



**FRESCOBALDI**

TOSCANA

V A D E V I N U M



**A**TTEMS



TENUTA  
AMMIRAGLIA

*Toscana by the Sea*

# AUREA GRAN ROSÉ

UN NUOVO SEDUCENTE CAPITOLO  
NELLA STORIA DEI GRANDI VINI ITALIANI

Nato dal sapiente matrimonio tra Syrah,  
Vermentino e un tocco di "vin de reserve"

Perfetta espressione della complessità  
del terroir dell'Ammiraglia




  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA



CULTIVATING TOSCANA DIVERSITY



Lamberto Frescobaldi  
Presidente

- 
- Raccolta manuale effettuata alle prime luci dell'alba
  - Team di sole donne
  - Pigiatura soffice a basse temperature
  - Scelta dei mosti
  - Fermentazione in tonneaux di rovere francese
  - Colore rosa tenue, bouquet intenso, perfetto equilibrio tra struttura e finezza, morbidezza ed elegante acidità





TENUTA  
**PERANO**  
Gaiole in Chianti  
TOSCANA



# RIALZI GRAN SELEZIONE

LA PIÙ CLASSICA ESPRESSIONE DEL SANGIOVESE  
NEL CUORE DEL CHIANTI CLASSICO

Un vino dalla rara eleganza, interprete autentico dei terreni ricchi di scheletro dal miglior vigneto della Tenuta, frutto della magica combinazione tra altitudine ed esposizione dei vigneti alla luce del sole, dell'unione tra la complessità della natura e l'esperienza e la cura dell'uomo.

TENUTA  
**PERANO**

*Anfiteatro naturale esposto a sud*

*Altitudine fino a 500 m.*

*Alte escursioni termiche*

*Terreni ricchi di scheletro*

*Vigneti con forti  
pendenze (15/20%)*



# LA SELEZIONE FRESCOBALDI



CASTELLO  
**POMINO**  
Pomino  
TOSCANA



TENUTA  
**AMMIRAGLIA**  
Magliano  
TOSCANA



TENUTA  
**CASTELGIOCONDO**  
Montalcino  
TOSCANA





# CULTIVATING TOSCANA DIVERSITY



TENUTA  
**PERANO**  
Gaiole in Chianti  
TOSCANA



CASTELLO  
**NIPOZZANO**  
Nipozzano  
TOSCANA





TENUTA  
**PERANO**  
Caiole in Chianti  
TOSCANA

*The heart of Chianti Classico*

# Classe

—CRU—



Tenuta Perano  
Rialzi  
Gran Selezione

*Chianti Classico DOCG  
Gran Selezione*

Varietà: Sangiovese  
Maturazione in  
barrique: 36 mesi  
Affinamento in bottiglia:  
6 mesi  
Formati disponibili:  
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt.  
Gradazione alcolica: 14,5%



Tenuta Perano  
Riserva

*Chianti Classico  
Riserva DOCG*

Varietà:  
Sangiovese e una  
piccola parte di Merlot  
Maturazione:  
24 mesi  
in botti di rovere  
di Slavonia  
Formati disponibili:  
0,75 lt., 1,5 lt. (serigrafata)  
e 3 lt.  
Gradazione alcolica:  
14,0%



Tenuta Perano  
*Chianti Classico DOCG*

Varietà:  
Sangiovese e varietà  
complementari  
Affinamento:  
24 mesi  
in barrique e acciaio  
Formati disponibili:  
0,75 lt., 1,5 lt  
Gradazione alcolica:  
13,5%



CASTELLO  
NIPOZZANO  
Nipozzano  
TOSCANA

*Timeless  
Toscana*

## Tradizione

—CRU—



**Mormoreto**  
*Toscana IGT*

Varietà: Cabernet  
Sauvignon, Cabernet  
Franc, Sangiovese,  
Petit Verdot  
Maturazione in  
barrique : 24 mesi  
Affinamento in  
bottiglia: 6 mesi  
Formati disponibili:  
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt.  
Gradazione alcolica:  
14,0%

—CRU—



**Montesodi**  
*Toscana IGT*

Varietà: Sangiovese  
Maturazione in botte:  
18 mesi  
Affinamento in  
bottiglia: 6 mesi  
Formati disponibili:  
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt.  
Gradazione alcolica:  
14,5%

# Tradizione



## Nipozzano Vecchie Viti

*Chianti Rufina  
Riserva DOCG*

Varietà: Sangiovese  
e uve complementari  
tradizionali  
Maturazione  
in botte:  
24 mesi  
Affinamento in  
bottiglia: 3 mesi  
Formati disponibili:  
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt.  
Gradazione alcolica:  
13,5%



