



# VILLA REALE



## Chianti Classico

**DENOMINAZIONE / DENOMINATION:**

Chianti Classico DOCG.

**VARIETA' / GRAPE VARIETY:**

Sangiovese 100%.

**TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:**

Nella zona più vocata del Chianti Classico in vigneti posti ad un'altezza di 300/350 metri s.l.m. su terreni di tipo "galestro", nascono le vigne che danno origine a questo grande vino Toscano. La vinificazione delle migliori uve, le lunghe macerazioni, l'invecchiamento in acciaio e l'affinamento in bottiglia, danno la possibilità di esaltare le caratteristiche delle uve e del territorio. *The grapes which give this great wine grow in the "Chianti Classico" area in vineyards at 300/350 mts. Above the sea level on marlaceous land. The process which these specially selected grapes undergo, the long soaking, the ageing in stainless steel before the refinement in bottles enhance all of the original characteristics of the territory of origin.*

**COLORE / COLOUR:**

Bel rosso rubino molto intenso con riflessi granato  
*It is of a deep ruby red colour whose garnet red.*

**PROFUMO / BOUQUET:**

Molto intenso, vinoso con sentori di frutta matura come la marasca.  
*It has an intense aroma with traces of ripe fruit and wild cherry.*

**GUSTO / TASTE:**

Ricco ed avvolgente con una nota tannica che ne esalta la sapidità.  
*Its rich, warm flavour has a touch of tannin which heightens the taste*



## Chianti

**DENOMINAZIONE / DENOMINATION:**

Chianti DOCG.

**VARIETA' / GRAPE VARIETY:**

Sangiovese 100%.

**TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:**

Questo vino è ottenuto da uve provenienti da vigneti collinari posti ad un'altezza di 200/250 metri s.l.m. su terreni di tipo "galestro". La vinificazione tradizionale tende ad esaltare le caratteristiche di freschezza e complessità che le uve sono in grado di dare.

*This wine is obtained from grapes grown in hill vineyards which are situated at 200/250 mts. above the sea level on marlaceous terrain. The traditional wine-making process tends to enhance the features of freshness and complexity of the grapes.*

**COLORE / COLOUR:**

Si presenta di un bel rosso rubino intenso.  
*It is of an intensive ruby red colour.*

**PROFUMO / BOUQUET:**

Aromi di frutta di sottobosco e violetta.  
*Fruity aroma with traces of violet underbrush.*

**GUSTO / TASTE:**

Al gusto è di buon corpo, elegante e molto sapido.  
*Full-bodied, elegant and tasty.*



## Vernaccia di S.Gimignano

**DENOMINAZIONE / DENOMINATION:**

Vernaccia di San Gimignano DOCG.

**VARIETA' / GRAPE VARIETY:**

Vernaccia di San Gimignano 100%.

**TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:**

Le uve che danno origine a questo grande bianco di terra Toscana, provengono da vigneti posti su terreni di origine pliocenica, tendenzialmente sabbiosi ad un'altitudine di 350/400 metri s.l.m. La vinificazione con l'ausilio delle più moderne tecnologie, assicura l'ottenimento di un vino che esalta le caratteristiche del territorio.

*The grapes used for this wine come from vineyards situated on land of pliocene origin composed mainly of yellow sand at 350/400 mts. above the sea level. The wine making techniques, aided by the latest technology, ensure a wine which exalts the characteristics of its land of origin.*

**COLORE / COLOUR:**

Al colore è giallo paglierino scarico.

*Straw-yellow.*

**PROFUMO / BOUQUET:**

Ricco, piacevolmente floreale e di mela matura.  
*Rich and pleasantly floral bouquet with traces of ripe apple.*

**GUSTO / TASTE:**

Al gusto è di buona struttura con una nota amarognola tipica.  
*Well-defined with a typically bitterish trace.*



## Vecchia Corona

**DENOMINAZIONE / DENOMINATION:**

Toscana Rosso IGT.

**VARIETA' / GRAPE VARIETY:**

Sangiovese 100%.

**TECNICHE PRODUTTIVE / PRODUCTION TECHNIQUES:**

Uve provenienti da un'attenta selezione di Sangiovese, raccolta eseguita nella 2° settimana di Ottobre con tecniche tradizionali e successiva macerazione di 3 settimane. Dopo la svinatura e la malolattica il vino viene messo in Barriques di rovere francese al 20% nuove dove riposa per 24 mesi. Dopo questo periodo viene assemblato e dopo i necessari trattamenti imbottigliato.

*A careful selection of Sangiovese grapes is performed in the 2nd week of October with traditional techniques and then macerated for 3 weeks. After racking and malolactic fermentation, the wine is placed in new French oak barriques, 20% of which are new, for 24 months. After this period it is blended and bottled after necessary treatment.*

**COLORE / COLOUR:**

Rosso rubino carico con riflessi granati.  
*Deep ruby red with garnet nuances.*

**PROFUMO / BOUQUET:**

Intenso, di grande complessità, con note di frutta rossa (ciliegia prugna) unite a note speziate di caffè, cacao e cannella.  
*Intense, very complex, with hints of red fruit, cherry and plum, combined with spicy notes of coffee, cocoa and cinnamon.*

**GUSTO / TASTE:**

Molto potente e persistente con finale piacevolmente tannico.  
*Very powerful and persistent, the tannins firm yet supple.*