



nostri
VINI

CANTINA - HOSPITALITY - FATTORIA

DAL 1837

LA FATTORIA

Belvedere è un'azienda agricola situata a Castellina in Chianti, a 45 km a sud di Firenze e 35 km a nord di Siena.

La tenuta si estende su 50 ettari di terreno, di cui 10 ettari sono coltivati a vigneto, 5 ettari a oliveto, 13 ettari a seminativi per la coltivazione di fiori da bottinatura, 21 ettari a bosco, 1 ettaro a ortaggi e frutteto. Inoltre, alleviamo 150 galline e abbiamo 50 arnie.

Belvedere è coltivata secondo i principi dell'agricoltura biologica sin dall'inizio: ciò significa che nessun pesticida o diserbante tocca questa terra.

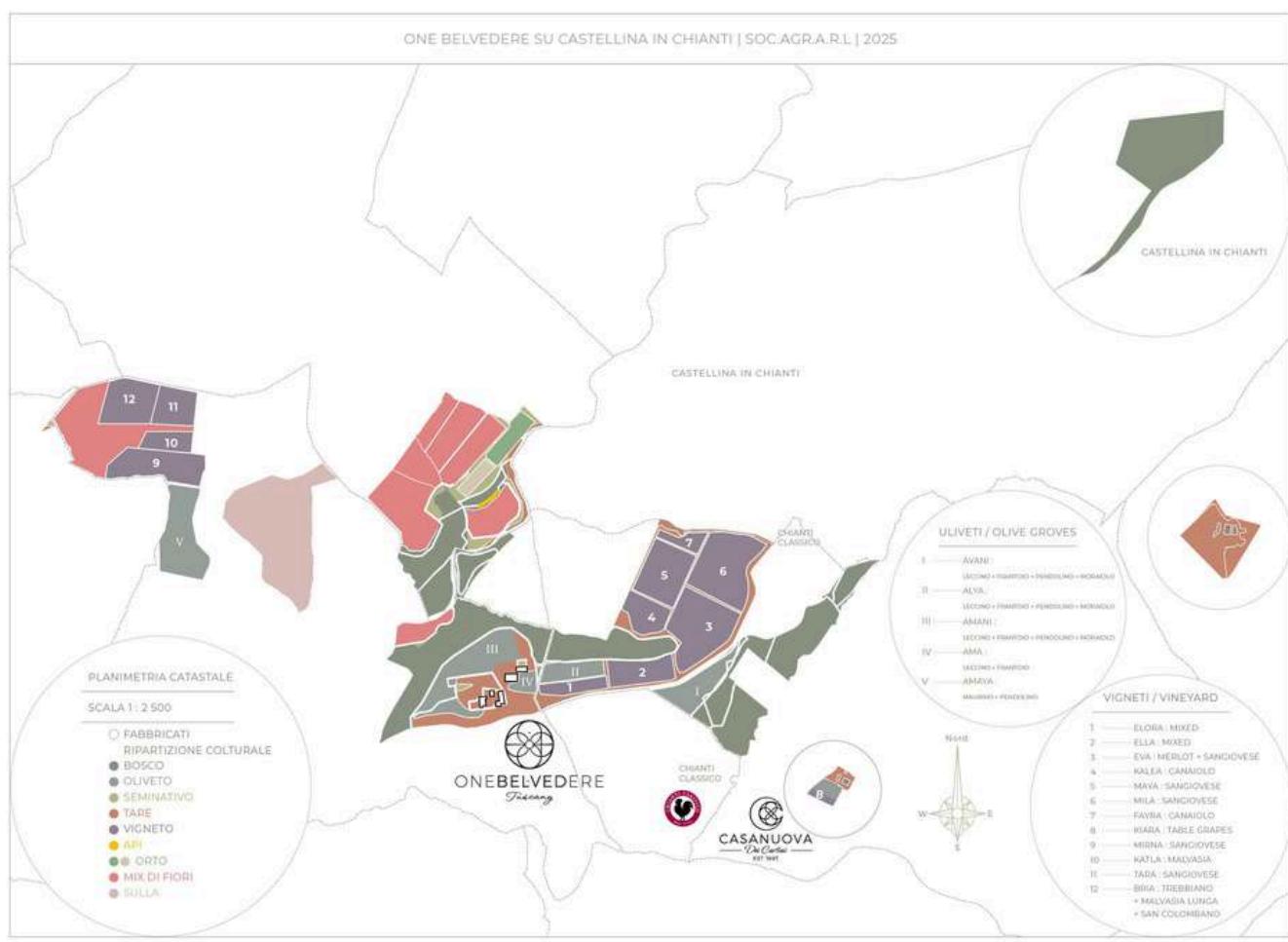
Ci troviamo nella denominazione del Chianti Classico, il cuore storico della produzione dei vini iconici della Toscana.

