



## 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 e' 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 e' 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 e' 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 e' 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 e' 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 e' 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)



### "SERISÈ" ROSSO TOSCANO IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale e' 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 e' 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 e' 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 e' 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 e' 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 stimmi interni dai quali si ottiene lo zafferano. Viene commercializzato in stimmi interi, non polverizzato.