



PODERI
ARCANGELO

SAN GIMIGNANO - ITALIA

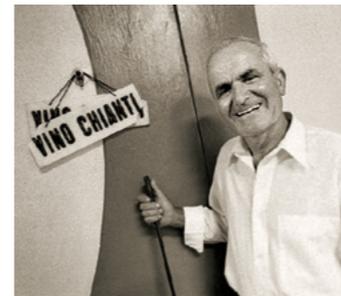


Tra Certaldo e San Gimignano, le geometrie dei nostri filari si estendono sulle colline toscane, da qui la terra rende quello che le è stato dato in sudore e speranza, in sapienza e sacrificio.

La naturale vocazione della terra di Siena è quella di produrre olio e vini eccellenti, come quelli che la Famiglia Mora realizza ormai da anni, nell'Azienda Agricola Poderi Arcangelo. Una posizione ed un clima ideale insieme alla passione ed al rispetto per il valore della terra, che la famiglia tramanda da anni, hanno permesso di creare un panorama completo di ottimi vini di qualità.

Un ottimo vino nasce da una grande attenzione, quella che gli uomini del Poderi Arcangelo pongono nella selezione dei grappoli nei mesi di giugno e di luglio, intervenendo con la potatura verde al fine di portare a maturazione i grappoli migliori. La stessa attenzione che viene, in seguito, dedicata alla vendemmia, un evento che coinvolge tutti in azienda. Si parte la prima settimana di settembre con le uve bianche. In un clima di gioia e collaborazione si raccolgono "i frutti preziosi" esclusivamente a mano e in cassette. E' un mese magico dove le mani dei raccoglitori colgono i frutti con tagli sapienti e rispettosi preservando le viti per gli anni a venire.

I vigneti dei Poderi Arcangelo si sviluppano su 23 ettari di terreno in una splendida posizione collinare a circa 250 m. s.l.m. I nuovi impianti, per un sesto, prevedono circa 5.000 piante per ettaro. La coltivazione è rigorosamente biologica, si escludono quindi i prodotti chimici di sintesi i diserbanti e gli insetticidi. Gli interventi agronomici come la sfogliatura e una gestione accurata del terreno, ci permettono di raggiungere i risultati migliori. Produciamo annualmente circa 1.500 ettolitri di vino e ne imbottiglia una selezione di circa 50.000 bottiglie.



Bruno, Maria Mora

Between the towns of Certaldo and San Gimignano, the geometry of our vine rows stretches over the Tuscan hills, here the land rewards us for all the hard work, hope, skill and commitment we have devoted to it.



The land around Siena is naturally suited to the production of the finest olive oils and wines such as those that the Mora Family has been producing for years in their farming estate Poderi Arcangelo. The ideal climate and the family's passion and respect for the value of the land, which has remained unchanged over the years, underlie the creation of a fine quality wine's range.

An excellent wine is the result of a greatest care, right that one men at Poderi Arcangelo devote to bunches' selection in the months of June and July. The green pruning allows only the best grapes to ripen fully. The same care goes into the harvesting which starts the first week in September. It's an exciting time that involves everyone here at the farm. The "precious fruit" is exclusively hand-picked and placed into crates. During this magic month the grape-pickers' hands cut the fruit stems with skill and respect preserving the plants for the years to come.

The vineyards of Poderi Arcangelo cover 23 hectares of land in a superb hilly location, about 250 metres above sea level. The new plantations count about 5.000 plants per hectare. The cultivation is strictly organic as no synthesis chemical products, like herbicides and insecticides are used. Agronomic interventions such as husking and a careful management of the land, ensure improved results. We currently produces approx. 1.500 hectolitres of wine per year with a limited selection of approx. 50.000 bottles.

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

D.O.C.G.

 Vernaccia di San Gimignano

Vinificazione: uve da vigneti di densità di circa 4.500 piante per Ha. Pressatura soffice delle uve con separazione dalle bucce. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.

Note organolettiche: giallo paglierino tenue. Profumo penetrante e delicato con note di frutta fresca e fiori bianchi di campo. Sapore asciutto, fresco e di buon corpo. Buona la persistenza aromatica. Retrogusto gradevolmente amarognolo con le caratteristiche note di mandorla.

Abbinamenti: ottimo con affettati toscani, carni bianche in padella, uova e frittura di pesce. Servire a 8-10°.

Vinification: grapes in vineyards with a medium density of 4.500 plants per Ha. Soft pressing of grapes with separation from skins. Fermentation with selected yeasts under controlled temperature.

