Allegrini
ESTATES

Allegrini

CORTE GIARA

POGGIO AL TESORO
BOLGHERI · ITALIA

SAN POLO
MONTALCINO

VILLA DELLA TORRE

Allegrini
ESTATES

Allegrini

LA FAMIGLIA E IL TERRITORIO

The Family and the Territory

Allegrini è tra le realtà vinicole italiane maggiormente premiate e riconosciute nel mondo.
Allegrini is one of the most highly acclaimed and recognized Italian wine producers in the world.

Allegrini affonda le sue radici a Fumane nel cuore della Valpolicella Classica, terra di antiche e nobili tradizioni.
Documentata a partire dal XVI secolo, la Famiglia Allegrini è dedita alla produzione del vino da sei generazioni ed è impegnata in prima linea nella valorizzazione e promozione della Valpolicella Classica, a sostegno della cultura e dell'identità del proprio territorio.
L'Azienda visse una profonda trasformazione a partire dagli anni Sessanta del Novecento con Giovanni Allegrini. Riconosciuto come uno dei maggiori artefici della rinascita della Valpolicella, Giovanni perfezionò l'arte della vinificazione, agendo con rigore nella selezione delle uve e introducendo alcune importanti innovazioni in ambito viticolo ed enologico.
L'eredità aziendale è poi passata nelle mani dei figli Walter, Marilisa e Franco, che hanno saputo raccogliere, sviluppare e comunicare con profonda dedizione le grandi intuizioni del padre, portando il nome di Allegrini e della Valpolicella nel mondo.
Negli ultimi anni l'Azienda ha allargato i propri orizzonti, dando vita a due progetti di eccellenza, *Poggio al Tesoro* a Bolgheri e *San Polo* a Montalcino, e creando la linea veneta *Corte Giara*.
Sede di rappresentanza e centro ospitalità di Allegrini è Villa Della Torre a Fumane di Valpolicella.

Allegrini has its roots in Fumane in the heart of Valpolicella, a land of ancient and noble traditions.
Documented as far back as the 16th century, the Allegrini family has been dedicated to the production of wine for six generations. The family is at the forefront of the development and promotion of Valpolicella Classico, supporting the culture and identity of the region.
The company experienced a profound transformation in the 1960s at the hands of Giovanni Allegrini. Recognised as one of the major players in the Renaissance of Valpolicella, Giovanni mastered the art of winemaking, rigorously selecting the grapes and introducing important innovations in viticulture and winemaking.
The company's legacy was then passed on to his children, Walter, Marilisa and Franco, who have been able to adopt, develop and pass on the work of their father with passion and enthusiasm, spreading the name of Allegrini and of Valpolicella all around the world.
In recent years, the company has expanded significantly with two flagship projects: Poggio al Tesoro in Bolgheri and San Polo in Montalcino, as well as launching their Corte Giara range. Allegrini's main offices and hospitality centre are at Villa Della Torre in Fumane di Valpolicella.

Allegrini

VALPOLICELLA CLASSICA

Allegrini possiede circa 120 ettari di vigna, (e altri 30 in fase di reimpianto) interamente collocati nelle zone collinari della Valpolicella Classica.

Allegrini owns approximately 120 hectares (370 acres) of vineyards, (and another 30 hectares -74 ac - currently being replanted) all on hillside locations in the Valpolicella Classic area.

VILLA DELLA TORRE

Info / Bookings:

Villa Della Torre Allegrini
Via Della Torre, 25 - 37022 Fumane (VR) - Italia
Tel. (+39) 045 6832070 - ospitalita@allegrini.it

TRENTO

Affi

Bardolino

Cavaion

Lazise

Lago di Garda

Fiume Adige

Allegrini

Fumane

Sant'Ambrogio

San Pietro in Cariano

Marano di Valpolicella

Negrar

Arbizzano

VERONA

A

1

Palazzo della Torre
• *N 45°32'19" - E 10°52'25" / 210 m s.l.m.*

2

Fieramonte
• *N 45°32'42" - E 10°51'59" / 420 m s.l.m.*

3

Villa Cavarena
• *N 45°32'35" - E 10°51'26" / 520 m s.l.m.*

4

La Grola
• *N 45°31'50" - E 10°49'52" / 280 m s.l.m.*

5

La Poja
• *N 45°31'49" - E 10°49'50" / 311 m s.l.m.*

6

Monte dei Galli
• *N 45°31'25" - E 10°53'29" / 180 m s.l.m.*

7

Marezzane
• *N 45°33'60" - E 10°54'04" / 420 m s.l.m.*

SOAVE
D.O.C.

Soave
D.O.C

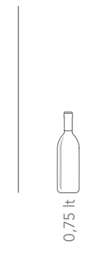
Mezzane di Sotto, zona collinare
150-250 m s.l.m.
Mezzane di Sotto, hillside area
150-250 metres (492-820 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento guyot
Guyot training system

80% Garganega
20% Chardonnay

13% alc. vol

8-10°C
46-50°F



VALPOLICELLA CLASSICO
D.O.C.

