I vigneti delle Terre di San Gorgone si estendono per 15 ettari di pendio collinare esposto a sud-ovest. La conformazione morfologica del terreno, di natura pietrosa e ricco di minerali, e il microclima della zona sono il presupposto ideale per la coltivazione del vitigno principe del Chianti: il Sangiovese. A questo sono affiancati gli internazionali Merlot e Cabernet Sauvignon e un vitigno autoctono recentemente rivalutato, il Foglia Tonda. Gli oliveti circondano la tenuta per 30 ettari con le cultivar più rappresentative del territorio: Frantoio soprattutto, seguito da Moraiolo, Leccino e una modesta presenza di Pendolino. Le olive vengono raccolte a mano e frante a freddo quotidianamente per estrarre un olio extravergine che mantenga tutta la fragranza del frutto di origine. Infatti abbreviando al massimo i tempi tra la raccolta la frangitura si ottiene un olio di altissima qualità organolettica e nutrizionale.



The wineyards of Terre di San Gorgone extend for 15 hectares of hillside facing southwest. The soil morphology, naturally stony and rich in minerals, and the area microclimate are the ideal conditions for growing the Chianti prince grapes: Sangiovese. This is supplemented with the international grapes Merlot and Cabernet Sauvignon, as well as a native and recently reviewed grape variety, the Foglia Tonda. The estate olive groves cover 30 hectars with the most representative local cultivars: Frantoio for the most part, followed by Moraiolo, Leccino and a modest presence of Pendolino. The Olives are hand picked and cold pressed daily to extract an oil that keeps the fragrance of the original fruit. In fact, the shorter is the time between harvesting and crushing, the better is the oil obtained in terms of high nutritional and organoleptic quality.

AZIENDA AGRICOLA
TERRE DI SAN GORGONE
50066 - Donnini - Reggello - Firenze
telefono +39 340 6263511
info@terredisangorgone.com - www.terredisangorgone.com

DONNA CARLOTTA
BIANCO I.G.T.



Vol. 13%

Scelta vendemmia esclusivamente di uve a frutto bianco e rosso, rispettivamente incrocio Manzoni, Viognier e Traminer. La fermentazione accuratamente gestita con un totale controllo della temperatura, che mai supera i 18° C.
Conferisce al vino un colore giallo paglierino con nuances verdoline, gradevoli. Il profumo mediamente intenso, in cui dominano le note floreali molto pronunciate tipiche dei vitigni: il sapore fresco, vivace, sapido, con note di frutti verdi e l'alcolicità contenuta, ne fanno un vino leggero e nitido per abbinamenti ad antipasti, piatti leggeri, pesce, crostacei e carni bianche. Si serve a circa 10° C

Producing exclusively with white and red grades, especially Manzoni Viognier e Traminer. The carefully managed fermentation, performed with a constant temperature control, never exceeding 18°C, gives the wine a pale yellow colour with pleasing pale green shades.
The bouquet is moderately intense end the floral notes of grapes dominate. The fresh, lively, sapid taste, with hints of green fruits, as well as moderate alcohol, make it a light, well defined wine to match with starters, delicate dishes, fish, shellfish and white meat. Sarve at 10°C.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Provenienza: la zona di produzione dell'Olio Extra Vergine di Oliva Terre di San Gorgone è la pregiata area di Reggello-Firenze.
Frangitura: a freddo
Cultivar: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino

Caratteristiche organolettiche:
- **colore:** verde brillante
- **profumo:** molto fruttato, di notevole fragranza con sensazioni erbacee.
- **struttura:** rotondo e armonico, presenta ottima struttura ed equilibrio assieme a valori di acidità particolarmente bassi.
- **gusto:** presenta una piacevole nota piccante finale, sentori di cardo, carciofo ed erba.

Origin: *The place where Terre di San Gorgone's Extra Virgin Olive Oil is produced is the valuable Reggello-Firenze area.*
Pressing: *Cold pressing.*
Cultivar: *Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino.*

Organoleptic characteristics:
- ***color:*** *bright green.*
- ***fragrance:*** *very fruity, with a remarkable fragrance and herbaceous sensations.*
- ***structure:*** *round and harmonious, it has an excellent structure and balance together with very low acidity values.*
- ***taste:*** *it has a pleasant spicy tone.*



Famiglia Ciulli

AZIENDA AGRICOLA
TERRE DI SAN GORGONE

VINI E OLIO DI TOSCANA

L'amore e la passione per la tenuta di famiglia hanno determinato uno stretto connubio tra i prodotti dell'Azienda e Armando Ciulli, la moglie e i figli. Ognuno di loro ha firmato con il proprio nome i vini che il lavoro paziente e la cura dei dettagli hanno portato alla luce: "Larmandone", Super Tuscany I.G.T. di grande personalità, "Cosimacco" Chianti Riserva D.O.C.G.; "Il Bell'Antonio" Chianti D.O.C.G.; "Donna Carlotta", Bianco Toscano I.G.T.



