



VALLEPICCIOLA
TOSCANA

Nei nostri
vini tutti i
profumi
della
Toscana

In our wines all the scents of Tuscany

Riveliamo l'essenza della Toscana
Revealing the essence of Tuscany



A fine anni Novanta, la famiglia Bolfo decise di dare nuova vita alle rovine di un vecchio convento situato nella suggestiva campagna di Pievasciata, un borgo pittoresco nel comune di Castelnuovo Berardenga (Siena). E proprio dai vigneti di questo monastero, trasformato con amore e cura nel prestigioso Hotel 5 stelle Le Fontanelle, ha inizio la storia di Vallepiciola.

In questa vasta proprietà di 265 ettari, in cui boschi secolari si intrecciano con oltre 4.000 ulivi, vengono coltivati con maestria e passione 109 ettari di vitigni d'eccellenza, ognuno con una storia unica e preziosa: Sangiovese, Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Chardonnay.

Le caratteristiche escursioni termiche che avvolgono questi luoghi, insieme ai terreni generosi di argilla, marne calcaree, galestro ed alberese, danno vita a un ambiente magico per la coltivazione delle viti e la creazione di vini complessi e dal fascino distintivo.

Una produzione di 500.000 bottiglie all'anno, dove il Chianti Classico e il Pinot Nero continuano ad affermarsi come emblema dell'essenza toscana.

In the late 1990s, the Bolfo family decided to give new life to the ruins of an old monastery located in the suggestive countryside of Pievasciata, a picturesque village in the municipality of Castelnuovo Berardenga (Siena). And it is from the vineyards of this monastery, transformed with love and care into the prestigious 5-star Hotel Le Fontanelle, that the story of Vallepiciola begins.

In this vast property of 265 hectares, where centuries-old woods intertwine with more than 4,000 olive trees, 109 hectares of excellent vines are cultivated with skill and passion, each with a unique and precious history: Sangiovese, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Chardonnay.

The characteristic thermal excursions that distinguish these places, along with the soils generous of clay, limestone marl, galestro and alberese, give life to a magical environment for growing vines and creating complex wines with distinctive charm.

With an annual production of 500,000 bottles, Chianti Classico and Pinot Noir continue to stand as emblems of the quintessential Tuscan essence.



La Cantina

The Winery

Nel cuore della cantina prende vita l'arte della vinificazione. Questo spazio di 6.000 mq si suddivide su tre livelli di cui due interrati, in cui si svolgono tutte le fasi della produzione vinicola, ed un piano esterno dedicato all'ospitalità.

