



AGOSTINETTO

Produttori di vino dal 1911

CATALOGO PRODOTTI



La Nostra Storia



Fin dalla fine del XIX secolo la nostra famiglia capì che la feconda e rigogliosa terra dei ridenti colli di Valdobbiadene era l'humus ideale per la coltivazione della *vitis vinifera*, pianta dalla ramificazione rada ma molto sviluppata in lunghezza dalla quale si produce il vino Prosecco, oggi conosciuto in tutto il mondo come **Prosecco di Valdobbiadene DOCG**.

Since the late 19th century, our family recognized that the fertile, lush, and charming hills of Valdobbiadene offered the perfect environment for cultivating *Vitis vinifera* — a modest-looking yet wide-spreading vine from which Prosecco is produced. Today, it is internationally renowned as **Prosecco Valdobbiadene DOCG**.

La passione e la meticolosa dedizione per la coltivazione dei vitigni fu così coinvolgente ed entusiasmante da indurre i miei avi alla ricerca di terreni sempre migliori e sempre più idonei alla coltivazione di questa nobile seppur comune pianta. Fin dai primi anni del 900' le nostre produzioni vinicole furono insignite di numerose attestazioni che certificavano l'assoluta ed estrema qualità dei nostri prodotti, l'ultima delle quali, risalente al 1936, viene gelosamente custodita presso la nostra azienda agricola.

Our deep passion and unwavering dedication to vine cultivation drove our ancestors to continually seek out the most suitable and promising territories for growing this noble yet widely appreciated grape. Since the early 1900s, our vintages have consistently received numerous awards, a testament to the exceptional quality of our wines. One of the most treasured accolades, dating back to 1936, is still proudly kept in our winery today.



Il Nostro Presente



Oggi è mio padre, con la preziosa e continua collaborazione mia e di mio fratello, a portare avanti la vecchia tradizione familiare, apportando continuamente innovazioni sia nella fase della coltivazione delle viti sia nella lavorazione delle uve e del vino, cercando costantemente e con fervida passione di aumentare sempre più la qualità e la raffinatezza del prodotto finale.

Today, it is my father — with the invaluable support of my brother and me — who carries on our family's legacy. From vineyard management to the winemaking process, he blends tradition with innovation, always striving with tireless passion to reach new heights of quality and refinement in every bottle.

In occasione di **un viaggio fatto in Toscana**, alcuni anni fa, tutta la nostra famiglia si è perduto innamorate di una proprietà situata nei pressi di Montiano, nella provincia di Grosseto, zona fatta di colline tinteggiate di colore ocra intenso e macule qua e là dalle verdi chiome di ulivi e di altre piante dal fogliame smeraldo, terra famosa per la coltivazione del vitigno da cui trae origine il pregiato e profumatissimo **Morellino di Scansano** e che offre alla vista anche un panorama strabiliante sul Mar Tirreno e sulla piccola ma pittoresca Isola del Giglio.

A few years ago, during a **family trip to Tuscany**, we fell in love with an estate near Montiano, in the province of Grosseto. This region, known for its intense ochre-colored hills dotted with green olive trees, is especially famous for cultivating the grapes used to produce the fragrant and precious **Morellino di Scansano**. From the estate, you can admire a breathtaking view of the Tyrrhenian Sea and the small, picturesque island of Giglio.



Il Nostro Orgoglio



L'attrazione per questi luoghi e per questi paesaggi pregni di colori pastello e inebriati dalla brezza proveniente dal mare, unitamente alla nostra tatica passione per la coltivazione dei vigneti, ci ha spinto ad acquistare agli inizi del 2000 questo podere, ove sono stati messi a coltura con meticolosità ed estrema maestria **dieci ettari di vigneto, spaziando dal Sangiovese al Ciliegiole e al Vermentino.**

