

14 ► TOSCANA - CASALE FALCHINI

Vernaccia e rossi da competizione

L'Azienda, fondata da Riccardo Falchini, opera da più di 45 anni in San Gimignano, e da oltre 10 anni il proprietario è affiancato dai figli Michael e Christopher. È una delle pochissime realtà a disporre di una così ampia gamma di prodotti del territorio di San Gimignano. L'interesse più grande della famiglia però resta quello nei confronti della Vernaccia Docg. Da più di 35 anni è esportata in tutto il mondo ricevendo importanti riconoscimenti: l'annata 2008 dell'**Ab Vinea Doni** ha meritato al Vintaly 2010 la gran menzione al Concorso enologico internazionale. Questa Vernaccia è uno dei fiori all'occhiello dell'azienda. La fermentazione e l'affinamento si svolgono in barrique di Allier che ne esaltano i profumi di vaniglia, frutti maturi e spezie dolci, e la morbidezza al palato che evidenzia note di mandorla e miele d'acacia. Tra i rossi invece si segnala l'eccellenza del **Paretaio**, un Sangiovese di classe, e il **Campora**, un eccezionale rosso toscano. Il primo nasce dalle uve dell'omonimo vigneto, Sangiovese e una piccola percentuale di Merlot. Si eleva in barrique per 12 mesi e affina in bottiglia per un anno. Il Campora, premiato con la medaglia d'oro al Monde Sélection di Brussels 2009 e con i 5 Grappoli Duemilavini Ais, è prodotto quasi esclusivamente con uve Cabernet Sauvignon, più il 5% di Merlot. L'annata proposta è la 2004, uscita sul mercato dopo 2 anni di affinamento in barrique e altrettanti passati in bottiglia.



Carta d'identità

Anno di fondazione: 1964

Ettari vitati: 35

Principali vitigni: Vernaccia, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Trebbiano, Malvasia

Bottiglie/anno: 250.000

Proprietà: Riccardo Falchini

Indirizzo: Via di Casale, 40 San Gimignano (Siena)

☎ 0577.94.13.05

✉ info@falchini.com

www.falchini.com

AB VINEA DONI

Uve: Vernaccia 95%, Chardonnay 5%. Fermentazione e affinamento in barrique per 4-5 mesi

Gradi: 13,5% vol. **Bottiglie:** 10.000

CAMPORA

Uve: Cabernet Sauvignon 95%, Merlot 5%. Affinamento in barrique per 24 mesi, in bottiglia per 24 mesi

Gradi: 13,5% vol. **Bottiglie:** 8.000

PARETAIO

Uve: Sangiovese 95%, Merlot 5%. Affinamento in barrique per 12 mesi, in bottiglia per 12 mesi

Gradi: 13% vol. **Bottiglie:** 14.000

Ab Vinea Doni
Vernaccia di San Gimignano
Docg 2008



Campora
Igt Toscana 2004



Paretaio
Igt Toscana 2006



Vuoi degustare questi vini? www.ennevolteciviltadelbere.it