AGRITURISMO

LA PAPESSA



Il nostro Agriturismo La Papessa ha 11 appartamenti in cui gli ospiti possono godere di un incantevole soggiorno nel silenzio e nel relax più totale.
Gli appartamenti sono circondati da un grande parco. L'agriturismo offre agli ospiti una splendida piscina, un'ampia area barbecue, spazi verdi condivisi e un tavolino da ping pong.

Our Agriturismo La Papessa has 11 apartments where guests can enjoy a delightful stay in silence and in total relax.
The beautiful apartments are surrounded by a spacious park, a splendid swimmingpool, lovely gardens, ping pong table and a barbeque area.

WINETASTING

MONTECCHIO



TOSCANA

Indicazione Geografica Tipica



Uvaggio: Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%.
Terreno: strati di Galestro e Alberese.
Sistema di allevamento: cordone speronato.
Altitudine: 300/320 m.s.l.m.
Maturazione: breve in inox. Affinamento in bottiglia: circa 4 mesi.

Note Degustative
Colore: rosso rubino.
Profumo: fruttato e armonico.
Palato: asciutto e corposo.
Temperatura di servizio: 16-18 °C.

Ideale con pasta e zuppe toscane. Raccomandato come accompagnamento di formaggi freschi e antipasti toscani.

Grape Varieties: Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%.
Soil profile: Galestro and Alberese strata.
Training System: spur - pruned cordon.
Altitude: 300/320 metres.
Maturation: in stainless steel containers.
Fining in the bottle: about 4 month.

Tasting Notes
Color: ruby red.
Perfume: fruity hints and well balanced.
Palate: Dry and full bodied.
Serving temperature: 16-18 °C.

Ideal with pasta dishes and Tuscan soups. Recommended with fresh cheeses and Tuscan Salami.

CHIANTI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Uvaggio: Sangiovese 100%.
Terreno: prevalentemente di media consistenza. Decomposizione calcarea degli strati di Alberese e Galestro.
Sistema di allevamento: cordone speronato.
Vinificazione: tini inox.
Affinamento in bottiglia: circa 6 mesi.

Note Degustative
Colore: rosso rubino intenso.
Profumo: intenso e complesso, con note di frutta rossa matura a bacca nera.
Palato: buona struttura con ottimo equilibrio. Finale piacevolmente intenso.
Temperatura di servizio: 16-18 °C.

Ideale con salumi e formaggi toscani freschi e semi stagionati, primi piatti, zuppe. Ottimo abbinamento a carni bianche.

Grape Varieties: Sangiovese 100%.
Soil profile: medium-textured, predominantly. Calcareous mart breakdown of Alberese and Galestro strata.
Training system: spur-pruned cordon.
Vinification: inox steel vat.
Ageing in the bottle: about 6 months.

Tasting notes
Color: deep ruby red.
Perfume: intense and complex, typical of the grape variety, with evident notes of berry fruits, followed by ripe fruits.
Palate: good structure with excellent balance. Nicely intense finish.
Serving temperature: 16-18 °C.

Ideal with Tuscan salami and fresh and semi-aged cheese, pasta dishes, soup. Recommended with white meats.

CHIANTI CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Il Chianti Classico è uno dei più rinomati territori della Toscana, universalmente apprezzato per la cultura e l'arte, oltreché per le bellezze paesaggistiche e le secolari tradizioni enogastronomiche.
Nel cuore del Chianti Classico si produce l'omonimo vino a base di uve Sangiovese del Chianti.
Uvaggio: 90% Sangiovese, 10% Merlot.
Maturazione: 12 mesi in legno da 25 hl.
Affinamento in bottiglia: circa 4 mesi.
Colore: rosso rubino intenso.
Profumo: fruttato con persistenti sentori di mammola.
Palato: buona struttura ed equilibrio; tannino morbido e armonico.
Ideale con carni bianche, salumi e formaggi di media stagionatura.

Chianti Classico area is one of Tuscany's most renowned territories, universally appreciated for its culture and art, not to mention the beauty of its landscapes and the century-old enogastronomic traditions.
The very heart of the Chianti Classico area is where the homonymous wine is produced with Chianti Sangiovese grapes.
Grape varieties: 90% Sangiovese, 10% Merlot.
Maturing: 12 months in 25 hl wooden vats.
Ageing in the bottle: approx. 4 months.
Color: deep ruby red.
Perfume: fruity, with persistent scents of violet.
Palate: good structure and balance; smooth and harmonious tannins.
Ideal with white meat, Tuscan cold cuts and medium-ripening cheeses.

