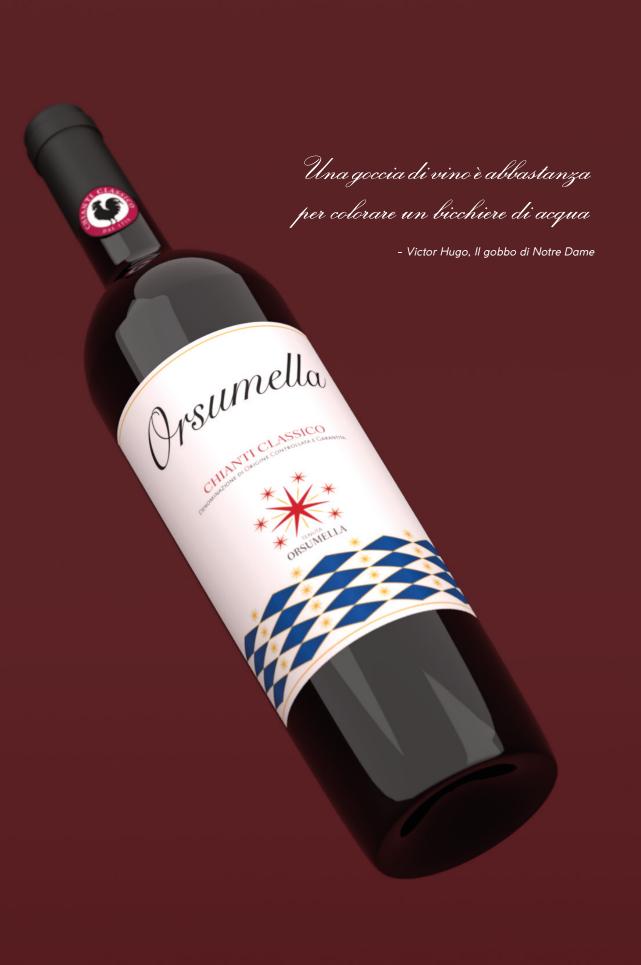


Il Nome

Una vecchia storia di città racconta che durante le notti d'estate i giovani amassero osservare il riflesso delle stelle sull'acqua di un ruscello che scorreva in fondo a una gola. Erano sette, chiamate Orsa Minore di cui la stella più luminosa era la Stella Polare. Da allora il torrente porta il nome di Orsumella e con lui così la Tenuta. Il fiume scorre ancora oggi attraverso i nostri vigneti e rappresenta un valore cardine per il nostro terreno.

Questa è l'origine del nostro nome, il nostro profondo legame con le stelle.











ORSUMELLA Chianti Classico D.O.C.G

UVAGGIO

Sangiovese

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino vivace. Aroma di frutti a bacca rossa maturi e note floreali, mora, prugna e violetta. Al palato ingresso nettoe ampio. Il tannino fitto ma dal tatto sottile e levigato è supportato da una buona componente acida che rende piacevole la beva.

CRAN SELEZIONEChianti Classico D.O.C.G. Gran Selezione

UVAGGIO

Sangiovese

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Elegante, netto aroma di frutti a bacca rossa e note di mora e viola. L'elevazione in botti di rovere dona complessità e sentori di vaniglia. Al palato un ingresso sapido ed avvolgente conferma l'equilibrio aromatico emerso nei profumi e una lunga persistenza gustativa.





RUBERETO

UVAGGIO

Sangiovese e Cabernet Sauvignon

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso e profondo. Al naso presenta una complessità aromatica dove profumi di confettura e spezie si fondono in maniera armonica ed elegante. Il palato è marcato da sentori di frutti rossi e dalle sfumature dolci del legno. Caldo, di buona fragranza, con tannini vigorosi tuttavia delicati. Finale balsamico e di grandepersistenza.

CORTE RINIERI Chianti Classico D.O.C.G Riserva

UVAGGIO

Sangiovese e Cabernet Sauvignon

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo ampio ed avvolgente, unisce alle note fruttate di

lampone e mora un finale speziato. Al palato la trama tannica densa e decisa è mitigata dalle calde note del legno. L'acidità è in armonia con un finale complesso, di grande profondità ed equilibrio.



Prodotto TIPOLOGIA



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Chianti Classico D.O.P.

TASTING NOTE

Il nostro olio è l'espressione del territorio da cui proviene. Profumi e sapori strettamente legati alle varietà utilizzate, Frantoio, Moraiolo e Leccino. Le olive vengono raccolte manualmente, messe in cassette e inviate il giorno stesso al frantoio dove vengono immediatamente spremute a freddo in modo che l'olio sia in grado di conservare tutti i profumi e le caratteristiche salutari delle olive.

