

Azienda Agricola e Agriturismo

Le Torri

Villa San Lorenzo

Toscana - Indicazione Geografica Tipica

Annata: 2008

Gradazione Alc.: 14%.

Vitigni: Sangiovese. Vigneti a cordone speronato con potatura corta.

Vendemmia: Selezionata, manuale.

Vinificazione: Macerazione prolungata a temperatura controllata di 27-28°C per almeno 20 giorni.

Maturazione: In barriques di rovere francese.

Affinamento: In bottiglia per almeno 6 mesi.

Caratteristiche: Colore rosso rubino. All'olfatto si presenta elegante con profumi intensi e speziati con note di frutti di bosco, ribes, ciliegia. Ottima la gradevolezza gustativa per equilibrio ed armonia della parte alcolica con quella dell'acidità e dei tannini, presenti, ma sapientemente distribuiti. Il finale è lungo, pieno, persistente.

Abbinamento gastronomico: Bistecca, arrostiti, umidi, cacciagione, formaggi stagionati. Stappare la bottiglia con alcune ore di anticipo, scaraffare e servire ad una temperatura di 17-18°C.

Confezione: Bottiglia imperiale conica da 0,750 l. in cartone da 6 bottiglie e bottiglie Magnum da 1,5 l. in cartone da 6 bottiglie.

Vintage: 2008

Alcohol %: 14%.

Grape varieties: Sangiovese. In spurred cordon with short pruning.

Picked: Selection of grapes. By hand.

Wine-making: Wine making with prolonged soaking at controlled temperature of 27-28°C for at least 20 days.

Ageing: In french oak barrels.

Refining: In bottles for at least 6 months.

Characteristics: Ruby red colour. Bouquet: elegant, well balanced, intense spicy with inkling of berries, currant and cherry. Pleasant taste, well balanced, intense and spicy, full-bodied, dry, slightly tannic. A persistent after taste.

Best with: Steak, roast, stew, game and seasoned cheese. We suggest to open the bottle few hours in advance. Decant and serve at temperature: 17-18°C.

Packaging: Imperial cone shaped bottle 0,750 l. in cartons of 6. Magnum bottles 1,5 l. in cartons of 6.



Azienda Agricola e Agriturismo "Le Torri"
prop. Campiglioni S.p.A.
Via S. Lorenzo a Vigliano, 31
50021 Barberino Val d'Elsa (Fi) - Italia
Tel. e Fax +39 055.8076161 - +39 055.8061257
www.letorri.net - e-mail: info@letorri.net

Azienda Agricola e Agriturismo

Le Torri

Magliano

Toscana - Indicazione Geografica Tipica

Annata: 2008

Gradazione Alc.: 14%.

Vitigni: Sangiovese - Merlot - Cabernet Sauvignon.

Vigneti a cordone speronato con potatura corta.

Vendemmia: Manuale frazionata tra i diversi tipi di uva.

Vinificazione: Macerazione prolungata a temperatura controllata di 27-28°C per almeno 20 giorni.

Maturazione: In barriques di rovere francese.

Affinamento: In bottiglia per almeno 6 mesi.

Caratteristiche: Colore rubino intenso. All'olfatto si presenta elegante e calibrato con profumi intensi e speziati con note di frutti di bosco, ribes, ciliegia. Ottima la gradevolezza gustativa per equilibrio ed armonia della parte alcolica con quella dell'acidità e dei tannini presenti, ma sapientemente distribuiti. Il finale è lungo, pieno, persistente.

Abbinamento gastronomico: Bistecca, arrosti, umidi, cacciagione, formaggi stagionati. Scaraffare e servire.

Confezione: Bottiglia imperiale conica da 0,750 l. in cartone da 6 bottiglie e bottiglie Magnum da 1,5 l. in cartone da 6 bottiglie.

Vintage: 2008

Alcohol %: 14%.

Grape varieties: Sangiovese - Merlot - Cabernet Sauvignon. Vineyards are in spurred cordon with short pruning.

