



ARRIGONI



ARRIGONI

La produzione del vino, in Liguria e in Toscana, è il tema che ha coinvolto la nostra famiglia da ormai quattro generazioni e ne rappresenta un po' la sintesi. Solo seguendo la strada indicata e gli insegnamenti ricevuti da chi ci ha preceduto, potremo proseguire questo cammino ottenendo le gratificazioni che sapremo meritare. Qui, in Liguria è nata la nostra storia... lavorare qui è come rappresentare idealmente la storia in un teatro odierno, lavoro di pazienza, di fatica, ancora e ovunque fatto quasi esclusivamente a mano. Chi si rivolge a questi prodotti, dovrebbe aver bene in mente cosa rappresentino in termini di cultura, dovrebbe aver bene in mente le immagini dei luoghi, aver consapevolezza di cosa può significare coltivare la vite e mantenere un paesaggio protetto che il mondo intero ci invidia. Pietraserena nasce verso la metà degli anni 60 da un'antica proprietà a mezzadria. Oggi con i suoi quaranta ettari locati e accorpati attorno alle torri di S.Gimignano, rappresenta un'Azienda Agricola produttrice sicura di vini di qualità. In quest'attività, abbiamo riposto tutte le nostre speranze, le nostre attese e le nostre volontà alla realizzazione di un progetto di Famiglia passato di padre in figlio fino ai nostri giorni. Abbiamo accorpati, razionalizzato e abbellito un territorio già meraviglioso sia come ubicazione (le famose Torri di S.Gimignano le possiamo quasi toccare), sia come esposizione a tutto sole, sia come composizione del terreno di una struttura finissima e delicata, fondamentale per poter produrre qualità. E qui grazie al fondatore Bruno Arrigoni abbiamo realizzato in toto le nostre attese e le nostre volontà.

"Una storia, un amore per la terra "

Bruno Arrigoni



SAN GIMIGNANO - COLLI SENESI
(PIETRASERENA)



MASIGNANO - COLLI DI LUNI
(ROSADIMAGGIO)



CINQUE TERRE
(ROSADIMAGGIO)



CASTELNUOVO - COLLI DI LUNI
(ROSADIMAGGIO)



SARZANA - COLLI DI LUNI
(ROSADIMAGGIO)



RICCO' DEL GOLFO - COLLI DI LUNI
(ROSADIMAGGIO)

PIETRASERENA

A San Gimignano, Pietraserena occupa i due versanti del Colle situato proprio dirimpetto in direzione Nord-Nord Est. Nel 1966 era di ridotte dimensioni, circa 7 ettari, poi su su ha accorpato particelle limitrofe e/o confinanti fino a raggiungere oggi l'estensione di circa 40 ettari, di cui 30 a vigneto e il restante oliveto e bosco ceduo. Essendo nel cuore del Comune di San Gimignano, il vitigno principe all'inizio è stato naturalmente la Vernaccia di San Gimignano, primo vino a ottenere la doc in Italia.

Successivamente è stato piantato il Sangiovese, vitigno principe della Toscana e dell'Italia tutta, declinato in molti cloni differenti, dal più tradizionale e antico al Sangiovese Grosso che ha dato natali, in altre zone, a vini di assoluto prestigio internazionale, e che anche nella nostra Azienda da vita ai nostri "crus" più rappresentativi, il Caulio ed il Poggio al Vento. Tanti nomi suddividono e delimitano i singoli vigneti, Arca, Quercia, Casine, Ripida, Poggio, Ventaglio, Del Sole, del Moggi, Vigna Nuova, Piano di Fata, Pancole e Lignite, da cui traiamo le uve e che vengono vinificati separatamente. A vino ottenuto vengono fatti i vari blend che vanno da sempre a caratterizzare le nostre bottiglie.

Terreno: 40 Ettari

Altitudine: 300 mslm

Vitigno: Vernaccia, Colorino, Trebbiano, Canaiolo,

Sangiovese, Syrah, Merlot, Malvasia Nera, Vermentino Nero



San Gimignano



PIETRASERENA

Vernaccia di San Gimignano DOCG



GERMONT
SPUMANTE BRUT

UVAGGIO:
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

NOTE DEGUSTATIVE:
PERLAGE FINE E PERSISTENTE. ELEGANTI NOTE DI
FIORI DI TIGLIO, MIELE E FRUTTA MATURA.



VERNACCIA
VERNACCIA DI S. GIMIGNANO DOCG

UVAGGIO:
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

NOTE DEGUSTATIVE:
COLORE DORATO CON RIFLESSI VERDOGNOLI.
PROFUMO MOLTO FRAGRANTE DI FIORI DI GINESTRA
E RICORDI DI ANANAS. GUSTO SECCO, SAPIDO CON
RETROGUSTO DI PESCA E MANDORLA.



