

TENUTE DEL CERRO

FATTORIA  DEL CERRO

La Poderina



COLPETRONE


TENUTA DI
MONTECORONA

Via Grazianella, 5 - 53045
Acquaviva di Montepulciano - (SI)
Tel. +39 0578 767722
Fax +39 0578 768040
fattoriadelcerro@tenutedelcerro.it

Loc. Poderina - 53024 Castelnuovo
dell'Abate Montalcino - (SI)
Tel. e Fax +39 0577 835737
lapoderina@tenutedelcerro.it

Via Volterrana, 26 - 56040 Canneto
di Monte verdi Marittimo - (PI)
Tel. +39 0565 784282
Fax +39 0565 784162
monterufoli@tenutedelcerro.it

Via Ponte La Mandria 8/1
Loc. Marcellano - 06035
Gualdo Cattaneo - (PG)
Tel. +39 0742 99827
Fax +39 0742 960262
colpetrone@tenutedelcerro.it

Via Badia, 316 - 06019
Umbertide - (PG)
Tel. +39 075 9413501
Fax +39 075 9411964
montecorona@tenutedelcerro.it



**TENUTE DEL CERRO:
DAL CUORE DELL'ITALIA UNA GAMMA UNICA DI VINI
PER PERMETTERE DI SCOPRIRE ED ASSAPORARE LA PIÙ
AUTENTICA GIOIA DI VIVERE ITALIANA.**

**TENUTE DEL CERRO:
FROM THE HEART OF ITALY, A UNIQUE RANGE OF WINES
ALLOWING THE WORLD TO DISCOVER AND SAVOR THE
AUTHENTIC ITALIAN ENTHUSIASM FOR LIFE.**

Tenute del Cerro rappresenta oggi la concretizzazione di un grande progetto enologico, che considera l'agricoltura nella sua accezione migliore, ponendo al centro la Natura e le sue migliori espressioni locali con l'obiettivo di valorizzarne le caratteristiche per produrre alcune tra le eccellenze italiane più apprezzate al mondo.

Ad oggi il Gruppo conta 5 tenute di cui 4 vitivinicole in 2 tra le più importanti regioni d'Italia, con oltre 4.300 ettari di terreno di proprietà, dei quali circa 300 corrispondono a vigneti. Una patrimonio che costituisce l'anima profonda di Tenute del Cerro che il management dell'azienda ha posizionato al centro di un disegno volto a configurare sempre di più ogni cantina come ambasciatrice della sua denominazione.

I riconoscimenti che la stampa italiana ed internazionale ha attribuito al Vino Nobile di Montepulciano, al Brunello di Montalcino, al Montefalco Sagrantino, al Vermentino sono il frutto di un lavoro costante in armonia con il territorio e dell'impegno continuo di uno staff altamente qualificato ed intimamente legato alla storia dei vini che ogni cantina produce.

Il Sangiovese grosso, il Sagrantino e tutti gli altri vitigni specifici di ogni Tenuta sono elementi imprescindibili del vivere quotidiano degli uomini e delle donne che lavorano in azienda.

È questo personale senso di partecipazione comune che spiega il profondo legame di Tenute del Cerro con i propri clienti, l'affidabilità e l'eccellenza qualitativa raggiunta nel tempo da tutte le Tenute del gruppo.

Dal cuore dell'Italia la volontà di Tenute del Cerro è quella di offrire una gamma unica di vini per permettere ad ogni appassionato di scoprire ed assaporare la più autentica gioia di vivere italiana.

Tenute del Cerro is the result of a great winemaking project based on the best agricultural principles. Respect for nature and state of the art winegrowing permit us to highlight at their best the unique conditions and microclimatic features of each single winery.

Today, Tenute del Cerro consists of five estates located in two of Italy's most important wine producing regions, Tuscany and Umbria. 300 are the overall land hectares dedicated to vineyards. Since the foundation, our aim is to lead each single winery to become leader of its own denomination.

Italian and foreign press have given their most important awards to our Vino Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino, Montefalco Sagrantino and Vermentino. This is a tribute not only to the wine but to the work carried out by highly skilled staff at each winery, where every effort is directed to produce each single wine with the highest respect for its origin and territory.

Our foundations lay on the men and women who work for Tenute del Cerro, men and women who are naturally interwoven with the indigenous grapes like Sangiovese Grosso, Sagrantino the basis of our work.

The same deep link that Tenute del Cerro search in its own wine lovers, who, in return, are our ambassador in the world of a constant excellence of the quality.

From the heart of Italy, Tenute del Cerro presents a unique range of wines allowing the world to discover and savor the authentic Italian enthusiasm for life.

