



SAN FABIANO CALCINAIA



La Società Agricola San Fabiano Calcinaia è situata tra le colline del prestigioso paesaggio chiantigiano. Si estende per 165 Ha ed è costituita da due nuclei separati: il primo, nel comune di Poggibonsi, con gli uffici, la cantina ed una buona parte dei vigneti; l'altro, nel comune di Castellina in Chianti, comprende il complesso agrituristico ed il restante 25% dei vigneti. Guido Serio e sua moglie Isa, i titolari, arrivati a San Fabiano nel 1983, si sono subito impegnati con investimenti volti a produrre vini di qualità, rinnovando vigneti, cantina di vinificazione ed invecchiamento, creando uno staff professionale e motivato. Oggi San Fabiano Calcinaia produce vini pregiati, ottenuti esclusivamente con uve provenienti dai vigneti di proprietà, distribuiti ed apprezzati in tutto il mondo. La conversione al biologico, iniziata nel 2009 e che ha coinvolto l'intera produzione è l'ultimo passo di una scelta aziendale che coniuga qualità e sostenibilità. In azienda sono disponibili ville ed appartamenti con piscina ristrutturati ed arredati in stile toscano, dove trascorrere piacevoli momenti di relax, nella quiete della campagna toscana.

*San Fabiano Calcinaia winery is situated in the hills of the beautiful Chianti countryside. It covers 165 Ha and consists of two separate parts: the first, in Poggibonsi, includes the offices, the winery and a good part of the vineyards; the second, in Castellina in Chianti, includes the agritourism and 25% of the other vineyards. Guido Serio and his wife Isa, the owners, arrived in San Fabiano in 1983, have immediately committed themselves with investments aimed at producing quality wines, renewing vineyards, wine and refinement cellars and creating a professional and motivated staff.*

*Today San Fabiano Calcinaia produces quality wines, obtained exclusively from grapes of our vineyards, which are distributed and appreciated throughout the world. The conversion to organic farming, which began in 2009 and involved the entire production, is the last step in a company decision that combines quality and sustainability of production.*

*In the farm are available villas and apartments with swimming pool renovated and furnished in Tuscan style, where you can spend pleasant moments of relax in the quiet of the Tuscan countryside.*



Guido Serio e Isa Ristori • Titolari Azienda



## SAN FABIANO CALCINAIA



Carlo Ferrini • Consulente

*Das San Fabiano Calcinaia Weingut befindet sich auf den Hügeln der Chianti Landschaft. Es umfasst 165 Ha und besteht aus zwei getrennten Teilen: Der Erste, in Poggibonsi, umfasst Büros, Kellereien und einen Großteil der Weinberge; der Zweite, in Castellina in Chianti, den Agritourismus und 25% der restlichen Weinbergen. Guido Serio und seine Frau Isa, die Besitzer, die 1983 in San Fabiano angekommen sind, haben sich sofort für eine Investition in die Produktion von Qualitätsweinen, die Erneuerung von Weinbergen, Wein- und Lagerungskellern, sowie die Schaffung eines professionellen und motivierten Teams verpflichtet. Heute produziert San Fabiano Calcinaia feine Weine, die ausschließlich aus Trauben unserer Weinberge gewonnen werden, die in der ganzen Welt verbreitet und geschätzt werden. Im Jahr 2009 begann die Umstellung auf den ökologischen Landbau, an der die gesamte Produktion beteiligt war; dieser ist der letzte Schritt einer Unternehmensentscheidung, die Qualität und Nachhaltigkeit in der Produktion verbindet. Auf dem Weingut stehen Ihnen Villen und Ferienwohnungen mit Swimmingpool zur Verfügung, die im toskanischen Stil renoviert und eingerichtet wurden, ein Ort, an dem Sie angenehme Momente in der Ruhe der toskanischen Landschaft verbringen können.*

**CHIANTI CLASSICO  
SAN FABIANO CALCINAIA  
DOCG BIO**



|                    |   |
|--------------------|---|
| Uvaggio            | Sangiovese 90% - 10% complementari                          |
| Ubicazione vigneto | Poggibonsi – 250 mt. Esposizione sud-ovest                  |
| Vendemmia          | Metà settembre / metà ottobre                               |
| Invecchiamento     | 12 mesi in legni di 2° - 3° passaggio + 3 mesi in bottiglia |
| Produzione         | Da 60.000 a 130.000   |

