



# TENUTA MORINIELLO

## *Vitigno*

85% Sangiovese, 15% Merlot.

## *Zona di produzione*

La produzione del Chianti Riserva Fortebraccio D.O.C.G. deriva dai vigneti di proprietà aziendale, tutti biologici, che sono situati colline nel comune di Montaione, nella provincia di Firenze, a circa 350 metri s.l.m.

## *Tipologia del terreno*

Medio impasto, profondo, ricco di scisti e marne.

## *Vinificazione*

Dopo la raccolta manuale e a diraspatura delle uve, la macerazione avviene in tini di cemento per un periodo di circa 20 giorni al fine di ottenere la migliore estrazione di colore e tannini. Il vino viene poi fatto riposare in barriques di rovere francese, per almeno 12 mesi. Ulteriori sei mesi di affinamento in bottiglia poi completano il ciclo prima che possa essere venduto.

## *Caratteristiche organolettiche*

### *Colore*

Rosso rubino profondo.

### *Profumo*

Il bagaglio olfattivo si dipana tra le note terziarie di tabacco e cuoio, sostenute da aromi di confettura, di more e di prugne, con qualche accenno di erbe aromatiche, come salvia e rosmarino.

### *Sapore*

Morbido l'attacco in bocca, mostra tannini fusi alla componente alcolica, per un finale che regala un retrogusto fruttato.

## *Gradazione alcolica*

13,5% vol.

## *Abbinamenti gastronomici*

Vino da abbinare con primi piatti robusti, insaccati, arrosto di maiale, si accompagna bene a cacciagione e selvaggina, ricette ricche e saporite e formaggi stagionati. Servire alla temperatura di 16-18°C.

## *Toscana*



**TENUTA MORINIELLO SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.**

Via Santo Stefano, 40 - 50050 Montaione (FI)

Capitale Sociale: 200.000 € - P.I. 06727140482

[info@tenutamoriniello.com](mailto:info@tenutamoriniello.com)

[www.tenutamoriniello.com](http://www.tenutamoriniello.com)



# TENUTA MORINIELLO

## *Vitigno*

100% Syrah.

## *Zona di produzione*

La produzione de Il Gobbo Nero IGT Toscana Rosso deriva dai vigneti di proprietà aziendale, tutti biologici, che sono situati colline nel comune di Montaione, nella provincia di Firenze, a circa 450-550 metri s.l.m.

## *Tipologia del terreno*

Terreno franco argilloso, calcareo, molto ricco di scheletro.

## *Vinificazione*

Le uve vengono raccolte a mano i primi giorni di ottobre, trasportate in cantina e selezionate accuratamente prima di essere diraspate. La fermentazione avviene a temperatura controllata in tini di cemento e la macerazione sulle bucce di circa un mese con rimontaggi e follature manuali. Affina in barriques di rovere francese per oltre 16 mesi ed almeno 12 in bottiglia.

## *Caratteristiche organolettiche*

### *Colore*

Rosso rubino intenso.

### *Profumo*

Sorprende al naso per le note intense di pepe, poi cannella, quindi frutti di bosco, come ribes e mirtillo, su una base fruttata di ciliegia.

### *Sapore*

Avvincente l'attacco in bocca, con i tannini fini e sottili, corpo solido, equilibrato, dalla nota fresca calibrata. Il finale è invitante e complesso.

## *Gradazione alcolica*

14,5% vol.

## *Abbinamenti gastronomici*

Si accompagna particolarmente con la cucina ben strutturata di ogni genere, piatti regionali a base di carne e sughi succulenti, cervo, manzo, vitellone, agnello e formaggi stagionati. Stappare e decantare la bottiglia un'ora prima e servire alla temperatura di 18°C.

