



TENIMENTI ANGELINI

LE TENUTE



PUIATTI
PUIATTI
COLLIO, ISONZO


SAN LEONINO
CASTELLINA IN CHIANTI


COLLEPAGLIA
COLLEPAGLIA
CASTELLI DI JESI


VAL DI SUGA
MONTALCINO


TRE ROSE
MONTEPULCIANO



VAL DI SUGA - MONTALCINO



L'azienda Val di Suga si estende su di una superficie complessiva di oltre 120 ettari, 55 dei quali impiantati a vigneto.

Le vigne si trovano su differenti versanti della collina di Montalcino: la parte originale e più ampia circonda le cantine e sorge sul versante nord-est, mentre sul versante sud-ovest si trova Vigna Spuntali, nelle immediate vicinanze di Sant'Angelo in Colle; i vigneti di più recente messa a dimora si trovano invece sul versante sud-est, nei pressi della meravigliosa Abbazia di Sant'Antimo.

La possibilità di utilizzare i frutti

delle tre diverse zone permette a Tenimenti Angelini, con il Val di Suga Rosso di Montalcino e il Val di Suga Brunello di Montalcino, di produrre vini molto equilibrati e armoniosi, annata dopo annata, vini che coniugano alla proverbiale longevità del Sangiovese Grosso una pronta godibilità, già pochi mesi dopo l'immissione sul mercato.

Tenimenti Angelini ha individuato nel corso degli anni gli appezzamenti più vocati alla migliore espressione del Sangiovese Grosso.

Le uve prodotte nel vigneto di Spuntali sono accuratamente selezionate

per produrre un grande cru di Brunello di Montalcino: il Vigna Spuntali.

Il vino è lungamente ed accuratamente invecchiato in fusti di rovere francese da 300 litri che valorizzano particolarmente il Sangiovese, esaltandone al contempo la potenza e l'eleganza.

Solo dopo un ulteriore affinamento in bottiglia, questa "gemma" dell'enologia di Toscana è finalmente posta sul mercato, autentico vessillo della qualità superiore di Tenimenti Angelini.

SANT'ANTIMO
D.O.C.



UVE: Sangiovese Grosso 100% proveniente dai vigneti di più recente impianto.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

Fermentazione in vasche di acciaio da 100 hl. Macerazione di circa 7 giorni a temperatura controllata di 25°C. Affinamento in vasca d'acciaio per un minimo di 6 mesi.

PRODUZIONE ANNUALE MEDIA:
6.000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso rubino brillante.

PROFUMO: Aroma vivace ed intenso di frutta rossa.

SAPORE: Corpo pieno, con frutto spiccato, buona persistenza.

ABBINAMENTI: Ideale con primi piatti e carni bianche.

ROSSO DI MONTALCINO
D.O.C.



UVE: Sangiovese Grosso 100% proveniente dai giovani vigneti impiantati attorno alla Cantina Val di Suga, sul versante nord di Montalcino.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

Fermentazione in vasche di acciaio da 100 hl. Macerazione di circa 15 giorni a temperatura controllata di 30°C. Invecchiato per 15 mesi in botti di rovere di Slavonia e fusti di rovere francese da 300 lt di secondo e terzo passaggio. Affinamento in bottiglia di minimo 3 mesi.

PRODUZIONE ANNUALE MEDIA:
60.000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso rubino brillante.

PROFUMO: Aroma vivace ed intenso di frutta rossa matura, ben integrato con delicate note speziate.

SAPORE: Corpo pieno, con frutto spiccato, morbidi tannini e notevole persistenza.

ABBINAMENTI: Ideale con primi piatti e carni bianche ed alla griglia.

BRUNELLO DI MONTALCINO
D.O.C.G.



UVE: Sangiovese Grosso 100% proveniente da tutti e tre i vigneti dei Tenimenti Angelini a Montalcino.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

Fermentazione in vasche di acciaio da 100 hl. Macerazione di circa 20 giorni a temperatura controllata di 30°C. Invecchiato per 36 mesi in botti di rovere di Slavonia e fusti di rovere francese da 300 lt di secondo e terzo passaggio. Affinamento in bottiglia di minimo 12 mesi.

PRODUZIONE ANNUALE MEDIA:
120.000 bottiglie e 500 magnum.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi granata.

PROFUMO: Molto ricco e complesso, con aromi di piccola frutta rossa, e sentori balsamici, impreziosito da note speziatee tostate.

SAPORE: Potente ed elegante, con notevolissima persistenza aromatica.