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <i>Grape varieties</i>   | <i>Sangiovese 90% - 10% complementary</i>                     |
| <i>Vineyard location</i> | <i>Poggibonsi – 250 mt. Facing south-west</i>                 |
| <i>Harvest</i>           | <i>September / October</i>                                    |
| <i>Aging</i>             | <i>12 months in wood of 2° - 3° time + 3 months in bottle</i> |
| <i>Production</i>        | <i>From 60.000 to 130.000</i>                                 |

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <i>Weintrauben</i>         | <i>Sangiovese 90% - 10% zusätzliche</i>                                   |
| <i>Lage des Weinberges</i> | <i>Poggibonsi – 250 mt. ü.d.M. Ausrichtung Süd-West</i>                   |
| <i>Lesezeit</i>            | <i>Mitte September / Mitte Oktober</i>                                    |
| <i>Alterung</i>            | <i>12 Monaten im Holz von 2°- 3° Belegung<br/>+ 3 Monaten in Flaschen</i> |
| <i>Produktionsmenge</i>    | <i>Von 60.000 bis 130.000</i>   |



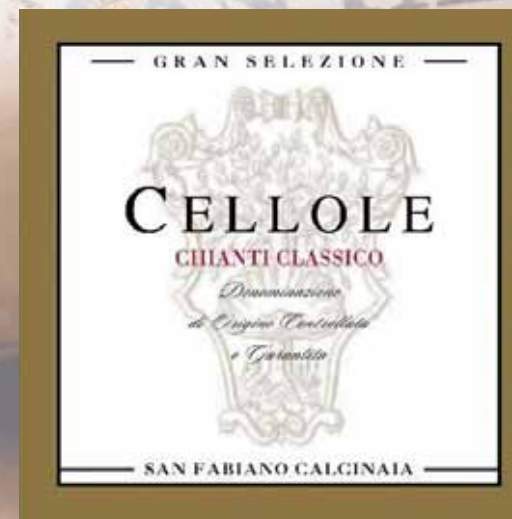
**CHIANTI CLASSICO  
GRAN SELEZIONE “CELLOLE”  
DOCG BIO**



|                    |  |
|--------------------|--|
| Uvaggio            | Sangiovese 90% - 10% complementari                               |
| Ubicazione vigneto | Castellina in Chianti – 450 mt. Esposizione sud-ovest            |
| Vendemmia          | Inizio ottobre   |
| Invecchiamento     | 30 mesi in legni di 1° - 2° passaggio di cui 3 mesi in bottiglia |
| Produzione         | Da 8.000 a 30.000  |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <i>Grape varieties</i>   | <i>Sangiovese 90% - 10% complementary</i>                            |
| <i>Vineyard location</i> | <i>Castellina in Chianti – 450 mt. Facing south-west</i>             |
| <i>Harvest</i>           | <i>Beginning October</i>   |
| <i>Aging</i>             | <i>30 months in wood of 1° - 2° time of which 3 months in bottle</i> |
| <i>Production</i>        | <i>From 8.000 to 30.000</i>  |

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <i>Weintrauben</i>         | <i>Sangiovese 90% - 10% zusätzliche</i>   |
| <i>Lage des Weinberges</i> | <i>Castellina in Chianti – 450 mt. ü.d.M. Ausrichtung Süd-West</i>                |
| <i>Lesezeit</i>            | <i>Anfang Oktober</i>   |
| <i>Alterung</i>            | <i>30 Monaten im Holz von 1°- 2° Belegung<br/>von denen 3 Monaten in Flaschen</i> |
| <i>Produktionsmenge</i>    | <i>Von 8.000 bis 30.000</i>   |



**TOSCANA ROSSO**  
**“CABERNET SAUVIGNON”**  
**IGT BIO**



|                    |   |
|--------------------|---|
| Uvaggio            | Cabernet Sauvignon 90% - Petit Verdot 10%                 |
| Ubicazione vigneto | Poggibonsi – 250 mt. Esposizione sud-ovest                |
| Vendemmia          | Fine settembre  |
| Invecchiamento     | 12-15 mesi in legni di 2° passaggio + 3 mesi in bottiglia |
| Produzione         | Da 20.000 a 40.000  |

