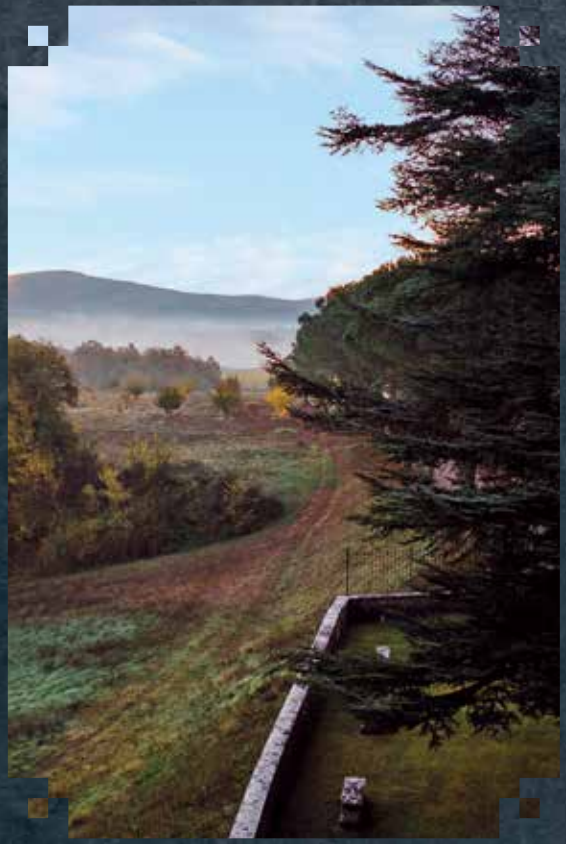
AZIENDA AGRICOLA FARM
CASTELLO BADIA BERARDENGA
Toscana Tuscany
Castello
Badia Berardenga
Siena
Italia Italy



Chi siamo

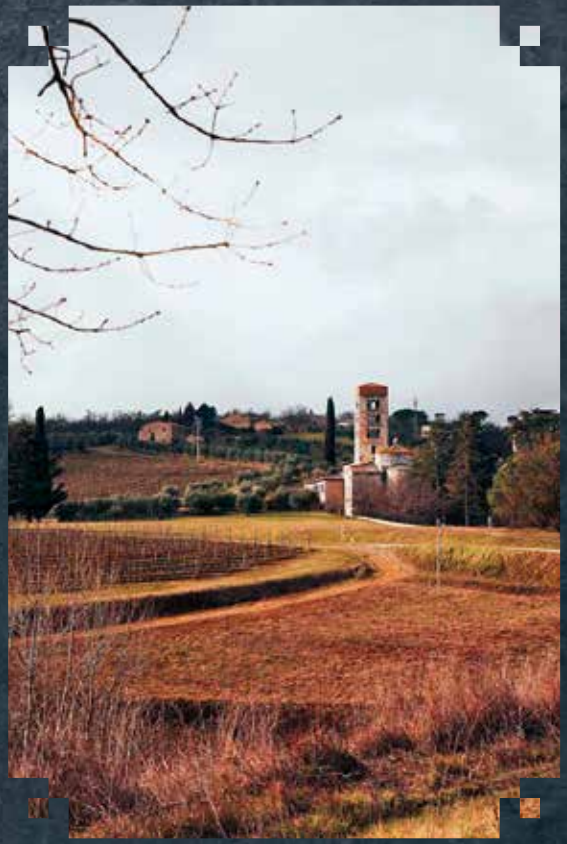
L'azienda agricola Badia D'Ombrone si estende nel Comune di Castelnuovo Berardenga e per una minima parte nel comune di Rapolano Terme, in provincia di Siena. La superficie aziendale, di quasi 1000 ettari, è destinata alla coltivazione di vigneti, oliveti e seminativi.

L'attività principale dell'azienda è rappresentata dalla produzione e dalla vinificazione dell'uva. L'intero complesso, inoltre, si presta in modo funzionale e versatile ad accogliere qualsiasi tipo di evento.

The farm

Badia D'Ombrone is a farm that extends its own hectares in the municipality of Castelnuovo Berardenga (Siena) and for a small part in the municipality of Rapolano Terme. The area of almost 1000 hectares is down vineyards, olive groves and arable crops.

Our main activity is the grape production and wine making. The whole complex lends itself in a functional and versatile way to accommodate any type of event.



