

Fablito



CENNINA

LA MIA PASSIONE PER IL VINO...

Il mondo del vino mi ha costantemente affascinato ed incuriosito, da sempre ne sono stato un fermo stimatore e promotore. Il Vino, come il Calcio, è una delle nostre eccellenze e quando, quasi vent'anni fa, mi si è posta l'opportunità l'ho subito colta al volo: 85 ettari tra viti, ulivi e alberi da frutto. Era l'occasione giusta per trasformare questa mia passione in qualcosa di concreto.



Pablito

A stylized, handwritten signature in gold ink, appearing to read 'Pablito'.

L' AZIENDA AGRICOLA



L' AZIENDA AGRICOLA

Data fondazione: 2003

Location: Località Cennina, provincia di Arezzo,

Altitudine: 370 m s.l.m.

Superficie totale: 85 ettari

Ettari vitati: 22 ettari

*Vitigni: Sangiovese , Canaiolo, Cabernet Sauvignon, Merlot e
Trebiano*

Età media dei vigneti: 20 anni


Allevamento: cordone speronato e guyot

Bottiglie medie prodotte: 75.000


L' AZIENDA AGRICOLA




IL PACKAGING



CENNINA



Paolo Rossi è certamente uno dei calciatori italiani più rappresentativi e indimenticabili nella storia del calcio. Da sempre amante del vino, aveva il desiderio di diventare ambasciatore dei vini italiani nel mondo e di diffondere la stessa emozione e passione che Pablito ha saputo trasmettere a milioni di italiani, e non solo, durante la sua carriera.



Collarino con evidente richiamo a Pablito e la sua mitiche imprese sportive

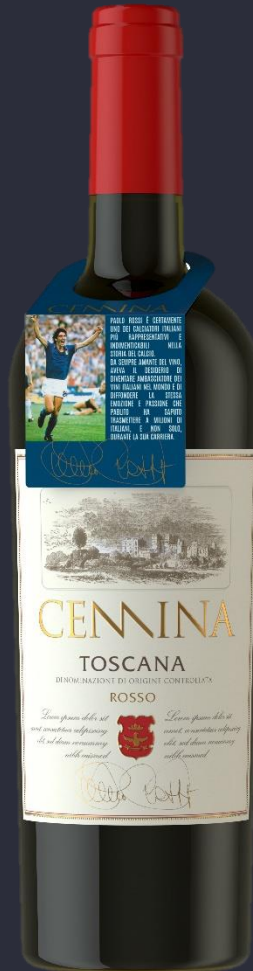
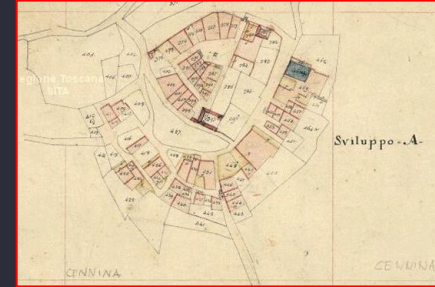


Immagine storica di Castello Cennina



La firma di Paolo Rossi

IL PACKAGING



Disegno stilizzato
della foto più
iconica di Pablito,



Il soprannome
di Paolo in
lamina oro

I NOSTRI VINI

CHIANTI DOCG

UVAGGIO: 85% SANGIOVESE, 10% CANAIOLO, 5% CILIEGIOLO

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,0% Vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 40.000

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono selezionate a mano prima della raccolta a macchina. La fermentazione è effettuata in modo tradizionale rimanendo sulle bucce per due settimane a temperatura controllata. Il vino completa la fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. Il vino completa il suo affinamento con un breve passaggio in barriques prima di essere messo in bottiglia.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: rosso porpora carico.

Profumo: intenso e persistente, caratterizzato da note fruttate di ciliegia e di pepe nero

Gusto: piacevole, intenso, lungo, presenta una buona struttura gusto-olfattiva, decisamente fine

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente piatti a base di carne bovina, formaggi e pasta.

Temperatura di servizio: 16/18°C.



I NOSTRI VINI

SANGIOVESE di TOSCANA IGT

UVAGGIO: 100% SANGIOVESE
GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.
BOTTIGLIE PRODOTTE: 30.000

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Seguendo l'antico metodo di vinificazione tradizionale, le uve completamente mature vengono raccolte dai vigneti e pressate immediatamente. Successivamente vengono riversate in grandi vasche di acciaio inox per la fermentazione. La fermentazione primaria avviene ad una temperatura controllata di 27/28°C per alcuni giorni.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso
Profumo: caratteristico ed armonico con piacevoli sentori di frutta
Gusto: piacevolmente morbido, armonico e fruttato con note di ciliegia e prugna.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente piatti ad arrostiti, selvaggina e formaggi piccanti.
Temperatura di servizio: 16/18°C.



I NOSTRI VINI

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

UVAGGIO: 90% PRUGNOLO GENTILE, 10% CANAIOLO.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 15.000

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono selezionate a mano prima della raccolta a macchina. La fermentazione avviene a temperatura controllata con prolungata macerazione con le bucce. Il vino completa il suo affinamento in botti di rovere per almeno 24 mesi prima di essere messo in bottiglia.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento

Profumo: caratteristico, delicato con sentori di violetta e aromi tipici di tabacco e cuoio

Gusto: di buon corpo, grandi tannini al palato, asciutto e armonico

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente piatti ad arrostiti, selvaggina e formaggi speziati.

