



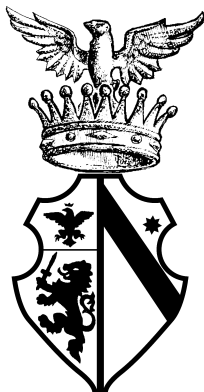
Villa a Sesta

L'Azienda Agricola TATTONI VILLA A SESTA Spa è ubicata nell'incantevole scenario delle colline senesi, nel villaggio di Villa a Sesta, di antiche origini etrusche, posta nel cuore del Chianti Classico.

Villa a Sesta è un angolo di paradiso immerso nelle campagne tra Siena, Firenze e Arezzo, dove convivono armoniosamente arte, storia e natura. L' Azienda, insediata nel cuore del Chianti Classico Gallo Nero, uno dei territori più rinomati della Toscana, ha un'importante produzione agricola e, in particolare quella vinicola e olivicola legata alle tradizioni del posto.

La proprietà si estende per 1100 ettari, con oltre 50 ettari di vigneto nel cuore del Chianti Classico, prevalentemente coltivati a Sangiovese. L'azienda produce 5 tipologie di vino: Chianti Classico IL Palei ; Chianti Classico Riserva, Chianti Classico Gran selezione Sorleone, IGT Toscana VAS e Chianti Superiore Ripaltella. La qualità dei vini migliora di anno in anno, grazie ai terreni vocati alla viticoltura e al tocco elegante dell'enologo Alessandro Dondi.





VILLA A SESTA



“SORLEONE”

Chianti Classico Gran Selezione D.O.C.G.

Zona di produzione: Il Chianti Classico Gran Selezione “Sorleone” è prodotto con uve accuratamente selezionate dai vigneti situati a Villa a Sesta, Castelnuovo Berardenga, in provincia di Siena.

Tipologia dei terreni: esposti a Sud Sud Est ad un’ altitudine di 450 m s.l.m., sono terreni tendenzialmente eterogenei, mediamente scoscesi, il Sangiovese è coltivato su terreni pietrosi.

Uvaggio: Sangiovese 100%

Caratteristiche produttive: la densità di impianto varia da 4.500 a 5.000 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 60 quintali di uva e con una resa media in vino di 40 ettolitri.

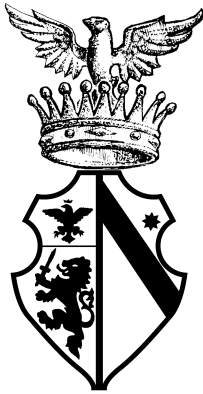
Vinificazione: l’uva viene raccolta manualmente, in cassette, si esegue una cernita manuale al tavolo di selezione e successivamente viene diraspata e pigiata. La vinificazione è condotta in tini tronco conici ad una temperatura controllata di 27°C., la fermentazione alcolica si svolge in circa 7-10 giorni e la successiva macerazione sulle bucce in altri 10 giorni circa.

Maturazione ed affinamento: 15 mesi in barriques nuove e successivi 15 mesi in botte di legno. Prima di essere immesso sul mercato viene affinato in bottiglia per 12 mesi circa.

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino intenso. Al naso intenso ed ampio, vinoso e floreale. Fruttato con sentori spiccati di ciliegia, frutta secca e spezie dal pepe verde alla cannella e vaniglia. Gusto di gran volume e struttura, in bocca denota un’ acidità media mai aggressiva. Finale elegante con grande persistenza.

Abbinamenti gastronomici: si esalta con salumi, formaggi stagionati, cacciagione, stracotti.

Temperatura di servizio: 18°C



VILLA A SESTA



“RISERVA”

Chianti Classico Riserva D.O.C.G.

Zona di produzione: Il Chianti Classico Riserva è prodotto con uve selezionate dai vigneti situati a Villa a Sesta, Castelnuovo Berardenga, in provincia di Siena.

Tipologia dei terreni: : esposti a Sud, Sud Est ad un' altitudine di 450 m s.l.m., sono terreni tendenzialmente eterogenei rappresentati maggiormente da terreni mediamente scoscesi, pietrosi, profondi, con un buon effetto drenante.

Uvaggio: Sangiovese 92%, Cabernet Sauvignon 8%

Caratteristiche produttive: la densità di impianto varia da 4.500 a 5.000 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 55 quintali di uva e con una resa media in vino di 35 ettolitri.

Vinificazione: l'uva viene raccolta manualmente, in cassette, si esegue una cernita manuale al tavolo di selezione e successivamente viene diraspata e pigiata. La vinificazione è condotta in tini tronco conici ad una temperatura controllata di 27°C., la fermentazione alcolica si svolge in circa 7-10 giorni e la successiva macerazione sulle bucce in altri 10 giorni circa. Ogni varietà viene vinificata separatamente ed assemblata solo successivamente.

Maturazione ed affinamento: la maturazione del Chianti Classico Riserva avviene in botti da 13 hl. per 30 mesi. Prima di essere immesso sul mercato viene affinato in bottiglia per 12 mesi circa.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino. Avvolgenti e dolci aromi di marasca, viola, tabacco, vaniglia, cioccolato nero e spezie mediterranee. Al naso è inconfondibile il timbro fruttato minerale e speziato. Al gusto sensazioni tattili di pienezza, ricchezza e morbidezza. La frutta rossa matura e le spezie in un lungo abbraccio di note finemente tostate, donano a questo vino grande eleganza gustativa.

Abbinamenti gastronomici: Piatti ricchi e speziati, cacciagione, stracotti, tartufi, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C



VILLA A SESTA



“IL PALEI”

Chianti Classico D.O.C.G.