ABBINAMENTI: Ideale con selvaggina, carni arrosto e alla griglia e formaggi di media stagionatura.



VALDISUGA - MONTALCINO

VIGNA SPUNTALI
BRUNELLO DI MONTALCINO
D.O.C.G.



UVE: Sangiovese Grosso 100% proveniente dalla "Vigna Spuntali", vigneto posto sul versante sud-ovest di Montalcino, ad un'altezza di circa 300 metri s.l.m.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

Fermentazione in vasche di cemento da 100 hl. Macerazione di circa 20 giorni a temperatura controllata di 30°C. Invecchiato per 24 mesi in fusti di rovere francese da 300 lt. Affinamento in bottiglia minimo 24 mesi.

PRODUZIONE ANNUALE MEDIA:

Solo nelle migliori annate, sono prodotte in media 15.000 bottiglie e 500 magnum.

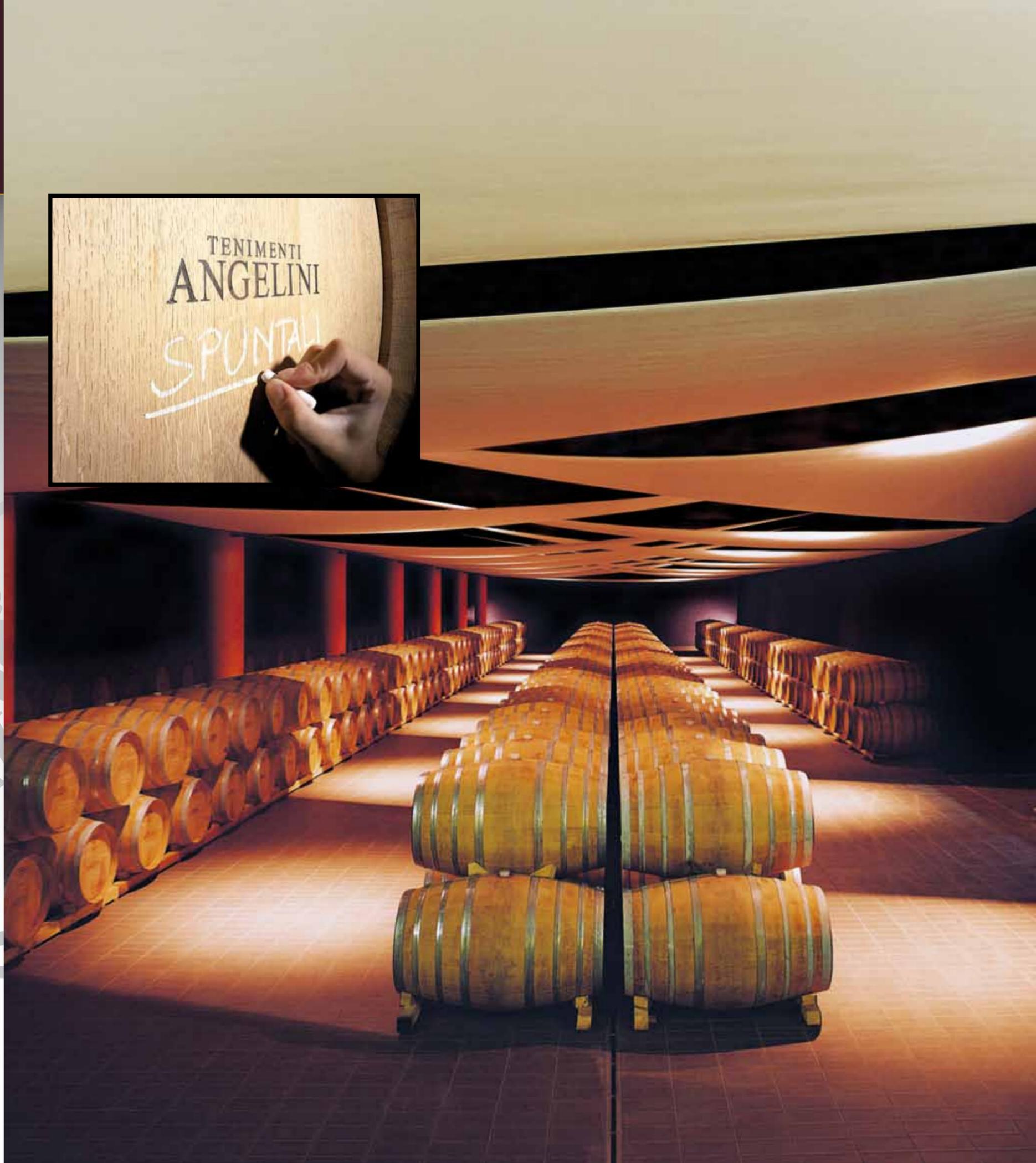
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso rubino intenso tendente al granata con l'invecchiamento.

