

## PONTASSIEVE (FI)

### I VERONI

Frazione I Veroni - Via Tifariti, 5 - tel. 055 8368886  
www.iveroni.it - info@iveroni.it

**VITA** - La famiglia Mariani sta portando avanti, ormai da anni, un'attenta opera di valorizzazione dei territori aziendali e di riscoperta di antiche varietà, riprodotte con cura nella collezione ampelografica. Tutto ciò, unito a uno stile di vinificazione più rispettoso, contribuisce a fare de I Veroni una delle aziende di riferimento della denominazione.

**VIGNE** - Le vigne sono piantate su un'intera collina e degradano dalla bellissima vigna di Quona presso l'antica Pieve di San Martino verso la cantina, occupando terreni di matrice calcarea, con inserti di galestro viola che contribuiscono a conferire snellezza ed eleganza ai vini. La conduzione agronomica ormai da anni segue i dettami dell'agricoltura biologica.

---

**VINI** - Lo stile è sempre stato tradizionale, ma negli anni ha visto alleggerire la struttura dei vini per arrivare a privilegiare la cura del dettaglio aromatico e l'eleganza.

**Chianti Rufina Vigneto Quona Ris. 2017** ● 22.000 bt; 22 € - 🍷 - Prodotto dal vigneto storico, si presenta floreale e agrumato al naso, per poi sfoderare una trama tannica perfetta e un equilibrio acido-sapido che allunga il finale.

**Vin Santo del Chianti Rufina Occhio di Pernice 2010** ● 2.500 bt da 0,375 l; 31 € - 🍷 - Suntuoso nei profumi floreali e balsamici, in bocca entra imperioso, con un'equilibrio tra dolcezza e acidità che accentua il finale persistente.

**Alba di Paola 2019** ○ canaiolo bianco, sangiovese, trebbiano, malvasia del Chianti; 2.500 bt; 9 € - 🍷 - Ottenuto con i vitigni recuperati dai vigneti più vecchi, si esprime elegante e floreale all'olfatto, per poi distendersi in bocca leggero e rinfrescante.

**Chianti Rufina Vigneto I Domi 2018** ● 40.000 bt; 12 € - 🍷 - Armonico, fruttato, sapido.

**Amelia Rosè 2019** ● sangiovese; 5.000 bt; 9 € - 🍷 - Agile, fruttato, espressivo.

---

ha 21 - bt 100.000

Fertilizzanti sovescio

Fitofarmaci rame e zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti fermentazione spontanea

Uve 100% di proprietà

Certificazione biologico certificato