



VALLEPICCIOLA



L'anima e il cuore della Azienda Agricola **Vallepiciola** risiedono nelle antiche terre del **Chianti Classico**, luoghi dal microclima mite e di impareggiabile fascino, ideali per la produzione di vini eccezionali.

L'Azienda si estende sul versante orientale di Castelnuovo Berardenga (Siena) per circa **110 ettari vitati** ed è divisa in 12 zone nelle quali vengono coltivate **7 varietà di uve**.

Nei nostri vigneti alleviamo il tradizionale Sangiovese, destinato prevalentemente alla produzione di Chianti Classico, oltre ai vitigni internazionali, Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot e Chardonnay, utilizzati per i vini IGT Toscana.

Tutti i vitigni sono stati selezionati con molta attenzione secondo la composizione dei suoli e delle zone. I vigneti, in cui si alternano amalgami di argille, marne calcaree, marne bluastre, tufo, arenarie e sabbie, sono distribuiti sui territori collinari a sinistra del fiume Arbia. Un lavoro meticoloso in vigna, rese bassissime e molto concentrate permettono di produrre **uve di qualità e ricche di profumi**. La nuova moderna cantina valorizza le caratteristiche varietali dell'uva creando una gamma di vini con carattere forte e notevole eleganza allo stesso tempo.

The heart and soul of Azienda Agricola **Vallepicciola** are deeply rooted in the ancient **Chianti Classico** lands, which are blessed with a mild microclimate and beautiful landscape and are ideal for winegrowing.

The winery extends along the eastern hillside of Castelnuovo Berardenga, near Siena, over a surface of about **110 hectares** divided into 12 areas and planted with **7 different grape varieties**. In our vineyards, we grow traditional Sangiovese grapes, the majority of which are used to produce Chianti Classico wine, in addition to international varieties such as Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot and Chardonnay, which go into the production of IGT Toscana wines.

All grape varieties have been carefully selected and planted according to the soil's composition and environment.

The vineyards, which grow in soils containing either clay, calcareous marl, bluish marl, tuff, sandstone or sand, are planted in the hilly areas to the left of the Arbia river. Meticulous vineyard management and very low and concentrated yield give **top-quality grapes rich in aromas**. Our new and modern winemaking equipment allows us to highlight the grapes' varietal aromas and flavours and produce a range of wines that show strong personality and elegance at the same time.





CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

CHIANTI CLASSICO

Vitigni: Sangiovese 100%

Vinificazione: 12-14 mesi in barrique, tonneaux
e botti di rovere (30 - 36 hl.)

Affinamento in bottiglia: 3-5 mesi

Grape varieties: Sangiovese 100%

Vinification: 12-14 months in barriques, tonneaux
and oak casks (30 - 36 hl.)

Bottle aging: 3-5 months



CHIANTI CLASSICO



CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

CHIANTI CLASSICO RISERVA

Vitigni: Sangiovese 100%

Vinificazione: 18-20 mesi in barrique, tonneaux
e botti di rovere (30 - 36 hl.)

Affinamento in bottiglia: 6-8 mesi

Grape varieties: Sangiovese 100%

Vinification: 18-20 months in barriques, tonneaux
and oak casks (30 - 36 hl.)

Bottle aging: 6-8 months



CHIANTI CLASSICO



CHIANTI CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

CHIANTI CLASSICO

GRAN SELEZIONE

Vitigni: Sangiovese 100%

Vinificazione: 24-26 mesi in barrique, tonneaux
e botti di rovere (30 - 36 hl.)

Affinamento in bottiglia: 6-8 mesi

Grape varieties: Sangiovese 100%

Vinification: 24-26 months in barriques, tonneaux
and oak casks (30 - 36 hl.)