VIGNA DEL SOLE
VERNACCIA DI S. GIMIGNANO DOCG

UVAGGIO:
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

NOTE DEGUSTATIVE:
COLORE PAGLIERINO DORATO, PROFUMO
FRAGRANTE, INTENSO, PERSISTENTE, SENTORE DI
FRUTTA MATURA, ANANAS, PIETRA FOCAIA.
SAPORE PIENO ARMONICO.



ARRIGONI

PIETRASERENA

Vernaccia di San Gimignano DOCG



CRETULA

VERNACCIA DI S. GIMIGNANO DOCG RISERVA

UVAGGIO:

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

NOTE DEGUSTATIVE:

COLORE PAGLIERINO DORATO, PROFUMO INTENSO,
SEDUCENTE, COMPLESSO, SENTORI DI PESCA, FIORI
SECCHI DI CAMPO, VANIGLIA, CARAMELLO SALATO E
NOTE DI ALBICOCCA CANDITA



PIETRASERENA

Toscana Indicazione Geografica Tipica



IN ROSA
TOSCANA IGT ROSATO

UVAGGIO:
BASE CANAILO E SANGIOVESE

NOTE DEGUSTATIVE:
COLORE ROSATO TENUE, PROFUMO DECISO,
FRAGRANTE, BUON CORPO E DISCRETA
VIVACITÀ.



VERMENTINO NERO
TOSCANA IGT VERMENTINO NERO

UVAGGIO:
VERMENTINO NERO

NOTE DEGUSTATIVE:
ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI
GRANATI. PROFUMO VINOSO. SAPORE
ASCIUTTO, ARMONIOSO.



SER GERVASIO
TOSCANA IGT MERLOT

UVAGGIO:
MERLOT

NOTE DEGUSTATIVE:
COLORE ROSSO VIOLACEO, PROFUMO
INTENSO, FRAGRANTE, FRUTTATO, VARIETALE
STRUTTURATO, RICCO DI TANNINI NOBILI.



ARRIGONI

PIETRASERENA

Toscana IGT ROSSO



ALTEREGO

TOSCANA IGT ROSSO

UVAGGIO:

LE MIGLIORI UVE AZIENDALI IN BASE ALL'ANNATA

NOTE DEGUSTATIVE:

IL COLORE è ROSSO RUBINO - PORPORA MOLTO
INTENSO CON RIFLESSI VIOLETTI. PROFUMO DI
GRANDE INTENSITÀ CON PENETRANTI NOTE FRUTTATE
ED ELEGANTI SENTORI DI EUCALIPTO, LIQUIRIZIA E
VANIGLIA. VINO GENEROSO E DI ALTISSIMO
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA.



PIETRASERENA

Chianti Colli Senesi DOCG



FIASCO DI PAGLIA
CHIANTI COLLI SENESI DOCG

UVAGGIO:

SANGIOVESE 90% - COLORINO - CANAILO

NOTE DEGUSTATIVE:

COLORE ROSSO RUBINO CON PROFUMO
SPICCATO DI LAMPONE E MAMMOLA, SAPORE
SECCO ASCIUTTO CON RETROGUSTO
DI FRUTTI DI BOSCO



CHIANTI TORRI
CHIANTI COLLI SENESI DOCG

UVAGGIO:

SANGIOVESE 90% - COLORINO - CANAILO

NOTE DEGUSTATIVE:

COLORE ROSSO RUBINO CON PROFUMO
SPICCATO DI LAMPONE E MAMMOLA, SAPORE
SECCO ASCIUTTO CON RETROGUSTO
DI FRUTTI DI BOSCO



POGGIO AL VENTO
CHIANTI COLLI SENESI DOCG

UVAGGIO: SANGIOVESE

NOTE DEGUSTATIVE:

COLORE ROSSO RUBINO INTENSO CON UNO
SPICCATO PROFUMO DI MORE, LAMPONE,
MAMMOLA E VIOLA. VINO PIENO, FRANCO,
PIACEVOLMENTE TANNICO
CON SENTORI DI VANIGLIA



ARRIGONI

PIETRASERENA

Chianti Colli Senesi DOCG



CAULIO

CHIANTI COLLI SENESI DOCG RISERVA

UVAGGIO: SANGIOVESE 90%, SYRAH,
MALVASIA NERA

NOTE DEGUSTATIVE:

COLORE ROSSO RUBINO CARICO, PROFUMO
VINOSO, RICORDI DI FRUTTI DI BOSCO E
VANIGLIA, VINO FRANCO, SAPIDO, FRUTTATO,
PIACEVOLMENTE TANNICO.



