



Antico Colle

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

UVAGGIO

100 % Prugnolo Gentile (clone Sangiovese)

ALTITUDINE VIGNETI

300 – 400 mt. s.l.m

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI

Varie

TERRENO

Medio impasto a strati renoso, tufaceo, argilloso

DENSITA' D'IMPIANTO

6000 piante per Ha.

PRODUZIONE PER Ha IN VINO

40 Hl / Ha

GRADAZIONE

14,00 % Vol.

VINIFICAZIONE

Il Vino Nobile di Montepulciano "Antico Colle", nasce da uve di Sangiovese vinificate in purezza.

La raccolta delle uve avviene, di norma, nel mese di ottobre e comunque solamente al raggiungimento delle condizioni ottimali del frutto.

La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata (non superiore ai 30 C°) con follature che integrano i rimontaggi. Fermentazione e macerazione hanno una durata di 18 - 22 giorni. Alla macerazione sulle bucce, segue la svinatura finale effettuata con una soffice pressatura delle vinacce.

MATURAZIONE

La maturazione in legno si svolge per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia di piccola e media capacità. Prima di essere commercializzato viene effettuato un affinamento di 6 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino intenso, profondo con profumi intensi di frutta e bacche rosse, estrema finezza ed eleganza.

Lungo, persistente con ritorno aromatico di ottima piacevolezza.

Temperatura di servizio 16-18 C°.

Per una maggiore comprensione di questo vino, si consiglia di decantare in cristallo prima di servire.

Si accompagna con formaggi toscani stagionati, primi importanti, carni rosse e arrostiti.



Az. Ag. Antico Colle di Frangiosa Andrea
UFFICI E CANTINA: Via Provinciale, 9 . Loc. Bivio Nottola - 53040 Montepulciano (Siena) - Tel./Fax. +39 0578 707.828
PUNTO VENDITA: Via I° Maggio, 6/a - 53049 Torrita di Siena, (Siena) - Tel./Fax. +39 0577 687.093
www.anticocolle.it - anticocolle@libero.it



Antico Colle

BIANCO TOSCANO IGT

Uvaggio
Chardonnay

Gradazione
12% Vol.

Produzione per ha. in vino
50 hl / ha

Note di degustazione
Vino fresco di sapore tipicamente varietale, di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Aromi e profumi delicati, di corpo giustamente equilibrato, armonico, caratteristico e fine. Si consiglia di servirlo in secchiello con ghiaccio, temperatura non superiore 6-8° C.



Az. Ag. Antico Colle di Frangiosa Andrea
UFFICI E CANTINA: Via Provinciale, 9 - Loc. Bivio Nottola - 53040 Montepulciano (Siena) - Tel./Fax. +39 0578 707.828
PUNTO VENDITA: Via I° Maggio, 6/a - 53049 Torrita di Siena, (Siena) - Tel./Fax. +39 0577 687.093
www.anticocolle.it - anticocolle@libero.it



Antico Colle

CHIANTI COLLI SENESI

UVAGGIO

80 % Prugnolo Gentile (clone Sangiovese)
15 % Merlot
5 % Cabernet Sauvignon

ALTITUDINE VIGNETI

300 – 400 mt. s.l.m

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI

Varie

TERRENO

Medio impasto a strati renoso, tufaceo, argilloso

DENSITA' D'IMPIANTO

4500 piante per Ha.

PRODUZIONE PER Ha IN VINO

55 Hl / Ha

GRADAZIONE

13,00% Vol.

VINIFICAZIONE

Il Chianti Colli Senesi "Antico Colle", nasce da una combinazione di uve di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon. La raccolta delle uve avviene, di norma, alla fine del mese di settembre. La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata (non superiore ai 30 C°) con follature che integrano i rimontaggi. Fermentazione e macerazione hanno una durata di 14 - 16 giorni. Alla macerazione sulle bucce, segue la svinatura finale effettuata con una soffice pressatura delle vinacce.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino intenso, profondo con sentori di frutta fresca e parte secca. Fruttato, di ottima struttura, morbidezza ed equilibrio di aromi.

Temperatura di servizio 16 – 18 C°.

Si accompagna a tutti i primi piatti, arrostiti, salumi e formaggi.



Az. Ag. Antico Colle di Frangiosa Andrea
UFFICI E CANTINA: Via Provinciale, 9 . Loc. Bivio Nottola - 53040 Montepulciano (Siena) - Tel./Fax. +39 0578 707.828
PUNTO VENDITA: Via I° Maggio, 6/a - 53049 Torrita di Siena, (Siena) - Tel./Fax. +39 0577 687.093
www.anticocolle.it - anticocolle@libero.it



Antico Colle

ROSSO DI MONTEPULCIANO

UVAGGIO

95 % Prugnolo Gentile (clone Sangiovese)
5 % Merlot

ALTITUDINE VIGNETI

300 – 400 mt. s.l.m

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI

Varie

TERRENO

Medio impasto a strati renoso, tufaceo, argilloso

DENSITA' D'IMPIANTO

6000 piante per Ha.

PRODUZIONE PER Ha IN VINO

50 Hl / Ha

GRADAZIONE

13,50 % Vol.

VINIFICAZIONE

Il Vino Rosso di Montepulciano "Antico Colle", nasce da una combinazione di uve di Sangiovese e Merlot.