Picked: Grape harvest at several stage. By hand.

Wine-making: Prolonged soaking at controlled temperature of 27-28°C for at least 20 days.

Ageing: In french oak barrels.

Refining: In bottles for at least six months.

Characteristics: Intense ruby red colour. Bouquet: elegant, well balanced, intense, spicy with inkling of berries, currant and cherry. Pleasant taste, well balanced, and harmonic, intense spicy taste, a full-bodied, dry, slightly tannic. A persistent after taste.

Best with: Steak, roast, stew, game and seasoned cheese. Decant and serve.

Packaging: Imperial cone shaped bottle 0,750 l. in cartons of 6. Magnum bottles 1,5 l. in cartons of 6.



Azienda Agricola e Agriturismo "Le Torri"
prop. Campiglioni S.p.A.
Via S. Lorenzo a Vigliano, 31
50021 Barberino Val d'Elsa (Fi) - Italia
Tel. e Fax +39 055.8076161 - +39 055.8061257
www.letorri.net - e-mail: info@letorri.net

Azienda Agricola e Agriturismo

Le Torri

Chianti Colli Fiorentini

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Annata: 2011

Gradazione Alc.: 13,5%.

Vitigni: Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot
Colorino e vitigni complementari.

Vendemmia: Manuale.

Vinificazione: In vasche inox con fermentazione a temperatura controllata di 27-28° C per 20 giorni.

Maturazione: In vasche di acciaio. 3 mesi in barriques.

Affinamento: In bottiglia per almeno 2 mesi.

Caratteristiche: Brillante, di colore rubino. In fase olfattiva si apprezzano piccoli frutti rossi quali ribes, ciliegia, susina non troppo matura. Si nota un bouquet di fiori di campo e sentori speziati intervallati da un erbaceo non invadente. Molto buona la gradevolezza gustativa per equilibrio ed armonia della parte alcolica con quella dell'acidità e dei tannini, presenti ma sapientemente distribuiti.

Abbinamento gastronomico: Paste con sugo di carne, arrostiti di carni bianche, carne ai ferri, in umido, agnello, formaggi.

Confezione: Cartone da 12 bottiglie da 0,750 l.

Vintage: 2011

Alcohol %: 13,5%.

Grape varieties: Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot
Colorino and others.

Picked: By hand.

Wine-making: Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature of 27-28° for 20 days.

Ageing: In steel tanks. In oak barrels for 3 months.

Refining: In bottles for at least 2 months.

Characteristics: Brilliant, of a ruby red colour. Particular and intense flavour with hints of red fruits, such as black currant, cherry, plum. Particular smell of wildflowers, mixed to an herbaceous scent. Very good taste, right balance and harmony between the alcoholic part and acidity of the tannins, which are present, but very well distributed.

Best with: Pasta with meat sauce, stewed meat, roasted white meat, grilled meat, lamb meat, mature cheese.

Packaging: 0,750 l. bottles in cartons of 12.



Azienda Agricola e Agriturismo "Le Torri"

prop. Campiglioni S.p.A.

Via S. Lorenzo a Vigliano, 31

50021 Barberino Val d'Elsa (Fi) - Italia

Tel. e Fax +39 055.8076161 - +39 055.8061257

www.letorri.net - e-mail: info@letorri.net

Azienda Agricola e Agriturismo

Le Torri

Chianti Colli Fiorentini Riserva

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Annata: 2010

Gradazione Alc.: 14%.

Vitigni: Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot
Colorino e vitigni complementari.

Vendemmia: Manuale.

Vinificazione: In vasche inox con fermentazione a temperatura controllata di 27-28° C per 20 giorni.

Maturazione: In Vasche d'acciaio, in barriques di rovere per 6 mesi.

Affinamento: In bottiglia, per almeno 3 mesi.

Caratteristiche: Di colore rubino tendente al granato per l'invecchiamento. Profumo intenso con note caratteristiche di frutti rossi quali ribes, ciliegia, susina, con un bouquet di fiori di campo e sentori speziati. Gusto gradevole per l'armonia della parte alcolica con l'acidità ed i tannini, presenti ma sapientemente distribuiti.

