



TERRE *d i* FIORI

Maremma – Grosseto (GR), ITALIA

ACANTO

Indicazione Geografica Tipica



DENOMINAZIONE: IGT Toscana

VITIGNI: 85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE: Grosseto

REGIONE: Toscana

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

SESTO D'IMPIANTO: 2,5 m 0,80 m

PRODUZIONE PER HA: 5.500 kg

NUMERO BOTTIGLIE: 20.000

VINIFICAZIONE: macerazione e fermentazione di circa 15 giorni accompagnata da rimontaggi, follature e delestage in tini di acciaio. La fermentazione malolattica viene svolta in legno di rovere francese dove poi permane per un periodo di 6 – 8 mesi.

AFFINAMENTO: in bottiglia per 3 - 6 mesi

GRADI ALCOLICI: da 13,5 a 14,5%

COLORE: rosso rubino intenso e profondo, consistente.

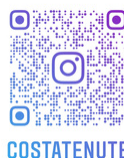
PROFUMI: intenso e di buona complessità. Frutti di bosco rossi e neri, peonie, violette e ginepro. Sentori vegetali, humus.

SAPORE: intenso e persistente di buona struttura con palato ricco e fresco con tannini decisi e toni fumè nel finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



COSTA
TENUTE





T E R R E *d i* F I O R I

Maremma – Grosseto (GR), ITALIA

Morellino di Scansano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



DENOMINAZIONE: Morellino di Scansano DOCG

VITIGNI: Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE: Grosseto

REGIONE: Toscana

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

SESTO D'IMPIANTO: 3,00 m x 0,80 m

PRODUZIONE PER HA: 7.000 kg

NUMERO BOTTIGLIE: 20.000

VINIFICAZIONE: macerazione e fermentazione di 10-12 giorni con leggere follature e rimontaggi brevi in tini di acciaio.

AFFINAMENTO: fermentazione malolattica in cemento poi affinamento 6 mesi in bottiglia.

GRADI ALCOLICI: da 13,5 a 14,5 %

COLORE: rosso rubino profondo, intenso e consistente.

PROFUMI: impatto olfattivo di buona complessità, frutta rossa soprattutto amarena, lamponi e gelsi, floreale con classico sentore di rose. Nel finale si aprono note mentolate e di erbe aromatiche in particolare sentori di salvia.

SAPORE: intenso all'assaggio, vino di ottima persistenza gusto-olfattiva. Tannini setosi ed una costante vena vegetale.

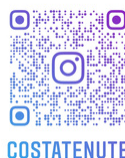
E' equilibrato ed elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 gradi



COSTA

TENUTE





T E R R E *d i* F I O R I

Maremma – Grosseto (GR), ITALIA

VENTAIO - Morellino di Scansano

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



DENOMINAZIONE: Morellino di Scansano DOCG

VITIGNI: Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE: Grosseto

REGIONE: Toscana

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

SESTO D'IMPIANTO: 3,00 m x 0,80 m

PRODUZIONE PER HA: 5.500 kg

NUMERO BOTTIGLIE: 5.000

VINIFICAZIONE: macerazione e fermentazione di 14-15 giorni con leggere follature e rimontaggi brevi in tini di acciaio.

AFFINAMENTO: prima acciaio, poi fermentazione malolattica in cemento ed infine affinamento 6 mesi in bottiglia.

GRADI ALCOLICI: da 13,5 a 14,5%

COLORE: rosso rubino limpido e consistente.

PROFUMI: impatto olfattivo intenso e complesso. Frutta nera e rossa soprattutto prugne ed amarene mature, floreale, peonia e rosa rossa, ed ancora note di borotalco mentolato, note balsamiche con finale di macchia mediterranea.

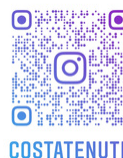
SAPORE: al palato risulta intenso, morbido, trama tannica elegante con buona struttura. E' un Morellino diverso dal solito con una nota di surmaturazione ed una notevole complessità gustolfattiva.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 °C



COSTA

TENUTE





T E R R E *d i* F I O R I

Maremma – Grosseto (GR), ITALIA

Vermentino Maremma Toscana

Denominazione di Origine Controllata



DENOMINAZIONE: Vermentino Maremma Toscana
DOC

VITIGNI: 100% Vermentino

ZONA DI PRODUZIONE: Grosseto

REGIONE: Toscana

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

SESTO D'IMPIANTO: 2,00 m x 0,70 m

PRODUZIONE PER HA: 7.000 kg

NUMERO BOTTIGLIE: 5.000

VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve,
fermentazione in tini d'acciaio, a bassa temperatura.

