



UGGIANO

L'eccellenza per vocazione



Dante scrive più volte, nelle sue Opere e sempre in termini di poesia elogiativa, dei vini che aveva modo di gustare in Firenze e durante le soste nei colli fiorentini.

Mi sembra quindi giusto e intelligente avergli dedicato, nell'occasione della "riapertura" della sua casa, il Chianti di Uggiano appunto nei Colli Fiorentini, di facile e gradevole beva, capace di portare alla mente la serenità e la bellezza dei luoghi.

Dante wrote several times in his works – always in praising poetry – about the wines he could taste in Florence and during his stops in the hills of Florence (Colli Fiorentini).

I consider it therefore just to have dedicated to him, coinciding with the "reopening" of his house, the Uggiano Chianti, precisely from the "Colli Fiorentini", easy and enjoyable, capable to bring to the mind serenity and the beauty of the places.

Luigi Veronelli


La Selezione dell'Eccellenza

L'Azienda Uggiano nasce nel Castello di Montespertoli nei primissimi anni settanta ad opera di un gruppo di imprenditori bergamaschi con la passione per i vini toscani, ispirati dall'enoologo di scuola francese Giuseppe Losapio. Situati a 250-300 metri d'altezza, i suoi vigneti si estendono lungo i pendii che congiungono Montespertoli a Montelupo Fiorentino e San Casciano in Val di Pesa. Nel 1976 le cantine dell'Azienda Uggiano si ampliano e si stabiliscono in San Vincenzo a Torri in vicinanza del fiume Pesa, fra monasteri, Chiese, ville e case di campagna, testimonianze del passato e della tradizione della Toscana.

E' in questo contesto che Uggiano produce e distribuisce in tutto il mondo i suoi vini, tra cui il rinomato Chianti Colli Fiorentini DOCG, un vino gioviale, schietto e molto equilibrato, dal colore rosso rubino brillante e dal profumo fruttato, adatto ai cibi quotidiani ma anche alle occasioni speciali.

SELECTING FOR EXCELLENCE

The Uggiano winery was founded in the early 70's in the Castle of Montespertoli by a group of businessmen from Bergamo sharing a great passion for Tuscan wines and inspired by French-school enologist Dr. Giuseppe Losapio. The vineyards spread over rolling hillsides at an altitude of 250 to 300 meters between the Tuscan villages of Montespertoli, Montelupo Fiorentino and San Casciano in Val di Pesa. In 1976 the cellars of Uggiano winery were enlarged and relocated to San Vincenzo a Torri in proximity of the Pesa river valley, among monasteries, churches, villas and country houses which so epitomise the Tuscan history and tradition.

In this context, Uggiano produces and distributes its wines all around the world.

Among them, the Chianti Colli Fiorentini DOCG is one of the most peculiar of this region.

Genuine and well-balanced, dry red wine with a bright ruby red colour and a fruity bouquet, it is suitable for everyday meals, but also for special occasions.



La Continuità Generazionale

A raccogliere l'eredità professionale di Giuseppe Losapio sono oggi tre collaboratori storici che hanno scelto di tenere alto lo standard della tradizione di Uggiano: uniti dall'attaccamento all'azienda e forti di una solida professionalità, costituiscono un team selezionato, giovane e motivato, che ha deciso di fare delle persone uno dei punti di forza dell'azienda.

Nell'anno 2016 Uggiano festeggia il quarantesimo anniversario della sua fondazione e guarda al futuro puntando sull'innovazione tecnologica e sulla costanza qualitativa.



GENERATIONAL CONTINUITY

Taking the professional reins from Giuseppe Losapio, today the three historical partners came into the business to fly the flag of Uggiano tradition with pride: brought together by attachment to the company and a strong professionalism, they constitute a selected team, young and motivated, whose main aim is to make people one of the core strengths of the business.

In the year 2016 Uggiano celebrates the fortieth anniversary of its foundation and looks to the future by focusing on technological innovation and ongoing quality.





I Vitigni ed il Legame con il Territorio

Il Chianti Colli Fiorentini DOCG Uggiano è un vino prodotto principalmente con uve Sangiovese, accompagnate sia da piccole frazioni di vitigni autoctoni, quali il Canaiolo, il Ciliegiolo ed il Mammolo, sia da piccole percentuali di Cabernet Sauvignon. La città di Firenze è la sua casa ed uno dei suoi simboli è Dante Alighieri, così come lo ritrasse il Maestro Giotto in un affresco databile 1336-1337 e la cui immagine fa parte dell'emblema del museo "La Casa di Dante Alighieri" a Firenze. Tale ritratto, riportato su una delle nostre etichette, è il privilegio concessoci dal Museo fiorentino quale testimonianza della qualità del nostro vino.

Il Chianti Colli Fiorentini DOCG insieme al Chianti Riserva DOCG "Fagiano" ed ai Supertuscans a base di Merlot e Cabernet Sauvignon sono la massima espressione della tradizione enologica dell'Azienda Uggiano e il simbolo del suo successo.

THE GRAPE VARIETALS AND THEIR TIES WITH THE REGION

Chianti Colli Fiorentini DOCG Uggiano is a wine made primarily from Sangiovese grapes along with small percentages of both autochthonous grapes such as Canaiolo, Ciliegiolo, Mammolo and Cabernet Sauvignon. The city of Florence is its home and one of its symbols is Dante Alighieri, as portrayed in Giotto's fresco dated 1336-1337 and whose image is part of the emblem of "La Casa di Dante Alighieri" Museum in Florence.