Valpolicella Classico
D.O.C.

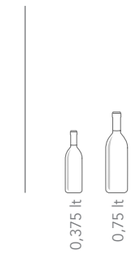
Fumane di Valpolicella, zona collinare della Valpolicella Classica
180-280 m s.l.m.
Fumane, in the hills of the Valpolicella Classico area
180-280 metres (519-919 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento vecchi impianti, pergola trentina; nuovi impianti, guyot semplice
Old vines, pergola trentina; new vines, guyot training system

70% Corvina Veronese
30% Rondinella

13-13,5% alc. vol

16°C
61°F



VALPOLICELLA SUPERIORE
D.O.C.

Valpolicella Superiore
D.O.C..

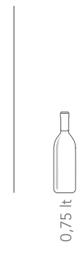
Zona collinare della Valpolicella
180-280 m s.l.m.
Valpolicella, hillside areas
180-280 metres (519-919 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento pergola trentina
Pergola trentina (arbour trellising) training system

70% Corvina Veronese
25% Rondinella
5% Oseleta

13,5-14% alc. vol

16-18°C
60-64°F



PALAZZO DELLA TORRE
Veronese I.G.T.

Veronese
I.G.T.

Fumane di Valpolicella, podere Palazzo della Torre e altri vigneti di proprietà
240 m s.l.m.
Fumane, Palazzo della Torre vineyard and other vineyards owned
240 metres (787 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento guyot e pergola trentina
Guyot and pergola trentina (arbour trellising) training system

40% Corvina Veronese
30% Corvinone
25% Rondinella
5% Sangiovese

13,5-14% alc. vol

18°C
64°F

LA GROLA
Veronese I.G.T.

Veronese
I.G.T.

Sant'Ambrogio di Valpolicella, Podere La Grola
310 m s.l.m.
La Grola vineyard, located in Sant'Ambrogio di Valpolicella
310 metres (984 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento guyot bilaterale
Bilateral guyot training system

90% Corvina Veronese
10% Oseleta

13,5-14% alc. vol

16-18°C
61-64°F

LA POJA
Veronese I.G.T.

Corvina Veronese
I.G.T.

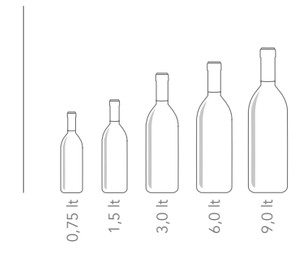
Sant'Ambrogio di Valpolicella, Vigneto La Poja sul Podere La Grola
320 m s.l.m.
La Poja vineyard, located at the top of Podere La Grola in Sant'Ambrogio di Valpolicella
320 metres (1049 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento guyot
Guyot training system

100% Corvina Veronese

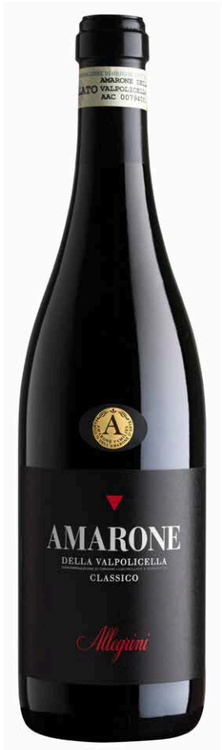
14,5-15% alc. vol

18°C
64°F



AMARONE

Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G.



Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G.

Zona collinare della Valpolicella Classica
180-280 m s.l.m.
Located in the hills of the Valpolicella Classico area
180-280 metres (591-919 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento vecchi impianti, pergola trentina; nuovi impianti, guyot semplice
Old vines, pergola trentina; new vines, guyot training system

45% Corvina Veronese
45% Corvinone
5% Rondinella
5% Oseleta

15,5-16% alc. vol

18°C
64°F

FIERAMONTE

Amarone della Valpolicella Classico Riserva D.O.C.G.

Amarone della Valpolicella Classico Riserva D.O.C.G.

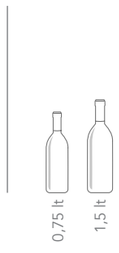
Mazzurega di Fumane di Valpolicella
Vigneto Fieramonte
415 m s.l.m.
Mazzurega di Fumane di Valpolicella
Fieramonte Vineyard
415 metres (1411 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento guyot
Guyot training system

45% Corvina Veronese
45% Corvinone
5% Rondinella
5% Oseleta

16,5% alc. vol

18°C
64°F



GIOVANNI ALLEGRINI

Recioto Della Valpolicella Classico D.O.C.G.

Recioto Della Valpolicella Classico D.O.C.G.

