

FATTORIA IL PALAGIO
LOCALITA' IL PALAGIO, 53034 CASTEL SAN GIMIGNANO (SI) ITALY
TEL +39 0577 953003 - INFO@ILPALAGIO.IT
www.ilpalagio.it



Cerri Selection

Espressioni eccellenti e autentiche della Toscana.



VINI TOSCANI...

PASSIONE DA UNA VITE

La **Fattoria il Palagio** con i suoi vasti terreni si trova in una zona ricca di storia e tradizione.

Il pittoresco paesaggio collinare tra Volterra e San Gimignano è uno dei centri dell'attività degli antichi insediamenti romani ed etruschi.

Questa regione è sempre stata famosa per i suoi vini eleganti.

L'elegante dimora della **Fattoria il Palagio**, in cui risiedevano i Marchesi Tortoli Matteucci, sorge su una collina nei pressi del piccolo comune di Castel San Gimignano.

Circa 100 ettari di vigneto ad un'altitudine media di 300 m s.l.m. appartengono alla Fattoria, i cui possedimenti coprono un totale di quasi 350 ettari di terreno. Il terreno ben strutturato, fortemente argilloso, che caratterizza i vigneti, è indispensabile per garantire l'approvvigionamento idrico alle viti nei caldi mesi estivi.

Gli interi vigneti sono al centro della DOCG Chianti e, oltre ai classici di questa zona, ospitano anche vitigni "internazionali" come Chardonnay, Sauvignon Blanc e Cabernet Sauvignon. La **famiglia Zonin**, proprietaria della tenuta dal 1980, punta a produrre vini che siano inequivocabilmente legati alle loro origini.



CHIANTI DOCG

TERRITORIO

Castel San Gimignano, Toscana.

UVE

90% Sangiovese – 5% Cabernet Sauvignon – 5% Merlot.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, raccolte ad un ottimo stato di maturazione, vengono delicatamente pigiate, il mosto subisce quindi un processo di macerazione a contatto con le bucce di 8-10 giorni per favorire l'estrazione di colore e altre sostanze polifenoliche.

COLORE

Rosso rubino con riflessi granati.

PROFUMO

Fine, con sentori di marasca, frutti di bosco, viola mammola e lievi note speziate.

SAPORE

Sapore asciutto, di buon corpo, fresco, piacevolmente tannico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servito attorno ai 16°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con piatti ricchi di sapore. Eccelle con salumi, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% in volume.



CHIANTI CLASSICO DOCG

TERRITORIO

Castellina in Chianti (Si), Toscana.

UVE

Sangiovese 95% Merlot 5%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, raccolte ad un ottimo stato di maturazione e a mano, vengono delicatamente pigiate, il mosto subisce quindi un processo di macerazione a contatto con le bucce di 12-14 giorni. Terminata la fermentazione malolattica il vino viene affinato dai 6 ai 10 mesi in botti di rovere francese o di slavia e per un periodo di almeno 30 giorni in bottiglia.

COLORE

Rosso rubino tendente al granato.

PROFUMO

Fine, ampio, con sentori di frutti di bosco e decise note speziate rilasciate dal legno.

SAPORE

Sapore asciutto e bilanciato, di buon corpo, vellutato, con una buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito attorno ai 16°-18°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino di classe eccelle con la selvaggina in umido, formaggi di media stagionatura e carni rosse.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% in volume.



MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.

TERRITORIO
Grosseto, Toscana.

UVE
100% Sangiovese.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Le uve sono sottoposte ad una pigiatura soffice e delicata pressatura. Il mosto fermenta ad
Le uve, raccolte ad un ottimo stato di maturazione, vengono delicatamente pigiate, il mosto
subisce quindi un processo di macerazione a contatto con le bucce di 10-15 giorni per favorire
l'estrazione di colore e altre sostanze polifenoliche.

COLORE
Rosso rubino con riflessi violetti.

PROFUMO
Fine, con sentori di marasca, frutti di bosco, viola mammola e delicate note speziate.

SAPORE
Sapore asciutto, di corpo, piacevolmente tannico, di buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Va servito attorno ai 18°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
E' ottimo con piatti ricchi di sapore, specialmente quelli della tradizione. Perfetto abbinato ai
salumi tipici toscani e formaggi di media stagionatura.

GRADAZIONE ALCOLICA
14,0%



CHIANTI FIASCO 1,5 LT. D.O.C.G.

TERRITORIO
Castel San Gimignano, Siena.

UVE
90% Sangiovese – 5% Cabernet Sauvignon – 5% Merlot.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Le uve, raccolte ad un ottimo stato di maturazione, vengono delicatamente pigiate, il mosto
subisce quindi un processo di macerazione a contatto con le bucce di 8-10 giorni per favorire
l'estrazione di colore e altre sostanze polifenoliche.

COLORE
Rosso rubino con riflessi granati.