PROFUMO: Complesso e molto elegante con frutto generoso e note balsamiche, ricco di spezie, note di cioccolata.

SAPORE: Grande equilibrio e corpo; finale molto lungo, una piena e potente espressione del Sangiovese Grosso del versante sud

ABBINAMENTI: Ideale con carni arrosto e alla griglia, selvaggina e formaggi di media stagionatura.



GRAPPA DI BRUNELLO



La Grappa di Brunello Val di Suga è ottenuta dalla distillazione discontinua a "bagno maria" delle vinacce di uve di Sangiovese Grosso in piccoli alambicchi di rame lavorato a mano.

Le vinacce sono accuratamente selezionate e lavorate fresche di fermentazione, per esaltare i profumi e le caratteristiche tipiche del più pregiato vitigno di Toscana. La Grappa è invecchiata per 5 anni in piccoli fusti di legno.

GRADO ALCOLICO: 42%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Ambrato carico.

PROFUMO: Intenso ed ampio, sentori di mandorla, liquirizia e cacao.

SAPORE: Equilibrato, armonico e completo.



TRE ROSE - MONTEPULCIANO



La Tenuta Tre Rose ha sede in una magnifica Villa Toscana del XVI secolo, posta sui pendii che da Valiano di Montepulciano declinano dolcemente verso la Val di Chiana e il Lago Trasimeno.

L'azienda, interamente circondata dai vigneti, sorge nel cuore della zona più vocata alla produzione del Vino Nobile di Montepulciano, il vino toscano di più antica tradizione insieme al Chianti Classico. La tenuta, che si estende per circa 180 ettari, ha destinato più di 55 ettari di vigneto, su di un totale di 78 ettari, alla produzione di Vino Nobile, mentre negli altri vigneti crescono una varietà di vitigni, a bacca bianca e a bacca rossa, sia autoctoni sia internazionali. La vocazione di

Tenimenti Angelini a "innovare" la tradizione, con un uso accurato di antiche pratiche e moderne tecnologie è ben presente nella Tenuta Tre Rose: nei vigneti sono stati messi a dimora vitigni mai provati prima in Toscana, come il Viognier, che dà vita all'intrigante "Busillis" Igt Toscana, così come nuove tecnologie sono state inizialmente sperimentate a Montepulciano prima di essere trasferite alle altre realtà dei Tenimenti Angelini. Il Tre Rose Nobile di Montepulciano è un campione della tradizione del Vino Nobile, prodotto da vitigni autoctoni e invecchiato nelle grandi botti di rovere e in barrique secondo passaggio.

Una visita alla Tenuta Tre Rose deve in ogni

caso far incontrare il "Simposio" Vino Nobile di Montepulciano (Sangiovese in purezza, selezione delle vigne più vecchie) e "La Villa" Vino Nobile di Montepulciano (Sangiovese 90% a cui si uniscono Cabernet Sauvignon e Petit Verdot rispettivamente al 5%); entrambi i vini hanno riscosso un grande successo fra operatori e appassionati e sono giustamente considerati tra le migliori espressioni della denominazione del Vino Nobile di Montepulciano. Dulcis in fundo, Tre Rose può presentare una piccolissima produzione di Vin Santo di Montepulciano, da uve Trebbiano e Malvasia, fermentato e invecchiato per circa 10 anni nei caratteristici piccoli caratelli in legno di castagno.

ROSSO DI MONTEPULCIANO
D.O.C.



UVE: Prugnolo Gentile 85%, Merlot 5%, Syrah 5%, Gamay 5%.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

Fermentazione in vasche di acciaio inox da 160 hl; macerazione di 10 giorni ad una temperatura costantemente controllata di 28°C. Invecchiamento di 8 mesi in botti di rovere di Slavonia.

PRODUZIONE ANNUALE MEDIA:
25.000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso rubino vivace.

PROFUMO: Piacevole ed intenso, con prevalenti note fruttate e delicate note di tostatura.

SAPORE: Vino di medio corpo e ben equilibrato.

ABBINAMENTI: Salumi, primi piatti con sughi a base di carne, carni alla griglia.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
D.O.C.G.