Zona collinare della Valpolicella Classica
180-280 m s.l.m.
Located in the hills of the Valpolicella Classico area
180-280 metres (591-919 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento vecchi impianti, pergola trentina; nuovi impianti, guyot semplice
Old vines, pergola trentina; new vines, guyot training system

40% Corvina Veronese
40% Corvinone
15% Rondinella
5% Oseleta

14% alc. vol

14°C
57°F

GRAPPA DI AMARONE

Grappa di Amarone distillato da vinacce di Amarone della Valpolicella
Grappa di Amarone distillate from the pomace of Amarone della Valpolicella

Valpolicella Classica zona collinare
Valpolicella Classica hillside area

Affinamento in botti di rovere per 12 mesi
Ageing in oak barrels for 12 months

Corvina Veronese
Rondinella
Oseleta

Grado alcolico: 43% vol.
Alcohol content 43% vol.

GRAPPA DI RECIOTO

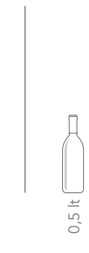
Grappa di Recioto distillato da vinacce di Recioto della Valpolicella
Grappa di Recioto distillate from the pomace of Recioto della Valpolicella

Valpolicella Classica zona collinare
Valpolicella Classica hillside area

Affinamento in vetro per 18 mesi
Ageing in glass for 18 months

Corvina Veronese
Rondinella
Oseleta

Grado alcolico: 43% vol.
Alcohol content 43% vol.



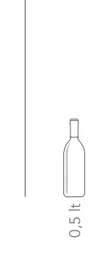
ACETO DI VINO ROSSO

Aceto di vino rosso
Red wine vinegar

Valpolicella Classica
Valpolicella Classica

Maturato per 36 mesi in piccole botti di rovere
Aged in small oak barrels for 36 months

Corvina Veronese
Rondinella

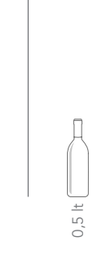


OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio Extra Vergine d'Oliva Veneto D.O.P.
Extra Virgin Olive Oil Veneto D.O.P.

Valpolicella Classica zona collinare
Valpolicella Classica hillside area

Grignano
Favarol

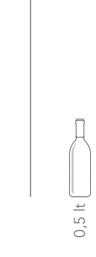


OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SAMAN

Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P. Valli Trapanesi
Extra Virgin Olive Oil D.O.P. Valli Trapanesi

Terreni sottratti alla mafia nei comuni di Erice eTrapani
Cultivated on land confiscated and reclaimed from the mafia in the municipalities of Erice and Trapani

80% Cerasuola
20% Biancolilla



CORTE GIARA

L'OMAGGIO ALLEGRINI ALLA CULTURA VITICOLA VENETA

Allegrini's tribute to the wine heritage of the Veneto

Il valore del tempo e la padronanza del territorio.
The value of time and the masterful management of the territory.

Il marchio Corte Giara prende il nome dalla corte rurale di Fumane dove, ancora oggi, vive la settima generazione della Famiglia Allegrini e rappresenta il centro delle attività e il cuore storico dell'Azienda.
La linea dei vini è stata creata nel 1989 con lo scopo di unire in un'unica proposta il patrimonio enologico tradizionale del Veneto e le più note varietà internazionali. Per la selezione e la produzione dei vini di Corte Giara la Famiglia Allegrini ha stretto stabili relazioni con viticoltori veneti di comprovata fiducia. L'equipe di cantina di Allegrini è costantemente coinvolta nelle decisioni viticole ed enologiche e mette in pratica le competenze acquisite in anni di esperienza nella zona Classica nelle aree della Valpolicella, del Soave, del Prosecco e del Bardolino. La qualità finale è raggiunta grazie alla valutazione dei vigneti con la migliore esposizione al sole, coltivati ad alta densità, ma con basse rese per ettaro. Oltre ai poderi che Allegrini ha selezionato negli anni per le collaborazioni viticole di lungo periodo che contraddistinguono il progetto, dal 2007 Tenuta di Naiano, proprietà di 33 ettari in prossimità del Lago di Garda, è divenuto il vigneto principale di Corte Giara.
Nel 2018 si aggiunge il vigneto Oasi di San Giacomo di circa 40 ettari che si trova nella zona est di Verona.
Lo stile di questo brand è caratterizzato da contemporaneità ed eleganza. I vini proposti, fortemente legati alla tradizione enologica italiana, hanno un approccio nuovo e fresco: sono equilibrati, molto fruttati e capaci di abbinarsi bene sia ai piatti classici delle regioni italiane che alle creazioni della cucina internazionale. Così la linea Corte Giara rappresenta, da una parte il meglio del territorio e la passione per l'eccellenza, dall'altra comunica vitalità, ottimismo e attenzione al gusto del nostro tempo.

