



CORBINELLI





since 1800 Tuscany

L'azienda Agricola Corbinelli si trova nel Comune di Certaldo, paese splendidamente conservato e famoso per la casa del grande poeta e narratore Giovanni Boccaccio. Dista 40 km da Firenze e da Siena e circa 10 Km da San Gimignano. Ci troviamo nella prestigiosa zona del Chianti, dove su queste dolci colline, i cugini Corbinelli iniziarono a produrre vino fin dagli inizi del '600, tramandando poi questa passione di generazione in generazione. Gli eredi hanno nel tempo affinato le tecniche di produzione e vinificazione, perseguendo con caparbiazza la ricerca della qualità.



I NOSTRI

*Vini*





# SUPER TUSCAN

## I grandi vini di toscana

*Sono i grandi vini di Toscana, formati da brand di uve internazionali come Sangiovese, Merlot, Cabernet, ma possono essere utilizzati anche altri vitigni a bacca rossa.*

*L'azienda dei Corbinelli ha formulato un nuovo Supertuscan con un mix di uve Sangiovese, Petit Verdot e Alicante.*

*Questi grandi vini si adattano ad essere consumati, previa ossigenazione, per grandi eventi, da degustazione o con portate di grande pregio.*



## SUPERTUSCAN

# *Il Cervo* GOLD SELECTION TOSCANA IGT

### ZONA DI PRODUZIONE

Toscana.

### AMBIENTE PEDOCCLIMATICO

Zone collinari con altitudine compresa fra i 200 e i 350 msl, substrati calcari e sassosi, galestri con presenze tufacee miste argillose.

### VITIGNI

Sangiovese 50%, merlot 50%.

### COLORE

Rosso porpora intenso con sfumature violacee.

### CARATTERISTICHE

Ampio, elegante, di grande armonia, sentori che ricordano la vaniglia e piccoli frutti, leggermente speziato. Sapore secco, corposo, con perfetto equilibrio delle componenti; leggermente tannico, persistente.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti importanti a base di carni rosse, selvaggina da pelo, brasati, stufati, stracotti oltre a salmì e civet. Questo vino particolarmente complesso si adatta ad essere degustato in occasioni speciali.

### DEGUSTAZIONE

Da consumarsi servendo alla temperatura di 18-20°C.

### INVECCHIAMENTO

Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene travasato in piccoli fusti di rovere, dove effettua la fermentazione malolattica, che ammorbidisce il gusto del vino, dove vi resta per un periodo di almeno due anni. Vista l'elevata gradazione alcolica e la notevole struttura, il vino può invecchiare per dieci e più anni.

### RICONOSCIMENTI

Certificato di merito VIII selezione migliori vini di Toscana. Competizione di degustazione internazionale curata dalla rivista "Selection" migliori 10 vini d'Italia a Mainz- Germania. Presente nella guida "I vini di Veronelli" punteggio 90/100.

EAN CODE: 8057681880157





## SUPERTUSCAN

# *Il Cervo* BLU SELECTION TOSCANA IGT

### ZONA DI PRODUZIONE

Toscana.

### AMBIENTE PEDOCлимATICO

Zone collinari con altitudine compresa fra i 200 e i 350 msl, substrati calcari e sassosi, galestri con presenze tufacee miste argillose.

### VITIGNI

Sangiovese 50%, merlot 50%.

### COLORE

Rosso porpora intenso con sfumature violacee.

### CARATTERISTICHE

Ampio, elegante, di grande armonia, sentori che ricordano la vaniglia e piccoli frutti, leggermente speziato. Sapore secco, corposo, con perfetto equilibrio delle componenti; leggermente tannico, persistente.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piatti importanti a base di carni rosse, selvaggina da pelo, brasati, stufati, stracotti oltre a salmì e civet. Questo vino particolarmente complesso si adatta ad essere degustato in occasioni speciali.

### DEGUSTAZIONE

Da consumarsi servendo alla temperatura di 18-20°C.

### INVECCHIAMENTO

Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene travasato in piccoli fusti di rovere, dove effettua la fermentazione malolattica, che ammorbidisce il gusto del vino, dove vi resta per un periodo di almeno due anni. Vista l'elevata gradazione alcolica e la notevole struttura, il vino può invecchiare per dieci e più anni.

