

61 Valgiano

Moreno Petrini & Saviero Petrilli

Colline Lucchesi / Valgiano - 22 ha Bio

Vini in degustazione:

- **2011 Palistorti di Valgiano** (70% Sangiovese, 15% Merlot, 15% Syrah; fermentato 15 giorni sulle feccie in botte di legno aperta)
- **2010 Tenuta di Valgiano** (65% Sangiovese, 25% Syrah, 10% Merlot; affinato 12 mesi in Barrique, 6 mesi in vasca di cemento)

62 Valdipiatta

Miriam Caporali

Montepulciano - 22 ha

Vini in degustazione:

- **2012 Chianti Colli Senesi "Tosca"** (90% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero; affinato 6 mesi in botte di legno grande)
- **2012 Rosso di Montepulciano** (80% Sangiovese, 15% Canaiolo Nero, 5% Mammola; affinato 6 mesi in Barrique, 12 mesi in botte di legno grande)
- **2011 Nobile di Montepulciano** (85% Sangiovese, 15% Canaiolo; affinato 6 mesi in Barrique, 12 mesi in botte grande)
- **2006 Nobile di Montepulciano "Vigna Alfiero"** (100% Sangiovese; affinato 18 mesi in Barrique)
- **2007 Nobile di Montepulciano Riserva** (100% Sangiovese; affinato 12 mesi in Barrique, 24 mesi in botte di legno grande)
- **2006 Vin Santo di Montepulciano** (1/3 Trebbiano, 1/3 Grechetto, 1/3 Malvasia ; affinato min. 3 anni in botte di rovere)

63 Poggio Antico

Paola Gloder

Montalcino - 32 ha

Vini in degustazione:

- **2012 Rosso di Montalcino** (100% Sangiovese; affinato 12 mesi in botte di legno grande, 12 mesi in bottiglia)
- **2009 Brunello di Montalcino** (100% Sangiovese; affinato 36 mesi in botte di legno grande, 12 mesi in bottiglia)
- **2007 Brunello di Montalcino Riserva** (100% Sangiovese; affinato 36 mesi in botte di legno grande, 24 mesi in bottiglia)