



TENUTA TOLOMEI

Nel cuore della Toscana, sulle verdi colline di Marignolle, a Firenze, sorge la Tenuta Tolomei, in un parco di diciannove ettari tra vigneti, uliveti e frutteti.

La nostra Azienda Agricola è ubicata nel complesso di Villa Tolomei Hotel & Resort, un elegante Hotel 5 stelle di epoca rinascimentale, al cui interno è presente anche il Ristorante “Il Conventino”, dove è possibile degustare tutti i prodotti della Tenuta.

Tra questi, i nostri vini “Rosso Tolomei”, “Rosé Tolomei” e “Bianco Tolomei”, nonché l’Olio Extravergine di Oliva.



INDICE CONTENUTI

1) PRODOTTI - I NOSTRI VINI

1.1_ ROSSO TOLOMEI

1.2_ ROSE' TOLOMEI

1.3_ BIANCO TOLOMEI

2) PRODOTTI - IL NOSTRO OLIO

2.1_ OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VILLA TOLOMEI

3) CONTATTI

“

Una bottiglia di vino contiene più filosofia che tutti i libri del mondo.

LOUIS PASTEUR



PRODOTTI - I NOSTRI VINI



2 ettari di vigneti



*Podere Bellosguardo
Podere Colombaia
Podere Santuccio*



ROSSO TOLOMEI

*dal colore rosso intenso,
morbido e suadente.*



ROSÉ TOLOMEI

*si distingue per il colore
rosato ed il sapore fresco
e avvolgente.*



BIANCO TOLOMEI

*caratterizzato da un
profumo intenso, fruttato
e floreale.*



PRODOTTI - I NOSTRI VINI

ROSSO TOLOMEI

SCHEMA TECNICA

Colore: rosso rubino carico, brillante.

Profumo: intenso e piacevole, con note di frutta rossa, ben equilibrato con le note boisée derivanti dall'affinamento in *barrique* di rovere francese.



Sapore: ingresso morbido, avvolgente, con note retronasali lunghe che richiamano il fruttato e la speziatura apportata dal legno.



70% San Giovese

10% Merlot

20% complementari a bacca rossa



13% vol.



Temperatura di servizio: 16-18 °C

PRODOTTI - I NOSTRI VINI

ROSÉ TOLOMEI

SCHEDA TECNICA



Colore: rosato che richiama il petalo di rosa, limpido, brillante.

Profumo: intenso e fresco fruttato, piacevole ricco di sfumature.

Sapore: ingresso ben equilibrato ed elegante, giusto connubio tra la vena acida del Sangiovese e la struttura del vino, retrogusto persistente e lungo che invita ad un nuovo assaggio.



da uve Sangiovese vinificate in bianco



13% vol.



Temperatura di servizio: 8-9 °C



PRODOTTI - I NOSTRI VINI

BIANCO TOLOMEI

SCHEMA TECNICA

Colore: giallo paglierino, limpido brillante.

Profumo: intenso e complesso dove le note alcoliche non sovrastano il frutto e la freschezza.

Sapore: di buona struttura, sorretto da una bella freschezza che lo allunga nell'assaggio, buona persistenza al retrogusto.



da uve Chardonnay



14% vol.



Temperatura di servizio: 8-9 °C

“

Un filo d'olio. Prendere ogni fetta di pane con le dita dalla parte della crosta, stringerla e lasciarla poi andare in modo che l'olio si sparga liberamente.

MANUEL VÁZQUEZ MONTALBÁN



PRODOTTI - IL NOSTRO OLIO

OLIO EVO Villa Tolomei

SCHEDA TECNICA



17 ettari di terreno, 1500 ulivi



Varietà Olive: Frantoio, Moraiolo, Leccino



Le olive raccolte vengono frante entro la giornata e l'Olio viene filtrato



CONTATTACI

**DALLA NOSTRA TERRA,
DIRETTAMENTE SULLE
VOSTRE TAVOLE.**

**ASSAPORA
I NOSTRI PRODOTTI
MADE IN TUSCANY!**



INDIRIZZO

Società Agricola Villa Tolomei a r.l.
Via di Santa Maria a Marignolle, 10 -
50124, Firenze



EMAIL

info@tenutatolomei.com



TELEFONO

055 3920401 - 068551151



SITO WEB

www.tenutatolomei.com

www.villatolomeihotel.it