Abbinamento: Paste con sughi di carne, umidi, arrostiti, carne ai ferri, agnello, formaggi stagionati.

Confezione: Cartone da 12 bottiglie da 0,750 l.

Vintage: 2010

Alcohol %: 14%.

Grape varieties: Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot
Colorino and others.

Picked: By hand.

Wine-making: Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature of 27-28°C for 20 days.

Ageing: In steel tanks, in oak barrels for about 6 months.

Refining: In bottles for at least 3 months

Characteristics: Ruby red colour, tending to garnet red as it ages. Particular and intense flavour with hints of red fruits, such as black currant, cherry, plum. Particular bouquet of wildflowers, mixed to an herbaceous scent. Very good taste, right balance and harmony between the alcoholic part and acidity of the tannins, which are present, but very well distributed.

Best with: Pasta and rice with meat sauce, stewed meat, roasted white meat, grilled meat, lamb meat, mature cheese.

Packaging: 0,750 l. bottles in cartons of 12.



Azienda Agricola e Agriturismo "Le Torri"
prop. Campiglioni S.p.A.
Via S. Lorenzo a Vigliano, 31
50021 Barberino Val d'Elsa (Fi) - Italia
Tel. e Fax +39 055.8076161 - +39 055.8061257
www.letorri.net - e-mail: info@letorri.net

Azienda Agricola e Agriturismo

Le Torri

Meridius

Toscana - Indicazione Geografica Tipica

Annata: 2011
Gradazione Alc.: 13,5%.
Vitigni: Sangiovese - Cabernet Sauvignon.
Vendemmia: Uve raccolte a mano.
Vinificazione: In vasche inox con fermentazione a temperatura controllata di 27-28°C. per quindici giorni.
Maturazione: In vasche d'acciaio inox.
Affinamento: In bottiglia per almeno 2 mesi.
Caratteristiche: Colore rosso rubino, profumo ampio, asciutto, con sentori di frutta secca, morbido, vellutato, persistente.
Abbinamento gastronomico: Paste con sughi, carni ai ferri, selvaggina, formaggi
Confezione: Cartone da 12 bottiglie da 0,750 l.

Vintage: 2011
Alcohol %: 13,5%.
Grape varieties: Sangiovese - Cabernet Sauvignon.
Picked: By hand.
Wine-making: In steel tanks with fermentation at controlled temperature of 27-28°C for fifteen days.
Ageing: In stainless steel tanks.
Refining: In bottles for about 2 months.
Characteristics: Ruby red colour, intense scent, dry, with hints of dry fruit.
Soft, velvety, persistent taste.
Best with: Pasta and rice with sauce, grilled meat, game, cheese.
Packaging: 0,750 l. bottles in cartons of 12.



Azienda Agricola e Agriturismo "Le Torri"
prop. Campiglioni S.p.A.
Via S. Lorenzo a Vigliano, 31
50021 Barberino Val d'Elsa (Fi) - Italia
Tel. e Fax +39 055.8076161 - +39 055.8061257
www.letorri.net - e-mail: info@letorri.net

Azienda Agricola e Agriturismo

Le Torri

Soleluna

Toscana - Indicazione Geografica Tipica

Annata: 2012

Gradazione Alc.: 13%.

Vitigni: Chardonnay, Riesling italico, Trebbiano Toscano.

Vigneti a cordone speronato con potatura corta.

Vendemmia: Manuale nei ultimi giorni di Agosto ed i primi di Settembre.

Vinificazione: In bianco con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 16-18°C per circa 20 giorni.

Caratteristiche: Colore paglierino chiaro.
Profumo intenso con aromi di frutta e caratteristico del vitigno.
Gusto armonico, rotondo, fruttato, morbido, elegante, persistente.

Abbinamento: Ottimo come aperitivo ed in abbinamento di piatti di pesce e carni bianche.
Servire ad una temperatura di 10-12°C.