The love and passion for the Family farm have caused a close union between the Company's products and Armando Ciulli, his wife, sons and daughter. Each of them signed the wines that the patient work and the attention to details have brought to light: "Larmandone", Super Tuscany I.G.T. with strong personality; "Cosimacco", Reserve Chianti D.O.C.G.; "Il Bell'Antonio", Chianti D.O.C.G., "Donna Carlotta", Bianco Toscano I.G.T.



LARMANDONE
SUPER TUSCANY I.G.T.



Vol. 15%
Altitudine: 330 metri S.L.M.
Periodo vendemmia: 15-20 settembre
Maturazione: in serbatoi d'acciaio
Affinamento: in barriques per almeno 18 mesi, in bottiglia per almeno 6 mesi

Ottenuto con una base di uve Merlot e Cabernet, rigorosamente vendemmiate e scelte manualmente, presenta un colore rosso rubino, tendente al granata, intenso, con profumi in cui le essenze legnose prevalgono sul frutto. Spiccano la vanillina e la quercitina, ma non mancano le sensazioni vinose dei piccoli frutti rossi; il sapore caldo intenso, ampio con tannini morbidi, temperati anche dall'alcolicità del vino. Vino da meditazione che ben si abbina anche a piatti di cacciagione e carni rosse. Da proporre in decanter a temperatura di 18/20° C

Obtained from Merlot and Cabernet black grapes that are harvested and selected only by hand. It has a ruby red colour verging on pomegranate red; intense scents where woody essences prevail over fruits; vanillin and quercetin stand out, though vinous sensations of small red berries can also be perceived. Its taste is warm, intence, generous with soft tannins, balanced also by its alcohol content. It is a meditative wine which is ideal to be served with game and red meat. To serve in a decanter at a temperature of 18/20°C.

IL BELL'ANTONIO
CHIANTI D.O.C.G.



Vol. 13%
Altitudine: 330 metri S.L.M.
Periodo vendemmia: 15-20 settembre
Maturazione: avviene in recipienti d'acciaio
Affinamento: almeno 3 mesi in bottiglia

Prodotto essenzialmente da uve Sangiovese, esclusivamente raccolte a mano. Vinificato con cura tradizionale e strutture assolutamente moderne, curando e gestendo la temperatura di fermentazione; colore rosso rubino, profondo con note violacee, che sottolineano la sua giovinezza. Profumo fruttato, fresco, vivace di buona intensità, sapore caldo, sapido, leggermente tannico, ma nel contempo armonico, che ben ricorda il vitigno principale. Si presta a tutti i piatti di mezzo, ma ben si abbina ad antipasti e primi piatti dal sapore robusto. Servire, se possibile, stappando un'ora prima, alla temperatura di circa 18° C

Produced mainly with Sangiovese grapes that are harvested only by hand. Traditionally vinified in completely mothern structures, with a constant control and management of the fermentation temperature. Deep ruby red with purple hints underlining its youthfulness. Fruity, fresh, lively and intense bouquet. Its taste is warm, savoury, slightly tannic but at the same time harmonious, recalling its principal vine. It is ideal for all second courses, but it goes very well with hors-d'oeuvres and tasty first courses. To uncork, if possible, one hour before serving at a temperature of about 18°C

COSIMACCO
CHIANTI RISERVA D.O.C.G.



Vol. 13,5%
Altitudine: 330 metri S.L.M.
Periodo vendemmia: 15-20 settembre
Maturazione: grandi botti di rovere
Affinamento: almeno 6 mesi in bottiglia

Le uve che lo compongono sono per la maggior parte vari cloni di Sangiovese, sottolineate dal Cabernet Sauvignon e dal Foglia Tonda. La vendemmia e la scelta delle uve è totalmente manuale. Il vino presenta un colore rosso rubino intenso, con nuances granata. Profumo vinoso intenso, ricco di notte speziate, conferite dalla maturazione in grandi botti di rovere di Slavonia e Allier. Il gusto intenso e corposo, con tannini evidenti, ma di assoluta nobiltà, lo rende adatto all'abbinamento con piatti importanti di selvaggina nobile, brasati ed arrosti di carne rosse. Da servire, stappato per tempo, in grandi bicchieri, alla temperatura di 18/20° C

Obtained mostly from various clones of Sangiovese grapes, enriched with Cabernet Sauvignon and Foglia Tonda. The harvest and selection of grapes is totally by hand. It has an intense ruby red colour, with pomegranate red nuances. Intense vinous bouquet, which is reach in spicy notes deriving from its maturation in large barrels of Slavonia and Alier oak. Its intense and fully-bodied noticeably tannin taste maintains its noble accents, and makes it ideal for the main courses of noble game, braised and roast red meat. To uncork in advance and to serve in large glasses at the temperature of 18/20°C