Il castello

Il castello circondato da boschi, vigneti e paesaggi sconfinati è un luogo ideale per rilassarsi, assaggiare un buon vino e fare una lunga passeggiata. Il luogo trattiene e conserva la sua personale storia, da rivivere in tutti i diversi spazi che compongono la struttura.

Eretta nel 867 d.c., la precedono undici secoli di vita, durante i quali venne trasformata da convento di Monache a quello di Frati, fino a diventare nel 1803 residenza privata e proprietà della famiglia Piccolomini.

La tenuta della Badia, dotata di uno stile elegante e raffinato, è un'esclusiva cornice per eventi memorabili.

PRIMITIVA BELLEZZA NELLE TERRE SENESI

GLI SPAZI

luoghi **Unici**

ORIGINAL BEAUTY

An enchanting castle that is enveloped in a magical fairytale atmosphere, within a delightful nature park, vineyards and endless landscapes. A place that retains and preserves its own history, to relive in all the different spaces that make up the structure.

The castle

Built in 867 d.c., during the eleven centuries of life the castle has undergone numerous changes. First it was a convent then it became a monastery. In 1803 it became the private residence of the Piccolomini family.

THE SPACES

Unique **Places**

The estate, with an elegant and refined style, is an exclusive setting for memorable events.

I nostri prodotti

I vigneti ricadono all'interno di due principali consorzi: quello del Chianti e quello del Chianti Classico. La produzione dei Rossi è data dal Sangiovese, mentre il Vinsanto da Uva bianca, Malvasia e Trebbiano.

Il risultato é un vino prodotto con passione, invecchiato in botti di rovere e tonneaux. L'invecchiamento del Chianti Classico dura dai 2 ai 5 anni e segue successivamente un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi prima di essere messo in commercio. Il Chianti presenta lo stesso processo di invecchiamento in tempi più ridotti. Le gradazioni di un Chianti Classico variano dai 13,5° ai 14°, mentre quelle di un Chianti dai 13° ai 13,5°.

Gli oliveti, circa 5.000, per la maggior parte, Frantoio e Leccino, vengono gestiti secondo il più classico sistema di allevamento ovvero a vaso conico.

Our products

The cultivation of vineyards takes place within two main cooperatives (Chianti and Chianti Classico). The production of the red wine comes from red grapes of Sangiovese while Vinsanto from the white grapes of Malvasia and Trebbiano.

The result is a wine produced in purity with Sangiovese grapes, aged in oak barrels and tonneaux. As far as Chianti Classico is concerned, aging in wood lasts from 2 to 5 years, followed by aging in bottles at least 2 months before being marketed. Chianti has the same process but with smaller times. The gradation of a Chianti Classico ranges from 13,5° to 14°, while those of a Chianti range from 13° to 13,5°.

The olive groves, made up of 5.000 plants, are almost entirely made up of so called Frantoio e Leccino, they are managed according to the most classic breeding system calledvaso conico.

Chianti

Il Chianti Castello Badia Berardenga nasce da uve Sangiovese coltivate nei vigneti siti nei pressi dell'affascinante e suggestivo Castello che dona il nome ai vini della propria Azienda ed è il nostro vino più tradizionale.

Raccolta e Vinificazione

Metodo di raccolta: meccanico.

Vinificazione: fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione di almeno due settimane sulle bucce.

Invecchiamento: 12 mesi in botti di rovere francese e austriaco di varie misure.

Contenuto alcolico (%): 13,5.

Colore: rosso rubino intenso. Il gusto, ben equilibrato, è asciutto e deciso. Il vino in bocca è fresco e saporito.

Temperatura di servizio consigliata: 18° C.

Chianti Castello Badia Berardenga, Chianti produced by Sangiovese grapes, grown in the vineyards near the enchanting and suggestive Castle, it is our most traditional wine.

Grape - Harvesting method e Winemaking

Grape harvest: mechanical.

Winemaking: natural fermentation with native yeasts, at last two weeks maceration of peels.

Aging: 12 months in French and Austrian oak barrels of various sizes.

Alcohol content (%): 13,5.

Colour: deep ruby red. The taste, well balanced, is dry and firm. The flavour is fresh and tasty.

Recommended serving temperature: 18° C.

Chianti classico

Il Chianti Classico Castello Badia Berardenga nasce integralmente con uve Sangiovese coltivate nei vigneti di proprietà che ricadono all'interno del Consorzio dal quale prende il nome.