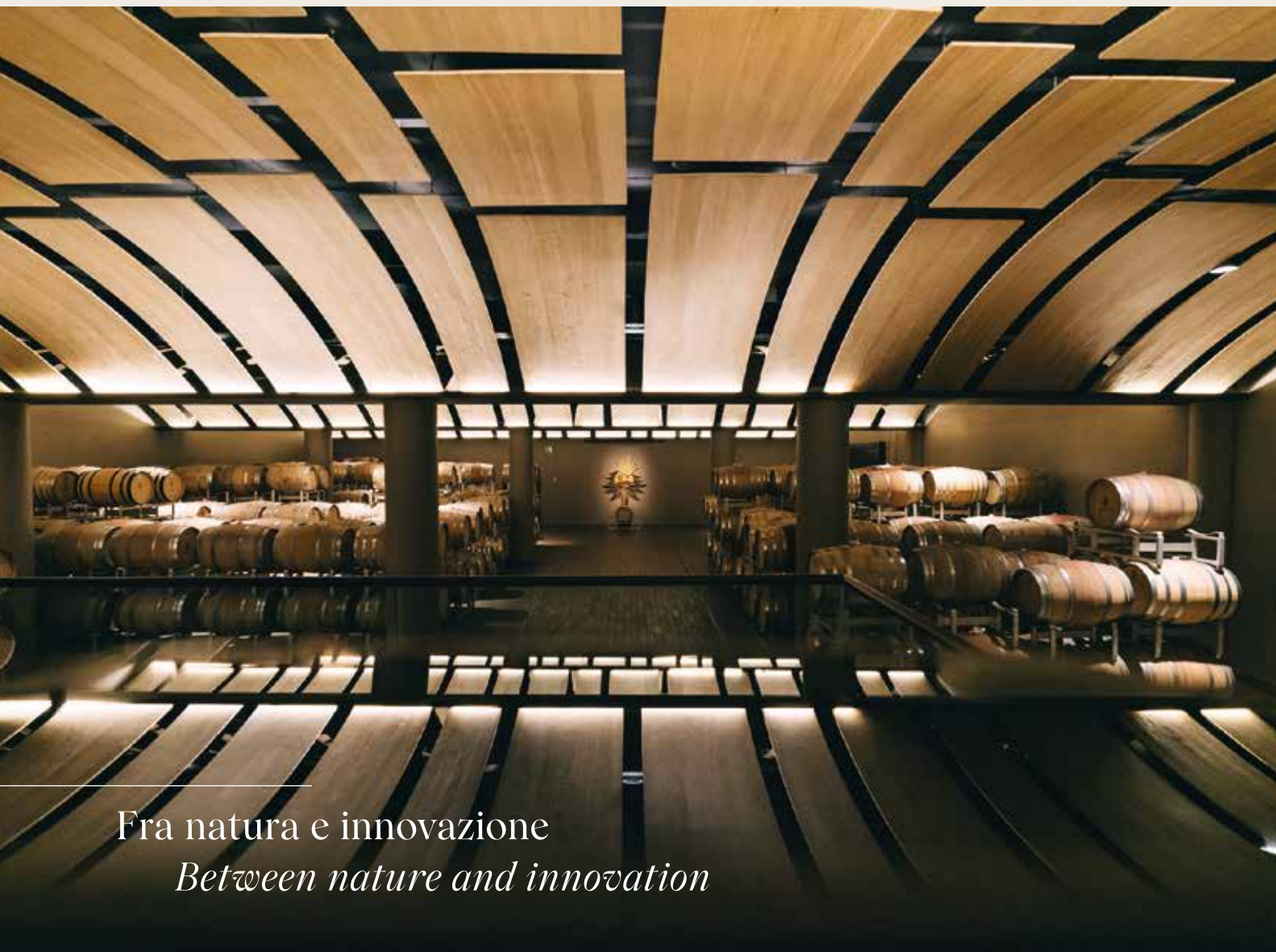
Il progetto è stato ideato con dedizione dall'architetto Margherita Gozzi e completato nel 2020, con l'obiettivo di fondersi in armonia con la bellezza naturale del territorio circostante.

Ed è proprio grazie al suo design organico che la cantina non è più solo un edificio, ma diventa un inno alla terra da cui nascono i nostri vini, in totale equilibrio con la natura.

At the heart of the winery, the art of winemaking comes to life. This 6,000-square-meter space consists of two underground floors, where all stages of wine production take place, and an outside floor dedicated to hospitality.

The project was designed with dedication by architect Margherita Gozzi and completed in 2020, with the aim of blending in harmony with the natural beauty of the surrounding area.

Thanks to its organic design, the winery transcends being merely a building; it becomes a hymn to the land from which our wines grow, in perfect harmony with nature.



Fra natura e innovazione
Between nature and innovation



Chianti Classico



VALLEPICCIOLA
TOSCANA



Chianti Classico

DOCG

UVAGGIO
100% Sangiovese

VINIFICAZIONE
Fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata, seguita da 10 giorni di macerazione.

INVECCHIAMENTO
Botti grandi per 10 mesi seguiti da altri 8 mesi in barrique di secondo passaggio

GRAPE VARIETIES
100% Sangiovese

VINIFICATION
Alcoholic fermentation in steel tank, followed by 10 days maceration at controlled temperature.

