

CLIO CICOGNI

WINERY



CATALOGO VINI 2024

LA NOSTRA FILOSOFIA:

AGRICOLTURA BIODINAMICA - INTUITIVA

VINIFICAZIONE NATURALE

SEMPLICE, NATURALE FATTO A MANO IN PICCOLE QUANTITA'

SOLO I GRAPPOLI MIGLIORI DEL NOSTRO VIGNETO

LEGNO & METALLO



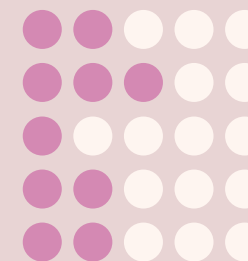
VINI AFFINATI IN LEGNO E ACCIAIO

LA PAPESSA 2023

IGT TOSCANA ROSATO

100% UVE AUTOCTONE "SEGRETE"

COLORE
ACIDITA'
TANNINI
STRUTTURA
CORPO



IL VIGNETO

Situato in Valdambra - Toscana
Terreno galestro collinare e argilloso
Viti a cordone speronato del 2014 e 2018

LA VINIFICAZIONE

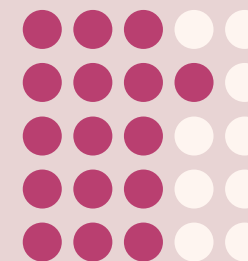
Raccolta a mano a cassetta con estrema selezione delle uve in pianta la prima metà di Settembre.
Lieviti indigeni, non filtrato, non chiarificato, basso uso di solforosa solo in prefermentazione.
Le uve sono lasciate raffreddare naturalmente durante la notte e pressate con pressatura soffice all'alba in modo da preservare gli aromi senza ricorrere alla refrigerazione.
Affina per 7 🌙 cicli lunari in acciaio.
Imbottigliato ad Aprile 2024 seguendo il calendario biodinamico, con tappo in sughero agglomerato.
Alcool 14.5%.



SATURNO 2019

VALDARNO DI SOPRA DOC
100% SANGIOVESE

COLORE
ACIDITA'
TANNINI
STRUTTURA
CORPO



IL VIGNETO

Situato in Valdambra - Toscana
Terreno galestro collinare
Viti piantate nel 2014
Allevamento a cordone speronato ramificato



LA VINIFICAZIONE

Raccolta a mano a cassetta con estrema selezione delle uve in pianta la seconda metà di Settembre.
Lieviti indigeni, non filtrato, non chiarificato, basso uso di solforosa solo in prefermentazione.
15 giorni sulle bucce con follature manuali quotidiane.
Affina per 12 🌙 cicli lunari in tonneaux di rovere francese e per 36 🌙 nuove lune in bottiglia.
Imbottigliato a Gennaio 2021 seguendo il calendario biodinamico, con tappo in sughero naturale monopezzo.
Alcool 14.5%.

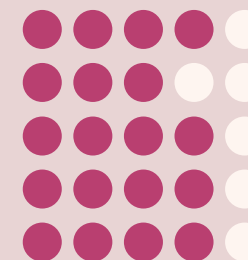


PANDORA 2019

IGT TOSCANA

100% CABERNET FRANC

COLORE
ACIDITA'
TANNINI
STRUTTURA
CORPO



IL VIGNETO

Situato in Valdambra - Toscana

Terreno galestro collinare

Viti piantate nel 2014

Allevamento a cordone speronato ramificato



LA VINIFICAZIONE

Raccolta a mano a cassetta con estrema selezione delle uve in pianta la seconda metà di Settembre.

Lieviti indigeni, non filtrato, non chiarificato, basso uso di solforosa solo in prefermentazione.

15 giorni sulle bucce con follature manuali quotidiane.

Affina per 12 ☾ cicli lunari in barriques di rovere francese e per 36 ☾ nuove lune in bottiglia.

Imbottigliato a Gennaio 2021 seguendo il calendario biodinamico, con tappo in sughero naturale monopezzo.

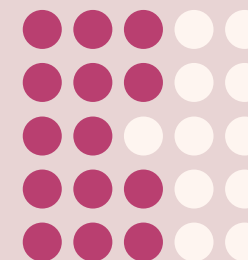
Alcool 14.5%.



