

**PODERE
DELL' ANSELMO
DI
FORCONI FABRIZIO**



CATALOGO 2026



PODERE DELL' ANSELMO
PODERE DELL' ANSELMO

FILOSOFIA DELL'AZIENDA
FILOSOFIA DELL'AZIENDA

*Il "Podere dell'Anselmo" è una tenuta a conduzione familiare situata nel cuore della splendida campagna toscana. Qui, i filari di cipressi incoronano le creste delle colline intorno a Montespertoli, dove antichi castelli si affacciano su i vigneti. Fabrizio Forconi continua la tradizione dei viticoltori di famiglia già all'Opera nei vigneti di Montespertoli agli inizi del 19° secolo. La proprietà ha conservato la struttura tipica del podere Toscano, e nuovi vigneti ad alta densità sono stati impiantati per ottenere una resa per ceppo ridotta. Le uve ottenute prevalentemente da vitigni autoctoni coltivati secondo scrupolose pratiche colturali, vengono raccolte e selezionate a mano al giusto grado di maturazione. Nella nuova cantina, moderne attrezzature e mani esperte conducono selezioni scrupolose delle uve, vinificazioni ed affinamenti dedicati ad esaltare le tipicità di ciascun vitigno. I vini così ottenuti vengono imbottigliati all'origine e commercializzati direttamente, così da gestire l'intero ciclo di produzione, della
barbatella al tappo.*

Dal 2012, tutte le coltivazioni seguono tecniche di agricoltura biologica certificate da icaa. Produciamo circa 50.000 bottiglie all'anno ed i nostri vini rossi raggiungono una piena maturità dopo l'invecchiamento di due o tre anni nella nostra cantina. Per garantire vini perfettamente equilibrati abbiamo rinnovato i nostri vigneti con una selezione di ceppi di Sangiovese tradizionale Colorino, Cabernet e Merlot che contribuiscono alla struttura e importanza rendendo i vini molto longevi. Il nostro vino bianco "Anselmino", è elaborato con i vitigni tipici della Toscana "Malvasia lunga del Chianti" e Trebbiano. Usiamo gli stessi vitigni per Il Vinsanto, : I grappoli selezionati da mani esperte vengono appassiti su stuoie per 3 mesi e dopo una nuova selezione ed una spremitura con torchio vengono vinificati in carati di 50 o 100 lt per oltre 5 anni.

Dal 1997 anno di istituzione del "Chianti Montespertoli DCG" abbiamo ogni anno cercato di esprimere il nostro terroir fregiandoci della fascetta della nostra appellazione. Nei vigneti "Ingannamatti" selezioniamo un docg Chianti Montespertoli invecchiato per 12 mesi in barriques francesi realizzati in legno di rovere di Allier o di altre zone di pregio. "Pax" insieme a "Franco" ed "Era Ora" sono i prodotti di selezioni particolari con macerazioni importanti e rappresentano la nostra scommessa di qualità. Sono prodotti solo in annate favorevoli, la vinificazione e l'invecchiamento avvengono in piccole botti di rovere per oltre 24 mesi. Le nostre olive "Leccino" e "Frantoio" vengono raccolte a mano e spremute a freddo lo stesso giorno producendo così un olio extravergine di oliva con un sentore di carciofo ed erba tagliata seguito da un finale piccante e leggermente amaricante.



“ANSELMINO”

TOSCANA IGT SAUVIGNON BLANC



ZONA DI PRODUZIONE: Il vigneto è situato sul comune di Casciana Terme, in provincia di Pisa.

TIPO DI TERRENO: Il terreno è Limono-Argilloso con presenza di sabbia, conglomerati e fossili marini

METODO DI COLTIVAZIONE: Biologico



PRODUZIONE ANNUALE: 4000 bottiglie annue

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VITIGNI: 100 % Sauvignon Blanc

ANNATA IN VENDITA: 2024

VENDEMMIA: 3 settembre 2024 il nostro primo giorno. Le uve vengono integralmente raccolte a mano in piccole cassette per preservare la loro integrità, i grappoli migliori iniziano la fermentazione aperta sulle bucce. Su gli altri facciamo una prima selezione dei grappoli interi seguita da una seconda selezione accurata degli Acini dopo diraspatura. Nessuna pigiatura ed una Pressatura soffice, poi il mosto subisce una decantazione a freddo per diversi giorni prima dello svolgimento della fermentazione alcolica.

