

Azienda Agricola Biologica **Michele Giorgio**



**PRODOTTI DA
AGRICOLTURA BIOLOGICA**

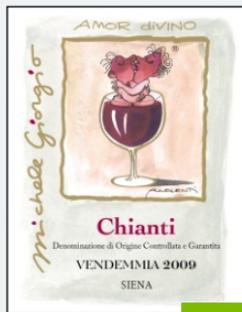
Strada di Certosa 131/A - 53100 Siena (SI) - ITALIA

Cell. +39 3388594069 - +39 3334390362

Tel/Fax +39 0577378342

www.michelegiorgio.it

az.giorgio@gmail.com

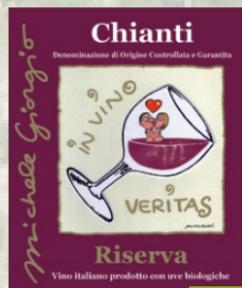


Chianti DOCG

Uve: Sangiovese 90%, Ciliegiolo e Merlot 10%

Vino prodotto con uve raccolte manualmente con selezione dei migliori grappoli. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox per 15-20 giorni con lieviti spontanei. Affinamento di dodici mesi in barriques di rovere francese e americano. Invecchiamento di tre mesi in bottiglia.

Profilo: corpo elegante e ben proporzionato, aromi di frutti di bosco e spezie, intenso e morbido.

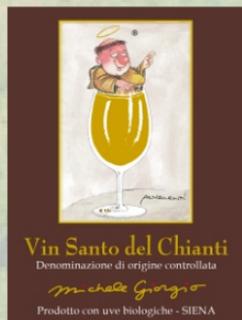


Chianti DOCG Riserva

Uve: Sangiovese 100%

Vino prodotto con uve raccolte manualmente con selezione dei migliori grappoli. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox per 20 giorni con lieviti spontanei. Affinamento di ventiquattro mesi in barriques di rovere francese. Invecchiamento di sei mesi in bottiglia.

Profilo: elegantissimo, fresco, sentori di frutti rossi, straordinariamente complesso e persistente.



Vin Santo del Chianti DOC

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

Vino prodotto con uve raccolte manualmente con selezione dei migliori grappoli. poste in appassimento naturale in cannicci, fi no agli inizi di dicembre. Pressatura soffice delle uve e fermentazione in caratelli di legno per tre anni.

Profilo: elegantissimo, fresco, morbido, sentori di frutta secca e miele, straordinariamente complesso e persistente.

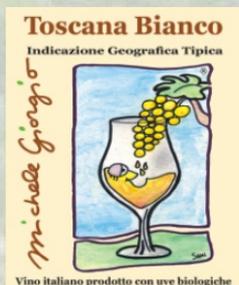


Toscana Rosato IGT

Uve: Sangiovese 80%, Cilieggiolo e Merlot 20%

Vino prodotto con uve raccolte manualmente. Tempo di contatto con le bucce di 6-8 ore, segue pressatura e fermentazione in serbatoi di acciaio inox per 15 giorni con lieviti spontanei. Affinamento di due mesi in barriques di rovere americano.

Profilo: corpo elegante e ben proporzionato, aromi di frutti rossi e floreali, intenso e morbido.

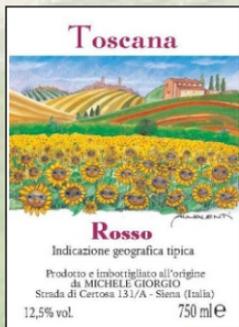


Toscana Bianco IGT

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

Vino prodotto con uve raccolte manualmente. Vinificazione in bianco in serbatoi di acciaio inox per 15 giorni con lieviti spontanei. Affinamento di un mese in barriques di rovere francese.

Profilo: molto aromatico e fruttato, intenso, morbido e persistente.

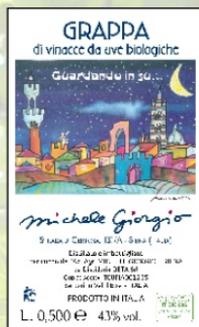


Toscana Rosso IGT

Uve: Sangiovese 70%, Merlot e Cilieggiolo 30%

Vino prodotto con uve raccolte manualmente. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox per 15 giorni con lieviti spontanei. Affinamento di quattro mesi in barriques di rovere americano.

Profilo: elegante, morbido, sentori di frutti rossi, buona persistenza.



Grappa

Dalle vinacce biologiche aziendali nasce una grappa di grande personalità ed eleganza, naturale complemento alla gamma dei vini prodotti.

Profilo: gusto morbido, molto aromatica e persistente, lascia una sensazione piacevole e pulita. Dalla struttura robusta ed elegante che soddisfa sia chi cerca una grappa dal carattere deciso e da gustar con calma.



Olio Extra Vergine di Oliva

Dalle cultivar Frantoio, Leccino, Moraiolo e Pendolino, lavorate a freddo si ottiene un olio dalle straordinarie qualità organolettiche e nutrizionali. Imbottigliamento senza filtrazione.

Profilo: intenso, sapori di carciofo, elegante e lievemente piccante.

L'Azienda Agricola Michele Giorgio nasce nel 2000 in base alla nostra forte passione per la terra ed i prodotti che può offrirci. Ci troviamo nelle colline a sud di Siena, a 2 km dal centro storico. Le nostre coltivazioni sono gestite secondo il **metodo biologico, con produzione di ortaggi stagionali in pieno campo. Siamo controllati da **ICEA Toscana** e aderiamo al disciplinare di produzione **"GaranziaAIAB"**.**