ASSIRO 2020

IGT TOSCANA
100% MERLOT

COLORE
ACIDITA'
TANNINI
STRUTTURA
CORPO



IL VIGNETO

Situato in Valdambra - Toscana
Terreno ricco di argilla e sabbia
Viti piantate nel 2014
Allevamento a cordone speronato ramificato



LA VINIFICAZIONE

Raccolta a mano a cassetta con estrema selezione delle uve in pianta la seconda metà di Settembre.
Lieviti indigeni, non filtrato, non chiarificato, basso uso di solforosa solo in prefermentazione.
15 giorni sulle bucce con follature manuali quotidiane.
Affina per 12 🌙 cicli lunari in tonneaux di rovere francese e per 24 🌙 nuove lune in bottiglia.
Imbottigliato a Gennaio 2022 seguendo il calendario biodinamico, con tappo in sughero agglomerato.
Alcool 13.0%.



TEMPERANZA 2021

IGT TOSCANA

100% PETIT VERDOT

IL VIGNETO

Situato in Valdambra - Toscana

Terreno galestro collinare

Viti piantate nel 2014

Allevamento a cordone speronato ramificato



LA VINIFICAZIONE

Raccolta a mano a cassetta con estrema selezione delle uve in pianta la seconda metà di Settembre.

Lieviti indigeni, non filtrato, non chiarificato, basso uso di solforosa solo in prefermentazione.

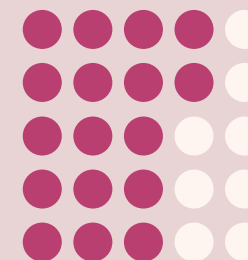
5 giorni sulle bucce con follature manuali quotidiane.

Affina per 12 ☾ cicli lunari in barriques di rovere francese e per 12 ☽ nuove lune in bottiglia.

Imbottigliato a Marzo 2023 seguendo il calendario biodinamico, con tappo in sughero agglomerato.

Alcool 13.5%.

COLORE
ACIDITA'
TANNINI
STRUTTURA
CORPO

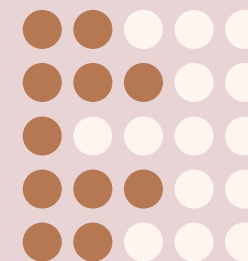


NODO LUNARE SUD 2019

IGT TOSCANA

100% MERLOT PASSITO **secco**

COLORE
ACIDITA'
TANNINI
STRUTTURA
CORPO



IL VIGNETO

Situato in Valdambra - Toscana

Terreno ricco di argilla e sabbia

Viti piantate nel 2014

Allevamento a cordone speronato ramificato

LA VINIFICAZIONE

Raccolta delle uve appassite in pianta, a mano a cassetta nella prima metà di Novembre.

Vinificato in bianco, non filtrato, non chiarificato, basso uso di solforosa in prefermentazione.

Fermentato ed affinato sulle fecce fini in barrique di rovere francese per 24 🌙 cicli lunari e per 24 🌙 lune nuove in bottiglia.

Imbottigliato a Gennaio 2022 seguendo il calendario biodinamico, con tappo in sughero naturale monopezzo.

Alcool 17.5% Zucchero residuo 3.90 gr/lit. Bottiglia da 500ml



TERRACOTTA



VINI AFFINATI IN ANFORA

8B 2022

IGT TOSCANA
100% MERLOT

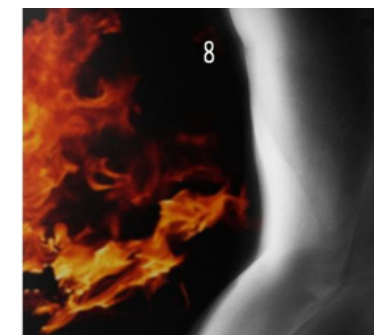
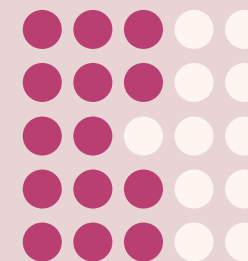
IL VIGNETO

Situato in Valdambra - Toscana
Terreno ricco di argilla e sabbia
Viti piantate nel 2014
Allevamento a cordone speronato ramificato

LA VINIFICAZIONE

Raccolta a mano a cassetta con estrema selezione delle uve in pianta la seconda metà di Settembre.
Lieviti indigeni, non filtrato, non chiarificato, basso uso di solforosa solo in prefermentazione.
5 giorni sulle bucce con follature manuali quotidiane.
Affina per un 🌙 ciclo lunare in anfore di Terracotta e termina la sua maturazione in acciaio.
Imbottigliato a Marzo 2024 seguendo il calendario biodinamico, con tappo in sughero naturale.
Alcool 14.5%.