## Nipozzano Riserva

*Chianti Rufina  
Riserva DOCG*

Varietà: Sangiovese  
e varietà  
complementari  
Affinamento:  
24 mesi, parte in legno  
Formati disponibili:  
0,375 lt., 0,75 lt.,  
1,5 lt., 3 lt.  
Gradazione alcolica:  
13,0%



## Nipozzano Grappa

*Grappa di Chianti  
Rufina*

Formati disponibili:  
0,75 lt.  
Gradazione alcolica:  
42,0%



CASTELLO  
**POMINO**  
Pomino  
TOSCANA

*The hidden gem  
of Toscana*

—CRU—



**Benefizio  
Riserva**  
*Pomino Bianco  
Riserva DOC*

Varietà: Chardonnay  
Maturazione in  
barrique: 10 mesi  
Affinamento in  
bottiglia: 6 mesi  
Formati disponibili:  
0,75 lt., 1,5 lt.  
Gradazione alcolica:  
14,5%

# Eleganza



Pomino  
*Pomino Pinot Nero DOC*

Varietà: Pinot Nero  
Maturazione in  
barriche: 12 mesi  
Affinamento in  
bottiglia: 4 mesi  
Formati disponibili:  
0,75 lt.  
Gradazione alcolica:  
12,5%



Pomino  
*Pomino Bianco DOC*

Varietà: Chardonnay,  
Pinot Bianco e  
piccole parti di varietà  
complementari  
Fermentazione:  
20% in legno  
per 1 mese  
Affinamento  
in acciaio:  
4 mesi  
Affinamento  
in bottiglia:  
1 mese  
Formati disponibili:  
0,75 lt.  
Gradazione alcolica:  
12,5%



Pomino  
Vinsanto  
*Pomino Vinsanto  
DOC*

Varietà: Trebbiano,  
Malvasia toscana,  
San Colombano  
Maturazione: 48 mesi in  
caratello  
Formati disponibili:  
0,50 lt.  
Gradazione alcolica:  
14,5%

LEONIA





# Eleganza



Leonia Pomino  
Rosé  
*Brut Millesimato*  
*Pomino Spumante Rosé DOC*  
*Metodo Classico*

Varietà: Pinot Nero  
Affinamento sui lieviti:  
36 mesi  
Formati disponibili:  
0,75 lt., 1,5 lt.,  
Gradazione alcolica:  
12,0%



Leonia Pomino  
Brut  
*Brut Millesimato*  
*Pomino Spumante Bianco DOC*  
*Metodo Classico*

Varietà: Chardonnay,  
Pinot Nero  
Affinamento sui lieviti:  
30 mesi  
Formati disponibili:  
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt.  
Gradazione alcolica:  
12,5%





TENUTA  
CASTIGLIONI  
Montespertoli  
TOSCANA

*Where the story began 700 years ago*



Frutto

-CRU-

Giramonte  
Toscana IGT



Varietà: Merlot con  
una piccola parte di  
Sangiovese  
Maturazione in  
barrique: 16 mesi  
Affinamento in  
bottiglia: 6 mesi  
Formati disponibili:  
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt.  
Gradazione alcolica:  
14,5%



Tenuta  
Frescobaldi  
di Castiglioni  
*Toscana IGT*

Varietà: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese  
Maturazione in barrique: 12 mesi  
Affinamento in bottiglia: 2 mesi  
Formati disponibili: 0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt.  
Gradazione alcolica: 13,0%



Castiglioni  
Chianti  
*Chianti DOCG*



Varietà: Sangiovese con una piccola parte di Merlot  
Affinamento in acciaio: 6 mesi  
Affinamento in bottiglia: 1 mese  
Formati disponibili: 0,375 lt., 0,75 lt., 1,5 lt.  
Gradazione alcolica: 13,0%



TENUTA  
CASTELGIOCONDO  
Montalcino  
TOSCANA

*The spirit of Montalcino*



Potenza

—CRU—



Lamaione  
*Toscana IGT*

Varietà: Merlot  
Maturazione in  
barrique: 24 mesi  
Affinamento in  
bottiglia: 12 mesi  
Formati disponibili:  
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt.  
Gradazione alcolica:  
14,5%