AFFINAMENTO: acciaio

GRADI ALCOLICI: da 12,5 a 13,5%

COLORE: paglierino cristallino con riflessi verdolini,
consistente.

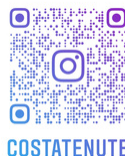
PROFUMI: naso interessante, con sentori che spaziano
dal floreale, mimosa, fruttato, pesca matura, speziato
con ritorno di erbe aromatiche tipiche del territorio,
timo limoncino e maggiorana.

SAPORE: al palato e' di buona struttura, buona e
piacevole persistenza che evidenzia le note sapido
minerali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C



C O S T A
T E N U T E





TERRE *d i* FIORI

Maremma – Grosseto (GR), ITALIA

FREYR -Viognier Maremma Toscana

Denominazione di Origine Controllata



DENOMINAZIONE: Viognier Maremma Toscana

DOC VITIGNI: 100% Viognier

ZONA DI PRODUZIONE: Grosseto

REGIONE: Toscana

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

SESTO D'IMPIANTO: 2,00 m x 0,6 m

PRODUZIONE PER HA: 9.000 kg

NUMERO BOTTIGLIE: 2.500

VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale, selezione dei grappoli. Dopo la diraspatura, le bucce ed il mosto vengono raffreddate, e viene effettuata una criomacerazione in pressa, di qualche ora. Poi fermentazione in vasche in acciaio a bassa temperatura. AFFINAMENTO: Affinamento in Acciaio, poi in bottiglia.

GRADI ALCOLICI: 12,5-13,5 %

COLORE: paglierino cristallino con tenui riflessi verdi.

PROFUMI: Intensi profumi di frutta esotica: mango ananas, e pesca.

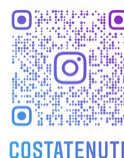
SAPORE: al palato e' di buona struttura e persistenza, caratterizzato da una spiccata acidità, con note sapido minerali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C



COSTA

TENUTE





TERRE *d i* FIORI

Maremma – Grosseto (GR), ITALIA

A MARE - Rosé Toscana

Indicazione Geografica Tipica



DENOMINAZIONE: Rosato TOSCANA Indicazione Geografica Tipica IGT

VITIGNI: 100% Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE: Grosseto.

REGIONE: Toscana

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato

SESTO D'IMPIANTO: 2,50. m x 0,75 m

PRODUZIONE PER HA: 6.000 kg

NUMERO DI BOTTIEGIE: 2.500

VINIFICAZIONE: Dopo la vendemmia manuale e la selezione con tavolo di cernita, le uve di Sangiovese vengono diraspate e velocemente portate a bassa temperatura, in modo da preservare meglio i profumi. Successivamente le uve rimangono in pressa per alcune ore in modo da ottenere il colore “Rosato” voluto.

La fermentazione avviene poi in vasche di acciaio a temperatura controllata di circa 14°-20° C.

AFFINAMENTO: in vasche in acciaio e successivamente in bottiglia.

GRADI ALCOLICI: 12,5% - 13,5%

COLORE: Rosa tenue, con riflessi vivaci e brillanti.

PROFUMI: Al naso sprigiona profumi di fragola e frutti rossi, con una piacevole freschezza.

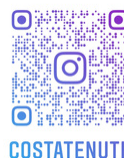
SAPORE: al palato risalta la freschezza e la fragranza aromatica, con una buona persistenza. Spiccata acidità e minerlatità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C



COSTA

TENUTE





TERRE *d i* FIORI

Maremma – Grosseto (GR), ITALIA

BANSHEE - Sangiovese Toscana

Indicazione Geografica Tipica



DENOMINAZIONE: Sangiovese IGT Toscana

VITIGNI: 100% Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE: Grosseto

REGIONE: Toscana

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

SESTO D'IMPIANTO: 2,5 m x 0,75 m

PRODUZIONE PER HA: 7.500 kg

NUMERO BOTTIGLIE: 12.000

VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale, selezione dei grappoli. Dopo la diraspatura, fermentazione in vasche in acciaio a temperatura controllata per 12-14 giorni. Poi permanenza in vasche di cemento durante la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO: Affinamento in Acciaio, poi in bottiglia.