CHIANTI CLASSICO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Le migliori uve dell'intera produzione di Chianti Classico vengono destinate fin dalla vendemmia alla Riserva, un vino dal colore rosso cupo tendente al granato, elegante e vellutato, dal profumo di spezie e piccoli frutti di bosco, dalla struttura importante.
Uvaggio: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon.
Maturazione: 24 mesi in tonneaux da 3,50 HL.
Affinamento in bottiglia oltre 12 mesi.
Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.
Profumo: ampio e complesso, con note di frutta rossa matura, speziee vaniglia.
Palato: ottima struttura ed equilibrio; persistente e vellutato in bocca.
Ideale con carni alla griglia e salumi toscani; raccomandata come abbinamento a bistecca e classica "Fiorentina".

At the time of harvest, the very best grapes of the entire Chianti Classico production are destined to the Reserve, a very well-structured wine with a deep red color verging on garnet, elegant and velvety, with scents of spices and small wild berries. Grape varieties: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon.
Maturing: 24 months in 3.50 hl tonneaux.
Ageing in the bottle: more than 12 months.
Color: deep ruby red with a tendency to develop garnet hues with age.
Perfume: pervasive and complex, with notes of ripe red fruits, spices and vanilla.
Palate: excellent structure and balance; persistent in the mouth with a pleasantly intense finish.
Ideal with grilled meat and Tuscan cold cuts; recommended as an accompaniment to chops and the classic Florentine T-bone steak.

www.fattoriamontecchio.it

Strada Montecchio 4
50028 San Donato in Poggio
Barberino Tavarnelle
Firenze, Italia

T: +39 055 80 72 907

info@fattoriamontecchio.it

Campaign financed under EU Regulation No. 2021/2115

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

www.fattoriamontecchio.it



FATTORIA

MONTECCHIO

1848

FATTORIA

MONTECCHIO

1848



La Fattoria Montecchio è il cuore di una proprietà di circa 300 ettari situata di fronte al borgo medioevale di San Donato in Poggio, uno dei più suggestivi di tutto il Chianti Classico. Vigne, olivete e boschi secolari caratterizzano il meraviglioso panorama dell'azienda, all'interno della quale si trovano anche una torre del X secolo e il frantoio dove viene prodotto il nostro olio extravergine di oliva.

Degustazioni: possiamo organizzare tour per gruppi da 2 fino a 60 persone, con visite guidate alle cantine e al frantoio, con degustazione dei nostri vini, del nostro olio e degli altri prodotti. È richiesta la prenotazione.

Eventi: Fattoria Montecchio è perfetta per chi vuole organizzare esclusivi eventi nella splendida campagna toscana! La struttura offre meravigliosi spazi in cui è possibile allestire il ricevimento e innumerevoli scorci con vista mozzafiato sui nostri vigneti e oliveti.

Montecchio's Farm is the heart of a property of about 300 hcts, in front of the medieval village of San Donato in Poggio, one of the most evocative of the Chianti Classico district. Vineyards, olive groves and hundred-years woods characterize the amazing sight of the farm, within which you can find an old tower from the 10th century and an olive mill where we produce our extra virgin olive oil.

Tasting: we will be delighted to organize tours and group visits for 2 to 60 people. Including guided visit to the cellars, frantoio, tasting of our wines and extra virgin olive oil. Reservation is required.

Events: Fattoria Montecchio is the perfect location to organize exclusive events in the heart of the Tuscan countryside! The property offers wonderful outdoor spaces where you can set up the reception and many views with breathtaking sights on the vineyards.

CHIANTI CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

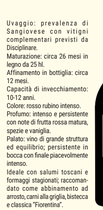


Uvaggio: prevalenza di Sangiovese con vitigni complementari previsti da Disciplinare.
Maturazione: circa 14 mesi in legno da 25 hl.
Affinamento in bottiglia: circa 12 mesi.
Capacità di invecchiamento: 6-8 anni.
Colore: rosso rubino con riflessi violacei.
Profumo: evidenti note agrumate e floreali con sentori di mammola.
Palato: buona struttura con grande freschezza e finale lungo; tannini morbidi e setosi.
Ideale con zuppe, primi piatti con ragù di carne, salumi, formaggi semi stagionati e carni bianche.

Grapes varieties: mainly Sangiovese with other grapes varieties permitted by the Disciplinary.
Maturing: approx. 14 months in 25 hl. tonneaux.
Ageing in the bottle: approx. 12 months.
Cellaring: 6-8 years.
Color: ruby red with purple nuances.
Perfume: note of citrus fruit and floral with tone of scented violet.
Palate: good structure and balance; smooth and harmonious tannins.
Ideal with Tuscan soups and pasta dishes with ragù, Tuscan salami, semi-ripe cheeses and withe meat.