VINIFICAZIONE: In Piccole vasche Inox. La Fermentazione Alcolica si svolge grazie ai lieviti indigeni e prosegue per 20 giorni, a temperatura controllata intorno alle 16 gradi.

INVECCHIAMENTO: In Piccole vasche Inox. La Fermentazione Alcolica si svolge grazie ai lieviti indigeni e prosegue per 20 giorni, a temperatura controllata intorno alle 18 gradi.

GRADO ALC: 13.5.vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vista: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

Olfatto: Intenso con note di agrumi, di frutta esotica come l'ananas ed il mango e note vegetale, foglio di pomodoro, agrifoglio, tipiche del sauvignon

Gusto: Al palato è Suadente, con una vena acida ben integrata, fruttato con la corrispondenza olfattiva percepita al naso e note di pesca bianca. Il finale sapido e minerale conferisce una buona bevibilità.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, con antipasti di mare, pesce grigliato, crostacei e formaggi cremosi.



"TERRE DI BRACCIATICA"



TOSCANA IGT VERMENTINO BIANCO



ZONA DI PRODUZIONE: Il vigneto è situato sul comune di Casciana Terme, in provincia di Pisa.

METODO DI COLTIVAZIONE: Agricoltura rigenerativa e biologica



TIPO DI TERRENO: Il terreno è Limono-Argilloso con presenza di sabbia, conglomerati e sedimenti marini

PRODUZIONE ANNUALE: 5000 Bottiglie

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato

VITIGNI: Vermentino 100 %

VENDEMMIA: Inizio settembre in funzione dell'annata. Le uve vengono integralmente raccolte a mano in piccole cassette per preservare la loro integrità. Avviene una prima selezione dei grappoli interi seguita da una seconda selezione accurata degli Acini dopo diraspatura. Pressatura soffice, il mosto subisce una decantazione statica a freddo per diversi giorni prima dello svolgimento della fermentazione alcolica.

VINIFICAZIONE: In Piccole vasche Inox. La Fermentazione Alcolica si svolge grazie ai lieviti indigeni e prosegue per 20 giorni, a temperatura controllata intorno alle 18 gradi.

INVECCHIAMENTO: In vasca Inox 9 mesi sui lieviti fini, con batonnage frequenti, poi in bottiglie

GRADO ALC: 13,5 %

ANNATA IN VENDITA: 2024

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vista: Giallo paglierino con riflessi tendenti al verde.

Olfatto: Al naso presenta delle note agrumate, di frutta gialla, mela, fiore bianchi e note burrose

Gusto: Pieno, avvolgente, complesso l'attacco in bocca è decisa, l'acida ben equilibrata, il Finale rivela una bella mineralità che si chiude con una nota salina

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, con antipasti di mare, pesce grigliato, crostacei e formaggi cremosi.



“Ecco un messaggio in bottiglia portato dalla *Marea*”



Marea nasce da vecchia tradizione. Elaborato con la “malvasia lunga del Chianti”, vitigno autoctono bianco Toscano”, con macerazione sulle bucce di 2 mesi e senza additivo enologico aggiunto, nemmeno la solforosa.

Marea esprime un legame, una continuità tra il presente e nostro passato, che ci ricorda con i suoi timbri minerali, le note lievemente erbacee e la sua struttura, i vini bianchi di una volta. Il tutto senza rinunciare ai sentori fruttati della malvasia. Grazie anche ai 9 mesi di affinamento sui propri lieviti fini, il vino acquista una straordinaria complessità e lunghezza.



ZONA DI PRODUZIONE: dai vigneti più vecchi attorno alla proprietà, vicino all'alveo del Virginio

TIPO DI TERRENO: terreno di conglomerati e ghiaie calcarei con Sedimenti fossili marini

METODO DI COLTIVAZIONE: Biologico



PRODUZIONE ANNUALE: 2700 bordolesi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VITIGNI: Malvasia lunga del chianti da viti vecchie più di 60 anni

ANNATA IN VENDITA: 2024

VENDEMMIA: Fine settembre. La vendemmia è esclusivamente manuale con doppia selezione dei grappoli e degli acini

VINIFICAZIONE: dopo la diraspatura senza pigiatura la fermentazione si svolge con lieviti indigeni con macerazione con le bucce per 60 giorni in vasca di acciaio e barrique aperta, con pigiature soffici quotidiane. Dopo la fermentazione alcolica, le uve vengono pressate in modo soffice.

