FRESCOBALDI

TOSCANA

VADEVINUM

ATTEMS

Roma, 27 ottobre 2019

FRESCOBALDI
TOSCANA

Il Gambero Rosso ci ha insigniti del più importante riconoscimento della guida, il premio 'Cantina dell'Anno', legato al raggiungimento di altissimi standard di eccellenza del Gruppo Frescobaldi.
Un premio arrivato grazie al lavoro accurato di una squadra che in tutti i settori contribuisce ogni giorno a dare il giusto lustro alla produzione di vini apprezzati in tutto il mondo.
Un lavoro corale che è stato colto dal Gambero Rosso che ci ha conferito il Premio Cantina dell'Anno con la motivazione :

Premio "Cantina dell'anno 2020", conferito a FRESCOBALDI:

"Abbiamo conferito a FRESCOBALDI il premio 'Cantina dell'anno 2020' per la capacità di unire la tradizione alla visione strategica e all'innovazione, ricercando costantemente l'eccellenza e la massima cura del dettaglio, dalla selezione degli acini alla scelta dell'etichetta. La determinazione dimostrata soprattutto negli ultimi anni nel valorizzare ogni singolo territorio e le professionalità dei collaboratori ha pochi eguali nel panorama italiano e internazionale. Una famiglia e un'azienda che possono ben rappresentare l'Italia e i suoi valori nel mondo".