The Corte Giara brand is named after the rural courtyard in Fumane where the seventh generation of the Allegrini Family still lives. It is the historical seat of the Company and the focal point of its production activities.
The range of wines was created in 1989 with the purpose of bringing together the traditional wine heritage of the Veneto and the most famous international varieties. For the selection and production of Corte Giara wines, the Allegrini Family has forged stable relationships with Veneto wine growers with a reliable track record. The team at the Allegrini winery is constantly involved in the viticultural and winemaking decisions and puts into practice the skills acquired through years of experience in the areas of the Valpolicella Classica, Soave, Prosecco and Bardolino. The end quality is assured via careful selection of the vineyards with the best exposure to the sun, cultivated with a high plant density, but with low yields per hectare. Tenuta di Naiano has been the main Corte Giara vineyard since 2007. The estate comprises some 33 hectares (82 acres) near Lake Garda and is mainly planted with Pinot Grigio and Corvina. In 2018, the Oasi di San Giacomo vineyard was acquired, measuring some 40 hectares (99 acres) and situated on Verona's east side.
The style of Corte Giara wines is modern and elegant. Strongly linked to Italian winemaking traditions, they have taken a fresh, new approach: they are balanced, very fruity and easy to pair successfully with various classic regional dishes as well as with international cuisine. The Corte Giara range reflects the best of the land which produces it and embodies an impassioned enthusiasm for excellence, transmitting vitality, optimism and attention to contemporary tastes.

CORTE GIARA

Via Giare, 9/11 37022
Fumane di Valpolicella
Verona - Italy

TRENTO

Affi

Bardolino

Cavaion

1 Tenuta di Naiano

Lazise

Lago di Garda

Fiume Adige

MILANO

Marano di Valpolicella

Fumane

Sant'Ambrogio

San Pietro in Cariano

Negrar

Valpantena

Mezzane

Montorio

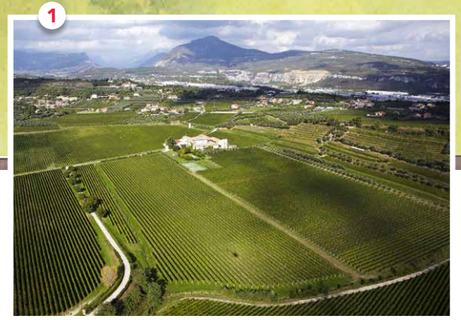
Oasi di San Giacomo 2

Vago

S.Martino

VERONA

Fiume Adige



1

Tenuta di Naiano
• *N 45°31'44.5" - E 10°47'03.5" / 180 m s.l.m.*

2

Oasi di San Giacomo
• *N 45°25'23.3" - E 11°07'37.7" / 80/150 m s.l.m.*

PINOT GRIGIO
Delle Venezie D.O.C.

Pinot Grigio delle Venezie
D.O.C

Colline orientali del Lago di Garda
200-250 m s.l.m.
Eastern hills of Lake Garda
200-250 metres (656-820 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento guyot
Guyot training system

100% Pinot Grigio

12,5-13% alc. vol

10°C
50°F

CHARDONNAY
Del Veneto I.G.T.

Chardonnay del Veneto
I.G.T.

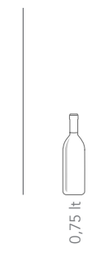
Comprensorio collinare veronese
180-250 m s.l.m.
Veronese hillside area
180-250 metres (590-820 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento spalliera
Guyot training system

100% Chardonnay

13-13,5% alc. vol

10°C
50°F



SOAVE
D.O.C.

Soave
D.O.C

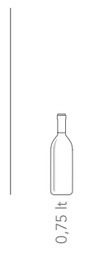
Soave DOC, zona collinare
150-250 m s.l.m.
Soave DOC, hillside area
150-250 metres (492-820 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento pergola
Pergola training system

80% Garganega
20% Chardonnay

12,5-13% alc. vol

8-10°C
46-50°F



BARDOLINO
D.O.C.

Bardolino
D.O.C..

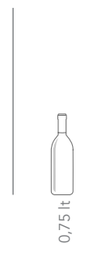
Zona collinare del Lago di Garda
Media 200 m s.l.m.
Hills of Lake Garda
Average 200 metres (656 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento pergola
Arbour training system

50% Corvina Veronese
35% Rondinella
15% Molinara

12-12,5% alc. vol

15-16°C
59-60°F



BARDOLINO CHIARETTO
D.O.C.

Bardolino Chiaretto
D.O.C.

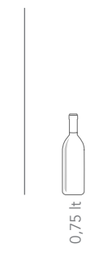
Zona collinare del Lago di Garda
Media 200 m s.l.m.
Hills of Lake Garda
Average 200 metres (656 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento pergola
Arbour training system

50% Corvina Veronese
35% Rondinella
15% Molinara

12,5% alc. vol

12-13°C
53-55°F



MERLOT
Del Veneto I.G.T.

Merlot del Veneto
I.G.T.

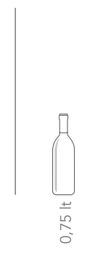
Comprensorio collinare veronese
200-250 m s.l.m.
Eastern hills of Lake Garda
200-250 metres (656–820 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento spalliera
Vertical trellis training system

100% Merlot

12-12,5% alc. vol

15-16°C
59-60°F



MERLOT CORVINA
Del Veneto I.G.T.