Oggi coltiviamo oltre 10 ettari di vigneti.

Uve bianche: Trebbiano, Malvasia e San Colombano

Uve rosse: Sangiovese, Canaiolo e Merlot

Il nostro approccio è semplice: lasciamo che sia la naturale unicità del vino a emergere, cercando di preservare ciò che la natura offre con tanta generosità. Vini di beva, territorio.





AMPHITEATRO BIANCO TOSCANA IGT

Amphiteatro Bianco è un igt Toscana Bianco prodotto da uve Trebbiano. I vigneti si trovano su sedimenti marne plioceniche ricche in argilla, tufo e fossili marini. La vinificazione avviene in acciaio inox con il controllo di temperatura. La macerazione pellicolare si limita a poche ore di contatto. La fermentazione alcolica è spontanea, a cui segue una malolattica svolta naturalmente senza alcun inoculo. Il vino è rimasto a contatto con le fecce fini sino all'imbottigliamento, avvenuto nel mese di aprile 2025. Il risultato è un vino fresco e fruttato, di medio corpo, ben equilibrato con una piacevole struttura, acidità succosa, minerale e di lunga persistenza.



LUOGO DI PRODUZIONE	Prodotto ed imbottigliato a Castellina in Chianti (SI)
UVAGGIO	100% Trebbiano
ESPOSIZIONE	Sud, Ovest, altitudine 250/300 metri sul livello del mare
TERRENO	Sedimenti marini, argilla e tufo
ANNI D'IMPIANTO	1975
RESA UVA	45 qli. per ettaro
PRODUZIONE ANNUALE	1100 bottiglie da 750 mL, 25 magnum da 1500 mL
FERMENTAZIONE E MACERAZIONE	Spontanea e naturale con breve macerazione
DURATA	Media di 20 giorni fermentazione alcolica
TEMPERATURA	Controllata, fino a un massimo di 25°C
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Naturale, in acciaio
INVECCHIAMENTO	6 mesi in acciaio
AFFINAMENTO	No filtrazione, in bottiglia almeno 3 mesi
COLORE	Giallo paglierino con riflessi dorati
NASO	Fiori bianchi, erbe aromatiche e macchia mediterranea.
GUSTO	Cedro, pompelmo rosa, pietra focaia e finale mandorlato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12°C
ABBINAMENTO	Verdure, brodi e piatti a base di burro. Crostacei e molluschi
SO2L / ZUCCHERI RESIDUI	SO2L < 20mg/l, Zuccheri residui < 1 g/l
ALCOOL	13%



AMPHITEATRO ORANGE TOSCANA IGT

Amphiteatro Orange è un igt Toscana Bianco prodotto da uve Trebbiano. I vigneti si trovano su sedimenti pliocenici ricchi in argilla, tufo e fossili marini. La vinificazione avviene in acciaio inox senza il controllo di temperatura. La macerazione pellicolare ha avuto una durata di 25 giorni. La fermentazione alcolica è spontanea in ambiente ossidativo, a cui segue una malolattica svolta naturalmente in barriques 1/3 nuove e 2/3 di 2° e terzo passaggio. Il vino è rimasto a contatto con le fecce fini sino all'imbottigliamento, avvenuto nel mese di aprile 2025. Il risultato è un vino strutturato con piacevoli note ossidative, di corpo e con una trama tannica, acidità media e di lunga persistenza.