Temperatura di servizio: 16/18°C.



I NOSTRI VINI

VERMENTINO IGT TOSCANA

UVAGGIO: 100% VERMENTINO

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 15.000

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono selezionate a mano prima della raccolta a macchina. All'arrivo in cantina, le uve sane vengono delicatamente pressate. Il mosto limpido viene poi versato in vasche di acciaio inox dove avviene la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 12°C

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: colore giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: complesso al naso, con note floreali e sentori di pesca, fiori, salvia e rosmarino

Gusto: persistente, ampio e ben equilibrato dalle note minerali.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, è ideale con insalate di pollo, piatti di pesce e antipasti.

Temperatura di servizio: 10/12°C.



I NOSTRI VINI

CHIANTI DOCG

UVAGGIO: 85% SANGIOVESE, 15% CANAILOLO

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,0% Vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 25.000

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono selezionate a mano prima della raccolta a macchina. La fermentazione è effettuata in modo tradizionale rimanendo sulle bucce per due settimane a temperatura controllata. Il vino completa la fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: intenso con netti sentori di violetta.

Gusto: secco, morbido con note di ciliegia e frutti di bosco.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente piatti a base di carne bovina, formaggi e pasta.

Temperatura di servizio: 16/18°C.



I NOSTRI VINI

GOVERNO ALL'USO TOSCANO IGT

UVAGGIO: 85% SANGIOVESE, 15% CABERNET SAUVIGNON

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,0% Vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 12.000

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Produciamo questo vino da uve selezionate seguendo il metodo di vinificazione tradizionale: le uve completamente mature vengono raccolte e pressate delicatamente. La fermentazione avviene a temperatura controllata ed una macerazione prolungata sulle bucce.

Il 15% di questo blend è ottenuto da uve Cabernet Sauvignon che vengono raccolte quando sono appassite sulla vite, poi pressate e successivamente aggiunte al vino fermentato per renderlo più morbido, più ricco di colore e più strutturato.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: pieno e ricorda la ciliegia ed il lampone.

Gusto: equilibrato con sentori di frutta rossa matura; i tannini sono setosi e morbidi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Accompagna splendidamente piatti a base di carne bovina, formaggi e pasta.

Temperatura di servizio: 16/18°C.



I NOSTRI VINI

TOSCANA IGT ROSSO

UVAGGIO: 85% SANGIOVESE, 15% CABERNET SAUVIGNON

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 20.000

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve completamente mature vengono raccolte a mano, la fermentazione e la macerazione con le bucce avvengono a temperatura controllata (20-23°C). In seguito il vino viene pressato e si procede alla fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio inox. Quando il vino è pronto il processo si completa con una filtrazione prima dell'imbottigliamento.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: complesso con sentori di ciliegia, frutta rossa e vaniglia.

Gusto: piacevole rotondità ed una struttura tannica pulita.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare carni rosse, stufati e piatti di pasta.

Temperatura di servizio: 16/18°C.



I NOSTRI VINI

TOSCANA IGT BIANCO

UVAGGIO: 50% TRAMINER, 30% TREBBIANO e 20% VIOGNIER

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 15.000

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve completamente mature vengono raccolte a mano e pressate dolcemente. La chiarifica avviene a temperatura controllata di 14-15°C, il prodotto così finito è filtrato e fermentato a 16-18°C.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino.

Profumo: fresco con intensi aromi di fiori bianchi e note tropicali.

Gusto: pieno di carattere, morbido e fruttato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare insalate di pollo, piatti di pesce ed antipasti.

Temperatura di servizio: 10/12°C.



I NOSTRI VINI

TOSCANA IGT ROSATO

UVAGGIO: 90% SANGIOVESE, 10% SYRAH

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 4.000

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I grappoli sono pressati e lasciati a macerare per alcuni minuti, separando le differenti masse di colore. Il mosto, una volta filtrato, viene fermentato a temperature controllata di 12-16°C. Appena la fermentazione alcolica è completata, il vino è chiarificato e stabilizzato per l'imbottigliamento.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: rosa tenue.

Profumo: fresco con sentori di pesca e fiori.

Gusto: Minerale con una buona acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare insalate e piatti di pesce strutturati.

Temperatura di servizio: 10/12°C.



I NOSTRI VINI

SELVACCIA

UVAGGIO: 70% SANGIOVESE, 30% SYRAH

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.

AFFINAMENTO: almeno 12 mesi in barrique

BOTTIGLIE PRODOTTE: 2.000

AMBRA

UVAGGIO: 50% MERLOT, 50% SYRAH

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol.

AFFINAMENTO: almeno 12 mesi in barrique

BOTTIGLIE PRODOTTE: 2.000

L'ANTICO

UVAGGIO: 100% SANGIOVESE,

GRADAZIONE ALCOLICA: 15% Vol.

AFFINAMENTO: almeno 18 mesi in barrique

BOTTIGLIE PRODOTTE: 2.000





...grazie