Organoleptic notes: light straw-like yellow. Deeply and delicate bouquet with scents of fresh fruits and white wild flowers. Pleasant aftertaste with characteristic almond notes.

To serve with: excellent with tuscan cold cuts, white meats cooked in pan, eggs and fried fishes.

Recommended temperature 8 - 10°.



“TERRA DEL LAGO”

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

D.O.P.

 90% Vernaccia di San Gimignano
10% Chardonnay

Vinificazione: selezione delle uve in vigneti di densità di circa 5.400 piante per Ha. Pressatura soffice delle uve con separazione dalle bucce. Fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata.

Note organolettiche: giallo paglierino brillante. Corredo aromatico fine, armonico con sentori di pesca bianca, ginestra e un accenno di miele. Al palato si presenta fresco, sapido ed elegante, di lunga persistenza con le caratteristiche note di mandorla.

Abbinamenti: ottimo con i salumi toscani, carni bianche in padella e pesce al forno. Servire a 8-10°.

Vinification: selection of grapes in vineyards with a medium density of 5.400 plants per Ha. Soft pressing of grapes with separation from skins. Fermentation with selected yeasts under controlled temperature.

Organoleptic notes: brilliant straw-like yellow. Fine, harmonious bouquet with scents of white peach, broom and some marks of honey. A fresh, dry and long aftertaste with characteristic almond notes.

To serve with: excellent with tuscan salame and all cold cuts, white meats cooked in pan and baked fishes. Recommended temperature 8 - 10°.



“PER BRUNO”

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

D.O.C.G. RISERVA

 Vernaccia di San Gimignano

Vinificazione: le uve raccolte a mano e diraspate subiscono una macerazione per alcune ore a bassa temperatura in pressa a polmone con ghiaccio secco. Pressatura soffice con chiarifica a freddo del mosto.

Fermentazione: in vasche di cemento a 16 ° per circa 10 giorni. Solo una parte del prodotto prosegue in barriques per circa 2 mesi su fecce fini con batonnage. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Note organolettiche: profumo intenso con spiccate note di frutta a polpa bianca e fiori gialli (Ginestra). Leggere impressioni di vaniglia, miele ed erbe aromatiche. Al palato elegante con buona acidità, leggermente sapida con finale minerale di pietra focaia.

Abbinamenti: ottimo connubio con pecorini stagionati, anche speziati o con erborinati cremosi. Fantastica con piatti un po' elaborati di pesce al forno come baccalà mantecato oppure crostacei. Servire a 8 - 10° C.

Vinification: grapes harvested by hand and de-stemmed undergo maceration for some hours at a low temperature in a lung press with dry ice. Soft pressing with cold clarification of the wine must.

Fermentation: in a cement tanks at 16° for about 10 days. Only a part of the wine continues in barriques for about 2 months on fine lees with the batonnage. Refinement in bottle for 6 months.

Organoleptic notes: intense bouquet with strong notes of white pulp fruit and yellow flowers such as broom. Light impressions of vanilla, honey and aromatic herbs. Elegant on the palate with good acidity, slightly sapid with a flint mineral finish.

To serve with: excellent combination with aged Pecorino, even spicy or creamy blue cheese. Fantastic with sophisticated dishes of baked fish such as creamed cod or shellfish. Recommended temperature 8 - 10°.





TOSCANA ROSATO

I.G.T.

 60% Sangiovese, 40% Canaiolo

Vinificazione: da terreni di tufo e argilla con altitudine di 200 mt. Allevamento a doppio Guyot capovolto con 4.300 piante per ettaro. Si pigiano le uve rosse e si lasciano in macerazione a temperatura controllata fino ad ottenere il colore desiderato. Dopo la svinatura, la fermentazione prosegue in acciaio.

Note organolettiche: suggestivo il colore rosa intenso che a volte raggiunge sfumature violacee. Profumo fresco di frutta e fiori rossi. Vivacità, freschezza e sapidità rendono questo vino facile da bere in ogni occasione.

Abbinamenti: accompagna bene ogni antipasto, affettati non troppo grassi, piatti semplici e delicati. Servire a 8-10° C.

Vinification: vineyards of tuff and clay with an altitude of 200 meters. Breeding at double Guyot tipped with 5,000 plants per hectare. Pressed red grapes are left to macerate at a controlled temperature up to obtain the desired color, after racking, fermentation continues in steel.

Organoleptic notes: striking pink color which sometimes reaches purple hues. Bouquet of fresh fruits and red flowers. Vivacity, freshness and flavour make this wine easy to drink at every opportunity.

To serve with: it goes well with every entree, sliced but not too fat, simple and delicate dishes. Recommended temperature 8 - 10° C.