—CRU—



Ripe al Convento  
di CastelGiocondo  
*Brunello di Montalcino  
Riserva DOCG*

Varietà: Sangiovese  
Maturazione in legno:  
30 mesi  
Affinamento in  
bottiglia: 6 mesi  
Formati disponibili:  
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt.  
Gradazione alcolica:  
15,0%

# Potenza



**CastelGiocondo**  
*Brunello di  
Montalcino DOCG*

Varietà: Sangiovese  
Maturazione in legno:  
24 mesi  
Affinamento in  
bottiglia: 4 mesi  
Formati disponibili:  
0,375 lt., 0,75 lt.,  
1,5 lt., 3 lt.  
Gradazione alcolica:  
14,5%



**Campo ai Sassi**  
*Rosso di Montalcino  
DOC*

Varietà: Sangiovese  
Maturazione in botti:  
8 mesi  
Affinamento:  
12 mesi, parte in legno  
Formati disponibili:  
0,75 lt.  
Gradazione alcolica:  
13,5%



**CastelGiocondo**  
*Grappa  
di Brunello*

Distillazione in vasche  
di rame,  
a ciclo continuo  
Formati disponibili:  
0,70 lt.  
Gradazione alcolica:  
45,0%

Mare

—CRU—



*Aurea Gran Rosé*  
*Toscana IGT*

Varietà: Syrah,  
Vermentino e  
"vin de reserve"  
Affinamento  
in tonneau: 8 mesi  
Affinamento  
in bottiglia: 6 mesi  
Formati disponibili:  
0,75, 1,5 lt, 3 lt.  
Gradazione alcolica:  
13,0%



TENUTA  
**AMMIRAGLIA**  
Magliano  
TOSCANA

*Toscana by the Sea*

*Alie*  
*Toscana IGT*



Varietà: Syrah e  
Vermentino  
Affinamento in acciaio:  
4 mesi  
Affinamento in  
bottiglia: 1 mese  
Formati disponibili:  
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt.  
Gradazione alcolica:  
12,5%

# Mare

## Massovivo *Toscana IGT*



Varietà: Vermentino  
Affinamento in acciaio:  
4 mesi  
Affinamento in  
bottiglia: 1 mese  
Formati disponibili:  
0,75 lt.  
Gradazione alcolica:  
12,5%

## Terre More *Maremma Toscana Cabernet DOC*



Varietà: Cabernet  
Sauvignon,  
Cabernet Franc,  
Merlot, Syrah  
Maturazione in  
barriche: 12 mesi  
Formati disponibili:  
0,75 lt.  
Gradazione alcolica:  
13,5%

## Pietraregia *Morellino di Scansano Riserva DOCG*



Varietà: Sangiovese,  
Ciliegiolo, Syrah  
Maturazione in  
barriche: 24 mesi  
Affinamento in  
bottiglia: 2 mesi  
Formati disponibili:  
0,75 lt.  
Gradazione alcolica:  
14,0%

## ARTISTIPER FRESCOBALDI

CASTELGIOCONDO

*Dall'antico mecenatismo  
della famiglia Frescobaldi,  
che fin dal Rinascimento  
è stata vicina agli artisti,  
al Premio Artisti  
per Frescobaldi:  
si apre un nuovo capitolo.*





# •GORGONA•

Questo vino è frutto di un progetto sociale nato dalla collaborazione tra Frescobaldi e la colonia penale dell'isola della Gorgona, bellissima isola del Parco Nazionale Arcipelago Toscano.

Qui, gli agronomi e gli enologi di Frescobaldi hanno lavorato insieme ai detenuti su una vigna piantata nel 1999, offrendo loro conoscenze sulla viticoltura e sul vino, con la visione di costruire un nuovo futuro.

La cura dell'uomo, l'influenza del mare e un ambiente straordinario danno vita a vini inimitabili ed esclusivi.

Gorgona  
Costa Toscana IGT

Varietà: Vermentino e  
Ansonica



# Dolce Vita



Rèmele  
Bianco  
*Toscana IGT*

Varietà:  
Vermentino, Trebbiano  
Affinamento in acciaio:  
4 mesi  
Formati disponibili:  
0,75 lt.  
Gradazione alcolica:  
12,0%



Rèmele  
Rosé  
*Toscana IGT*

Varietà: Merlot  
Affinamento in acciaio:  
4 mesi  
Formati disponibili:  
0,375 lt., 0,75 lt.  
Gradazione alcolica:  
12,0%