Confezione: Cartone da 12 bottiglie da 0,750 l.

Vintage: 2012

Alcohol %: 13%.

Grape varieties: Chardonnay, Riesling Italico, Trebbiano Toscano.
Vineyards are in spurred cordon with short pruning.

Picked: *By hand from the end of August, beginning of September.*

Wine-making: *White-making process with soft processing.
Fermentation at controlled temperature of 16-18°C for about 20 days.*

Characteristics: *Light, straw yellow colour.
Intense scent with hints of fruits typical of this grape variety.
Fruity, harmonious, soft and elegant taste.
Persistent taste.*

Best with: *Very good as aperitif and combined with fish dishes and white meat.*

Packaging: *0,750 l. bottles in cartons of 12.*



Azienda Agricola e Agriturismo "Le Torri"
prop. Campiglioni S.p.A.
Via S. Lorenzo a Vigliano, 31
50021 Barberino Val d'Elsa (Fi) - Italia
Tel. e Fax +39 055.8076161 - +39 055.8061257
www.letorri.net - e-mail: info@letorri.net

Azienda Agricola e Agriturismo

Le Torri

Vin Santo

Del Chianti - DOC

Annata: 2006

Gradazione Alc.: 15%.

Vitigni: Uva appassita di Trebbiano Toscano.

Vinificazione: In piccole botti (caratelli) di rovere dove rimane, minimo per tre anni, a fermentare e maturare, favorito dall'andamento delle stagioni e dall'alternarsi del caldo e del freddo.

Affinamento: In bottiglia, per almeno 6 mesi.

Caratteristiche: Vino da dessert, di colore giallo dorato. Profumo di spezie e frutta secca, gradevolmente secco, morbido, elegante, persistente.

Abbinamento: Con biscotti e dolci vari, oppure come vino da meditazione al di fuori dei pasti.

Confezione: Cartone da 12 bottiglie da 0,500 l.

Vintage: 2006

Alcohol %: 15%.

Grape varieties: *Trebbiano Toscano faded grapes.*

Wine-making: *In traditional oak casks, known as "caratelli", for at least 3 years to ripen and get refined, favoured by the passing of the seasons and the alternation of warm and cold temperature.*

Refining: *In bottles for at least 6 months.*

Characteristics: *Dessert wine of a gold-yellow colour.*

Intense spicy, dried fruits, scent.

Dry, soft, elegant and persistent taste.

Best with: *Biscuits, cakes or to taste as a meditation wine.*

Packaging: *0,500 l. bottles in cartons of 12.*



Azienda Agricola e Agriturismo "Le Torri"

prop. Campiglioni S.p.A.

Via S. Lorenzo a Vigliano, 31

50021 Barberino Val d'Elsa (Fi) - Italia

Tel. e Fax +39 055.8076161 - +39 055.8061257

www.letorri.net - e-mail: info@letorri.net

Azienda Agricola e Agriturismo

Le Torri

Grappa di Chianti

Grappa di Chianti Riserva

Vinacce: Uve di chianti pressate.

Affinamento: In bottiglia per circa 6 mesi.

Invecchiamento: In barriques per almeno 2 anni per la Grappa di Chianti Riserva.

Caratteristiche: Colore chiaro. Giallo per il tipo riserva. Profumo con sentori di vaniglia e liquirizia. Morbido, caldo, consistente, armonico e piacevole.

Confezione: Cartone da 12 bottiglie da 0,750 l.
Tipo Riserva cartoni da 12 bottiglie da 0,500 l.

Grape varieties: *Pressed Chianti grapes.*

Wine-making: *In bottles for about 6 months.*

Ageing: *In barrels for at least 2 years for Grappa di Chianti Riserva.*

Characteristics: *Light colour. Yellow for the type riserva. Intense scent with inkling of vanilla and liquorice. Soft, warm, full-bodied, harmonious, and pleasant taste.*

Packaging: 0,750 l. bottles in cartons of 12.
Type Riserva 0,500 l. bottles in cartons of 12.



