



## POGGIOTONDO

Cerreto Guidi (FI)

La storia di Poggiotondo inizia nel 1968. Carlo Antonini, insegnante, appassionato di Agricoltura e Apicoltura, acquista la proprietà storicamente appartenuta ai Conti Guidi, famiglia di antica nobiltà che possedeva terreni in Toscana ed Emilia Romagna. La grande passione di Carlo Antonini per la terra e la viticoltura è stata trasmessa al figlio Alberto, che con la moglie Alessandra, oggi coltiva i propri vigneti nel rispetto della tradizione vitivinicola toscana e secondo i dettami dell'agricoltura biologica.



NUMERO BOTTIGLIE

250.000

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

ETTARI VITATI

50



ROSSO SANGIOVESE IGT

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in vasche di cemento a temperatura controllata fino all'imbottigliamento.

**Produzione**

30.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



CHIANTI DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese, Canaiolo e Colorino

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata con i loro lieviti indigeni. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento per il 50% in vasche di cemento ed il 50% in botti grandi da 54hl non tostate, prima di essere assemblato.

**Produzione**

60.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



CHIANTI SUPERIORE DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese, Canaiolo e Colorino

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in vasche di cemento a temperatura controllata con i loro lieviti indigeni. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in botti grandi da 54hl non tostate.

**Produzione**

20.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (diam)



CHIANTI RISERVA DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese, Canaiolo e Colorino

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione con i propri lieviti indigeni in "tulipee" di cemento a temperatura controllata con il 20% di grappoli interi. Macerazione per alcuni giorni sulle bucce. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in botti da 16,5hl non tostate.

**Produzione**

7.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"VIGNA DELLE CONCHIGLIE"  
CHIANTI RISERVA DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione con i propri lieviti indigeni in "tulipee" di cemento a temperatura controllata con il 20% di grappoli interi. Macerazione per alcuni giorni sulle bucce. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in botti da 16,5hl non tostate.

**Produzione**

1.300 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"VIGNA DEL 1928"  
CHIANTI RISERVA DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese, Canaiolo, Colorino e Trebbiano

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione con i propri lieviti indigeni in "tulipee" di cemento a temperatura controllata con il 50% di grappoli interi. Macerazione per alcuni giorni sulle bucce. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in botti da 10hl non tostate.

**Produzione**

600 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"TERRE DI CRESCI"  
CHIANTI CLASSICO DOCG

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese e Colorino

**Vinificazione e affinamento**

"Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata con i loro lieviti indigeni. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in botti grandi non tostate."

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"TERRE DI CRESCI"  
CHIANTI CLASSICO RISERVA

**Tipologia**

Vino Rosso

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese, Canaiolo e Colorino

**Vinificazione e affinamento**

"Fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata con i loro lieviti indigeni. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente. Affinamento in botti grandi non tostate."

**Produzione**

3.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Sughero



"ROSATO DELLE CONCHIGLIE"  
ROSATO IGT

**Tipologia**

Vino Rosato

**Uve col quale è fatto**

Sangiovese

**Vinificazione e affinamento**

Il mosto rimane a contatto con le fecce fini per alcuni giorni. Viene poi separato dalle fecce grossolane e fatto fermentare in vasche di cemento. Non avviene la fermentazione malolattica. Affinamento sulle fecce fini per alcuni mesi in vasche di cemento.

**Produzione**

10.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



"VERMENTINO DELLE  
CONCHIGLIE" VERMENTINO IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Vermentino

**Vinificazione e affinamento**

Il mosto rimane a contatto con le fecce fini per alcuni giorni. Viene poi separato dalle fecce grossolane e fatto fermentare col 20% di grappolo intero in vasche di cemento. Non avviene la fermentazione malolattica. Affinamento sulle fecce fini per alcuni mesi in vasche di cemento.

**Produzione**

13.000 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)



TREBBIANO BIANCO IGT

**Tipologia**

Vino Bianco

**Uve col quale è fatto**

Trebbiano

**Vinificazione e affinamento**

Fermentazione in Anfore di terracotta riempite con il 50% di grappoli interi e il 50% di uve diraspate. La fermentazione spontanea è seguita da una macerazione di circa 2 mesi sulle bucce e i raspi. Affinamento in tonneau da 5hl per circa 12 mesi. Il vino viene imbottigliato senza chiarifiche e filtrazioni.

**Produzione**

600 bottiglie

**Formato Vendita**

750 ml

**Tappo**

Tecnico (stelvin)