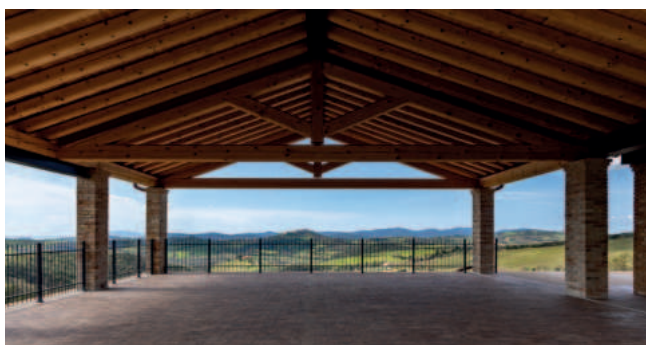
Enchanted by the beauty, colors, and sea-scented air of this land — and guided by our enduring passion for winemaking — we decided to acquire the estate in 2000. There, we began cultivating around **10 hectares of vineyards, including Sangiovese, Ciliegiole, and Vermentino grapes.**

Il Nostro Avvenire

Successivamente io e mio fratello abbiamo acquistato una piccola cantina, dove con grande maestria e assoluta dedizione vinifichiamo vini dall'equilibrio unico come il **Morellino di Scansano DOCG**, il **Vermentino Maremma Toscana DOC** e il **Ciliegiolo**, in tal modo sublimando i prodotti vitinicoli regalati da queste terre preziose e portando avanti una tradizione familiare ormai più che centenaria.

Later, my brother and I also acquired a small winery, where, with utmost dedication and refined expertise, we produce wines of great balance and character — such as **Morellino di Scansano DOCG**, **Vermentino Maremma Toscana DOC**, and **Ciliegiolo**. Through these wines, we aim to elevate the excellence of this extraordinary region while continuing a winemaking tradition that has been part of our family for over a century.





LA TERRAZZA

Maremma Toscana DOC



VITIGNO: 100% Vermentino



MATURAZIONE: 4/6 mesi in acciaio



ESAME ORGANOLETTICO: di colore giallo paglierino al naso si caratterizza per le sue note floreali e di frutta gialla, in bocca sorprendentemente fresco e sapido



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: formaggi freschi, primi di pesce, molluschi e crostacei



VARIETAL: 100% Vermentino



WINEMAKER NOTES: 4/6 months in steel



TASTING NOTES: Bright straw yellow, features flowery and yellow fruits notes on the nose, and it's surprisingly fresh and sapid on the palate



SUGGESTED PAIRINGS: Fresh cheese, fish first courses, shellfish and seafood



SASSELLO

Toscana IGT Bianco



VITIGNO: Malvasia, Ansonica, Procanico, Vermentino



MATURAZIONE: 6 mesi in cemento



ESAME ORGANOLETTICO: colore giallo paglierino, fresco in bocca, con note di sapidità in chiusura



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: formaggi freschi, primi di pesce, molluschi e crostacei



VARIETAL: Malvasia, Ansonica, Procanico, Vermentino



WINEMAKER NOTES: 6 months in concrete



TASTING NOTES: Straw-yellow colour, fresh at mouth, with notes of flavour at finish



SUGGESTED PAIRINGS: Fresh cheese, fish first courses, shellfish and seafood



VERMENTINO D.O.C.

Maremma Toscana DOC



VITIGNO: 100% Vermentino



MATURAZIONE: 4/6 mesi in acciaio



ESAME ORGANOLETTICO: di colore giallo paglierino al naso si caratterizza per le sue note floreali e di frutta gialla, in bocca sorprendentemente fresco e sapido



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: formaggi freschi, primi di pesce, molluschi e crostacei



VARIETAL: 100% Vermentino



WINEMAKER NOTES: 4/6 months in steel



TASTING NOTES: Bright straw yellow, features flowery and yellow fruits notes on the nose, and it's surprisingly fresh and sapid on the palate



SUGGESTED PAIRINGS: Fresh cheese, fish first courses, shellfish and seafood



AGE 70

Metodo Classico Rosato Pas Dosè



VITIGNO: Cilieggiolo

RESA PER ETTARO: 50hl/ha

SISTEMA DI CRESCITA: Guyot



DENSITÀ DELLA PIANTA: 5000 piante per ettaro

TEMPO DI RACCOLTA: ultima decade di agosto

VINIFICAZIONE: Uve raccolte a mano, stoccate in cassette, pressatura soffice. Imbottigliamento a febbraio per la presa di spuma



INVECCHIAMENTO: 24/30 mesi sui lieviti



ESAME ERGANOLETTICO: colore rosa brillante, perlage fine al naso. Lievi sentori di frutti di bosco e note di pangrattato



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale per antipasti e aperitivi. Si abbina bene a piatti di pesce e pasta con sugo di asparagi selvatici



VINES: Cilieggiolo

YIELD PER HECTAR: 50hl/ha

GROWING SYSTEM: Guyot



PLANT DENSITY: 5000 plants per hectar

HARVEST TIME: Last decade of August

VINIFICATION: Hand-picked grape, stored in boxes, soft pressing. Bottling in February for second fermentation.