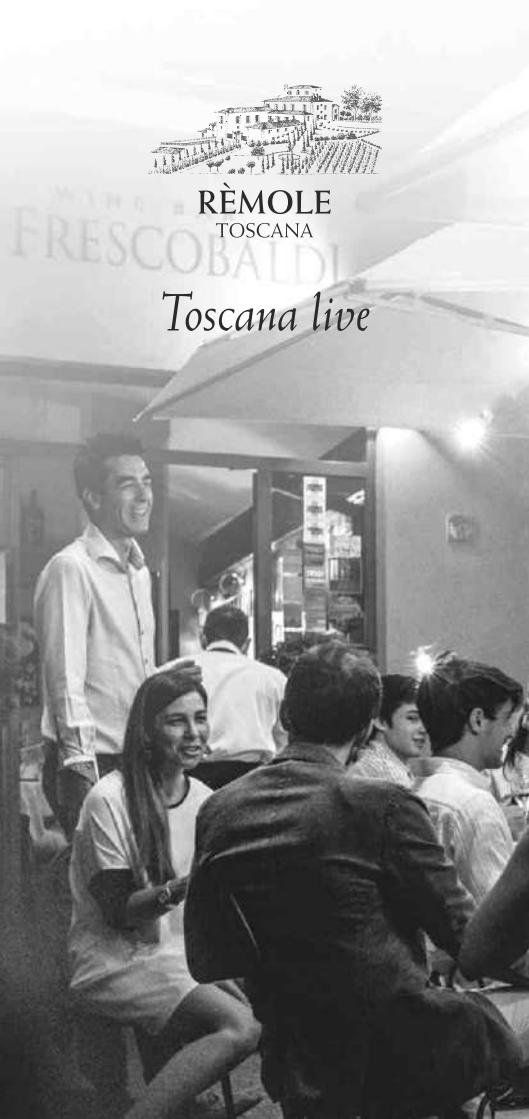
Rèmele  
*Toscana IGT*

Varietà: Sangiovese,  
Cabernet Sauvignon  
Affinamento in acciaio:  
4 mesi  
Affinamento in  
bottiglia: 2 mesi  
Formati disponibili:  
0,75 lt.  
Gradazione alcolica:  
12,5%



RÈMOLE  
TOSCANA

*Toscana live*



## Dolce Vita



Pian di Rè mole  
Bianco  
*Toscana IGT*

Varietà: Vermentino,  
Trebiano  
Affinamento in  
acciaio: 4 mesi  
Formati disponibili:  
0,375 lt., 0,75 lt.  
Gradazione alcolica:  
12,5%



Pian di Rè mole  
Rosso  
*Toscana IGT*

Varietà: Sangiovese,  
Cabernet Sauvignon  
Affinamento in acciaio:  
5 mesi, breve passaggio  
in legno  
Affinamento in bottiglia:  
2 mesi  
Formati disponibili:  
0,375 lt., 0,75 lt.  
Gradazione alcolica:  
12,5%



## Classici



Santa Maria  
*Morellino di Scansano*  
DOCG

Varietà: Sangiovese con una piccola parte di Cabernet Sauvignon  
Affinamento in acciaio: 10 mesi  
Affinamento in bottiglia: 2 mesi  
Formati disponibili: 0,375 lt., 0,75 lt.  
Gradazione alcolica: 13,0%



Pater  
*Sangiovese di Toscana*  
IGT

Varietà: Sangiovese  
Maturazione in barrique: 3 mesi  
Affinamento in acciaio: 3 mesi  
Affinamento in bottiglia: 2 mesi  
Formati disponibili: 0,75 lt.  
Gradazione alcolica: 12,5%

# Classici



Albizzia  
*Chardonnay*  
di Toscana  
IGT

Varietà:  
Chardonnay  
Affinamento  
in acciaio:  
3 mesi  
Formati  
disponibili:  
0,75 lt.  
Gradazione  
alcolica:  
12,0%



Quaranta  
Altari  
*Vinsanto del*  
Chianti DOC

Varietà:  
Trebiano  
Toscano e  
Malvasia Bianca Lunga  
Maturazione  
in piccoli  
contenitori  
di legno: 5 anni  
Formati  
disponibili:  
0,75 lt.  
Gradazione  
alcolica: 16.5%



Santo  
Spirito  
*Vino Liquoroso*

Formati  
disponibili:  
0,75 lt.  
Gradazione  
alcolica: 16,0%

# Trento DOC



Frescobaldi  
Brut  
*Trento DOC*  
*Metodo Classico*

Varietà: Chardonnay  
Affinamento sui lieviti:  
24 mesi  
Formati disponibili:  
0,75 lt., 1,5 lt.  
Gradazione alcolica:  
12,5%



# Quintessenza



Laudemio  
Frescobaldi  
*Olio Extra Vergine  
di Oliva*

Raccolta:  
anticipata  
nel mese di ottobre

Frangitura:  
entro 24 ore  
dalla raccolta

Frantoio:  
di proprietà

Formati disponibili:  
0,25 lt., 0,50 lt.