GRADI ALCOLICI: 12,5-13,5 %

COLORE: rosso rubino intenso e profondo, consistente.

PROFUMI: intenso e di buona complessità. Frutti di bosco rossi, ciliegie. Sentori vegetali, humus.

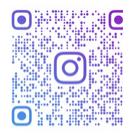
SAPORE: intenso e persistente di buona struttura con palato ricco e fresco con tannini delicati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



COSTA

TENUTE





TERRE *d i* FIORI

Maremma – Grosseto (GR), ITALIA

ROBUR - Merlot Toscana

Indicazione Geografica Tipica



DENOMINAZIONE: Merlot Toscana IGT

VITIGNI: 100% Merlot

ZONA DI PRODUZIONE: Gavorrano (GR)

REGIONE: Toscana

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato

SESTO D'IMPIANTO: 2,50 m x 0,75 m

PRODUZIONE PER HA: 5.500 kg

NUMERO DI BOTTIEGIE: 4.000

VINIFICAZIONE: Dopo la vendemmia manuale e la selezione con tavolo di cernita, la fermentazione avviene in vasche in acciaio, a temperatura controllata per circa 14 giorni, con follature e rimontaggi.

AFFINAMENTO: in vasche in acciaio. Solo circa il 20% viene affinata in tonneau di rovere per circa 3-4 mesi. Successivamente in bottiglia per almeno 6 mesi.

GRADI ALCOLICI: 13,5% - 14,5%

COLORE: Rosso intenso, scuro, quasi nero.

PROFUMI: al naso rivela un'espressione ricca e matura di frutti rossi maturi, con note di liquirizia.

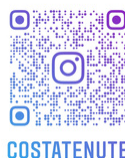
SAPORE: Al palato, il vino riesce a coniugare una grande intensità e maturazione dei frutti con un notevole senso di equilibrio e di freschezza. I tannini creano una struttura densa e vellutata, con un persistente finale fruttato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



COSTA

TENUTE





T E R R E *d i* F I O R I

Maremma – Grosseto (GR), ITALIA

30.03

Indicazione Geografica Tipica



DENOMINAZIONE: IGT Toscana

VITIGNI: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Syra, Alicante.

ZONA DI PRODUZIONE: Grosseto.

REGIONE: Toscana

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato

SESTO D'IMPIANTO: 2,00 m x 0,6 m

PRODUZIONE PER HA: 4.000 kg

NUMERO BOTTIGLIE: 3.000

VINIFICAZIONE: Dopo la vendemmia manuale e la selezione manuale dei grappoli, la macerazione e fermentazione di 15-20 giorni accompagnata da rimontaggi, follature e delestage in tini di acciaio. La fermentazione malolattica viene svolta in legno di rovere, dove poi permane per il periodo di affinamento.

AFFINAMENTO: In Tonneaux di Rovere Francese per circa 12 mesi. Poi in bottiglia.

GRADI ALCOLICI: 14,0 %

COLORE: rosso scuro, intenso e profondo, consistente.

PROFUMI: intenso e di grande complessità. Frutti di bosco rossi e neri, con note speziate.

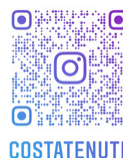
SAPORE: intenso e persistente, palato ricco, con tannini decisi ma eleganti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C



C O S T A

T E N U T E





TERRE *d i* FIORI

Maremma - Grosseto (GR), ITALIA

ARMONIA

BIOLOGICO - Indicazione Geografica Tipica



DENOMINAZIONE: IGT Toscana Biologico

VITIGNI: Sangiovese, Merlot.

ZONA DI PRODUZIONE: Grosseto.

REGIONE: Toscana

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato

SESTO D'IMPIANTO: 2,00 m x 0,6 m

PRODUZIONE PER HA: 5.000 kg

NUMERO BOTTIGLIE: 4.000

VINIFICAZIONE: Dopo la vendemmia manuale e la selezione manuale dei grappoli, la macerazione e fermentazione di 15-20 giorni, si svolge in tini di acciaio a temperatura controllata..

AFFINAMENTO: In vasche in Acciaio e Cemento. Poi in bottiglia.

GRADI ALCOLICI: 13,5 %

COLORE: rosso scuro, intenso.

PROFUMI: importanti note di frutti rossi, ciliegia, prugne, frutti di bosco rossi e neri.

SAPORE: molto gradevole al palato, di buona struttura e con tannini decisi ma eleganti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C



COSTA

TENUTE