AGEING
10 months big barrels followed by 8 months of ageing in second passage barrique

Chianti Classico Riserva

DOCG

UVAGGIO
100% Sangiovese

VINIFICAZIONE
Fermentazione alcolica in vasche di cemento a temperatura controllata, seguita da 15 giorni di macerazione in cemento.

INVECCHIAMENTO
Barrique per circa 24 mesi, 10% di primo passaggio, 90% di secondo passaggio

GRAPE VARIETIES
100% Sangiovese

VINIFICATION
Alcoholic fermentation in concrete vats at controlled temperature, followed by a 15 days maceration.

AGEING
Barrique for around 24 months, 10% new, 90% second passage



Chianti Classico Gran Selezione "Vigneto Lapina"

DOCG

UVAGGIO
100% Sangiovese

VINIFICAZIONE
Fermentazione alcolica in vasche di cemento a temperatura controllata, seguita da 18 giorni di macerazione.

INVECCHIAMENTO
Barrique per circa 30 mesi, 20% di primo passaggio, 80% di secondo passaggio

GRAPE VARIETIES
100% Sangiovese

VINIFICATION
Alcoholic fermentation in concrete vats at controlled temperature, followed by a 18 days maceration.

AGEING
Barrique for around 30 months, 20% new, 80% second passage

Grandi Cru *Gran Cru*





Vallepicciola Bianco

Toscana IGT

UVAGGIO
100% Chardonnay

VINIFICAZIONE
Fermentazione alcolica per il 50%
in vasche di cemento e 50% in
tonneaux con batonnage

INVECCHIAMENTO
Barrique di secondo passaggio per 12 mesi
con batonnage una volta alla settimana

GRAPE VARIETIES
100% Chardonnay

VINIFICATION
Alcoholic fermentation for 50%
in concrete vats and 50% in
tonneaux with batonnage

AGEING
Second passage barrique for 12 months
with batonnage once a week

Vallepicciola Rosso

Toscana IGT

UVAGGIO
100% Sangiovese

VINIFICAZIONE
Fermentazione alcolica in cemento a
temperatura controllata di 22°C per
circa 20 giorni, seguita da 4 settimane
di macerazione.

INVECCHIAMENTO
Barrique 50% nuove per circa 24 mesi

GRAPE VARIETIES
100% Sangiovese

VINIFICATION
Alcoholic fermentation in
concrete vats at controlled
temperature of 22°C, followed by
4 weeks maceration.

AGEING
Barrique, 50% new for about 24 months



Migliorè

Toscana IGT

UVAGGIO
33% Cabernet Sauvignon, 33% Cabernet
Franc, 34% Merlot

VINIFICAZIONE
Fermentazione alcolica in cemento
a temperatura controllata di 22°C;

INVECCHIAMENTO
Barrique 70% nuove per circa 24 mesi

GRAPE VARIETIES
33% Cabernet Sauvignon, 33% Cabernet
Franc, 34% Merlot

VINIFICATION
Alcoholic fermentation in concrete vats at
controlled temperature of 22°C.

AGEING
Barrique, 70% new for about 24 months

Varietali

Varietals



VALLEPICCIOLA
TOSCANA



Boscobruno

Toscana IGT

UVAGGIO

100% Pinot Nero

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica e macerazione in vasche di cemento a temperatura controllata per circa 18 giorni.

INVECCHIAMENTO

Barrique per circa 12 mesi, 20% nuove, 80% di secondo passaggio

GRAPE VARIETIES

100% Pinot Noir

VINIFICATION

Alcoholic fermentation and maceration in concrete vats at controlled temperature for about 18 days.

AGEING

12 months in barrique, 20% new, 80% second passage



Quercegrosse

Toscana IGT

UVAGGIO
100% Merlot

VINIFICAZIONE
Fermentazione alcolica e macerazione
in vasche di cemento a temperatura
controllata per circa 25 giorni.

INVECCHIAMENTO
Barrique per circa 24 mesi, 70% nuove,
30% di secondo passaggio

GRAPE VARIETIES
100% Merlot

VINIFICATION
Alcoholic fermentation and maceration
in concrete vats at controlled
temperature for about 25 days.