LUOGO DI PRODUZIONE	Prodotto ed imbottigliato a Castellina in Chianti (SI)
UVAGGIO	100% Trebbiano
ESPOSIZIONE	Sud, Ovest, altitudine 250/300 metri sul livello del mare
TERRENO	Marne Plioceniche con sedimenti marini, argilla e tufo
ANNI D'IMPIANTO	1975
RESA UVA	45 qli. per ettaro
PRODUZIONE ANNUALE	860 bottiglie da 750 mL
FERMENTAZIONE E MACERAZIONE	Spontanea e naturale con lunga macerazione
DURATA	Media di 25 giorni fermentazione alcolica
TEMPERATURA	Non controllata, fino a un massimo di 25°C
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Naturale, in legno
INVECCHIAMENTO	6 mesi tra acciaio e barriques
AFFINAMENTO	No filtrazione, in bottiglia almeno 3 mesi
COLORE	Ambrato con riflessi dorati
NASO	Camomilla, pera, erbe aromatiche ed acacia
GUSTO	Mela, cannella, frutta secca a guscio
TEMPERATURA DI SERVIZIO	13-14°C
ABBINAMENTO	Formaggi a pasta secca o erborinati, tartufo, funghi
SO2L / ZUCCHERI RESIDUI	SO2L < 20mg/l, Zuccheri residui < 1 g/l
ALCOOL	13%



N - ROSATO TOSCANA IGT ROSATO

N è un igt Toscana rosato prodotto da uve Sangiovese. I vigneti si trovano su marne arenarie e argilla. La vinificazione avviene in cemento vetrificato con controllo di temperatura. La macerazione pellicolare ha avuto una durata di poche ore. La fermentazione alcolica è spontanea, a cui segue una malolattica svolta naturalmente cemento. Il vino è rimasto a contatto con le fecce fini sino all'imbottigliamento, avvenuto nel mese di aprile 2025. Il risultato è un vino fresco, fruttato con note floreali. Meraviglioso per l'estate. Mentre è pronto da bere immediatamente, si arricchisce di complessità nell'invecchiamento.

