

## “CAMPOSCURO”

IGT TOSCANA PASSITO ROSSO

Bottiglia da / bottle of: 375 ml

Vitigno / Vines: Sangiovese, Malvasia nera, Aleatico  
Alcool dissolto / Dissolved Alcohol: 13.5 % vol

Vino da meditazione, Passito rosso. Colore rosso rubino pieno. Si apre con note di frutta rossa matura, sentori di spezie dolci, vaniglia.

Caldo, morbido, avvolgente, note dolci e sapori intensi. Il finale è persistente Profumi con ricordi di ciliegia, mirtillo, prugna e spezie. Breve fermentazione in acciaio e fine maturazione in botticelle di rovere per 4 anni, affinamento in bottiglia per circa sei mesi. Da abbinare a pasticceria secca, cioccolata, ottimo anche da degustare con formaggi. Da servire ad una temperatura di 14°

*From Red Grapes. Ruby red color full. Natural sweet, it opens with notes of ripe red fruit, flavors of sweet spices, vanilla. Warm, soft, round, sweet and intense flavors. The finish is persistent, fragrances of cherry, blueberry, plum and spices. Short fermentation in stainless steel and aged in fine oak barrels for 4 years, final aging in the bottle for about six months. To match with dry pastries, chocolate, very good to taste with cheese.*



## “BACIO DI DAMA”

IGT TOSCANA ROSATO

Bottiglia da / bottle of: 0,375 ml

Bottiglia da / bottle of: 0,750 ml

Vitigni / Vines: Aleatico e Malvasia nera  
Alcool Dissolto / Dissolved Alcohol: 12,5% vol

Rosato dal brillante colore rosa cerasuolo, luminoso e pieno. Affinato 8 mesi in Acciaio. Al naso si distingue per le note eleganti floreali di rosa rossa, di viola e iris e su un fondo intensamente fruttato di fragoline, ciliegie e frutti di bosco. L'assaggio conquista con il suo carattere intrigante, fruttato, ravvivato da note di sapidità e freschezza. Lungo il finale giocato sulle note fruttate e minerali. Da gustare a tavola con Carni Bianche, Antipasti di salumi, Antipasti pesce e crostacei, Risotti e Zuppe di Pesce

*Rosato wine, pink color, bright and full.*

*Aged 8 months only in Steel. The nose is interesting for its elegant floral notes of red rose, violet and iris and on a fund intensely fruity of strawberry, cherries and berries. The taste wins with his character intriguing, fruity, there are notes of savory and freshness.*

*The final is long based on fruity and mineral notes.*

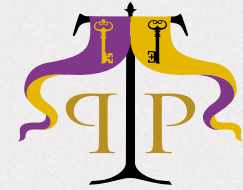
*It's Ideal to taste with White Meat, cold cuts appetizers, fish and seafood appetizers, soups and risottos Fish.*



TENUTE PERINI



Azienda Agraria di Perini Laura  
Castiglione della Pescaia (Gr) • Tuscany • Italy  
mary@tenuteperini.it • laura@tenuteperini.it  
www.tenuteperini.it



TENUTE PERINI

WINE ESTATE & HOLIDAY FARM



## TROMBAIA 2009 IGT TOSCANA RED WINE SANGIOVESE /MERLOT

**GOLD MEDAL** • MUNDUS VINI 2012 INTERNATIONAL COMPETITION  
**GOLD MEDAL** • AWC VIENNA 2012 INTERNATIONAL COMPETITION  
**SILVER MEDAL** • BRUXELLES 2012 INTERNATIONAL COMPETITION  
**DIPLOME OF MERIT** • COMPETITION OF TUSCANY WINE 2012  
**91/100 POINTS** • I VINI DI VERONELLI  
**COMMENDED** • DECANTER WORLD WINE AWARDS 2013  
**SILVER MEDAL** • INTERNATIONAL WINE CHALLENGE LONDON 2013

### TROMBAIA 2010

**SILVER MEDAL** • BRUXELLES 2014 INTERNATIONAL COMPETITION  
**COMMENDED** • INTERNATIONAL WINE CHALLENGE LONDON 2014  
**SILVER MEDAL** • DECANTER INTERNATIONAL WINE AWARDS 2015  
**SILVER MEDAL** • IWSC- INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION  
QUALITY AWARDS- LONDON 2015