### RICONOSCIMENTI

Certificato di merito VIII selezione migliori vini di Toscana. Competizione di degustazione internazionale curata dalla rivista "Selection" migliori 10 vini d'Italia a Mainz- Germania. Presente nella guida "I vini di Veronelli" punteggio 90/100.



EAN CODE: 8057681880058



# COLLEZIONE CLASSICA

## CORBINELLI

*Questi vini (tra i più noti citiamo il Chianti)  
riassumono i più classici e famosi vini toscani.  
Sono vini che per la loro caratteristica si prestano  
ad essere consumati a tutto pasto, come degustazione o per eventi speciali.*

*Vitigno base rimane il Sangiovese  
ma che formulato con altre uve si creano prodotti  
dalle più svariate note gustative, dai fruttati Chianti d'annata  
ai più invecchiati Chianti Corbinelli e ancor di più Chianti Riserva.*



## COLLEZIONE CLASSICA

### *Villa Corbinelli* PETIT VERDOT TOSCANA IGT

#### ZONA DI PRODUZIONE

Toscana.

#### AMBIENTE PEDOCлимATICO

Zone collinari con altitudine compresa tra 0 ed i 350 msl, substrati calcari scisti argillosi e galestri.

#### VITIGNI

Petit verdot 100%.

#### COLORE

Colore rosso rubino intenso.

#### CARATTERISTICHE

Vino con bouquet delicato, molto fruttato che ricordano i frutti di bosco e liquirizia, speziato, morbido ed equilibrato.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da degustazione, con antipasti importanti, cacciagione, arrosti e raffinata carne rossa.

#### DEGUSTAZIONE

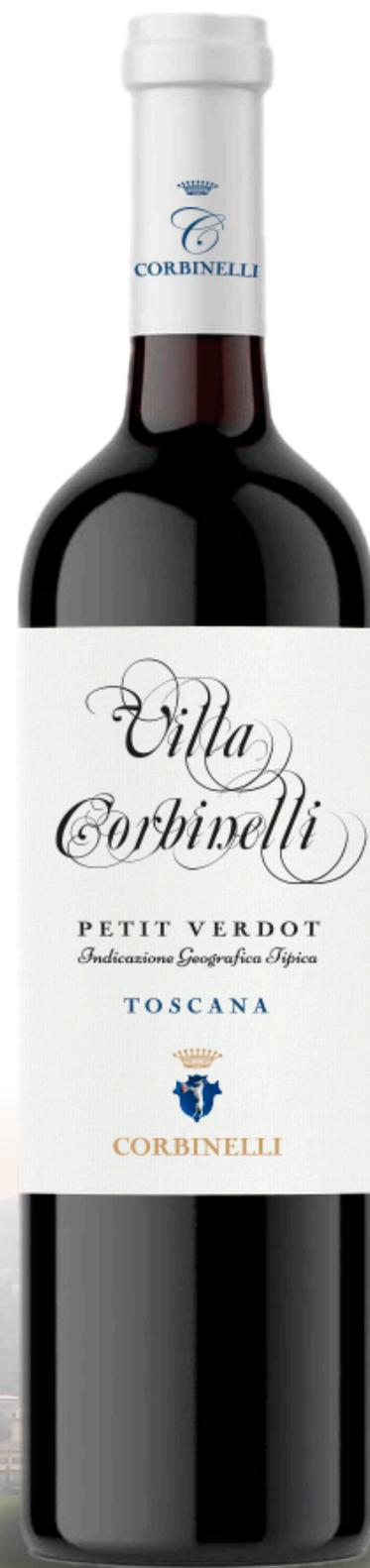
Da consumarsi servendo alla temperatura di 18-20°C.

#### VINIFICAZIONE

Corte fermentazioni in piccoli serbatoi di acciaio inox.

#### INVECCHIAMENTO

Vino da medio-lungo invecchiamento in botti di rovere francese per almeno 3 mesi.



EAN CODE: 8057681880089



## COLLEZIONE CLASSICA

# Corbinelli CHIANTI RISERVA DOCG

### ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Firenze e Siena.

### AMBIENTE PEDOCLIMATICO

Zone collinari con altitudine compresa fra i 200 ed i 350 msl, substrati calcarei scisti argillosi e galestri.

### VITIGNI

Almeno 75% sangiovese più altri vitigni a bacca rossa.

### COLORE

Rosso brillante tendente al granato con l'invecchiamento.

