

ZEFERINO



IGT TOSCANA ROSSO SANGIOVESE



LA BANDITACCIA SRL STRADA PROVINCIALE MONTICELLO AMIATA MONTICELLO AMIATA, CINIGIANO (GR) TOSCANA, ITALIA

+39 333 3578419

LABANDITACCIA.COM

INFO@LABANDITACCIA.COM

ZEFERINO

IGT TOSCANA ROSSO SANGIOVESE

Zeferino è un vino di grande prestigio, un vero fuoriclasse, ottenuto da una selezione delle nostre migliori uve Sangiovese, provenienti da un'unica vigna.



100%
SANGIOVESE

30 MESI
IN BARRIQUE
FRANCESI

15,5%
GRADO
ALCOLICO

VINIFICAZIONE

Una selezione delle nostre migliori uve sangiovese, provenienti da un'unica vigna; vinificato in acciaio a temperatura costante e successivamente il vino ottenuto viene affinato in piccole botti di rovere per un periodo minimo di 30 mesi. Per poi continuare l'affinamento per 6 mesi in bottiglia prima di entrare in commercio.

DEGUSTAZIONE

Il lungo affinamento in legni piccoli conferisce allo Zeferino una piacevole nota tostata ed una sorprendente persistenza. È un vino ideale per le occasioni speciali, abbinandosi perfettamente con piatti di carne strutturati, arrostiti e formaggi stagionati. Al palato il vino risulta potente ed elegante, con una struttura avvolgente e dei tannini setosi. Lo Zeferino è il compagno perfetto per le meditazioni davanti al camino o durante le conversazioni con i veri amici.

ANNATA: 2019

DENOMINAZIONE: Indicazione Geografica Tipica (IGT): Toscana Rosso Sangiovese

UVE: 100% Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE: La Banditaccia, Cinigiano, Grosseto, Toscana, Italia

GRADO ALCOLICO: 15.5%

TERRENO: Calcareao di medio impasto.

EPOCA DI RACCOLTA: Vendemmia manuale dopo la seconda settimana di Ottobre.

RESA: 70%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot (sesto d'impianto: 2,50 x 80)

VIGNE PER ETTARO: 5000

VINIFICAZIONE: In acciaio a temperatura controllata.

MATURAZIONE: Botti piccole di rovere per almeno 30 mesi.

ZUCCHERI RIDUTTORI: 2.1 g/l

ALTITUDINE VIGNETI: 450-600 metri s.l.m.

ACIDITÀ TOTALE: 6,4 g/L

ACIDITÀ VOLATILE: 0,68 g/L

pH: 3-48

AGRONOMO: Massimo Achilli

ENOLOGO: Giuseppe Gorelli

CARATTERISTICHE: Zeferino è la massima espressione del nostro Sangiovese. un vino straordinario e potente. Sentori di frutti di bosco, spezie e una piacevole nota tostata. In bocca è ricco, con tannini strutturati e un finale lungo e persistente.



POLESSE



IGT TOSCANO ROSSO



LA BANDITACCIA SRL STRADA PROVINCIALE MONTICELLO AMIATA MONTICELLO AMIATA, CINIGIANO (GR) TOSCANA, ITALIA

+39 333 3578419

LABANDITACCIA.COM

INFO@LABANDITACCIA.COM

POLESSE

IGT TOSCANO ROSSO

Polesse è un IGT Toscano rosso affascinante ed equilibrato. L'annata 2019 ha dato vita a un blend interessante. Composto al 55% da Merlot, al 40% da Ciliegiole e al 5% da Alicante. Una combinazione di vitigni che da origine a un vino ricco di sfumature destinato ad una lunga durata.

POLESSE

TOSCANO ROSSO I.G.T.
2019



55%
MERLOT

40%
CILIEGIOLE

5%
ALICANTE

26 MESI
IN BARRIQUE
FRANCESI

14%
GRADO
ALCOLICO

VINIFICAZIONE

La vinificazione delle uve avviene in acciaio, preservando la purezza degli aromi fruttati e la vivacità dei sapori. Successivamente il vino è affinato in barrique francesi per almeno 26 mesi.

DEGUSTAZIONE

Polesse si presenta con un colore rubino intenso e profumi avvolgenti di frutti rossi, prugne mature e una delicata nota speziata. Al palato è morbido e avvolgente, con tannini setosi e una notevole struttura. Il finale è persistente e piacevolmente armonico. Questo vino è l'ideale compagno di serate conviviali, da abbinare a carni grigliate, piatti di pasta strutturati e formaggi di media stagionatura.

ANNATA: 2019

DENOMINAZIONE: Indicazione Geografica
Tipica (IGT): Toscana Rosso

UVE: 55% Merlot. 40% Ciliegiole. 5%
Alicante

ZONA DI PRODUZIONE: La Banditaccia,
Cinigiano, Grosseto, Toscana, Italia

GRADO ALCOLICO: 14%

TERRENO: Calcareo di medio impasto.