Merlot Corvina del Veneto
I.G.T.

Comprensorio collinare veronese
180-250 m s.l.m.
Hills of Verona
180-250 metres (590-820 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento spalliera
Vertical trellis training system

60% Merlot
40% Corvina Veronese

12,5-13% alc. vol

15-16°C
59-60°F

0,75 lt

VALPOLICELLA
D.O.C.

Valpolicella
D.O.C..

Zona collinare della Valpolicella
180-250 m s.l.m.
Hillsides of the Valpolicella production area
180-250 metres (590-820 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento pergola
Arbour training system

75% Corvina Veronese
25% Rondinella

12,5-13% alc. vol

15-16°C
59-60°F

0,75 lt

VALPOLICELLA RIPASSO LA GROLETTA
D.O.C.

Valpolicella Ripasso la Groletta
D.O.C.

Zona collinare della Valpolicella
180-250 m s.l.m.
Hillsides of the Valpolicella production area
180-250 metres (590-820 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento pergola
Arbour training system

70% Corvina Veronese
30% Rondinella

13,5-14% alc. vol

16°C
60°F

0,375 lt
0,75 lt

AMARONE
Della Valpolicella D.O.C.G.

Amarone della Valpolicella
D.O.C.G.

Zona collinare della Valpolicella
180-250 m s.l.m.
Hillsides of the Valpolicella production area
180-250 metres (590–820 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento pergola
Arbour training system

70% Corvina Veronese
30% Rondinella

15-15,5% alc. vol

16°C
60°F

0,375 lt
0,75 lt

RECIOTO
Della Valpolicella D.O.C.G.

Recioto della Valpolicella
D.O.C.G.

Zona collinare della Valpolicella
Media 240 m s.l.m.
Hillsides of the Valpolicella production area
Average 240 metres (787 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento pergola
Arbour training system

70% Corvina Veronese
30% Rondinella

13% alc. vol

14°C
57°F

0,5 lt

POGGIO AL TESORO
BOLGHERI · ITALIA

TERRA DI ECCELLENZE

A Land of Excellence

Un territorio di storia, natura ed
infinite emozioni lungo il mare di Toscana.
An area along the Tuscan coast renowned for
its history, natural beauty and captivating charm.

Il territorio di Bolgheri, nell'antichità luogo eletto della Civilità Etrusca, è ancora oggi una delle zone più interessanti e suggestive della Toscana. A renderlo famoso sono il centro medievale di Castagneto Carducci, dove risalta il monumentale Castello della Gherardesca e, ad Ovest, le spiagge di Marina di Castagneto. Da San Guido, percorrendo il celebre Viale dei Cipressi, reso immortale dai versi del Carducci, ("…cipressetti, cipressetti miei, fedeli amici di un tempo migliore…") si giunge al borgo fortificato di Bolgheri. Numerosi sono gli itinerari possibili, alla scoperta di una realtà unica che offre al visitatore natura incontaminata e prodotti eccellenti.
Espressione identitaria del terroir di Bolgheri sono i suoi vini che, in tempi relativamente brevi, hanno saputo affermarsi con successo nel panorama vitivinicolo internazionale, delineando quello che a noi piace definire lo "stile bolgherese".
Poggio al Tesoro sorge a Bolgheri, con terreni collocati in parte ai piedi delle colline e in parte prossimi alla costa tirrenica. Nel 2001 Marilisa e Walter Allegrini, animati dal desiderio di misurarsi con un progetto nuovo e diverso dalla loro amata Valpolicella, si sono immediatamente innamorati di questa terra, della sua bellezza e del suo grande potenziale. Qui hanno dato vita al loro sogno e qui hanno creato Poggio al Tesoro che oggi raggiunge più di 70 ettari di patrimonio agronomico in un contesto dove la vite si alterna alla tipica vegetazione mediterranea, con prevalenza di querce da sughero, corbezzoli, pini domestici e marittimi.

Bolgheri, the chosen seat of the ancient Etruscan civilization, is still one of the most interesting and picturesque regions in Tuscany. It is famous for the medieval town of Castagneto Carducci, with its imposing Gherardesca Castle and, to the west, the unspoilt beaches of Marina di Castagneto. From San Guido, driving along the famous Viale dei Cipressi – an avenue flanked by centuries-old, majestic cypress trees immortalized in a poem by Giosuè Carducci – one reaches the small, fortified village of Bolgheri. There are numerous itineraries for visitors to explore, in an area of beautiful landscapes, unspoilt nature and excellent, premium products.
The quintessential expression of Bolgheri's terroir is its wines, which have successfully established themselves on international markets in a relatively short time.
Poggio al Tesoro is located in Bolgheri, with vineyards situated partly at the foot of the hills and partly near the Tyrrhenian coast. In 2001, Marilisa and Walter Allegrini – inspired by the wish to take on a new challenge beyond the confines of their beloved Valpolicella – immediately fell in love with this territory, its beauty and its great potential. And it is here that they realized their dream and founded Poggio al Tesoro, which today extends for over 70 hectares (173 acres) in a landscape of alternating vineyards and Mediterranean vegetation, primarily cork oaks, arbutus, and stone and cluster pines.