- 1 FATTORIA DEL CERRO
- 2 LA PODERINA
- 3 MONTERUFOLI
- 4 CÒLPETRONE
- 5 MONTECORONA



FATTORIA DEL CERRO

Fattoria del Cerro, con i suoi 94 ettari iscritti all'Albo del Vino Nobile, è la più grande realtà privata produttrice di Vino Nobile di Montepulciano, in provincia di Siena. L'ampiezza e la varietà di esposizione dei suoi vigneti garantiscono quindi la possibilità di selezionare, a seconda dell'annata, le migliori uve per produrre vini di alta qualità. Il Prugnolo Gentile, vitigno alla base del Nobile di Montepulciano DOCG, è un Sangiovese tipico della zona che nel corso dei secoli si è adattato al terreno ed al clima tipici della zona.

Il Vino Nobile viene prodotto in tre versioni: Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Vino Nobile di Montepulciano Riserva e la selezione Vino Nobile di Montepulciano "Antica Chiusina". Oltre a questi vini la Tenuta produce anche Chianti Colli Senesi DOCG, Rosso di Montepulciano DOC, "Manero" Rosso di Toscana IGT, "Manero" Bianco di Toscana IGT, Vinsanto di Montepulciano DOC.

Fattoria del Cerro possiede, inoltre, uliveti dai quali produce il suo famoso Olio Terre di Siena DOP.

Fattoria del Cerro, with its 94 hectares of vineyards dedicated to Vino Nobile di Montepulciano, is the largest private estate producing Vino Nobile. The different expositions and locations of the vineyards allow us to select the best grapes to craft high quality wines. Prugnolo Gentile, the grape behind Nobile di Montepulciano, is a unique clone of Sangiovese found only in the Vino Nobile appellation production area, which has adapted to the specific conditions of the area throughout the centuries.

Vino Nobile is produced in three different versions: the regular wine Vino Nobile di Montepulciano DOCG, the Riserva Vino Nobile di Montepulciano DOCG, and the single vineyard selection Vino Nobile di Montepulciano "Antica Chiusina" DOCG. Fattoria del Cerro produce also Chianti Colli Senesi DOCG, Rosso di Montepulciano DOC, Manero Rosso di Toscana IGT, Manero Bianco di Toscana IGT, Vinsanto di Montepulciano DOC.

Furthermore Fattoria del Cerro has olive groves from which it is obtained its famous "Terre di Siena DOP EVO".



Superficie aziendale complessiva

601 ettari

Estensione a vigneto

181 ha

Composizione e caratteristiche del terreno

i terreni sono di origine pliocenica di medio impasto con presenza di conchiglie e sassi

Altitudine media dei vigneti

350-450 m s.l.m.

Densità ad ha

i vigneti più vecchi 3300 piante ad ha;
i nuovi impianti 5000 piante ad ha

Forma di allevamento

cordone speronato

Total farm surface area

601 ettari

Extension of vineyards

181 ha

Composition and characteristics of the soil

the soil has a Pliocene origin of medium composition that includes shells and stones