AGEING
24 months in barrique, 70% new,
30% second passage

Parva Domus

Toscana IGT

UVAGGIO
100% Cabernet Sauvignon

VINIFICAZIONE
Fermentazione alcolica e macerazione
in vasche di cemento a temperatura
controllata per circa 25 giorni.

INVECCHIAMENTO
Barrique per circa 24 mesi, 70% nuove,
30% di secondo passaggio

GRAPE VARIETIES
100% Cabernet Sauvignon

VINIFICATION
Alcoholic fermentation and maceration
in concrete vats at controlled
temperature for about 25 days.

AGEING
24 months in barrique, 70% new,
30% second passage



Mordese

Toscana IGT

UVAGGIO
100% Cabernet Franc

VINIFICAZIONE
Fermentazione alcolica e macerazione
in vasche di cemento a temperatura
controllata per circa 25 giorni.

INVECCHIAMENTO
Barrique per circa 24 mesi, 70% nuove,
30% di secondo passaggio

GRAPE VARIETIES
100% Cabernet Franc

VINIFICATION
Alcoholic fermentation and maceration
in concrete vats at controlled
temperature for about 25 days.

AGEING
24 months in barrique, 70% new,
30% second passage

Pievasciata

Tra le suggestive colline di Pievasciata, dove antichi boschi di latifoglie e piante di querce custodiscono segreti millenari, si erge la Pieve dedicata a San Giovanni Battista. Costruita nell'XI secolo, sorge su una terra testimone di epoche di saccheggi e rinascite, che ha dato vita a vini straordinari, dove si riflettono l'eredità di secoli di passione enologica e un profondo legame con la tradizione.

Among the enchanting hills of Pievasciata, where ancient broadleaf forests and forests of oaks guard millennium-old secrets, stands the Parish dedicated to Saint John the Baptist. Built in the 11th century, it rises upon land that has witnessed epochs of plunder and rebirth, giving life to extraordinary wines that reflect the heritage of centuries of oenological passion and a profound connection to tradition.



VALLEPICCIOLA
TOSCANA



Pievasciata Chardonnay

Toscana IGT

UVAGGIO
100% Chardonnay

VINIFICAZIONE
Diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione statica per 12 ore in serbatoio di acciaio, seguita da fermentazione alcolica a temperatura controllata 14°.

GRAPE VARIETIES
100% Chardonnay

VINIFICATION
Destemming-crushing, soft pressing, static decanting for 12 hours in steel tank, followed by alcoholic fermentation at controlled temperature 14°.



Pievasciata Rosato

Toscana IGT

UVAGGIO
100% Pinot Nero

VINIFICAZIONE
Diraspa-pigiatura con crio macerazione per 20 minuti, pressatura soffice, decantazione statica per 12-24 ore in serbatoio di acciaio, seguita da fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata a 14°C.

GRAPE VARIETIES
100% Pinot Noir

VINIFICATION
Destemming-crushing with cryo maceration for 20 minutes, soft pressing, static decanting for 12-24 hours in steel tank, followed by alcoholic fermentation in steel tanks at controlled temperature at 14° C.

Pievasciata Pinot Nero

Toscana IGT

UVAGGIO
100% Pinot Nero

VINIFICAZIONE
In serbatoi troncoconici di legno a temperatura controllata. Macerazione post-fermentazione 7 giorni. Svinatura e malolattica in barrique di secondo e terzo passaggio

INVECCHIAMENTO
Barrique di secondo passaggio per circa 5-6 mesi

GRAPE VARIETIES
100% Pinot Noir

VINIFICATION
Alcoholic fermentation in conical wooden tanks at controlled temperature. Maceration post-fermentation for 7 days. Racking and malolactic fermentation in second and third passage barrique