POGGIO AL TESORO

BOLGHERI · ITALIA

BOLGHERI

I 70 Ha della Tenuta Poggio al Tesoro si collocano in una zona geografica riparata ad Est dai colli di Castagneto Carducci. Piantumati progressivamente a partire dalla nascita della tenuta fino al 2014, ora i terreni sono completamente vitati.

Poggio al Tesoro's 70 hectares (173 ac) are located in a geographical area that is protected to the east by the hills of Castagneto Carducci. Planted progressively starting from the founding of the estate until 2014, now all the land is planted with vines.

Mar Tirreno

Fossa Camilla

Oasi Camilla

Viale dei Cipressi

BOLGHERI

Riserva Naturale di Caselli

SP Bolgherese

Aurelia

FIUME SEGGIO

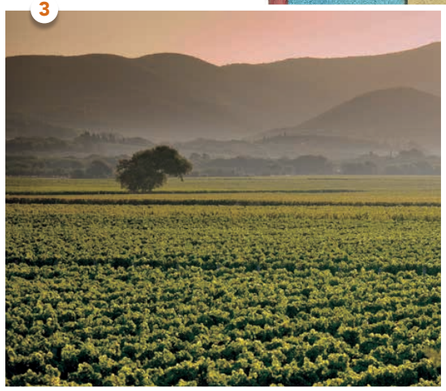
DONORATICO

CASTAGNETO CARDUCCI

Fossa di Bolgheri

N O E S

GIANNI BURATO



Le Sondraie
• *N 43°14'03" - E 10°34'49" / 26 m s.l.m.*

Valle di Cerbaia
• *N 43°14'37" - E 10°35'11" / 32 m s.l.m.*

Winery
• *N 43°10'5" - E 10°34'44"*

Guest House
• *N 43°12'28" - E 10°36'45"*

Via Bolgherese
• *N 45°31'25" - E 10°53'29" / 180 m s.l.m.*

Le Grottine
• *N 43°12'18" - E 10°36'59" / 46 m s.l.m.*

SOLOSOLE
Vermentino Bolgheri D.O.C.

Vermentino Bolgheri
D.O.C.

Vigneto Le Sondraie,
25 m s.l.m.
Le Sondraie,
25 metres (82 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento guyot
Guyot training system

100% Vermentino

14% alc. vol

8-10°C
46-50°F

CASSIOPEA
Bolgheri Rosato D.O.C.

Bolgheri Rosato
D.O.C.

Vigneto Le Sondraie,
25 m s.l.m.
Le Sondraie,
25 metres (82 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento guyot
e cordone speronato
Guyot and spur cordon training system

70% Cabernet Franc.
30% Merlot

12,5% alc. vol

8-10°C
46-50°F

MEDITERRA
Toscana I.G.T.

Toscana
I.G.T.

Vigneto Le Sondraie,
25 m s.l.m.
Le Sondraie,
25 metres (82 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento cordone
speronato
Spurred cordon training system

40% Syrah
30% Merlot
30% Cabernet Sauvignon

13,5% alc. vol

14-16°C
57-61°F

IL SEGGIO
Bolgheri D.O.C.

Bolgherl
D.O.C.

Cabernet Sauvignon proveniente
da parte di Via Bolgherese; Merlot,
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
e Petit Verdot da parte del vigneto Le
Sondraie.
Via Bolgherese 56 m s.l.m; Le Sondraie
25 m s.l.m.
Via Bolgherese, Cabernet Sauvignon;
Le Sondraie, Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon and Petit Verdot
Via Bolgherese 56 m (183 ft) a.s.l.; Le
Sondraie 35 m (114 ft) a.s.l.

Sistema di allevamento cordone
speronato
Spurred cordon training system

40% Merlot
30% Cabernet Sauvignon,
20% Cabernet Franc
10% Petit Verdot

14% alc. vol

16-18°C
64-68°F

SONDRAIA
Bolgheri Superiore D.O.C.

Bolgheri Superiore
D.O.C.

Cabernet Sauvignon proveniente
da parte di Via Bolgherese; Merlot,
Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon
da parte del vigneto Le Sondraie.
Via Bolgherese 56 m s.l.m; Le Sondraie
25 m s.l.m.
Via Bolgherese, Cabernet Sauvignon;
Le Sondraie, Merlot, Cabernet Franc
and Cabernet Sauvignon.
Via Bolgherese 56 m (183 ft) a.s.l.; Le
Sondraie 35 m (114 ft) a.s.l.