Bottle aging: 6-8 months



CHIANTI CLASSICO





**MERLOT
TOSCANA**
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

QUERCEGROSSE

Vitigni: Merlot 100%

Vinificazione: 12-14 mesi in barrique
di rovere francese

Affinamento in bottiglia: 6-8 mesi

Grape varieties: Merlot 100%

Vinification: 12-14 months in French oak barriques

Bottle aging: 6-8 months



**PINOT NERO
TOSCANA**
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

BOSCOBRUNO

Vitigni: Pinot Nero 100%

Vinificazione: 8-10 mesi in barrique
e tonneaux di rovere francese

Affinamento in bottiglia: 6-8 mesi

Grape varieties: Pinot Nero 100%

Vinification: 8-10 months in French oak barriques
and tonneaux

Bottle aging: 6-8 months





CABERNET SAUVIGNON TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

LAPINA

Vitigni: Cabernet Sauvignon 100%

Vinificazione: 16-18 mesi in barrique
di rovere francese

Affinamento in bottiglia: 8-10 mesi

Grape varieties: Cabernet Sauvignon 100%

Vinification: 16-18 months in French oak barriques

Bottle aging: 8-10 months



CABERNET FRANC TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

MORDEUSE

Vitigni: Cabernet Franc 100%

Vinificazione: 12-14 mesi in barrique
di rovere francese

Affinamento in bottiglia: 8-10 mesi

Grape varieties: Cabernet Franc 100%

Vinification: 12-14 months in French oak barriques

Bottle aging: 8-10 months





**CHARDONNAY
TOSCANA**
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

LUGHERINO

Vitigni: Chardonnay 100%

Vinificazione: 6 mesi in vasche di acciaio inossidabile

Affinamento in bottiglia: 4 mesi

Grape varieties: Chardonnay 100%

Vinification: 6 months in stainless steel vats

Bottle aging: 4 months



**PINOT NERO ROSATO
TOSCANA**
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

LUGHERINO

Vitigni: Pinot Nero 100%

Vinificazione: 2 mesi in vasche di acciaio inossidabile

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Grape varieties: Pinot Nero 100%

Vinification: 2 months in stainless steel vats

Bottle aging: 2 months





**ROSSO
TOSCANA**
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

PIEVASCIATA

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Vinificazione: 12-15 mesi in barrique di rovere francese

Affinamento in bottiglia: 6-8 mesi

Grape varieties: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Vinification: 12-15 months in French oak barriques

Bottle aging: 6-8 months



**ROSSO
TOSCANA**
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

MIGLIORE

Vitigni: La miglior selezione tra Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot

Vinificazione: 18-24 mesi in barrique di rovere francese

Affinamento in bottiglia: 10-12 mesi

Grape varieties: The best selection among Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot and Petit Verdot

Vinification: 18-24 months in French oak barriques

Bottle aging: 10-12 months





VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO

2013

Perlinetto

Vitigni: Pinot Nero, Sangiovese

Vinificazione: Fermentazione in vasche di acciaio inossidabile (una parte del mosto viene trasferita in barrique di rovere francese)

Affinamento sui lieviti: 48 mesi

Grape varieties: Pinot Nero, Sangiovese

Vinification: Fermentation in stainless steel vats (part of the must is transferred to French oak barriques)

Maturation sur lies: 48 months





Hotel ***
Le Fontanelle**

SP. 408 – km 14,7
Loc. Pianella - 53019
Castelnuovo Berardenga
(Siena - ITALY)
Tel: +39 0577/35751
www.hotelfontanelle.com



IT

La storia dell'**Hotel Le Fontanelle** inizia con il restauro di un'antica **residenza toscana del XIII secolo**, situata nel cuore del Chianti Classico. Abbiamo creato una proprietà di inestimabile valore, che protegge la tradizione in favore di un design innovativo e confortevole, arricchita da un **Servizio a 5 stelle**. Ogni singolo dettaglio è stato pensato per preservarne l'atmosfera elegante e raffinata, dall'ospitalità degli interni, alle facilities dedicate, fino ai giardini e le viste mozzafiato. Ritroverete l'eccellenza toscana in ogni angolo, riflessa in un'autentica collezione di esperienze straordinarie, create appositamente per soddisfare le vostre esigenze. Lasciatevi deliziare dalla nostra cucina ricercata e coccolare dai nostri trattamenti SPA!

The story of the **Hotel Le Fontanelle** begins with the opening of an ancient **13th century Tuscan Estate** in the heritage of the Chianti region. We have created a property of enduring value styling superior design and finishes, and support them with a **5 Star personal Service**. Every single detail has been thought to preserve the elegant and refined atmosphere, from the charming interiors, to the dedicated facilities, up to the stunning gardens and views. You will find Tuscan quality in every corner, reflected in an authentic collection of extraordinary experiences, suited to satisfy your needs and taste. Enjoy luxurious flavors of our fine cuisine and enhance your SPA treats!

EN





VALLEPICCIOLA

VALLEPICCIOLA Srl Società Agricola
Strada Prov. 9 di Pievasciata, n. 21
53019 CASTELNUOVO BERARDENGA (SI) - Italia

Tel. (+39)0577.169.87.18
info@vallepiciola.com
www.vallepiciola.com