SPUMANTE DI VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

 Vernaccia di San Gimignano

Vinificazione: vendemmia anticipata delle nostre uve Vernaccia. Pressatura soffice delle uve con selezione del mosto fiore. Fermentazione condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 15° C. Spumante extra dry ottenuto secondo il metodo Charmat.

Note organolettiche: colore giallo paglierino scarico. Ampio, fruttato e floreale, incarna tutta la tipica fragranza della Vernaccia di San Gimignano. Morbido, dolce e sapido, equilibrato, con delicati sentori fruttati.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, ideale per ogni pasto, si sposa perfettamente con antipasti magri e piatti di pesce in genere. Servire freddo a 6 - 8° C.

Vinification: early harvest of Vernaccia grapes. Very soft crushing and pressing. Fermentation conducted with selected yeasts at a temperature of 15° C. Sparkling obtained according to the Charmat method, this Spumante is extra dry.

Organoleptic notes: pale straw yellow color. Ample, fruity and floral, it embodies all the typical fragrance of Vernaccia di San Gimignano wine. Soft, sweet and sapid, balanced, with delicate fruity scents.

To serve with: excellent as an aperitif, ideal for any meal, it goes perfectly with lean appetizers and fish dishes in general. Recommended temperature 6 - 8° C.



“CIUCCARELLO” TOSCANA ROSSO

I.G.T.

 Sangiovese

Vinificazione: tradizionale in vetro cemento. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.

Note organolettiche: rosso rubino luminoso, al palato è vinoso e molto fruttato con note di ciliegia.

Abbinamenti: vino a tutto pasto di carattere giovane e di buona beva. Si accompagna bene a carni di maiale e salumi grassi. Servire a 16-18°.

Vinification: traditional in glass tiles. Fermentation with selected yeasts and controlled temperature.

Organoleptic notes: bright ruby red, winy and fruity with notes of cherry.

To serve with: wine for every meals, young character and easily drinkable. Suggested with pork meats and greasy cold cuts. Recommended temperature 16 - 18°.



CHIANTI COLLI SENESI D.O.C.G.

 90% Sangiovese, 10% Colorino

Vinificazione: selezione del nostro migliore Sangiovese, raccolta tardiva, macerazione prolungata sulle bucce in acciaio con frequenti immersioni del cappello. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.

Vinificazione: Affinamento in bottiglia per almeno 10 mesi.

Note organolettiche: rosso rubino intenso, notevoli aromi fruttati con una venatura floreale di mammola. Eccellente in struttura e tannicità. Molto armonico.

Abbinamenti: primi piatti con sughi di carne, formaggi e salumi. Perfetto con bistecca alla Fiorentina. Servire a 16-18°.

Vinification: selection of our best Sangiovese, late harvest, long maceration on skins in inox and frequently cap submersions. Fermentation with selected yeasts under controlled temperature.

Vinification: Refining in bottle for at least 10 months.

Organoleptic notes: deep ruby red, important fruity scents with a floral note of violet. Excellent structure and tannins. A very harmonious wine.

To serve with: first courses with traditional sauces, pecorino cheeses and tuscan cold cuts. Recommended temperature 16 - 18°.



“IL CANTASTORIE” CHIANTI D.O.C.G. RISERVA

 90% Sangiovese, 10% Colorino

Vinificazione: uve raccolte e selezionate a mano a inizio Ottobre: Lunga macerazione sulle bucce di circa 12-15 giorni con lieviti selezionati a temperatura controllata 24-26° in piccole vasche di acciaio. Frequenti rimontaggi e delestage.

Invecchiamento: il vino matura per circa 1 anno in grandi botti di rovere da 20 HL. Affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: colore rosso rubino intenso con lievi riflessi aranciati. Al naso è fragrante, con note speziate e floreali, sentori di frutti del sottobosco, ribes e vaniglia. Al palato risulta ben strutturato, rotondo e sapido. Retrogusto elegante e persistente.

Abbinamenti: la tradizionale austerità della trama tannica del Sangiovese toscano si sposa molto bene con piatti particolarmente saporiti, in particolare carni succose e aromi decisi quali selvaggina e cacciagione. Bene anche con formaggi di media stagionatura. Servire a 18-20° C.

Vinification: grapes picked and selected by hand at the beginning of October: Long maceration on the skins of about 12-15 days with selected yeasts at a controlled temperature of 24-26° in small steel tanks. Frequent replacements and delestage.

Aging: the wine ages for about 1 year in large 20 HL oak barrels. Aging of at least 6 months in the bottle.