AGEING
Second passage barrique for about 5-6 months



Pievasciata Rosso

Toscana IGT

UVAGGIO
60% Cabernet Sauvignon 20% Cabernet Franc 20% Sangiovese

VINIFICAZIONE
Fermentazione alcolica e macerazione in serbatoio di acciaio a temperatura controllata per circa 15-18 giorni. Fermentazione malolattica in barrique di rovere francese

INVECCHIAMENTO
Barrique di secondo passaggio per circa 18 mesi

GRAPE VARIETIES
60% Cabernet Sauvignon 20% Cabernet Franc 20% Sangiovese

VINIFICATION
Alcoholic fermentation and maceration in steel tank at controlled temperature for about 15-18 days. Malolactic fermentation in barrique

AGEING
Second passage barrique for about 18 months

Spumanti



VALLEPICCIOLA
TOSCANA



Spumante Pievasciata Brut

Spumante Brut Metodo Charmat

UVAGGIO
100% Chardonnay

VINIFICAZIONE
Soffice pressatura con gas inerte e ghiaccio secco, fermentazione alcolica in acciaio con affinamento su fecce fini per 6 mesi. Spumantizzazione in autoclave ed affinamento di 3 mesi prima dell'imbottigliamento

GRAPE VARIETIES
100% Chardonnay

VINIFICATION
Soft pressing with inert gas and dry ice, alcoholic fermentation in steel tank with refinement on lees for 6 months. Sparkling process in autoclave for 3 months and refinement before bottling

Perlinetto Rosé

Metodo Classico Dosaggio Zero

UVAGGIO:
100% Pinot Nero

PRESSATURA:
Mosto fiore con lieve pressatura previa macerazione a freddo con ghiaccio secco per circa 30 minuti.

VINIFICAZIONE:
In acciaio a temperatura controllata.

INVECCHIAMENTO:
Seconda fermentazione in bottiglia con affinamento sui lieviti mediamente 48 mesi

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: 0 g/l

GRAPE VARIETIES:
100% Pinot Noir

PRESSING:
Extraction of the unpressed juice (gentle pressing), following cold maceration with dry ice for approximately 30 minutes.

VINIFICATION:
In stainless steel at controlled temperature.

AGEING:
Second fermentation in the bottle and ageing on the lees for approximately 48 months

DOSAGE AT DISGORGEMENT: 0 g/l



Vallepiciola Metodo Classico

Dosaggio Zero

UVAGGIO:
100% Pinot Nero

PRESSATURA:
Estrazione del solo mosto fiore

VINIFICAZIONE:
In acciaio a temperatura controllata.

INVECCHIAMENTO:
Seconda fermentazione in bottiglia con affinamento sui lieviti mediamente 48 mesi.

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA: 0 g/l

GRAPE VARIETIES:
100% Pinot Noir

PRESSING:
Extraction of the unpressed juice

VINIFICATION:
In stainless steel at controlled temperature.

AGEING:
Second fermentation in the bottle and ageing on the lees for approximately 48 months

DOSAGE AT DISGORGEMENT: 0 g/l

Specialità *Specialties*



VALLEPICCIOLA
TOSCANA

Vinsanto del Chianti Classico

DOC



UVAGGIO

70% Malvasia bianca e 30% Trebbiano
Toscano

VINIFICAZIONE

Dopo un'attenta selezione le uve vengono messe ad appassire per mesi nella cappella del 1700 all'interno della proprietà fino a perdere il 60% del peso, successivamente avviene la pigiatura

INVECCHIAMENTO

Almeno 5 anni in piccoli caratelli di castagno da 50 lt

GRAPE VARIETIES

70% White Malvasia and 30% Trebbiano
Toscano

VINIFICATION

After a careful selection the grapes are stored in our 1700 chapel in the property, to dry for months until a weight loss of 60% is reached, the grapes are then pressed

AGEING

A minimum of 5 years in small 50-liter chestnut casks



Grappa Invecchiata

In Barrique

Berta
DISTILLERIE

TIPOLOGIA DELLE VINACCE

Vinacce fresche di Sangiovese e Merlot

MARC TYPES

Fresh marc of Sangiovese and Merlot

METODO DI DISTILLAZIONE

Le vinacce vengono distillate con ciclo discontinuo in caldaie di rame a vapore

DISTILLATION METHOD

The two types of marc are distilled with a discontinuous cycle in copper steam boilers

