



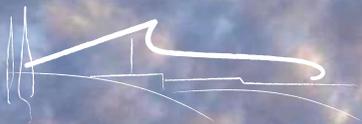
FRESCOBALDI

TOSCANA

V A D E V I N U M



ATTEMS



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
Gaiole 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
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%



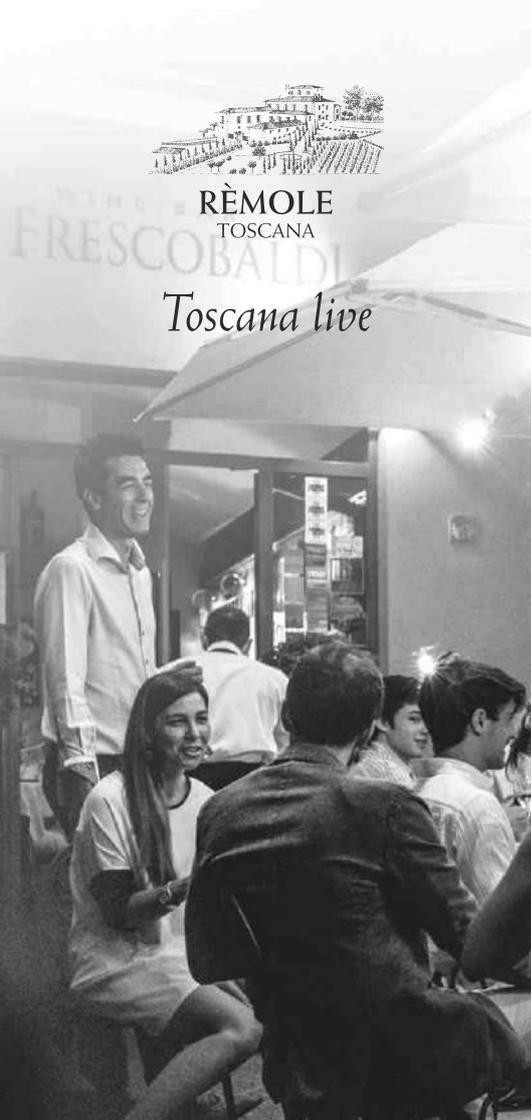
Rèmele
Toscana IGT

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

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.



Marchesi

FRESCOBALDI

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

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

www.frescobaldi.it • info@frescobaldi.it • hospitality@frescobaldi.it

Tel : +39 05527141

[@frescobaldivini](#) #frescobalditasting