## *Toscana*



**TENUTA MORINIELLO SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.**

Via Santo Stefano, 40 - 50050 Montaione (FI)

Capitale Sociale: 200.000 € - P.I. 06727140482

[info@tenutamoriniello.com](mailto:info@tenutamoriniello.com)

[www.tenutamoriniello.com](http://www.tenutamoriniello.com)



# TENUTA MORINIELLO

## *Vitigno*

80% Sangiovese, 20% Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino

## *Zona di produzione*

La produzione del Chianti La Pieve D.O.C.G. deriva dai vigneti di proprietà aziendale, tutti biologici, che sono situati sulle omonime colline nel comune di Montaione, nella provincia di Firenze, a circa 350 metri s.l.m.

## *Tipologia del terreno*

Medio impasto, profondo, ricco di scisti e marne.

## *Vinificazione*

Le uve raccolte a mano vengono diraspate e poi macerate a freddo per qualche ora. Successivamente segue una macerazione sulle bucce di circa 3 settimane. La vinificazione avviene in vasche di cemento vetrificato, il vino poi affina in bottiglia almeno 6 mesi prima di essere venduto.

## *Caratteristiche organolettiche*

### *Colore*

Rosso rubino intenso

### *Profumo*

Diretto, con frutti ben riconoscibili, ciliegia e mora, dalle note di sottobosco appena accennate.

### *Sapore*

Al gusto si rivela un corpo succoso, calibrato, vivo, di beva invitante, con un finale piacevolmente netto.

## *Gradazione alcolica*

14,0% vol.

## *Abbinamenti gastronomici*

Si abbina particolarmente ad antipasti di salumi e formaggi, a pasta con sughi, carne arrostita, piatti e pizze elaborati con salse e condimenti saporiti. Servire alla temperatura di 16-18°C.

## *Toscana*



**TENUTA MORINIELLO SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.**

Via Santo Stefano, 40 - 50050 Montaione (FI)

Capitale Sociale: 200.000 € - P.I. 06727140482

[info@tenutamoriniello.com](mailto:info@tenutamoriniello.com)

[www.tenutamoriniello.com](http://www.tenutamoriniello.com)



# TENUTA MORINIELLO

## *Vitigno*

90% Sauvignon Blanc, 10% Gewürztraminer

## *Zona di produzione*

La produzione de Le Fate Furbe IGT Toscana Bianco deriva dai vigneti di proprietà aziendale, tutti biologici, che sono situati colline nel comune di Montaione, nella provincia di Firenze, a circa 450-550 metri s.l.m.

## *Tipologia del terreno*

Franco sabbioso, calcareo, mediamente dotato in scheletro.

## *Vinificazione*

Il vino effettua una criomacerazione sulle bucce per qualche ora. La fermentazione avviene in tini di cemento vetrificato a temperatura controllata. Affinamento ulteriore per 6 mesi.

## *Caratteristiche organolettiche*

### *Colore*

Giallo paglierino, con riflessi dorati

### *Profumo*

Sorprende piacevolmente al naso grazie ai sentori fruttati e precisi, di pesca e mela, alternati a cenni vegetali, di erbe aromatiche assortite.

### *Sapore*

L'ingresso in bocca lo trova fresco, vitale, di buona consistenza, con un finale sapido e prolungato.

## *Gradazione alcolica*

13,5% vol.

## *Abbinamenti gastronomici*

Vino di grande versatilità: si abbina bene ai piatti strutturati a base di pesce o di carne bianca, frittore di pesce, minestre, legumi, risotti, ideale anche per piatti etnici, vellutate di verdure e formaggi di media stagionatura. Servire alla temperatura di 12-14°C.

## *Toscana*



**TENUTA MORINIELLO SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.**

Via Santo Stefano, 40 - 50050 Montaione (FI)

Capitale Sociale: 200.000 € - P.I. 06727140482

[info@tenutamoriniello.com](mailto:info@tenutamoriniello.com)

[www.tenutamoriniello.com](http://www.tenutamoriniello.com)



# TENUTA MORINIELLO

## *Vitigno*

25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Petit Verdot.

