



Nonn Orlando
Vino liquoroso
Vin Santo

Trebbiano e Malvasia
Appassimento
3 mesi in fruttaio
Fermentazione
In bianco molto lenta

Dopo una lenta fermentazione
ed un lungo affinamento
si ottiene un vino
dalle caratteristiche tipiche
della tradizione toscana.

Vino da dessert
e particolari occasioni,
ottimo con qualsiasi tipo
di pasticceria secca,
classico abbinamento
Vinsanto con cantucci.

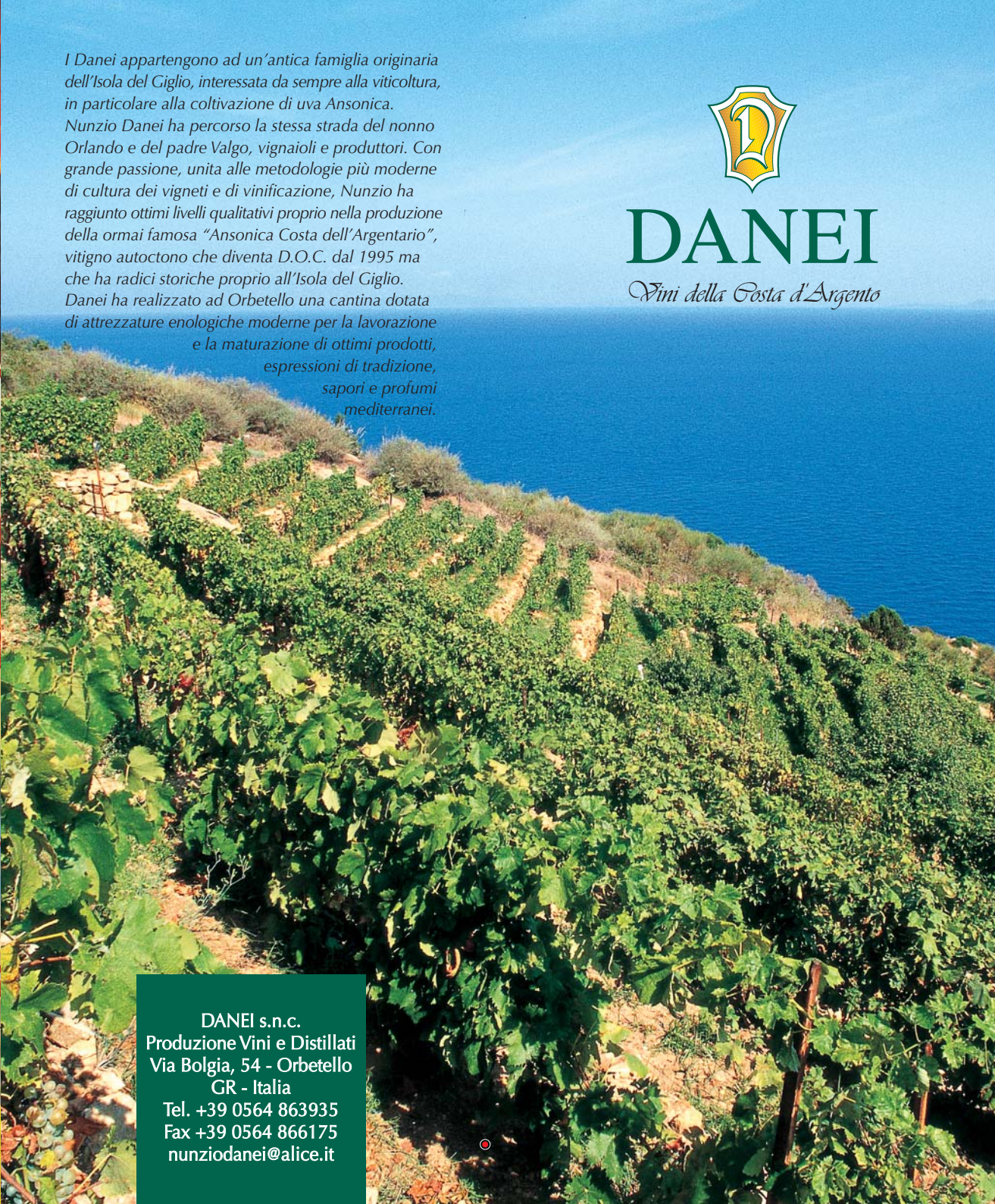


I Danei appartengono ad un'antica famiglia originaria dell'Isola del Giglio, interessata da sempre alla viticoltura, in particolare alla coltivazione di uva Ansonica. Nunzio Danei ha percorso la stessa strada del nonno Orlando e del padre Valgo, vignaioli e produttori. Con grande passione, unita alle metodologie più moderne di cultura dei vigneti e di vinificazione, Nunzio ha raggiunto ottimi livelli qualitativi proprio nella produzione della ormai famosa "Ansonica Costa dell'Argentario", vitigno autoctono che diventa