

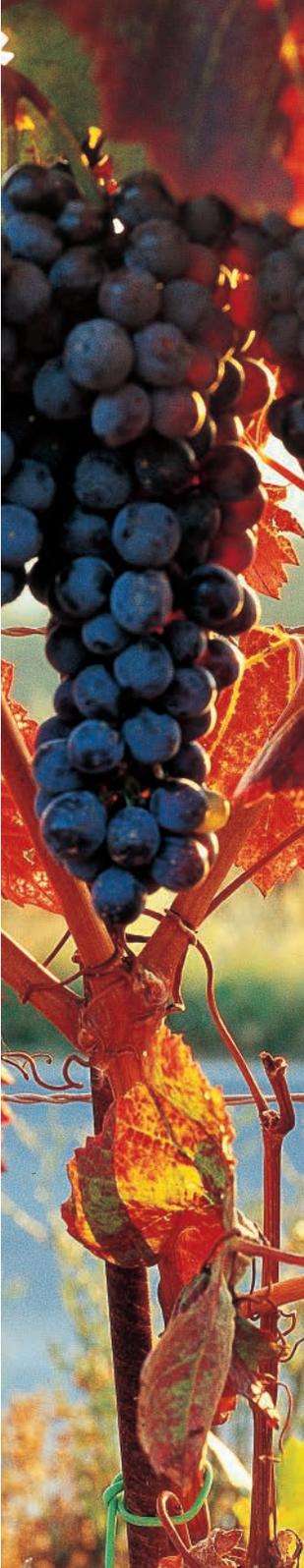


Nonn Orlando
Vino liquoroso
Vin Santo

Trebbiano e Malvasia
Appassimento
3 mesi in fruttato
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 DOC 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



ideogram

DANEI s.a.s.
Produzione Vini e Distillati
Via Bolgia, 54 - Orbetello
GR - Italia
Tel. +39 0564 863935
nunziodanei@alice.it
www.danei.it



MEZZOGIORNO
TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
CABERNET

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



MEZZOGIORNO
TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
SANGIOVESE

Sangiovese 100%

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
Costa dell'Argentario
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Ansonica in purezza

Zona di produzione
Costa dell'Argentario

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

Vermentino in purezza

Zona di produzione
Colline della Bassa Maremma Toscana

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

Maturazione
In botti di acciaio inox
Ottima longevità

Gradazione alcolica 12 - 13

Colore giallo intenso

Bouquet delicato e continuo con sentori fruttato floreali

Gusto decisamente secco e armonico

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

Temperatura di servizio a 10° - 11°



MEZZOGIORNO
TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Trebbiano Toscano con aggiunta di Malvasia o Ansonica

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.
Buona longevità

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



MEZZOGIORNO
Frizzante
TOSCANA IGT

Trebbiano Toscano con aggiunta di Malvasia o Ansonica

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.
Buona longevità

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