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <i>Grape varieties</i>   | <i>Cabernet Sauvignon 90% - Petit Verdot 10%</i>            |
| <i>Vineyard location</i> | <i>Poggibonsi – 250 mt. Facing south-west</i>               |
| <i>Harvest</i>           | <i>End September</i>  |
| <i>Aging</i>             | <i>12-15 months in wood of 2° time + 3 months in bottle</i> |
| <i>Production</i>        | <i>From 20.000 to 40.000</i>                                |

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <i>Weintrauben</i>         | <i>Sangiovese 90% - Petit Verdot 10%</i>                                  |
| <i>Lage des Weinberges</i> | <i>Poggibonsi – 250 mt. ü.d.M. Ausrichtung Süd-West</i>                   |
| <i>Lesezeit</i>            | <i>Mitte September / Mitte Oktober</i>                                    |
| <i>Alterung</i>            | <i>12 Monaten im Holz von 2°- 3° Belegung<br/>+ 3 Monaten in Flaschen</i> |
| <i>Produktionsmenge</i>    | <i>Von 60.000 bis 130.000</i>   |

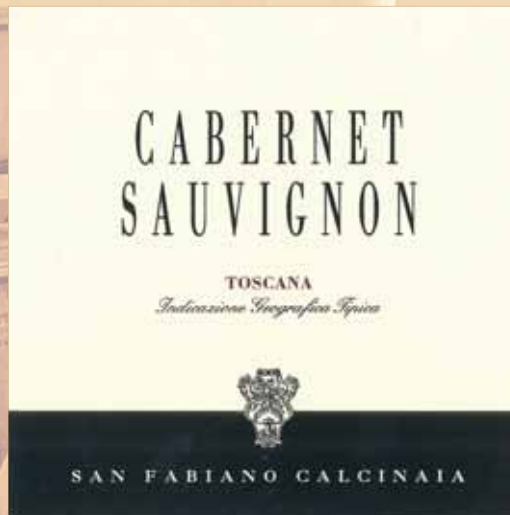
**TOSCANA ROSSO**  
**“CERVIOLO”**  
**IGT BIO**



|                    |  |
|--------------------|--|
| Uvaggio            | Cabernet Sauvignon - Merlot – Petit Verdot             |
| Ubicazione vigneto | Poggibonsi – 450 mt. Esposizione sud-ovest             |
| Vendemmia          | Settembre / Ottobre                                    |
| Invecchiamento     | 24 mesi in legni di 1° passaggio + 8 mesi in bottiglia |
| Produzione         | Da 10.000 a 15.000                                     |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <i>Grape varieties</i>   | <i>Cabernet Sauvignon - Merlot – Petit Verdot</i>        |
| <i>Vineyard location</i> | <i>Poggibonsi – 450 mt. Facing south-west</i>            |
| <i>Harvest</i>           | <i>September / October</i>                               |
| <i>Aging</i>             | <i>24 months in wood of 1° time + 8 months in bottle</i> |
| <i>Production</i>        | <i>From 10.000 to 15.000</i>                             |

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <i>Weintrauben</i>         | <i>Cabernet Sauvignon - Merlot – Petit Verdot</i>                     |
| <i>Lage des Weinberges</i> | <i>Poggibonsi – 450 mt. ü.d.M. Ausrichtung Süd-West</i>               |
| <i>Lesezeit</i>            | <i>September / Oktober</i>  |
| <i>Alterung</i>            | <i>24 Monaten im Holz von 1° Belegung<br/>+ 8 Monaten in Flaschen</i> |
| <i>Produktionsmenge</i>    | <i>Von 10.000 bis 15.000</i>  |



## TOSCANA BIANCO "CERVIOLA" IGT BIO



|                    |  |
|--------------------|--|
| Uvaggio            | Chardonnay 50% – Sauvignon Blanc 50%       |
| Ubicazione vigneto | Poggibonsi – 250 mt. Esposizione sud-ovest |
| Vendemmia          | Inizio Settembre                           |
| Invecchiamento     | 8/10 mesi in vasche di acciaio             |
| Pruduzione         | 7.000                                      |

|                   |  |
|-------------------|--|
| Grape varieties   | Chardonnay 50% – Sauvignon Blanc 50%   |
| Vineyard location | Poggibonsi – 250 mt. Facing south-west |
| Harvest           | Beginning September                    |
| Aging             | 8/10 months in stainless steel tanks   |
| Production        | 7.000                                  |

|                     |  |
|---------------------|--|
| Weintrauben         | Chardonnay 50% – Sauvignon Blanc 50%             |
| Lage des Weinberges | Poggibonsi – 250 mt. ü.d.M. Ausrichtung Süd-West |
| Lesezeit            | Anfang September                                 |
| Alterung            | 8/10 Monaten in Edelstahltanken                  |
| Produktionsmenge    | 7.000  |