CULTIVATING TOSCANA DIVERSITY

LA SUA UNICITÀ

CASTELLO
POMINO
Pomino
TOSCANA

METODO CLASSICO
POMINO DOC

TENUTA
AMMIRAGLIA
Magliano
TOSCANA

ALÌE ROSÉ
TOSCANA IGT

LA SUA ESSENZA

CASTELLO
NIPOZZANO
Nipozzano
TOSCANA

CHIANTI RÙFINA
DOCG

TENUTA
PERANO
Gaiole in Chianti
TOSCANA

CHIANTI CLASSICO
DOCG

TENUTA
CASTELGIOCONDO
Montalcino
TOSCANA

BRUNELLO
DI MONTALCINO
DOCG

TENUTA
PERANO
Gaiole in Chianti
TOSCANA

The heart of Chianti Classico

Tenuta Perano Rialzi Gran Selezione

Chianti Classico DOCG
Gran Selezione

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

Tenuta Perano Riserva

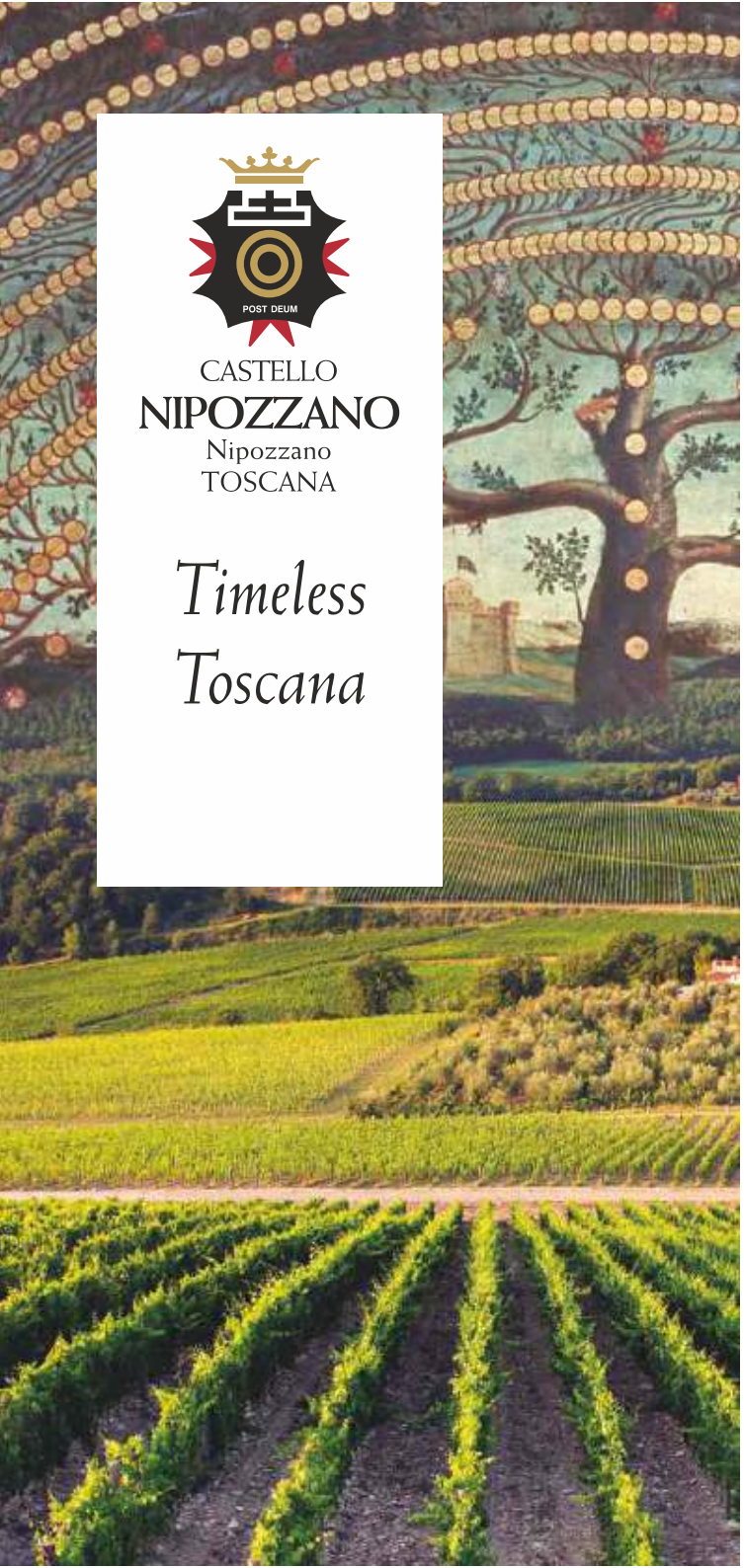
Chianti Classico Riserva DOCG

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

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

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: 14,5%

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%

Nipozzano Vecchie Viti

Chianti Rùfina 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 Rùfina Riserva DOCG

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

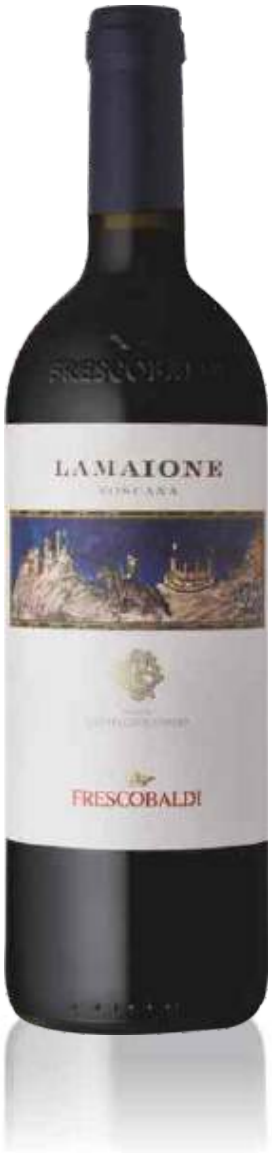
Nipozzano Grappa

Grappa di Chianti Rùfina

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

TENUTA
CASTELGIOCONDO
Montalcino
TOSCANA

The spirit of Montalcino



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%

Ripe al Convento di CastelGiocondo
Brunello di Montalcino Riserva DOCG

Varietà: Sangiovese
Maturazione in legno: oltre 24 mesi
Affinamento in bottiglia: 6 mesi
Formati disponibili: 0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt.
Gradazione alcolica: 14,5%

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.
Gradazione alcolica: 14,5%

Campo ai Sassi

Rosso di Montalcino DOC

Varietà: Sangiovese
Maturazione: breve periodo in botti di rovere ed alcuni mesi in bottiglia
Formati disponibili: 0,75 lt.
Gradazione alcolica: 13,0%

CastelGiocondo Grappa

Grappa di Brunello

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

TENUTA
CASTIGLIONI
Montespertoli
TOSCANA

Where the story began 700 years ago

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 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%