This portrait, displayed on one of our labels, is a privilege granted to us by the Florentine Museum as testimony to the quality of our wine.

Chianti Colli Fiorentini DOCG, with Chianti Riserva DOCG "The Pheasant", the Merlot and Cabernet Sauvignon based Supertuscans represent the highest expression of Uggiano's winemaking tradition as well as being the symbols of its success.



CHIANTI
COLLI FIORENTINI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



UGGIANO







Affinamento per Tradizione

Un'ampia e suggestiva cantina d'invecchiamento ospita botti in rovere di Slavonia da 3000-6000 lt. oltre a barrique di rovere francese da 225 lt., dove Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah vengono elevati per lunghi periodi prima dell'imbottigliamento al fine di esaltarne le caratteristiche aromatiche.

Una moderna linea d'imbottigliamento accompagna e chiude il ciclo della produzione, mentre un ampio e moderno magazzino termo-condizionato ospita e conserva ad hoc i vini prima della distribuzione.

AGEING BY TRADITION

A large and impressive ageing cellar houses 3000-6000 Lt. traditional Slavonian oak casks for the ageing of the wines along with 225 Lt. French oak barrels where Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah are aged for long periods before bottling in order to enhance their aromatic characteristics.

A modern and automatic bottling line accompanies and completes the production process while a large and modern thermo-controlled warehouse stores and keeps the wines "ad hoc" before distribution.







Terroir e Riconoscimenti

Tutti i vini prodotti in azienda sono sapientemente curati da uno staff di enologi, costantemente impegnato nella ricerca dell'eccellenza qualitativa. E' nella tradizione di Uggiano produrre vini pregiati. Citazioni sulle principali riviste di settore oltre ai numerosi riconoscimenti internazionali sono la naturale conseguenza della nostra politica per la qualità e testimoniano il nostro successo nel settore vinicolo.

TERROIR AND AWARDS

All the wines produced in our winery are skilfully overseen by a professional team of oenologists, constantly engaged in the pursuit of excellence in quality. It is an intrinsic part of Uggiano's tradition to produce fine wines. Reviews and ratings in the major guides and wine-magazines as well as the copious international recognition in terms of prizes and awards are the natural consequence of our policy of quality and evidence of our success in the wine industry.



Prestige



Vermentino di Toscana IGT



UVAGGIO - 100% Vermentino

PERIODO VENDEMMIA - Prima decade di Settembre

RESA (quintali di uva per ettaro) - 60

FERMENTAZIONE

Macerazione a freddo del mosto per 12-15 ore alla temperatura di 10-12°C. Pressatura soffice e successiva fermentazione del succo (mosto fiore) a temperatura di 18 - 22°C

AFFINAMENTO - Affinamento in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento

GRADAZIONE ALCOLICA - 13% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE - 10 - 12°C

ABBINAMENTO

Antipasti di mare, crostacei, molluschi, pesce grigliato

COLORE - Giallo paglierino con riflessi tendenti al verde

PROFUMO

Profumi fruttati e floreali con note di gelsomino e fiori di pesco

PALATO

Sapido e minerale, al palato risulta fresco e di buona acidità, con un piacevolissimo e persistente finale

NOTE DEGUSTATIVE: _____

GRAPES VARIETY - 100% Vermentino

HARVEST PERIOD - First decade of September

YIELD (quintals of grape per hectare) - 60

FERMENTATION

Before crushing grapes are cooled at 10-12°C for 12-15 hours. After this cold maceration process, grapes are pressed and immediately fermented by selected yeasts at low temperature (18-22°C)

AGEING - Aging in stainless steel tanks until bottling

ALCOHOL DEGREE - 13% by vol.

SERVING TEMPERATURE - 10 - 12°C

FOOD PAIRING

Seafood appetizers, seafood, shellfish, grilled fish

COLOUR - Straw yellow with greenish reflections

BOUQUET

Fruity and floral aromas with notes of jasmine and peach blossom

PALATE

Savory and mineral, in the mouth it is fresh and with good acidity, with a pleasant and persistent closure

TASTING NOTES: _____



Sangiovese di Toscana IGT

UVAGGIO

100% Sangiovese

PERIODO VENDEMMIA

Ultima decade di Settembre - Prima decade di Ottobre

RESA (quintali di uva per ettaro) - 100

FERMENTAZIONE

10-15 giorni a 28-30°C in serbatoi di acciaio inox

AFFINAMENTO

Acciaio inox

GRADAZIONE ALCOLICA - 12,5% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE - 18 - 20°C

ABBINAMENTO

Primi piatti, cacciagione di pelo e di piuma, umidi e arrostiti

COLORE

Rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO

Gradevole e persistente con sentori di ciliegia e note floreali di viola mammola

PALATO

Asciutto, morbido ed equilibrato

NOTE DEGUSTATIVE: _____

GRAPES VARIETY

100 % Sangiovese

HARVEST PERIOD

Last decade of september - First decade of October

YIELD (quintals of grape per hectare) - 100

FERMENTATION

10-15 days within 28-30°C in stainless steel tanks

AGEING

In stainless steel tanks

ALCOHOL DEGREE - 12,5% vol.

