

LA PAROLA ALLE AZIENDE

FATTORIE DEI DOLFI: LA STORIA DI TRE VINI CHE VENGONO DAL PASSATO.

Due vecchie fattorie, la prima del XVII secolo, la seconda del XIX secolo, vocate alla produzione del vino, con le loro vecchie cantine e attrezzature. Da queste fattorie, situate nella zone del Chianti delle Colline Pisane, abbiamo recuperato due porzioni di terreno, già utilizzate da oltre un secolo per la produzione del vino. I vigneti, due oasi circondate da boschi secolari, sono insediati su un terreno rosso, sassoso e leggermente argilloso, e si estendono per una superficie complessiva di 8,1 ettari.

La vinificazione avviene in tini di cemento. Successivamente il vino si affina per 2 anni in botticelle e per 6 mesi in bottiglia.

La produzione della vendemmia 2008, esclusivamente di vino rosso asciutto, è stata:

l' Bruno de' Venti - IGT della Costa Toscana: 1743 bottiglie.

l'Amor de' Santi - IGT della Costa Toscana: 1.801 bottiglie.

Imeneus - IGT della Costa Toscana: 1.419 bottiglie.

Tutte le bottiglie sono numerate e certificate da un garante.

Fattorie dei Dolfi è membro dell'Associazione Grandi Cru della Costa Toscana.

Per maggiori informazioni siete pregati di visitare il sito: www.fattoriedeidolfi.it