



FATTORIA
Sant'Appiano



BIANCO DI TOSCANA

PROVENIENZA: VIGNETO LOC. MONTEGHEZZI

SUPERFICIE VIGNETO: 1 HA

ESPOSIZIONE: SUD - SUD EST

VITI/HA: 4.000

VITIGNO: MALVASIA 50%, TREBBIANO 30%
VIONIER 20%

VINIFICAZIONE: IN VASCHE D'ACCIAIO CON
SEPARAZIONE IMMEDIATA DELLE BUCCE A
TEMPERATURA CONTROLLATA DI MAX 30°C.

GRADAZIONE: 13°

ENOLOGO: DOTT.MARCO MAZZARRINI



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: BIANCO GIOVANE TENDENTE AL
GIALLO

PROFUMO: FRESCO CON NOTE FRUTTATE

SAPORE: PULITO, TENDENTE AL SAPIDO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11-12°C

ACCOMPAGNAMENTO GASTRONOMICO:
OTTIMO COME APERITIVO, CON PESCE

PRODUZIONE: 4.000 BOTTIGLIE ANNUE



FATTORIA SANT'APPIANO
DI CAPPELLI M.G. & C. SAS
PROPRIETÀ: DAL 1964 FAMIGLIA CAPPELLI

VIA SANT'APPIANO, 11
50021 BARBERINO VAL D'ELSA - FIRENZE
TEL / FAX 055 80 75 541

WWW.SANTAPPIANO.IT



FATTORIA

Sant'Appiano



VALDOBBIADENE PROSECCO BRUT

PROVENIENZA: ZONA DEL COMUNE DI VALDOBBIADENE SU TERRENI CON BUONA PROFONDITÀ IN PRESENZA DI ARGILLE MARNOSE E MOLASSE DEL MIOCENE

VITIGNO: 90% PROSECCO VENDEMMIATO A FINE SETTEMBRE, 10% BIANCO TOSCANO

SPUMANTIFICAZIONE: IN AUTOCLAVE CON AGGIUNTA DI SOSTANZE ZUCCHERINE E COADIUVANTI. GODE SOLITAMENTE DELL'APPORTO DELLA NOSTRA CUVÉE DI VINO BIANCO PARI AL 10%. PRESA DI SPUMA A 20°C E SUCCESSIVA FERMENTAZIONE A 13°-14°C.

AFFINAMENTO: IN BOTTIGLIA PER 5-6 MESI

GRADAZIONE: 11,5°



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI TENDENTI AL VERDOGNOLO LUCIDO

PROFUMO: PULITO E SFUMATAMENTE FLOREALE ED ARMONICO

SAPORE: PERSISTENTE E FRUTTATO, DI BUON CORPO IN RICORDO DI MELA ACERBA

PERLAGE: A GRANA FINE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

DA PROPORRE PREFERIBILMENTE IN CALICE AMPIO

ACCOMPAGNAMENTO GASTRONOMICO: APERITIVO ELEGANTEMENTE ASCIUTTO È OTTIMO CON PESCE E BUFFET ASSORTITI: NON GRADISCE L'ACCIUSTAMENTI A SAPORI ZUCCHERATI



FATTORIA SANT'APPIANO
DI CAPPELLI M.G. & C. SAS
PROPRIETÀ: DAL 1964 FAMIGLIA CAPPELLI

VIA SANT'APPIANO, 11
50021 BARBERINO VAL D'ELSA - FIRENZE
TEL / FAX 055 80 75 541

WWW.SANTAPPIANO.IT



FATTORIA

Sant'Appiano



VIN SANTO DEL CHIANTI DIVINUM

PROVENIENZA: VIGNETO LOC. MONTEGHEZZI
E PIAN DELLA CAPPELLA

SUPERFICIE VIGNETO: 1 HA

ESPOSIZIONE: SUD - SUD EST

VITI/HA: 4.000

VITIGNO: MALVASIA 60%, TREBBIANO 35%,
CANAILO 5%

VINIFICAZIONE: APPASSIMENTO DELLE UVE SU
STOIE DI CANNE FINO AL MESE DI GENNAIO. IL
MOSTO DELLE UVE VIENE MESSO IN CARATELLI
DI CASTAGNO, CILIEGIO, GELSO, PER 4 ANNI