Azienda Agricola e Agriturismo "Le Torri"
prop. Campigioni S.p.A.
Via S. Lorenzo a Vigliano, 31
50021 Barberino Val d'Elsa (Fi) - Italia
Tel. e Fax +39 055.8076161 - +39 055.8061257
www.letorri.net - e-mail: info@letorri.net

Azienda Agricola e Agriturismo

Le Torri

Olio Extra Vergine di Oliva

Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Periodo raccolta: Dalla fine di Ottobre alla fine di Novembre.

Acidità: Variabile da 0,15% a 0,25%.

Varietà piante: Frantoio - Moraiolo - Leccino.

Terreno ed

esposizione: Collina, medio impasto, altitudine media 300 s.l.m.

Lavorazione: Le olive vengono raccolte a mano al giusto grado di maturazione e frante entro il giorno stesso della raccolta.

Caratteristiche: Colore verde intenso, che col tempo sfuma in giallo oro, di gusto armonico, pieno, fruttato. Si consiglia di gustarlo crudo e tenerlo lontano da fonti di calore.

Confezione: Bottiglie quadrotte da: 0,250 - 0,500 - 0,750 l. e dama vetro da 5 l.

Oil of superior category, obtained exclusively by olives and only through mechanical processes.

Period of harvest: From the end of October to the end of November.

Acidity: It varies from 0,15% a 0,25%.

Types of olives: Frantoio - Moraiolo - Leccino.

Terrain: Hill, medium paste, altitude 300 a.s.l.

Technique: The olives are picked by hand at the right level of ripening, and pressed by the same day.

Characteristics: Intense green colour that becomes gold-yellow with time and a full-bodied, harmonious fruity taste. To fully appreciate its quality and fragrance it is preferable to taste it raw and keep it away from heat sources.

Packaging: 0,250 - 0,500 - 0,750 l. Marasca style bottles in cartons of 6 and 12. 5 l. demijohn in cartons of 2.



Azienda Agricola e Agriturismo "Le Torri"
prop. Campiglioni S.p.A.
Via S. Lorenzo a Vigliano, 31
50021 Barberino Val d'Elsa (Fi) - Italia
Tel. e Fax +39 055.8076161 - +39 055.8061257
www.letorri.net - e-mail: info@letorri.net

Azienda Agricola e Agriturismo

Le Torri

Spumante Brut Rosè

Le Torri

Gradazione Alc.: 12%.

Vitigni: Sangiovese.

Vinificazione: In bianco con separazione veloce delle bucce, pressatura soffice e fermentazione del mosto a 16/17 °C.

Presa di spuma: Rifermentazione in autoclave a 15/16 °C per circa 90 gg.

Pressione: 4,5 BAR.

Perlage: Fine e persistente.

Abbinamento: Ottimo come aperitivo e da gustare in ogni momento della giornata. ottimo anche in abbinamento a crostini, antipasti e primi piatti. Servire ad una temperatura di 10/12 °C
Conservare in luogo fresco.

Confezione: Cartone da 6 bottiglie da 0,750 l.

Alcohol %: 12%.

Grape varieties: Sangiovese.

Wine-making: In White, immediate separation of the peel, soft pressing of the grapes and fermentation of the must at 16/17° C.

Sparkling process: Re-fermentation in autoclave at a temperature of 15/16 °C for about 90 days.

Pressure: 4.5 BAR.

Perlage: fine and persistent

Best with: Excellent as aperitif and to drink and gladden every moment of the day. Excellent also with starters and first courses.

To Serve at a temperature of 10/12 °C.

To Keep in a fresh place.

Packaging: 0,750 l. bottles in cartons of 6.



Azienda Agricola e Agriturismo "Le Torri"
prop. Campiglioni S.p.A.
Via S. Lorenzo a Vigliano, 31
50021 Barberino Val d'Elsa (Fi) - Italia
Tel. e Fax +39 055.8076161 - +39 055.8061257
www.letorri.net - e-mail: info@letorri.net