



MC. CUIADOR ■ studio fotografico & comunicazione Orbetello



*Cavallini*

**SOCIETA' AGRICOLA TENUTA CAVALLINI SAS**

di Maria Adelaide Lupinacci. Località Cavallini, Maremma Toscana - Manciano (GR)  
Tel +39 0564 609008 - [www.icavallini.it](http://www.icavallini.it) - [info@icavallini.it](mailto:info@icavallini.it) - P. Iva 10544551004

*Cavallini*

VIGNE E VINI DELLA MAREMMA TOSCANA



## DIACCIO

Vermentino DOC  
Maremma Toscana

100% **vermentino** raccolto a mano.  
Fermenta in acciaio con lieviti autoctoni (pied de cuve).  
Affinamento in acciaio 6 mesi

100% vermentino hand harvested  
Fermented in stainless steel tank  
with indigenous yeast (pied de cuve)  
Aged in stainless steel tank for 6 months



## NINI'

Toscana  
IGT

100% **vermentino** raccolto a mano.  
Fermenta in piccoli tini sulle bucce con lieviti autoctoni.  
Affina 12 mesi in botte grande di acacia

100% vermentino hand harvested  
Fermented on the skins with indigenous yeast  
Aged 12 months in large acacia barrel



## MORELLINO di SCANSANO

Morellino di Scansano DOCG

85% **sangiovese**, 7.5% **ciliegiolo**, 7.5% **alicante (grenache)**.  
Raccolto a mano, fermenta in acciaio con lieviti autoctoni.  
Affina in acciaio e botte grande per 6 mesi.

85% sangiovese, 7.5% ciliegiolo,  
7.5% alicante (grenache). Hand harvested, fermented in  
stainless steel tank with indigenous yeast Aged in steel  
and large oak barrels for 6 months.



## ALICANTE

Alicante  
DOC Maremma Toscana

100% **alicante (grenache)** raccolto a mano.  
Fermenta in acciaio con lieviti autoctoni.  
Affinamento 12 mesi in botte grande.

100% alicante (grenache) hand harvested.  
Fermented in stainless steel tank with indigenous  
yeast. Aged for 12 months in large oak barrels.



## CILIEGIOLO

Ciliegiolo  
DOC Maremma Toscana

100% **ciliegiolo** raccolto a mano.  
Fermenta in acciaio con lieviti autoctoni.  
Affinamento 12 mesi in botte grande.

100% ciliegiolo hand harvested  
Fermented in stainless steel tank with indigenous  
yeast Aged for 12 month in large oak barrels.



## PAUSE

Merlot  
DOC Maremma Toscana

100% **merlot** raccolto a mano.  
Fermenta in piccoli tini con lieviti autoctoni.  
Affinamento 12 mesi in barriques di 1 e 2 passaggio.

100% merlot hand harvested  
Fermented in small barrel with indigenous yeast.  
Aged for 12 months in barriques  
(first and second passage).



## DIACCIO

### Vermentino DOC Maremma Toscana

**100% vermentino** raccolto a mano  
*Fermenta in acciaio con lieviti autoctoni  
(ped de cuve) Affinamento in acciaio 6 mesi*

*100% vermentino hand harvested  
Fermented in stainless steel tank with  
indigenous yeast (ped de cuve)  
Aged in stainless steel tank for 6 months*



## MORELLINO di SCANSANO

### Morellino di Scansano DOCG

**85% sangiovese, 7.5% ciliegio, 7.5% alicante (grenache)**  
*Raccolto a mano, fermenta in acciaio con lieviti autoctoni.  
Affina in acciaio e botte grande per 6 mesi*

*85% sangiovese, 7.5% ciliegio, 7.5% alicante (grenache)  
Hand harvested, fermented in stainless steel tank with indige-  
nous yeast Aged in steel and large oak barrels for 6 months*



## CILIEGIOLO

### Ciliegiole DOC Maremma Toscana

**100% Ciliegiole** raccolto a mano  
*Fermenta in acciaio con lieviti autoctoni.  
Affinamento 12 mesi in botte grande*

*100% ciliegiole hand harvested  
Fermented in stainless steel tank with indigenous yeast  
Aged for 12month in large oak barrels.*

## NINI'

### Toscana IGT

**100% vermentino** raccolto a mano  
*Fermenta in piccoli tini sulle bucce con lieviti autoctoni  
Affina 12 mesi in botte grande di acacia*

*100% vermentino hand harvested  
Fermented on the skins with indigenous yeast  
Aged 12 months in large acacia barrel*



## ALICANTE

### Alicante DOC Maremma Toscana

**100% alicante (grenache)** raccolto a mano  
*Fermenta in acciaio con lieviti autoctoni  
Affinamento 12 mesi in botte grande*

*100% alicante (grenache) hand harvested  
Fermented in stainless steel tank with indigenous yeast  
Aged for 12 months in large oak barrels*



## PAUSE

### Merlot DOC Maremma Toscana

**100% merlot** raccolto a mano  
*Fermenta in piccoli tini con lieviti autoctoni.  
Affinamento 12 mesi in barriques di 1 e 2 passaggio*

*100% merlot hand harvested  
Fermented in small barrel with indigenous yeast  
Aged for 12 months in barriques  
(first and second passage)*

