttura tannica fitta ed elegante.

ABBINAMENTI

Ottimo l'abbinamento con cacciagione e grigliate miste.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L

LUCIGNANO

Chianti Classico

DOCG

Immortale come la Toscana, il Chianti Classico si erge a suprema icona non solo del panorama enologico di questa terra, ma della sua stessa cultura.

AREA DI PRODUZIONE

Area DOCG Chianti Classico

UVAGGIO

90% Sangiovese 10% Canaiolo

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

AFFINAMENTO

Affinato in grandi botti di rovere (hl 100) e vasche di cemento per 3 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Si presenta con profumo floreale, con un accento intenso di mammola. Gusto armonico ed equilibrato. Asciutto e leggermente tannico.

ABBINAMENTI

Ideale con carni rosse grigliate, primi piatti e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L



BOSCO DEL GRILLO

Governo all'Uso Toscano

TOSCANA IGT



Vinificato secondo il classico metodo del Governo all'Uso Toscano, Bosco del Grillo offre al palato una piacevole sensazione di morbidezza, accompagnata dalle generose armonie suscitate dalle note fruttate e dalla sua gagliarda struttura.

AREA DI PRODUZIONE

Toscana IGT

UVAGGIO

80% Sangiovese , 10% Merlot, 5% Colorino
5% Cabernet Sauvignon

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol.

AFFINAMENTO

Vasche di cemento

NOTE DEGUSTATIVE

Florescente e fruttato con note fresche di ciliegia e lamponi. Bocca agrumata ed elegante, piacevolmente speziata. Il finale è morbido e luminoso.

ABBINAMENTI

Pasta al ragù di cinghiale, cacciagione, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L

VIN SANTO

Del Chianti

DOC

Le radici del Vinsanto affondano nei meandri della storia, ai tempi in cui questo vino si meritò l'appellativo di "santo" per le presunte capacità di curare gli infermi. Oltre al suo suggestivo passato, il Vinsanto affascina con i suoi seducenti riflessi dorati e coi suoi aromi rotondi e vellutati.

AREA DI PRODUZIONE

Area del Vin Santo del Chianti DOC

UVAGGIO

80% Trebbiano 20% Malvasia

GRADAZIONE ALCOLICA

16% Vol.

AFFINAMENTO

Minimo 36 mesi in caratelli da 5 Hl

NOTE DEGUSTATIVE

Il vino si presenta di colore giallo oro tendente all'ambrato, con profumi intensi e persistenti, fruttati, e con gusto rotondo, vellutato, dolce con forti sentori di frutta secca.

ABBINAMENTI

Pasticceria secca, cantuccini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C-14°C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L