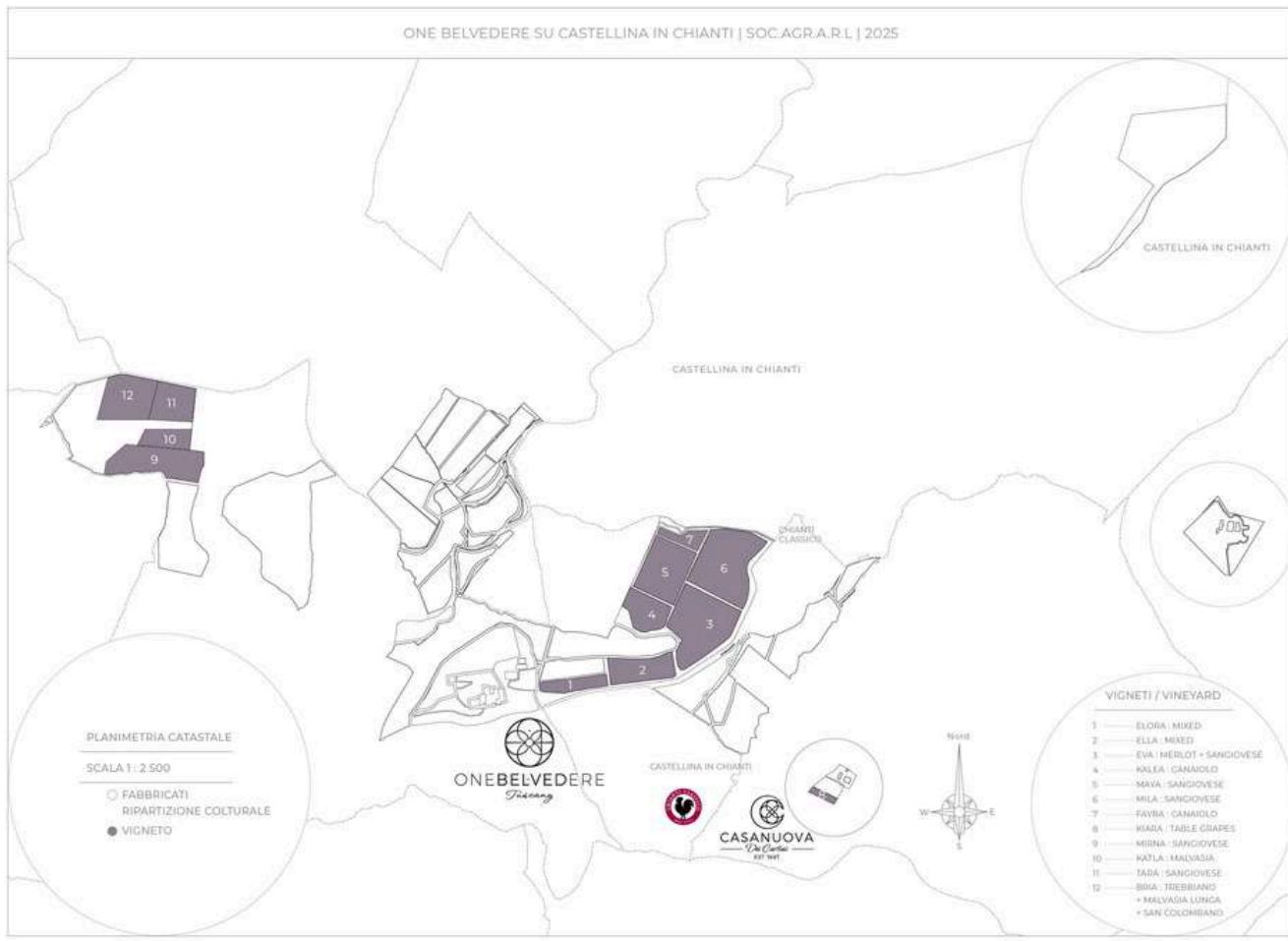


LUOGO DI PRODUZIONE	Prodotto ed imbottigliato a Castellina in Chianti
UVAGGIO	100% Sangiovese
ESPOSIZIONE	Ovest, altitudine 250/300 metri sul livello del mare
TERRENO	Sedimenti marini, argilla e tufo
ANNI D'IMPIANTO	2004/2019
RESA UVA	45 qli. per ettaro
PRODUZIONE ANNUALE	2400 bottiglie da 750 mL
FERMENTAZIONE E MACERAZIONE	Spontanea - No macerazione, solo pressatura
DURATA	Media di 15 giorni fermentazione alcolica
TEMPERATURA	Controllata, fino a un massimo di 25°C
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Naturale, in cemento
INVECCHIAMENTO	6 mesi in cemento vetrificato
AFFINAMENTO	No filtrazione, in bottiglia almeno 3 mesi
COLORE	Rosa tenue, buccia di cipolla
NASO	Frutti di bosco a bacca rossa, ribes, pompelmo rosa
GUSTO	Sapido, minerale e graffiante
TEMPERATURA DI SERVIZIO	13-14°C
ABBINAMENTO	Da giovane perfetto per l'aperitivo, da tutto pasto dopo un anno
SO2L / ZUCCHERI RESIDUI	SO2L < 20mg/l, Zuccheri residui < 1 g/l
ALCOOL	11.5%



PRIMO ROSSO TOSCANA IGT

Primorosso è un igt Toscana Rosso prodotto da uve Sangiovese e Canaiolo. I vigneti si trovano su sedimenti pliocenici ricchi in argilla e sabbie tufacee. La vinificazione avviene in cemento senza il controllo di temperatura. La macerazione carbonica ha avuto una durata di 20 giorni ed è divisa 1/3 da uve diraspe e pigiate, 1/3 di chicco intero e 1/3 di grappolo intero. La fermentazione alcolica è spontanea, a cui segue una malolattica svolta naturalmente in cemento e barriques 1/3 nuove e 2/3 di 2° e terzo passaggio. Il risultato è un vino fresco, estivo, di pronta beva con note floreali, di medio corpo e con una trama tannica fitta, acidità media e di media persistenza.