### CARATTERISTICHE

Vino con bouquet ampio dal sapore fruttato floreale con note di vaniglia, marasca, viola e frutti di bosco, talvolta con note speziate. La complessità aromatica del vino aumenta con l'avanzare dell'invecchiamento.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato con arrosti di cacciagione, selvaggina, cinghiale, lepre, capriolo.

### DEGUSTAZIONE

Da servirsi ad una temperatura di 18-20 °C.

### VINIFICAZIONE

Fermentazioni che possono durare per quindici giorni o più a seconda delle annate. Il vino è mantenuto in continuo rimontaggio in serbatoi di acciaio inox.

### INVECCHIAMENTO

Invecchiato per almeno sei mesi in botti di rovere francese ed almeno tre mesi in bottiglia. La commercializzazione inizia dopo una maturazione in cantina di almeno ventiquattro mesi dalla vendemmia.

EAN CODE: 8057681880027





## COLLEZIONE CLASSICA

# Corbinelli CHIANTI RISERVA DOCG

### ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Firenze e Siena.

### AMBIENTE PEDOCLIMATICO

Zone collinari con altitudine compresa fra i 200 ed i 350 msl, substrati calcarei scisti argillosi e galestri.

### VITIGNI

Almeno 75% sangiovese più altri vitigni a bacca rossa.

### COLORE

Rosso brillante tendente al granato con l'invecchiamento.

### CARATTERISTICHE

Vino con bouquet ampio dal sapore fruttato floreale con note di vaniglia, marasca, viola e frutti di bosco, talvolta con note speziate. La complessità aromatica del vino aumenta con l'avanzare dell'invecchiamento.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato con arrosti di cacciagione, selvaggina, cinghiale, lepre, capriolo.

### DEGUSTAZIONE

Da servirsi ad una temperatura di 18-20 °C.

### VINIFICAZIONE

Fermentazioni che possono durare per quindici giorni o più a seconda delle annate. Il vino è mantenuto in continuo rimontaggio in serbatoi di acciaio inox.

### INVECCHIAMENTO

Invecchiato per almeno sei mesi in botti di rovere francese ed almeno tre mesi in bottiglia. La commercializzazione inizia dopo una maturazione in cantina di almeno ventiquattro mesi dalla vendemmia.



EAN CODE: 8057681880065



## COLLEZIONE CLASSICA

### Corbinelli CHIANTI CLASSICO DOCG

#### ZONA DI PRODUZIONE

Area storica del Chianti classico della provincia di Firenze e Siena.

#### AMBIENTE PEDOCCLIMATICO

Zone di dolci colline con altitudine compresa tra 300 e 550 metri sul livello del mare. Il substrato consiste in calcare, scisto argillosi e galestri. L'abbondanza di frammenti di roccia in forma di pietre e ciottoli è un aspetto comune della zona del Chianti Classico.

#### VITIGNI

Almeno 80% sangiovese più altri vitigni a bacca rossa.  
Non sono ammesse uve bianche.

#### COLORE

Un intenso rosso brillante tendente al granato con l'invecchiamento.

#### CARATTERISTICHE

Vino con bouquet ampio, secco dal profumo aromatico con note di vaniglia e frutti a bacca rossa.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino particolarmente indicato con arrostiti, selvaggina e carni rosse.

#### DEGUSTAZIONE

Da servirsi ad una temperatura di 18-20 °C.

#### VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce per almeno quindici giorni in serbatoi di acciaio inox.

#### INVECCHIAMENTO

Vino di notevole struttura. La commercializzazione inizia dal primo di ottobre successivo alla vendemmia, l'affinamento talvolta è fatto in grandi botti di castagno.

EAN CODE: 8057681880102





## COLLEZIONE CLASSICA

### Corbinelli CHIANTI DOCG

#### ZONA DI PRODUZIONE

Area storica del Chianti classico della provincia di Firenze e Siena.

#### AMBIENTE PEDOCCLIMATICO

Zone di dolci colline con altitudine compresa tra 300 e 550 metri sul livello del mare. Il substrato consiste in calcare, scisto argillosi e galestri. L'abbondanza di frammenti di roccia in forma di pietre e ciottoli è un aspetto comune della zona del Chianti Classico.

#### VITIGNI

Almeno 80% sangiovese più altri vitigni a bacca rossa. Non sono ammesse uve bianche.

#### COLORE

Un intenso rosso brillante tendente al granato con l'invecchiamento.

