



SAN FABIANO CALCINAIA

Società Agricola San Fabiano Calcinaia S.r.l.
Loc. San Fabiano, 1 · I - 53036 Poggibonsi (SI)
Phone: +39 0577 979 232 · Fax: +39 0577 979 455
info@sanfabianocalcinaia.com · www.sanfabianocalcinaia.com



SAN FABIANO CALCINAIA

L'Azienda

L'Azienda Agricola San Fabiano Calcinaia è localizzata tra le colline del prestigioso paesaggio chiantigiano. La casa padronale e le cantine fanno parte di un piccolo borgo medievale risalente circa all'anno 1000 d.c., in prossimità del confine dei comuni di Poggibonsi e Castellina in Chianti.

Guido Serio e sua moglie Isa sono arrivati a **San Fabiano** nel 1983 e subito si sono impegnati con investimenti volti a produrre vini di qualità. Il rinnovo dei vigneti la cantina di affinamento in legno sono via via i passi che si sono realizzati nel tempo.

Oggi **San Fabiano Calcinaia** produce vini apprezzati in tutto il mondo: il Chianti Classico d'annata, il Chianti Classico Riserva "Cellole", il Cerviolo Rosso, e il Cerviolo Bianco, il Casa Boschino e una piccola produzione del Vin Santo del Chianti Classico. Oltre naturalmente al profumato e fragrante Olio Extra Vergine di Oliva.



Gli ultimi riconoscimenti

- Gli attuali riconoscimenti li trovate sul nostro sito
www.stoppervini.com/sanfabiano_riconoscimenti.html

Questa cantina ha in assortimento anche Olio d'oliva (vedi link)

<http://www.sanfabianocalcinaia.it/i-prodotti/olio-extravergine-di-oliva/>

STOPPERVERINI
ENOMARKETING
...seit 1925

Stoppervini SAGL - Via Losanna 1a - CH-6900 Lugano
info@stoppervini.com - www.stoppervini.com

I vini

- Chianti Classico "San Fabiano Calcinaia" D.O.C.G.
- Chianti Classico Riserva "Cellele" D.O.C.G.
- Cerviolo Bianco - Toscana Chardonnay I.G.T.
- Cerviolo Rosso - Toscana I.G.T.
- Casa Boschino - Toscana Rosso I.G.T.
- Cabernet Sauvignon Toscana IGT
- Vin Santo del Chianti Classico Doc

Chianti Classico "San Fabiano Calcinaia" D.O.C.G.



Zona di produzione: San Fabiano 250 mt. slm (esposizione sud-ovest)

Vitigno: 100% Sangiovese

Vinificazione: In acciaio inox a temperatura controllata (28 - 30 °C), tempo di macerazione con le bucce di circa 10 - 15 giorni

Invecchiamento e affinamento: 12 Mesi in barriques di 2° e 3° passaggio

Caratteristiche organolettiche: Color rosso rubino intenso con riflessi aranciati; profumo delicato con note di ciliegia, frutta rossa e spezie. Vino di buona struttura al palato è equilibrato e armonioso

Abbinamenti gastronomici: Si abbina con tutti i piatti della cucina tradizionale toscana. Paste, zuppe, carni rosse e bianche, formaggi freschi e mediamente stagionati

Capacità di invecchiamento: 7 - 10 anni in funzione delle annate e delle corrette modalità di conservazione

Temperatura di servizio: 16 - 18°C



Chianti Classico Riserva "Cellele" D.O.C.G.



Zona di produzione: Cellele 450 mt. s.l.m. (esposizione sud-ovest)

Vitigno: 95% Sangiovese, 5% Merlot

Vinificazione: In acciaio inox a temperatura controllata (28 - 30 °C), tempo di macerazione con le bucce di circa 15 - 20 giorni

Invecchiamento e affinamento: 20 mesi in barriques nuove

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino vivace con riflessi aranciati, che si intensificano con l'invecchiamento; profumo delicato e intenso con sentori di viola, frutta rossa e spezie; vino di buona struttura, equilibrato, armonioso, elegante e tannico

Abbinamenti gastronomici: Arrostiti, selvaggina, costata alla fiorentina, pappardelle al cinghiale, Ribollita. Idelae con formaggi molto o mediamente stagionati e pietanze a base di carne

Capacità di invecchiamento: 10 - 15 anni in funzione delle annate e delle corrette modalità di conservazione

Temperatura di servizio: 18°C

Cerviolo Bianco - Toscana Chardonnay I.G.T.