Average altitude of the vineyards

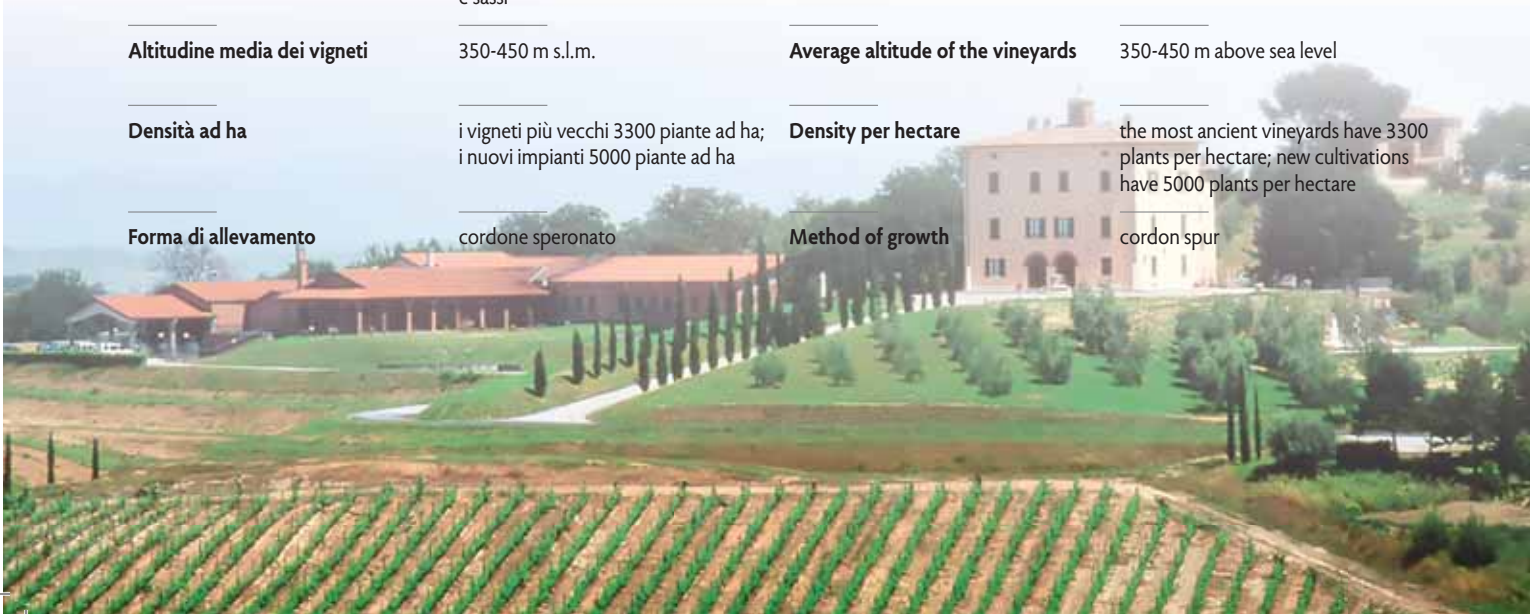
350-450 m above sea level

Density per hectare

the most ancient vineyards have 3300 plants per hectare; new cultivations have 5000 plants per hectare

Method of growth

cordon spur





CERRUS METODO CLASSICO BRUT ROSÉ

Uve utilizzate	Pinot nero 100%
Affinamento	metodo classico, 36 mesi sui lieviti, 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
<hr/>	
Grapes	Pinot nero 100%
Aging	classic methode, 36 months on the lees followed by 4 months bottle aging after degorgment



CERRUS METODO CLASSICO BRUT

Uve utilizzate	Chardonnay 100%
Affinamento	metodo classico, 36 mesi sui lieviti, 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura
<hr/>	
Grapes	Chardonnay 100%
Aging	classic methode, 36 months on the lees followed by 4 months bottle aging after degorgment



“MANERO” BIANCO DI TOSCANA IGT

Uve utilizzate Trebbiano 90%, Moscato 10%

Affinamento alcuni mesi in acciaio

**Possibilità di
Invecchiamento** 2-3 anni

Grapes Trebbiano 90%, Moscato 10%

Aging few months in stainless steel tanks

Aging in bottle 2-3 years



“MANERO” ROSSO DI TOSCANA IGT

Uve utilizzate 80% Sangiovese, 20% Merlot

Affinamento 6 mesi in acciaio inox

**Possibilità di
Invecchiamento** 4 anni

Grapes 80% Sangiovese, 20% Merlot

Aging 6 months stainless steel tanks

Aging in bottle 4 years



CHIANTI COLLI SENESI DOCG

Uve utilizzate	Sangiovese 85%, Merlot 10% e altri vitigni a bacca rossa 5%
Affinamento	passaggio (3 mesi al massimo) in botti di rovere di Slavonia, seguito da alcuni mesi in bottiglia
Possibilità di Invecchiamento	5 anni
Disponibile anche in bottiglie da	L. 0,375 - L. 1,5 - L. 3
<hr/>	
Grapes	Sangiovese 85%, Merlot 10% and other red vine variety 5%
Aging	a short period (3 months maximum) in Slavonian oak barrels followed by a few months in bottle
Aging in bottle	5 years
Available also in	0,375 lt - 1,5 lt - 3 lt bottles



ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC

Uve utilizzate	Prugnolo Gentile (Sangiovese) 90%, Syrah 10%
Affinamento	passaggio (3 mesi al massimo) in botti di rovere di Slavonia, seguito da alcuni mesi in bottiglia
Possibilità di Invecchiamento	5 anni
<hr/>	
Grapes	Prugnolo Gentile (Sangiovese) 90%, Syrah 10%
Aging	a short period (3 months maximum) in Slavonian oak barrels followed by a few months in bottle
Aging in bottle	5 years



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

Uve utilizzate Prugnolo Gentile (Sangiovese) 100%

Affinamento 12 mesi in botte grande di rovere di Slavonia, poi seguito da alcuni mesi in bottiglia

Possibilità di Invecchiamento 10 anni

Disponibile anche in bottiglie da L. 0,375 - L. 1,5

Grapes Prugnolo Gentile (Sangiovese) 100%

Aging 12 months in Slavonian oak barrels, it is kept 6 months in bottle

Aging in bottle 10 years

Available also in 0,375 lt - 1,5 lt bottles



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA DOCG

Uve utilizzate Prugnolo Gentile (Sangiovese) 100%

Affinamento 12 mesi in barrique, 6 mesi in botte grande; dopo 6 mesi in acciaio, il vino affina altri 12 mesi in bottiglia

Possibilità di Invecchiamento 15/20 anni

Disponibile anche in bottiglie da L. 0,375 - L. 1,5 - L. 3

Grapes Prugnolo Gentile (Sangiovese) 100%

Aging 12 months in barriques, 6 months in casks; after 6 months in steel, the wine matures another 12 months in bottle