30  
LAUDEMIO  
FRESCOBALDI

ANNIVERSARY



*il Laudemio Frescobaldi celebra il suo  
trentesimo raccolto*



ATTEMS



Friuli  
Venezia  
Giulia



Attems  
Pinot Grigio  
Ramato  
*Friuli DOC*

Varietà: Pinot Grigio  
Formati disponibili:  
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt.  
Gradazione alcolica:  
12,5%





Attems  
Pinot Grigio  
Friuli DOC

Varietà: Pinot Grigio  
Formati disponibili:  
0,75 lt.  
Gradazione alcolica:  
12,5%



Attems  
Chardonnay  
Venezia Giulia IGT

Varietà: Chardonnay  
Formati disponibili:  
0,75 lt.  
Gradazione alcolica:  
12,5%



Attems  
Ribolla Gialla  
Venezia Giulia IGT

Varietà: Ribolla Gialla  
Formati disponibili:  
0,75 lt.  
Gradazione alcolica:  
12,5%



Attems  
Sauvignon  
Blanc  
*Venezia Giulia IGT*

Varietà: Sauvignon Blanc  
Formati disponibili:  
0,75 lt.  
Gradazione alcolica:  
12,5%



Attems  
Merlot  
*Collio DOC*

Varietà: Merlot  
Formati disponibili:  
0,75 lt.  
Gradazione alcolica:  
13,0%



Cleve  
*Collio DOC*

Varietà: Cabernet Franc,  
Cabernet Sauvignon,  
Carménère  
Formati disponibili:  
0,75 lt.  
Gradazione alcolica:  
13,0%

## I grandi vini dal Collio



Cicinis  
*Collio DOC*

Varietà: Sauvignon Blanc  
Formati disponibili:  
0,75 lt., 1,5 lt.  
Gradazione alcolica:  
13,5%



Trebes  
*Collio DOC*

Varietà: Ribolla Gialla  
Formati disponibili:  
0,75 lt.  
Gradazione alcolica:  
13,0%



Picolit  
*Collio DOC*

Varietà: Picolit  
Formati disponibili:  
0,50 lt.  
Gradazione alcolica:  
12,5%

# Danzante





Danzante  
Pinot Grigio  
*Delle Venezie* DOC

Varietà: Pinot Grigio  
Formati disponibili:  
0,75 lt.  
Gradazione alcolica:  
12,0%



Danzante  
Prosecco  
*Spumante Extra Dry*  
DOC

Varietà: Prosecco  
Formati disponibili:  
0,75 lt.  
Gradazione alcolica:  
11,0%

# QUALITÀ ANCHE NEL SERVIZIO

## I NOSTRI OPERATORI PER AIUTARVI

- Supporto immediato del Servizio Clienti, attivo dal lunedì al venerdì 8:00-13:00- 13:30-17:30 (venerdì 16:30).
- Contatti: 05527141 o [servizioclienti.italia@frescobaldi.it](mailto:servizioclienti.italia@frescobaldi.it)

## LA GARANZIA DELLA QUALITÀ DEL VINO

- Vini conservati a temperatura sempre inferiore ai 20°: garanzia di massima qualità.
- Magazzini di stoccaggio vini dedicati e refrigerati presso la piattaforma logistica del nostro operatore Zust Ambrosetti.

## CONSEGNE VELOCI E GARANTITE

- Consegne vini in 48/72 ore\*.
- Consegne "On Demand" su richiesta nel giorno e nell'ora preferita dal cliente.
- Preavviso di consegna a richiesta.



**FRESCOBALDI**

Sede Legale: Via Santo Spirito, 11 • 50125 Firenze (Italia)

Sede Amm.va: Via Aretina, 120 • 50065 Sieci (FI) Italia

[www.frescobaldi.it](http://www.frescobaldi.it) • [info@frescobaldi.it](mailto:info@frescobaldi.it) • [hospitality@frescobaldi.it](mailto:hospitality@frescobaldi.it)

Tel : +39 05527141

[@frescobaldivini](#) #frescobalditasting