#### CARATTERISTICHE

Vino con bouquet ampio, secco dal profumo aromatico con note di vaniglia e frutti a bacca rossa.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino particolarmente indicato con arrostiti, selvaggina e carni rosse.

#### DEGUSTAZIONE

Da servirsi ad una temperatura di 18-20 °C.

#### VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce per almeno quindici giorni in serbatoi di acciaio inox.

#### INVECCHIAMENTO

Vino di notevole struttura. La commercializzazione inizia dal primo di ottobre successivo alla vendemmia, l'affinamento talvolta è fatto in grandi botti di castagno.

EAN CODE: 8057681880010





## COLLEZIONE CLASSICA

### Fonte dei Borghi CHIANTI DOCG

#### ZONA DI PRODUZIONE

Chianti.

#### AMBIENTE PEDOCCLIMATICO

Zone collinari con altitudine compresa fra i 200 ed i 350 msl, substrati calcarei scisti argillosi e galestri.

#### VITIGNI

Almeno 80% sangiovese, 20% di altri vitigni a bacca rossa come canaiolo, colorino e merlot.

#### COLORE

Rosso brillante tendente al granato con l'invecchiamento.

#### CARATTERISTICHE

Vino con bouquet ampio dal sapore fruttato floreale con note di marasca, viola e frutti di bosco.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato con minestre saporite, arrostiti, selvaggina e bistecca alla fiorentina.

#### DEGUSTAZIONE

Da servirsi ad una temperatura di 18-20 °C.

#### VINIFICAZIONE

Fermentazioni che possono durare per quindici giorni o più a seconda delle annate. Il vino è mantenuto in continuo rimontaggio in serbatoi di acciaio inox.

#### INVECCHIAMENTO

Da consumarsi giovane, ma data la struttura questo vino può essere invecchiato per un lungo periodo.



EAN CODE: 8057681880096



## COLLEZIONE CLASSICA

# SANGIOVESE TOSCANA IGT

### ZONA DI PRODUZIONE

Toscana.

### AMBIENTE PEDOCлимATICO

Zone collinari con altitudine compresa fra i 50 ed i 350 msl, substrati calcarei scisti argillosi e galestri.

### VITIGNI

90% sangiovese più altri vitigni come canaiolo, merlot o trabbiano toscano.

### COLORE

Rosso brillante tendente al granato con l'invecchiamento.

### CARATTERISTICHE

Vino con bouquet ampio dal sapore fruttato floreale con note di vaniglia, marasca, viola e frutti di bosco.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato con minestre saporite, carni bianche, carni rosse, formaggi freschi e di media stagionatura.

### DEGUSTAZIONE

Da servirsi ad una temperatura di 18-20 °C.

### VINIFICAZIONE

Fermentazioni che possono durare per quindici giorni o più a seconda delle annate. Il vino è mantenuto in continuo rimontaggio in serbatoi di acciaio inox.



EAN CODE: 8057681880034



## COLLEZIONE CLASSICA

# VILLA CORBINELLI TOSCANA IGT

### ZONA DI PRODUZIONE

Toscana.

### AMBIENTE PEDOCлимATICO

Zone collinari con altitudine compresa tra 0 ed i 350 msl, substrati calcari scisti argillosi e galestri.

### VITIGNI

Merlot 100%.

### COLORE

Colore rosso brillante, porpora intenso tendente al granato con l'invecchiamento.

### CARATTERISTICHE

Vino con bouquet delicato, molto fruttato che ricordano i frutti di bosco e liquirizia, speziato, morbido ed equilibrato.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, primi piatti, minestre saporite, carni bianche formaggi freschi. A tutto pasto.

### DEGUSTAZIONE

Da consumarsi servendo alla temperatura di 18-20°C.

### VINIFICAZIONE

Corte fermentazioni in piccoli serbatoi di acciaio inox.

### INVECCHIAMENTO

Vino da medio invecchiamento in botti di rovere francese per almeno 3 mesi.



EAN CODE: 8057681880232



## COLLEZIONE CLASSICA

# Giovannino ROSSO ITALIANO

### ZONA DI PRODUZIONE

Italia.

### AMBIENTE PEDOCCLIMATICO

Zone collinari o pianeggianti dei territori italiani.

### VITIGNI

Principalmente uve a bacca rossa dei territori italiani con predominanza di Sangiovese e Lambrusco.

### COLORE

Colore rosso brillante, tendente al granato con l'invecchiamento.