Sistema di allevamento cordone
speronato
Spurred cordon training system

65% Cabernet Sauvignon
25% Merlot
10% Cabernet Franc

14% alc. vol

16-18°C
64-68°F

DEDICATO A WALTER
Bolgheri Superiore D.O.C.

Bolgheri Superiore
D.O.C.

Via Bolgherese,
56 m s.l.m.
Via Bolgherese
56 m (183 ft) a.s.l.

Sistema di allevamento cordone
speronato
Spurred cordon training system

100% Cabernet Franc

15,5% alc. vol

16-18°C
64-68°F

SOLOSOLE PAGUS CAMILLA

Vermentino Bolgheri D.O.C.

Vermentino Bolgheri
D.O.C.

Vigneto Le Sondraie, in prossimità della Fossa Camilla
25 m s.l.m.
Le Sondraie vineyard, near Fossa Camilla creak.
25 metres (82 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento guyot
Guyot training system

100% Vermentino

14,5% alc. vol

8-10°C
46-50°F

0,75 lt 1,5 lt

CASSIOPEA PAGUS CERBAIA

Bolgheri Rosato D.O.C.

Bolgheri Rosato
D.O.C.

Selezione di uve dal vigneto Valle di Cerbaia
25 m s.l.m.
Selection of grapes from the Valle di Cerbaia vineyard.
25 metres (82 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento guyot e cordone speronato
Guyot and spurred cordon training system

50% Syrah
50% Cabernet Sauvignon

14% alc. vol

8-10°C
46-50°F

0,75 lt 1,5 lt

TEOS

Petit Manseng Toscana I.G.T. Passito

Petit Manseng Toscana
I.G.T. Passito

Vigneto Le Sondraie
25 m s.l.m.
Le Sondraie vineyard
25 metres (82 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento cordone speronato
Spurred cordon training system

100% Petit Manseng

12,5% alc. vol

10-12°C
50-53°F

0,375 lt

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Olio Extra Vergine d'Oliva
Poggio al Tesoro
Extra Vergin Olive Oil
Poggio al Tesoro

Olivi secolari della zona di Bolgheri
Age-old olive trees in the Bolgheri area

Pendolino
Frantoio
Moraiolo
Leccino

Acidità 0,2 g/l
Acidity 0,2 g/l

0,5 lt

AGRO DI MOSTO

Agro di Mosto
Poggio al Tesoro

Provincia di Reggio Emilia
Province of Reggio Emilia.

Lenta fermentazione e successiva acetificazione in barrique di rovere del mosto d'uva cotto.
Slow fermentation and subsequent acetification in oak barriques of the must derived from heated grapes.

Varietà Lambrusco (Lancellotta, Marani, Malbo Gentile, Salamino) e Trebbiano.
Lambrusco (Lancellotta, Marani, Malbo Gentile, Salamino) e Trebbiano varietals.

Acidità 5.00 g/l
Acidity 5.00 g/l

0,5 lt

ESSENZA DI BALSAMICO

Essenza di Balsamico
Poggio al Tesoro

Provincia di Reggio Emilia
Province of Reggio Emilia.

Fermentazione e maturazione in piccole botticelle di rovere e castagno.
Fermentation and then maturation in small barrels made of oak or chestnut.

Varietà Lambrusco e Lancellotta.
Lambrusco and Lancellotta varietals.

Acidità 5.00 g/l
Acidity 5.00 g/l

40 ml

SAN POLO
MONTALCINO

LA CANTINA DEL FUTURO

The Winery Of The Future

Un territorio di bellezza incontaminata e senza tempo, dove la vita è scandita dai ritmi del lavoro in vigna.
An area of unspoilt, timeless beauty, where the tempo of life is marked by the rhythm of work in the vineyards.

Nell'era della Green Economy San Polo è una delle realtà più innovative e sperimentali di Montalcino, interamente ispirata ai principi dell'eco-sostenibilità, della bioarchitettura e della responsabilità sociale. La cantina di Podernovi, interrata in larga parte, si fonde perfettamente con il paesaggio circostante e utilizza un sofisticato sistema termo-idraulico, in grado di garantire in modo naturale la giusta temperatura e la corretta umidità agli spazi interni. La stessa sensibilità interessa ogni fase del processo produttivo, che punta alla qualità, riducendo al minimo l'impatto ambientale: dai vigneti alla vinificazione, dall'imbottigliamento al packaging, tutto è orientato al rispetto della natura e del consumatore. Per questo motivo, San Polo ha ricevuto nel 2013 la certificazione CasaClima Wine, sigillo di qualità creato per rendere quantificabili e comunicabili gli sforzi compiuti dalle aziende vinicole in direzione di una maggiore sostenibilità. Nel 2017 San Polo ha ottenuto la certificazione di viticoltura biologica.