SERVING TEMPERATURE - 18 - 20°C

FOOD PAIRING

First courses, game, poultry, stewed and roast meats

COLOUR

Ruby red with violet hues

BOUQUET

Pleasant and persistent with hints of cherry and floral nuances of violet

PALATE

Dry, smooth and well-balanced

TASTING NOTES: _____



Chianti DOCG

UVAGGIO

90% Sangiovese - 10% Canaiolo

PERIODO VENDEMMIA

Ultima decade di Settembre/Prima decade di Ottobre

RESA (quintali di uva per ettaro) - 90

FERMENTAZIONE

10-15 giorni a 26-28°C in serbatoi di acciaio inox

AFFINAMENTO

Acciaio inox

GRADAZIONE ALCOLICA - 13% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE - 18 - 20°C

ABBINAMENTO

Primi piatti di terra, carni rosse e bianche alla brace o in umido

COLORE

Rosso rubino vivace

PROFUMO

Aroma fruttato e complesso con sentori di ciliegia

PALATO

Morbido e vellutato, con finale persistente

NOTE DEGUSTATIVE: _____

GRAPES VARIETY

90% Sangiovese - 10% Canaiolo

HARVEST PERIOD

Last decade of September/First decade of October

YIELD (quintals of grape per hectare) - 90

FERMENTATION

10-15 days within 26-28°C in stainless steel tanks

AGEING

In stainless steel tanks

ALCOHOL DEGREE - 13% vol.

SERVING TEMPERATURE - 18 - 20°C

FOOD PAIRING

First courses, grilled or stewed red and white meats

COLOUR

Intense ruby red

BOUQUET

Fruity and complex bouquet with hints of cherry

PALATE

Smooth and velvety with a persistent finish

TASTING NOTES: _____

Sangiovese - Syrah Toscana IGT



UVAGGIO

85% Sangiovese - 15% Syrah

PERIODO VENDEMMIA - Prima decade di Ottobre

RESA (quintali di uva per ettaro) - 90

FERMENTAZIONE

A 25-26°C in serbatoio di acciaio inox, per la durata di 10-15 giorni

AFFINAMENTO

9 mesi in barrique francesi per il Syrah, acciaio inox per il Sangiovese

GRADAZIONE ALCOLICA - 13% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE - 18 - 20°C

ABBINAMENTO

Primi piatti, arrostiti, carne alla griglia, formaggi a media stagionatura, piatti al tartufo

COLORE - Rosso rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO

Fruttato, intenso e speziato, con note di cannella e liquirizia

PALATO

Asciutto, morbido e rotondo con retrogusto persistente

NOTE DEGUSTATIVE: _____

GRAPES VARIETY

85% Sangiovese - 15% Syrah

HARVEST PERIOD - First decade of October

YIELD (quintals of grape per hectare) - 90

FERMENTATION

10-15 days within 25-26°C in stainless steel tanks

AGEING

Syrah: 9 months in 225 Lt. French oak barrels
Sangiovese: in stainless steel tanks

ALCOHOL DEGREE - 13% vol.

SERVING TEMPERATURE - 18 - 20°C

FOOD PAIRING

First courses, roast and grilled meats, medium-seasoned cheeses and truffle dishes

COLOUR - Intense ruby red with violet hues

BOUQUET

Fruity, intense and spicy, with hints of cinnamon and liquorice

PALATE

Dry, smooth and round with a persistent aftertaste

TASTING NOTES: _____



Chianti Colli Fiorentini DOCG

UVAGGIO

90% Sangiovese - 10% Cabernet Sauvignon

PERIODO VENDEMMIA

Ultima decade di Settembre/Prima decade di Ottobre

RESA (quintali di uva per ettaro) - 80

FERMENTAZIONE

10-15 giorni a 26-28°C in serbatoi di acciaio inox

AFFINAMENTO

6/8 mesi in botte di legno da 30/60 HL

GRADAZIONE ALCOLICA - 13% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE - 18 - 20°C

ABBINAMENTO

Crostini, affettati toscani, primi piatti di terra, carni alla brace

COLORE

Rosso rubino intenso

PROFUMO

Note fruttate di ciliegia e amarena accompagnate da richiami speziati

PALATO

Armonico e asciutto, con retrogusto persistente

NOTE DEGUSTATIVE: _____

GRAPES VARIETY

90% Sangiovese - 10% Cabernet Sauvignon

HARVEST PERIOD

Last decade of September/First decade of October

YIELD (quintals of grape per hectare) - 80

FERMENTATION

10-15 days within 26-28°C in stainless steel tanks

AGEING

6/8 months in 30/60 HL big oak casks

ALCOHOL DEGREE - 13% vol.

SERVING TEMPERATURE - 18 - 20°C

FOOD PAIRING

CROUTONS, sliced Tuscan salami, savoury first courses, grilled meats

COLOUR

Bright ruby red

BOUQUET

Fruity hints of cherry and sour black cherry, accompanied by spicy nuances

PALATE

Dry and harmonious, with a persistent aftertaste

TASTING NOTES: _____



Chianti Classico DOCG

UVAGGIO

90% Sangiovese - 10% Canaiolo

PERIODO VENDEMMIA

Ultima decade di Settembre/Prima decade di Ottobre

RESA (quintali di uva per ettaro) - 75

FERMENTAZIONE

10-15 giorni a 26-28°C in serbatoi di acciaio inox

AFFINAMENTO

6 mesi in botte di legno da 30/60 HL

GRADAZIONE ALCOLICA - 13% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE - 18 - 20°C

ABBINAMENTO

Primi piatti saporiti, carni alla griglia, cacciagione

COLORE - Rosso rubino vivace

PROFUMO

Etereo, fruttato, con sentori di viola e ciliegia, completati da richiami vanigliati

PALATO

Rotondo, vellutato, di buona intensità, con retrogusto leggermente tannico

NOTE DEGUSTATIVE: _____

GRAPES VARIETY

90% Sangiovese - 10% Canaiolo

HARVEST PERIOD

Last decade of September/First decade of October

YIELD (quintals of grape per hectare) - 75

FERMENTATION

10-15 days within 26-28°C in stainless steel tanks

AGEING

6 months in 30/60 HL big oak casks

ALCOHOL DEGREE - 13% vol.