INVECCHIAMENTO: In vasca Inox sui lieviti fini per 9 mesi, poi in bottiglie

GRADO ALC: 12,5 %

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vista: Giallo dorato con riflesso ambrato

Olfatto: Intenso con note aromatiche di albicocca matura, frutta secca, camomilla, zenzero, note balsamiche ed eteree

Gusto: pieno, sapido con una persistente nota di pesca albicocca e fico secco con sentori balsamici fresco, sapido il finale è fruttato, lungo, pulito ed armonico.

ABBINAMENTI: Ottimo con piatti sia di terra che di mare, con tartufo, crudo di pesce, cucina etnica, piatti speziati, formaggi stagionati o erborinati.



"COLMO DI CIELO"

ROSATO IGT TOSCANO



un vino di apparenza semplice, ma come dice il proverbio "mai fidarsi delle apparenze". Colmo di cielo è Intrigante, Elegante, Esuberante e anche un po' Poetico . Un rosato che sorprende per la sua personalità, la sua raffinatezza, un connubio tra forza e dolcezza regalato dal nostro sangiovese il cui colore ricorda la bellezza del cielo al tramonto durante una romantica sera d'estate, anche se il nome si riferisce ad un freddo ruscello dove si produceva e si vendeva il Ghiaccio "gelo"



ZONA DI PRODUZIONE: Media collina versante est, a 7 km da Montespertoli ed a 10 km da S.Casciano V.P., dai vigneti nelle immediate vicinanze della sede aziendale.

TIPO DI TERRENO: terreno di conglomerati e ghiaie calcarei.

METODO DI COLTIVAZIONE: Biologico certificato da icea



PRODUZIONE ANNUALE: 5000 Bottiglie

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VITIGNI: 100 % Sangiovese

ANNATA IN VENDITA: 2024

VENDEMMIA: Inizio settembre, raccolta manuale in cassetta, Avviene una prima selezione dei grappoli interi seguita da una seconda selezione accurata degli Acini dopo diraspatura. Pressatura soffice, il mosto subisce una decantazione statica a freddo per 24 ore prima lo svolgimento della fermentazione alcolica.

VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche inox con controllo della temperatura a 16°C, con batonnage quotidiani.

INVECCHIAMENTO: In Vasca Inox per 8 mesi, poi in bottiglia prima di essere emesso sul mercato

GRADO ALC: 13.5.vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: Rosa tenue con riflessi salmone, brillante e luminoso.

Olfatto: Complesso con delle note fruttate di fragoline di bosco, lampone, rosa canina, viola, fiori di sambuca, nocciolo di pesca

Gusto: avvolgente, di buona struttura, tannini eleganti con una bella freschezza. Il finale è fruttato, lungo, minerale e pulito.

ABBINAMENTI: antipasti, zuppe di pesce e frutti di mare, pesce alla griglia, crostacei, grigliata di carne, pizza e formaggi cremosi, ma anche da solo (o meglio in buona compagnia ;-))



“TERRE DI BRACCIATICA”



ROSSO TOSCANO IGT

È l'unico vino rosso prodotto con due vitigni provenienti da una unica vigna nelle "Terre di Bracciatika".

L'assemblaggio non avviene in cantina, ma proviene direttamente dal vigneto piantato con Sangiovese e Cabernet Sauvignon dal bisnonno di Fabrizio oltre 60 anni fa. La particolarità di questo vino è che, nonostante la diversità di queste varietà, le uve vengono vinificate insieme. Il risultato dà un vino fresco, morbido ma con struttura allo stesso tempo e con grande bevibilità.

Può essere assaggiato giovane, ma acquisisce personalità nel corso degli anni. Un vino versatile che soddisfa sempre le aspettative.



ZONA DI PRODUZIONE: Media collina versante esposta a sud-ovest a 14 km da Montespertoli ed a 12 km da S. Casciano V.P., zona conosciuta come "Le strisce di Bracciatika".

TIPO DI TERRENO: terreno di conglomerati e sedimentazione marina Argillo-calcareo.

