

TERRABIANCA

Il Grande Vino di Toscana





TERRABIANCA

Il Grande Vino di Toscana

Terrabianca S.r.l. / San Fedele a Paterno / I-53017 Radda in Chianti (Siena)
Tel. +39 0577 540 29 / Fax +39 0577 540 214 / info@terrabianca.com / www.terrabianca.com



Il Chianti Classico

SCASSINÒ CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.



97% Sangiovese –
3% Canaiolo



Il vino per ogni occasione. Bevuto fresco si abbina benissimo al pesce ed alla cucina asiatica

A wine for all occasions. Slightly chilled it pairs with fish and is excellent with Asian food

Der Wein zu jedem Anlass. Frisch getrunken passt er vorzüglich zu Fischgerichten und der asiatischen Küche

CROCE CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. – RISERVA



97% Sangiovese –
3% Canaiolo



Questo vino è perfetto con un piatto di pasta o una cena rustica

This wine is perfect with pasta dishes or a characteristic meal

Dieser Wein eignet sich vorzüglich zu einem Pasta-Gericht oder einem rustikalen Essen

Il Campaccio

CAMPACCIO



70% Sangiovese –
30% Cabernet
Sauvignon



Il vino per le grandi feste o per la serata intima

A wine for celebrations or romantic dinners

Der Wein für grosse Feste oder einen romantischen Abend

CAMPACCIO "SELEZIONE" – RISERVA



50% Sangiovese –
50% Cabernet
Sauvignon



Il vino per i piatti raffinati di carne o pesce

The perfect wine with elaborate meat or fish dishes

Der Wein für raffinierte Fleisch- oder Fischgerichte



Il Sangiovese

CIPRESSO



100% Sangiovese



Questo Sangiovese richiede dei piatti delicati, quali la carne bianca, i pesci gustosi e i primi piatti strutturati

This Sangiovese pairs well with delicate flavours such as white meats, tasty fish dishes and substantial first courses

Dieser Sangiovese verlangt nach delikaten Gerichten wie weisses Fleisch, schmackhaften Fisch und raffinierte Vorspeisen



Il Merlot

IL TESORO



100% Merlot



Il Tesoro Merlot si sposa perfettamente con la carne rossa e i formaggi stagionati

Tesoro Merlot pairs perfectly with red meats and mature cheeses

Il Tesoro Merlot passt sehr gut zu rotem Fleisch und gelagertem Käse



Il Cabernet

CEPPATE



90% Cabernet Sauvignon – 10% Merlot



Il vino per la cena elegante e per i piatti forti

Wine for an elegant dinner with highly-flavoured dishes

Der Wein für einen eleganten Abend und würzige Speisen



IL FIOR DI FINO



40% Sangiovese – 30% Cabernet – 30% Merlot



Grande vino da "meditazione", il miglior finale per una cena in grande stile

The ultimate wine to sip as the grand finale to a magnificent meal

Der grosse Wein zum Meditieren, bestes Finale eines stilvollen Dinners



GRAPPA "LA BOMBA D'ORO"
RISERVA 50°

Affinamento: 18 mesi in legno di ciliegio.
Aspetto visivo: perfettamente trasparente, leggermente paglierina nella tonalità.
Temperatura di servizio: 17C°

Fining: 18 months in cherry wood.
Color: Perfect transparency, slight straw-yellow hues.
Service temperature: 60° F, 17°C

Reifung: 18 Monate im Fass Kirschenholz
Erscheinung: vollkommen transparent, leicht gelblich.
Serviertemperatur: 17° C



GRAPPA "LA BOMBA"
45°

Affinamento: 3 mesi.
Aspetto Visivo: cristallina nella trasparenza, leggermente paglierina nella tonalità.
Temperatura di servizio: 17C°

Fining: 3 months in cherry wood.
Color: Crystalline transparency, slight strawyellow hues.
Service temperature: 60° F, 17°C

Reifung: 3 Monate im Fass aus Kirschenholz
Erscheinung: klar, transparent, leicht gelblich.
Serviertemperatur: 17°C



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
"Il Grande Olivo di Terrabianca"



VILLA IL TESORO

Il passato si rinnova nel presente

Villa il Tesoro / Ristorante e Hotel di Fattoria Terrabianca
 Loc. Valpiana / I-58024 Massa Marittima (Grosseto)
 Tel. +39 0566 929 71 / Fax +39 0566 929 760
 welcome@villailtesoro.com / www.villailtesoro.com