Raccolta e Vinificazione

Metodo di raccolta: meccanico.

Vinificazione: fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione di almeno due settimane sulle bucce.

Invecchiamento: 12-24 mesi in botti di rovere francese e austriaco di varie misure affinamento in bottiglia.

Contenuto alcolico (%): 14.

Colore: rosso rubino. È un vino con una struttura importante e vellutata, rotondo, fresco, equilibrato con spiccati profumi.

Temperatura di servizio consigliata: 18° C.

Chianti Classico Castello Badia Berardenga, produced by Sangiovese grapes, grown in the vineyards near the enchanting and evocative Castle.

Grape - Harvesting method e Winemaking

Grape harvest: mechanical.

Winemaking: natural fermentation with native yeasts, at last two weeks maceration on the skins.

Aging: 12-24 months in French and Austrian oak barrels of various measures bottle aging.

Alcohol content (%): 14.

Colour: ruby red. It is a wine with an important and velvety structure, round, fresh, balanced with strong aromas.

Recommended serving temperature: 18° C.

Chianti classico riserva

Il Chianti Classico Riserva, come il Chianti Classico, nasce nel territorio che gli dona il nome, ma si differenzia da quest'ultimo per i tempi più lunghi di invecchiamento e affinamento che ne fanno il nostro vino più pregiato.

Raccolta e Vinificazione

Metodo di raccolta: manuale.

Vinificazione: fermentazione naturale con lieviti autoctoni, macerazione di almeno due settimane sulle bucce.

Invecchiamento: 24-36 mesi in botti di rovere francese e austriaco di varie misure più 3 mesi di affinamento in bottiglia.

Contenuto alcolico (%): 14.

Colore: rosso rubino. Rispetto al suo omonimo più giovane, presenta una finezza maggiore, un odore prolungato e un gusto più pulito.

Temperatura di servizio consigliata: 18° C.

The Chianti Classico Riserva, like the Chianti Classico, is produced in the same region that gives its name, but it differs from the Chianti Classico for the longer aging. This makes it one of our finest wine.

Grape - Harvesting method e Winemaking

Grape harvest: manual.

Winemaking: natural fermentation with native yeasts, at last two weeks maceration on the skins.

Aging: 24-36 months in French and Austrian oak barrels of various sizes more 3 months of aging in bottle.

Alcohol content (%): 14.

Colour: ruby red. Compared to its younger namesake, it has a greater fineness, a prolonged smell and a cleaner taste.

Recommended serving temperature: 18° C.

Vinsanto del Chianti

Il Vinsanto Castello Badia Berardenga nasce da uve bianche Malvasia e Trebbiano dei nostri vigneti, appassite, spremute e conservate nei caratelli con metodi tradizionali. Processo che ci consegna un prodotto unico nel suo genere.

Raccolta e Vinificazione

Metodo di raccolta: manuale.

Vinificazione: Fermentazione naturale con spremitura uve dopo almeno 60 giorni di appassimento.

Invecchiamento: In caratelli di rovere e castagno per almeno 4 anni.

Contenuto alcolico (%): 14.

Colore: ambrato con riflessi dorati. Al naso presenta note dolci di frutta secca, il gusto conquista.

The Vinsanto Castello Badia Berardenga is made from white Malvasia and Trebbiano grapes from our vineyards, withered, squeezed and preserved using traditional methods. This process gives us a unique product.

Grape - Harvesting method e Winemaking

Grape harvest: manual.

Winemaking: natural fermentation with squeezing grapes after at least 60 days of drying.

Aging: in oak and chestnut casks for at least 4 years.

Alcohol content (%): 14.

Colour: amber with golden reflections. With sweet notes of dried fruit, the taste conquers.

AZIENDA AGRICOLA *FARM*

CASTELLO BADIA BERARDENGA

Toscana *Tuscany*

CONTATTI E INFORMAZIONI

Per richiedere informazioni sul Castello e sui prodotti dell'Azienda Agricola potete contattarci ai nostri recapiti.

INFO E CONTACTS

Do not hesitate to contact us, we are at your complete disposal for any further information you need.

(+39) 0577 1606779

info@badiaberardenga.it

www.badiaberardenga.it

53019 Siena (Italia)
Abbadia a Monastero (Castelnuovo Berardenga)

progetto grafico: FR Centro Stampa | Enrico Corsi