CASTELLO
POMINO
Pomino
TOSCANA

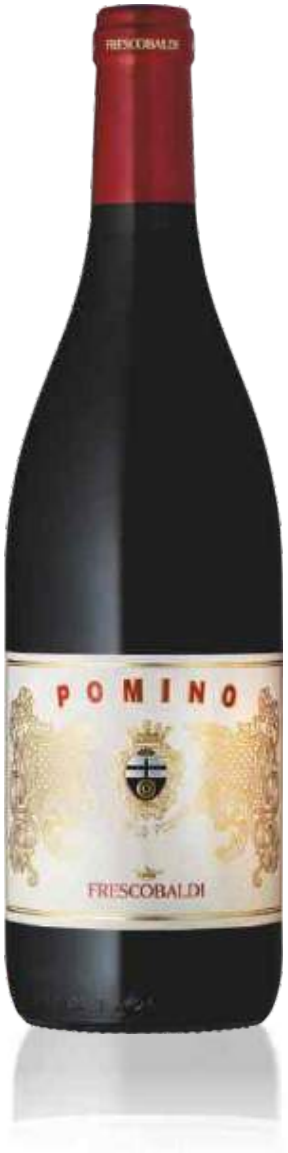
The hidden gem of Toscana

Benefizio Riserva

Pomino Bianco Riserva DOC

Varietà: Chardonnay
Maturazione in barrique: 10 mesi
Affinamento in bottiglia: 4 mesi
Formati disponibili: 0,75 lt., 1,5 lt.
Gradazione alcolica: 14,5%

«140 years»
Anniversary edition



Pomino
Pomino Pinot Nero DOC

Varietà: Pinot Nero
Maturazione in barrique: 15 mesi
Affinamento in bottiglia: 4 mesi
Formati disponibili: 0,75 lt.
Gradazione alcolica: 13,0%

Pomino
Pomino Bianco DOC

Varietà: Chardonnay, Pinot Bianco e piccole parti di varietà complementari
Fermentazione: parziale fermentazione in legno
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 Bianca Toscana, San Colombano
Maturazione: 96 mesi in piccoli contenitori di legno
Formati disponibili: 0,375 lt.
Gradazione alcolica: 15,0%

LEONIA

Leonia
Metodo Classico
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:
12,5%

Leonia
Metodo Classico
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
AMMIRAGLIA
Magliano
TOSCANA

Toscana by the Sea

Aurea Gran Rosé
Toscana IGT

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

Alìe
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%

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 barrique: 12 mesi
Formati disponibili: 0,75 lt.
Gradazione alcolica: 13,5%