PRODUZIONE ANNUALE: 15 000 bordolesi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VITIGNI: 70% Sangiovese, 30 % Cabernet Sauvignon

METODO DI COLTIVAZIONE: Biologico



DENSITA D'IMPIANTO: 5700 ceppi/ha

ANNATA IN VENDITA: 2023

VENDEMMIA: verso la fine di settembre, raccolta manuale in cassetta piccola per preservare l'integrità delle uve. Avviene una prima selezione dei grappoli interi seguita da una seconda selezione accurata degli acini dopo diraspatura. I due vitigni vengono raccolti insieme.

VINIFICAZIONE: Il sangiovese e il cabernet sono vinificati insieme, la fermentazione avviene in modo spontaneo, la macerazione dura più o meno 20 giorni a temperatura controllata, con delestage e rimontaggi quotidiani.

INVECCHIAMENTO: una parte fa l'affinamento in inox e l'altra parte si svolge per 12 mesi in barrique di rovere francese di secondo passaggio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vista: Rosso rubino intenso.

Olfatto: al naso si percepisce delle note di frutti freschi, ciliegia, ribes rosso, lampone, fragola, di frutti neri come la mora, il ribes nero, di prugna, accompagnato da note balsamiche e di spezie dolci.

Gusto: Al Palato è Intenso, Fresco con tannini rotondi, equilibrato con una buona acidità che lui conferisce una bella beva. Il Finale è lungo, fruttato e pulito

ABBINAMENTI: Carni rosse in umido, salumi, zuppe di legumi e formaggi di media stagionatura



CHIANTI

MONTEPERTOLI DOCG

Questo è il nostro Chianti Montespertoli la nostra prima etichetta che dalla vendemmia 1992 è la nostra carta d'identità. Per preservare il gusto autentico del Sangiovese, la Vinificazione e l'affinamento si svolgono in vasche d'acciaio, questo permette di mantenere la freschezza, il frutto, la bevibilità e soprattutto una grande piacevolezza. L'espressione del Sangiovese senza filtri del Nostro territorio !!!



ZONA DI PRODUZIONE: Media collina versante est e sud-est, a 7 km da Montespertoli ed a 10 km da S. Casciano V.P, dalla vigna piu giovane collocata accanto all'azienda.

TIPO DI TERRENO: terreno di conglomerati, Argillo calcarei.

PRODUZIONE ANNUALE: 13 000 bottiglie

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

VITIGNI: 100 % Sangiovese

PECULIARITA' DEI VITIGNI: Provengono dal patrimonio clonale autoctono aziendale e da nuove selezioni clonali di sangiovese.

DENSITA D'IMPIANTO: da 3500 a 4500 ceppi/ha

METODO DI COLTIVAZIONE: Biologico



ANNATA IN VENDITA: 2023

VENDEMMIA: Da metà a fine settembre in funzione dell'Annata, raccolta manuale in piccole cassette per preservare l'integrità delle uve. Avviene una prima selezione dei grappoli interi seguita da una seconda selezione accurata degli acini dopo diraspatura.

VINIFICAZIONE: In rosso tradizionale in inox. La Fermentazione Alcolica si svolge grazie ai lieviti indigeni e prosegue per 20 giorni, a temperatura controllata intorno alle 23 gradi, con delestage e rimontaggi quotidiani.

INVECCHIAMENTO: in vasca d'acciaio inox

GRADO ALC: 14,5 %

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vista: Rosso rubino brillante.

Olfatto: Al naso presente delle note di frutti rossi e delle note floreali come il giaggiolo, l'iride e la rosa canina.

Gusto: Rotondo, piacevole, equilibrato con una bella freschezza . Il finale è fruttato ed intrigante

ABBINAMENTI: Carni rosse in umido, salumi, zuppe di legumi e formaggi di media stagionatura



"INGANNAMATTI"

CHIANTI MONTESPERTOLI RISERVA DOCG

Il nome Ingannamatti, "inganna i matti", deriva dalla storia di un'area di due ettari appartenente al Podere. In passato, il terreno di questa zona non era adatto a nessuna produzione agricola annuale.

L'esposizione a nord, una temperatura più fredda, oltre alla tessitura calcarea e alla presenza di acqua che risaliva per capillarità, non davano le condizioni ideali per la coltivazione di cereali e quindi, si pensava che la gente fosse "pazza" per aver affittato questo Podere. La famiglia Forconi ha avuto l'idea di piantare un primo vigneto nel 1992 e dopo nel 2001 Fabrizio cambia orientamento dei filari e pianta anche il versante nord "che matto:-))" il risultato delle uve fu sorprendente, e con una vendemmia tardiva il Sangiovese riusciva dopo una fermentazione ed un affinamento senza la fretta tipica del Chianti ad esprimersi in note profonde con strutture capaci di reggere lunghi invecchiamenti. Il nome "Ingannamatti" è stato scelto per l'etichetta della nostra Riserva per ricordarci le potenzialità del nostro territorio, ma soprattutto per dimostrare che ogni tanto ad essere un goccio pazzi si possono ottenere risultati unici.