D.O.C. dal 1995 ma che ha radici storiche proprio all'Isola del Giglio. Danei ha realizzato ad Orbetello una cantina dotata di attrezzature enologiche moderne per la lavorazione e la maturazione di ottimi prodotti, espressioni di tradizione, sapori e profumi mediterranei.

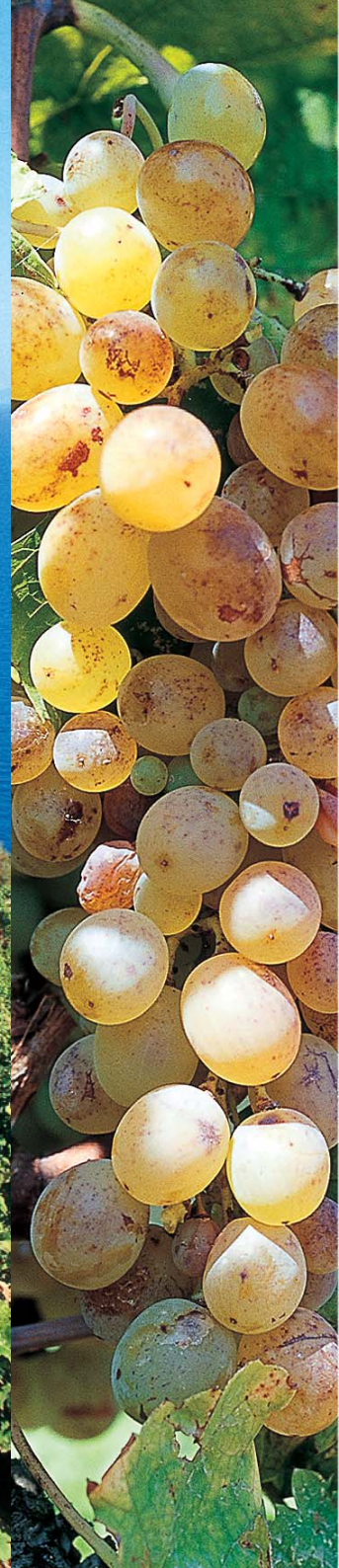


DANEI

Vini della Costa d'Argento



DANEI s.n.c.
Produzione Vini e Distillati
Via Bolgia, 54 - Orbetello
GR - Italia
Tel. +39 0564 863935
Fax +39 0564 866175
nunziodanei@alice.it



Argilium
Sole
vino bianco abboccato da un
annata tardiva 2000
un vino Passito

Frutto di scelti grappoli
di "Ansonica",
raccolti nei vigneti a terrazze
dell'Isola del Giglio.

Dopo un sapiente
appassimento in pianta,
viene vinificato alla maniera
tradizionale giligiese.
Il mosto viene lasciato maturare
per tutto il periodo invernale.
Vino da trattamento
e da meditazione
che si accompagna bene
con ogni tipo di dessert
e abbinamenti particolari
come pecorino e miele.