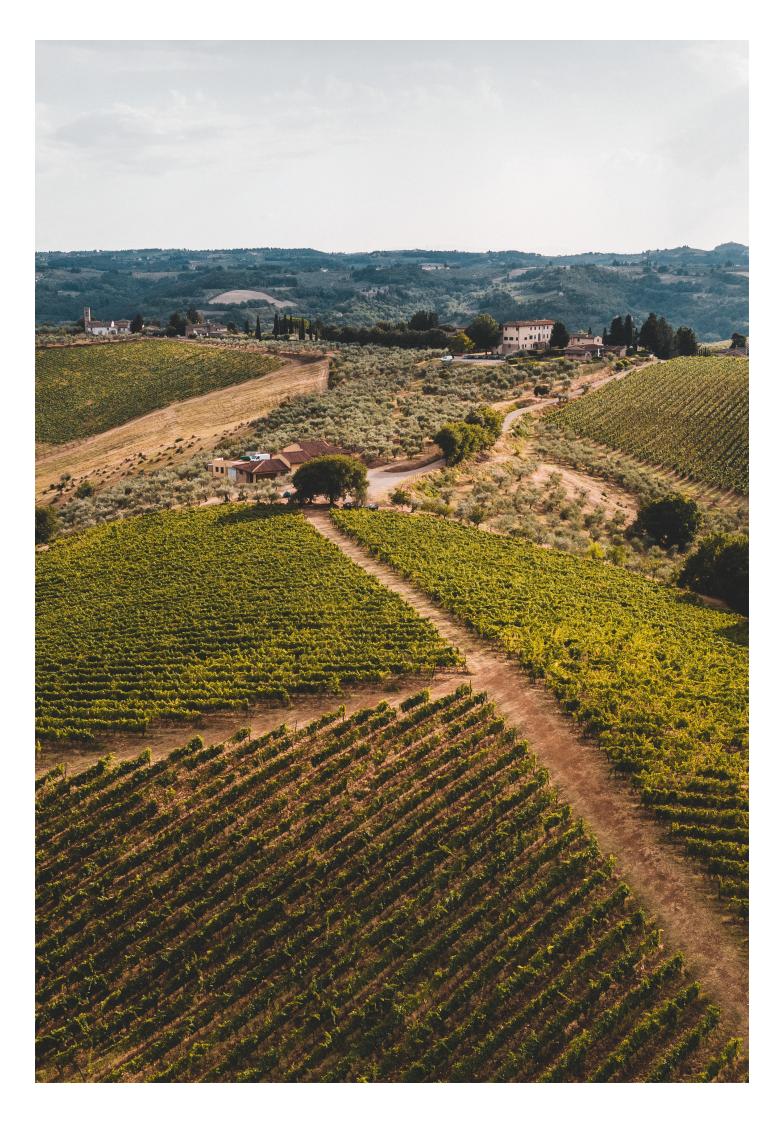


La Tenuta

La Tenuta Orsumella si trova a Montefiridolfi all'interno della denominazione Chianti Classico a 300 m s.l.m. Si estende per 78 ettari di cui 36 dedicati ai vigneti e 11 agli ulivi. Al centro della Tenuta si trova La Pila, antica residenza che dal 1200 fungeva da "corte" per i Buondelmonti, nobile famiglia Fiorentina. Al giorno d'oggi rappresenta l'epicentro delle attività commerciali e amministrative. Il borgo è, infatti, per Orsumella uno dei valori più importanti poiché è considerato il metro di giudizio e il caposaldo per attività future di innovazione, fungendo da patrimonio in quei valori così primordiali ma fondamentali funzionali alla manutenzione delle tradizioni e i costumi della nostra arte della vinificazione.









"Tuscanity" D.O.C.G

La Cantina Orsumella considera la vinificazione toscana come il punto di partenza più rilevante per ottenere un capolavoro unico. La qualità di Orsumella è strettamente legata al territorio attraverso il quale viene lavorato il vino. La denominazione Chianti Classico (D.O.C.G) rappresenta per Orsumella un valore unico e fondamentale per la vinificazione di alta produzione. La posizione ben bilanciata tra mare e terra è il connubio ideale per la nascita di un prodotto unico sui generis. Territorio, viticoltura e cura quotidiana sono abilmente imprigionati in una bottiglia. Il nostro operato ci rende fieri e custodi di un eredità di antiche conoscenze, tradizioni e metodi che sono la base per noi vinificatori, che permettono al vino stesso di evocare sinestesie sensoriali caratteristiche di questa antica terra.







Bio Wine

Orsumella Winery ha completato il processo di certificazione biologica dalla vendemmia del 2018, obiettivo fondamentale per la crescita e il miglioramento dei nostri vigneti e dei nostri prodotti. L' agricoltura biologica si fonda sul rispetto dell'agrosistema e dell'ambiente, basato sull'eliminazione dei prodotti chimici. I principali obiettivi di questo genere di agricoltura partono da trasformare l'azienda in un sistema agricolo autosufficiente attingendo alle risorse locali e salvaguardando la fertilità naturale del nostro terreno. Il nostro lavoro prevede di evitare ogni forma di inquinamento causato dalle tecniche agricole, valorizzando al massimo le potenzialità del nostro territorio attraverso il lavoro e l'amore per la nostra terra. La nostra azienda è espressione quotidiana di viticoltura biologica, con una produzione basata su un attento lavoro di coltivazione delle uve, un accurato processo di vendemmia fino al costante lavoro in cantina. Orsumella cerca guindi ogni giorno di migliorarsi per fondere una tecnologia moderna con la tradizione nel rispetto della terra. Mantenere la certificazione biologica per noi è un obiettivo fondamentale per la crescita della nostra azienda e il miglioramento delle nostre vigne e dei nostri prodotti.





La Famiglia

La Cantina Orsumella è caratterizzata da un forte legame tra azienda e famiglia. Il patrimonio della vinificazione viene tramandato da generazioni con l'obiettivo di migliorare sempre più la nostra esperienza enologica nel rispetto di principi come la dedizione e l'impegno. Tale devozione è uno degli elementi chiave nello sviluppo futuro di Orsumella. L'eredità e le esperienze del passato sono il punto di partenza per l'innovazione e la modernizzazione. Legame, competenza e visione, queste sono le forze trainanti del nostro team.













ORSUMELLA SRL SOCIETÀ AGRICOLA Via Collina, 52 - Monteridolfi, San Casciano Val di Pesa 50026 Florence Phone +39 3343115959 email: info@orsumella.it