PIETRASERENA

Specialità



VIN SANTO
VINSANTO DEL CHIANTI DOC

UVAGGIO:
TREBBIANO, MALVASIA

NOTE DEGUSTATIVE:

COLORE GIALLO AMBRATO, PROFUMO
DELICATO, CARATTERISTICO, CALDO, SAPORE DI
FRUTTA PASSITA, VELLUTATO, MOLTO EQUILIBRATO.



GRAPPA VIRGINIA
DI VINACCE DI VERNACCIA

UVAGGIO:
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO



GRAPPA INVECCHIATA
DI VINACCE DI VERNACCIA

UVAGGIO:
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

NOTE:
INVECCHIATA 3 ANNI IN BARRIQUE



ARRIGONI



ROSADIMAGGIO

Rosadimaggio è un nome che ci è caro perché ci ricorda cari momenti di gioventù, un film particolare, quando il Cinema era portatore di valori assoluti.

Per questo abbiamo chiamato così l'Azienda nel comune di Arcola da cui traiamo la "Vigna del Prefetto", non solo, abbiamo voluto includere sotto questo nome tutta la nostra attività agricola nella provincia di La Spezia rappresentata da molti piccoli appezzamenti in cui operiamo con la stessa cura e attenzione e amore. Nel comune di Arcola, a Masignano, la "Vigna del prefetto" è quella che maggiormente ci rappresenta, il nostro fiore all'occhiello, qui abbiamo messo ogni nostra energia per ottenere un prodotto di eccellenza. In queste bottiglie da Castelnuovo Magra terra della "Cascina dei Peri", all'entroterra di Sarzana, Nave, ai terreni "au bord de l'eau" per saltare poi nelle Cinqueterre paradiso dell'anima dove la bellezza che ti circonda è l'unico contraltare alla fatica, si può leggere la nostra vita, la sincerità di intenti che ci contraddistingue assieme alla più rigorosa e severa applicazione di standard fatti di tradizione, di serietà e se volete, anche di una certa capacità.

Terreno: 18 ettari

Altitudine: da 5 a 300 metri

Vitigno: Vermentino, Rossese di Arcola, Albarola, Bosco, Ciliegione





ROSADIMAGGIO

Cinque Terre



TRA I MONTI
CINQUETERRE DOC

UVAGGIO: BOSCO 60%, ALBAROLA,
VERMENTINO

NOTE DEGUSTATIVE:

COLORE GIALLO PAGLIERINO CON LEGGERI
RIFLESSI VERDOGNOLI. PROFUMO TIPICO FINE
PIACEVOLE, SAPIDO, GRADEVOLE.



PIPATO
CINQUETERRE DOC

UVAGGIO: BOSCO, ALBAROLA,
VERMENTINO

NOTE DEGUSTATIVE:

COLORE GIALLO PAGLIERINO CON LEGGERI
RIFLESSI VERDOGNOLI. PROFUMO TIPICO FINE
PIACEVOLE, SAPORE SECCO, SAPIDO,
GRADEVOLE CON RETROGUSTO DI FRUTTA.



O di GIOTTO
IGP LIGURIA DI LEVANTE

UVAGGIO: SANGIOVESE, POLLERA,
MASSARETTA, MERLOT

NOTE DEGUSTATIVE:

ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI
PORPORA MOLTO CARICHI E LUMINOSI;
PROFUMO: ESPLOSIONE DI FRUTTA NITIDA E
BEN DEFINITA. GUSTO: OTTIMA
TESSITURA TANNICA E STRUTTURA
GUSTATIVA.



ARRIGONI



ROSADIMAGGIO

Cinque Terre



SCIACCHETRA'
CINQUETERRE SCIACCHETRA' DOC

UVAGGIO: BOSCO 80%, ALBAROLA
VERMENTINO

NOTE DEGUSTATIVE:
GIALLO DORATO CON RIFLESSI AMBRATI
INTENSE ED ATTRAENTI NOTE DI FRUTTA
ESSICATA.



SCIACCHETRA' RISERVA
CINQUETERRE SCIACCHETRA' DOC

UVAGGIO: BOSCO 80%, ALBAROLA
VERMENTINO

NOTE DEGUSTATIVE:
VINO DOLCE, GRADEVOL E ARMONICO.
PROFUMO INTENSO DI FIORI E SAPORE DI
MIELE.