Pietraregia
Morellino di Scansano Riserva DOCG

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

7ª edizione straordinaria dell'isola

GORGONA

VERMENTINO - ANSONICA

VENDEMMIA

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

Rèmole
Bianco
Toscana IGT

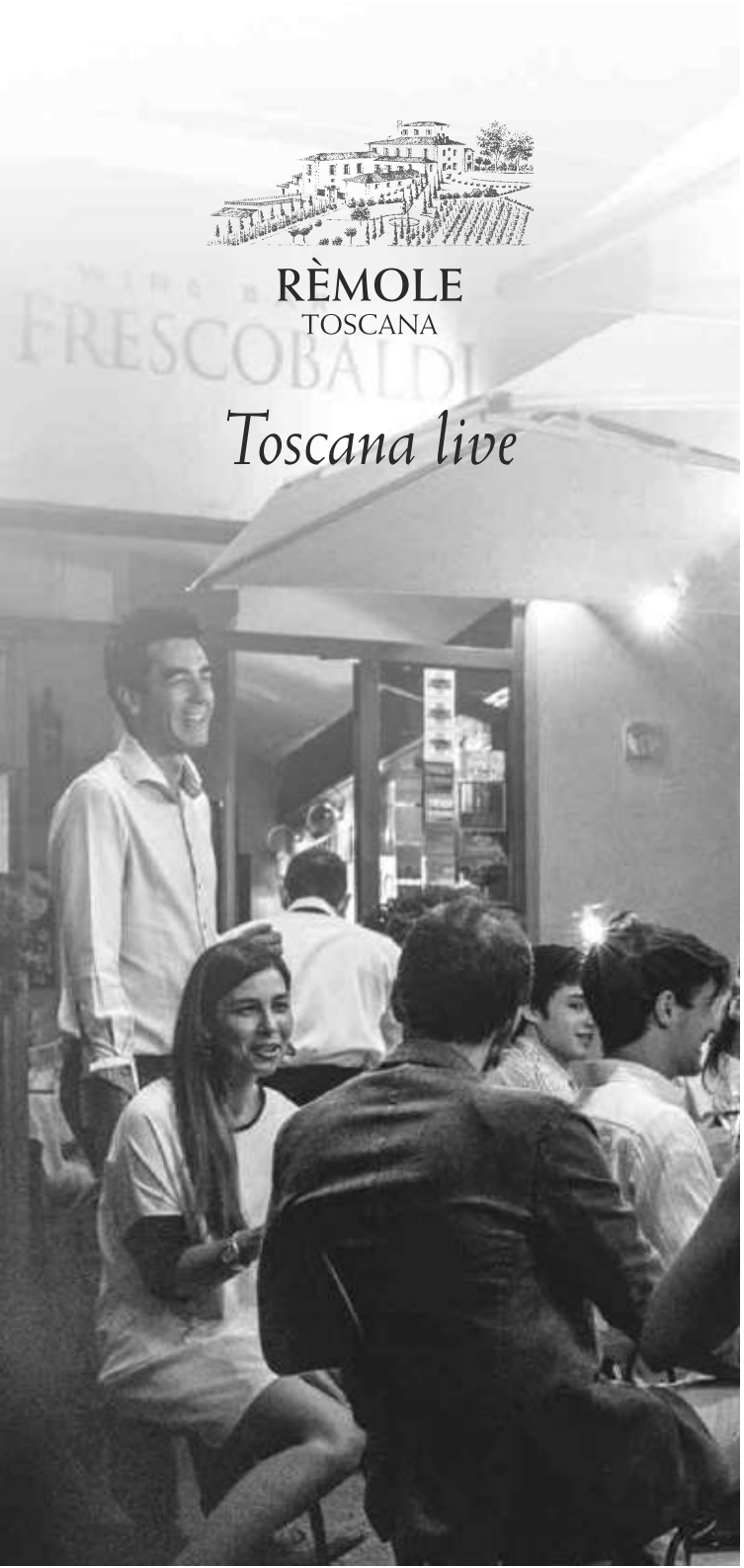
Varietà:
Vermentino, Trebbiano
Affinamento in acciaio:
4 mesi
Formati disponibili:
0,75 lt.
Gradazione alcolica:
12,0%

Rèmole
Rosé
Toscana IGT

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

Rèmole
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

Pian di Rèmole Bianco

Toscana IGT

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

Pian di Rèmole 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%

Santa Maria

Morellino di Scansano
DOCG

Varietà: Sangiovese con una piccola parte di Cabernet Sauvignon
Affinamento in accaiaio: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%

Albizzia

Chardonnay
di Toscana
IGT

Varietà: Chardonnay
Affinamento in acciaio: 3 mesi
Formati disponibili: 0,75 lt.
Gradazione alcolica: 12,5%

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%

Quaranta Altari

Vinsanto del Chianti DOC

Varietà: Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca Lunga
Maturazione in piccoli contenitori di legno: 4 anni
Formati disponibili: 0,75 lt.
Gradazione alcolica:14.5%

Santo Spirito 11

Vino Liquoroso

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

LAUDEMIO
FRESCOBALDI

In epoca medievale con il nome Laudemio si indicava la parte migliore del raccolto riservata al signore, proprietario delle terre; già in quell'epoca la famiglia Frescobaldi produceva nelle proprie tenute in Toscana vino e olio di oliva. Oggi il Laudemio Frescobaldi rappresenta la massima espressione dell'olio extra vergine di oliva.

Laudemio Frescobaldi

Olio Extra Vergine di Oliva

Raccolta:
anticipata
nel mese di ottobre

Frangitura:
entro poche ore
dalla raccolta

Frantoio:
di proprietà

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

ATTEMS

I vini del Collio

Cicinis
Collio DOC

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

Trebes
Collio DOC

Varietà: Ribolla Gialla
Formati disponibili:
0,75 lt., 1,5 lt.
Gradazione alcolica:
13,5%

Cleve
Collio DOC

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

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
Pinot Grigio
Friuli DOC

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

Attems
Pinot Grigio
Ramato
Friuli DOC

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

NOTE

QUALITÀ ANCHE NEL SERVIZIO

I NOSTRI OPERATORI PER AIUTARVI

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

LA GARANZIA DELLA QUALITA' 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.com • info@frescobaldi.it • hospitality@frescobaldi.it
Tel : +39 05527141

@frescobaldivini #Frescobaldi #Frescobaldivini

PRINTED 12 2019

DesignBlu.com