CHIANTI CLASSICO RISERVA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Uvaggio: prevalenza di Sangiovese con vitigni complementari previsti da Disciplinare.
Maturazione: circa 26 mesi in legno da 25 hl.
Affinamento in bottiglia: circa 12 mesi.
Capacità di invecchiamento: 10-12 anni.
Colore: rosso rubino intenso.
Profumo: intenso e persistente con note di frutta rossa matura, spezie e vaniglia.
Palato: vino di grande struttura ed equilibrio; persistente in bocca con finale piacevolmente intenso.
Ideale con salumi toscani e formaggi stagionati; raccomandato come abbinamento ad arrosto, cami alla griglia, bistecca e classica "Fiorentina".

Grapes varieties: mainly Sangiovese with other grapes varieties permitted by the Disciplinary.
Maturing: approx. 26 months in 25 hl. tonneaux.
Ageing in the bottle: approx. 12 months.
Cellaring: 10-12 years.
Color: deep ruby red.
Perfume: intense and persistent with note of ripe red fruits, spices and vanilla.
Palate: great structure and balance.
Ideal with Tuscan salami and roast and ripe cheeses. Recommended as an accompaniment to Tuscan cold cuts, pork and the classic Florentine T-bone steak.

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Uvaggio: Sangiovese 100%.
Maturazione: 30 mesi, metà in botti da 25 hl., metà in piccole anfore di terracotta prodotte alla Fornace Montecchio.
Affinamento in bottiglia: circa 8 mesi.
Capacità di invecchiamento: 20-25 anni.
Colore: rosso rubino intenso con sfumature granata.
Profumo: bouquet ben bilanciato. Frutti rossi maturi come marasca e prugna si fondono con note speziate.
Palato: intenso e persistente, elegante e complesso con finale molto lungo.
Ideale per piatti a base di carni rosse, selvaggina, funghi e tartufo.

Grape varieties: Sangiovese 100%.
Maturing: 30 months, half aged in 25 hl. barrels and half aged in small terracotta amphoras produced in our Furnace.
Ageing in the bottle: approx. 8 months.
Cellaring: 20-25 years.
Color: intense ruby red, with garnet overtones.
Perfume: well-balanced bouquet of ripe red fruits such as maraschino cherry and plum with spicy notes.
Palate: intense and persistent, elegant and complex with a long finish.
Ideal with read meats, game and mushroom and truffle based dishes.

PIETRACUPA

Toscana Indicazione Geografica Tipica



Vino elegante e avvolgente, prende il nome dal luogo in cui sorge il santuario mariano di Santa Maria delle Grazie, alle pendici della collina su cui sorge la villa padronale della Fattoria Montecchio.
Uvaggio: 60% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon.
Maturazione: 12 mesi in barrique da 225 lt.
Affinamento in bottiglia: circa 12 mesi.
Colore: rosso rubino intenso e brillante.
Profumo: complesso con note di piccoli frutti rossi e spezie.
Palato: ottima struttura ed equilibrio, tannini morbidi e rotondi.
Ideale con formaggi stagionati, salumi toscani e carni rosse.

An elegant and enveloping wine, named after the site of the Marian sanctuary of Santa Maria delle Grazie, at the foot of the hill on which the Fattoria Montecchio manor house rises.
Grape varieties: 60% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon.
Maturing in French oak barriques for 12 months.
Ageing in the bottle: approx. 12 months.
Color: deep and bright ruby red.
Perfume: fruity, with spicy notes.
Palate: excellent structure and balance; smooth, round tannins.
Ideal with ripe cheeses, Tuscan cold cuts and red meat.

LA PAPESSA

Toscana Indicazione Geografica Tipica



La Papessa, uno dei più antichi complessi colonici nel cuore della proprietà, è citata da molte fonti storiche fin dalla fine del Cinquecento. Forse venne così chiamata per la presenza di un'influente contadina che l'abitava, e così è il vino da cui prende il nome: potente, elegante, e dotato di un'eccezionale consistenza.
Uvaggio: 100% Merlot.
Maturazione: 12 mesi in barrique di rovere francese.
Affinamento in bottiglia: 12 mesi.
Colore: rosso rubino intenso e brillante.
Profumo: frutttato con persistenti note di mora e prugna integrate da sentori speziati.
Palato: ottima struttura ed equilibrio, tannino morbido e armonico.
Ideale con formaggi stagionati, salumi toscani, carni rosse.

The Papessa (i.e., woman pope), one of the most ancient farmsteads in the heart of the estate, is mentioned in many writings, some of which dating back to the late 16th century: perhaps it owes its name to the presence of an influential countrywoman who lived on the premises. So is the wine that bears its name: powerful and elegant, with an exceptional consistency.
Grape variety: 100% Merlot.
Maturing: 12 months in French oak barriques.
Ageing in the bottle: 12 months.
Color: deep and bright ruby red.
Perfume: fruity, with persistent spicy notes.
Palate: excellent structure and balance. Smooth and harmonious tannins.
Ideal with ripe cheeses, Tuscan cold cuts and red meat.

