



Coltivazione rigorosamente biologica

MONTENIDOLI

di Maria Elisabetta Faggioli

I-53037 San Gimignano (SI) Tel 39 577 941565 Fax 39 577 942037

e-mail: montenidoli@valdelsa.net web: www.montenidoli.com



DALLE UVE DI VERNACCIA

TRADIZIONALE

Vernaccia di San Gimignano DOCG



Uvaggio: 100% Vernaccia

Vinificazione: secondo l'antica tradizione il mosto macera a lungo con le bucce e viene pressato non appena comincia la fermentazione, per estrarne i sapori nativi e contadini. È un bianco paglierino, tendente ad essere carico, i profumi di fieno e mandorla, in bocca ricco di sapori con retrogusto asciutto e deciso.

Abbinamenti: Ideale per la cucina mediterranea a base di olio d'oliva extra vergine. Adatto a tutti i piatti tipici dei ristoranti di mare. Consigliato per il pesce crudo, ottimo con il sushi. Per le verdure di tutte le stagioni, compresi i tannini dei carciofi o degli asparagi ed il ferro degli spinaci o del fegato.



FIORE

Vernaccia di San Gimignano DOCG



Uvaggio: 100% Vernaccia

Vinificazione: è il mosto fiore che vuole cogliere di questo vitigno tutta l'eleganza e la grande finezza. Questo mosto cola naturalmente dagli acini rotti, per pressione della massa stessa. È vinificato in acciaio e si affina a lungo sulle sue fecce per acquistare rotondità e persistenza.

Abbinamenti: è l'espressione più elegante della Vernaccia di San Gimignano. Indicato per piatti delicati dalle salse bianche al pesce cotto al vapore: sogliole, nasello, trote di fiume. Esalta una mousse o un soufflé di pesce. Con le carni bianche: dal petto di pollo, al tacchino, al vitello.



CARATO

Vernaccia di San Gimignano DOCG



Uvaggio: 100% vernaccia

Vinificazione: è il mosto fiore dei vigneti migliori che fermenta in barriques per dodici mesi e si affina sulle sue fecce. Il legno lo arricchisce di complessità e di profumi secondari, dove leggeri sentori di legno si fondono, negli anni, in una pienezza di sapore e di gusto che ricorda gli agrumi e poi il miele.

Abbinamenti: è indicato per il formaggio o per piatti di una certa consistenza. È adatto ad accompagnare e riempire una serata: è un vino che riesce a rinfrescare il palato dopo i vini rossi più corposi di un grande pranzo.





I VINI STORICI

IL TEMPLARE

Toscana IGT Bianco



Uvaggio: 70% Vernaccia, 20% Trebbiano Gentile, 10% Malvasia Bianca

Vinificazione: è il vino bianco dei monaci guerrieri del medioevo che deve essere bevuto, come detta la Regola: "secondo necessità per cacciare il freddo". Le uve di Vernaccia, Trebbiano, Malvasia fermentano separate in barriques non nuove, dove continuano l'affinamento per dodici mesi.

Abbinamenti: è esempio di un tipico vino bianco di Toscana. È il vino per molluschi e crostacei. Indicato anche per lo stoccafisso, il pesce spada, il tonno ed i grandi pesci d'alto mare.



VINBRUSCO

Toscana IGT Bianco



Uvaggio: 65% Trebbiano Gentile, 35% Malvasia Bianca

Vinificazione: è il mosto delle uve di Trebbiano e di Malvasia che sono presenti nei vigneti del Chianti. È l'antico vino bianco dei contadini di San Gimignano. Fermenta in vasche di acciaio e si affina sui suoi lieviti per acquistare corpo e morbidezza.

Abbinamenti: è il vino ideale per la cucina Toscana, per i vegetariani, ammorbidisce il piccante dei piatti indiani ed il peperoncino di quelli messicani; adatto allo zafferano, ai sapori della cucina thailandese.



CANAIUOLO

Toscana IGT Rosato



Uvaggio: 100% Canaiolo

Vinificazione: dalle uve di Canaiolo dal raspo rosso che ha i profumi delle uve bianche e la ricchezza delle uve rosse. È un mosto fiore che fermenta a lungo e che è messo in bottiglia non appena ha finito gli zuccheri, per conservare la sua freschezza.

Abbinamenti: è l'aperitivo per eccellenza. È un rosato dal colore delicato e dai profumi floreali, con un gusto pieno e morbido, sapido nel retrogusto.





I ROSSI

IL GARRULO
Chianti Colli Senesi DOCG



Uvaggio: 70% Vernaccia, 20% Trebbiano Gentile, 10% Malvasia Bianca

Vinificazione: Le uve di Vernaccia, Trebbiano, Malvasia fermentano separate in barriques non nuove, dove continuano l'affinamento per dodici mesi.

Abbinamenti: è esempio di un tipico vino bianco di Toscana. È il vino per molluschi e crostacei. Indicato anche per lo stoccafisso, il pesce spada, il tonno ed i grandi pesci d'alto mare.



MONTENIDOLI
Toscana IGT Rosso



Uvaggio: 100% Sangiovese

Vinificazione: le uve di Sangiovese di Montenidoli sono macerate e fermentate in vasche di cemento vetrificate e poi affinate in barrique per un anno. È messo presto in bottiglia per conservare tutta la sua vibrante giovinezza.

Abbinamenti: è il classico vino per la carne: dal pollame, al manzo, al maiale. La cottura può avvenire alla brace, in forno, in padella. Ottimo per la bistecca, l'agnello, l'anatra, il fagiano, il prosciutto e gli insaccati.



SONO MONTENIDOLI
Toscana IGT Rosso



Uvaggio: 100% Sangiovese

Vinificazione: sono i grappoli migliori del Sangiovese dei vigneti di Montenidoli; dopo una macerazione in vasca, si affina per dodici mesi in barriques e poi per almeno tre anni in bottiglia.

Abbinamenti: La sua pienezza e struttura lo fanno vino per le grandi occasioni. Con piatti di selvaggina di pelo, brasati e carni rosse. È medicina per ogni tipo di depressione del corpo e dello spirito.



COLORINO
Toscana IGT Rosso



Uvaggio: 100% Colorino

Vinificazione: nella tradizione toscana il Colorino si mescola agli uvaggi del Chianti per dare colore. A Montenidoli lo si raccoglie e si fa fermentare in purezza. Dopo una lunga macerazione sulle bucce, si affina per dodici mesi in barriques. Si mette poi subito in bottiglia perché già pronto da bere.

Abbinamenti: antipasti di carne ed affettati, ottimo compagno di un pranzo senza impegno.





L'OLIO

OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA



Le olive vengono raccolte manualmente, l'olio ha un'acidità che non supera 0.20% gr/lt alla pressatura.

I nostri oli sono Moraiole e Correggioli. L'olio, non filtrato, si affina con il tempo e dura a lungo