

61 Valgiano

Moreno Petrini & Saviero Petrilli

Colline Lucchesi / Valgiano - 22 ha Bio

Folgende Weine werden zur Verkostung angeboten:

- **2011 Palistorti di Valgiano** (70% Sangiovese, 15% Merlot, 15% Syrah; 15 Tage im offenen Holzfass auf der Maische)
- **2010 Tenuta di Valgiano** (65% Sangiovese, 25% Syrah, 10% Merlot; 12 Monate im Barriquefass, 6 Monate im Zementfass)

62 Valdipiatta

Miriam Caporali

Montepulciano - 22 ha

Folgende Weine werden zur Verkostung angeboten:

- **2012 Chianti Colli Senesi "Tosca"** (90% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero; 6 Monate im großen Holz ausgebaut)
- **2012 Rosso di Montepulciano** (80% Sangiovese, 15% Canaiolo Nero, 5% Mammola; 6 Monate im Barriquefass, 12 Monate im großen Holz)
- **2011 Nobile di Montepulciano** (85% Sangiovese, 15% Canaiolo; 6 Monate im Barrique, 12 Monate im großen Holz ausgebaut)
- **2006 Nobile di Montepulciano "Vigna Alfiero"** (100% Sangiovese; 18 Monate im Barrique ausgebaut)
- **2007 Nobile di Montepulciano Riserva** (100% Sangiovese; 12 Monate im Barrique, 24 Monate großes Holz)
- **2006 Vin Santo di Montepulciano** (Trebiano, Grechetto, Malvasia zu je 1/3; min. 3 Jahre im Eichenfass gelagert)

63 Poggio Antico

Paola Gloder

Montalcino - 32 ha

Folgende Weine werden zur Verkostung angeboten:

- **2012 Rosso di Montalcino** (100% Sangiovese; 12 Monate im großen Holzfass ausgebaut, 12 Monate Flaschenlagerung)
- **2009 Brunello di Montalcino** (100% Sangiovese; 36 Monate im großen Holz ausgebaut, 12 Monate Flaschenlagerung)
- **2007 Brunello di Montalcino Riserva** (100% Sangiovese; 36 Monate im großen Holz ausgebaut, 24 Monate Flaschenlagerung)