ZONA DI PRODUZIONE: Media collina versante est a 7 km da Montespertoli ed a 10 km da S. Casciano V.P., dal vigneto vecchio nominato "Ingannamatti".

TIPO DI TERRENO: terreno di conglomerati e ghiaie calcarei.

VITIGNO: 100 % Sangiovese

PRODUZIONE ANNUALE: 13 000 bordolesi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

DENSITA' D'IMPIANTO: 4500 Ceppi/ha

METODO DI COLTIVAZIONE: in conversione biologica

ANNATA IN VENDITA: 2020

VENDEMMIA: Le uve vengono raccolte esclusivamente a mano in cassette piccole, prima selezione in vigna, seconda selezione dei grappoli e poi degli acini dopo la diraspatura.

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale in rosso, la fermentazione alcolica si svolge esclusivamente grazie ai lieviti indigeni presenti nel vigneto. macerazione tradizionale superiore a 50 gg con temperatura controllata, con delestage e rimontaggi quotidiani

INVECCHIAMENTO: 1 mesi in barrique e tonneaux di rovere francese di primo, secondo passaggio poi 24 mesi in acciaio prima del imbottigliamento e almeno 6 mesi in bottiglia prima di essere messa in commercio, annata anche ad un lungo invecchiamento.

GRADO ALC: 15%vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vista: Rosso rubino brillante.

Olfatto: Al naso presenta delle note di vaniglia, liquirizia, polvere di cacao accompagnato di frutta rossa sotto spirito e Giaggiolo,

Gusto: Al palato è Pieno, rotondo, complesso, armonico, etereo, Il finale è fruttato, di lunga persistenza., di grande eleganza

ABBINAMENTI: Ideale compagno per la bistecca alla fiorentina, la selvaggina, piatti in salsa



"PAX"

ROSSO TOSCANO IGT



Il nostro vino speciale, frutto del nostro desiderio di preservare le varietà autoctone toscane e la nostra vera identità. Allora, visto che tutto il mondo privilegia l'assemblaggio con uve internazionali, abbiamo deciso di andare controcorrente, di tornare alle nostre radici, ridando maggiore importanza a un vitigno che stava iniziando a scomparire. È stata una grande sfida per noi, perché è un vitigno con un carattere difficile, che richiede precisione, amore e dedizione. Oggi, tutti i sacrifici sono stati ripagati, siamo davvero orgogliosi della nostra scelta, ma siamo ancora più felici di far conoscere questo vitigno straordinario ed unico chiamato "COLORINO"



ZONA DI PRODUZIONE: Media collina versante est, a 7 km da Montespertoli ed a 10 km da S.Casciano V.P., dai vigneti nelle immediate vicinanze della sede aziendale.

TIPO DI TERRENO: Argillo-calcareo, con forte presenza di gallestro

PRODUZIONE ANNUALE: 3000 bottiglie

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato

VITIGNI: Colorino 100%

ANNO D'IMPIANTO: 1993-2007

METODO DI COLTIVAZIONE: biologica



ANNATA IN VENDITA: 2021

VENDEMMIA: Metà settembre, la vendemmia è esclusivamente fatta a mano, in piccole cassette, Avviene una prima selezione dei grappoli interi seguita da una seconda selezione accurata degli acini dopo diraspatura.

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale in rosso, la fermentazione alcolica si svolge esclusivamente grazie ai lieviti indigeni presenti nel vigneto. La macerazione sulle bucce per circa 25 giorni, con pignage, delestage e rimontaggi quotidiani.

INVECCHIAMENTO: 30 mesi in Barriques Francese nuove, seguito da 6 mesi in acciaio prima l'imbottigliamento, e per finire 6 mesi in bottiglia prima l'uscita sul mercato.

GRADO ALC: 16 % vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vista: Rosso granato intenso.