EPOCA DI RACCOLTA: Vendemmia manuale
a metà settembre.

RESA: 70%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot (sesto
d'impianto: 2,50 x 80)

VIGNE PER ETTARO: 5000

VINIFICAZIONE: In acciaio a temperatura
controllata.

MATURAZIONE: Barrique francese per
almeno 26 mesi.

ZUCCHERI RIDUTTORI: 1,5 g/l

ALTITUDINE DEI VIGNETI: 450-500 metri
s.l.m.

ACIDITÀ TOTALE: 6,5 g/L

ACIDITÀ VOLATILE: 0,62 g/L

pH: 3-50

AGRONOMO: Massimo Achilli

ENOLOGO: Giuseppe Gorelli

CARATTERISTICHE: Polesse è un blend
avvincente con un bouquet di frutti rossi,
prugne e una nota speziata. In bocca è
morbido, con una buona struttura e un
finale persistente.



MALANDRINO



IGT TOSCANO BIANCO BIO



LA BANDITACCIA SRL STRADA PROVINCIALE MONTICELLO AMIATA MONTICELLO AMIATA, CINIGIANO (GR) TOSCANA, ITALIA

+39 333 3578419

LABANDITACCIA.COM

INFO@LABANDITACCIA.COM

MALANDRINO

IGT TOSCANO BIANCO BIO

Malandrino è un vino bianco insolito e intrigante, ottenuto da uve vermentino, classificato come IGT Toscano bianco. L'annata 2023 ha fornito un'uva con una gradazione alcolica di 13 gradi, risultato di una vendemmia leggermente tardiva che ha contribuito a esaltare le sue caratteristiche aromatiche e la notevole struttura.



VINIFICAZIONE

La vinificazione e l'affinamento del Malandrino avvengono interamente in acciaio a basse temperature, preservandone la freschezza e le caratteristiche aromi tipici del Vermentino, che si accompagnano però ad una struttura del vino tutt'altro che tipica.

DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere questo vino si mostra con un colore giallo paglierino, profumi intensi di frutta matura, agrumi e una nota minerale che lascia spazio ad una delicata nota floreale. Al palato Malandrino è un vino con un'ottima acidità, un avvolgente sapidità ed una notevole mineralità e persistenza. Le sue caratteristiche aromatiche e la struttura lo rendono un compagno perfetto per piatti di pesce e frutti di mare, ma anche insalate, formaggi freschi e non disdegna le paste o le carni bianche.

ANNATA: 2023

DENOMINAZIONE: Indicazione Geografica Tipica (IGT): Toscana Bianco

UVE: Vermentino

ZONA DI PRODUZIONE: La Banditaccia, Cinigiano (Grosseto). Toscana. Italia

GRADO ALCOLICO: 13%

TERRENO: Calcareao di medio impasto

EPOCA DI RACCOLTA: Vendemmia manuale le prime settimane di settembre

RESA: 70%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot (sesto d'impianto: 2,50 x 80)

VINIFICAZIONE: In acciaio a temperatura controllata

MATURAZIONE: in acciaio

ZUCCHERI RIDUTTORI: 4 g/l

ALTITUDINE DEI VIGNETI: 400 metri s.l.m.

ACIDITÀ TOTALE: 6.0 g/L

ACIDITÀ VOLATILE: 0.50 g/L

pH: 3.30

AGRONOMO: Massimo Achilli

ENOLOGO: Giuseppe Gorelli

CARATTERISTICHE: Malandrino è un Vermentino atipico che proviene da uve vendemmiate molto mature e regala una complessità aromatica ed una struttura uniche. Ha note di frutta matura, agrumi e un delicato sentore floreale. Al palato è sapido e avvolgente, con una piacevole mineralità e una lunga persistenza.



VIGNA CAMPARONCIOLI



IGT TOSCANO ROSSO



LA BANDITACCIA SRL STRADA PROVINCIALE MONTICELLO AMIATA MONTICELLO AMIATA, CINIGIANO (GR) TOSCANA, ITALIA

+39 333 3578419

LABANDITACCIA.COM

INFO@LABANDITACCIA.COM

VIGNA CAMPARONCIOLI

IGT TOSCANO ROSSO

Vigna Camparoncioli è un affascinante vino rosso IGT Toscano

ottenuto da uve Sangiovese vinificate e poi arricchite da un veloce passaggio sulle vinacce del nostro Merlot.

Questo vino esprime al meglio l'unicità del territorio Toscano.



100% SANGIOVESE	14 MESI IN BOTTI PICCOLE DI LEGNO	14% GRADO ALCOLICO
--------------------	--	--------------------------

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene in acciaio a temperatura controllata e il passaggio sulle vinacce del Merlot avviene prima delle svinature di quest'ultimo. L'affinamento è di almeno 14 mesi in legni piccoli.

DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere si presenta con un colore rubino intenso e profumi avvolgenti di frutti rossi, ciliegie mature e una leggera nota speziata. In bocca è morbido, con tannini non aggressivi, rotondo e persistente. Si accompagna volentieri con i primi della tradizione toscana e le carni rosse.

ANNATA: 2019

DENOMINAZIONE: IGT Toscano Rosso

UVE: 100% Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE: La Banditaccia, Cinigiano, Grosseto, Toscana, Italia

GRADO ALCOLICO: 14%

TERRENO: Calcareo di medio impasto

EPOCA DI RACCOLTA:
vendemmia manuale, primi di Ottobre

RESA: 70%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot (sesto d'impianto: 2,50 x 80)

VIGNE PER ETTARO: 5000

VINIFICAZIONE:
in acciaio a temperatura controllata

MATURAZIONE: in botti piccole di legno

ZUCCHERI RIDUTTORI: 2 g/l

ALTITUDINE DEI VIGNETI:
450-600 metri s.l.m.

ACIDITÀ TOTALE: 6.2 g/L

ACIDITÀ VOLATILE: 0.58 g/L

pH: 3-4.5

AGRONOMO: Massimo Achilli

ENOLOGO: Giuseppe Gorelli

CARATTERISTICHE: Un elegante e complesso Sangiovese con note di frutti rossi maturi, spezie e una leggera nota di vaniglia. In bocca è strutturato, con tannini setosi e una piacevole persistenza



VIGNA ALLEGRA



DOCG MONTECUCCO SANGIOVESE



LA BANDITACCIA SRL STRADA PROVINCIALE MONTICELLO AMIATA MONTICELLO AMIATA, CINIGIANO (GR) TOSCANA, ITALIA

+39 333 3578419

LABANDITACCIA.COM

INFO@LABANDITACCIA.COM

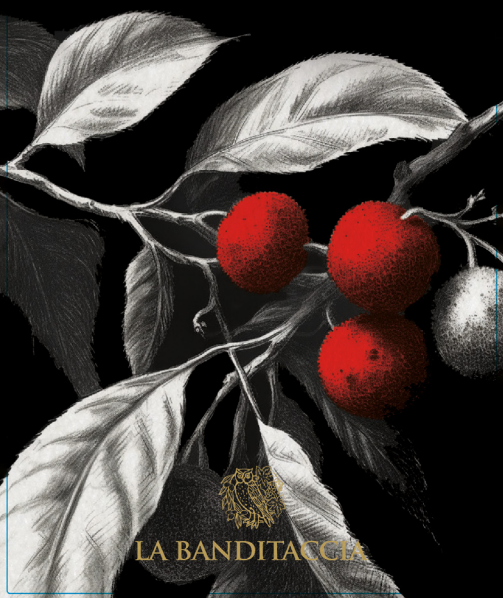
VIGNA ALLEGRA

DOCG MONTECUCCO SANGIOVESE

Un vino straordinario che rappresenta al meglio l'espressione del territorio della DOCG Montecucco col suo carattere inconfondibile. L'annata 2019 ha donato un Sangiovese pieno di personalità, con una gradazione alcolica di 14,5 gradi che unita ai tannini robusti ma non aggressivi conferisce al vino una piacevole rotondità.

VIGNA ALLEGRA

MONTECUCCO SANGIOVESE
D.O.C.G.
2019



LA BANDITACCIA

100%
SANGIOVESE

ALMENO
20 MESI
IN BOTTI DI
LEGNO

14,5%
GRADO
ALCOLICO

VINIFICAZIONE

Le uve Sangiovese sono state selezionate e vinificate con grande cura, utilizzando tini botte di rovere a temperatura controllata per preservare l'intensità degli aromi fruttati e la freschezza tipica del vitigno. Dopo la fermentazione il vino è stato invecchiato con amore e dedizione in botti di legno da 50 ettolitri per almeno 20 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa in bottiglia per almeno 6 mesi.

DEGUSTAZIONE

Vigna Allegra si presenta con un colore rubino, sprigiona intensi profumi di ciliegie mature e frutti di bosco, accompagnati da sottili note floreali di violetta. Al palato questo Sangiovese si dimostra avvolgente con tannini setosi e una notevole persistenza. Il finale è piacevolmente armonico e lascia un ricordo indimenticabile. Vigna Allegra è un vino da apprezzare in compagnia di piatti di carni rosse, formaggi stagionati e cucina toscana tradizionale.