LUOGO DI PRODUZIONE	Prodotto ed imbottigliato a Castellina in Chianti (SI)
UVAGGIO	85% Sangiovese e 15% Canaiolo
ESPOSIZIONE	Sud, Ovest, altitudine 250/300 metri sul livello del mare
TERRENO	Sedimenti marini, argilla e tufo
ANNI D'IMPIANTO	2004
RESA UVA	45 qli. per ettaro
PRODUZIONE ANNUALE	2400 bottiglie da 750 mL, 25 magnum da 1500 mL
FERMENTAZIONE E MACERAZIONE	Carbonica, spontanea
DURATA	Media di 20 giorni fermentazione alcolica
TEMPERATURA	Non controllata, fino a un massimo di 25°C
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Naturale, in cemento e legno
INVECCHIAMENTO	6 mesi in cemento e legno
AFFINAMENTO	No filtrazione, in bottiglia almeno 3 mesi
COLORE	Rosso rubino
NASO	Fragola, gelatina di lampone e fiore di glicine
GUSTO	Frutto definito, bilanciato da complessità ed eleganza
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°C - In estate consigliamo di servirlo a 14°
ABBINAMENTO	Piatti a base di pomodoro, zuppe di pesce o verdure stufate
SO2L / ZUCCHERI RESIDUI	SO2L < 20mg/l, Zuccheri residui < 1 g/l
ALCOOL	12%



BALVEDE - TOSCANA IGT

Balvede è un igt Toscana Rosso prodotto da uve Sangiovese e Merlot. I vigneti più datati dell'azienda si trovano su sedimenti pliocenici ricchi in argilla e sabbie tufacee. La vinificazione avviene in tonneaux aperti senza il controllo di temperatura. La macerazione carbonica ha avuto una durata di 20 giorni ed è divisa 1/3 da uve diraslate e pigiate, 1/3 di chicco intero e 1/3 di grappolo intero. La fermentazione alcolica è spontanea, a cui segue una malolattica svolta naturalmente in barriques 1/3 nuove e 2/3 di 2° e terzo passaggio. Il risultato è un vino morbido e di pronta beva con note floreali, di medio corpo e con una piacevole avvolgenza, acidità media e di medio-lunga persistenza.



LUOGO DI PRODUZIONE	Prodotto ed imbottigliato a Castellina in Chianti (SI)
UVAGGIO	80% Sangiovese e 20% Merlot
ESPOSIZIONE	Sud, Ovest, altitudine 250/300 metri sul livello del mare
TERRENO	Sedimenti marini, argilla e tufo
ANNI D'IMPIANTO	1975
RESA UVA	45 qli. per ettaro
PRODUZIONE ANNUALE	1200 bottiglie da 750 mL, 25 magnum da 1500 mL
FERMENTAZIONE E MACERAZIONE	Carbonica, spontanea all'interno di Tonneaux aperti
DURATA	Media di 20 giorni fermentazione alcolica
TEMPERATURA	Non controllata, fino a un massimo di 25°C
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Naturale, in legno
INVECCHIAMENTO	6 mesi in barriques esauste
AFFINAMENTO	No filtrazione, in bottiglia almeno 3 mesi
COLORE	Rosso rubino
NASO	Ciliegie scure e mature, olive nere e chiodo di garofano
GUSTO	Melograno, scorza d'arancia e pepe
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°C
ABBINAMENTO	Seitan in salsa asiatica, Tempeh con fondo bruno e legumi
SO2L / ZUCCHERI RESIDUI	SO2L < 20mg/l, Zuccheri residui < 1 g/l
ALCOOL	12,5%



CHIANTI CLASSICO DOCG

Belvedere1 Chianti Classico – 100% Sangiovese proveniente dai nostri vigneti, radicati in suoli di argilla pliocenica e pietre sedimentarie.

