

20
24

CATALOGO

viníco^{las}

“La edad es sólo un número. Es totalmente irrelevante a menos que, por supuesto, usted sea una botella de vino.”

ITALIA



Índice de bodegas

ITALIA

03	Tenuta Tignanello
04	Badia a Passignano
05	Guado al Tasso
06	Castello della Sala
07	Tenuta San Guido
08	Ornellaia
09	Prunotto
10	Otras...



TENUTA TIGNANELLO

Expresión de la filosofía Antinori

Tenuta Tignanello está situada en el corazón del Chianti Classico, en las colinas encerradas entre los valles de Greve y Pesa y se extiende sobre 319 hectáreas de terreno, con aproximadamente 165 hectáreas de viñedos. Entre sus viñedos, dos tesoros: el viñedo de Tignanello y el viñedo de Solaia que se extienden sobre la misma colina, sobre suelos derivados de margas marinas del Plioceno con calizas y esquistos, y disfrutan de días cálidos y noches frescas durante la temporada de crecimiento. De los viñedos del mismo nombre se elaboran Solaia y Tignanello, dos vinos capaces de iniciar lo que se llama el Renacimiento del vino italiano.

Vinos profundamente diferentes, expresiones del terroir único de Tignanello. Un territorio capaz de dotar al vino de un carácter fuerte, de gran reconocibilidad y elegancia.

Dentro de las aproximadamente 165 hectáreas de viñedo Tenuta Tignanello, divididas en pequeñas parcelas, se encuentran dos perlas: Vigneto Tignanello y Vigneto Solaia. El suelo, de origen Plioceno con un esqueleto rico en alberese y margas, a una altura media de 350-400 m sobre el nivel del mar, y la marcada oscilación térmica entre el día y la noche, confieren a la uva unas características únicas. Entre las variedades cultivadas destacan la autóctona Sangiovese y las no tradicionales Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc que, en este lugar, consiguen expresarse de forma absolutamente territorial. También hay pequeñas parcelas de Malvasia y Trebbiano para la producción de Vinsanto y 37 hectáreas de olivares.

Solaia 225,00 €

TOSCANA IGT

Tignanello 79,00 €

TOSCANA IGT

Marchese Antinori 26,00 €

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA



BADIA A PASSIGNANO



Chianti Classico D.O.C.G. Gran Selezione

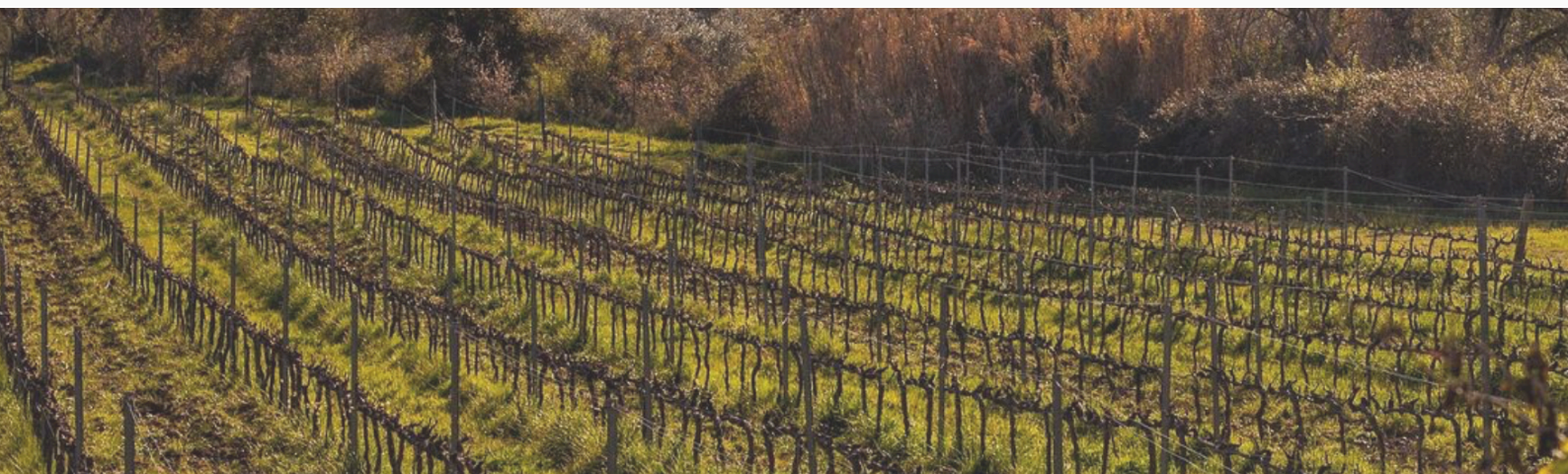
Badia a Passignano 38,00 €
CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE

Badia a Passignano se encuentra sobre Sambuca Val di Pesa, 3 km al sur de Tenuta Tignanello; Sus 223 hectáreas, de las cuales 65 son de viñedos, se extienden sobre una de las zonas más bellas y adecuadas del Chianti Classico. Su importancia fundamental en la historia del Chianti se relata en cientos de volúmenes, ahora conservados en los Archivos Estatales de Florencia, que brindan información sobre los viñedos y cultivos de Sangiovese en la zona. Para confirmarlo, en 1983 se encontró una planta milenaria de vitis vinífera en los alrededores de Badia a Passignano.