### CARATTERISTICHE

Vino con bouquet delicato, molto fruttato che ricordano i frutti di bosco, morbido ed equilibrato.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, primi piatti, minestre, carni bianche formaggi freschi, vino quotidiano da tutto pasto.

### DEGUSTAZIONE

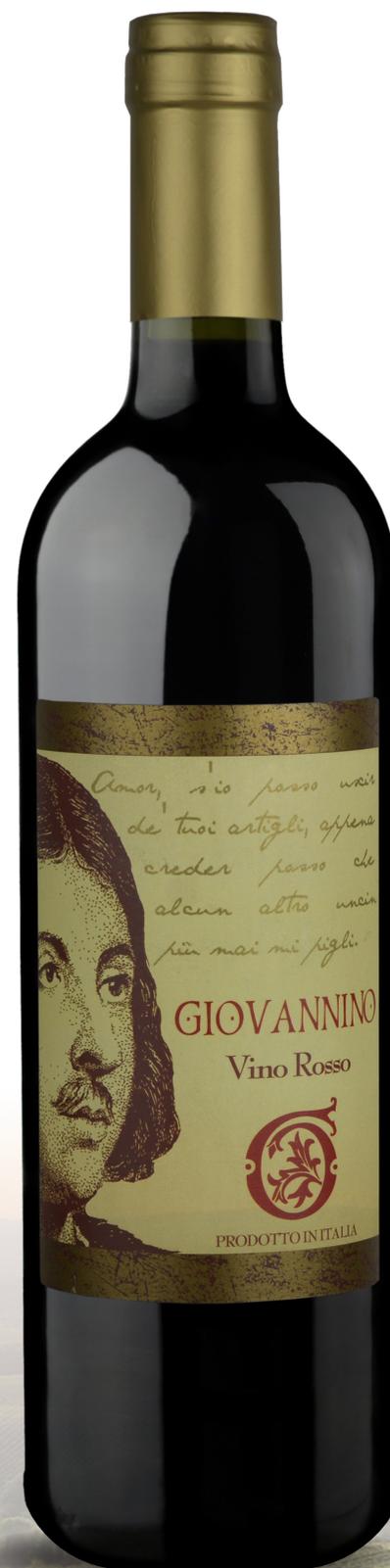
Da consumarsi servendo alla temperatura di 18-20°C.

### VINIFICAZIONE

Corte fermentazioni in serbatoi di acciaio inox.

### INVECCHIAMENTO

Vino di pronta beva, da consumarsi giovane. Non adatto a lunghi invecchiamenti.



EAN CODE: 8057681880225



## VINI ICE

*Questa è in assoluto la più grande novità mondiale del vino rosso.  
Un brand di vitigni, sperimentazione e innovazioni tecnologiche  
che hanno portato questi vini verso una nuova frontiera.*

*Il Chianti Ice è uno di questi, un classico di Toscana  
che ha aperto un canale verso un nuovo e straordinario gusto.*

*Si prestano ad essere consumati freddi o con ghiaccio in momenti di relax,  
in compagnia, come dessert o aperitivo e per accompagnare basi cocktail.*



## VINI ICE

### *Corte dei Vicari* CHIANTI DOCG

#### ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Firenze e Siena.

#### AMBIENTE PEDOCLIMATICO

Zone collinari con altitudine compresa fra i 200 ed i 350 msl, substrati calcarei scisti argillosi e galestri.

#### VITIGNI

60% Sangiovese, 40% di altri vitigni a bacca rossa.

#### COLORE

Rosso brillante tendente al granato con l'invecchiamento.

#### CARATTERISTICHE

Vino dal sapore fruttato intenso, floreale con note di mora.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato con minestre saporite, arrosti, come aperitivo o dessert.

#### DEGUSTAZIONE

Da servirsi con ghiaccio ad una temperatura di 12-14 °C.

#### VINIFICAZIONE

Fermentazioni brevi per ottenere vini freschi e morbidi.

Il vino è mantenuto in continuo rimontaggio in serbatoi di acciaio inox.

#### INVECCHIAMENTO

Da consumarsi giovane.



EAN CODE: 8057681880140



## VINI ICE

# *Corte dei Vicari* ROSSO TOSCANA IGT

### ZONA DI PRODUZIONE

Toscana.

### AMBIENTE PEDOCCLIMATICO

Zone collinari con altitudine compresa tra 0 ed i 350 msl, substrati calcari scisti argillosi e galestri.

### VITIGNI

Almeno 75% Sangiovese, 25% di altri vitigni a bacca bianca come Chardonnay e Vermentino.

### COLORE

Rosso brillante tendente al granato con l'invecchiamento.

### CARATTERISTICHE

Vino dal sapore fruttato intenso, floreale con note di mora e pesca.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Indicato con minestre saporite, arrosti, come aperitivo o dessert.

### DEGUSTAZIONE

Da servirsi con una fetta di pesca e ghiaccio ad una temperatura di 10-12 °C.

### VINIFICAZIONE

Fermentazioni brevi per ottenere vini freschi e morbidi.

Il vino è mantenuto in continuo rimontaggio in serbatoi di acciaio inox.

### INVECCHIAMENTO

Da consumarsi giovane.



EAN CODE: 8057681880287



## VINI ICE

### *Corte dei Vicari* ROSÉ TOSCANA IGT

#### ZONA DI PRODUZIONE

Toscana.

#### AMBIENTE PEDOCлимATICO

Zone collinari con altitudine compresa tra 0 ed i 350 msl, substrati calcari scisti argillosi e galestri.

#### VITIGNI

10% Sangiovese, 90% di altri vitigni a bacca bianca come Chardonnay e Vermentino.

#### COLORE

Rosato brillante.

#### CARATTERISTICHE

Vino dal sapore fruttato intenso, floreale con note di mora, pesca e banana.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Particolarmente indicato con antipasti leggeri, primi piatti delicati, carne bianca, portate a base di pesce e formaggi freschi, come aperitivo o dessert.

#### DEGUSTAZIONE

Da servirsi con una fetta di arancia e ghiaccio ad una temperatura di 8-10 °C.

#### VINIFICAZIONE

Fermentazioni brevi per ottenere vini freschi e morbidi. Il vino è mantenuto in continuo rimontaggio in serbatoi di acciaio inox.

#### INVECCHIAMENTO

Da consumarsi giovane.



EAN CODE: 8057681880270



## VINI ICE

### *Corte dei Vicari* BIANCO TOSCANA IGT

#### ZONA DI PRODUZIONE

Toscana.

#### AMBIENTE PEDOCCLIMATICO

Zone collinari con altitudine compresa tra 0 ed i 350 msl, substrati calcari scisti argillosi e galestri.

#### VITIGNI

Vitigni a bacca bianca come Chardonnay e Vermentino.

#### COLORE

Giallo paglierino chiaro.

#### CARATTERISTICHE

Bouquet delicato e fruttato, sentori di banana, albicocca e mela verde, fresco, gradevole, sapore pieno, amabile ed equilibrato.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Particolarmente indicato con antipasti leggeri, primi piatti delicati, carne bianca, portate a base di pesce e formaggi freschi, come aperitivo o dessert.

#### DEGUSTAZIONE

Da servirsi con uno spicchio di limone e ghiaccio alla temperatura di 8-10°C.

#### VINIFICAZIONE

Fermentazioni in piccoli serbatoi di acciaio inox dopo pressatura soffice.

#### INVECCHIAMENTO

Vino di pronta beva, da consumarsi giovane.



EAN CODE: 8057681880263



# CORBINELLI

## **SEDE LEGALE E VINIFICAZIONE**

Via La Selva - Pino, 488  
50052 Certaldo (FI)- Italia  
Cell.+39 335 7017621  
E-mail: [info@corbinelli.it](mailto:info@corbinelli.it)  
Sito web: [www.corbinelli.it](http://www.corbinelli.it)  
Partita Iva 02262270487  
Reg. Imprese 503962  
WhatsApp: +39 3357017621

## **SEDE OPERATIVA E IMBOTTIGLIAMENTO**

Zona industriale  
Fraille Montebello, 197  
50052 Certaldo (FI)- Italia  
Cell.+39 351 5022127  
E-mail: [info@corbinelli.it](mailto:info@corbinelli.it)  
skype: Corbinelli Winery  
WhatsApp: +39 3515022127

## **COMMERCIALE ITALIA**

Gianluca Proni  
Cell. +39 3284958764  
E-mail: [sales@corbinelli.it](mailto:sales@corbinelli.it)

## **COMMERCIALE ESTERO**

Salvatore Milo  
Cell. +44 810717055  
E-mail: [exports@corbinelli.it](mailto:exports@corbinelli.it)