## TOSCANA ROSSO "CASA BOSCHINO" IGT BIO

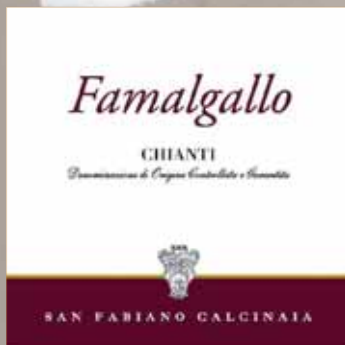


|                    |   |
|--------------------|---|
| Uvaggio            | Sangiovese – Cabernet Sauvignon – Merlot      |
| Ubicazione vigneto | Poggibonsi – 250 mt. Esposizione sud-ovest    |
| Vendemmia          | Settembre / Ottobre                           |
| Invecchiamento     | Vasche di acciaio e legni (periodo variabile) |
| Pruduzione         | 40.000  |

|                   |  |
|-------------------|--|
| Grape varieties   | Sangiovese – Cabernet Sauvignon – Merlot           |
| Vineyard location | Poggibonsi – 250 mt. Facing south-west             |
| Harvest           | September / October                                |
| Aging             | Stainless steel tanks and wood (changeable period) |
| Production        | 40.000   |

|                     |  |
|---------------------|--|
| Weintrauben         | Sangiovese – Cabernet Sauvignon – Merlot         |
| Lage des Weinberges | Poggibonsi – 250 mt. ü.d.M. Ausrichtung Süd-West |
| Lesezeit            | September / Oktober                              |
| Alterung            | Edelstahltanken und Holz (veränderliche Zeit)    |
| Produktionsmenge    | 40.000   |

## CHIANTI "FAMALGALLO" DOCG BIO



|                    |  |
|--------------------|--|
| Uvaggio            | Sangiovese 80% – Complementari a bacca rossa 20% |
| Ubicazione vigneto | Poggibonsi – 250 mt. Esposizione sud-ovest       |
| Vendemmia          | Settembre / Ottobre                              |
| Invecchiamento     | 8/10 mesi in vasche di acciaio                   |
| Pruduzione         | 20.000   |

|                   |  |
|-------------------|--|
| Grape varieties   | Sangiovese 80% – other red grapes 20%  |
| Vineyard location | Poggibonsi – 250 mt. Facing south-west |
| Harvest           | September / October                    |
| Aging             | 8/10months in stainless steel tanks    |
| Production        | 20.000                                 |

|                     |  |
|---------------------|--|
| Weintrauben         | Sangiovese 80% – andere roten Weintrauben 20%    |
| Lage des Weinberges | Poggibonsi – 250 mt. ü.d.M. Ausrichtung Süd-West |
| Lesezeit            | September / Oktober                              |
| Alterung            | 8/10 Monaten in Edelstahltanken                  |
| Produktionsmenge    | 20.000   |

## VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC



|                    |  |
|--------------------|--|
| Uvaggio            | Trebbiano – Malvasia 90% e Canaiolo – Sangiovese 10% |
| Ubicazione vigneto | Poggibonsi – 250 mt. Esposizione sud-ovest           |
| Vendemmia          | Settembre / Ottobre                                  |
| Invecchiamento     | 36 mesi di lenta fermentazione in barriques          |
| Pruduzione         | 600  |

|                   |  |
|-------------------|--|
| Grape varieties   | Trebbiano – Malvasia 90% e Canaiolo – Sangiovese 10% |
| Vineyard location | Poggibonsi – 250 mt. Facing south-west               |
| Harvest           | September / October                                  |
| Aging             | 36 months of slow aging in barriques                 |
| Production        | 600  |

|                     |  |
|---------------------|--|
| Weintrauben         | Trebbiano – Malvasia 90% e Canaiolo – Sangiovese 10% |
| Lage des Weinberges | Poggibonsi – 250 mt. ü.d.M. Ausrichtung Süd-West     |
| Lesezeit            | September / Oktober                                  |
| Alterung            | Langsame Gärung von 36 Monaten in Barriques          |
| Produktionsmenge    | 600  |

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



Si ottiene con spremitura a freddo di olive correggiolo, moraiolo e leccino, raccolte non ancora completamente mature.