## *Zona di produzione*

La produzione del Rosso del Pievano IGT Toscana Rosso deriva dai vigneti di proprietà aziendale, tutti biologici, che sono situati colline nel comune di Montaione, nella provincia di Firenze, a circa 450-550 metri s.l.m.

## *Tipologia del terreno*

Franco limoso, mediamente calcareo, ben drenato per la presenza di scheletro.

## *Vinificazione*

Il Rosso del Pievano è prodotto con le uve provenienti dalle viti più vecchie della Tenuta, difatti il Cabernet Franc e il Cabernet Sauvignon possiedono oltre 70 anni. Dopo la raccolta manuale delle uve è vinificato in tini di cemento. Successivamente viene fatto riposare per oltre 16 mesi in barriques di rovere francese, per poi essere sottoposto ad almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia prima di essere venduto.

## *Caratteristiche organolettiche*

### *Colore*

Rosso rubino intenso.

### *Profumo*

Sorprende al naso per le note balsamiche, fresche che si uniscono al sentore di peperone grigliato, quindi frutti di bosco assortiti, come ribes e mirtilli.

### *Sapore*

Piacevole all'esame gustativo, di buon peso, morbido, dai tannini lievi e accennati, per un finale saporito e godibile.

## *Gradazione alcolica*

14,0% vol.

## *Abbinamenti gastronomici*

Si accompagna particolarmente con piatti di carne arrostita, selvaggina, formaggi stagionati e insaccati dal sapore intenso, brasati e paste ripiene, piatti etnici elaborati, piatti con salse ricche e saporite, delicatamente speziate. Stappare e decantare la bottiglia un'ora prima e servire alla temperatura di 18°C.

## *Toscana*



**TENUTA MORINIELLO SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.**

Via Santo Stefano, 40 - 50050 Montaione (FI)

Capitale Sociale: 200.000 € - P.I. 06727140482

[info@tenutamoriniello.com](mailto:info@tenutamoriniello.com)

[www.tenutamoriniello.com](http://www.tenutamoriniello.com)



TENUTA  
MORINIELLO



**LISTINO DISTRIBUZIONE 2022**

<b>VINI BIANCHI I.G.T.</b>	<b>FORMATO</b>	<b>ANNO</b>	<b>€</b>
Le Fate Furbe I.G.T. (Sauvignon Blanc & Gewürztraminer)	0,75 LT.	2020	€ 14.90
Le Fate Furbe I.G.T. (Sauvignon Blanc & Gewürztraminer)	1,5 LT.	2020	€ 27.80
<b>VINI ROSSI D.O.C.G.</b>	<b>FORMATO</b>	<b>ANNO</b>	<b>€</b>
Chianti La Pieve D.O.C.G. (Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino)	0,75 LT.	2018	€ 9.80
Chianti Riserva Fortebraccio D.O.C.G. (Sangiovese, Merlot)	0,75 LT.	2016	€ 14.50
Chianti Riserva Fortebraccio D.O.C.G. (Sangiovese, Merlot)	1,5 LT.	2016	€ 27.00
<b>VINI ROSSI I.G.T.</b>	<b>FORMATO</b>	<b>ANNO</b>	<b>€</b>
Lunia I.G.T.	0,75 LT.	2019	€ 8.55
Rosso del Pievano I.G.T. Super Tuscan (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)	0,75 LT.	2013	€ 16.50
Rosso del Pievano I.G.T. Super Tuscan (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)	1,5 LT.	2013	€ 31.00
Il Gobbo Nero I.G.T. (Syrah)	0,75 LT.	2016	€ 20.50
Il Gobbo Nero I.G.T. (Syrah)	1,5 LT.	2016	€ 39.00
<b>CONDIZIONI DI VENDITA</b>			
CONDIZIONI HO.RE.CA.	Ordine minimo 5 cartoni anche misti		
	5 cartoni + 1 in omaggio		
	10 cartoni + 3 in omaggio		
<b>CONDIZIONI PAGAMENTO 2022</b>			
Pagamento anticipato	4%		
Pagamento alla consegna	4%		