ETRUSCO

Toscana Indicazione Geografica Tipica



Il territorio del Chianti Classico è una terra di antiche tradizioni vinicole di cui esistono testimonianze etrusche.
Il nome "Clante", infatti, deriverebbe da una famiglia etrusca vissuta nella zona.
Da qui un omaggio ad avi antichi.
Un IGT prodotto interamente dai vigneti di Montecchio che richiama il gusto della storia.
L'equilibrio e l'eleganza, assieme alla finezza aromatica e gustativa sono caratteristiche prevalenti di questo vino.
Uvaggio: 85% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese.
Maturazione: 12 mesi in barriques di rovere francese.
Affinamento in bottiglia: circa 12 mesi.
Il colore è rosso rubino brillante, al naso e in bocca è tutto un crescendo di sensazioni.
Gusto suadente e maestoso, sapido ma senza prepotenza.
Perfettamente equilibrato.
Finale interminabile.
Ideale con pecorini stagionati, salumi toscani, carni rosse.

Chianti Classico region is a land of ancient winemaking traditions, with evidence dating back to Etruscan times.
The name "Clante" is believed to derive from an Etruscan family that lived in the area.
An IGT produced entirely from Montecchio vineyards, which is a tribute to our ancestors as it evokes the taste of history.
Balance and elegance, together with a refined aromatic flavor are the prevalent characteristics of this wine.
Grape varieties: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese.
Maturation: 12 months in barriques of French oak.
Fining in the bottle: about 12 months.
Its color is a bright ruby red.
A mellow taste, majestic, full-bodied but not over-powering. Perfectly balanced. A lingering finish.
Ideal with mature Pecorino cheese, Tuscan salamis, stewed and roasted red meat, game.

PRISCUS

Toscana Indicazione Geografica Tipica



Uvaggio: Sangiovese 100%.
Vinificazione: fermentazione spontanea in orci naturali di terracotta da 19 q.li
Macerazione di due settimane con follature giornaliere manuali.
Maturazione: in piccoli orci di terracotta da 170 a 185 litri per almeno 12 mesi.
Affinamento in bottiglia: circa 3 mesi.
Capacità di invecchiamento: oltre 15 anni.
Colore: rosso porpora intenso.
Profumo: intensi sentori di fiori di ginestra e caratteristiche note di creta.
Palato: ricco e strutturato con tannini vivaci e giovani.
Ideale con arrosto di selvaggina e con la classica bistecca "Fiorentina". Raccomandato con formaggi molto stagionati.

Grape variety: Sangiovese 100%.
Vinification: spontaneous fermentation in natural "terracotta" jars of 19 tons.
Maceration: for two weeks with daily manual punching-down.
Maturation: small "terracotta" jars of 170 - 185 liters for 12 months at least.
Fining in the bottle: about 3 months.
Cellaring: 15 years.
Color: intense red purple.
Perfume: intense notes of flowers broom and characteristic notes of clay.
Palate: rich, excellent structure with young and lively tannins.
Ideal with roasted red meat and game, or with classic "Fiorentina" steak.
Recommended with very mature sheep's cheese.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CHIANTI CLASSICO

Denominazione di Origine Protetta



L'olio extravergine di oliva D.O.P. Fattoria Montecchio rappresenta la nostra miglior selezione delle più tradizionali cultivar del Chianti Classico.
Cultivar: frantoio, leccino e moraiolo.
Metodo di raccolta: manuale.
Metodo di frangitura: estrazione a freddo.
Colore: verde intenso con leggeri riflessi dorati.
Profumo: fragrante e persistente, dal tipico frutatto che ricorda l'oliva appena franta, con sentori di carciofo fresco.
Sapore: armonico, di grande struttura ed equilibrio; nei primi mesi si presenta con una caratteristica nota finale piccante.
Ideale per condire paste, minestre e zuppe, arrosti e grigliate sia di carne che di pesce; eccellente anche su verdure crude, carpacci e formaggi freschi o semi stagionati.

The Fattoria Montecchio's extra virgin olive oil DOP is our best selection of the traditional olive types of the Chianti Classico area.
Olive types: frantoio, leccino and moraiolo.
Harvest method: by hand.
Pressing method: cold pressing.
Color: intense green with slight golden highlights.
Aroma: fragrant and persistent, typified by the natural olive perfume, with hints of fresh artichoke.
Flavor: harmonious, with great structure and balance; in the first few months there is a characteristic spicy aftertaste.
Ideal for dressing pasta dishes, soups, roasts, grilled food, fish, meat or vegetables; also excellent on raw vegetables, carpaccio and fresh or semi matured cheeses.