Formati disponibili:  
bottiglie e lattine da  
0,250 Lt. – 0,500 Lt. – 1 Lt. – 3Lt. – 5 Lt.

*It is obtained by cold-pressing Correggiolo, Moraiolo and Leccino olives, picked up not completely ripe.*

Availability:  
bottles and cans of  
0,250 Lt. – 0,500 Lt. – 1 Lt. – 3Lt. – 5 Lt.

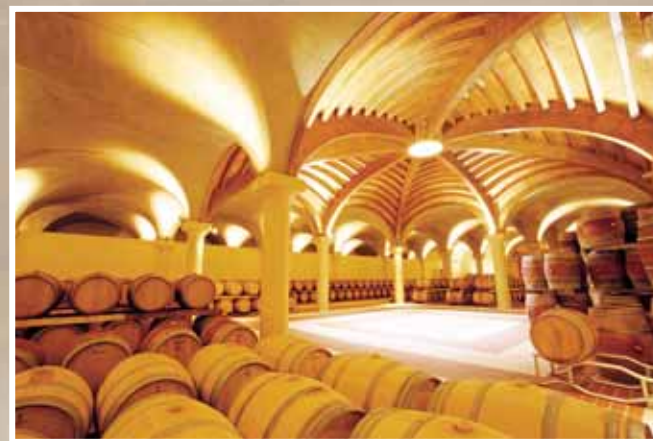
*Das Olivenöl gewinnt man aus der Kaltpressung der Olivensorten Correggiolo, Moraiolo und Leccino, die noch nicht reif sind.*

Verfügbare Formate: Flaschen und Dosen von  
0,250 Lt. – 0,500 Lt. – 1 Lt. – 3Lt. – 5 Lt.

# IL BORGO SAN FABIANO



# LA CANTINA DI VINIFICAZIONE E DI AFFINAMENTO



# IL BORGO DI CELLOLE



# L'AGRITURISMO



## WINE TOUR AND TASTING

Organizziamo visite in cantina con degustazione e/o pranzo leggero. Nella nostra tenuta potrete apprezzare la bellezza delle colline chiantigiane. Durante la visita vi racconteremo la storia del gallo nero. Vi spiegheremo perché il vino Chianti Classico divenne così importante e rappresentativo di questa area e come è cambiato e anche migliorato negli anni. Venite a trovarci per partecipare ai nostri tour! Prenotazione obbligatoria

*We organize visits in the wine cellar with wine tasting and/or light lunch. In our wine estate you can appreciate the beauty of Chianti hills. During the tour we will tell you the story of black rooster. We will explain, why Chianti Classico wine became so important and representative of this country and how it has changed and also improved over the years. Come to visit us and to join our tours and light lunch! Booking compulsory*

*Wir organisieren Wein Touren und Weinprobeerlebnisse auch mit einem leichten Mittagessen! Auf unserem Weingut haben Sie die Möglichkeit die Schönheit unserer Chianti Hügel zu bewundern. Während der Weinverkostung werden Sie die Geschichte des schwarzen Hahns kennenlernen. Wir erzählen euch auch, warum der Chianti Classico Wein im Laufe der Zeit so berühmt und wichtig geworden ist. Kommen Sie einfach vorbei und genießen Sie eine schöne Zeit mit uns bei San Fabiano Calcinaia! Buchung notwendig*







Società Agricola  
SAN FABIANO CALCINAIA s.r.l  
Loc. Cellole - Castellina in Chianti (SI)  
Uffici e Cantina: Loc. San Fabiano - Poggibonsi (SI)  
Tel. + 39 0577 979232 - Fax + 39 0577 979455  
E-mail: [info@sanfabianocalcinaia.com](mailto:info@sanfabianocalcinaia.com)  
P. Iva 00310780523

[www.sanfabianocalcinaia.it](http://www.sanfabianocalcinaia.it)

GPS: Poggibonsi - San Fabiano: N 43.446033 E 11.216810  
Castellina in Chianti - Cellole: N 43.469286 E 11.271802