Prodotto in piccole quantità utilizzando metodi tradizionali: fermentazione spontanea in vasche di cemento aperte, 30 giorni di macerazione, 12 mesi di affinamento in cemento e in botti di rovere.

Un vino fresco, vibrante e morbido, allo stesso tempo concentrato. Combina il frutto puro del Sangiovese con note terrose e speziate. Di medio corpo, equilibrato e persistente — delizioso già ora, con grande potenziale di invecchiamento.



LUOGO DI PRODUZIONE	Castellina in Chianti (SI)
UVAGGIO	100% Sangiovese
ESPOSIZIONE	Sud-Ovest, 250–300 m s.l.m.
TERRENO	Argilla pliocenica e pietre sedimentarie
ANNI D'IMPIANTO	1998 – 2004
RESA UVA	45 qli. per ettaro
PRODUZIONE ANNUALE	9000 bottiglie (750 ml), 100 magnum (1500 ml)
FERMENTAZIONE E MACERAZIONE	Spontanea in vasche di cemento aperte
DURATA	Circa 30 giorni
TEMPERATURA	Non controllata
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Naturale, in botti di legno e in vasche di cemento
INVECCHIAMENTO	12 mesi
AFFINAMENTO	Non filtrato, almeno 3 mesi in bottiglia
COLORE	Rosso rubino tenue fino al rosso chiaro
NASO	Aromi vivaci di frutta rossa come ciliegia, prugna e ribes
GUSTO	Al palato morbido. Ciliegia, spezie, tè nero
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C
ABBINAMENTO	Ribollita, Parmigiana, carni bianche arrostiti, zuppe di pesce
SO2L / ZUCCHERI RESIDUI	SO2L < 20mg/l, Zuccheri residui < 1 g/l
ALCOOL	12%