Cabernet
Toscana
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Cabernet 100%

Zona di produzione
Maremma Toscana

Vinificazione
Tradizionale a temperatura controllata

Gradazione alcolica 12 - 13

Colore rosso rubino intenso
Profumo floreale, fruttato
Sapore morbido, buon corpo

Si abbina a primi piatti strutturati, carni rosse, formaggi stagionati

Aprire almeno 30' prima di servirlo in tavola



Rubro
Morellino di Scansano
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Sangiovese 85%
Cabernet e Merlot 15%

Zona di produzione
Scansano
Vinificazione
In rosso (macerazione in buccia per circa 15 gg.)

Maturazione in acciaio
Gradazione alcolica 12 - 13

Colore rosso rubino
Profumo fruttato intenso
Gusto asciutto armonico e tannico

Si abbina a selvaggina, arrosti di carne, formaggi stagionati

Aprire almeno 30' prima di servirlo in tavola



MEZZOGIORNO
Toscana
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Sangiovese e Cabernet

Zona di produzione
Colline della bassa Maremma Toscana

Vinificazione
Macerazione in buccia per circa 15 gg

Maturazione
In botti di acciaio inox.
Buona longevità.

Gradazione alcolica 12 - 13

Colore rosso intenso
Profumo fruttato, con un gusto asciutto, armonico e leggermente tannico

Si abbina a tutte le carni compresa la cacciagione



Ansonica
Isola dell'Argentario
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigni Ansonica in purezza
Zona di produzione
Isola del Giglio, terreno sabbioso
Vinificazione
In bianco con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata 18° - 19° C

Maturazione
In botti di acciaio inox
Gradazione alcolica 13,5
Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
Profumo fruttato, floreale persistente
Gusto secco, sapido e caldo; nerbo e corpo vivo

Si abbina a pesce, crostacei, frutti di mare; con i grandi formaggi e carni bianche

Temperatura di servizio a 12°C



Vermentino
Toscana
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Ottenuto da uve di Vermentino 80% e di Malvasia 20%

Zona di produzione
Colline della bassa Maremma Toscana

Vinificazione
In bianco con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata 19°C

Maturazione
In botti di acciaio inox.
Ottima longevità.

Gradazione alcolica 12 - 13

Colore giallo paglierino
Bouquet delicato e continuo con sentori fruttato floreali.
Gusto decisamente secco e armonico

Si abbina a pesce, crostacei, frutti di mare; con i grandi formaggi e carni bianche

Temperatura di servizio a 10°-11°C



Chardonnay
TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Ottenuto da uve Chardonnay 80% e Grechetto 20%

Zona di produzione
Colline della Maremma Toscana

Vinificazione
In bianco con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata 19°C

Maturazione
In botti di acciaio inox. Ottima longevità.

Gradazione alcolica 13 - 14

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli
Bouquet delicato e continuo con sentori fruttato floreali.
In bocca è ampio, avvolgente ed equilibrato

Antipasti magri, minestre leggere, piatti a base di uova o pesce

Temperatura di servizio a 18°C



MEZZOGIORNO
Toscana
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Ansonica, Vermentino e Malvasia

Zona di produzione
Colline della Bassa Maremma Toscana

Vinificazione
In bianco con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata 19°C

Maturazione
In botti di acciaio inox.

Gradazione alcolica 12 - 13

Colore giallo intenso
Profumo delicato, sentori fruttato floreali

Gusto morbido e armonico
Si abbina a pesce, crostacei, frutti di mare, carni bianche e formaggi delicati

Temperatura di servizio a 10°-11°C



Ansonica
Isola dell'Argentario
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Ansonica in purezza
Zona di produzione
Isola del Giglio, terreno sabbioso

Vinificazione
In bianco con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata 18° - 19° C

Maturazione
1 anno in botti di acciaio

Gradazione alcolica 13,5
Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli
Profumo fruttato, floreale persistente
Gusto secco, sapido e caldo; nerbo e corpo vivo

Si abbina a pesce, crostacei, frutti di mare, di ogni tipo e specie; ottimamente a i grandi formaggi e carni bianche

Temperatura di servizio a 12°C