BAG IN BOX

Vino Bianco d'Italia



AREA DI PRODUZIONE

Italia

UVAGGIO

Malvasia, Trebbiano, Chardonnay

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

FORMATI

5 L - 10 L

BAG IN BOX

Vino Rosso d'Italia



AREA DI PRODUZIONE

Italia

UVAGGIO

Sangiovese, Canaiolo, Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

FORMATI

5 L - 10 L



N 117
HL 50

N 118
HL 50

N 119
HL 50

N 120
HL 50

GRANDI FORMATI

MAGNUM - 1,5 L

La Pevera
Rosso Toscana IGT



I Terzieri
Chianti Classico DOCG



GRANDI FORMATI

MAGNUM - 1,5 L

Contessa di Radda
Chianti Classico DOCG



Chianti Classico Riserva DOCG



Montegiachi
Chianti Classico Riserva DOCG



GRANDI FORMATI

JEROBOAM - 3 L

La Pevera
Rosso Toscana IGT



I Terzieri
Chianti Classico DOCG



PICCOLI FORMATI

0,375 L

Borgo alla Terra
Chianti Colli Senesi DOCG



Contessa di Radda
Chianti Classico Riserva DOCG



Chianti Classico
DOCG



WOODEN BOX

Contessa di Radda



I Terzieri







Rosso Toscana IGT



Chianti Classico DOCG



Chianti Classico DOCG



Chianti Classico DOCG

CONTESSA DI RADDA



Chianti Classico Riserva DOCG



Chianti Classico DOCG



Merlot Toscana IGT



Bianco Toscana IGT



Grappa Riserva di Chianti Classico

BORGO ALLA TERRA



Chianti Colli Senesi DOCG



Chianti DOCG



Chianti Riserva DOCG



Governo all'uso Toscano IGT



Vernaccia di San Gimignano DOCG



Gran cuvée

CORTE DEI PAZZI



Vermentino Toscana IGT



Morellino di Scansano DOCG



Bolgheri DOC



Vino Nobile di Montepulciano DOCG



Brunello di Montalcino DOCG



Rosso di Montalcino DOC

LE MIRE



Rosso Toscana IGT



Bianco Toscana IGT



Rosato Toscana IGT



Bianco Frizzante Italia

ETICHETTE STORICHE



Chianti Classico Riserva DOCG



Governo all'uso Toscano IGT



Chianti Classico DOCG



Vin Santo del Chianti DOC

IL GEOGRAFICO A TAVOLA

Ogni buona bottiglia di vino trova la sua massima esaltazione tra i sapori della tavola. Per ottenere il massimo appagamento sensoriale, vi proponiamo una serie di abbinamenti, studiati per raggiungere la perfetta alchimia tra vino e cibo.



APERITIVI

S
M
A
R
T

BORGO ALLA TERRA VERNACCIA DOCG

- o *Gran tagliere misto*
- o *Focaccia con crudo pecorino stagionato e crema di tartufo*

BORGO ALLA TERRA CHIANTI DOCG

- o *Torte salate*
- o *Focaccia con mortadella al tartufo, stracciatella e crema di funghi*

CAMPO VERNINO MORELLINO DI SCANASANO DOCG

- o *Fritti di mare*
- o *Torte salate*
- o *Schiacciata con stracciatella, crema di pistacchi e pomodoro*

LE MIRE BIANCO TOSCANA IGT

- o *Tagliere di salumi*
- o *Schiacciata con speck, crema di funghi e pomodori*

BOSCO DEL GRILLO GOVERNO TOSCANA IGT

- o *Tagliere di salumi*
- o *Schiacciata con speck, crema di funghi e pomodori*

P
R
E
M
I
U
M

CONTESSA DI RADDA CHIANTI CLASSICO DOCG

- o *Gran tagliere misto*
- o *Focaccia con crudo pecorino stagionato e crema di tartufo*

CONTESSA DI RADDA CHARDONNAY TOSCANA IGT

- o *Tagliere di salumi*
- o *Schiacciata con speck, crema di funghi e pomodori*

CONTESSA DI RADDA TOSCANA IGT

- o *Torte salate*
- o *Focaccia con mortadella al tartufo, stracciatella e crema di funghi*

CAMPO VERNINO VERMENTINO TOSCANA IGT

- o *Fritti di mare*
- o *Torte salate*
- o *Schiacciata con stracciatella, crema di pistacchi e pomodoro*

ANTIPASTI

BORGO ALLA TERRA

CHIANTI COLLI SENESI DOCG

- o *Caprini di media stagionatura*
- o *Tartare di manzo*

BORGO ALLA TERRA

CHIANTI DOCG

- o *Tagliere di salumi*
- o *Crostini misti*

CAMPO VERNINO

MORELLINO DI SCANSANO DOCG

- o *Polenta fritta e pancetta*
- o *Tortino di melanzane*
- o *Tartare di tonno*

CAMPO VERNINO

VERMENTINO TOSCANA IGT

- o *Fritti di mare*
- o *Torte salate*
- o *Schiacciata con stracciatella, crema di pistacchi e pomodoro*

BORGO ALLA TERRA

VERNACCIA DOCG

- o *Baccalà mantecato*
- o *Carpaccio di polpo*
- o *Polenta e pancetta*

LE MIRE BIANCO

TOSCANA IGT

- o *Sauté di cozze*
- o *Fritti*

CONTESSA DI RADDA

CHARDONNAY TOSCANA IGT

- o *Tagliere di salumi*
- o *Schiacciata con speck, crema di funghi e pomodori*

CONTESSA DI RADDA

CHIANTI CLASSICO DOCG

- o *Gran tagliere misto*
- o *Focaccia con crudo pecorino stagionato e crema di tartufo*

