



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





TERRE di FIORI

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





TERRE di FIORI  
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





TERRE *d*i FIORI

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



**COSTA**  
TENUTE





TERRE di 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 *di* 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 di 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





# TERRE di FIORI

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:** 3.500

**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 Tonneau 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



**COSTA**  
TENUTE





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