Olfatto: Etereo, speziato con sentori di frutti rossi maturi, note di incenso, di pepe nero, cioccolato fondente e spezie dolce

Gusto: Potente ma elegante, pieno, strutturato con tannini vellutati, di grande persistenza, con un finale lungo e avvolgente. Vino, oltre a essere unico, di grande personalità.

ABBINAMENTI: Formaggi stagionati, carni rosse in umido e verdure, selvaggina, anatra. Cioccolato fondente



"ERA ORA"

ROSSO TOSCANO IGT



Proviene dal vigneto più freddo versante nord dell'azienda, con filari orientati come un ago della bussola, dove si seleziona dal 1998 il nostro "Ingannamatti". Prodotto solo nelle annate migliori, rappresenta la perfetta combinazione tra clima, terreno ed equilibrio delle piante.

Perché il nome "Era Ora"? Semplicemente perché era proprio arrivato il momento di creare una "cuvée" speciale da questo vigneto eccezionale. La raccolta dell'era ora" è l'ultima fatica in vigna dell'anno e testimonia la passione e l'amore per le nostre radici. Ci ricorda che dal tempo che passa può emergere magia e Poesia, ma anche puri sorsi di felicità



VITIGNI: Sangiovese 100 %

PECULIARITA' DEI VITIGNI: Media collina versante est e sud-est, a 7 km da Montespertoli ed a 10 km da S. Casciano V.P dalla "Vigna della Querce", la più vecchia tutt'ora in produzione.

TIPO DI TERRENO: Argillo-calcareo, con forte presenza di sedimentazione lacustro marina quasi affiorante.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato

DENSITA D'IMPIANTO: 5500 Ceppi/ha

PRODUZIONE ANNUALE: 3000 bottiglie

ANNATA IN VENDITA: 2018

METODO DI COLTIVAZIONE: in conversione biologica

VENDEMMIA: in ottobre a secondo dell'Annata , la vendemmia è esclusivamente fatta a mano, in piccole cassette, Avviene una prima selezione dei grappoli interi seguita da una seconda selezione accurata degli acini dopo diraspatura.

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale in rosso, la fermentazione alcolica si svolge esclusivamente grazie ai lieviti indigeni presenti nel vigneto. Macerazione sulle bucce per circa 60 giorni, a temperatura controllata e con delestage e rimontaggi quotidiani.

INVECCHIAMENTO: 36 mesi in botte da 10 hl di rovere di slavia, 1 anno in vasca inox poi in bottiglie prima l'uscita sul mercato

GRADAZIONE ALC: 15%.vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vista: Rosso granato intenso.

Olfatto: Al naso presenta una grande complessità aromatica, note di frutti rossi maturi, prugna, cuoio, torrefazione, cacao, liquirizia, vaniglia e note balsamiche e floreali.

Gusto: Potente, Ricco, Elegante, Generoso, di bella struttura con dei tannini pienamente integrati. l'acidità è in perfetto equilibrio e completata da una mineralità inaspettata. Vino di grande impatto e alla spiccata personalità, quasi da meditazione

ABBINAMENTI: Formaggi stagionati, carni rosse, piatti in salsa strutturati , selvaggina , anatra, agnello



«FRANCO»

ROSSO TOSCANO IGT



Franco è il nome del babbo. Dopo Anni di litigi e di opinioni divergenti sulla vinificazione separata del Cabernet Sauvignon sulla proprietà, Era diventato il suo vino preferito!! un motivo di grande gioia per noi. Per questa ragione, fu naturale Dedicargli questa Etichetta . Negli Anni siamo riusciti a selezionare solo le migliori piante di Cabernet Sauvignon provenienti dai vigneti più vecchi che portano a maturazione perfetta i grappoli.

Dopo lunga macerazioni e invecchiamento in barrique nuove di rovere francese, Franco esprime con sincerità ed emozione l'espressione unica del Cabernet Sauvignon del nostro terroir.



ZONA DI PRODUZIONE: Media collina versante est, a 7 km da Montespertoli ed a 10 km da S.Casciano V.P., dai vigneti nelle immediate vicinanze della sede aziendale.

