

← Cantina BERTINGA
Home Cerca

SCHEDA

DESCRIZIONE

PRODOTTI (4)

POSIZIONE

**BERTINGA**

Loc. Le Terrazze di Adine, 62 - 53013 Gaiole in Chianti SI  
 0577 746218  
 www.bertinga.it  
 info@bertinga.it

CHIAMA

NAVIGA

SITO WEB

EMAIL

Anno di fondazione:	2015
Proprietà:	Maxim Kashirin, Anatoly Korneev
Enologo:	Stephane Derenoncourt
Agronomo:	David Picci
Bottiglie Prodotte:	56000
Ettari vitati di proprietà:	16.0
Vendita diretta:	No
Visite all'azienda:	Sì, su prenotazione
Come arrivarci:	dalla A1 uscire a Valdarno e proseguire SP408 in direzione Gaiole In Chianti.
Ristorante:	No

SCHEDA

DESCRIZIONE

PRODOTTI (4)

POSIZIONE

<b>4</b> 	<p><b>Bertinga</b></p> <p> 2016 € 50.00 Rosso Igt</p>
<b>4</b> 	<p><b>Punta di Adine</b></p> <p> 2016 € 70.00 Rosso Igt</p>
<b>4</b> 	<p><b>Sassi Chiusi</b></p> <p> 2016 € 25.00 Rosso Igt</p>
<b>4</b> 	<p><b>Volta di Bertinga</b></p> <p> 2016 € 100.00 Rosso Igt</p>



## Bertinga

2016 Rosso Igt

**BERTINGA**



Regione  
TOSCANA



Longevità  
Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni



Gradazione Alcolica  
14,0



Vitigno  
Sangiovese 50%, Merlot 50%



Annata  
2016



Prezzo  
50,00



Bottiglie Prodotte  
14518



Tipo Bottiglia  
0,750



Lavorazione  
Maturazione in botte grande e tonneau per 18 mesi e successivo affinamento in bottiglia per 24 mesi.



Abbinamento Gastronomico  
Spezzatino di chianina con patate



## Punta di Adine

2016 Rosso Igt

**BERTINGA**



Regione  
TOSCANA



Longevità  
Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni



Gradazione Alcolica  
14,0



Vitigno  
Sangiovese



Annata  
2016



Prezzo  
70,00



Bottiglie Prodotte  
6318



Tipo Bottiglia  
0,750



Lavorazione  
Vinificazione in cemento. Maturazione in botte grande per 18 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia di 24 mesi.



Abbinamento Gastronomico  
Fagiano al tartufo nero



## Sassi Chiusi

2016 Rosso Igt

**BERTINGA**



Regione  
TOSCANA



Longevità  
Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni



Gradazione Alcolica  
14.0



Vitigno  
Sangiovese 85%, Merlot 15%



Annata  
2016



Prezzo  
25.00



Bottiglie Prodotte  
24791



Tipo Bottiglia  
0,750



Lavorazione  
Vinificazione in acciaio e cemento. Maturazione in cemento e barrique per 12 mesi, successivo affinamento in bottiglia di 24 mesi.



Abbinamento Gastronomico  
Braciole di cinghiale in agrodolce



## Volta di Bertinga

2016 Rosso Igt

**BERTINGA**



Regione  
TOSCANA



Longevità  
Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni



Gradazione Alcolica  
14.0



Vitigno  
Merlot



Annata  
2016



Prezzo  
100.00



Bottiglie Prodotte  
10891



Tipo Bottiglia  
0,750



Lavorazione  
Vinificazione in acciaio. Elevazione in barrique per 18 mesi e successivo affinamento in bottiglia per 24 mesi.



Abbinamento Gastronomico  
Lasagne con ragù di cinghiale