Aging in bottle 15/20 years

Available also in 0,375 lt - 1,5 lt - 3 lt bottles



"ANTICA CHIUSINA" VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

Uve utilizzate Prugnolo Gentile (Sangiovese) 100%

Affinamento 12 mesi in barrique di rovere francese
e 24 mesi in bottiglia

**Possibilità di
Invecchiamento** 15/20 anni

**Disponibile anche
in bottiglie da** L.1,5

Grapes Prugnolo Gentile (Sangiovese) 100%

Aging 12 months in French oak barriques
and 24 months in bottle

Aging in bottle 15/20 years

Available also in 1,5 lt bottles



VINSANTO DI MONTEPULCIANO DOC

Uve utilizzate Trebbiano toscano 60%,
Malvasia bianca 40%

Affinamento 36 mesi in caratelli di rovere francese;
12 mesi in bottiglia

**Possibilità di
Invecchiamento** 10 anni

Grapes Trebbiano toscano 60%,
Malvasia bianca 40%

Aging 36 months in caratelli (kegs)
12 months in bottle

Aging in bottle 10 years



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TERRE DI SIENA DOP

Cultivar Leccino, Frantoio, Pendolino e Moraiolo

**Disponibile
in bottiglie da** L. 0,5

Cultivar Leccino, Frantoio, Pendolino e Moraiolo

Available in L. 0,5 bottles



LE CONFEZIONI REGALO





AGRITURISMO “RELAIS VILLA GRAZIANELLA”



Via Grazianella, 5 - 53045
Acquaviva di Montepulciano - (SI)
Tel. +39 0578 767722
Fax +39 0578 768040
fattoriadelcerro@tenutedelcerro.it

Situato ad Acquaviva di Montepulciano, tra le colline di Montepulciano (SI), dove nascono le uve dei vini toscani più antichi, il relais Villa Grazianella garantisce ai suoi ospiti quiete e comfort, tra campi soleggiati, vigneti e maestosi cerri. Le 11 camere (2 junior suite), tutte con bagno privato, aria condizionata, riscaldamento, Tv, frigobar, Wifi, offrono una splendida vista sulla Tenuta vitivinicola. Gli interni, arredati con eleganti accessori e tessuti raffinati, presentano le storiche travi a vista di legno.

A disposizione degli ospiti, ristorante e sala conferenze per meeting, riunioni, eventi, entrambi da 60 posti, piscina per adulti e bambini, sala degustazioni e wine shop.

A completamento dell'offerta, a 5 km dal Relais, gli esclusivi appartamenti di Fontellelora.

Located in Acquaviva, nestled in the gentle hills of Montepulciano (SI), home land of precious wines, Villa Grazianella display 11 rooms with 2 junior suites. All the rooms have a beautiful view on the Estate and each one of them is equipped with air conditioning, heating, TV and refrigerator.

The interior design is made up of elegant tissues and accessories, and the original wood beams are still visible on the ceilings. Restaurant, conference room ideal for functions, meetings and weddings (60 persons), swimming-pool, as well as a wine shop with tasting room are the amenities that Villa Grazianella can offer to his guests.

In addition, 5 km far from the Relais, there are the exclusive Fontellelora's apartments.



LA PODERINA

La Poderina è situata a Montalcino nella zona di Castelnuovo dell'Abate, area nota per la particolare eleganza ed equilibrio delle sue uve. Grazie ad una filosofia aziendale che crede nell'innovazione al servizio della tradizione, i vini de La Poderina vengono sottoposti a maturazione in barrique di rovere francese oltre che in grandi botti.

In vigna sono adottati sistemi di allevamento altamente qualitativi con rese di 60 quintali per ettaro, ampiamente al di sotto degli 80 quintali consentiti dal disciplinare. Il Brunello viene prodotto in due versioni: "Poggio Abate" Brunello di Montalcino Riserva DOCG e Brunello di Montalcino DOCG. La Poderina produce inoltre: Rosso di Montalcino DOC, Moscadello di Montalcino DOC.

La Poderina is located just south of Montalcino near the village of Castelnuovo dell'Abate, area which is well known to deliver elegant and balanced Brunellos. We believe that innovation helps tradition and driven by this philosophy at La Poderina we age our wines both in French oak barriques and large wooden Slavonian oak barrels.

Vineyards are trellised to produce 6 tons of grapes per hectare, that is significantly lower than the 8 tons allowed by law. Brunello is produce in two versions: "Poggio Abate" Brunello di Montalcino Riserva DOCG and Brunello di Montalcino DOCG. In addition, La Poderina produces: Rosso di Montalcino D.O.C., and Moscadello di Montalcino D.O.C.



Superficie aziendale complessiva

80 ha

Estensione a vigneto

ha 37 circa

Composizione e caratteristiche del terreno

medio impasto tendente all'argilloso con presenza di scheletro

Altitudine media dei vigneti

350 m s.l.m.