COLORE
ACIDITA'
TANNINI
STRUTTURA
CORPO

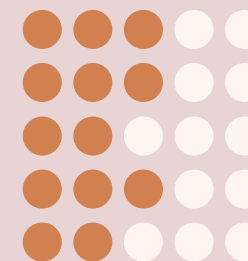


FANTE DI BASTONI 2022

IGT TOSCANA **ORANGE WINE**

100% PETIT MANSENG

COLORE
ACIDITA'
TANNINI
STRUTTURA
CORPO



IL VIGNETO

Situato in Valdambra - Toscana
Terreno ricco di argilla e sabbia
Viti piantate nel 2018
Allevamento a cordone speronato

LA VINIFICAZIONE

Raccolta a mano a cassetta con estrema selezione delle uve in pianta la prima metà di Ottobre.
Lieviti indigeni, non filtrato, non chiarificato, basso uso di solforosa solo in prefermentazione.
Affina per 5 🌙 cicli lunari in anfore di Terracotta a contatto con le bucce e le fecce fini. Follature manuali quotidiane durante la fermentazione a chicco intero.
Imbottigliato a Marzo 2023 seguendo il calendario biodinamico, con tappo in sughero naturale.
Alcool 14.5%.

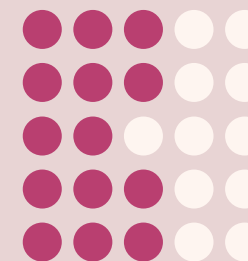


REGINA DI BASTONI 2023

IGT TOSCANA

100% CABERNET FRANC

COLORE
ACIDITA'
TANNINI
STRUTTURA
CORPO



IL VIGNETO

Situato in Valdambra - Toscana

Terreno galestro collinare

Viti piantate nel 2014

Allevamento a cordone speronato

LA VINIFICAZIONE

Raccolta a mano a cassetta con estrema selezione delle uve in pianta la seconda metà di Settembre.

Lieviti indigeni, non filtrato, non chiarificato, basso uso di solforosa solo in prefermentazione.

Affina per 5 🌙 cicli lunari in anfore di Terracotta a contatto con le fecce fini e batonnages. Follature manuali quotidiane durante la fermentazione sulle bucce di 15-20 giorni. Imbottigliato ad Aprile 2024 seguendo il calendario biodinamico, con tappo in sughero naturale.

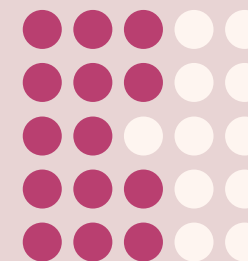
Alcool 13.5%.



RE DI BASTONI 2022

IGT TOSCANA
100% SANGIOVESE

COLORE
ACIDITA'
TANNINI
STRUTTURA
CORPO

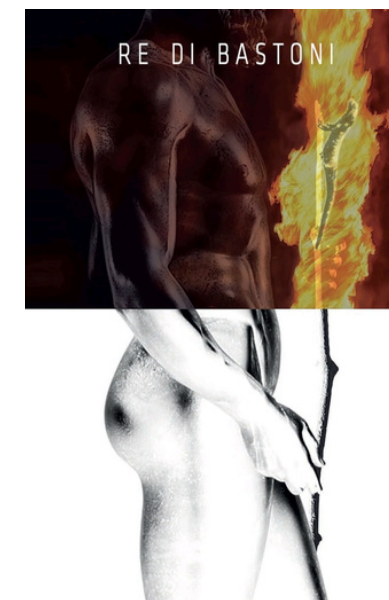


IL VIGNETO

Situato in Valdambra - Toscana
Terreno di argilla rossa
Viti piantate nel 2018
Allevamento a cordone speronato

LA VINIFICAZIONE

Raccolta a mano a cassetta con estrema selezione delle uve in pianta la seconda metà di Settembre.
Lieviti indigeni, non filtrato, non chiarificato, basso uso di solforosa solo in prefermentazione.
Affina per 5 🌙 cicli lunari in anfore di Terracotta a contatto con le fecce fini e batonnages. Follature manuali quotidiane durante la fermentazione sulle bucce di circa 35 giorni. Imbottigliato ad Aprile 2024 seguendo il calendario biodinamico, con tappo in sughero naturale.
Alcool 15.0%.