AGING: 24/30 months on the lees



TASTING NOTES: Bright pink color, fine perlage to the nose. Slight scents of wild-berries and notes of bread crumbs



SUGGESTED PAIRINGS: Ideal for entrees and aperitif. Pairs well with fish courses and pasta with wild asparagus sauce



MAESTRALE

Toscana IGT Rosso



VITIGNO: 60% Petit Verdot, 25% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon



MATURAZIONE: 1 mese in cemento, 12 mesi in barriques, 6 mesi in bottiglia



ESAME ORGANOLETTICO: di colore rosso rubino con riflessi violacei al naso esplode in freschissime note di piccola frutta di bosco e spezie, in bocca elegantemente sapido con una pulizia finale degna di nota



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: pasta fresca con ragù grassi, formaggi di media stagionatura, affettati e insaccati



VARIETAL: 60% Petit Verdot, 25% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon



WINEMAKER NOTES: 1 month in cement, 12 months in barriques, 6 months in bottle



TASTING NOTES: Ruby red coloured marked by purple reflections, bursting into fresh notes of little wild berries and spices. Smoothly salty at mouth, with a remarkable clean finish



SUGGESTED PAIRINGS: Fresh pasta with strong meat sauces, medium-aged cheese, cold and cured meats



EVAN

Toscana IGT Petit Verdot



VITIGNO: 100% Petit Verdot



MATURAZIONE: 18/20 mesi in barriques di rovere francese



ESAME ORGANOLETTICO: al naso profonde note fruttate mature spezie calde e affascinanti, balsamico ed etereo si apre verso sentori di evoluzioni donati dalla barrique, il colore è scaltro ed elegante, di un giovane maremmano che vivrà in eterno, in bocca elegante e leggermente tannico avvolge senza stancare



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: arrosto di cinghiale, formaggi erborinati e di lungo affinamento



VARIETAL: 100% Petit Verdot



WINEMAKER NOTES: 18/20 months in French oak barriques



TASTING NOTES: Deep ripe fruit notes on the nose, fascinating warm spices, balsamic and airy, opens towards evolutionary scents donated by the aging in barriques. The color is swift and elegant of a young maremma wine that will last long. Smooth and mouth-filling, its slight tannins cover without ever tiring



SUGGESTED PAIRINGS: Wild bore roasts, long aging and blue cheese

BOTTIGLIE DA 0,75 E 1,5 LITRI

POZZE ROSSE

Maremma Toscana DOC Ciliegiole



VITIGNO: 100% Ciliegiole



MATURAZIONE: 1 anno in cemento



ESAME ORGANOLETTICO: dal colore rubino intenso al naso esplode in note di frutta rossa matura che si ritrovano al palato accompagnate da un elegante persistenza



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: carni rosse alla griglia e formaggi di media stagionatura



VARIETAL: 100% Ciliegiole



WINEMAKER NOTES: 1 year in concrete



TASTING NOTES: An intense ruby colour; on the nose you will find aromas of the mature red fruit that lingers on the palate and leads to an elegant finish



SUGGESTED PAIRINGS: Bold flavoured grilled red meat and mildly aged cheeses



GOTO DE VIN

Maremma Toscana DOC Ciliegiole



VITIGNO: 100% Ciliegiole



MATURAZIONE: 1 anno in cemento, 1 anno affinamento in tonneaux



ESAME ORGANOLETTICO: di colore rosso rubino, dal naso complesso e morbido con sentori che vanno dalla frutta rossa alle note tostate e speziate. Si presenta elegante e leggermente tannico con una lunga persistenza



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: arrostiti e ragù di cinghiale, carni rosse alla brace e formaggi affinati



VARIETAL: 100% Ciliegiole



WINEMAKER NOTES: 1 year in concrete, 1 year aged in tonneaux



TASTING NOTES: Ruby red, complex and soft at nose, with hints that range from red berries to toasted and spicy notes. Richly elegant and slightly tannin, with a long persistent finish