CONTESSA DI

RADDA TOSCANA IGT

- o *Torte salate*
- o *Focaccia con mortadella al tartufo, stracciatella e crema di funghi*

S
M
A
R
T

P
R
E
M
I
U
M



PRIMI PIATTI

S M A R T

LUCIGNANO CHIANTI CLASSICO DOCG

- o *Pici all'aglione*
- o *Cacciucco*

LE MIRE BIANCO TOSCANA IGT

- o *Spaghetti alle vongole*
- o *Penne gamberi e zucchini*

P R E M I U M

CERRAIA VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

- o *Risotto allo zafferano*
- o *Amatriciana*

SODERO ROSSO DI MONTALCINO DOC

- o *Risotto ai porcini*
- o *Tagliatelle al Ragù*

CONTESSA DI RADDA CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

- o *Tortelli al sugo di carne*
- o *Pappardelle alla lepre*

I C O N

SELLAIO BOLGHERI DOC

- o *Risotto salsiccia e funghi*
- o *Pappardelle al cinghiale*

BORGIO ALLA TERRA VERNACCIA DOCG

- o *Risotto allo speck*
- o *Pasta al salmone*
- o *Carbonara*

CONTESSA DI RADDA CHARDONNAY TOSCANA IGT

- o *Risotto con crema di scampi*
- o *Risotto allo zafferano*
- o *Linguine al nero di seppia*

CAMPO VERNINO VERMENTINO TOSCANA IGT

- o *Risotto con limone e gamberi*
- o *Spaghetto all'astice*
- o *Tortelli alla zucca*

LA PEVERA TOSCANA IGT

- o *Tagliolini al Tartufo*
- o *Ravioli del Plin*

A B B I N A M E N T I





SECONDI PIATTI

LE MIRE BIANCO TOSCANA IGT

- o *Frittura mista*

BORGO ALLA TERRA VERNACCIA DOCG

- o *Calamari alla griglia*
- o *Pollo e coniglio e arrosto*

CERRAIA VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

- o *Peposo*
- o *Pancetta di vitello al forno*

CONTESSA DI RADDA TOSCANA IGT

- o *Branzino con patate*
- o *Trancio di rombo*
- o *Scaloppine ai funghi*

CAMPO VERNINO VERMENTINO TOSCANA IGT

- o *Arrosto*
- o *Filetto di tonno*
- o *Fish & chips*

TRAMONTANO CHIANTI CLASSICO DOCG

- o *Filetto di maiale con prugne*
- o *Calamari ripieni*

PONENTE CHIANTI CLASSICO DOCG

- o *Capretto al forno*
- o *Grigliata mista*

MONTEGIACHI CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

- o *Cinghiale in umido*
- o *Abbacchio*

LEVANTE CHIANTI CLASSICO DOCG

- o *Pollo arrosto*
- o *Trippa alla fiorentina*

S M A R T

P R E M I U M

I C O N

PIZZE

P
R
E
M
I
U
M

S
M
A
R
T

BOSCO DEL GRILLO
GOVERNO ALL'USO TOSCANO IGT

- o *Gorgonzola e noci*
- o *Diavola*

LE MIRE ROSSO
TOSCANA IGT

- o *Provola e crudo*
- o *Margherita*

CONTESSA DI RADDA
CHIANTI CLASSICO DOCG

- o *Calzone classico*
- o *4 formaggi*

BORGO ALLA TERRA
VERNACCIA DOCG

- o *Salmone*
- o *Margherita*

BORGO ALLA TERRA
CHIANTI DOCG

- o *Funghi e Salsiccia*
- o *Tonno e cipolla*

CONTESSA DI RADDA
CHARDONNAY TOSCANA IGT

- o *Frutti di mare*
- o *Gamberi e lardo*



www.chiantigeografico.it

 [geografico_wines](https://www.instagram.com/geografico_wines)

 [Agricoltori Del Chianti Geografico](https://www.facebook.com/Agricoltori-Del-Chianti-Geografico)