

Azienda Agricola Biologica **Michele Giorgio**



**PRODUIT DE
AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

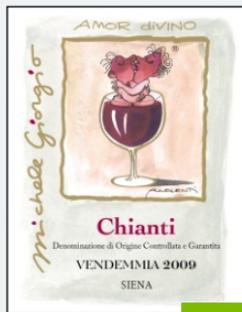
Strada di Certosa 131/A - 53100 Siena (SI) - ITALIA

Cell. +39 3388594069 - +39 3334390362

Tel/Fax +39 0577378342

www.michelegiorgio.it

az.giorgio@gmail.com



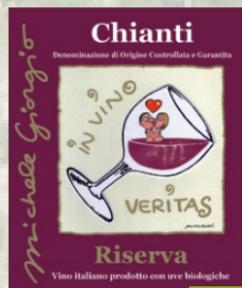
Chianti DOCG

Cépages: Sangiovese 90%, Ciliegiolo et Merlot 10%

Vin produit à partir de raisins récoltés à la main et à la sélection des meilleures grappes. Fermentation en cuve inox pendant 15-20 jours avec des levures sauvages. Douze maturation en fûts de chêne français et américain. Trois mois de vieillissement en bouteille.



Profil: corps élégant et bien proportionné, arômes de fruits et d'épices, profond et doux.



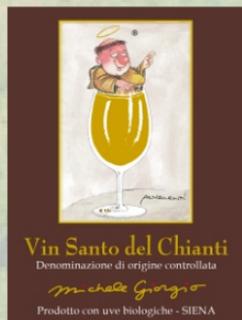
Chianti DOCG Riserva

Cépage: Sangiovese 100%

Vin produit à partir de raisins récoltés à la main et à la sélection des meilleures grappes. Fermentation en cuve inox pendant 20 jours avec des levures sauvages. La maturation de 24 mois en fûts de chêne français. Six mois de vieillissement en bouteille.



Profil: conseils élégant, frais, de fruits rouges, extraordinairement complexes et persistants.



Vin Santo del Chianti DOC

Cépages: Malvasia del Chianti 50%, Trebbiano Toscano 50%

Vin produit à partir de raisins récoltés à la main et à la sélection des meilleures grappes. Le cépages sont mis à flétrir naturellement sur des claies jusqu'au début du mois de Décembre. Pressurage doux des raisins et la fermentation dans des fûts en bois appelé caratelli pendant trois ans.



Profil: conseils élégant, frais, doux, de fruits secs et de miel, extraordinairement complexe et persistante.

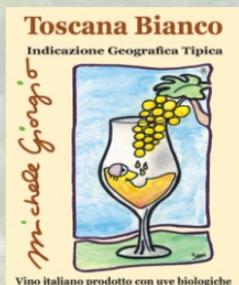


Toscana Rosato IGT

Cépages: Sangiovese 80%, Ciliegiolo et Merlot 20%

Vin issu de raisins récoltés manuellement. Le temps de contact avec les peaux 6-8 heures, suivis par pressurage et fermentation en cuves inox pendant 15 jours avec des levures sauvages. Maturation de deux mois en fûts de chêne américain.

Profil: corps élégant et bien proportionné, arômes de fruits rouges et de fleurs, intense et doux.



Toscana Bianco IGT

Cépages: Chardonnay 30%, Pinot Blanc 30%, Sauvignon Blanc 40%

Vin issu de raisins récoltés manuellement. Blanc vinification en cuves inox pendant 15 jours avec des levures sauvages. Une mois maturation en fûts de chêne français.

Profil: très aromatique et fruité, intense, doux et persistant.



Toscana Rosso IGT

Cépages: Sangiovese 70%, Merlot et Ciliegiolo 30%

Vin issu de raisins récoltés manuellement. Fermentation en cuve inox pendant 15 jours avec des levures sauvages. La maturation de quatre mois en fûts de chêne américain.

Profil: conseils élégantes, douces, de fruits rouges, une bonne longueur.



Grappa

Par marc de raisin biologique société a été fondée une grappa avec beaucoup de personnalité et d'élégance, complément naturel de la gamme des vins produits.

Profil: goût doux, très aromatique et persistante laisse une sensation agréable et propre. De structure robuste et élégant qui répond à ceux qui recherchent une grappa avec un fort caractère mais qui veulent profiter de leur temps.



Olio Extra Vergine di Oliva

Huile d'olive extravierge

Les cultivars Frantoio, Leccino, Pendolino et Moraiolo, le froid traitée, nous obtenez une huile d'olive organoleptique extraordinaire et la qualité nutritionnelle. Mis en bouteille sans filtration.

Profil: arômes intenses d'artichaut, élégant et légèrement épicé.

La Ferme **Michele Giorgio** est né en 2000 en ligne avec notre passion pour la terre et les produits qu'elle peut offrir. Nous sommes situés dans les collines au sud de Sienne, à 2 km du centre historique. Nos cultures sont gérés selon des **méthodes biologiques**, la production de légumes de saison en plein champ. Nous sommes contrôlés par l'**ICEA Toscana** et de respecter les règles de production "**GaranziaAIAB**".

