



IL MORI
CANNETA



l'inizio degli anni Settanta, quando ancora i contadini lasciavano le campagne per accorrere in città, la famiglia Giannelli invece cominciò a rinnovare le coltivazioni della piccola Azienda Agricola I MORI, che da allora si è andata gradualmente allargando.

Siamo sulle colline intorno a Firenze, nella zona del Chianti, e la coltura prevalente è naturalmente la vite. Questa zona particolare, intorno ai resti dell'antico Castello Malmantile, è pure rinomata da secoli per il pregio del suo olio.

I vigneti vengono rinnovati di anno in anno, con un'accurata selezione dei vitigni da reimpiantare. La nuova cantina di vinificazione, invecchiamento e imbottigliamento, costruita nel 2001, è attrezzata per offrire degustazioni a gruppi di visitatori.

Nel 1997 la famiglia Giannelli ha acquisito una nuova azienda, il Podere Canneta, che si trova a Montalcino e che produce Brunello, Rosso di Montalcino e Sant'Antimo.

Qui, oltre all'ampliamento dei vigneti, nel 2003 si completa la costruzione della nuova cantina per la vinificazione, l'imbottigliamento, lo stoccaggio e la degustazione.

Nel 2003 la famiglia Giannelli estende la sua attività anche in Maremma, a Cinigiano, in una zona vocata alla viticoltura. Tra il 2004 e il 2005 si impiantano i primi ettari di vigneto, destinato alla produzione della DOC Montecucco e Maremma. Nel corso del 2004 viene acquistato e subito ristrutturato un edificio adibito a cantina di vinificazione, invecchiamento, imbottigliamento e stoccaggio.



In the early 70's when peasants left the countryside for the town, the Giannelli family, instead, decided to redevelop its small farm I MORI which has gradually grown since then.

The company is situated on the hills surrounding Florence in the Chianti area and its main crop is, naturally, the vines. This particular area, surrounding the old castle of Malmantile, has always been famous for its wonderful olive oil.

Year after year all the vineyards are being renewed with an accurate selection of the new vines. The new cellar for the wine-making, aging and bottling has been built in the year 2001. This cellar is equipped to offer wine-tastings to the visitors.

In 1997 the Giannelli family bought a new company, the Podere Canneta, situated in Montalcino, which produces Brunello di Montalcino, Rosso di Montalcino and Sant'Antimo wines.

Here, in addition to the enlargement of the vineyards, a new cellar for the wine-making, bottling, storing and wine-tasting has been added.

In the year 2003 the Giannelli family expanded its agricultural industry also in Maremma, in Cinigiano: a region naturally destined to the vine-growing. The first hectares of vineyards to be used for the production of the DOC Montecucco and Maremma have been planted between the years 2004 and 2005. During the years 2004 a building assigned as the cellar for the wine-making, aging, bottling and storing has been bought and restored.



BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

ALTITUDINE: 400 metri s.l.m.

VITIGNO:

Sangiovese grosso 100%.

INVECCHIAMENTO: Almeno 5
anni di cui 3 in botti di rovere.

COLORE: Rosso rubino intenso.

PROFUMO: Tipico con sentori
di frutta matura.

SAPORE: Elegante ed
armonioso, con leggera
tannicità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18-20° C.

ABBINAMENTI:

Selvaggina nobile, piatti
elaborati, formaggi stagionati.

ALTITUDE:

400 meters above sea level.

GRAPES:

Sangiovese grosso 100%.

AGING:

Total of a least 5 years, 3 of
which are in oak casks.

COLOR: Intense ruby red.

BOUQUET: Rich and elegant
with hints of mature fruit.

TASTE: Elegant and very
harmonious, slightly tannic
with character.

SERVING TEMPERATURE:

18-20° C. (65-68° F.).

FOODS: Wild game, Steaks,
grilled or roasted red meats,
aged cheeses.