In the era of Green Economy, San Polo is one of the most innovative and experimental wineries of Montalcino, founded on principles of eco-sustainability, bio-architecture and social responsibility. The winery at Podernovi, mostly built underground, perfectly merges with the surrounding landscape and uses a sophisticated thermo-hydraulic system, which ensures that the temperature and humidity of the winery are controlled in a natural way. The same care is taken at every stage of the production process in the quest for the highest possible quality with a minimal environmental impact: from vineyards to winemaking, from bottling to packaging, everything is geared towards respect for nature and the consumer. For this reason, in 2013 San Polo received the CasaClima Wine certification, a seal of quality established to quantify and communicate the efforts of wineries towards greater sustainability. In 2017, San Polo obtained organic viticulture certification.

AZIENDA CERTIFICATA BIOLOGICA

KlimaHaus CasaClima® Wine

CERTIFIED ORGANIC COMPANY

Montalcino
• *N 43°03'23" - E 11°29'24" / 554 m s.l.m.*

1

Vigna 1
• *N 43°01'14" - E 11°31'51" / 422 m s.l.m.*

2

Podernovi
• *N 43°01'18" - E 11°31'48" / 438 m s.l.m.*

3

Montluc
• *N 43°01'27" E 11°31'53" / 453 m s.l.m.*

Fiume Ombrone

Torrenieri

MONTALCINO

Fortezza

Camigliano

SAN POLO

Abbazia di Sant'Antimo

Castelnuovo dell'Abate

Sant'Angelo in Colle

Monte Amiata

GIANNI BURATO

SAN POLO
MONTALCINO

MONTALCINO

La tenuta di San Polo si estende per 22 Ha, di cui 16 vitati.
8 Ha sono dedicati alla produzione del Brunello di Montalcino.

The San Polo estate extends for 22 ha (54 ac), of which 16 ha (40 ac) are planted with vineyards. 8 ha (20 ac) are dedicated to the production of Brunello di Montalcino.

A

San Polo Winery
• *N 43°01'21" - E 11°31'53" / 451 m s.l.m.*

Guest House
• *N 43°01'17.8" E 11°31'47.5" / 455 m s.l.m.*

RUBIO

Toscana I.G.T.

Toscana
I.G.T.

Vigneti vocati che circondano le colline di Montalcino
300-450 m s.l.m.
Hillside vineyards in the Montalcino area
300-450 metres (984-1,476 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento cordone speronato
Spurred cordon training system

85% Sangiovese
10% Merlot
5% Cabernet Franc

13,5% alc. vol

14-16°C
57-61°F

GOVERNO

Toscana I.G.T.

Toscana
I.G.T.

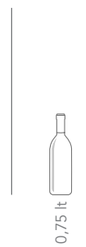
Vigneti collinari nella zona di Pisa
250–350 m s.l.m.
Hillside vineyards in the Pisa area
250–350 m (820–1148 ft) a.s.l.

Sistema di allevamento cordone speronato
Spurred cordon training system

80% Sangiovese
15% Merlot
5% Canaiolo

13,5% alc. vol

14-16°C
57-61°F



ROSSO DI MONTALCINO

D.O.C.

Rosso di Montalcino
D.O.C.

Montluc
450 m s.l.m.
Montluc
450 metres (1,476 feet) *a.s.l.*

Sistema di allevamento cordone speronato
Spurred cordon training system

100% Sangiovese

14% alc. vol

16°C
61°F

BRUNELLO DI MONTALCINO

D.O.C.G.

Brunello di Montalcino
D.O.C.G.

San Polo e Montluc
450 m s.l.m.
San Polo and Montluc
450 metres (1,476 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento cordone speronato
Spurred cordon training system

100% Sangiovese

14-14,5% alc. vol

16-18°C
61-65°F

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

D.O.C.G.

Brunello di Montalcino
D.O.C.G. Riserva

San Polo
450 m s.l.m.
San Polo
450 metres (1,476 feet) a.s.l.

Sistema di allevamento cordone speronato
Spurred cordon training system

100% Sangiovese

14,5% alc. vol

16-18°C
61-65°F

VILLA DELLA TORRE

Villa Della Torre, gioiello del Rinascimento italiano
(Giulio Romano, XVI sec.),
è il centro ospitalità di Allegrini.

Luxury room, degustazioni e tour guidati, show cooking,
cooking class, wedding, servizio ristorante
su prenotazione, enoteca e wine shop.

Villa Della Torre,a 16th century Italian Renaissance jewel (designed by Giulio Romano in the 16th century), Allegrini's hospitality centre.

Luxury rooms, tastings and guided tours, cooking shows, cooking classes, weddings, restaurant upon reservation and wine shop.

Info / Bookings:

Villa Della Torre Allegrini
Via Della Torre, 25 - 37022 Fumane (VR) - Italia
Tel. (+39) 045 6832070 - ospitalita@allegrini.it

Via Giare, 9/11 37022
Fumane di Valpolicella
Verona - Italy

Tel. (+39) 045 6832011
Fax (+39) 045 7701774
info@allegrini.it
www.allegrini.it

02.18