UVE: Prugnolo Gentile 90%, Merlot 5%, Cabernet Sauvignon 5%.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

Fermentazione in vasche di acciaio inox da 100 hl. Macerazione di circa 18 giorni a temperatura controllata di 30°C. Invecchiato per circa 18 mesi in botti di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia di circa 12 mesi.

PRODUZIONE ANNUALE MEDIA:
250.000 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso rubino.

PROFUMO: Ricco e complesso, con aromi di prugna e mirtillo, note minerali e tabacco.

SAPORE: Corpo pieno ed elegante, grande equilibrio e buona persistenza.

ABBINAMENTI: Ideale con carni arrosto e alla griglia, formaggi di media stagionatura.

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO
D.O.C.



UVE: Trebbiano 50%, Grechetto 30%, Malvasia 20%.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

Le uve sono stese su graticci ad appassire per circa 6 mesi. Dopo la pressatura, il mosto fermenta in caratelli da 100 lt, sigillati, in cui resta per minimo 7 anni.

PRODUZIONE ANNUALE MEDIA:
1.500 bottiglie da 375 cl.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Intenso color ambra.

PROFUMO: Incredibilmente intenso e complesso, con ampie note fruttate di fico, albicocca e prugna.

SAPORE: Awvolgente ed accattivante, con lungo vellutato finale.

ABBINAMENTI: Tradizionale accompagnamento dei cantucci toscani e dessert in generale.



TRE ROSE - MONTEPULCIANO

LA VILLA
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
D.O.C.G.



UVE: Prugnolo Gentile 90%, Cabernet Sauvignon 5% e Petit Verdot 5% dalla vigna "La Villa" a Valiano di Montepulciano. Vigneto esposto da nord a sud ad un'altezza di circa 250 metri s.l.m.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

Fermentazione in vasche di acciaio inox da 100 hl. Macerazione di circa 18 giorni a temperatura controllata di 30°C. Invecchiato per circa 18 mesi in fusti di rovere francese da 300 lt. Affinamento in bottiglia di 9 mesi

PRODUZIONE ANNUALE MEDIA:

Solo nelle migliori annate, sono prodotte 13.000 bottiglie e 500 magnum

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi granata.

PROFUMO: Molto ricco e complesso, con aromi di piccola frutta rossa, note speziate, sentori di cioccolato e tabacco.

SAPORE: Corpo pieno, con tannini potenti e al contempo morbidi, finale molto lungo con raffinate note di buon rovere.

ABBINAMENTI: Ideale con carni arrosto e alla griglia e formaggi di media stagionatura.



SIMPOSIO
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
D.O.C.G.



UVE: Prugnolo Gentile 100%. Proveniente dai vigneti più vocati.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

Fermentazione in vasche di acciaio inox da 100 hl. Macerazione di circa 18 giorni a temperatura controllata di 30°C. Invecchiato per circa 24 mesi in fusti di rovere francese da 300 lt. Affinamento in bottiglia di circa 12 mesi.

PRODUZIONE ANNUALE MEDIA:

Solo nelle migliori annate, sono prodotte 10.000 bottiglie e 500 magnum.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso granata intenso.

PROFUMO: Ricco e complesso, con aromi di prugna, note speziate, sentori di caffè e buon rovere.

SAPORE: Corpo pieno ed elegante, con tannini potenti, finale molto lungo.

ABBINAMENTI: Ideale con selvaggina, carni arrosto e formaggi di media stagionatura.



TREROSE - MONTEPULCIANO

BUSILLIS
VIOGNIER DI TOSCANA
I.G.T.



UVE: Viognier 100%.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

Fermentazione in botti di legno di secondo e terzo passaggio (50%) e vasche di acciaio inox (50%) a temperatura costantemente controllata. Invecchiamento di 9 mesi sui lieviti in vasche di acciaio. Affinamento di 3 mesi in bottiglia.

PRODUZIONE ANNUALE MEDIA:

15.000 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

PROFUMO: Seducente, con sfumature balsamiche ed intenso aroma di pesche gialle e frutti tropicali.

SAPORE: Molto elegante ed armonico, la freschezza permette una piena espressione del frutto.

ABBINAMENTI: Vino seducente, ottimo come aperitivo e in accompagnamento ad antipasti.



TRÈS ROSÉ
ROSATO DI TOSCANA
I.G.T.



