



ICONIC
Wine

Valdarno Superiore
VITICOLTORI DAL 1961

Chianti

Superiore D.O.C.G.



Solare come la sua terra toscana. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso si presenta elegante e ben evoluto con note fruttate di bacche rosse e nere, al palato è ben strutturato, di medio corpo con tannini vellutati e un finale persistente. Piacevolmente fruttato e speziato. ottimo in abbinamento alle carni grigliate, sia rosse che bianche, si sposa bene con i primi e gli antipasti di terra.

 **Vitigni**
Sangiovese Toscano

 **Temperatura di Servizio**
14 - 16°

Chianti

D.O.C.G.



Prodotto in prevalenza con uve Sangiovese e con uve Merlot, raccolte e selezionate dai vigneti dell'azienda. La fermentazione avviene, con macerazione, in acciaio inox alla temperatura controllata di 25°C, per 11 giorni. Dopo la malolattica, il vino si affina in acciaio per 6 mesi quindi riposa per 30 giorni in bottiglia prima di essere commercializzato. Nel calice presenta un colore rosso rubino con riflessi violacei, limpido e di buona consistenza. Il bouquet è ampio, caratterizzato da note fruttate di ciliegia e fragola, arricchite da sfumature floreali di rosa e violetta. In bocca risulta morbido, caldo e intenso, con un finale piacevolmente lungo e persistente. Perfetto per accompagnare primi piatti saporiti, come le pappardelle al ragù di carne, è ideale in abbinamento a pollo arrosto, carni rosse con verdure e formaggi stagionati.

 **Vitigni**
Sangiovese Toscano

 **Temperatura di Servizio**
16 - 18°

A OGNUNO

il suo

Chianti

Classico D.O.C.G.



Un sogno nel bicchiere.

Di colore rosso rubino intenso si apre al naso con sentori di frutti rossi e spezie. Al palato avvolge immediatamente i sensi trasmettendovi la sua stessa armonia. I tannini sono eleganti e vellutati.

A tutto pasto, si accompagna con piatti di carne, arrosti importanti, salumi e formaggi di buona stagionatura.

 **Vitigni**
Sangiovese Toscano

 **Temperatura di Servizio**
16 - 18°

Chianti

D.O.C.G.



nel calice piano di luce si accende un rosso rubino, vino interessante, dai profumi ampi ed eleganti, al palato è morbido e avvolgente

Ottimo in abbinamento alle carni rosse, è ideale anche per accompagnare i formaggi stagionati

 **Vitigni**
Sangiovese Toscano

 **Temperatura di Servizio**
16 - 18°

A OGNUNO

il suo

Chianti Il Barroccio



Prodotto in prevalenza con uve Sangiovese e con uve Merlot, raccolte e selezionate dai vigneti dell'azienda. La fermentazione avviene, con macerazione, in acciaio inox alla temperatura controllata di 25°C, per 11 giorni. Dopo la malolattica, il vino si affina in acciaio per 6 mesi quindi riposa per 30 giorni in bottiglia prima di essere commercializzato. Nel calice presenta un colore rosso rubino con riflessi violacei, limpido e di buona consistenza. Il bouquet è ampio, caratterizzato da note fruttate di ciliegia e fragola, arricchite da sfumature floreali di rosa e violetta. In bocca risulta morbido, caldo e intenso, con un finale piacevolmente lungo e persistente. Perfetto per accompagnare primi piatti saporiti, come le pappardelle al ragù di carne, è ideale in abbinamento a pollo arrosto, carni rosse con verdure e formaggi stagionati.

Bag in Box

Vino Rosso • 5L

Vino Bianco • 5L



La miglior selezione di vino rosso e bianco è proposto nella confezione bag in box da 5 litri.

La tecnologia utilizzata per il bag in box da 5 lt permette di conservare per lungo tempo un vino fresco e profumato. Per aprire la confezione è consigliato togliere il sigillo e spingere direttamente nel bicchiere o nella caraffa. La conservazione di questo vino trentino è di diversi mesi, si consiglia di tenere al fresco. Servire alla temperatura di 8 -12° C.

 **Vitigni**
Sangiovese Toscano

 **Temperatura di Servizio**
16 - 18°

A OGNUNO

il suo

Il Principe della Treggiaia

Rosso IGT Toscana



La massima espressione del territorio toscano è rinchiusa in un calice di questo vino. Siamo orgogliosi di presentarvi il PRINCIPE.

Rosso rubino con riflessi porpora al calice. Al naso porta piacevoli sentori speziati e fruttati ben persistenti. Al palato è morbido e vellutato, intenso, caldo e di ottimo equilibrio. A tutto pasto, si accompagna con piatti di carne, arrosti importanti, salumi e formaggi di buona stagionatura.



Vitigni
50% Sangiovese Toscano
25% Merlot
25% Cabernet



Temperatura di Servizio
16 - 18°

La Treggiaia

VinSanto del Chianti D.O.C.



Si ottiene da un blend di uve Malvasia del Chianti e Trebbiano Toscano raccolte nei terreni di proprietà, vendemmiate e adagiate su cannicci per l'appassimento. È il risultato di una lenta fermentazione in caratelli di rovere e un affinamento nei medesimi recipienti di almeno 48 mesi.

Dal colore giallo dorato con riflessi ambra, si apre al naso con un intenso e ampio profumo di frutta secca, datteri e caramello. In bocca è armonico e morbido, di consistenza simile al velluto.

Ideale sia da aperitivo che in compagnia di formaggi piccanti. Consigliato con un vassoio di cantuccini.



Vitigni
Malvasia e Trebbiano Toscano



Temperatura di Servizio
16 - 18°

dal
1961
*manteniamo
l'eccellenza*



Valdarno Superiore

VITICOLTORI DAL 1961

A COMPANY OF

Casa Vinicola

POLETTI

available on



Via Ponte alle Forche, 25/A
52027 San Giovanni Valdarno AR
+39 055 9120413

valdarnosuperiore.com