Las 65 hectáreas de viñedos, cultivados principalmente con sangiovese, se extienden sobre un suelo rico en roca caliza con una cantidad media de arcilla a una altura de aproximadamente 300 metros sobre el nivel del mar.

Espléndidas y antiguas bodegas del siglo X, situadas justo debajo del monasterio. Techos abovedados, paredes potentes, capaces de mantener de forma natural una humedad y temperatura constante durante todo el año. Aquí el Badia a Passignano se refina en roble húngaro.

Badia a Passignano Gran Selezione se produce exclusivamente a partir de la selección de las mejores uvas Sangiovese de los viñedos de la antigua Badia.



TENUTA GUADO AL TASSO

Expresión del terruño de Bolgheri

Tenuta Guado al Tasso está situada en la pequeña y prestigiosa DOC de Bolgheri, en la costa de Alta Maremma, a unos cien kilómetros al suroeste de Florencia. Esta denominación tiene una historia relativamente corta (nacida en 1994) pero presume de reputación internacional como un nuevo punto de referencia en el panorama vitivinícola mundial. Tenuta Guado al Tasso se extiende sobre una superficie de aproximadamente 320 hectáreas de viñedos en una espléndida llanura rodeada de colinas conocidas como el "anfiteatro de Bolghera" por su particular conformación.

Un terroir capaz de expresar una fuerte personalidad

Intérpretes de un terroir con gran carácter, capaz de aportar elegancia, profundidad y complejidad.

Los Viñedos

Las aproximadamente 320 hectáreas de viñedos, situadas a una altitud de unos 50 metros sobre el nivel del mar, se cultivan principalmente con Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot y Vermentino, este último cultivado tanto con bayas blancas como negras. Gozan de un clima templado debido a la cercana presencia del mar: las constantes brisas mitigan el calor del verano y los rigores del invierno, limpian el cielo y mantienen alto el índice de insolación. El suelo aluvial, que va del arcillo-arenoso al arcillo-limoso, con la presencia del aglomerado (esqueleto) de Bolgheri, realza el carácter y la personalidad de las variedades a través de una gran identidad territorial.



Guado al Tasso	96,00 €
BOLGHERI DOC SUPERIORE	
Con't Ugo	35,00 €
BOLGHERI DOC SUPERIORE	
Il Bruciato	22,00 €
BOLGHERI DOC ROSSO	
Vermentino	13,50 €
BOLGHERI DOC	



Castello della Sala

Castello della Sala está situado en Umbria, a poca distancia de la frontera con Toscana, a unos 18 kilómetros de la histórica ciudad de Orvieto. Los terrenos del Castillo, imponente mansión medieval, se extienden por 600 hectáreas, de las cuales 229 están plantadas de viñedos, a medio camino entre el río Paglia y la cima del Monte Nibbio.