SERVING TEMPERATURE - 18 - 20°C

FOOD PAIRING

Savoury first courses, grilled meats and game

COLOUR - Intense ruby red

BOUQUET

Ethereal and fruity with hints of violet and cherry, accompanied by pleasant vanilla nuances

PALATE

Round and velvety, providing good intensity and a slightly tannic aftertaste

TASTING NOTES: _____

Lt. 0,750



Chianti Classico Riserva DOCG

UVAGGIO

90% Sangiovese - 10% Canaiolo

PERIODO VENDEMMIA

Ultima decade di Settembre/Prima decade di Ottobre

RESA (quintali di uva per ettaro) - 75

FERMENTAZIONE

10-15 giorni a 26-28°C in serbatoi di acciaio inox

AFFINAMENTO

14 mesi in botte di legno da 30/60 HL

GRADAZIONE ALCOLICA - 13,5 % vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE - 18 - 20°C

ABBINAMENTO

Carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati

COLORE

Rosso rubino con riflessi granati

PROFUMO

Ricco e intenso con sentore di viola, vaniglia e legno tostato

PALATO

Pieno, intenso, con finale morbido e persistente

NOTE DEGUSTATIVE: _____

GRAPES VARIETY

90% Sangiovese - 10% Canaiolo

HARVEST PERIOD

Last decade of September/First decade of October

YIELD (quintals of grape per hectare) - 75

FERMENTATION

10-15 days within 26-28°C in stainless steel tanks

AGEING

14 months in 30/60 HL big oak casks

ALCOHOL DEGREE - 13,5 % vol.

SERVING TEMPERATURE - 18 - 20°C

FOOD PAIRING

Red meats, game, seasoned cheeses

COLOUR

Ruby red with garnet hues

BOUQUET

Rich and intense, with hints of violet, vanilla and toasted oak

PALATE

Full-bodied and harmonious, with a smooth and persistent finish

TASTING NOTES: _____

Lt. 0,750



Chianti Riserva DOCG

UVAGGIO - 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

PERIODO VENDEMMIA - Prima decade di Ottobre

RESA (quintali di uva per ettaro) - 90

FERMENTAZIONE - Fermentazione con macerazione di 10-15 giorni. Controllo della temperatura a 28-30°C.

AFFINAMENTO

Barrique di Allier, Nevers e Vosges e botte di rovere. Dopo un'elevazione di 12-14 mesi in barrique, la maturazione prosegue in botti di rovere da 30 - 60 Hl per ulteriori 6-8 mesi. Conservazione in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia di 12 mesi minimo

GRADAZIONE ALCOLICA - 13,5% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE - 18 - 20°C

ABBINAMENTO - Pici al ragù, pappardelle ai funghi porcini, carne alla griglia, trippa e lampredotto alla fiorentina, cacciagione in umido

COLORE - Rosso bordeaux scuro

PROFUMO - Complesso con note di amarena, frutti di bosco e viola mammola, accompagnate da decisi richiami di vaniglia.

PALATO - Pieno, corposo, gradevolmente tannico

NOTE DEGUSTATIVE: _____

GRAPES VARIETY - 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

HARVEST PERIOD - First decade of October

YIELD (quintals of grape per hectare) - 90

FERMENTATION - After crushing, grapes are fermented in stainless steel tanks by selected yeasts. Fermentation's temperature is contained within 28-30°C and the must is pumped over its skins twice a day to draw colouring substances and tannins. After 10-15 days the wine is separated from the dregs to prevent solubilisations of bitter tannins

AGEING - After 12-14 months aging in French oak barrels (Allier, Nevers and Vosges), the maturation continues in big oak casks of 30-60 HL for further 6-8 months. After bottling, the wine is refined for at least 12 months in bottle.

ALCOHOL DEGREE - 13,5% vol.

SERVING TEMPERATURE - 18 - 20°C

FOOD PAIRING - Savoury pastas, hand made pasta with mushrooms, grilled or roasted meats, Florentine tripe, game

COLOUR - Dark bordeaux red

BOUQUET - Complex with hints of sour black cherry, wild berries and violet accompanied by vanilla's nuances

PALATE - Full-bodied, round with a persistent and slightly tannic aftertaste

TASTING NOTES: _____

Roccialta





Chianti DOCG "Roccialta"

UVAGGIO

90% Sangiovese - 10% Canaiolo

PERIODO VENDEMMIA

Ultima decade di Settembre/Prima decade di Ottobre

RESA (quintali di uva per ettaro) - 90

FERMENTAZIONE

10-15 giorni a 26-28°C in serbatoi di acciaio inox

AFFINAMENTO

Acciaio inox

GRADAZIONE ALCOLICA - 13% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE - 18 - 20°C

ABBINAMENTO

Primi piatti di terra, carni rosse e bianche alla brace o in umido

COLORE

Rosso rubino vivace

PROFUMO

Aroma fruttato e complesso con sentori di ciliegia

PALATO

Morbido e vellutato, con finale persistente

NOTE DEGUSTATIVE: _____

GRAPES VARIETY

90% Sangiovese - 10% Canaiolo

HARVEST PERIOD

Last decade of September/First decade of October

YIELD (quintals of grape per hectare) - 90

FERMENTATION

10-15 days within 26-28°C in stainless steel tanks

AGEING

In stainless steel tanks

ALCOHOL DEGREE - 13% vol.

