



CERTOSA DI BELRIGUARDO

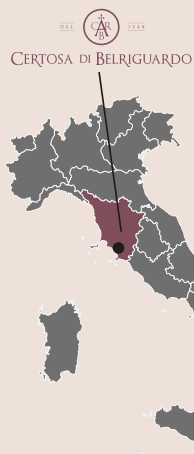
Std. Petriccio e Belriguardo, 107
53100 Siena
www.certosadibelriguardo.com



CERTOSA DI BELRIGUARDO

“Fare il vino è come comporre musica, sia il vino che la mia musica vengono dalla terra, la terra è importante quanto la musica, sono due cose inscindibili”

G.Nannini



LA STORIA

La Certosa di Belriguardo sorge sulle colline senesi, a circa 7 km dal centro della città DI Siena. L'azienda agricola (circa 75 ettari di cui 8 coltivati a vite) è situata nella zona del Chianti delle Colline Senesi, dove il vitigno sangiovese riveste un ruolo di indiscusso protagonista.

Il carattere forte e sicuro dei nostri vini, i loro profumi complessi, la struttura robusta ed elegante, il corpo che consente un consumo pronto, ma denota al contempo resistenza alla conservazione e all'invecchiamento, sono dunque elementi da attribuirsi anche alle eccellenti proprietà del territorio su cui sorge la Certosa di Belriguardo.

LA PRODUZIONE

Il vino è da sempre una passione di Gianna Nannini che, rivolgendosi a vinificatori esperti e qualificati, ha fatto sì che la Certosa di Belriguardo venisse annoverata tra le aziende agricole più interessanti della zona.

Dopo aver raccolto consensi all'estero, Gianna Nannini si affaccia adesso sul palcoscenico vinicolo italiano con convinzione, energia e professionalità presentando una gamma di prodotti scelti di altissima qualità in grado di interpretare in maniera originale, ma senza stravolgerne le caratteristiche, un territorio a cui Gianna Nannini si sente molto legata.



DALLA VITE AL CALICE



La vendemmia viene affidata a personale qualificato che manualmente seleziona e raccoglie solo le uve migliori. I processi di vinificazione e invecchiamento, prima in acciaio e successivamente in cemento e legno con tempistiche diverse a seconda della tipologia di vino. Occorrono minimo sei mesi di affinamento in bottiglia prima che il prodotto esca sul mercato.



MAMA

CHIANTI D.O.C.G.

**DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA**

Vitigno:

100% Sangiovese

Qualificazione:

Chianti D.O.C.G.

Aspetto:

Rosso rubino acceso

Profumo:

Frutta rossa, amarena, prugna

Sapore:

Armonico e vellutato



ROSSO DI CLAUSURA

IGT Rosso Toscana

Vitigno:

80% Sangiovese, 20% Merlot

Qualificazione:

Toscana Rosso

Aspetto:

Limpido, rosso granato intenso

Profumo:

Molto intenso, persistente, eccellente

Sapore:

Robusto, equilibrato,
molto intenso, persistente



INNNO

SANGIOVESE
IGT Rosso Toscana

Vitigno:

100% Sangiovese

Aspetto:

Rosso rubino intenso.

Profumo:

fresh and flowery with scents of violets
and red fruit, particularly sour cherries.

Sapore:

rotondo con buona acidità, tannino
persistente e armonico.



BELRIGUARDO

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

**DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA**

Vitigno:

95% Sangiovese, 5% Merlot

Qualificazione:

Chianti Classico D.O.C.G.

Aspetto:

Rosso rubino intenso e profondo

Profumo:

Note floreali di viola e frutti rossi,
fini note spezziate

Sapore:

Armonico, asciutto, vellutato,
buona tannicità



BACCANO

IGT Rosso Toscana

Vitigno:

80% Sangiovese, 20% Syrah

Qualificazione:

Toscana Rosso

Aspetto:

Rosso rubino con accennate
sfumature granato

Profumo:

Intenso, di frutta a bacca rossa

Sapore:

Buon corpo con tannini ben disposti
ma con un'anima nervosa che lo supporta



CHIOSTRO DI VENERE

IGT Rosso Toscana

Vitigno:

60% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon

Aspetto:

Rosso rubino carico.

Profumo:

Intenso, di frutta a bacca rossa, completari
da sentori di legno; all'assaggio è di buon
corpo, morbido e piacevole

Sapore:

Ha un finale dolce e saporito.