Zona di produzione: Il Chianti Classico “il Palei” è prodotto nei vigneti situati a Villa a Sesta, Castelnuovo Berardenga, in provincia di Siena.

Tipologia dei terreni: esposti a Sud, Sud Est ad un’ altitudine di 450 m s.l.m., sono terreni tendenzialmente eterogenei rappresentati maggiormente da terreni mediamente scoscesi, pietrosi,profondi, con un buon effetto drenante, molto adatti ad accogliere un vitigno come il Sangiovese .

Uvaggio: Sangiovese 100%

Caratteristiche produttive: la densità di impianto varia da 4.500 a 5.000 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 65/70 quintali di uva e con una resa media in vino di 45 ettolitri.

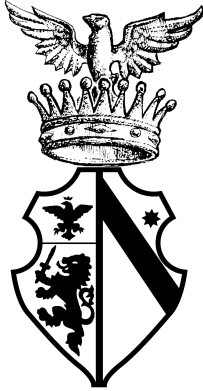
Vinificazione: l’uva viene raccolta manualmente , una volta diraspata e pigiata inizia la vinificazione in tini tronco conici. La fermentazione alcolica si svolge in circa 7-10 giorni e la successiva macerazione sulle bucce in altri 10 giorni circa ad una temperatura controllata di 27°C.

Maturazione ed affinamento: affinamento 30% in barriques resto in botte grande per 18mesi. Prima di essere immesso sul mercato il Palei viene affinato in bottiglia per 6 mesi circa.

Caratteristiche organolettiche: Vino classico, di colore rosso rubino profondo con riflessi violacei, dal profumo intenso, ricco di aromi fruttati come la ciliegia e la mora. Al gusto si presenta armonico con grande equilibrio, di buona struttura, leggermente sapido, con una componente tannica fine e dolce e gradevoli note di frutti rossi.

Abbinamenti gastronomici: Formaggi stagionati, pasta con cacciagione, carni alla griglia, stufati.

Temperatura di servizio: 18°C



VILLA A SESTA



“RIPALTELLA”

Chianti Superiore D.O.C.G.

Zona di produzione: Il Chianti Superiore “Ripaltella” è prodotto nei vigneti situati a Bucine, in Provincia di Arezzo. Tipologia dei terreni: esposti a Sud ad un’ altitudine di 400 m s.l.m., sono terreni ricchi di scheletro, profondi, con un buon effetto drenante.

Uvaggio: Sangiovese 100% ,

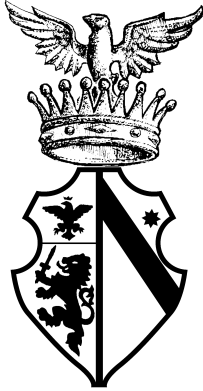
Caratteristiche produttive: la densità di impianto è di 4.500 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 60 quintali di uva e con una resa media in vino di 40 ettolitri.

Vinificazione: l’uva viene raccolta manualmente , una volta diraspata e pigiata inizia la vinificazione in tini tronco conici. La fermentazione alcolica si svolge in circa 7-10 giorni e la successiva macerazione sulle bucce in altri 8-10 giorni circa ad una temperatura controllata di 27°C.

Maturazione ed affinamento: affinamento 18 mesi in botte grande. Prima di essere immesso sul mercato Ripaltella viene affinato in bottiglia per 3 mesi circa.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino con riflessi porpora. E’ un vino fresco, molto piacevole che abbina complessità e gioventù. Al naso la freschezza dei frutti rossi su cui spicca la violetta ed il lampone, spezie ed aromi nostrani , tipici del territorio. Corpo pieno, morbido al palato, di buona acidità e persistenza. Un vino da tutti i giorni.

Abbinamenti gastronomici: Salumi freschi, primi piatti con sughi rossi, pizza, pesce.



VILLA A SESTA



“VAS”

I.G.T. Vino Rosso Toscana

Zona di produzione: “VAS” è prodotto con uve accuratamente selezionate dal miglior vigneto situato in località Casanova, a Villa a Sesta, Castelnuovo Berardenga, in provincia di Siena.

Tipologia dei terreni: esposti a Sud ad un' altitudine di 450 m s.l.m., sono terreni tendenzialmente eterogenei, mediamente scoscesi, il Cabernet Sauvignon è coltivato su terreni pietrosi, mentre il Merlot si trova su terreni calcarei e più ricchi di limo ed argilla.

Uvaggio: Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40%

Caratteristiche produttive: la densità di impianto varia da 4.500 a 5.000 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 50 quintali di uva e con una resa media in vino di 35 ettolitri.

Vinificazione: l'uva viene raccolta manualmente, in cassette, si esegue una cernita manuale al tavolo di selezione e successivamente viene diraspata e pigiata. La vinificazione è condotta in tini tronco conici ad una temperatura controllata di 27°C., la fermentazione alcolica si svolge in circa 7-10 giorni e la successiva macerazione sulle bucce in altri 10 giorni circa. Ogni varietà viene vinificata separatamente ed assemblata solo successivamente.

Maturazione ed affinamento: 12 mesi in barriques nuove e successivi 12 mesi in botte grande. Prima di essere immesso sul mercato viene affinato in bottiglia per 12 mesi circa.

Caratteristiche organolettiche: Vino dal colore rosso rubino profondo, che si mantiene vivace con l'invecchiamento. Al naso si distingue per le intense note balsamiche e speziate. Cacao, pepe, liquirizia e cannella si fondono alla fragranza della frutta rossa. Capace di una straordinaria longevità, al gusto è sempre pieno, intenso, con tannini succosi.

Abbinamenti gastronomici: Piatti ricchi e strutturati, umidi, cacciagione, formaggi erborinati.

Temperatura di servizio: 18°C