VITIGNI: Cabernet Sauvignon 100 %

TIPO DI SUOLO: Suolo Argillo-Calcare con galestro

PRODUZIONE: 3000 bottiglie

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordon speronato

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO : Il vigneto è stato piantato nel 1993

PLANTES/ HA: 4500

METODO DI COLTIVAZIONE: In Conversione biologica

ANNATA IN VENDITA : 2020

VENDEMMIA : Inizio Ottobre, la vendemmia è interamente Manuale, in piccole cassette. i Grappoli vengono selezionati un primo tempo in vigna, poi una seconda volta in azienda, finendo con una selezione accurata degli acini dopo la diraspatura

VINIFICAZIONE: La Fermentazione Alcolica si svolge grazie ai lieviti indigeni, macerazione sulle bucce per 40 giorni minimo a temperatura controllata con delestage e rimontaggi quotidiani.

AFFINAMENTO: 24 mesi in Barriques e Tonneaux Francesi, di Primo e secondo Passaggio, piccolo passaggio in Acciaio e poi 6 mesi minimo in bottiglia prima l'uscita sul mercato

GRADAZIONE ALCOLICA: 15 %vol

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

COLORE: Rosso Granato Intenso

OLFATTO Complesso e intenso, con note di frutti rossi e neri maturi , di prugna, di cuoio, di vaniglia e di cocco

PALATO: Avvolgente, Pieno, Rotondo, di grande struttura ma con Tannini setosi, Fruttato, di lunga Persistenza con un finale Minerale e pulito. Un vino che malgrado la sua potenza stupisce dalla sua grande bevibilità

ABBINAMENTI: Carne Grigliate, carne in salsa, Selvaggina, Formaggi di media stagionatura



“DEDICATO ALLA GIOIA”

VINSANTO DEL CHIANTI DOCG



*La più grande Gioia per noi l'arrivo in famiglia di Gioia Fiammetta Forconi nel 2007.
Il primo anno in cui finalmente anche il nostro vinsanto si merita un'etichetta sua dopo
essere stato il vino delle feste per la nostra famiglia.*



ZONA DI PRODUZIONE: Media collina versante est, a 7 km da Montespertoli ed a 10 km da S.Casciano V.P., dai vigneti nelle immediate vicinanze della sede aziendale.

TIPO DI TERRENO: Terreno Gallestroso, Argillo-calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato

PRODUZIONE ANNUALE: solo 1200 bottiglie da 0.375 cl

VITIGNI: Malvasia Lunga del Chianti

ANNATA IN VENDITA: 2011

VINIFICAZIONE: I grappoli selezionati da mani esperte vengono appassiti su stuoie fino ad inizio gennaio quindi dopo una nuova selezione ed una spremitura soffice vengono vinificati in carati di 50 o 100 lt per oltre 5 anni. In vinificazione utilizziamo esclusivamente madri di nostri Vinsanto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vista: Giallo dorato intenso con riflessi ambrato

Olfatto: Intenso con note di agrumi, frutta candita come l'albicocca, frutta secca.

Gusto: Suadente, dolce ma con un'acidità ben presente che rende questo vino, pure essendo dolce di facile beva.

ABBINAMENTI: Vino da dessert ma non solo, si abbina molto bene anche con i formaggi stagionati o erborinati



"BRUSCOLO"

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE



ZONA DI PRODUZIONE: Situato sul versante laterale delle colline di Montespertoli, a 7 km da Montespertoli e 10 km da S. Casciano V.P., terreno argillo-calcareo.



PRODUZIONE ANNUALE IN L. 2800

BOTTIGLIE DISPONIBILI : 2 500

VARIETA: Leccio, Frantoio, Moraiolo e altri

ACIDITA: (% acido oleico a peso) 0,15

QUANTITA DI PEROSSIDI : (meq O₂/kg) 2.10

L'AZIENDA :

Unisce tradizione e modernità salvaguardando le "radici" del vecchio casale e rinnovando anche i propri uliveti. Le olive vengono raccolte a mano e inviate nel più breve tempo possibile ad un frantoio attrezzato con tecniche moderne. Con un'estrazione <26°, il loro olio mantiene a lungo la tradizionale caratteristica speziata fiorentina dell'olio nuovo.

note di degustazione:

This image shows a full page of white paper with horizontal dashed lines, typical of primary school handwriting practice paper. The lines are evenly spaced and run across the entire width of the page. There are no margins, text, or other markings present.



FORCONI Fabrizio

VIGNAIOLO IN
MONTESPERTOLI



PODERE DELL'ANSELMO

VIA PANFI 12,

LOC ANSELMO

50025 MONTESPERTOLI

Tel: + 39 0571671951

Cell: + 39 3483392575

forconifabrizio@gmail.com

www.poderedellanselmo.it