La raccolta delle uve avviene, di norma, nel mese di ottobre e comunque solamente al raggiungimento delle condizioni ottimali del frutto.

La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata (non superiore ai 30 C°) con follature che integrano i rimontaggi. Fermentazione e macerazione hanno una durata di 16 - 18 giorni. Alla macerazione sulle bucce, segue la svinatura finale effettuata con una soffice pressatura delle vinacce.

MATURAZIONE

La maturazione si svolge in barriques di rovere francese per 6 mesi. Prima di essere commercializzato viene effettuato un affinamento di 4 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino intenso, profondo con profumi di frutta e bacche rosse. Tonalità floreali di gusto armonico e grande piacevolezza.

Temperatura di servizio 16-18 C°.

Si consiglia di stappare almeno un'ora prima di servire.

Si accompagna ai primi piatti, arrosti, salumi e formaggi stagionati.



Az. Ag. Antico Colle di Frangiosa Andrea
UFFICI E CANTINA: Via Provinciale, 9 - Loc. Bivio Nottola - 53040 Montepulciano (Siena) - Tel./Fax. +39 0578 707.828
PUNTO VENDITA: Via I° Maggio, 6/a - 53049 Torrita di Siena, (Siena) - Tel./Fax. +39 0577 687.093
www.anticocolle.it - anticocolle@libero.it



Antico Colle

I.G.T. ROSSO TOSCANA

UVAGGIO

70 % Prugnolo Gentile (clone Sangiovese)
15 % Merlot
15 % Canaiolo Nero

ALTITUDINE VIGNETI

300 - 400 mt. s.l.m.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI

Varie

TERRENO

Medio impasto a strati renoso, tufaceo, argilloso

DENSITA' D'IMPIANTO

4000 piante per Ha.

PRODUZIONE PER Ha IN VINO

65 Hl / Ha

GRADAZIONE

12,50 % Vol.

VINIFICAZIONE

Il Vino Rosso ad Indicazione Geografica Tipica "Antico Colle", nasce da una combinazione di uve di Sangiovese, Merlot e Canaiolo Nero. La raccolta delle uve avviene, di norma, alla fine del mese di settembre. La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata (non superiore ai 30 C°) con follature che integrano i rimontaggi. Fermentazione e macerazione hanno una durata di 14 - 16 giorni. Alla macerazione sulle bucce, segue la svinatura finale effettuata con una soffice pressatura delle vinacce.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Si accompagna a tutti i primi piatti, arrostiti, salumi e formaggi.



Az. Ag. Antico Colle di Frangiosa Andrea
UFFICI E CANTINA: Via Provinciale, 9 - Loc. Bivio Nottola - 53040 Montepulciano (Siena) - Tel./Fax. +39 0578 707.828
PUNTO VENDITA: Via I° Maggio, 6/a - 53049 Torrita di Siena, (Siena) - Tel./Fax. +39 0577 687.093
www.anticocolle.it - anticocolle@libero.it



Antico Colle

GRAPPA “ANTICO COLLE”

Grappa ottenuta da vinacce provenienti esclusivamente dalla nostra azienda, ricavata dalla distillazione in corrente di vapore, in alambicco discontinuo tradizionale Charantais.
La particolare cura dedicata alla scelta della materia prima ed al metodo di distillazione, permette a questo prodotto di distinguersi per unicità, eleganza e purezza.

GRADAZIONE
42 % Vol.



Az. Ag. Antico Colle di Frangiosa Andrea
UFFICI E CANTINA: Via Provinciale, 9 - Loc. Bivio Nottola - 53040 Montepulciano (Siena) - Tel./Fax. +39 0578 707.828
PUNTO VENDITA: Via I° Maggio, 6/a - 53049 Torrita di Siena, (Siena) - Tel./Fax. +39 0577 687.093
www.anticocolle.it - anticocolle@libero.it



Antico Colle

OLIO

ALTITUDINE OLIVI

300/400 s.l.m

PROVENIENZA OLIVE

Proprietà

VARIETÀ

Frantoio, Leccino, Moraiolo

PERIODO RACCOLTA

Entro la terza decade di ottobre

MODALITÀ RACCOLTA

Brucatura manuale

LAVORAZIONE

Entro le 24 ore, estrazione a freddo (mai sopra 27 C°), per processo meccanico continuo.

DECANTAZIONE

Non filtrato, decantato naturalmente (possibili sedimenti sono indice di questo processo e della genuinità del prodotto)

CONSERVAZIONE

Serbatoi in acciaio inox

COLORE

Verde oro leggermente velato

ODORE

Oliva fresca, fragrante erbaceo, carciofo

GUSTO

Armonico, pungente, piccante con retrogusto di carciofo

ACIDITÀ

0,10



Az. Ag. Antico Colle di Frangiosa Andrea
UFFICI E CANTINA: Via Provinciale, 9 - Loc. Bivio Nottola - 53040 Montepulciano (Siena) - Tel./Fax. +39 0578 707.828
PUNTO VENDITA: Via I° Maggio, 6/a - 53049 Torrita di Siena, (Siena) - Tel./Fax. +39 0577 687.093
www.anticocolle.it - anticocolle@libero.it