Densità ad ha

3300 piante ad ha; i nuovi impianti 5000 piante ad ha

Forma di allevamento

cordone speronato per i vigneti di Brunello, guyot per i vigneti di Moscadello

Total farm surface area

80 hectares

Extension of vineyards

nearly 37 hectares

Composition and characteristics of the soil

medium loam with some clayey deposits and presence of organic matter

Average altitude of the vineyards

350 m above sea level

Density per hectare

older vineyards: 3300 plants per hectare; new vineyards: 5000 vines per hectare

Method of growth

spurred cordon in the Brunello vineyards and guyot in the Moscadello vineyards





ROSSO DI MONTALCINO DOC

Uve utilizzate	Sangiovese (Grosso) 100%
Affinamento	9 mesi in barrique di rovere francese e in botte grande di rovere di Slavonia, seguiti da 3 mesi in bottiglia
Possibilità di Invecchiamento	5 anni
<hr/>	
Grapes	Sangiovese (Grosso) 100%
Aging	9 months in French oak barrels and in Slavonian oak casks, followed by 3 months in bottle
Aging in bottle	5 years



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Uve utilizzate	Sangiovese (Grosso) 100%
Affinamento	24 mesi in barrique di rovere francese e in botte grande di rovere di Slavonia, seguiti da 18 mesi in bottiglia
Possibilità di Invecchiamento	15 anni
Disponibile anche in bottiglie da	L. 1,5
<hr/>	
Grapes	Sangiovese (Grosso) 100%
Aging	24 months in French oak barrels. The mass is totally put in Slavonian oak casks for other 12 months followed by 18 months in bottle
Aging in bottle	15 years
Available also in	1,5 lt bottles



“POGGIO ABATE” BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG

Uve utilizzate	Sangiovese (Grosso) 100%
Affinamento	15 mesi in tonneaux di rovere francese seguiti da 15 mesi in botte grande di rovere di Slavonia, si affina in bottiglia per 24 mesi
Possibilità di Invecchiamento	18/20 anni

Grapes	Sangiovese (Grosso) 100%
Aging	15 months in French oak tonneaux followed by 15 months in large Slavonian oak barrels and 24 months in bottle
Aging in bottle	18/20 years



MOSCADELLO DI MONTALCINO DOC VENDEMMIA TARDIVA

Uve utilizzate	Moscadello 100%
Affinamento	alla fermentazione in barrique seguono l'affinamento per circa 9 mesi sulle fecce e 6 mesi in bottiglia
Possibilità di Invecchiamento	10 anni

Grapes	Moscadello 100%
Aging	after the fermentation in barriques, 9 months on its fine lees and 6 months in bottle
Aging in bottle	10 years

LE CONFEZIONI REGALO



LE CONFEZIONI REGALO





TENUTA LA PODERINA

La Poderina

Loc. Poderina - 53024 Castelnuovo
dell'Abate Montalcino - (SI)
Tel. e Fax +39 0577 835737
lapoderina@tenutedelcerro.it

L'azienda vitivinicola La Poderina è situata a 9 chilometri da Montalcino, all'interno del territorio del Parco Naturale della Val d'Orcia, dichiarato di recente dall'UNESCO Patrimonio dell'Umanità.

A disposizione 2 appartamenti di 50mq, dotati di camere da letto (matrimoniali e singole) ciascuna con bagno dedicato completo di doccia, cucina attrezzata, riscaldamento autonomo, tv e wifi. A completamento dell'offerta una sala degustazioni e un wine shop.

La Poderina Wine Estate is located in Castelnuovo dell'Abate, 9 kilometers from the city center of Montalcino, within the territory of Val d'Orcia natural park, recently added to the UNESCO list of World Heritage Sites.

The estate offers 2 country style apartments (50Mq.) with double and single beds, private bathroom, living room, tv, wifi and kitchen with all appliances. The wine shop and the tasting room are at our guests disposal.



TENUTA DI MONTERUFOLI

Monterufoli, situata in provincia di Pisa, sembra uscire da un sogno del più romantico degli ambientalisti. Oltre mille ettari di natura incontaminata, alberi secolari, una miriade di sorgenti termali e suggestivi vigneti, dai quali viene prodotto il Vermentino di Toscana IGT e la selezione Monterufoli Val di Cornia. Il centro aziendale sorge dove un tempo era presente un antico deposito della miniera di magnesite e lignite, fino al 1929 stazione teleferica e ferroviaria per i trenini delle miniere, chiusa ormai da oltre mezzo secolo. Un tempo qui vivevano i sudditi del Conte Ugolino della Gherardesca, proprio quello della Commedia dantesca, che era l'antico signore di questi luoghi.

Monterufoli, 1 hour drive from the town of Pisa, could easily be renamed the environmentalists heaven. Over a thousand hectares of uncontaminated natural secular trees, thermal springs, and ancient mines surround the vineyards and the winery. Vermentino di Toscana IGT and Val di Cornia DOC are produced here. The estate was originally an ancient deposit of a magnesite and lignite mine, until 1929 it was the station for the mine trains.



Superficie aziendale complessiva di proprietà

1037 ha, dei quali:
- 900 ha bosco ceduo e macchia mediterranea
- 120 ha pascoli e terreni coltivati a cereali
- 1 ha oliveto

Estensione a vigneto

16 ha

Composizione e caratteristiche del terreno

suoli sabbioso- argillosi, calcarei, con presenza di scheletro

Altitudine media dei vigneti

150- 350 m s.l.m.