UVE: Sangiovese 100% vinificate in bianco

TECNICHE DI PRODUZIONE:

Macerazione di 8 ore a bassa temperatura, fermentazione ad una temperatura di 15/20°C, maturazione in acciaio inox.

PRODUZIONE ANNUALE MEDIA:

10.000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Cerasuolo vivace.

PROFUMO: Bouquet di frutta suadente che si esprime con sentori di fragoline di bosco, lamponi e rosa canina.

SAPORE: Morbido e vellutato di grande freschezza. Finale piacevole e persistente con ricordi di piccoli frutti di bosco.

ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo o a tutto pasto abbinato a zuppe di pesce e crostacei o carni leggere. Servire ad una temperatura di circa 10°C.

RENAIO
CHARDONNAY DI TOSCANA
I.G.T.



UVE: Chardonnay 100%.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura costantemente controllata. Invecchiamento di 6 mesi sui lieviti in vasche di acciaio. Affinamento di 3 mesi in bottiglia.

PRODUZIONE ANNUALE MEDIA:

25.000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati.

PROFUMO: Aromi piacevolmente fruttati, con note di mela e frutta tropicale.

SAPORE: Di medio corpo, armonico, con vivace acidità e piacevole freschezza finale.

ABBINAMENTI: Primi piatti, cucina di mare, carni bianche.



SAN LEONINO - CASTELLINA IN CHIANTI



La Fattoria San Leonino si estende su di una superficie di circa 100 ettari, di cui 45 coltivati a vigneto e 6 a uliveto. L'azienda si trova nel comune di Castellina in Chianti, nei pressi del piccolo villaggio sorto in epoca medioevale attorno alla Chiesa Romanica intitolata a San Leonino. I vigneti sono contigui alle cantine e beneficiano di una perfetta esposizione, da sud a sud-est, ad un'altezza s.l.m. che va da 270 a circa 400 metri. Come nelle altre due proprietà, Tenimenti Angelini ha effettuato un deciso rinnovamento intraprendendo da subito un radicale programma di reimpianto dei vigneti. Oggi 25 ettari, dunque più della metà della tenuta, sono impiantati ad

alta densità, per ottenere così un più equilibrato ciclo vegetativo, delle rese inferiori per pianta e una superiore qualità delle uve, che giungono a una perfetta e omogenea maturazione.

San Leonino è lieta di offrire una tradizionale espressione dei vini del Chianti Classico: il San Leonino Chianti Classico e il San Leonino Chianti Classico Riserva che vanno annoverati tra i più tipici vini della denominazione, invecchiati con cura prevalentemente nelle tipiche botti di rovere di Slavonia.

Con il cru Monsenese, San Leonino offre anche una più moderna interpretazione del Chianti Classico: il vino, prodotto

esclusivamente con le uve del vigneto "Monsenese", raggiunge la concentrazione e l'eleganza dei migliori Chianti Classico di Castellina, grazie all'apporto di una piccola parte di Cabernet Sauvignon che arricchisce ed esalta l'austero Sangiovese. L'altro grande crus della cantina è il "Salivolpe", Syrah in purezza invecchiato in fusti di rovere francese, vino che presenta le caratteristiche organolettiche tipiche del vitigno con un'inconfondibile impronta del territorio chiantigiano. Il contributo della cantina ai piaceri della tavola comprende inoltre l'olio extravergine di oliva, prodotto dalla spremitura a freddo delle tradizionali varietà di olive del Chianti.

SANGIOVESE
I.G.T.



UVE: Sangiovese 85% e complementari.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

Fermentazione in vasche di acciaio inox da 100 hl. Macerazione di circa 10 giorni a temperatura controllata di 28°C. Invecchiato per circa 6 mesi in vasche di cemento. Affinamento in bottiglia di circa 3 mesi.

PRODUZIONE ANNUALE MEDIA:

Circa 6.000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei.

PROFUMO: Bel frutto maturo, leggermente erbaceo con profumi di bacche rosse.

SAPORE: Ricco e di buon corpo, tannini morbidi e piacevole vivacità.

ABBINAMENTI: Ideale "a tutto pasto", dall'aperitivo ai secondi piatti e formaggi.

CHIANTI CLASSICO
D.O.C.G.



UVE: Sangiovese 90%, Syrah 5%, Cabernet Sauvignon 5%.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

Fermentazione in vasche di acciaio inox da 100 hl. Macerazione di circa 15 giorni a temperatura controllata di 30°C. Invecchiato per circa 15 mesi in botti di rovere di Slavonia e vasche di cemento. Affinamento in bottiglia di circa 3 mesi.