ARRIGONI



ROSADIMAGGIO

Colli di Luni



LA CASCINA DEI PERI

VERMENTINO COLLI DI LUNI
SUPERIORE DOC

UVAGGIO: VERMENTINO 95%
PICATO 5%

NOTE DEGUSTATIVE:
GIALLO PAGLIERINO, PROFUMO
MOLTO TIPICO, MOLTO GRADEVOLE
AL PALATO, PIENO E ROTONDO.



VIGNA DEL PREFETTO

VERMENTINO COLLI DI LUNI
SUPERIORE DOC

UVAGGIO: VERMENTINO 95%
ROSSESE DI ARCOLA 5%

NOTE DEGUSTATIVE:
GIALLO PAGLIERINO LEGGERO,
INTENSAMENTE AROMATICO CON UN
TOCCO DI MANDORLA E VANIGLIA.



ARRIGONI

ROSADIMAGGIO

Colli di Luni



PERCASO
VENDEMMIA TARDIVA

NOTE DEGUSTATIVE:
AGRUMI MATURI, ALBICOCCA ESSICCATA
CON SUGGERZIONI DI CARAMELLO
SAPORE PIENO E PERSISTENTE.
GUSTO FRESCO CON FINALE MORBICO,
VIVACE E CREMOSO



ROSADIMAGGIO

Colli di Luni



AMPELOS

VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC

UVAGGIO: VERMENTINO

NOTE DEGUSTATIVE:

COLORE GIALLO PAGLIERINO, PROFUMO
INTENSO CARATTERISTICO GRADEVOLMENTE
MANDORLATO CON PIACEVOLE SENTORE DI
VANIGLIA



ALBAROLA

COLLI DI LUNI DOC ALBAROLA

UVAGGIO: ALBAROLA

NOTE DEGUSTATIVE:

COLORE GIALLO PAGLIERINO, RIFLESSI
VERDOGNOLI, MOLTO CARATTERISTICO,
AROMA DI FRUTTA.



ROSATO

LIGURIA DI LEVANTE IGP

UVAGGIO: CIGLEGIOLO 70%
SANGIOVERE 30%

NOTE DEGUSTATIVE:

COLORE ROSATO E BRILLANTE DAL PROFUMO
DI FRAGOLINA DI BOSCO CON RICORDI DI
TIMO, GUSTO ACIDO E FRUTTATO



ARRIGONI

ROSADIMAGGIO

Colli di Luni



CILIEGIOLO

LIGURIA DI LEVANTE IGP CILIEGIOLO

UVAGGIO: CILIEGIOLO

NOTE DEGUSTATIVE:

ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI
VIOLACEI. SAPORE ASCIUTTO, ARMONICO.



AMPELOS ROSSO

COLLI DI LUNI ROSSO DOC

UVAGGIO: SANGIOVESE, CABERNET,
POLLERA, MERLOT

NOTE DEGUSTATIVE:

COLORE ROSSO RUBINO CARICO, CON
RIFLESSI GRANATI. PROFUMO VINOSO, SAPORE
ASCIUTTO, DELICATO.



ARRIGONI

Blanche



ROSADIMAGGIO

Metodo Classico



BLANCHE

METODO CLASSICO PAS DOSE'
COLLI DI LUNI VINO SPUMANTE DI QUALITA'

UVAGGIO: VERMENTINO 100%

NOTE DEGUSTATIVE:

COLORE GIALLO PAGLIERINO ACCESO CON RIFLESSI DORATI LUMINOSI. PERLAGE MOLTO FINE, DUREVOLE, FITTO E PERSISTENTE, SPUMA BIANCHISSIMA CHE SI ATTENUA NEL BICCHIERE IN MODO LENTO E GRADUALE. AL NASO SI EVIDENZIANO AROMI DI PANE APPENA SFORNATO CON FRUTTA BIANCA (PESCA MATURA), NOTE AGRUMATE E SENTORI BALSAMICI MOLTO INTENSI E INVITANTI. AL PALATO GRANDE FRESCHEZZA ACIDA, CROCCANTEZZA E CREMOSITA', CON FINALE SAPIDO, ASCIUTTO E PIACEVOLMENTE ARMONIOSO.



ARRIGONI







ARRIGONI

CONTATTI:

Sito web: Arrigonil913.it

ITALIA-TOSCANA-PIETRASERENA:

Via Casale, 5 - 53037 - San Gimignano (Si)

Tel. +39 0577 940083 - E-mail: andrea@arrigonil913.it

ITALIA-LIGURIA-ROSADIMAGGIO:

Via Sarzana, 224 - 19126 - La Spezia (Sp)

Tel. +39 0187 504060 - E-mail: sara@arrigonil913.it