Organoleptic notes: intense ruby red color with light orange reflections. The nose is fragrant, with spicy and floral notes, hints of fruits of the undergrowth, currants and vanilla. On the palate it is well structured, round and sapid. Elegant and persistent aftertaste.

To serve with: the traditional austerity of the tannic texture of Sangiovese Tuscan goes very well with particularly tasty dishes, especially juicy meats and strong aromas such as wild meats. Good also with medium-aged cheeses. Recommended temperature 18 - 20° C.



PODERI
ARCANGELO



“GRAN BACCANO”

TOSCANA ROSSO

I.G.T.

 70% Sangiovese, 20% Merlot
10% Cabernet Sauvignon

Vinificazione: macerazione prolungata sulle bucce con frequenti immersioni del cappello per una migliore estrazione del colore e dei tannini dolci. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata. Malolattica svolta in maniera spontanea.

Invecchiamento: 18 mesi in barriques francesi media tostatura e ulteriori 6 mesi in bottiglia.

Note organolettiche: rosso rubino intenso, profumo ampio e ben espresso con note dominanti di ribes nero; lampone e mora si susseguono su un elegante sottofondo di spezie in chiusura. Al gusto è caldo, vellutato e persistente con un piacevole retrogusto di tannini dolci.

Abbinamenti: formaggi pecorini stagionati, arrosti di cacciagione e bistecca fiorentina. Servire a 18-20°.

 750 ml - 1500 ml

Vinification: in inox, long maceration on skins with frequently cap submersions in order to get the best extraction of colour and noble tannins. Fermentation with selected yeasts under controlled temperature. Natural malolactic fermentation.

Aging: 18 months in medium toasted French barriques and further 6 months in bottle.

Organoleptic notes: deep ruby red, wide and intense bouquet with important notes of black currant, raspberry and blackberry follow each other on an elegant and spicy background at the end. A warm and round taste, with a long and pleasant aftertaste of soft tannins.

To serve with: aged pecorino cheeses, roasted wildmeats and bistecca fiorentina. Recommended temperature 18-20°.





GRAPPA DI CHIANTI

 Vinacce fresche selezionate, derivate dalla fermentazione di uve di vino Chianti DOCG

Lavorazione: le migliori vinacce dopo una pressatura soffice, vengono immediatamente trasportate alla distilleria. Il giorno seguente sono sottoposte a una lenta distillazione a bassa temperatura in modo da esaltarne gli aromi e profumi originari.

Affinamento: alcuni mesi in bottiglia.

Note organolettiche: all'aspetto visivo presenta un colore cristallino trasparente. All'olfatto ha un'aroma fresco, intenso e nel contempo delicato. Al gusto è morbida ed elegante.

Abbinamenti: perfetta a fine pasto come digestivo. Temperatura di servizio: 10-12°C.

Processing: after a soft pressing, the best marcs are quickly collected to be transported to the distillery. The following day they are submitted to a slow distillation at low temperature in order to elevate the original fragrances and bouquet.

Aging: some months in bottle.

Organoleptic notes: crystal clear colour; fresh, intense and delicate bouquet; smooth and elegant taste.

To serve with: excellent as digestive. Service temperature : 10-12°C.



SAN GIMIGNANO D.O.C. VIN SANTO

 San Colombano, Malvasia del Chianti, Trebbiano Toscano

Vinificazione: raccolta tardiva in cassetta e appassimento per circa 3-4 mesi su graticci di canna in stanze ventilate. I chicchi sani vengono diraspanti e pigiati e il liquido messo in caratelli (piccole botti di legno di capacità non superiore ai 5 hl).

Invecchiamento: in ambienti sottoposti a forti sbalzi termici per almeno 3 anni in caratelli di rovere sigillati senza effettuare travasi o colmature.

Note organolettiche: colore ambrato brillante. Profumo fragrante e pulito con sentori che vanno dalla confettura di albicocca al mallo di noce.

Abbinamenti: nella tradizione contadina toscana è il vino dell'accoglienza e della cortesia. Perfetto con i cantucci alle mandorle, molto bene con formaggi erborinati come il pecorino di fossa e il gorgonzola piccante. Servire a 5-7° come aperitivo, a 16-18° con il dessert.

Vinification: late harvest in cases and withering on rush mattings in windy rooms. Then the good grapes are separated from their bunches and pressed. The liquid will go in little oak barrels not bigger than 500 liters.

Aging: it stays for at least 3 years in sealed oak barrels in a place under sudden changes in temperature with no decanting nor filling up.