PRODUZIONE ANNUALE MEDIA:

180.000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso rubino brillante, con riflessi granata con l'invecchiamento.

PROFUMO: Intenso e persistente, con il tipico delicato profumo di violetta e aromi di bacche rosse.

SAPORE: Vibrante, ben strutturato, finale lungo con piacevole retrogusto fruttato.

ABBINAMENTI: Ideale con antipasti di terra, primi con sughi a base di carne, carni bianche alla griglia.

CHIANTI CLASSICO RISERVA
D.O.C.G.



UVE: Sangiovese 90%, Syrah 5%, Cabernet Sauvignon 5%.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

Fermentazione in vasche di acciaio inox da 100 hl. Macerazione di circa 18 giorni a temperatura controllata di 30°C. Invecchiato per circa 18 mesi in botti di rovere di Slavonia e barrique di secondo e terzo passaggio. Affinamento in bottiglia di circa 6 mesi.

PRODUZIONE ANNUALE MEDIA:

30.000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso rubino intenso tendente al granata con l'invecchiamento.

PROFUMO: Intenso e raffinato, con ampia varietà di note fruttate ed eleganti note minerali.

SAPORE: Di grande struttura, elegante, con tannini potenti, finale molto lungo e persistente.

ABBINAMENTI: Ideale con carni arrosto e alla griglia e formaggi di media stagionatura.



SAN LEONINO - CASTELLINA IN CHIANTI

MONSENESE CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.



UVE: Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 5% e Petit Verdot 5% dal vigneto Monsenese a San Leonino di Castellina in Chianti. Vigneto esposto da nord a sud ad un'altezza di circa 400 metri s.l.m.

TECNICHE DI PRODUZIONE: Fermentazione in vasche di acciaio inox da 100 hl. Macerazione di circa 18 giorni a temperatura controllata di 30°C. Invecchiato per circa 18 mesi in fusti di rovere francese da 300 lt. Affinamento in bottiglia di 12 mesi.

PRODUZIONE ANNUALE MEDIA: Solo nelle migliori annate, sono prodotte 15.000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso rubino intenso tendente al granata con l'invecchiamento.

PROFUMO: Intenso e persistente, con delicati aromi di piccola frutta rossa e note speziate, con delicati sentori di vaniglia e cioccolato.

SAPORE: Corpo ricco e concentrato, con tannini potenti e al contempo morbidi, finale molto lungo con raffinate note di buon rovere.

ABBINAMENTI: Ideale con carni arrosto e alla griglia e formaggi di media stagionatura.

SALIVOLPE SYRAH DI TOSCANA I.G.T.



UVE: Syrah 100 %.

TECNICHE DI PRODUZIONE:

Fermentazione in vasche di acciaio inox da 50 hl a temperatura costantemente controllata di 30°C. Invecchiamento di 18 mesi in fusti di rovere francese da 300 lt. Affinamento di 15 mesi in bottiglia.

PRODUZIONE ANNUALE MEDIA:

4.000 bottiglie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Rosso rubino molto intenso.

PROFUMO: Generosamente fruttato con sentori balsamici, note vanigliate e retrogusto minerale.

SAPORE: Pieno corpo con eccezionale persistenza.

ABBINAMENTI: Carni arrosto e selvaggina.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



VARIETÀ: Leccino, Frantoio e Moraiolo.

NOMI DEGLI OLIVETI: Monsenese, Conigliere, Lago.

COMUNE DI PRODUZIONE:

Castellina in Chianti Loc. San Leonino.

PERIODO DI RACCOLTA:

20 ottobre - 20 novembre.

TECNICA DI RACCOLTA: Manuale.

MACINAZIONE: Ciclo continuo a freddo. Resa per 100 Kg di olive: 16 lt.

CONSERVAZIONE: in contenitori di acciaio.

ACIDITÀ: 0,3 g/l.

PRODUZIONE ANNUALE:

Circa 1.000 bottiglie.

NOTE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI:

Colore verde oro brillante, intenso. Naso prevalentemente vegetale caratterizzato da sentori di carciofo selvatico e melanzana con sopravvenuti sentori fruttati. Equilibrato, esprime rotondità fruttata anche nella fase gustativa con finale pungente e piacevolmente amaro-gnolo. Abbinamento a tutto pasto, ottimo a crudo su pane caldo, minestre o tartare di carne.



Emozioni da scegliere


TENIMENTI ANGELINI