INVECCHIAMENTO

Almeno 12 mesi in barrique

AGEING

At least 12 months in barrique

Olio Extravergine di Oliva DOP

Oliveti ubicati nell'area ristretta della denominazione DOP Chianti Classico

Olive groves located within the limited area of DOP Chianti Classico denomination

VARIETÀ

Frantoio, Moraiolo e Leccino

VARIETIES

Frantoio, Moraiolo and Leccino

RACCOLTA

Manuale a partire da inizio novembre

HARVEST

Hand picked starting from the beginning of November

PRODUZIONE

Frangitura meccanica, spremitura centrifuga a freddo, filtrato

PRODUCTION

Mechanical crushing, cold pressed, filtered



Olio Extravergine di Oliva

100% Italiano

VARIETÀ

Frantoio, Moraiolo e Leccino

VARIETIES

Frantoio, Moraiolo and Leccino

RACCOLTA

Manuale a partire da inizio novembre

HARVEST

Hand picked starting from the beginning of November

PRODUZIONE

Frangitura meccanica, spremitura centrifuga a freddo, filtrato

PRODUCTION

Mechanical crushing, cold pressed, filtered

Esplora. Assapora. Rivivi.

Explore. Savor. Relive.

A Vallepiciola ogni attimo si trasforma in un viaggio attraverso la sua storia, l'affascinante architettura e vini unici che celebrano l'essenza del territorio.

Passeggiando tra i vigneti suggestivi e i maestosi e moderni spazi della cantina, vivrai un viaggio alla scoperta dei segreti e dei metodi che portano alla creazione di vini eccezionali, con la possibilità di degustarli circondati da un paesaggio mozzafiato.

Un'esperienza unica, dove ogni momento è un invito a sognare e a vivere la bellezza della tradizione vinicola toscana.

Scopri tutte le nostre esperienze su vallepiciola.com

At Vallepiciola, every moment turns into a journey through its history, fascinating architecture and unique wines that celebrate the essence of the land.

Strolling through the enchanting vineyards, and the majestic, modern spaces of the winery, you will embark on a journey to discover the secrets and methods that lead to the creation of exceptional wines, with the opportunity to taste them surrounded by a breathtaking landscape.

A unique experience, where every moment is an invitation to dream and experience the beauty of the Tuscan winemaking tradition.

Discover all our experiences at vallepiciola.com

Immergiti nel mondo di Vallepiciola

Immerse yourself in the world of Vallepiciola



Nel cuore del Chianti Classico

In the heart of Chianti Classico

ITALIA



○ FIRENZE

San Casciano
Val di Pesa

Greve
in Chianti

Montefioralle

San Donato
in Poggio

Panzano
in Chianti

Lamole

Radda
in Chianti

Castellina
in Chianti

Gaiole
in Chianti

Vagliagli

Castelnuovo
Berardenga

○ SIENA



Wine Spectator

TOP 100 WINES OF 2024

#37

Annata 2021



WINE PARTNER



VALLEPICCIOLA
TOSCANA



VIVA LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA

Vallepiciola è certificata VIVA



VIVA SUSTAINABILITY
IN THE ITALIAN WINE
SECTOR

Vallepiciola is VIVA certified



VALLEPICCIOLA
TOSCANA

VALLEPICCIOLA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

Strada Prov. 9 di Pievasciata, n°21 • 53019 Castelnuovo Berardenga Siena • Italia

Tel. +39 0577 1698718 | info@vallepiciola.com

vallepiciola.com

dellanesta.it



**VIVA LA SOSTENIBILITÀ
NELLA VITIVINICOLTURA
IN ITALIA**

Vallepiciola è certificata VIVA

**VIVA SUSTAINABILITY
IN THE ITALIAN
WINE SECTOR**

Vallepiciola is VIVA certified