SUGGESTED PAIRINGS: Roasts and wild bore ragout, red meats and refined cheese

AMPELO

Toscana IGT San Giovese



VITIGNO: 100% Sangiovese



MATURAZIONE: 14/16 mesi in botte grande di rovere



ESAME ORGANOLETTICO: dal colore rosso con sfumature violacee, al naso si presenta austero, fruttato con sentori di mora e lampone, ma anche floreale con profumi di viola. Non mancano inoltre le note speziate che dalla cannella arrivano alla noce moscata. In bocca è fresco, avvolgente ed elegante



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: primi piatti con ragù di selvaggina e seconde portate a base di carni rosse o selvaggina. Abbinamenti ambiziosi, ma molto apprezzati per chi vuole uscire dall'ordinario si hanno con zuppe di pesce come il cacciucco alla livornese



VARIETAL: 100% Sangiovese



WINEMAKER NOTES: 14/16 months in large oak barrels



TASTING NOTES: Ruby red with purple shadings, on the nose it is austere, fruit scented with blackberry and raspberry tastes, but also flowery with violette scents. Also features spicy notes, ranging from cinnamon to nutmeg. On the palate it is fresh, mouth-filling and elegant



SUGGESTED PAIRINGS: First courses with wild game ragu, main courses based on red meats or wild game. Also highly appreciated by those who want to range out of the ordinary, are precious and unexpected pairings with fish soups like cacciucco alla livornese

BOTTIGLIE DA 0,75 E 1,5 LITRI

APPARITO

Toscana IGT Sangiovese



VITIGNO: 100% Sangiovese



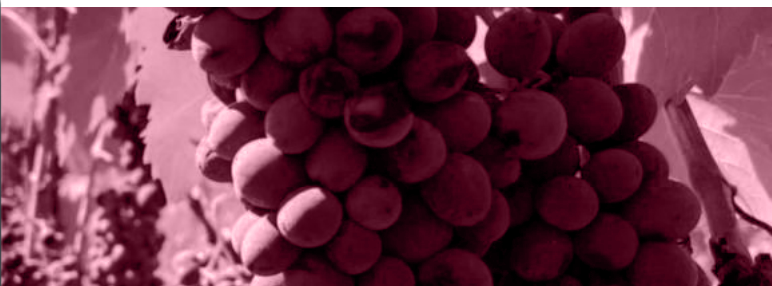
MATURAZIONE: 1 mese in cemento, 12 mesi in barrique, 12 mesi in bottiglia



ESAME ORGANOLETTICO: dal colore rosso con sfumature violacee, al naso si presenta austero, fruttato con sentori di mora e lampone, ma anche floreale con profumi di viola. Non mancano inoltre le note speziate che dalla cannella arrivano alla noce moscata. In bocca è fresco, avvolgente ed elegante



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: primi piatti con ragù di selvaggina e seconde portate a base di carni rosse o selvaggina. Abbinamenti ambiziosi, ma molto apprezzati per chi vuole uscire dall'ordinario si hanno con zuppe di pesce come il cacciucco alla livornese



VARIETAL: 100% Sangiovese



WINEMAKER NOTES: 1 month in cement, 12 months in barriques, 12 months in bottle



TASTING NOTES: Ruby red with purple shadings, on the nose it is austere, fruit scented with blackberry and raspberry tastes, but also flowery with violette scents. Also features spicy notes, ranging from cinnamon to nutmeg. On the palate it is fresh, mouth-filling and elegant



SUGGESTED PAIRINGS: First courses with wild game ragu, main courses based on red meats or wild game. Also highly appreciated by those who want to range out of the ordinary, are precious and unexpected pairings with fish soups like cacciucco alla livornese

BOTTIGLIE DA 0,75 E 1,5 LITRI

LA MADONNINA

Morellino di Scansano DOCG



VITIGNO: 85% Sangiovese 15% Cabernet Sauvignon



MATURAZIONE: 1 mese in cemento, 8/10 mesi affinamento in botte grande di rovere, 6 mesi in bottiglia



ESAME ORGANOLETTICO: dal colore rosso rubino al naso manifesta note di frutta rossa matura e una leggera speziatura, in bocca è avvolgente e persistente