VINTAGE LABELS



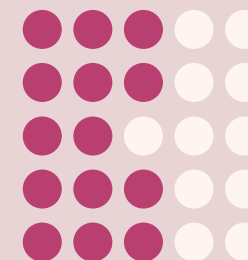
ANNATA 2018

SATURNO 2018

VALDARNO DI SOPRA DOC

100% SANGIOVESE

COLORE
ACIDITA'
TANNINI
STRUTTURA
CORPO



IL VIGNETO

Situato in Valdambra - Toscana

Terreno galestro collinare

Viti piantate nel 2014

Allevamento a cordone speronato ramificato

LA VINIFICAZIONE

Raccolta a mano a cassetta con estrema selezione delle uve in pianta la seconda metà di Settembre.

Lieviti indigeni, non filtrato, non chiarificato, basso uso di solforosa solo in prefermentazione.

15 giorni sulle bucce con follature manuali quotidiane.

Affina per 12 ☾ cicli lunari in tonneau di rovere francese

e per 36 ☽ nuove lune in bottiglia.

Imbottigliato a Gennaio 2020 seguendo il calendario biodinamico, con tappo in sughero naturale monopezzo.

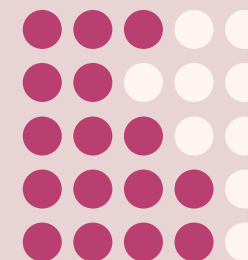
Alcool 14.5%.



PANDORA 2018

VALDARNO DI SOPRA DOC
100% CABERNET FRANC

COLORE
ACIDITA'
TANNINI
STRUTTURA
CORPO



IL VIGNETO

Situato in Valdambra - Toscana
Terreno galestro collinare
Viti piantate nel 2014
Allevamento a cordone speronato ramificato

LA VINIFICAZIONE

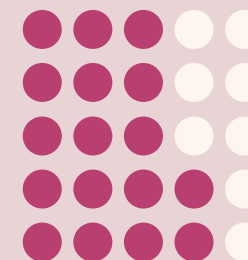
Raccolta a mano a cassetta con estrema selezione delle uve in pianta la seconda metà di Settembre.
Lieviti indigeni, non filtrato, non chiarificato, basso uso di solforosa solo in prefermentazione.
15 giorni sulle bucce con follature manuali quotidiane.
Affina per 12 🌙 cicli lunari in barriques di rovere francese e per 36 🌙 nuove lune in bottiglia.
Imbottigliato a Gennaio 2020 seguendo il calendario biodinamico, con tappo in sughero naturale monopezzo.
Alcool 14.5%.



ACLIPE 2018

VALDARNO DI SOPRA DOC
100% CABERNET FRANC

COLORE
ACIDITA'
TANNINI
STRUTTURA
CORPO



IL VIGNETO

Situato in Valdambra - Toscana
Terreno galestro collinare
Viti piantate nel 2014
Allevamento a cordone speronato ramificato

LA VINIFICAZIONE

Raccolta a mano a cassetta con estrema selezione delle uve in pianta la seconda metà di Settembre.
Lieviti indigeni, non filtrato, non chiarificato, basso uso di solforosa solo in prefermentazione.
15 giorni sulle bucce con follature manuali quotidiane.
Affina per 12 ☾ cicli lunari in tonneaux di rovere francese e per 36 ☽ nuove lune in bottiglia.
Imbottigliato a Gennaio 2020 seguendo il calendario biodinamico, con tappo in sughero naturale monopezzo.
Alcool 14.5%.



CLIO CICOGNI

WINERY

CANTINA

Via Aretina 611

52025 Monteverchi (AR)

VIGNETO

loc. Vepri Bucine (AR)

TEL. +39 347 2519371

MAIL cliocicogni@gmail.com

WEBSITE www.cliocicogni.com