### DOLCEPENSIERO 2010 IGT TOSCANA ALEATICO PASSITO – SWEET WINE

**SILVER MEDAL** • MUNDUS VINI 2012 INTERNATIONAL COMPETITION  
**DIPLOME OF MERIT** • COMPETITION OF TUSCANY WINE 2012  
**SELECTED FOR** • MERANO WINE FESTIVAL 2012 – HIGH CLASS WINE

**2 GLASSES** • GAMBERO ROSSO

**SELECTED FOR ESPRESSO** • VINI D'ITALIA 2013

### DOLCEPENSIERO 2011

**SILVER MEDAL** • DECANTER WORLD WINE AWARDS 2013  
**SELECTED FOR VERONELLI 2014** • 93 Punti/Points  
**GOLD MEDAL** • INTERNATIONAL WINE CHALLENGE LONDON 2014

### CAMPOCHIARO 2010 IGT TOSCANA VERMENTINO PASSITO – SWEET WINE

**SILVER MEDAL** • AWC VIENNA 2012 INTERNATIONAL COMPETITION  
**DIPLOME OF MERIT** • COMPETITION OF TUSCANY WINE 2012  
**2 GLASSES** • GAMBERO ROSSO

**89/100 POINTS** • I VINI DI VERONELLI

**BRONZE MEDAL** • INTERNATIONAL WINE CHALLENGE LONDON 2013

**BRONZE MEDAL** • DECANTER WORLD WINE AWARDS 2013

### SESTOSENDO DOC OCCHIO DI PERNICE 2007 TOSCANA VINSANTO PASSITO – SWEET WINE

**SELECTED FOR** • MERANO WINE FESTIVAL 2012 – HIGH CLASS WINE  
**SELECTED FOR** • ESPRESSO - I VINI D'ITALIA 2013 - ESPRESSO  
**BRONZE MEDAL** • INTERNATIONAL WINE CHALLENGE LONDON 2013

### SESTOSENDO DOC OCCHIO DI PERNICE 2009

**SELECTED FOR VERONELLI 2014** • 92 Punti/Points  
**SILVER MEDAL** • MUNDUS VINI 2014 INTERNATIONAL COMPETITION  
**SILVER MEDAL** • CONCOURS INTERNATIONAL DE BRUXELLES 2015  
**SILVER MEDAL** • IWSC- INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION  
QUALITY AWARDS- LONDON 2015

### POGGIOGOBBO – IGT TOSCANA 2009

**SELECTED FOR VERONELLI 2014** • 90 Punti/Points

## “TROMBAIA” VINO ROSSO IGT TOSCANA SANGIOVESE MERLOT / RED WINE

Bottiglia da / *Bottle of*: 750 ml  
Alcool dissolto / *Dissolved Alcohol*: 14%  
Vitigni / *Vines*: 60% Sangiovese, 40% Merlot

Vinificazione tradizionale in vasche di acciaio inox con macerazione di circa 15/20 giorni a temperatura controllata 27/29°C. Invecchiato per diciotto mesi in barrique nuove, e affinato per 6/12 mesi in bottiglia. Colore Rubino intenso, profumo speziato e fruttato, persistente e intenso, prevalgono note di ribes nero e rosa canina, vaniglia, cannella, cacao e tabacco. Gran corpo, morbido e molto consistente, caldo, di ottimo frutto con chiusura lunga e molto gradevole. Abbinamento consigliato con piatti a base di carni rosse, arrostiti, salumi e formaggi di media stagionatura. Si consiglia di servire a temperatura ambiente 16-18 °C in ampi calici, far respirare e ammorbidire il vino nel bicchiere prima di gustarlo.

*Traditional vinification in stainless steel with maceration of about 15/20 days at controlled temperature 27/29 ° C. Aged for eighteen months in new oak barrels and for 6/12 months in bottle. Intense ruby color, spicy and fruity, persistent and intense, notes of blackcurrant and wild rose, vanilla, cinnamon, cocoa and tobacco. Great body, very consistent, warm, excellent fruit with a long and very pleasant aroma. Best with dishes with red meat, roasts, meats and old cheese. Serve at room temperature 16-18 ° C in large glasses, uncorking the bottle 20 minutes before or decanting will be better expressed.*



## “POGGIOGOBBO” IGT TOSCANA ROSSO SANGIOVESE / RED WINE

Bottiglia da / *Bottle of*: 1,0750  
Alcool Dissolto / *Dissolved Alcohol*: 13.5% vol  
Vitigni / *Grapes*: 85% Sangiovese

Il colore è rubino intenso. Bouquet soave e fine, con profumi di ciliegia e frutti rossi.

