



FATTORIA
Sant'Appiano



CHIANTI D.O.C.G.

PROVENIENZA: VIGNETI LOC. COTTACCIO E
PIAZZA

SUPERFICIE VIGNETI: 12 HA CIRCA

ESPOSIZIONE: SUD - SUD EST

VITI/HA: 6.000

VITIGNO: SANGIOVESE, CANAILOLO

VINIFICAZIONE: IN VASCHE VETRIFICATE DI
CEMENTO CON MACERAZIONE DI CIRCA 12 GG.
SULLE BUCCE

GRADAZIONE: 13,5°

INVECCHIAMENTO: 6-7 MESI IN BOTTI DI
ROVERE, 3 MESI IN BOTTIGLIA

ENOLOGO: DOTT.MARCO MAZZARRINI



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: ROSSO RUBINO TENDENTE AL
VIOLACEO

PROFUMO: FRESCO CON NOTE DI VIOLA,
MORBIDO E PERSISTENTE

SAPORE: ROTONDO ARMONIOSO E SAPIDO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

PRODUZIONE: 90.000 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



CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G. COTTACCIO

PROVENIENZA: VIGNETO LOC. COTTACCIO

SUPERFICIE VIGNETI: 1 HA CIRCA

ESPOSIZIONE: SUD - SUD EST

VITIGNO: SANGIOVESE

VINIFICAZIONE: IN VASCHE VETRIFICATE DI
CEMENTO CON MACERAZIONE DI CIRCA 15 GG.
DELLE BUCCE

GRADAZIONE: 13,5°

INVECCHIAMENTO: 6 MESI IN BARRIQUES
FRANCESI E 3 IN BOTTIGLIA

ENOLOGO: DOTT. MARCO MAZZARRINI



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO

PROFUMO: INTENSO E SPEZIATO

SAPORE: ROTONDO, ARMONIOSO CON GUSTO
DI FRUTTI DI BOSCO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

PRODUZIONE: 6.000 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



MONTELORO

PROVENIENZA: VIGNETI LOC. MONTELORO

SUPERFICIE VIGNETO: 2 HA

ESPOSIZIONE: SUD - SUD EST

VITI/HA: 3.300

VITIGNO: SANGIOVESE 80%, COLORINO 20%

VINIFICAZIONE: IN ACCIAIO INOX CON
MACERAZIONE DI CIRCA 20GG. SULLE BUCCE

GRADAZIONE: 13,5°

INVECCHIAMENTO: IN BARRIQUES DI ALLER
PER CIRCA 10 MESI,
IN BOTTIGLIA PER 3 MESI

ENOLOGO: DOTT.MARCO MAZZARRINI



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: ROSSO RUBINO TENDENTE
AL GRANATO

PROFUMO: INTENSO, SPEZIATO, CON BUON
FRUTTATO

SAPORE: ROTONDO ARMONIOSO CON
EVIDENTE GUSTO DI CONFETTURA DI MORE
MOLTO PERSISTENTE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

PRODUZIONE: 6.000 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



CIPRESSAIA

PROVENIENZA: VIGNETI LOC. LA PIAZZA,
COTTACCIO, MONTEGHEZZI

SUPERFICIE VIGNETO: 3,50 HA

ESPOSIZIONE: SUD - SUD EST

VITI/HA: 3.800

VITIGNO: SANGIOVESE 80%, CANAILOLO 10%,
MALVASIA E TREBBIANO 10%

VINIFICAZIONE: IN VASCHE VETRIFICATE DI
CEMENTO CON MACERAZIONE DI CIRCA 10GG.
DELLE BUCCE A TEMPERATURA CONTROLLATA
DI 28°C

GRADAZIONE: 12,5°

ENOLOGO: DOTT. MARCO MAZZARRINI



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: ROSSO TENDENTE AL RUBINO

PROFUMO: FRESCO E MORBIDO CON NOTE
FLOREALI

SAPORE: ARMONIOSO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ACCOMPAGNAMENTO GASTRONOMICO: CON
PRIMI PIATTI, SECONDI LEGGERI
O FORMAGGI FRESCHI

PRODUZIONE: 40.000 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



HAMRIN

PROVENIENZA: VIGNETO LOC. COTTACCIO

SUPERFICIE VIGNETI: 1 HA CIRCA

ESPOSIZIONE: SUD - SUD EST

VITIGNO: SANGIOVESE

VINIFICAZIONE: IN VASCHE VETRIFICATE DI
CEMENTO CON MACERAZIONE DI CIRCA 15 GG.
DELLE BUCCE

GRADAZIONE: 13,5°

INVECCHIAMENTO: 10 MESI IN BARRIQUES
FRANCESI E 3 IN BOTTIGLIA

ENOLOGO: DOTT. MARCO MAZZARRINI



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO

PROFUMO: INTENSO E SPEZIATO

SAPORE: ROTONDO, ARMONIOSO CON GUSTO
DI FRUTTI DI BOSCO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

PRODUZIONE: 6.000 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