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo con carni in umido e formaggi di media e lunga stagionatura



VARIETAL: 85% Sangiovese 15% Cabernet Sauvignon



WINEMAKER NOTES: 1 month in cement, 8/10 months aging in large oak barrels, 6 months in bottle



TASTING NOTES: Has a very intense ruby red color, features ripe red fruits and slight spicy notes on the nose, and is full, rich, persistent and round on the palate



SUGGESTED PAIRINGS: It perfectly pairs with meat stew and semi aged and aged cheese

BOTTIGLIE DA 0,75 E 1,5 LITRI



MORELLINO DI SCANSANO

Morellino di Scansano DOCG



VITIGNO: 85% Sangiovese 15% Ciliegiolo



MATURAZIONE: 6 mesi in acciaio



ESAME ORGANOLETTICO: dal colore rosso rubino al naso manifesta note di frutta rossa matura e una leggera speziatura, in bocca è avvolgente e persistente



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo con carni in umido e formaggi di media e lunga stagionatura



VARIETAL: 85% Sangiovese 15% Ciliegiolo



WINEMAKER NOTES: 6 months in steel



TASTING NOTES: Has a very intense ruby red color, features ripe red fruits and slight spicy notes on the nose, and is full, rich, persistent and round on the palate



SUGGESTED PAIRINGS: It perfectly pairs with meat stew and semi aged and aged cheese



BOTTACCIO

Maremma Toscana DOC Ciliegiole



VITIGNO: 100% Ciliegiole



MATURAZIONE: 1 anno in cemento



ESAME ORGANOLETTICO: dal colore rubino intenso al naso esplode in note di frutta rossa matura che si ritrovano al palato accompagnate da un elegante persistenza



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: carni rosse alla griglia e formaggi di media stagionatura



VARIETAL: 100% Ciliegiole



WINEMAKER NOTES: 1 year in concrete



TASTING NOTES: An intense ruby colour; on the nose you will find aromas of the mature red fruit that lingers on the palate and leads to an elegant finish



SUGGESTED PAIRINGS: Bold flavoured grilled red meat and mildly aged cheeses



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

IGP Toscano

Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Disciplinata dall'articolo 10 del Reg. CE 510/06



PERIODO DI RACCOLTA: ottobre, anticipando leggermente la maturazione, per ottenere un fruttato medio gusto



ZONA DI PRODUZIONE: Toscana, Gli ulivi sono prevalentemente Frantoiano e Leccino, in proporzione variabile, a seconda dell'anno di produzione. Spremuta a freddo, con sistema continuo. Tecnologia Rapanelli a due passi.



CONSERVAZIONE: soggetto a decantazione naturale dopo la svinatura e conservato in Acciaio Inox



ESAME ORGANOLETTICO: Colore verde con riflessi giallo paglierino. Odore intenso e sapore deciso, con retrogusto leggermente amaro e piccante



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: adatto all'uso a crudo, da abbinare a cibi dai sapori piccanti, come zuppe e carne



CONFEZIONE: bottiglie da 750ml con chiusura ermetica e tappo versatore



Guaranteed by the Ministry for Agriculture, Food and Forestry
Regulated by the article 10 of the Reg. CE 510/06



HARVEST PERIOD: October, slightly anticipating ripeness, to achieve a medium fruity taste



PRODUCTION AREA: Tuscany. Olive trees are mainly Frantoiano and Leccino, in variable proportions, according to the production year. Cold pressed, with continuous system. Rapanelli technology two-steps.



STORAGE: Subject to natural decantation after racking and stored in Stainless Steel



TASTING NOTES: Green color with reflections of straw yellow. Intense smell and strong taste, with somewhat bitter and spicy aftertaste



SUGGESTED PAIRINGS: Suitable for raw use, to be paired with sharp flavoured foods, such as soups and meat



PACKAGING: Packed in 750ml bottles with hermetic seal and pouring cap









AGOSTINETTO

 Resp. Amministrativo +39 368 7855 380

 antonio.agostinetto@outlook.com

 Resp. Commerciale +39 328 7225 498

 commerciale@agostinetto-wine.com

 Magliano in Toscana, Frazione Montiano
Zona Corso 9/c

 P. IVA 03372360267

 www.agostinetto-wine.it  