Il gusto si conferma immediato e piacevole, equilibrato ed elegante fresco e sapido. Semisecco, vivace e rotondo. Si abbina perfettamente con carne rossa e formaggi stagionati. Ideale per antipasti a base di carne. Da servire in bicchieri larghi a forma di calice, si consiglia di lasciare decantare il vino prima di gustarlo.

*The color is intense ruby and taste a sweet bouquet and fine, with aromas of cherry and red fruits. The taste confirms immediate and pleasant, balanced and elegant fresh and savory. Semi-dry, lively and round. The ideal matching is with red meat and cheese. Perfect for appetizers meat. Serve in large glasses goblet-shaped, to decant the wine before tasting.*



## “SESTOSENDO” VIN SANTO OCCHIO DI PERNICE DOC MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA

Bottiglia da / *bottle of*: 375 ml  
Vitigni / *Vines*: 50% Sangiovese, 50% Malvasia nera  
Alcool dissolto / *Dissolved Alcohol*: 14% vol.

- Da servire ad una temperatura di 14° in bicchieri piccoli bicchieri dal gambo corto.
- *Serve at room temperature 14° in small short-stemmed glasses.*

Vino da meditazione a base di Uve Sangiovese, tipiche del territorio toscano. Ottenuto dall'appassimento per diversi mesi del frutto dolce e naturale. Colore mogano intenso, profumo e sapore fruttato, dolce ricco di resine e di un elegante bouquet. Vino che si abbina in modo perfetto con dolci ai frutti di bosco, dolci di ogni genere ed ideale dopo il dessert.

*Basically Sangiovese indigenous grapes grown up in Tuscany. Mahogany colour, obtained from several months of drying grapes, natural sweet. Intense colour. Sweet, Fruity, rich of resins, elegant soft bouquet. Also appropriate as a meditation and celebration wine for unique experience. It matches with pastries, desserts, after dinner dessert.*



## “DOLCEPENSIERO” ALEATICO PASSITO IGT TOSCANA

Bottiglia da / *bottle of*: 375 ml  
Vitigno / *Vines*: 100% Aleatico  
Alcool dissolto / *Dissolved Alcohol*: 11% vol.

- Da servire in bicchieri piccoli dal gambo corto alla temperatura di 14°
- *Serve at room temperature 14° in small short-stemmed glasses.*

Aleatico, vitigno autoctono e tipico Toscano. Ottenuto da uve seccate, dolci naturali, dal colore rubino intenso. Il sapore è dolce fruttato molto e denso, ricco di frutti rossi e confettura. Profumo molto forte, adatto come vino da meditazione per un'esperienza unica. Si abbina bene con dolci, dessert. Cioccolato fondente formaggio stagionato o piccante.

*From Aleatico indigenous grapes grown up in Tuscany. Obtained from dried grapes, natural sweet, deep ruby colour. The taste sweet, very fruit and dense, rich of red fruits and jam. Very strong bouquet, appropriate as celebration wine for unique experience matches with pastries, desserts. Dark chocolate and some old spiced cheese.*



## “CAMPOCHIARO” VERMENTINO PASSITO IGT TOSCANA.

Bottiglia da / *bottle of*: 375 ml  
Vitigno / *Vines*: 85% Vermentino, 15% Viognier  
Alcool dissolto / *Dissolved Alcohol*: 14.5% vol.

- Da servire in bicchieri piccoli dal gambo corto alla temperatura di 14°
- *Serve at room temperature 14° in small short-stemmed glasses.*

Vermentino Passito. Colore oro, profumo intenso e variegato di frutta bianca fresca e secca, in particolare di agrumi, pesca e albicocca, vaniglia, in un bouquet composto e gradevole. Gusto dolce, pieno e vellutato, equilibrato di grande intensità e piacevolezza.

Da abbinare con dessert, formaggi stagionati, ananas, foie gras. Ideale come aperitivo.

*From Vermentino indigenous grapes grown up in Tuscany. Gold color, natural sweet, intense and diverse variety of fresh and dried white fruits, especially citrus, peach and apricot, vanilla, in a bouquet composed and pleasant. Full and velvety, very good balance.*

*To match with pastries, desserts, old cheese, pineapple, meals appetizers, foie gras.*