Organoleptic notes: bright and amber-coloured. Fragrant and clear bouquet with scents of apricot jam and nut hull.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

 Correggiolo, Moraiolo Leccino e Frantoio

Zona di produzione: Toscana sulle colline di San Gimignano ad una altitudine di 250-300 m.

Resa per pianta: 10-15 kg di olive equivalente a 1,2 -1,5 litri di olio (circa 12%).

Raccolta: rigorosamente a mano da fine Ottobre - inizio Novembre. Le olive vengono deposte in piccole casse e spremute entro le 24 ore successive.

Spremitura: a temperatura controllata, secondo il metodo "a freddo" che prevede una temperatura massima di 27 gradi. Per garantire la massima qualità del prodotto viene trattenuto solo il fiore delle olive pressate e non viene filtrato.

Acidità: 0,1- 0,2% (per essere extravergine non deve superare il 0,8%).

Colore: verde intenso alla spremitura, tendente con il tempo al giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: intenso, molto fruttato con forti sentori di carciofo, mela e leggera mandorla.

Sapore: delicato al palato, non grasso, leggermente piccante con retrogusto amarognolo.

Abbinamenti: nella cucina Toscana ha un uso molto diffuso. Per l'elevata qualità si consiglia di usarlo a crudo in insalate, zuppe, bruschette e pinzimonio. Ottimo pure nel condimento di piatti di pesce e carpacci. Particolarmente indicato nell'alimentazione dei bambini.

Production area: hills surrounding San Gimignano at 250- 300 mt altitude.

Maximum production per plant: kg 10-15 of olives which gives about 1,2 -1,5 lt of olive oil (about 12%).

Harvest: strictly by hand at the end October - beginning November. Olives are collected in little cases and pressed within 24 hours.

Pressing: according to the " cold method" we press our olives under controlled temperature which cannot be over of 27degree. We keep only the very first pressing and we do not filter our olive oil in order to get the maximum quality.

Acidity: 0,1-0,2% (an extra-vergin olive cannot be over 0,8%).

Colour: deep green when it is young, then coming a straw-like yellow with green reflections.

Bouquet: intense, very fruity with strong notes of artichoke, apple and a light almond.

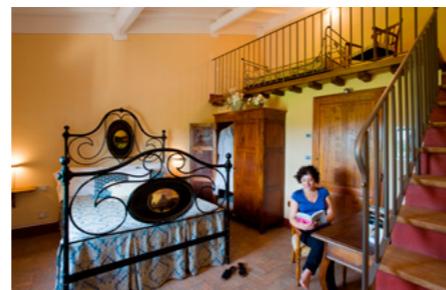
Taste: delicate, not a greasy one, but finely spicy with a nice bitter aftertaste.

Food to combine: it is very popular in the Tuscan cuisine. For its very high quality, we suggest you to use it raw for salads, vegetables soups, bruschette and pinzimonio. Excellent with fish and raw meat. It is very recommended in children feeding.

AGRITURISMO

Ben arrivati nel mondo di Poderi Arcangelo, sulle eleganti colline del Chianti. Il nostro è un agriturismo vero, nato nel 1993 grazie all'amore che mio padre, Mora Bruno, nutriva per la sua campagna. Ancora oggi, come allora, la mia famiglia vi accoglie con un abbraccio sincero fatto di convivialità, di buona e sana cucina grazie ai prodotti biologici della fattoria e all'utilizzo rigoroso di delizie toscane a km 0. Come un piccolo borgo di campagna, la bellezza e i comfort dei nostri 3 antichi casali vi attendono per meravigliarvi. L'energia di questo luogo vi contagerà a tal punto che non vedrete l'ora di tornarci!

Welcome in the special world of Poderi Arcangelo, in the elegant hills of Chianti. Ours is a real farm holidays, born in 1993 thanks to the love that my father, Bruno Mora, had for his countryside. Even today, as then, my family welcomes you with a sincere embrace made up of being together, of good and healthy food with organic products from our farm and strict use of Tuscan delicacies at 0 km. As a small country village, beauty and comfort of our 3 country houses will surprise you. You will be caught up by the energy of this place such a point that you will look forward to coming back again!





PODERI ARCANGELO

azienda agricola biologica
e agriturismo in san gimignano

Loc. Capezzano

53037 S. Gimignano (SI) ITALY

Tel. 0577 944404

Fax 0577 945628

info@poderiarcangelo.it

facebook.com/poderiarcangelo

www.poderiarcangelo.it

GPS:

• N. 43°31'153 E.11°01'892

• San Gimignano, via Capezzano

• S.P.1 Certaldo - San Gimignano