

# Azienda Agricola Biologica **Michele Giorgio**



**BIOLOGISCHE  
LANDBOUWPRODUCTEN**

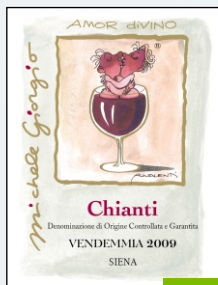
Strada di Certosa 131/A - 53100 Siena (SI) - ITALIA

Cell. +39 3388594069 - +39 3334390362

Tel/Fax +39 0577378342

[www.michelegiorgio.it](http://www.michelegiorgio.it)

[az.giorgio@gmail.com](mailto:az.giorgio@gmail.com)

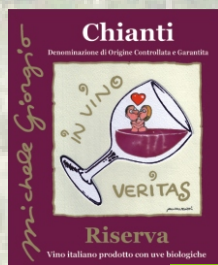


## Chianti DOCG

**Druiven:** Sangiovese 90%, Ciliegiolo en Merlot 10%

Wijn gemaakt van met de hand geplukte druiven, geselecteerd van de beste trossen. Fermentatie in inox kuipen gedurende 15-20 dagen met spontane gisting. 12 maanden lagering in franse en Amerikaanse eikenhouten vaten, daarna nog 3 maanden veroudering op fles.

**Profiel:** elegante en evenwichtige structuur, intense en zachte smaak van bosvruchten en kruiden.

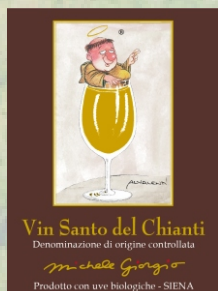


## Chianti DOCG Riserva

**Druiven:** Sangiovese 100%

Wijn gemaakt van met de hand geplukte druiven, geselecteerd van de beste trossen. Fermentatie in inox kuipen gedurende 20 dagen met spontane gisting. 24 maanden lagering in franse eikenhouten vaten, daarna nog 6 maanden veroudering op fles.

**Profiel:** uiterst elegant, fris, toetsen van rood fruit, buitengewoon complex en aanhoudend.



## Vin Santo del Chianti DOC

**Druiven:** Malvasia del Chianti 50%, Trebbiano Toscano 50%

Wijn gemaakt van met de hand geplukte druiven, geselecteerd van de beste trossen. Deze rusten tot begin december op een natuurlijk bed van stro. Zachte persing van de druiven en drie jaar fermentatie in houten vaten.

**Profiel:** uiterst elegant, fris, zacht, geuren van droog fruit en honing, heel complex en aanhoudend.

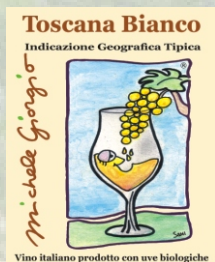


## Toscana Rosato IGT

**Druiven:** Sangiovese 80%, Cilieggiolo en Merlot 20%

Wijn gemaakt van met de hand geplukte druiven. 6-8 uur contact met de schil, daarna persing en 15 dagen fermentatie met spontane gisting in inox kuipen. Lagering van 2 maanden in Amerikaanse eikenhouten vaten.

**Profiel:** elegante en evenwichtige structuur, geuren van rood fruit en bloemen, intens en zacht.

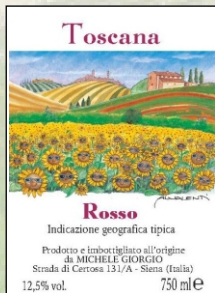


## Toscana Bianco IGT

**Druiven:** Chardonnay 30%, Pinot Blanc 30%, Sauvignon Blanc 40%

Wijn gemaakt van met de hand geplukte druiven. Vinificatie in inox kuipen gedurende 15 dagen, spontane gisting. 1 maand lagering in Franse eikenhouten vaten.

**Profiel:** zeer aromatisch en fruitig, intens, zacht en aanhoudend.

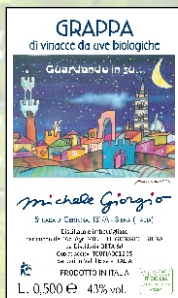


## Toscana Rosso IGT

**Druiven:** Sangiovese 70%, Merlot en Cilieggiolo 30%

Wijn gemaakt van met de hand geplukte druiven. Vinificatie in inox kuipen gedurende 15 dagen, spontane gisting. 4 maanden lagering in Amerikaanse eikenhouten vaten.

**Profiel:** elegant, zacht, toetsen van rood fruit, mooie afdronk.



# Grappa

Op de biologische wijngaard van ons domein komt een grappa tot stand met een grote persoonlijkheid en elegantie, een natuurlijke aanvulling van ons gamma wijnen.

**Profiel:** proeven van deze zachte, zeer aromatische grappa met een aanhoudende smaak is een zeer aangename en zuivere sensatie. Zijn robuuste en elegante structuur zal iedereen bekoren die een grappa zoekt met een uitgesproken karakter om met mate te proeven.



## Olio Extra Vergine di Oliva

Extra zuivere Olijfolie

De olijven van Frantoio, Leccino, Moraiolo en Pendolino, worden koud geperst en hieruit wint men een olie van uitzonderlijke kwaliteit, organisch en voedzaam. Gebotteld zonder filtering.

**Profiel:** intens, smaken van artisjok, elegant, met een lichte prikkeling.

**L'Azienda Agricola Michele Giorgio** ontstond in 2000 uit onze uitgesproken passie voor de aarde en de producten die ze oplevert. We bewerken onze heuvels ten zuiden van Siena, op 2 km van het historische centrum. Onze gewassen worden behandeld volgens de **biologische methode**, en we telen onze seizoensgroenten in open veld. We worden gecontroleerd door het **ICEA Toscana** en verbinden ons te produceren volgens de voorschriften van **"GaranziaAIAB"**.