GRADAZIONE: 16,5°

ENOLOGO: DOTT. MARCO MAZZARRINI



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: AMBRATO CHIARO, LIMPIDO, NON
ESTREMAMENTE BRILLANTE

PROFUMO: INTENSO ED AMPIO, SI EVIDENZIANO
SENTORI DI MANDORLE TOSTATE, UVA PASSA,
ALBICOCCA, FRUTTA SECCA

SAPORE: IN BOCCA SI PRESENTA CALDO E
SUADENTE CON UN BUON EQUILIBRIO FRA
DOLCEZZA E ACIDITÀ, NEL FINALE RISULTA
LUNGO ED ELEGANTE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C

ACCOMPAGNAMENTO GASTRONOMICO:
FORMAGGI E DOLCI TIPICI TOSCANI
(CANTUCCINI DI PRATO)

PRODUZIONE: 2.000 BOTTIGLIE ANNUE



FATTORIA SANT'APPIANO
DI CAPPELLI M.G. & C. SAS
PROPRIETÀ: DAL 1964 FAMIGLIA CAPPELLI

VIA SANT'APPIANO, 11
50021 BARBERINO VAL D'ELSA - FIRENZE
TEL / FAX 055 80 75 541

WWW.SANTAPPIANO.IT



FATTORIA
Sant'Appiano



GRAPPA RISERVA

PRODOTTO: GRAPPA DI VINACCE DI UVE ATTE
ALLA PRODUZIONE DI VINO CHIANTI

MATERIA PRIMA: VINACCE FERMENTATE DI
PRIMA SPREMITURA PROVENIENTI DALL'AZ.
AGR. SANT'APIANO NELLA ZONA DEL CHIANTI
D.O.C.G.

AFFINAMENTO: 6/12 MESI IN SERBATOI DI ACCIAIO
INOX

INVECCHIAMENTO: OLTRE 18 MESI IN PICCOLI
FUSTI DI ROVERE

VITIGNI: SANGIOVESE, CANAILOLO NERO,
TREBBIANO TOSCANO E MALVASIA DEL
CHIANTI

ASPETTO: LIMPIDO PAGLIERINO

PROFILO AROMATICO: STIMOLANTE,
PERSISTENTE

GUSTO: INTENSO, EQUILIBRATO CON
SENSAZIONI FINALI LEGGERMENTE FRUTTATE

GRADAZIONE: 43°

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9-12°C

CONFEZIONI: BOTTIGLIA DA 0,500 LT. CARTONI
DA 12 BOTTIGLIE



FATTORIA SANT'APIANO
DI CAPPELLI M.G. & C. SAS
PROPRIETÀ: DAL 1964 FAMIGLIA CAPPELLI

VIA SANT'APIANO, 11
50021 BARBERINO VAL D'ELSA - FIRENZE
TEL / FAX 055 80 75 541

WWW.SANTAPIANO.IT



FATTORIA

Sant'Appiano



GRAPPA

PRODOTTO: GRAPPA DI VINACCE DI UVE ATTE
ALLA PRODUZIONE DI VINO CHIANTI

VITIGNI: SANGIOVESE, CANAILOLO NERO,
TREBBIANO TOSCANO E MALVASIA DEL CHIANTI

PROFILO AROMATICO: STIMOLANTE,
PERSISTENTE

GRADAZIONE: 43°

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9-12°C

CONFEZIONI: BOTTIGLIA DA 0,500 LT.
CARTONI DA 12 BOTTIGLIE



GRAPPA TOSCANA ALLE FRAGOLINE DI BOSCO

MATERIA PRIMA: VINACCE FERMENTATE DI PRIMA
SPREMITURA PROVENIENTI DALLA FATTORIA
SANT'APPIANO NELLA ZONA DEL CHIANTI D.O.C.G.
CON AGGIUNTA DI FRAGOLINE DI BOSCO

ASPETTO: ROSEO, DATO DALLA MACERAZIONE DELLE
FRAGOLINE

GUSTO: INTENSO, EQUILIBRATO CON SENSAZIONI DI
FRAGOLA

GRAPPA DI CHIANTI

MATERIA PRIMA: VINACCE FERMENTATE DI PRIMA
SPREMITURA PROVENIENTI DALLA FATTORIA
SANT'APPIANO NELLA ZONA DEL CHIANTI D.O.C.G.

ASPETTO: CRISTALLINO

GUSTO: INTENSO, EQUILIBRATO



FATTORIA SANT'APPIANO
DI CAPPELLI M.G. & C. SAS
PROPRIETÀ: DAL 1964 FAMIGLIA CAPPELLI

VIA SANT'APPIANO, 11
50021 BARBERINO VAL D'ELSA - FIRENZE
TEL / FAX 055 80 75 541

WWW.SANTAPPIANO.IT



FATTORIA
Sant'Appiano



ACETO DI VINO ROSSO

PREGIATO ACETO
OTTENUTO DALLA
FERMENTAZIONE NATURALE DI
VINI ACCURATAMENTE SELEZIONATI.

GRAZIE ALLA LENTA MATURAZIONE
IN BOTTI DI ROVERE,
IL PRODOTTO ACQUISTA UN
AROMA DELICATO.

IDEALE COME CONDIMENTO PER
CARNI E VERDURE.

UN EVENTUALE SEDIMENTO È
GARANZIA DI ASSOLUTA GENUINITÀ
DEL PRODOTTO.

GRADI 7,5° DI ACIDITÀ.



FATTORIA SANT'APPIANO
DI CAPPELLI M.G. & C. SAS
PROPRIETÀ: DAL 1964 FAMIGLIA CAPPELLI

VIA SANT'APPIANO, 11
50021 BARBERINO VAL D'ELSA - FIRENZE
TEL / FAX 055 80 75 541

WWW.SANTAPPIANO.IT



FATTORIA

Sant'Appiano



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DELLA FATTORIA SANT'APPIANO NASCE DA OLIVETI SPECIALIZZATI SULLE COLLINE DI BARBERINO VAL D'ELSA AD UNA ALTITUDINE DI 250 MT., ESPOSIZIONE SUD-EST.

E' OTTENUTO ANCORA CON IL METODO TRADIZIONALE IN CUI LE OLIVE, DI QUALITÀ MORAIOLO, FRANTOIO, LECCINO E CORREGGIOLO, VENGONO RACCOLTE COMPLETAMENTE A MANO E PORTATE ENTRO 24 ORE AL FRANTOIO.

LA SPREMITURA AVVIENE RIGOROSAMENTE A FREDDO: QUESTO SISTEMA PERMETTE DI PRODURRE UN OLIO CON ACIDITÀ MOLTO BASSA ED UN GUSTO DECISAMENTE INCONFONDIBILE.

AL FINE DI NON ALTERARE LE SUE CARATTERISTICHE DI ASSOLUTA GENUINITÀ, IL NOSTRO OLIO NON È SOTTOPOSTO A FILTRAZIONE.

SI CONSIGLIA DI MANTENERE IL PRODOTTO IN LUOGO FRESCO, LONTANO DA LUCE E FONTI DI CALORE.



FATTORIA SANT'APPIANO
DI CAPPELLI M.G. & C. SAS
PROPRIETÀ: DAL 1964 FAMIGLIA CAPPELLI

VIA SANT'APPIANO, 11
50021 BARBERINO VAL D'ELSA - FIRENZE
TEL / FAX 055 80 75 541

WWW.SANTAPPIANO.IT