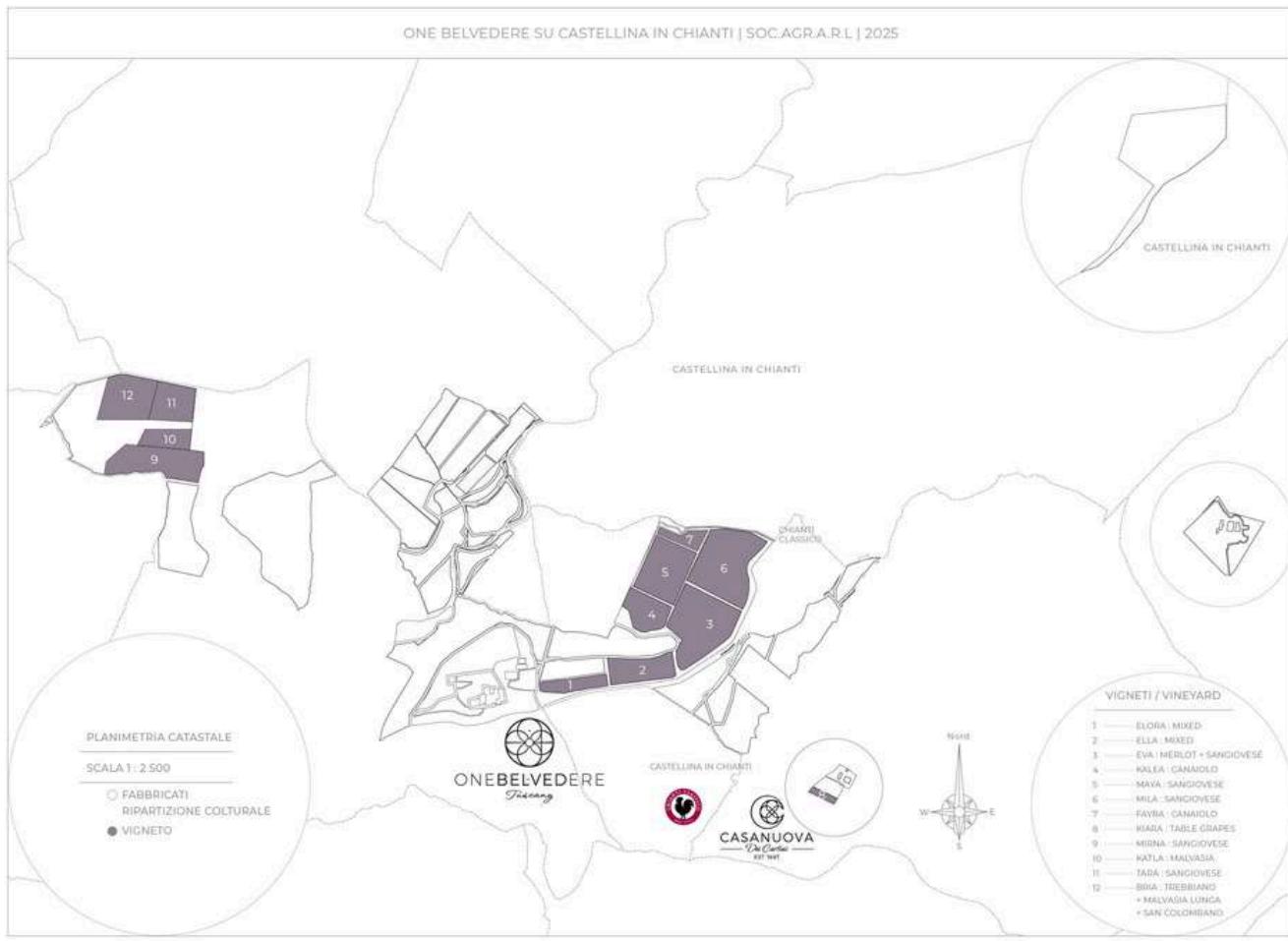


CHIANTI CLASSICO DOCG TENUTA DE' CARFINI

Belvedere1 Chianti Classico – 100% Sangiovese proveniente dai nostri vigneti piantati nel 1975, radicati in suoli di sedimenti alluvionali e ciottoli fluviali.

Prodotto in piccole quantità utilizzando metodi tradizionali: fermentazione spontanea in vasche di cemento aperte con lunga macerazione pellicolare. Segue un affinamento in botti da 20hl di rovere, dove il vino acquisisce finezza e struttura.

Un vino fresco, vibrante e morbido, allo stesso tempo concentrato. Combina il frutto puro del Sangiovese con note terrose e speziate. Di medio corpo, equilibrato e persistente — delizioso già ora, con grande potenziale di invecchiamento.



LUOGO DI PRODUZIONE	Castellina in Chianti (SI)
UVAGGIO	100% Sangiovese
ESPOSIZIONE	Sud-Ovest, 250–300 m s.l.m.
TERRENO	Sedimenti alluvionali e ciottoli fluviali
ANNI D'IMPIANTO	1970–1975
RESA UVA	30 qli. per ettaro
PRODUZIONE ANNUALE	2500 bottiglie (750 ml), 50 magnum (1500 ml)
FERMENTAZIONE E MACERAZIONE	Spontanea in vasche di cemento aperte
DURATA	Circa 30 giorni
TEMPERATURA	Non controllata
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Naturale, in tini di legno e in vasche di cemento
INVECCHIAMENTO	12 mesi di cui 6 in legno di rovere da 20hl
AFFINAMENTO	Non filtrato, almeno 3 mesi in bottiglia
COLORE	Rosso rubino tenue fino al rosso chiaro
NASO	Ciliegia rossa, frutti di bosco, petali di rosa, con un accenno di erbe balsamiche
GUSTO	Acidità vibrante, tannini fini e una struttura elegante e persistente
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C
ABBINAMENTO	Piatti a base di funghi, tartufi e formaggi erborinati
SO2L / ZUCCHERI RESIDUI	SO2L < 20mg/l, Zuccheri residui < 1 g/l
ALCOOL	12%