



## VILLA MANGIACANE

Via Faltignano 4, 50026 San Casciano (Florencja)

[www.mangiacane.com](http://www.mangiacane.com)  
[wine@mangiacane.com](mailto:wine@mangiacane.com)

Przedstawiciel: Pamela Bernini, cell.+39 3396617496

Nazwa posiadłości związana jest z powstałą na jej terenie w XV w. w/g projektu Giorgio Vasariego i Michelangelo Buonarottiego willą, do której dostępu strzegły dwa kamienne psy nazwane z łaciny „Magna Cane” – „Wielkie Psy”. Ta wspaniała, zachowana do dziś dnia willa, należała w tym okresie do rodziny Maccchiavellego.

Dzisiejsza 306-hektarowa posiadłość, o 500-letniej historii produkcji wina i oliwy z oliwek, rozciąga się pomiędzy tokańskimi gminami San Casciano in Val di Pesa i Greve in Chianti zaledwie kilkanaście kilometrów od Florencji. Jej 43 hektary winnic położonych w trzech różnych pod kątem klimatycznym parcelach na wysokości 250-300 m n.p.m. w rejonach San Casciano, Luiano i Poneta, jest w całości objętych apelacją Chianti Classico DOCG. 15 ha winnic pochodzi z lat 80-tych i obsadzonych jest w gęstości 3.500 krzewów/1 ha natomiast 28 ha winnic zasadzonych zostało po 2001 r. w gęstości 5.500 krzewów/ 1 ha. Posiadłość posiada również 19 ha drzew oliwnych. Współczesna historia produkcji wina w tej posiadłości rozpoczyna się w roczniku 2001 a od roku 2005 funkcjonuje na jej terenie nowoczesna winiarnia. Enologiem Villa Mangiacane jest Marco Chellini, ekspert win z rejonu Chianti (znany m.in. ze swych perfekcyjnych Chianti Classico tworzonych dla Castello di Verrazzano)

### **Chianti Classico DOCG 2011**

Sangiovese 85%, Canaiolo 10%, Colorino 5%

Rejon: San Casciano in Val di Pesa (Florencja)

System uprawy: *cordone speronato*

Gęstość zasadzeń: 5.500 krzewów/ ha

Wydajność: 55 kwintali/1 ha

Zbiór: ręczny

Winifikacja w kadziach inox, fermentacja w temp. kontrolowanej max 27°C, maceracja 14 dni

Dojrzewanie: 7 miesięcy w *tonneaux* o poj. 35 hl; 3 miesiące w *barrique* francuskich drugiego użytku

### **Chianti Classico Riserva DOCG 2009**

♦ *Decanter 95/100, Espresso 16/20, Luca Marono 85/100, Gilbert Gaillard 88/100*

### **Chianti Classico Riserva DOCG 2011**

Sangiovese 95%, Colorino 5%

Rejon: San Casciano in Val di Pesa (Florencja)

System uprawy: *cordone speronato*

Gęstość zasadzeń: 3.500 krzewów/ ha

Wydajność: 50 kwintali/1 ha

Zbiór: ręczny

Winifikacja w kadziach inox, fermentacja w temp. kontrolowanej max 29°C, maceracja 20 dni

Dojrzewanie w *barrique* francuskich drugiego użytku przez 18 miesięcy

Dostępne formaty: 0,375 ml, 0,750 ml i 1500 ml

### **Chianti Classico Anniversary DOCG 2011**

Sangiovese 90%, Merlot 10%

Rejon: San Casciano in Val di Pesa (Florencja)

System uprawy: *cordone speronato*

Gęstość zasadzeń: 5.500 krzewów/ ha

Wydajność: 55 kwintali/1 ha

Zbiór: ręczny

Winifikacja w kadziach inox, fermentacja w temp. kontrolowanej max 26°C, maceracja 20 dni

Dojrzewanie w *barrique* francuskich drugiego użytku przez 14 miesięcy i 6 miesięcy w butelkach

Limited Edition: 4.000 butelek

### **„Mhuri” Toscana Rosso IGT 2011**

Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

Rejon: San Casciano in Val di Pesa (Florencja)

System uprawy: *guyot i archetto toscano*

Gęstość zasadzeń: 3.500 krzewów/ ha

Wydajność: 55 kwintali/1 ha

Zbiór: ręczny

Winifikacja w kadziach inox, fermentacja w temp. kontrolowanej max 30°C, maceracja 7 dni

Dojrzewanie: min. 12 miesięcy w kadziach inox

### **„Shamiso” Toscana Rosato IGT 2013**

Sangiovese 100%

Rejon: San Casciano in Val di Pesa (Florencja)

System uprawy: *cordone speronato*

Gęstość zasadzeń: 5.000 krzewów/1 ha

Wydajność: 60 kwintali/1 ha

Zbiór: ręczny

Winifikacja: bez skórek - z winogron prasowanych na zimno

Fermentacja: 14 dni w temp. kontrolowanej 16° C

### **“Il Cardinale” Vin Santo del Chianti Classico DOC**

**Grappa di Sangiovese** 42 % Vol.

### **Olio Extravergine di Oliva**

Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino