

TUSCAN
DREAM



Wines

GRANDE È LA FORTUNA DI COLUI CHE POSSIEDE UNA
BUONA BOTTIGLIA, UN BUON LIBRO, UN BUON AMICO...

*Great is the fortune of the one who possesses
a good bottle, a good book, a good friend...*

FATTORIA *Farmhouse*
CASA ITALIA



CASA DELLA QUALITÀ
House of Quality



PASSIONE E AMBIENTE

Passion and Environment



L'azienda agricola Casa Italia si estende sulle colline di Vinci, in prossimità del borgo medioevale di Porciano, nelle terre che hanno dato i natali al celebre Leonardo. Questa terra racconta di antiche vocazioni dei suoi uomini: viti, olivi, fauna di ogni genere, allevamenti, cibo, arte. Questa gente di padre in figlio si dedica con amore, dedizione, entusiasmo e determinazione affinché niente vada perduto e continui a tramandarsi nel tempo.



Farmhouse Casa Italia is located in the area around Vinci, near the medieval village of Porciano, in the lands that gave birth to the famous Leonardo.

Nature surrounds our farm with olive trees and vineyards.

This wonderful and ancient land tells about ancient legends of men, vines, trees, wildlife, breeding farms, food, art.

These people are dedicated to such vocations with love, dedication, passion and determination so that nothing will be lost and continue to be passed down from one generation to the next.



IL PIACERE DI VIVERE SANO

The pleasure of living healthy



Le condizioni ambientali ottimali di questo triangolo di terra favoriscono lo sviluppo della vite e dell'olivo. Inverni miti, estati asciutte e piogge leggere assecondano le necessità di queste coltivazioni creando un clima a loro favorevole.

I vigneti della nostra azienda sono dislocati in un territorio prevalentemente collinare, tale da garantire l'ambiente ideale per le differenti tipologie di vitigni coltivate: sangiovese, merlot, trebbiano, malvasia, chardonnay.

L'esposizione dei vigneti è a sud ovest, in modo da garantire una maggiore insolazione giornaliera e favorire quindi la completa maturazione delle uve.

L'oliveto caratterizzato da cultivar quali leccino, moraiolo, domina il paesaggio collinare.



Mild winters, dry summers and light rain create in these lands an ideal climate to produce our wine.

The vineyards of our farm are located in a mostly hilly territory to safeguard the ideal environment for different types of vineyards: Sangiovese, Merlot, Trebbiano, Malvasia, Chardonnay.

The vineyard's south-westerly exposure makes the maturation of the grapes possible.

The olive cultivars (such as leccino, moraiolo...) dominate the landscape all around the property.



TUSCAN DREAM WINES



IL LAMPAGGIO CHIANTI MONTALBANO

Uvaggio: 70% Sangiovese
20% Trebbiano
10% Malvasia

Caratteristiche Organolettiche:
Alcool 12,5% vol
Acidità totale 5 g/l
Estratto secco 28,3 g/l
ph 3,5

Colore: violaceo intenso, con riflessi purpurei. L'aroma è pieno, forte, concentrato, con note di sottobosco e sentori di spezie.

Sapore: asciutto, di corpo e con tannini levigati e ben amalgamati, che gli conferiscono un finale lungo e persistente.

Abbinamenti: ottimo con carni arrosto, in umido e formaggi stagionati. L'uva è raccolta e cernita manualmente, diraspata, pigiata ed inviata nelle vasche di vinificazione per caduta naturale. Ogni varietà viene vinificata separatamente. Una volta separati bucce e vino, si avvia la fermentazione malolattica in barriques. Dopo questo periodo il vino viene filtrato e imbottigliato.

Il Lampaggio resta in cantina altri 8 mesi per l'ultimo affinamento in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

Il Lampaggio *Chianti Montalbano*

Grape variety: 70% Sangiovese
20% Trebbiano
10% Malvasia

Tasting notes: Alcohol 12,5% vol
Total acidity 5 g/l
Dry extract 28,3 g/l
ph 3,5

Colour: Il Lampaggio has an intense mauve colour, with purplish reflections. The bouquet is full, strong and concentrated, with notes of underbrush and spicy scents.

Taste: it is dry, with good body and soft - well integrated tannins, giving the wine a long and persistent finish.

Ideal with: roasted or stewed meats and mature cheeses. The grapes are hand-harvested, de-stemmed and sorted manually, and are then pressed and gravity-fed to the vinification tanks. Each variety is vinified separately. Once the wine is separated from the skins, the malolactic fermentation takes place. After this period, the wine is filtered and bottled.

Il Lampaggio remains in the cellar for a further 8 months for the final maturing in bottles, before being sold.



TUSCAN DREAM WINES



ETRUSCO IGT TOSCANO BIANCO

Uvaggio: 50% Chardonnay
50% Trebbiano

Caratteristiche Organolettiche:
Alcool 11,5% vol
Acidità totale 5,9 g/l
Estratto secco 22 g/l
ph 3,2

Colore: giallo paglierino, con lievi riflessi dorati, all'olfatto è ricco di sentori di frutta secca a polpa bianca e sentori di frutta esotica.

Sapore: al palato è delicato, piacevole e fresco, da subito gradevole, elegante e raffinato.

Abbinamenti: ideale come aperitivo, o con primi piatti a base di vegetali e piatti di mare. Altro nato nella produzione vinicola, il vino bianco Etrusco nasce dalle uve Chardonnay e Trebbiano, raccolte e selezionate manualmente. Dopo la ricezione delle uve segue una soffice e delicata pressatura e la separazione tra le bucce ed il mosto. L'Etrusco fermenta e si affina in vasche di acciaio inox dove completa la fermentazione malolattica per circa 6 mesi. Alla fine di questo periodo di affinamento, è filtrato e lasciato ancora 2 mesi in bottiglia, prima di essere pronto a uscire sul mercato.

Etrusco *Tuscan White Igt*

Grape variety: 50% Chardonnay
50% Trebbiano

Tasting notes: Alcohol 11,5% vol
Total acidity 5,9 g/l
Dry extract 22 g/l
ph 3,2

Colour: a straw-yellow colour, with slight golden reflections, the bouquet is full of dried, white pulp fruit and exotic fruit scents.

Taste: delicate, pleasant and fresh, immediately mellow, elegant and refined.

Ideal with: as an aperitif or with vegetable-based first courses and seafood dishes. Another wine in the range of fine wines produced by the Estate, the Etrusco white wine is made solely from Chardonnay and Trebbiano grapes, hand-harvested and sorted manually. Harvesting of the grapes is followed by a soft and delicate pressing and separation of the skins and the must. The Etrusco ferments and matures in stainless-steel tanks, where it remains for about 6 months to complete the malolactic fermentation. At the end of this period of maturing, it is filtered and left for another two months in the bottle, before being ready for sale.



TUSCAN DREAM WINES



LIONARDO IGT TOSCANO ROSSO SANGIOVESE

Uvaggio: 100% Sangiovese
Caratteristiche Organolettiche:

Alcool 12,5% vol
Acidità totale 5,5 g/l
Estratto secco 29,5 g/l
ph 3,45

Colore: rosso rubino molto intenso.
Al naso si presenta con un profumo di grande impatto, con note di sottobosco e sentori di frutta a bacca rossa.

Sapore: intenso, di buon corpo, con una piacevole percezione dei tannini ed un finale di grande persistenza.

Abbinamenti: ottimo con carni rosse e bianche, arrosto e in umido.
La vigna su cui nasce questo vino è in collina. E' la più alta dell'azienda, a circa 350 m.s.l.m.; i terreni sono scistosi e molto drenanti.

A fine agosto le piante vengono diradate e su ciascuna resta circa 1 kg. di uva. L'uva è raccolta e cernita manualmente, diraspata, pigiata ed inviata nei tini di vinificazione per caduta naturale, dove avviene la fermentazione e la macerazione. Successivamente il vino viene filtrato e passato in barriques ed infine imbottigliato.

Lionardo Sangiovese Tuscan Red Igt

Grape variety: 100 %Sangiovese
Tasting notes:

Alcohol 12,5% vol
Total acidity 5,5 g/l
Dry extract 29,5 g/l
ph 3,45

Colour: the Lionardo has a deep ruby-red colour. It has an intense bouquet, with notes of underbrush and hints of red fruit.

Taste: the flavour is intense, with good body, a pleasant hint of tannins and finishes with great length.

Ideal with: red or white roasted or stewed meats. The vineyard from which this wine is produced, is situated on a hill. It is the highest in the Estate, at approximately 350 metres above sea level; the soils are schistose and very well-drained. At the end of August the plants are pruned and around 1 kg of grapes remains on each. The grapes are hand-harvested, de-stemmed and sorted manually, and are then pressed and gravity-fed to the vinification tanks, where the fermentation and the maceration take place. At a later stage, the wine is gently filtered, poured into barriques and then bottled.

TUSCAN DREAM WINES



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Denominazione d'origine IGP
(Indicazione geografica protetta)

Caratteristiche generali

Varietà: 60% Frantoio
20% Leccino
20% Moraiolo

Numero piante: 2.000

Altitudine media: 300 m/s.l.m.

Composizione terreno: sabbioso, limoso

Sistema allevamento: vaso

Produzione olive: 7.000 kg

Resa media in olio: 15%

Metodo raccolta: brucatura a mano
+ scuotitore

Tipo di estrazione: a freddo

Decantazione: filtrazione su cotone

Caratteristiche organolettiche: di colore verde intenso, si presenta all'analisi olfattiva con un'ottima carica aromatica.

Grazie al retrogusto è possibile percepire una lieve nota piccante e una delicata nota amarognola.

Abbinamenti: ideale per la tipica fet'unta toscana e qualsiasi piatto a base di carne o pesce.

Extra Virgin Olive Oil

Denomination of Origin IGP
(Protected Geographical Indication)

General notes

Variety: 60% Frantoio
20% Leccino
20% Moraiolo

Number of plants: 2.000

Average altitude: 300 metres
above sea level

Soil composition: sandy, lime soil

Cultivation system: pots

Olive production: 7.000 kg

Average oil yield: 15%

Harvesting method: hand-harvested
+ shaker

Type of extraction: cold
Decantation: cotton filtration

Tasting notes: intensely green in colour, it has a deeply aromatic bouquet. The aftertaste has slight peppery hints and a delicately-bitterish flavour.

Ideal with: the typical Tuscan "Fet'unta" (Grilled country bread with garlic, salt and olive oil) and with any type of meat or seafood dish.





TUSCAN DREAM WINES



VIN SANTO DEL CHIANTI

Denominazione d'origine D.O.C.
(Denominazione di origine controllata)

Zona di produzione:

le zone collinari del
comune di Vinci,
Cerreto Guidi e
Lamporecchio.

Uve:

Trebbiano - Malvasia bianca.

Caratteristiche organolettiche:

all'aspetto si presenta
di un colore paglierino.
Dolce, ricco, ben equilibrato,
è un vino tradizionale Toscano
che bene si abbina a ogni tipo di dessert.

Vin Santo from Chianti

Denomination of Origin D.O.C.
(Controlled Origin Denomination)

Production area:

it is produced in the
areas around Vinci,
Cerreto Guidi and
Lamporecchio.

Grape variety:

Trebbiano - White Malvasia.

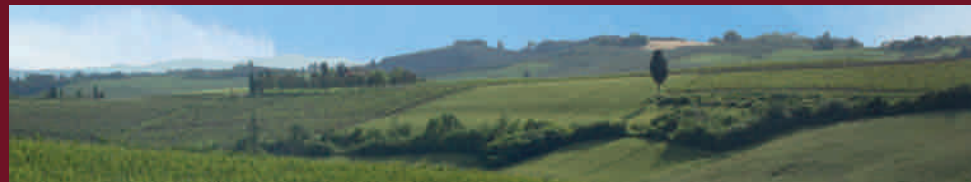
Tasting notes:

the "Vin Santo" from Chianti
has a straw-yellow colour.
Sweet, rich and well-balanced,
this traditional Tuscan wine pairs
well with almost any dessert.



TERRE DEL RINASCIMENTO

The Land of the Renaissance



COME ARRIVARE

Autostrada Firenze-Roma

All'uscita Firenze-Scandicci prendere
la superstrada Firenze-Pisa-Livorno
(FI-PI-LI); uscita Empoli; proseguire
poi per Vinci; arrivati al semaforo
a Vinci seguire le indicazioni per
S. Baronto (andando dritto);
a circa 7 Km di distanza,
dopo il cartello Porciano, girare
a sinistra per via Lampaggio.
Da Pisa:

superstrada Firenze-Pisa-Livorno;
uscita Empoli e poi vedi sopra



How to get here

Highway A1 Firenze-Roma
Exit at Firenze-Scandicci take
the Firenze-Pisa-Livorno (FI-PI-LI),
exit Empoli, then continue for Vinci.
When you get to the traffic lights at
Vinci follow the road signs
for S. Baronto (on the right).
After about 7 km, after the Porciano
sign, turn left into Via Lampaggio.

From Pisa:
Take the Firenze-Pisa-Livorno,
exit Empoli and then follow the
directions as indicated above.



TERRE DEL RINASCIMENTO

The Land of the Renaissance



FATTORIA *Farmhouse*
CASA ITALIA

Via Lampaggio, 39 - 51035 Lamporecchio (PT)
Tel. +39 0573 81690 - Fax +39 0573 82173 - Mobile: +39 380 479 8444
info@chiantiexport.com - www.chiantiexport.com