NOTE

ROSSO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ALTITUDINE: 400 metri s.l.m.

VITIGNO:

Sangiovese grosso 100%.

INVECCHIAMENTO: 1 anno.

COLORE: Rosso rubino carico.

PROFUMO:

Tipico con sentori di frutta e fiori.

SAPORE: Asciutto ed elegante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18-20° C.

ABBINAMENTI:

Piatti di media struttura, risotto e carni bianche.

ALTITUDE: 400 meters above sea level.

GRAPES:

Sangiovese grosso 100%.

AGING: 1 year.

COLOR: Deep ruby red.

BOUQUET:

Intense, a scent of fruit and flowers.

TASTE: Elegant and dry with a very good balance.

SERVING TEMPERATURE:

18-20° C. (65-68° F.).

FOODS: Spicy pastas, rice dishes, roasted red and white meats.

NOTE



MAREMMA TOSCANA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
SANGIOVESE

TERRITORIO:

Maremma Toscana, 300
metri s.l.m.

VITIGNI: Sangiovese 85%,
Cabernet-Sauvignon 15%.

COLORE: Rosso rubino
intenso.

PROFUMO: Vinoso, fruttato.

SAPORE:

Armonico, asciutto,
leggermente tannico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18-20° C.

ABBINAMENTI:

Piatti elaborati, cacciagione,
arrosti e formaggi.

TERRITORY:

Maremma Toscana, 300
meters above sea level.

GRAPES:

Sangiovese 85%,
Cabernet-Sauvignon 15%.

COLOR: Intense ruby red.

BOUQUET: Vinous, a scent of
fruit.

TASTE: Harmonious, sapid,
slightly tannic.

SERVING TEMPERATURE:
18-20° C. (65-68° F.)

FOODS: Elaborate dishes,
wild game, roasts and cheeses.

NOTE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



MORESCO

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VIGNE: Colli Fiorentini,
Podere Spicchiello.

VITIGNI: Sangiovese,
Cabernet-Sauvignon,
Merlot.

INVECCHIAMENTO:
2 anni di cui 1 in barriques.

COLORE:
Rosso rubino intenso.

PROFUMO: Pieno e maestoso,
persistente, armonioso.

SAPORE:
Ampio e vellutato, media
tannicità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18-20° C.

ABBINAMENTI:
Vino da arrosti nobili,
ottimo con formaggi piccanti.

VINEYARD:
*Hills surrounding Florence,
the Spicchiello farmhouse.*

GRAPES: *Sangiovese, Cabernet-
Sauvignon, Merlot.*

AGING: *2 years, 1 in barriques.*
Color: *Lively ruby red.*

BOUQUET: *Pronounced and
aristocratic, persistent and
balanced.*

TASTE: *Ample, velvety,
medium tannins.*

SERVING TEMPERATURE:
18-20° C.

FOODS: *A wine with the finest
roasts, excellent with piquant
cheeses.*

NOTE

.....
.....
.....
.....
.....
.....



CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

TERRITORIO:
Colli fiorentini.

VITIGNI: Sangiovese 80%,
Canaiole Nero 10%,
Merlot 10%.

COLORE: Rosso rubino.

PROFUMO: Vinoso, fruttato.

SAPORE:
Asciutto, leggermente
tannico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18-20° C.

ABBINAMENTI:
Piatti toscani, arrostiti,
formaggi.

TERRITORY:
*On the hills surrounding
Florence.*

GRAPES:
*Sangiovese 80%,
Canaiole Nero 10%,
Merlot 10%.*

COLOR: *Ruby red.*

BOUQUET: *Intensely vinous, a
scent of fruit.*

TASTE: *Sapid, slightly tannic.*

SERVING TEMPERATURE:
18-20° C.

FOODS: *Tuscan cuisine, grilled
meats, cheeses.*

NOTE





CHIANTI COLLI FIORENTINI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

VIGNE: Podere Spicchiello.

