



Terra di Montenidoli

Montenidoli

*«La montagna dei nidi»*10 ha di Olivi e 27 ha di Viti

All'interno di 200 ha di Bosco.

11 vini differenti e un' Olio Extra Vergine di oliva puro,

nel cuore del Mediterraneo.













Olio di Oliva Extra Vergine



Gli olivi crescono a Montenidoli sin dal tempo degli Etruschi



Seguendo la tradizione ci prendiamo cura delle varietà Moraiolo e Correggiolo. Il primo apporta copro, il secondo le note aromatiche.



Il nostro olio di oliva è un «extra-extra vergine»: acidità inferiore allo 0,20% che è molto al disotto dell'1% richiesto a tutti gli altri extra vergine.

Olio di Oliva Extra Vergine 2022



Gli olivi sono presenti a Montenidoli dal tempo degli Etruschi. Sono della qualità Moraiolo e Correggiolo; il primo da il corpo ed il secondo i profumi.

Gli olivi sono coltivati in modo biologico. Sono potati tutti gli anni e la raccolta delle olive avviene a mano dai primi giorni di Novembre fino alla vigilia di Natale.

L'olio è un extra extra vergine perchè, alla frangitura, la sua acidità è sotto lo 0,20, quando per essere un extravergine si può arrivare fino all'1%.

L'olio di Montenidoli esce dal frantoio torbido, prepotente, dal profumo vegetale. Per tutta la sua giovinezza ha un sapore molto forte: sono sentori netti di carciofo che ne fanno più un cibo da servire sul pane, con la tradizionale bruschetta, che un condimento.

Per la dieta il grasso del nostro olio non è mai dannoso poiché è un'ottima medicina per combattere il colesterolo ed è ricco di vitamine.





Terra di Montenidoli



Vini



Rosé

• Toscana IGT Rosato - Canaiuolo



Bianchi

- Vernaccia di San Gimignano DOCG Tradizionale
- Vernaccia di San Gimignano DOCG Fiore
- Vernaccia di San Gimignano DOCG Carato
- Toscana IGT Bianco Vinbrusco
- Toscana IGT Bianco Il Templare



Rossi

- Chianti Colli Senesi DOCG Il Garrulo
- Toscana IGT Rosso Colorino
- Toscana IGT Rosso Montenidoli
- Toscana IGT Rosso Sono Montenidoli
- Toscana IGT Rosso Triassico

Toscana IGT Rosato - Canaiuolo 2022



"Il Canaiolo dal raspo rosso ha la grazia di un bianco e la forza di un rosso: è un transgender, un perfetto rosato! Giovane e fresco d'annata va bene per un aperitivo, il tempo lo rende un vero vino da abbinamento per tutti i piatti."

Zona di produzione San Gimignano (SI) Composizione del terreno Sedimenti marini **Produzione annua** 15.000 bordolesi da 0.75 lt Altitudine media vigneti 250 metri slm Densità per ettaro 5500 Forma di allevamento Guyot Uvaggio 100% Canaiolo Coltivazione Rigorosamente biologica **Ente certificatore ICEA** Vinificazione In tini di acciaio **Affinamento** Messo in bottiglia a fine fermentazione **Invecchiamento** In bottiglia Esame visivo Rosa tenue Esame olfattivo Si apre con sentori di lamponi e viole, passando a fiori d'arancio e agrumi Esame gustativo Pieno, molto secco, con acidità ben modulata. Il finale è lungo, salato, minerale Abbinamenti Da giovane perfetto per l'aperitivo, da tutto pasto dopo un anno

Vernaccia di San Gimignano DOCG – Tradizionale 2021



"Torniamo alle radici della Vernaccia vinificata come il vino rosso. Secondo la tradizione si poteva bere solo quando era passata l'estate e se non era abbastanza gialla le si aggiungeva del caramello. Un bianco esuberante e ricco di spezie."

Zona di produzione San Gimignano Composizione del terreno Calcareo con sedimenti marini **Produzione media annua** 25000 bordolesi da 0,75 lt Altitudine media vigneti 250 / 350 metri slm Densità per ettaro 5500 Forma di allevamento Cordone speronato Uvaggio 100% Vernaccia Coltivazione Rigorosamente biologica **Ente certificatore ICEA** Vinificazione Macerazione sulle bucce **Affinamento** In vasche di cemento vetrificato **Invecchiamento** In bottiglia Esame visivo Giallo paglierino con riflessi dorati **Esame olfattivo** Profumi di erbe e mandorle Esame gustativo Sapore asciutto, speziato, con lungo retrogusto Abbinamenti Cucina mediterranea a base di olio, Fritture di pesce, sushi, verdure

Vernaccia di San Gimignano DOCG – Fiore 2021



"Il messaggio integro delle uve di Vernaccia. Il mosto fiore che va direttamente in vasca, senza passare dalla pressa. Si affina sulle sue fecce per esprimere la sua nobiltà. E' il vino più puro e più bello della Vernaccia di San Gimignano."