PROFUMO
Fine, con sentori di marasca, frutti di bosco, viola mammola e lievi note speziate.

SAPORE
Sapore asciutto, di buon corpo, fresco, piacevolmente tannico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Servito attorno ai 16°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo con piatti ricchi di sapore. Eccelle con salumi, carni rosse e formaggi di media sta-
gionatura.

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5%



ROSSO IGT TOSCANA

TERRITORIO

Castel San Gimignano, Toscana.

UVE

60% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, raccolte ad un ottimo stato di maturazione, vengono delicatamente pigiate, il mosto subisce quindi un processo di macerazione a contatto con le bucce di 8-10 giorni per favorire l'estrazione di colore e altre sostanze polifenoliche.

COLORE

Rosso rubino intenso.

PROFUMO

Delicato di piccolo frutti rossi, con note floreali e leggermente speziate.

SAPORE

Fresco e asciutto, con tannini molto morbidi ed eleganti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 16°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Molto flessibile, accompagna egregiamente tutto il pasto.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5%



ROSATO IGT

TERRITORIO

Castel San Gimignano, Toscana.

UVE

Sangiovese.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pigiatura le uve sono sottoposte ad una macerazione prefermentativa di alcune ore. Verificata l'estrazione del giusto grado di colore il mosto viene poi separato dalle bucce e posto nel serbatoio di fermentazione, dove viene vinificato come un vino bianco per preservare i sentori fruttati. Un leggero petillant viene mantenuto per arricchirlo in freschezza.

COLORE

Brillante, ricorda il pompelmo rosa.

PROFUMO

Delicato, fresco e fruttato con note floreali e di frutta rossa (ciliegie e fragole).

SAPORE

Equilibrato, morbido con un finale piacevolmente fresco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito fresco attorno ai 10-12°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si presta per essere bevuto insieme ad antipasti leggeri anche di mare, primi piatti di pasta e pietanze delicate a base di carni bianche o pesce. E' ottimo anche come aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,0%



CHARDONNAY IGT TOSCANA

TERRITORIO

Castel San Gimignano, Toscana.

UVE

Chardonnay in purezza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono sottoposte ad una pigiatura soffice e delicata pressatura. Il mosto fermenta ad una temperatura controllata di circa 16°C al fine di salvaguardare il fruttato e le migliori caratteristiche organolettiche del vino.

COLORE

Giallo paglierino brillante.

PROFUMO

Di buona intensità con le caratteristiche note di mela, sambuco e agrumi.

SAPORE

Piacevolmente asciutto e armonico, con un retrogusto pulito e di giusta persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito attorno ai 10°-12°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente come aperitivo, perfetto accompagnato con pesce o piatti di carni bianche.

GRADAZIONE ALCOLICA

13%



SAUVIGNON IGT TOSCANA

TERRITORIO

Castel San Gimignano, Toscana.

UVE

Sauvignon blanc in purezza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vinificate in purezza vengono sottoposte ad una pigiatura soffice cui fa seguito una fermentazione lenta e condotta a temperatura controllata al fine di preservare al meglio le componenti aromatiche dell'uva, in particolare il fruttato e la fragranza.

COLORE

Giallo paglierino brillante con delicati riflessi verdolini.

PROFUMO

Delicato e fresco con intense note di peperone verde, salvia e frutta tropicale.

SAPORE

Piacevolmente fruttato, con un retrogusto di buona persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito attorno ai 10° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo ma anche per il pasto. Si sposa particolarmente bene con i piatti a base di pesce e carni bianche.

GRADAZIONE ALCOLICA

13%



VERMENTINO IGT TOSCANA

TERRITORIO

Castel San Gimignano, Toscana.

UVE

Vermentino in purezza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il metodo di vinificazione prevede un trattamento delicato delle uve in ogni fase, per esaltare gli aromi primari provenienti dall'uva, unitamente alle doti di freschezza e di mineralità di questo vino.

COLORE

Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini.

PROFUMO

Fine, floreale, fruttato con leggere note di pera.

SAPORE

Equilibrato, fresco e delicato, caratterizzato da una buona sapidità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito fresco a 12°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, con piatti leggeri e a base di pesce.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5%



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

TERRITORIO

Castel San Gimignano, Toscana.

UVE

Vernaccia di San Gimignano in purezza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il metodo di vinificazione prevede un trattamento delicato delle uve in ogni fase, per esaltare gli aromi primari provenienti dall'uva, unitamente alle doti di freschezza e consistenza di questa tipica vernaccia.

COLORE

Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini.

PROFUMO

Fine, penetrante, fruttato con delicate note di mela verde.

SAPORE

Equilibrato, elegante e con un lieve retrogusto finale ammandorlato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito a 10°-12°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con primi piatti conditi con salse a base di verdure e con il pesce alla griglia. Indicato anche come aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% in volume.