SERVING TEMPERATURE - 18 - 20°C

FOOD PAIRING

First courses, grilled or stewed red and white meats

COLOUR

Intense ruby red

BOUQUET

Fruity and complex bouquet with hints of cherry

PALATE

Smooth and velvety with a persistent finish

TASTING NOTES: _____

Chianti Riserva DOCG “Roccialta”



UVAGGIO - 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

PERIODO VENDEMMIA - Prima decade di Ottobre

RESA (quintali di uva per ettaro) - 90

FERMENTAZIONE

Fermentazione con macerazione di 10-15 giorni. Controllo della temperatura a 28-30°C

AFFINAMENTO

In botti di rovere di Slavonia da 30 HL per 6-8 mesi.
Conservazione in serbatoi di acciaio inox fino all’imbottigliamento.
Affinamento in bottiglia di 3 mesi minimo.

GRADAZIONE ALCOLICA - 13,5% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE - 16 - 18°C

ABBINAMENTO - Primi piatti saporiti, carni alla griglia o arrosto, selvaggina in umido.

COLORE - Bel colore rosso rubino con sfumature granate.

PROFUMO - Bouquet complesso con note di amarena, frutti di bosco e viola mammola.

PALATO - Ottima consistenza e rotondità al palato con un retrogusto persistente e gradevolmente tannico.

NOTE DEGUSTATIVE: _____

GRAPES VARIETY - 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

HARVEST PERIOD - First decade of October

YIELD (quintals of grape per hectare) - 90

FERMENTATION

After crushing, grapes are fermented in stainless steel tanks by selected yeasts. Fermentation’s temperature is contained within 28-30°C and the must is pumped over its skins twice a day to draw colouring substances and tannins. After 10-15 days the wine is separated from the dregs to prevent solubilisations of bitter tannins.

AGEING - In big oak casks of 30-60 HL for 6 months. After bottling, the wine is refined for at least 3 months in bottle.

ALCOHOL DEGREE - 13,5% vol.

SERVING TEMPERATURE - 16 - 18°C

FOOD PAIRING - Savoury pastas, grilled or roasted meats, game.

COLOUR - Ruby red color with garnet hues.

BOUQUET - Subtle bouquet with hints of sour black cherry, wild berries and violet accompanied by vanilla’s nuances.

PALATE - Round and full of body, with a persistent and slightly tannic aftertaste.

TASTING NOTES: _____

Lt. 0,750

Chianti Classico DOCG "Roccialta"



UVAGGIO

90% Sangiovese - 10% Canaiolo

PERIODO VENDEMMIA

Ultima decade di Settembre/Prima decade di Ottobre

RESA (quintali di uva per ettaro) - 75

FERMENTAZIONE

10-15 giorni a 26-28°C in serbatoi di acciaio inox

AFFINAMENTO

6 mesi in botte di legno da 30/60 HL

GRADAZIONE ALCOLICA - 13% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE - 18 - 20°C

ABBINAMENTO

Primi piatti saporiti, carni alla griglia, cacciagione

COLORE - Rosso rubino vivace

PROFUMO

Etereo, fruttato, con sentori di viola e ciliegia, completati da richiami vanigliati

PALATO

Rotondo, vellutato, di buona intensità, con retrogusto leggermente tannico

NOTE DEGUSTATIVE: _____

GRAPES VARIETY

90% Sangiovese - 10% Canaiolo

HARVEST PERIOD

Last decade of September/First decade of October

YIELD (quintals of grape per hectare) - 75

FERMENTATION

10-15 days within 26-28°C in stainless steel tanks

AGEING

6 months in 30/60 HL big oak casks

ALCOHOL DEGREE - 13% vol.

SERVING TEMPERATURE - 18 - 20°C

FOOD PAIRING

Savoury first courses, grilled meats and game

COLOUR - Intense ruby red

BOUQUET

Ethereal and fruity with hints of violet and cherry, accompanied by pleasant vanilla nuances

PALATE

Round and velvety, providing good intensity and a slightly tannic aftertaste

TASTING NOTES: _____

Lt. 0,750

Chianti Classico Riserva DOCG "Roccialta"



UVAGGIO

90% Sangiovese - 10% Canaiolo

PERIODO VENDEMMIA

Ultima decade di Settembre/Prima decade di Ottobre

RESA (quintali di uva per ettaro) - 75

FERMENTAZIONE

10-15 giorni a 26-28°C in serbatoi di acciaio inox

AFFINAMENTO

14 mesi in botte di legno da 30/60 HL

GRADAZIONE ALCOLICA - 13,5 % vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE - 18 - 20°C

ABBINAMENTO

Carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati

COLORE

Rosso rubino con riflessi granati

PROFUMO

Ricco e intenso con sentore di viola, vaniglia e legno tostato

PALATO

Pieno, intenso, con finale morbido e persistente

NOTE DEGUSTATIVE: _____

GRAPES VARIETY

90% Sangiovese - 10% Canaiolo

HARVEST PERIOD

Last decade of September/First decade of October

YIELD (quintals of grape per hectare) - 75

FERMENTATION

10-15 days within 26-28°C in stainless steel tanks

AGEING

14 months in 30/60 HL big oak casks

ALCOHOL DEGREE - 13,5 % vol.