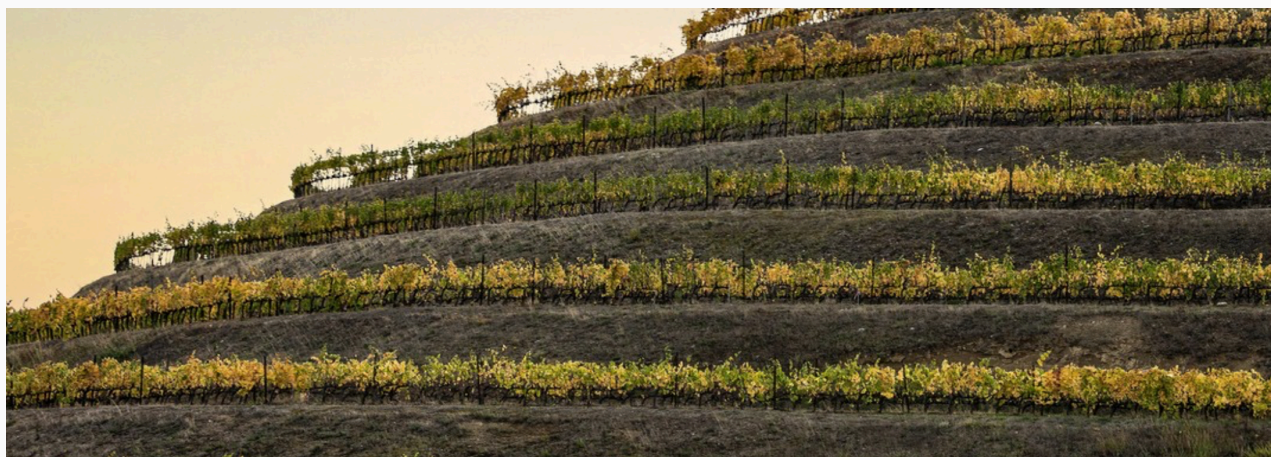
El concepto moderno de la bodega de vinificación, diseñado para realzar la frescura y los aromas de las uvas y garantizar una calidad sin concesiones, convive en armonía con la histórica bodega de envejecimiento, que data del siglo XVI y está ubicada bajo la antigua fortaleza del Castello della Room. Hoy en día, el Cervaro della Sala y el Pinot Noir della Sala todavía reposan parcialmente en barricas de roble francés, protegidos por los gruesos muros de la fortaleza, capaces de mantener una temperatura y una humedad naturalmente constantes.

“Una gran identidad territorial, a través de variedades autóctonas y no autóctonas. Cada vino es una expresión moderna de un terroir antiguo.”

— **Cervaro della Sala** 46,00 €
UMBRIA IGT

— **Bramito della Sala** 17,00 €
UMBRIA IGT

— **Conte della Vipera** 21,00 €
UMBRIA IGT



TENUTA SAN GUIDO



Rodeada de cipreses, olivos y árboles frutales se encuentran las viñas de Tenuta San Guido. La bodega se convirtió en la más reconocida a nivel mundial cuando, en 1968, empezó a comercializar el vino que la familia venía guardando desde 1948: Sassicaia. Su éxito inesperado le concedió una Denominación de Origen propia para la zona: Sassicaia Bolgheri, coronándose como precursor de los supertoscánicos: los grandes vinos italianos que más admiración despiertan entre coleccionistas, inversores y grandes amantes del vino.

LOS VINOS

A CADA UNO SU PERSONALIDAD

Hoy la narrativa de los tres vinos de Tenuta San Guido se divide en tres expresiones diferentes de un mismo territorio: Sassicaia, de donde comienza todo y Guidalberto, que después de una génesis de más de veinte años tiene una identidad y un estilo muy reconocibles. Son dos primeros vinos, una expresión diferente de una misma tierra. Le Difese, el último en llegar, es un vino bien elaborado y muy agradable que acoge con gracia las selecciones de los otros dos vinos además del Sangiovese que muestra su fuerza típicamente toscana.

Tenuta San Guido es la única empresa que dispone de viñedos aptos para reclamar la DOC Bolgheri Sassicaia, una tipología nacida como subzona de la DOC Bolgheri ya en 1994 y convertida en DOC autónoma en diciembre de 2013.

“La naturaleza responde al hombre en agradecimiento por los cuidados recibidos”.



Sassicaia 208,00 €
BOLGHERI SASSICAIA DOC

Guidalberto 42,90 €
TOSCANA IGT

Le difese 23,40 €
TOSCANA IGT





Ornellaia



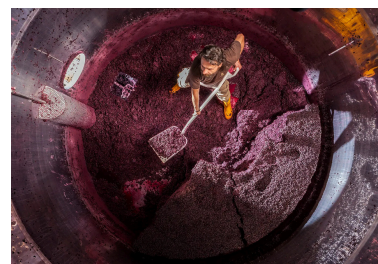
ORNELLAIA SE EXTIENDE ENTRE BOLGHERI Y LA COSTA: HISTORIA, MAR Y POESÍA.

La historia de Ornellaia está hecha de visión y determinación. Fundada en 1981, gracias a un territorio con una fuerte vocación, Ornellaia emprendió inmediatamente el camino de la excelencia.



ORNELLAIA Y BOLGHERI, UNA SINERGIA INDISOLUBLE, EVOCA EMOCIÓN Y PRESTIGIO

Las etapas de Ornellaia están marcadas por el entendimiento, cada vez más estrecho con el paso de los años, entre el hombre y la naturaleza.



Desde el nacimiento de Ornellaia en 1985, hasta los hermosos viñedos de Bellaria, desde el debut del primer segundo vino italiano, Le Serre Nuove dell'Ornellaia, hasta el proyecto Vendemmia d'Artista o la creación de Ornellaia Bianco, la historia de Ornellaia Es apremiante y una historia de orgullo y logros.