Forma di allevamento

cordone speronato

Total farm surface area:

1037 hectares of which:
- 900 ha of coppiced and Mediterranean brush
- 120 ha of pasture and grain farming
- 1 ha of olive groves

Extension of vineyards

16 hectares

Composition and characteristics of the soil

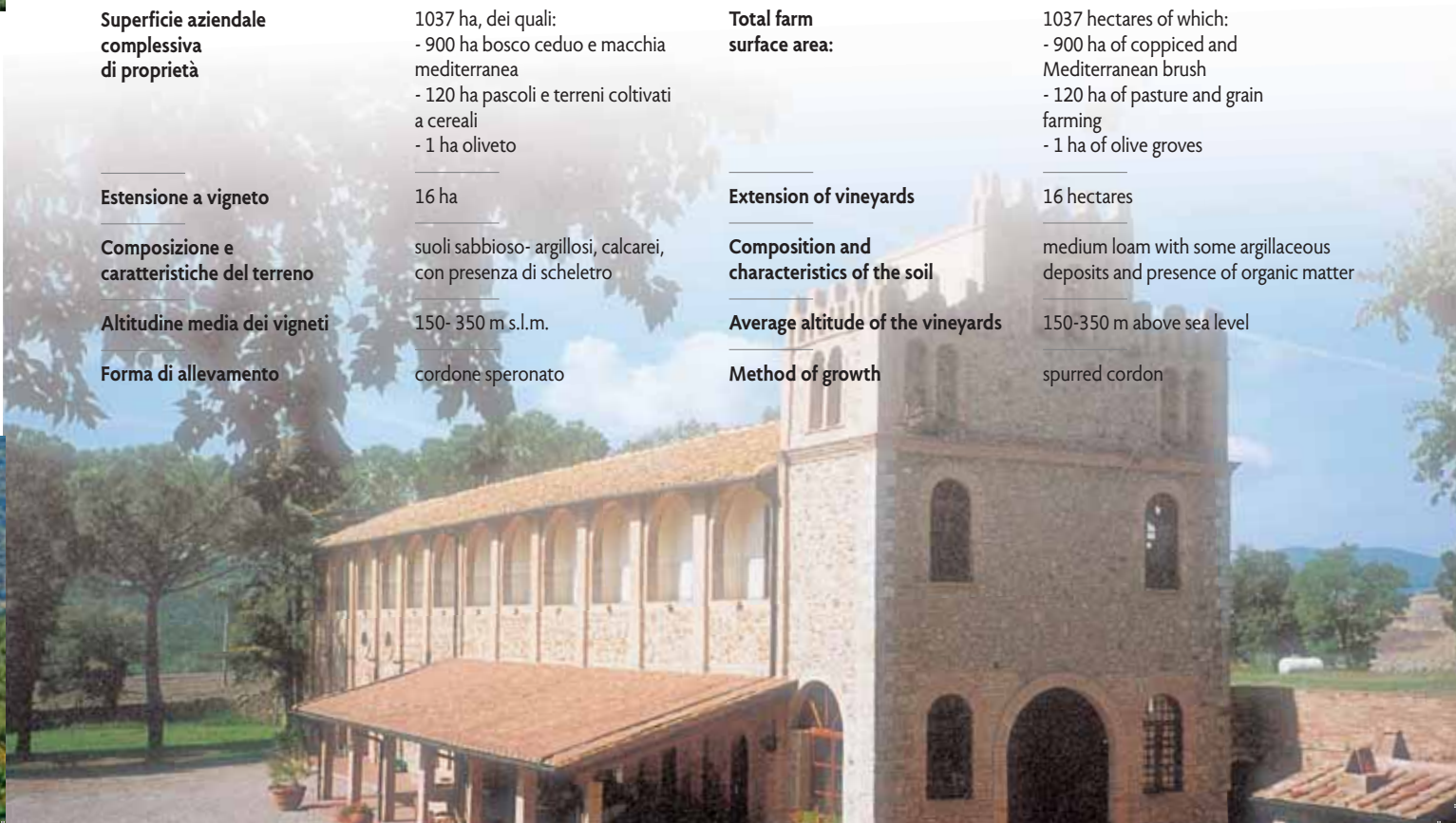
medium loam with some argillaceous deposits and presence of organic matter

Average altitude of the vineyards

150-350 m above sea level

Method of growth

spurred cordon





VERMENTINO DI TOSCANA IGT

Uve utilizzate	Vermentino 100%
Affinamento	alcuni mesi in acciaio
Possibilità di Invecchiamento	2/4 anni

Grapes	Vermentino 100%
Aging	Few Months in stainless steel tanks
Aging in bottle	2/4 years



“PIAN DI SETA” VERMENTINO DI TOSCANA IGT

Uve utilizzate	Vermentino 100%
Affinamento	alcuni mesi in barriques
Possibilità di Invecchiamento	2/4 anni