SERVING TEMPERATURE - 18 - 20°C

FOOD PAIRING

Red meats, game, seasoned cheeses

COLOUR

Ruby red with garnet hues

BOUQUET

Rich and intense, with hints of violet, vanilla and toasted oak

PALATE

Full-bodied and harmonious, with a smooth and persistent finish

TASTING NOTES: _____

Riserve e Grandi di Toscana Supertuscans





Chianti Riserva DOCG “Fagiano”

UVAGGIO - 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

PERIODO VENDEMMIA - Prima decade di Ottobre

RESA (quintali di uva per ettaro) - 90

FERMENTAZIONE - Fermentazione con macerazione di 10-15 giorni. Controllo della temperatura a 28-30°C.

AFFINAMENTO

Barrique di Allier, Nevers e Vosges e botte di rovere. Dopo un'elevazione di 12-14 mesi in barrique, la maturazione prosegue in botti di rovere da 30 - 60 Hl per ulteriori 6-8 mesi. Conservazione in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia di 12 mesi minimo

GRADAZIONE ALCOLICA - 13,5% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE - 18 - 20°C

ABBINAMENTO - Pici al ragù, pappardelle ai funghi porcini, carne alla griglia, trippa e lampredotto alla fiorentina, cacciagione in umido

COLORE - Rosso bordeaux scuro

PROFUMO - Complesso con note di amarena, frutti di bosco e viola mammola, accompagnate da decisi richiami di vaniglia.

PALATO - Pieno, corposo, gradevolmente tannico

NOTE DEGUSTATIVE: _____

GRAPES VARIETY - 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

HARVEST PERIOD - First decade of October

YIELD (quintals of grape per hectare) - 90

FERMENTATION - After crushing, grapes are fermented in stainless steel tanks by selected yeasts. Fermentation's temperature is contained within 28-30°C and the must is pumped over its skins twice a day to draw colouring substances and tannins. After 10-15 days the wine is separated from the dregs to prevent solubilisations of bitter tannins

AGEING - After 12-14 months aging in French oak barrels (Allier, Nevers and Vosges), the maturation continues in big oak casks of 30-60 HL for further 6-8 months. After bottling, the wine is refined for at least 12 months in bottle.

ALCOHOL DEGREE - 13,5% vol.

SERVING TEMPERATURE - 18 - 20°C

FOOD PAIRING - Savoury pastas, hand made pasta with mushrooms, grilled or roasted meats, Florentine tripe, game

COLOUR - Dark bordeaux red

BOUQUET - Complex with hints of sour black cherry, wild berries and violet accompanied by vanilla's nuances

PALATE - Full-bodied, round with a persistent and slightly tannic aftertaste

TASTING NOTES: _____

“Chardò” Chardonnay di Toscana IGT



UVAGGIO - 100% Chardonnay

PERIODO VENDEMMIA - Ultima decade di Agosto

RESA (quintali di uva per ettaro) - 60

FERMENTAZIONE

Macerazione a freddo del mosto per 12-15 ore alla temperatura di 10-12°C. Pressatura soffice e successiva fermentazione del succo (mosto fiore) a temperatura di 18 - 22°C.

AFFINAMENTO - Elevazione in barrique di rovere francese per 6 mesi e successivo affinamento in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA - 13,5% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE - 10 - 12°C

ABBINAMENTO

Spaghetto allo scoglio, cacciucco alla livornese, crudità di pesce ed ostriche; risotti con verdure, formaggi freschi a pasta dura e molle.

COLORE - Giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO - Floreali con note di acacia e fiori di arancio accompagnati da frutta tropicale

PALATO - elegante, pieno e sapido, con acidità bilanciata e retrogusto persistente

NOTE DEGUSTATIVE: _____

GRAPES VARIETY - 100% Chardonnay

HARVEST PERIOD - Last decade of August

YIELD - (quintals of grape per hectare) - 60

FERMENTATION

Before crushing grapes are cooled at 10-12°C for 12-15 hours to extract many primary aromas from the skins. After this cold maceration process, grapes are pressed and immediately fermented by selected yeasts at low temperature (18-22°C).

AGEING - Ageing in French oak barrels for 6 months and following refinement in stainless steel tanks

ALCOHOL DEGREE - 13,5% vol.

SERVING TEMPERATURE - 10 - 12°C

FOOD PAIRING - Fish first courses, fish soups, oyster and raw fish, risotto with vegetables, fresh and spicy cheeses

COLOUR - Straw-coloured with golden hues

BOUQUET

Very intense floral and fruity bouquet (orange flowers and grapefruit) accompanied by hints of elegant oak aromas

PALATE - Dry with a smooth fruit-flavoured and balanced by a good acidity

TASTING NOTES: _____



“Syrah” Syrah di Toscana IGT

UVAGGIO - 100% Syrah

PERIODO VENDEMMIA - Prima decade di Ottobre

RESA (quintali di uva per ettaro) - 70

FERMENTAZIONE

Fermentazione con macerazione estesa a 20-22 giorni. Controllo della temperatura di fermentazione a 26-28°C

AFFINAMENTO

Elevazione in barrique di rovere francese per 6 mesi e successivo affinamento in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA - 13,5% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE - 16 - 18°C

ABBINAMENTO

Pasta fresca ripiena, ragù d’anatra, risotto al colombo, bollito di carne rossa, carne alla griglia tutta, maiale stufato con mele

COLORE - Colore rubino intenso

PROFUMO - Note di frutti rossi e lamponi accompagnate dalla tipica speziatura varietale

PALATO - Al palato risulta ricco e avvolgente, con tannini eleganti e retrogusto persistente

NOTE DEGUSTATIVE: _____

GRAPES VARIETY - 100% Syrah

HARVEST PERIOD - First decade of October

YIELD - (quintals of grape per hectare) - 70

FERMENTATION

Controlled temperature fermentation with extended maceration of 20-22 days at 26-28°C

AGEING

Refinement in French oak barrels for 6 months, followed by stainless steel tank until before bottling

ALCOHOL DEGREE - 13,5% vol.