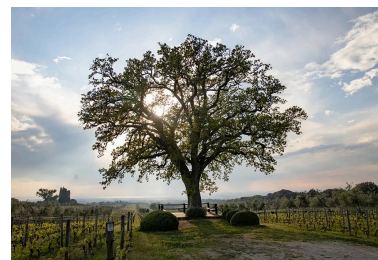
Ornellaia 198,00 €
BOLGHERI DOC SUPERIORE ROSSO

Ornellaia 198,00 €
BOLGHERI DOC BIANCO

Le Volte dell' Ornellaia 20,15 €
TOSCANA IGT ROSSO

Poggio Alle Gasse 46,80 €
TOSCANA IGT BIANCO

Ornellaia 473,00 €
MAGNUM



Prunotto

Piamonte

La finca en el corazón de Langhe

Prunotto está situado en Alba, en el corazón de Langhe, equidistante de Barbaresco y Barolo, en la margen derecha del río Tanaro, en una suave llanura rodeada por los viñedos de Langhe y Roero.

Está inmerso en un paisaje que seduce por la belleza de las colinas que se alternan con pequeños valles que descienden en hileras de girapoggio. La zona es fascinante y atractiva no sólo por el paisaje natural, los colores y el "silencio" que ofrece, sino también por los testimonios históricos y las tradiciones que la caracterizan.



—	Cerretta BAROLO D.O.C.G.	76,90 €
—	Bussia BAROLO D.O.C.G.	60,00 €
—	Bric Turot BARBARESCO D.O.C.G.	37,00 €
—	Prunotto BAROLO D.O.C.G.	35,00 €
—	Prunotto BARBARESCO D.O.C.G.	25,60 €
—	Prunotto BARBERA D'ALBA D.O.C.	13,00 €
—	Prunotto MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.	10,50 €

La finca se extiende por aproximadamente 74 hectáreas con viñedos en las mejores zonas vitivinícolas de la región. La atención y el cuidado en el viñedo son valores fundamentales de producción, que nacen de la creencia de que sólo con uvas de absoluta calidad se pueden producir grandes vinos, capaces de realzar el carácter varietal y el terroir. La bodega representa la combinación perfecta entre tradición e innovación, con las más modernas tecnologías utilizadas para expresar e interpretar los mil matices de este antiguo territorio vitivinícola.

Un desafío continuo en la tierra del vino

Los viñedos de Prunotto se extienden por aproximadamente 74 hectáreas en la zona de Langhe y Monferrato, divididas en pequeñas parcelas y viñedos individuales de los que nacen grandes vinos tintos. Siguiendo la tradición piamontesa, también se producen vinos de uvas blancas como Moscato d'Asti y Arneis, que se combinan con un rosado innovador y los dos grappas Barolo Bussia y Barbera d'Asti Costamiòle.

PÈPPOLI

／ Pèppoli 14,00 €
CHIANTI CLASSICO DOCG



PIAN DE LA VIGNE

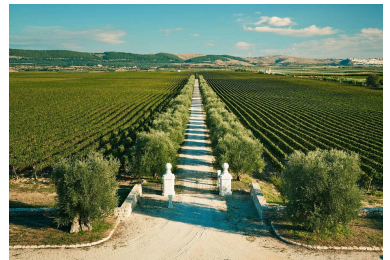
／ Pian delle Vigne 39,00 €
BUNELLO DI MONTALCINO DOCG



BOCCA DI LUPO

／ Pietrabbianca 16,90 €
CASTEL DEL MONTE DOC

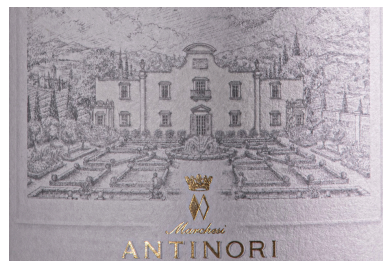
／ Bocca di Lupo 45,50 €
CASTEL DEL MONTE DOC



VILLA ANTINORI

／ Villa Antinori Riserva 18,90 €
CHIANTI CLASSICO DOCG

／ Villa Antinori Rosso 13,00 € ／ Bianco 8,90 €
TOSCANA IGT



TOMARESCA

／ Chardonnay 7,00 €
PUGLIA IGT

／ Calafuria 11,00 €
ROSATO SALENTO IGT

／ Neprica Primitivo 7,00 €
PUGLIA IGT

／ Torcicoda 15,00 €
SALENTO IGT





Contacto

Teléfono

965942496

Website

En construcción....

Email

info@vinicolasanjuan.com

Dirección

C/ del Notario Salvador Montesinos Bonet 25
03560 Sant Joan d'Alacant



Vinícolas/ Noviembre 2024