



AZIENDA AGRICOLA
VALENTINI

- L'Agriturismo Valentini è situato nelle dolci colline della Maremma, nei pressi del paesino di Cura Nuova, circa a metà strada tra la splendida città medievale di Massa Marittima e la spettacolare costa del Golfo di Follonica.
- La posizione particolarmente vantaggiosa, a dieci minuti dal campo da golf Il Pelagone, è un ambiente silenzioso e tranquillo, meta ideale per gli appassionati della natura che possono godere di ampi spazi all'area aperta.
- La visita comprende una passeggiata nella Tenuta, la visita della cantina e la degustazione dei loro prodotti: 6 vini rossi ed 1 bianco, 1 rosato e il loro olio extravergine di oliva.



Degustazione

- ✚ La degustazione è composta da 7 vini di produzione della azienda accompagnata da merenda con salumi e formaggi tipici Toscani.
- ✚ Minimo 2 persone, massimo 10.
- ✚ Orario: dalle 10:00 alle 12:00 e dalle 13:00 alle 19:30.
- ✚ **Prezzo per persona €38**



**Offerte esclusive prenotando nel vostro hotel o telefonando ai numeri
+39 3517719272 - +393398496599
E-mail info@civitatours.com**

I VINI

BIANCO

* **Il Vermentino**: Vermentino è un vitigno semi-aromatico, tipico della Maremma Toscana. Negli ultimi anni, insieme all'enologo abbiamo lavorato per creare una tipologia di vermentino vinificato in purezza, in modo da ottenere un vino più fruttato e gradevole. Questo Vermentino risulta quindi un bianco secco, ma decisamente morbido, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, con profumi che rimandano al fruttato con tendenza al floreale.

ROSATO

* **Rosato IGT Toscana**: il vino rosato si presenta all'aspetto di colore tra il rosa tenue, il cerasuolo e il chiaretto; è generalmente caratterizzato da profumi fruttati. Il rosato Valentini è ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve rosse: appena l'uva giunge in cantina, attraverso un procedimento meccanico, viene separato immediatamente il succo dalle bucce e dai vinaccioli, quindi segue una decantazione statica a freddo che serve per separare il mosto dai residui di polpa e dalle altre eventuali impurità. Il vino si presenta de un colore cerasuolo abbastanza carico con al naso note di frutta rossa.



I ROSSI

- ***Sangiovese IGT Toscana Rosso:** la Toscana, e in particolare la Maremma, sono aree per lo più del vino rosso e, sebbene vengano cresciute diverse varietà di uva rossa, con vari gradi di successo, la più importante è l'uva Sangiovese. Il vino Sangiovese è un vino variabile che si caratterizza in base alla composizione del suolo, all'esposizione e al microclima del terreno su cui cresce. Il Sangiovese Valentini è un vino fresco, fruttato e, grazie alla breve permanenza sulle bucce in fermentazione, morbido, con dei tannini perfettamente integrati.
- ***Monteregio di Massa Marittima DOC:** Il Monteregio Valentini è ottenuto da un uvaggio di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot che, una volta vinificati, affinano in barriques francesi di secondo passaggio per un periodo di 8/10 mesi. Al naso ricorda la frutta rossa matura, con note di vaniglia. Il colore è rosso rubino intenso.
- ***Crebesco IGT Toscana Rosso:** Il Crebesco Valentini è un vino frutto della pura casualità, di un'estate torrida e dell'abilità di un enologo che voleva creare qualcosa di stupefacente. È un vino dal colore rosso rubino intenso, quasi impenetrabile; la complessità al naso è infinita, va dal minerale allo speziato, dal sentore di frutta rossa sovra matura alla confettura, il tabacco, il cioccolato, il cuoio... ed ogni persona che lo assaggia rimane colpita dalla sua forza e dal suo equilibrio, in una parola: dalla sua Eleganza.
- ***Vivoli DOC Maremma Toscana Sangiovese:** Il Vivoli Valentini è ottenuto dalla partita più selezionata e qualitativa di Sangiovese dell'Azienda. L'accurata vinificazione e l'affinamento in barriques di primo e secondo passaggio, per un periodo di almeno 14 mesi, danno a questo vino una notevole complessità aromatica, che va dalla frutta rossa, allo speziato, al tostato. Al palato si presenta corposo, equilibrato, con una buona acidità che lo rende particolarmente piacevole. Il colore è intenso e brillante.
- ***Atunis IGT Toscana Rosso:** L'Atunis dell'Azienda Agricola Valentini nasce dal desiderio della famiglia Valentini di produrre un vino da uve Merlot di altissima qualità: infatti, la selezione delle uve, l'accurata vinificazione e l'affinamento in barriques per un periodo di 18 mesi ed in bottiglia per ulteriori 5/6 mesi, danno come risultato un vino di un colore rosso rubino intenso con profumi che variano dal fruttato allo speziato con qualche nota erbacea tipica della varietà ed un palato intenso, persistente ed equilibrato.
- ***Aule IGT Toscana Rosso:** L'AULE Valentini è ottenuto da uve rosse Sangiovese e Malvasia Nero, raccolte a mano e delicatamente adagate su graticci ad appassire. In fermentazione, l'alta concentrazione di zuccheri non permette che i lieviti riescano a trasformarli tutti in alcool, dato che, al raggiungimento di una gradazione alcolica di circa 15/16 % vol di alcool, gli stessi lieviti muoiono, facendo sì che il vino rimanga naturalmente dolce. Dopo la fermentazione riposa a lungo in barriques, per essere poi imbottigliato, in bottiglie da 0,50 l, dopo circa due anni. Il risultato finale è un vino dal colore rosso rubino acceso e intenso, con sentori di frutta, vaniglia, minerale e speziato, dolce in bocca ma non stucchevole, infinito nella sua persistenza aromatica.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- La raccolta delle olive viene effettuata mediante brucatura a mano durante le prime settimane di novembre. Successivamente le olive vengono pressate, entro 24 ore dalla raccolta, e l'estrazione dell'olio avviene a freddo.
- La conservazione avviene in vasche d'acciaio inox prima della filtrazione e poi segue l'imbottigliamento. Il nostro olio è di un colore verde brillante tendente al giallo con un aroma fruttato, intenso, con sentori di erba appena tagliata e carciofi. Al sapore risulta decisamente fruttato con una nota piccante ed una piacevole sensazione di amaro in bocca.