SERVING TEMPERATURE - 16 - 18°C

FOOD PAIRING - Fresh stuffed pasta, duck ragout, pigeon’s risotto, mixed boiled meat, grilled meat, stewed pork with apples

COLOUR - Intense ruby red

BOUQUET

Redberries and raspberries bouquet accompanied with the varietal spicy hint

PALATE - Full-bodied and smooth on the palate, with elegant tannins and rich aftertaste

TASTING NOTES: _____

“Falconeri” Cabernet Sauvignon di Toscana IGT



UVAGGIO - 85% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovese

PERIODO VENDEMMIA - Prima metà di Ottobre

RESA - (quintali di uva per ettaro) - 50

FERMENTAZIONE - Fermentazione con macerazione di 18-20 giorni. Controllo della temperatura di fermentazione a 26-28°C

AFFINAMENTO - Barrique di Allier, Nevers e Vosges e botte di rovere. Dopo un'elevazione di 12 mesi in barrique la maturazione prosegue in botti di rovere da 30 Hl per altri 10-12 mesi. Conservazione in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia di 12 mesi minimo

GRADAZIONE ALCOLICA - 14% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE - 18 - 20°C

ABBINAMENTO - Carne alla griglia, agnello al forno con patate, faraona ed ossobuco in umido, cinghiale in dolce e forte

COLORE - Colore rosso rubino intenso con riflessi granati

PROFUMO - Complesso al naso, con aromi di frutti selvatici, sentori vegetali e note di vaniglia

PALATO - Pieno, corposo, gradevolmente tannico con retrogusto persistente

NOTE DEGUSTATIVE: _____

GRAPES VARIETY - 85% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovese

HARVEST PERIOD - First half of October

YIELD (quintals of grape per hectare) - 50

FERMENTATION - After crushing grapes are fermented in stainless steel tanks by selected yeasts. Fermentation's temperature is contained within 26-28°C and the must is pumped over its skins twice a day to draw colouring substances and tannins. After 18-20 days wine is separated from dregs to prevent solubilisation of bitter tannins

AGEING - After 12 months of ageing in French oak barrels, the wine is refined in big oak cask for further 10-12 months, and then in stainless steel tank until bottling. Refinement in bottle for at least 12 months

ALCOHOL DEGREE - 14% vol.

SERVING TEMPERATURE - 18 - 20°C

FOOD PAIRING - Grilled meats, lamb, stewed game, wild boar

COLOUR - Dark ruby red with garnet hues

BOUQUET - Complex nose, with aromas of wild berries, herbal and vanilla notes

PALATE - Full-bodied with soft tannins with a persistent aftertaste

TASTING NOTES: _____

Lt. 0,750

“Petraia” Merlot di Toscana IGT



UVAGGIO - 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

PERIODO VENDEMMIA - Prima decade di Settembre

RESA (quintali di uva per ettaro) - 50

FERMENTAZIONE - Fermentazione con macerazione estesa a 18-22 giorni. Controllo della temperatura a 26-28°C

AFFINAMENTO

Barrique di Allier, Nevers e Vosges e botte di rovere. Dopo un'elevazione di 16 mesi in barrique, la maturazione prosegue in botti di rovere da 30 Hl per ulteriori 12 mesi. Conservazione in serbatoi di acciaio inox fino all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per altri 12 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA - 14% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE - 18 - 20°C

ABBINAMENTO - Antipasti saporiti, carne alla brace, anatra ripiena, piccione e quaglia al forno, cinghiale in umido con olive

COLORE - Rosso bordeaux scuro

PROFUMO - Complesso, elegante ed armonico, con note di frutti rossi accompagnate da sentori dolci e speziati

PALATO - Corposo, molto pieno e rotondo con retrogusto leggermente tannico

NOTE DEGUSTATIVE: _____

GRAPES VARIETY - 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

HARVEST PERIOD - First decade of September

YIELD (quintals of grape per hectare) - 50

FERMENTATION - After crushing grapes are fermented in stainless steel tanks by selected yeasts. Fermentation's temperature is contained at 26-28°C. After 18-22 days the wine is separated from the dregs to prevent solubilisation of bitter tannins

AGEING - Oak barrels and big oak cask. After fermentation the wine is aged in French oak barrels for 16 months and then in big oak casks for further 12 months. Storage in stainless steel tanks until bottling. Refined in bottle for at least 12 months

ALCOHOL DEGREE - 14% vol.