VITIGNI:
Sangiovese 85%, Canaiolo
15%.

INVECCHIAMENTO: 1 anno.

COLORE: Rosso rubino.

PROFUMO: Vinoso intenso.

SAPORE: Asciutto, morbido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18-20° C.

ABBINAMENTI:
Arrosti, carne alla griglia,
piatti della cucina toscana.

VINEYARD:
*Surrounding the Spicchiello
farmhouse.*

GRAPES:
Sangiovese 85%, Canaiolo
15%.

AGING: 1 year.

COLOR: Ruby red.

BOUQUET: *Intensely vinous.*

TASTE: *Balanced, dry, soft.*

SERVING TEMPERATURE:
18-20°C.

FOODS:
*A good accompaniment to
roasts, grilled meats, game
and dishes typical of Tuscan
cuisine.*

NOTE



CHIANTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

TERRITORIO:

Colli fiorentini, a sud di
Firenze.

VITIGNI: Sangiovese 80%,
Canaiole 10%,
Merlot 10%.

COLORE: Rosso rubino.

PROFUMO: Fruttato.

SAPORE:

Asciutto, leggermente
tannico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18-20° C.

ABBINAMENTI:

Vino da tutto pasto, piatti
toscani.

TERRITORY:

*On the hills surrounding
Florence.*

GRAPES:

*Sangiovese 80%, Canaiolo 10%,
Merlot 10%.*

COLOR: *Ruby red.*

BOUQUET: *A scent of fruit.*

TASTE: *Dry, slightly tannic.*

SERVING TEMPERATURE:
18-20° C.

FOODS: *Wine for the entire
meal, dishes of Tuscan cuisine.*

NOTE

VIN SANTO DEL CHIANTI

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE CONTROLLATA

TERRITORIO:

Colli fiorentini, a sud di
Firenze.

VITIGNI:

Trebbiano e Malvasia.

VINIFICAZIONE: Dopo 3 mesi
di appassimento dell'uva
sulle stuoie.

INVECCHIAMENTO: 4 anni
in caratelli di rovere o di
castagno.

COLORE: Giallo ambrato.

PROFUMO: Etereo, intenso.

SAPORE:

Armonioso, vellutato,
amabile.

ABBINAMENTI:

Vino da dessert.

TERRITORY:

*On the hills surrounding
Florence.*

GRAPES: Trebbiano and
Malvasia.

VINIFICATION:

*After 3 months of drying on
mats made of cane*

AGING: 4 years in chestnut or
oak casks.

COLOR: Amber.

BOUQUET: *Ethereal, intense.*

TASTE: *Soft, velvety, mildly
sweetish.*

FOODS: *Dessert wine.*

NOTE



LAUDEMIO

Olio Extra Vergine di Oliva, il Laudemio è stato tenuto a battesimo nel dicembre 1990.

Alcune aziende agricole si sono riunite nel Consorzio degli Olivicoltori della Toscana Centrale e si sono date regole severissime per tutte le fasi della produzione, dalla coltivazione dell'olivo fino all'imbottigliamento. Con queste regole esce ancor più esaltato il pregio dell'olio de'I MORI, prodotto nella zona di Malmantile, che vanta da secoli la tipicità di questa produzione.



This Extra Virgin Olive Oil has been given the name Laudemio in December 1990.

Some olive oil producers of Central Tuscany have created a Consortium, which has drawn up very strict regulations covering all production phases, from the olive groves cultivation, to the bottling of the finished product. Observance of these rules enhances further the outstanding quality of this oil produced by I MORI, in the olive growing zone of Malmantile which, for centuries, has taken pride in the uniqueness of this cultivation.

NOTE





Azienda Agricola
I MORI

Via Maremmana, 22
50055 Lastra a Signa
Tel. +39 055 8784452 - Fax +39 055 8784651
E-mail: i-mori@i-mori.it
www.i-mori.it