



CASAGORI

Pienza (SI)

La mia ambizione si limita davvero a qualche zolla di terra, al grano che germoglia, ad un uliveto. A CasaGori ci prendiamo cura di tutto, ma non facciamo niente.

Lasciamo che siano la terra, l'acqua e il sole a compiere tutto il lavoro. Abbiamo dato loro 30 ettari nel cuore della Toscana, a due passi da Pienza, perché a loro volta dessero il meglio di se stessi.

È stata una scelta vincente. Non produciamo uva, luppolo ed olive: semplicemente li raccogliamo quando arriva il momento e ne ricaviamo vino, birra e olio.

Era il sogno di mio padre, è la mia vita.



NUMERO BOTTIGLIE

24.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Conduzione Biologica con sperimentazione Biodinamica

ETTARI VITATI

6



"LIBERO"
TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese, Colorino, Canaiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione con lieviti indigeni senza controllo della temperatura con un 5% di raspi interi. Dopo una lunga macerazione pellicolare, il vino affina per 12 mesi in tonneau da 500 lt di rovere francese, esausti.

Produzione

12.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"SUISOGNI"
TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

I migliori grappoli di Sangiovese fermentano in acciaio grazie a lieviti indigeni senza controllo della temperatura. Lunga macerazione pellicolare, affinamento di 12 mesi in botti e in tonneau di rovere francese.

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"MARINO"
TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Ciliegiolo

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura. Dopo una lunga macerazione pellicolare, il vino affina per 12 mesi in ceramica ovale per mantenerne frutto e schiettezza.

Produzione

1.200 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"O'VOI"
TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Franc

Vinificazione e affinamento

E' il vino dedicato a Luciano Gori, mio padre, primo amante di questo vitigno. Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni senza controllo della temperatura. Dopo una lunga macerazione pellicolare, il vino affina per 12 mesi in botti di ceramica da 250 lt e tonneau di rovere francese.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"OCCHI A MANDORLA"
TOSCANA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni senza controllo della temperatura. Dopo una lunga macerazione pellicolare, il vino affina per 12 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio.

Produzione

600 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"TRE"
TOSCANA BIANCO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Trebbiano, Malvasia

Vinificazione e affinamento

I grappoli provenienti dalla vigna mista, selezionati e diraspati, fermentano in acciaio grazie ai lieviti indigeni in contatto con le bucce senza nessun controllo di temperatura. Il vino matura in tonneau francesi, esausti.

Produzione

1.400 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



"MARLA"
TOSCANA BIANCO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Malvasia

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio grazie ai lieviti indigeni a contatto con le proprie, bucce fino al termine degli zuccheri, senza nessun controllo della temperatura. Il vino matura in tonneau francesi, esausti.

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA

Tipologia

Olio EVO

Olive col quale è fatto

Leccino, Frantoio, Moraiolo, Rossellino, Leccio del Cornio

Produzione

1,5 q.li

Formato Vendita

250 ml

Tappo

Antirabbocco