SERVING TEMPERATURE - 18 - 20°C

FOOD PAIRING - Savoury appetizers, grilled meats, stewed game, stuffed duck, baked pigeon and quail, stewed wild boar with olives

COLOUR - Dark bordeaux red

BOUQUET - Complex and characteristic hints generated by the Merlot grapes, accompanied by spicy and sweet notes

PALATE - Complex and characteristic hints generated by the Merlot grapes, accompanied by spicy and sweet notes

TASTING NOTES: _____



Rosso di Montalcino DOC

UVAGGIO

100% Sangiovese grosso

PERIODO VENDEMMIA

Prima decade di Ottobre

RESA (quintali di uva per ettaro) - 90

FERMENTAZIONE

A 26-28°C in serbatoio di acciaio inox, per la durata di 16-18 giorni

AFFINAMENTO

In botti di rovere per 12 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA - 13,5% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE - 18 - 20°C

ABBINAMENTO

Salsicce cinta senese, salumi toscani, arrostiti, pollame nobile e formaggio Pecorino

COLORE - Rosso rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO

Aroma pronunciato di frutti rossi con note leggermente speziate e sentori di legno tostato

PALATO - Armonico, di buona struttura, con tannini equilibrati

NOTE DEGUSTATIVE: _____

GRAPES VARIETY

100% Sangiovese Grosso

HARVEST PERIOD

First decade of October

YIELD (quintals of grape per hectare) - 90

FERMENTATION

16-18 days within 26-28°C in stainless steel tanks

AGEING

12 months in big oak casks from Slavonia

ALCOHOL DEGREE - 13,5% vol.

SERVING TEMPERATURE - 18 - 20°C

FOOD PAIRING

Sausages of "Cinta Senese" (breed of pig), sliced Tuscan salami, roasts, noble poultry and Pecorino cheese

COLOUR - Intense ruby red with violet hues

BOUQUET

Pronounced aroma of red wild berries accompanied by slightly spicy nuances and hints of toasted oak

PALATE

Harmonious, balanced and well-structured, with velvety tannins

TASTING NOTES: _____



Brunello di Montalcino DOCG

UVAGGIO - 100% Sangiovese grosso

PERIODO VENDEMMIA - Prima decade di Ottobre

RESA (quintali di uva per ettaro) - 80

FERMENTAZIONE

A 26-28°C in serbatoio di acciaio inox, per la durata di 18-22 giorni

AFFINAMENTO

Botti di rovere di Slavonia per 3 anni

GRADAZIONE ALCOLICA - 14% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE - 18 - 20°C

ABBINAMENTO

Primi piatti di selvaggina, cacciagione, bistecche alla brace, formaggi a lunga stagionatura

COLORE - Rosso intenso, austero, con riflessi granati

PROFUMO

Note complesse e variegata, dalle spezie del legno ai frutti selvatici, dai sentori di tabacco al chiodo di garofano

PALATO

Caldo, rotondo, di grande struttura e di notevole persistenza aromatica

NOTE DEGUSTATIVE: _____

GRAPES VARIETY - 100% Sangiovese Grosso

HARVEST PERIOD - First decade of October

YIELD (quintals of grape per hectare) - 80

FERMENTATION

18-22 days within 26-28°C in stainless steel tanks

AGEING

3 years in big oak casks from Slavonia

ALCOHOL DEGREE - 14% vol.

SERVING TEMPERATURE - 18 - 20°C

FOOD PAIRING

Pasta dishes with game, wild game, grilled steaks, aged cheeses

COLOUR

Intense ruby red, austere, with garnet hues

BOUQUET

Complex and variegated array of aromas, from the spices of the oak to wild berries, from tobacco's hints to cloves

PALATE

Very warm taste, round, full-bodied with a remarkable aromatic persistence

TASTING NOTES: _____

Le Specialità

**Grappa
Riserva
Chianti**



**Vin Santo
del Chianti
DOC**



**Prosecco
DOC
Extra Dry**





Come raggiungerci

Dall'autostrada A1: all'uscita Firenze-Scandicci prendere la superstrada FI-PI-LI in direzione Pisa e Livorno, uscire a Ginestra Fiorentina e girare a destra. Seguire le indicazioni per Cerbaia Val di Pesa. Attraversare il paese di San Vincenzo a Torri.

La nostra azienda si trova a 1 km dopo San Vincenzo a Torri in direzione Cerbaia Val di Pesa.

Dalla superstrada Firenze - Siena: uscita San Casciano Val di Pesa, seguire le indicazioni per Cerbaia Val di Pesa.

La nostra azienda è situata a circa 1 km dopo Cerbaia Val di Pesa direzione Montelupo Fiorentino / Empoli

Distanza da Firenze: 25 km

Distanza da Siena: 65 km

HOW TO REACH US

From highway A1: at the exit Firenze-Scandicci take the freeway FI-PI-LI direction Pisa and Livorno; exit at Ginestra Fiorentina and turn on the right. Follow indications for Cerbaia Val di Pesa. Cross the village of San Vincenzo a Torri. Our winery is situated 1 km far from San Vincenzo a Torri direction Cerbaia Val di Pesa.

From freeway Firenze - Siena: exit San Casciano Val di Pesa; follow indication for Cerbaia Val di Pesa. Our estate is situated about 1 km far from Cerbaia Val di Pesa direction Montelupo Fiorentino/ Empoli

Distance from Florence: 25 km

Distance from Siena: 65 km



UGGIANO

L'eccellenza per vocazione

AZIENDA UGGIANO S.R.L.

Via Empolese 20/D - 50018 San Vincenzo a Torri (FI)

Tel. + 39 055 769087- Fax +39 055 769211 - E-mail: info@uggiano.it

www.uggiano.it