ANNATA: 2019

DENOMINAZIONE:
DOCG Montecucco Sangiovese

UVE: Sangiovese 100%

ZONA DI PRODUZIONE: La Banditaccia,
Cinigiano, Grosseto, Toscana, Italia

GRADO ALCOLICO: 14,5%

TERRENO: Calcareao di medio impasto

EPOCA DI RACCOLTA: vendemmia manuale
fine settembre primi di ottobre

RESA: 70%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot (sesto
d'impianto: 2,50 x 80)

VIGNE PER ETTARO: 5000

VINIFICAZIONE:
in botti di rovere a temperatura controllata
per almeno 20 mesi

MATURAZIONE:

almeno 20 mesi in botti di rovere da 50 hl

ZUCCHERI RIDUTTORI: 2.9 g/l

ALTITUDINE DEI VIGNETI: 450-600 metri
s.l.m.

ACIDITÀ TOTALE: 6.0 g/L

ACIDITÀ VOLATILE: 0.55 g/L

pH: 3-42

AGRONOMO: Massimo Achilli

ENOLOGO: Giuseppe Gorelli

CARATTERISTICHE: Vigna Allegra è un vino strutturato che racchiude in pieno le caratteristiche dei migliori Montecucco Sangiovese. Un palato avvolgente con tannini setosi creano un vino piacevolmente armonico e con un finale lungo e persistente.



LA BANDITACCIA SRL

+39 333 3578419

LABANDITACCIA.COM

INFO@LABANDITACCIA.COM

VIGNA ALLEGRA *RISERVA*



DOCG MONTECUCCO SANGIOVESE RISERVA



LA BANDITACCIA SRL STRADA PROVINCIALE MONTICELLO AMIATA MONTICELLO AMIATA, CINIGIANO (GR) TOSCANA, ITALIA

+39 333 3578419

LABANDITACCIA.COM

INFO@LABANDITACCIA.COM

VIGNA ALLEGRA RISERVA

DOCG MONTECUCCO SANGIOVESE RISERVA

Vigna allegra è la massima espressione della Docg Montecucco.

Le uve Sangiovese che lo compongono sono state selezionate accuratamente in vendemmia e vinificate in tini botte di rovere a temperatura controllata, e successivamente affinato a lungo in botti di legno grandi secondo il metodo tradizionale toscano, preservando in pieno la qualità e l'intensità del vitigno.

VIGNA ALLEGRA RISERVA

MONTECUCCO SANGIOVESE
D.O.C.G.
2019



100%
SANGIOVESE

36 MESI
IN BOTTE DI
ROVERE

12 MESI
DI AFFINAMENTO
IN BOTTIGLIA

15%
GRADO
ALCOLICO

VINIFICAZIONE

Le uve sangiovese sono state accuratamente selezionate e vinificate in tini botte da 50 HL a temperatura controllata per preservare l'intensità degli aromi fruttati e la freschezza tipica del vitigno. Dopo la fermentazione il vino è stato invecchiato con amore e dedizione in botti di legno da 50 HL per almeno 36 mesi, per poi affinare ulteriormente in bottiglia per almeno 12 mesi prima di essere messo in commercio.

DEGUSTAZIONE

L'affinamento in botte di rovere da 50 ettolitri in legno per almeno 30 mesi ha conferito a questo vino una straordinaria complessità. Nel bicchiere si presenta color rosso rubino scuro con sentori di frutti rossi maturi, cioccolato e tabacco. Al palato Vigna Allegra Riserva si dimostra avvolgente e potente, con tannini strutturati e un finale lungo e persistente. Un vino di carattere, da gustare con piatti importanti di carni rosse, salse e formaggi stagionati.

ANNATA: 2019

DENOMINAZIONE:
DOCG Montecucco Sangiovese

UVE: 100% Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE: La Banditaccia,
Cinigiano, Grosseto, Toscana, Italia

GRADO ALCOLICO: 15%

TERRENO: Calcareo di medio impasto.

EPOCA DI RACCOLTA: Vendemmia manuale
a fine settembre

RESA: 70%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot (sesto
d'impianto: 2,50 x 80)

VIGNE PER ETTARO: 5000

VINIFICAZIONE: In tini botte di rovere a
temperatura controllata

MATURAZIONE: almeno 36 mesi e 12 in
bottiglia

ZUCCHERI RIDUTTORI: 17 g/l

ALTITUDINE DEI VIGNETI: 450-600 metri
s.l.m.

ACIDITÀ TOTALE: 6.8 g/L

ACIDITÀ VOLATILE: 0.65 g/L

pH: 3.55

AGRONOMO: Massimo Achilli

ENOLOGO: Giuseppe Gorelli

CARATTERISTICHE: Vigna Allegra Riserva è un vino elegante e complesso con una forte personalità. Note di frutti rossi maturi, cioccolato e tabacco. In bocca è avvolgente, con tannini strutturati e un lungo finale.



LA BANDITACCIA SRL

+39 333 3578419

LABANDITACCIA.COM

INFO@LABANDITACCIA.COM