Zona di produzione: San Fabiano 250 mt. s.l.m., esposizione Sud-Ovest

Vitigno: 85% Chardonnay, 15% Sauvignon Blanc

Vinificazione: In acciaio inox a temperatura controllata (12 - 14 °C), durata della fermentazione circa 25 giorni, breve periodo di macerazione a freddo con le bucce prima dell'avvio della fermentazione (18 - 24 ore)

Invecchiamento e affinamento: 6 mesi in barriques nuove

Caratteristiche organolettiche: Giallo paglierino con toni dorati e riflessi verdognoli; al naso profumi di frutta matura (pera e pesca) e frutta gialla (banana e ananas), sensazioni vegetali (ortica) con toni minerali nel finale. Al palato è sapido e morbido, con toni di tabacco e di buona struttura

Abbinamenti gastronomici: Si abbina a piatti di mare, carni bianche, formaggi alle erbe o mediamente stagionati

Capacità di invecchiamento: Da 5 a 10 anni in funzione delle annate e delle corrette modalità di conservazione

Temperatura di servizio: 10 - 12°C



Cerviolo Rosso - Toscana I.G.T.



Zona di produzione: San Fabiano 250 mt. slm - Cellole 450 mt. slm (esposizione sud/sud-ovest)

Vitigno: 40% Sangiovese, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Vinificazione: In acciaio inox a temperatura controllata (28 - 30 °C), tempo di macerazione con le bucce di circa 3 settimane, vinificazione separata dei 3 vitigni che concorrono all'assemblaggio del Cerviolo Rosso

Invecchiamento e affinamento: 20 mesi in barriques nuove

Caratteristiche organolettiche: Rosso rubino intenso con leggeri riflessi porpora e arancio, che con l'invecchiamento si intensificano. Profumo intenso e persistente, unione di diversi aromi: violette, ciliegia, spezie (liquirizia e pepe), vaniglia, cacao e tabacco. Vino di buona struttura, in bocca si presenta caldo ed elegante grazie ai tannini sviluppati; il finale è lungo

Abbinamenti gastronomici: Si abbina alla maggior parte dei piatti delle cucine italiana e toscana: sughi, timballi, cacciagione. Ideale con formaggi stagionati (per esempio il "Formaggio di Fossa"), con il "Lardo di Colonnata" e il "Caciucco alla Livornese"

Capacità di invecchiamento: Fino a 15 - 20 anni in funzione delle annate e delle corrette modalità di conservazione

Temperatura di servizio: 18 - 20°C

Casa Boschino - Toscana Rosso I.G.T.



Zona di produzione: San Fabiano 250 mt. slm - Cellole 450 mt. slm

Vitigno: 70% Sangiovese, 30% Merlot e Cabernet Sauvignon

Vinificazione: In acciaio inox a temperatura controllata (28 - 30 °C), tempo di macerazione con le bucce di circa 7 - 10 giorni, vinificazione separata dei 3 vitigni che concorrono all'assemblaggio del Casa Boschino

Invecchiamento e affinamento: In Barrique di secondo e terzo passaggio per la durata di 12 mesi; Parte della maturazione in cemento e/o in vasche d'acciaio

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino con riflessi aranciati; Bouquet delicato con sentori di ciliegia e spezie; al palato risulta equilibrato armonioso e tannico con una buona struttura

Abbinamenti gastronomici: Si abbina in maniera ideale a antipasti, piatti della cucina mediterranea, pietanze raffinate di carni rosse e bianche

Capacità di invecchiamento: Circa 5 anni in funzione delle annate e delle corrette modalità di conservazione

Temperatura di servizio: 16°C



Cabernet Sauvignon Toscana IGT



Zona di produzione: Vigneti di San Fabiano

Vitigno: Cabernet Sauvignon (90%), Petit Verdot (10%)

Vinificazione: In acciaio a temperatura controllata di 28 - 32°C - macerazione di 15 - 20 giorni

Invecchiamento e affinamento: 15 mesi in barriques di 1° e 2° passaggio

Caratteristiche organolettiche: Vino dalla notevole struttura adatto ad un lungo invecchiamento

Abbinamenti gastronomici: Timballi, risotti, carni rosse e formaggi di media consistenza; interessante l'abbinamento con zuppe, anche di pesce, e carni crude

Capacità di invecchiamento: 8 - 10 anni

Temperatura di servizio: 16°C

Vin Santo del Chianti Classico DOC



Vin Santo del Chianti Classico DOC

Zona di produzione: Vigneti di San Fabiano

Vitigno: Cabernet Sauvignon (90%), Petit Verdot (10%)

Vinificazione: 36 mesi di lenta fermentazione in legno

Invecchiamento e affinamento: 6 mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: In bocca è suadente, caldo, dolce, vellutato, armonico con una buona acidità che ne aumenta la piacevolezza; nel finale si avvertono gustose percezioni di frutta candida, zenzero, zafferano e marmellata di albicocca

Abbinamenti gastronomici: Si esalta con la pasticceria secca, con le frolline paesane e con i cantuccini di Prato; non disdegna essere centellinato da solo sui cioccolatini ripieni

Capacità di invecchiamento: Circa 20 anni

Temperatura di servizio: 12 - 14°C