Grapes	Vermentino 100%
Aging	Few months in barriques
Aging in bottle	2/4 years



“POGGIO MINIERA” VAL DI CORNIA ROSSO DOCG

Uve utilizzate	Sangiovese 100%
Affinamento	18 mesi in barriques e botti grandi di rovere, 24 mesi in bottiglia
Possibilità di Invecchiamento	10/15 anni
<hr/>	
Grapes	Sangiovese 100%
Aging	18 months in barriques and big oak barrels, 24 months in bottle
Aging in bottle	10/15 years



LE CONFEZIONI REGALO



LE CONFEZIONI REGALO





AGRITURISMO VILLETTA DI MONTERUFOLI



Via Volterrana, 26 - 56040 Canneto
di Monte Verdi Marittimo - (PI)
Tel. +39 0565 784282
Fax +39 0565 784162
monterufoli@tenutedelcerro.it

Villetta di Monterufoli, a venti chilometri da Cecina e dal mare, al confine tra le provincie di Pisa, Grosseto e Livorno, si estende per oltre mille ettari di natura incontaminata ai margini della Riserva Naturale di Monterufoli-Caselli. L'attività turistico-ricettiva presenta tre edifici in cui è possibile alloggiare, per un totale di 60 posti letto: la villa principale denominata Miniera, le Scuderie e la Casa delle Guardie.

La Miniera dispone di 9 camere con bagno, aria condizionata e tv, una suite e un appartamento; altri 6 appartamenti autonomi in stile toscano sono suddivisi tra le Scuderie e la Casa delle Guardie, ciascuno dotato di cucina e con una magnifica vista sulla vallata.

A disposizione degli ospiti vi è inoltre un ristorante, una piscina (17mt x 7mt) per adulti e bambini, un campo sportivo polivalente, un wine shop con sala degustazione.

Monterufoli is 20 km equidistant from Cecina and from the Mediterranean sea, nestled in between the provinces of Pisa, Grosseto and Livorno; it is surrounded by over a thousand hectares of untouched natural park, close to the naturalistic oasis of Monterufoli-Caselli. There are three distinct types of accommodation for the guests, in rooms and apartments located in three different site of the property. The main building known as MINIERA, the Scuderie and the Casa delle Guardie.

The Miniera has 9 rooms with bathroom, air conditioning, tv, and a suite room as well. 6 private apartments in a typically Tuscan setting are located between Scuderie and Casa delle Guardie with an amazing landscape view. The guests have a swimming-pool at their disposal (17m x 7m) for both adults and children, a restaurant, a multi-functional tennis-basketball court, as well as a wine shop with a tasting room.



CÒLPETRONE

Còlpetrone è una delle più importanti cantine del comprensorio della DOCG di Montefalco. Il Sagrantino, vitigno autoctono di questa area, è uno dei più antichi d'Italia ed il più ricco di tannini e polifenoli. Per questo motivo richiede quindi una lavorazione molto attenta che ne esalti la potenza e l'unicità e ne garantisca il giusto equilibrio ed eleganza. In vigna sono adottati sistemi di allevamento altamente qualitativi con rese di 60 quintali per ettaro, ampiamente al di sotto degli 80 quintali consentiti dal disciplinare.

Il Montefalco Sagrantino è prodotto in tre versioni: Montefalco Sagrantino, passito e la selezione "Sacer", che rappresenta la massima espressione qualitativa di questo vitigno dalle grandi potenzialità. Còlpetrone produce inoltre Montefalco Rosso DOC e Grechetto IGT.

Còlpetrone is one of the most important wine producers in the Montefalco DOCG area. Sagrantino, the native grape of these area, is one of the most ancient varieties in Italy and the richest in tannin and polyphenolic contents. For that reason, a very particular approach to vinification is required, one that shows off the unique power of the variety without putting at risk balance and elegance.

High quality breeding systems are used in the vineyards, permitting yields of 6 tons per hectare, well below those 8 tons prescribed under the rules of production.

Sagrantino is produced in three different versions: Montefalco Sagrantino, Passito, a sweet red wine with an old tradition, and the selection "Sacer" which is the highest qualitative expression of this vine with so great potential. Còlpetrone also produces: Montefalco Rosso DOC and Grechetto IGT Umbria.



Superficie aziendale complessiva

130 ha

Estensione a vigneto

63 ha

Composizione e caratteristiche del terreno

terreni dalla composizione limosa con presenza di argilla. L'esposizione dei vigneti è a sud-est, ottimale per la migliore maturazione delle uve

Altitudine media dei vigneti

350 m s.l.m.