Zona di produzione San Gimignano

Composizione del terreno Calcareo con sedimenti marini

Produzione media annua 18.000 bordolesi da 0,75 lt

Altitudine media vigneti 250 / 350 metri slm

Densità per ettaro 5500

Forma di allevamento Cordone speronato

Uvaggio 100% Vernaccia

Coltivazione Rigorosamente biologica

Ente certificatore ICEA

Vinificazione Mosto fiore da pressatura naturale

Affinamento In vasche di acciaio e cemento vetrificato sulle fecce nobili

Invecchiamento In bottiglia

Esame visivo Paglierino scarico

Esame olfattivo Fine, elegante, etereo

Esame gustativo Sapido, minerale, persistente

Abbinamenti Cucina a base di burro. Aperitivi, piatti con salse delicate, pesce al vapore, carni bianche.

Vernaccia di San Gimignano DOCG – Carato 2019



"La fermentazione in legno riporta la Vernaccia alle vinificazione degli antenati, dagli Etruschi e dai Templari. Dalle tecniche dei Templari riprende lo stile della Borgogna: un vino da formaggi, dal grande corpo e dal lungo retrogusto."

Zona di produzione San Gimignano
Composizione del terreno Calcareo con sedimenti marini
Produzione media annua 6000 bordolesi da 0,75 lt
Altitudine media vigneti 350 metri slm
Densità per ettaro 5500
Forma di allevamento Cordone speronato
Uvaggio 100% Vernaccia
Coltivazione Rigorosamente biologica
Ente certificatore ICEA
Vinificazione Mosto fiore fermentato in barriques
Affinamento 12 mesi in barrique
Invecchiamento 24 mesi in bottiglia
Esame visivo Giallo paglierino carico
Esame olfattivo Intenso, fiori di limone e di gelsomino

Abbinamenti Formaggi, a fine pasto dopo un grande rosso.

avvolgente

Esame gustativo Agrumi, spezie, lungo retrogusto sapido ed

Toscana IGT Bianco – Il Templare 2018



"Per onorare la presenza dei Cavalieri Templari a Montenidoli, ecco dai tre vitigni della tradizione: Vernaccia, Trebbiano, Malvasia una vinificazione in legno. Un vino che oltre alla storia ci regala un grande bianco, dal fois gras al tartufo."

Zona di produzione San Gimignano

Composizione del terreno Argilloso, calcareo con sedimenti marini

Produzione media annua 3000 bordolesi da 0,75 lt

Altitudine media vigneti 350 metri slm

Densità per ettaro 5500

Forma di allevamento Guyot e cordone speronato

Uvaggio 80% Vernaccia, 15% Trebbiano gentile, 5% Malvasia bianca

Coltivazione Rigorosamente biologica

Ente certificatore ICEA

Vinificazione Mosto fiore fermentato in barriques

Affinamento 12 mesi in barrique e 12 mesi in cemento vetrificato

Invecchiamento 24 mesi in bottiglia

Esame visivo Giallo brillante

Esame olfattivo Complesso ed intrigante

Esame gustativo Speziato con lungo retrogusto.

Abbinamenti Molluschi, crostacei, grandi pesci di mare, tartufo, funghi, foie gras, con il formaggio dopo un grande rosso.

Toscana IGT Bianco – Vinbrusco 2020



"Ecco il vero bianco dei vecchi contadini di San Gimignano: prima della vendemmia del Chianti di uve bianche e rosse, si raccoglievano il Trebbiano e la Malvasia per fare qualche damigiana di bianco: è vino piacevole su qualunque piatto."

Zona di produzione San Gimignano Composizione del terreno Argilloso, calcareo Produzione media annua 3000 bordolesi da 0,75lt Altitudine media vigneti 250 / 350 metri slm Densità per ettaro 5500 Forma di allevamento Guyot Uvaggio 65% Trebbiano 35% Malvasia Coltivazione Rigorosamente biologica **Ente certificatore ICEA** Vinificazione Macerazione sulle bucce Affinamento In vasche d'acciaio sulle fecce nobili **Invecchiamento** In bottiglia Esame visivo Giallo paglierino Esame olfattivo Fruttato, aromi di erbe e fiori **Esame gustativo** Di gradevole e facile beva Abbinamenti Pesce, verdure, carni bianche

Chianti Colli Senesi DOCG – Il Garrulo 2020



"Il vero Chianti di una volta era fresco e beverino per la cucina mediterranea: il vino per il pomodoro! Dalle uve bianche e rosse dei vecchi vitigni, possiamo ritrovare il piacere di una facile beva, che serve per ogni occasione."

