



CESANI

San Gimignano (SI)

Acquistata con i propri risparmi nel 1949 da Guido e Annunziata Cesani che si trasferirono dalle Marche in questo pittoresco angolo di Toscana, oggi l'Azienda è diretta dalla figlia Letizia che con passione, competenza ed energia femminile ha contribuito a renderla fra le più dinamiche e conosciute del territorio. Si estende per circa 30 ettari coltivati a vigneto ed oliveto, dove sapienza e tradizione familiare, unite alle nuove tecnologie, consentono di ottenere prodotti di alta qualità.

"Conciliare la sostenibilità economica con il minimo impatto ambientale è il nostro obiettivo in funzione della qualità e della salvaguardia dei tradizionali ed antichi vitigni toscani quali Vernaccia di San Gimignano e Sangiovese in particolare, ma anche Cilieggiolo e Colorino".



NUMERO BOTTIGLIE

120.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

30

Non in vendita a:
EMPOLI / SI



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vernaccia di San Gimignano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in contenitori di acciaio inox con temperatura controllata.

Produzione

40.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"CLAMYS" VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vernaccia di San Gimignano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. Fermentazione malolattica non svolta. Maturazione in acciaio con le sue fecce fini per 12 mesi. Affinamento in bottiglia 6 mesi.

Produzione

8.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"SANICE" VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA DOCG

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Vernaccia di San Gimignano

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in contenitori di acciaio inox con temperatura controllata, permanenza 12 mesi sulle fecce fini con batonages settimanali. Maturazione in bottiglia 24 mesi.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



CHIANTI DEI COLLI SENESI DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Malvasia del Chianti, Canaiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica in contenitori di cemento. Maturazione in barriques di rovere francese di secondo passaggio.

Produzione

27.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"LUENZO" ROSSO TOSCANO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Colorino

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in contenitori di cemento. Maturazione in barriques di rovere francese per 16 mesi.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



"CELLORI" SAN GIMIGNANO MERLOT DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica in contenitori di cemento. Maturazione in cemento.

Produzione

35.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"SERISÉ" ROSSO TOSCANO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Ciliegiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica in cemento. Maturazione in barriques di rovere francese per 12 mesi.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



ROSATO TOSCANO IGT

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Fermentazione alcolica in acciaio inox a bassa temperatura. Vinificazione in bianco con macerazione sulle bucce per 3 ore.

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



GRAPPA DI VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Tipologia

Distillato di Vinaccia

Uve col quale è fatto

Vinacce di Vernaccia di San Gimignano.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

500 ml

Tappo

Sughero



GRAPPA DI CHIANTI DEI COLLI SENESI

Tipologia

Distillato di Vinaccia

Uve col quale è fatto

Vinacce di Chianti Colli Senesi.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

500 ml

Tappo

Sughero



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Tipologia

Olio Evo

Olive col quale è fatto

Moraiolo, Correggiolo, Leccino

Produzione

40 q.li

Formato Vendita

250 ml / 500 ml / 750 ml

Tappo

Antirabbocco



ZAFFERANO PURISSIMO DI SAN GIMIGNANO IN STIMMI

Raccolto a mano, ancora chiuso, giornalmente, al fine di evitare insetti e condizioni atmosferiche avverse. Il fiore viene poi privato dei 3 stimmis interni dai quali si ottiene lo zafferano. Viene commercializzato in stimmis interi, non polverizzato.