Densità ad ha

4000/5000 piante

Forma di allevamento

cordone speronato

Total farm surface area

130 hectares

Extension of vineyards

63 ha

Composition and characteristics of the soil

limy soil with clay deposits. Vineyards are exposed to south-east, that is an excellent condition for the best ripe grapes

Average altitude of the vineyards

350 m above sea level

Density per hectare

4000/5000 plants

Method of growth

spurred cordon





GRECHETTO UMBRIA IGT

Uve utilizzate	Grechetto 90%, Chardonnay 10%
Affinamento	Alcuni mesi in serbatoi di acciaio
Possibilità di Invecchiamento	2/4 anni

Grapes	Grechetto 90%, Chardonnay 10%
Aging	Few months in stainless steel tanks
Aging in bottle	2 to 4 years



MONTEFALCO ROSSO DOC

Uve utilizzate	Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Merlot 15%
Affinamento	12 mesi in barrique di rovere francese di secondo passaggio, 6 mesi in bottiglia
Possibilità di Invecchiamento	5/6 anni
Disponibile anche in bottiglie da	L. 1,5

Grapes	Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Merlot 15%
Aging	12 months in second passage french oak barriques, 6 months in bottle
Aging in bottle	5 to 6 years
Available also in	1,5 lt bottles



MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Uve utilizzate	Sagrantino 100%
Affinamento	12 mesi in barrique in rovere francese, seguiti da 26 mesi di bottiglia dopo un breve passaggio in acciaio inox
Possibilità di Invecchiamento	10/15 anni
<hr/>	
Grapes	Sagrantino 100%
Aging	12 months french oak barriques, followed by 26 months in bottles, after a short stay in stainless steel tanks
Aging in bottle	10/15 years
Available also in	1,5 lt bottles



"SACER" MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Uve utilizzate	Sagrantino 100%
Affinamento	18 mesi in barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio, 36 mesi in bottiglia
Possibilità di Invecchiamento	15/20 anni
Disponibile anche in bottiglie da	L.1,5
<hr/>	
Grapes	Sagrantino 100%
Aging	18 months in first and second passage french oak barriques, followed by 36 months in bottle after a short stay in stainless steel tanks
Aging in bottle	15/20 years
Available also in	1,5 lt bottles



MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG

Uve utilizzate	Sagrantino 100%
Affinamento	6 mesi in barrique, 18 mesi in bottiglia
Possibilità di Invecchiamento	15 anni
<hr/>	
Grapes	Sagrantino 100%
Aging	6 months in barrique, 18 months in bottle
Aging in bottle	15 years



LE CONFEZIONI REGALO



LE CONFEZIONI REGALO



TENUTA DI MONTECORONA

La Tenuta di Montecorona con i suoi 2000 ettari di terreni, la bellissima Badia al centro e l'antico Eremo camaldolese che domina tutta la valle, si pone come una fra le più importanti realtà agricole del suo comprensorio. Oltre agli ulivi, che producono il noto olio extravergine di oliva IGP, l'azienda coltiva le pesche di Montecorona. È possibile inoltre alloggiare presso la Badia per godere della natura quieta e integra della campagna umbra ed assaggiare i piatti tipici cucinati utilizzando materie prime dell'azienda.

The Montecorona estate, with its 2000 hectares of land, the beautiful Abbey at its centre and the ancient Camaldolensian Hermitage, can be considered one of the most important agricultural local estates. In addition to the olive trees, cultivated for the production of the extra-virgin olive oil, the estate cultivates Montecorona peaches and various cereals. It is also possible to stay overnight at the Abbey to enjoy the calm and unexploited Umbrian countryside and experience the local cuisine.



Superficie aziendale complessiva di proprietà

1995 ha di cui:
- 1330 ha di bosco
- 558 ha frutteti e seminativo
- 62 ha prati e pascoli
- 45 ha oliveto

Total farm surface area:

1995 ha of which:
- 1330 ha of wood
- 558 ha are fruit plants and cereals
- 62 ha are pasture and meadows
- 45 ha are olive groves

AGRITURISMO



Via Badia, 316 - 06019
Umbertide - (PG)
Tel. +39 075 9413501
Fax +39 075 9411964
montecorona@tenutedelcerro.it

La Tenuta di Montecorona è situata in località Umbertide (PG), ad appena 5 minuti dall'uscita della E45, in una posizione strategica per visitare alcune delle località più famose dell'Umbria come Assisi, Gubbio, Todi e Perugia. La Badia dispone di 8 accoglienti camere in stile d'epoca, con bagno privato, tv e wi-fi dove godere della natura quieta e integra della campagna umbra.

Il ristorante L'Abbazia, all'interno del chiostro, propone una cucina del territorio: gli ampi spazi lo rendono una location perfetta per eventi e cerimonie.

The Estate has 8 beautiful traditional style rooms equipped with private bathroom, tv and wi-fi, perfect to enjoy the calm and unspoilt Umbrian countryside. The Montecorona estate, with its 2000 hectares of land, the Abbey and the ancient Camaldolensian Hermitage is located in Umbertide (PG), five minutes off E45 highway, perfectly located, to visit the most famous Umbrian town such as Assisi, Gubbio, Todi and Perugia.

The restaurant L'Abbazia, located inside the cloister, serves typical umbrian cuisine: the wide open spaces are perfect for weddings and events.





OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA COLLI DEL TRASIMENO DOP

Cultivar Leccino, Frantoio,
Moraiolo e Dolce Agogia

**Disponibile
in bottiglie da** L. 0,5

Cultivar Leccino, Frantoio,
Moraiolo e Dolce Agogia

Available in L. 0,5 bottles