Zona di produzione San Gimignano

Composizione del terreno Calcareo, argilloso

Produzione media annua 18000 bordolesi da 0,75 lt

Altitudine media vigneti 250 / 350 metri slm

Densità per ettaro 5500

Forma di allevamento Guyot

Uvaggio Dai quattro vitigni tradizionali del Chianti: Sangiovese,

Canaiolo, Trebbiano, Malvasia

Coltivazione Rigorosamente biologica

Ente certificatore ICEA

Vinificazione Fermentazione e macerazione in vasca di cemento vetrificato

Affinamento In vasca di cemento vetrificato

Invecchiamento In bottiglia

Esame visivo Rosso rubino brillante

Esame olfattivo Intense note floreali

Esame gustativo Fruttato, vivace, beverino

Abbinamenti E' il vino per il pomodoro, per gli spaghetti, le grigliate di carne e verdure

Rosso di Toscana IGT – Montenidoli 2019



"Il Sangiovese vinificato in cemento e in legno è il vero rosso di Toscana. Messo in bottiglia giovane deve serbare la sua gagliarda energia, per accompagnare la bistecca alla fiorentina e qualunque piatto di carne."

Zona di produzione San Gimignano
Composizione del terreno Argilloso, calcareo
Produzione media annua 18000 bordolesi da 0,75 lt
Altitudine media vigneti 250 / 350 metri slm
Densità per ettaro 5500
Forma di allevamento Guyot
Uvaggio 100% Sangiovese
Coltivazione Rigorosamente biologica
Ente certificatore ICEA
Vinificazione Fermentazione e macerazione in vasche di cemento vetrificato
Affinamento In barriques
Invecchiamento In bottiglia

Esame visivo Rosso vermiglio

Esame olfattivo Un bel profumo di campo

del Sangiovese **Abbinamenti** E' il vino per la bistecca, il pollame, l'agnello, il manzo, il maiale.

Esame gustativo Pieno e ruspante, nel retrogusto tutto il vigore

Rosso di Toscana IGT – Sono Montenidoli 2016



"Quando il Sangiovese si affina per anni in legno, raggiunge il suo messaggio. Diventa un grande rosso che rinforza il cuore e risveglia lo spirito. Dai piatti di selvaggina ad un bicchiere la sera, per ritrovare equilibrio ed energia."

Zona di produzione San Gimignano Composizione del terreno Argilloso Produzione media annua 3000 bordolesi da 0,75 lt Altitudine media vigneti 350 metri slm

Densità per ettaro 5500

Forma di allevamento Guyot

Uvaggio 100% Sangiovese

Coltivazione Rigorosamente biologica

Ente certificatore ICEA

Vinificazione Fermentazione e macerazione in vasche di cemento vetrificato

Affinamento 24 mesi in barrique

Invecchiamento 3 anni in bottiglia

Esame visivo Rosso rubino intenso

Esame olfattivo Complesso: spezie e tabacco

Esame gustativo Grande struttura con lungo retrogusto

Abbinamenti E' il grande rosso. Selvaggina di pelo e importanti piatti di carne. Medicina per il corpo e lo spirito

Rosso di Toscana IGT – Colorno 2021



"Le bacche rosse del Colorino, che un tempo servivano per dare colore al Sangiovese, a Montenidoli sono vinificate in purezza.

Una personalità gentile, dal profumo di inchiostro, dal sapore morbido, dal retrogusto vellutato."

Zona di produzione San Gimignano (SI)

Composizione del terreno Sedimenti marini

Produzione media annua 1500 bordolesi da 0,75 lt

Altitudine media vigneti 350 metri slm

Densità per ettaro 5500

Forma di allevamento Guyot

Uvaggio 100% Colorino

Coltivazione Rigorosamente biologica

Ente certificatore ICEA

Vinificazione Macerazione e fermentazione in vasche di cemento vetrificato

Invecchiamento in barrique

Affinamento in bottiglia

Esame visivo Rosso carico

Esame olfattivo Seduce il tipico profumo d'inchiostro

Esame gustativo Delicato ed elegante

Abbinamenti Antipasti ed affettati

Rosso di Toscana IGT – Triassico





"Sulla terra rossa del Triassico, ricca di minerali, il Sangiovese trova un carattere speciale. La sua complessità, la sua finezza lo mettono al rango dei grandi del mondo. Invecchia nei magnum, è destinato ai sostenitori della Fondazione."

Zona di produzione San Gimignano
Composizione del terreno Triassico
Produzione media annua 700 magnum
Altitudine media vigneti 400 / 500 metri slm
Densità per ettaro 5500
Forma di allevamento Alberello
Uvaggio 100% Sangiovese
Coltivazione Rigorosamente biologica
Ente certificatore ICEA
Vinificazione Lunga macerazione sulle bucce
Affinamento 24 mesi in barrique

Invecchiamento In bottiglia

Esame visivo Rosso rubino carico **Esame olfattivo** La terra del Triassico conferisce al Sangiovese profumi unici

Esame gustativo Intenso, corposo con lungo retrogusto
Abbinamenti Solo in magnum. Un vino speciale per occasioni

speciali!



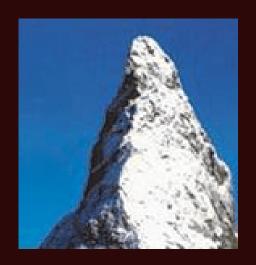


Fondazione Sergio il Patriarca

La grande famiglia del piccolo pianeta

http://www.sergiothepatriarch.org/it/home/





Fondazione Sergio il Patriarca

La grande famiglia del piccolo pianeta

http://www.sergiothepatriarch.org/it/home/

