

Fattoria

di

*Fattoria di*  
**CALAPPIANO**

**SELECTION**

di

# THE PLACE WHERE RESEARCH AND TRADITION MEET

## Il luogo dove ricerca e tradizione si incontrano

La Fattoria di Calappiano, nel cuore della Toscana sulle colline tra Vinci e Firenze, nell'area del Montalbano, è per la famiglia Sensi il luogo perfetto dove esprimere la propria passione e realizzare il proprio ideale produttivo. Ricerca della qualità in vigna e cantina spinta ai massimi livelli, assoluta attenzione alla sostenibilità ambientale, profonda consapevolezza di una grande tradizione e uno sguardo rivolto al futuro per innovare e rinnovarsi. Un territorio da sempre vocato alla coltivazione delle uve e il carattere di una famiglia toscana si fondono per dare corpo e vita a una raffinata selezione di vini, la punta di diamante della famiglia Sensi dedicata ai cultori dell'eccellenza.

*Fattoria di Calappiano, located in the heart of Tuscany on the hills between Vinci and Florence, in the area of Montalbano is for the Sensi family the perfect place to express its passion and implement its ideas. The search for quality in the vineyard and winery is pushed to the highest levels with extreme attention paid to environmental sustainability, full awareness of a great tradition and a vision that looks at the future to innovate and renew. A land that has always been suited for the cultivation of grapes and the personality of a true Tuscan family come together to give body and life to a fine selection of wines, the flagship of the Sensi family dedicated to those who love excellence.*

*Fattoria di*  
**CALAPPIANO**

## Atelier di eccellenze in terra di origine

Nel cuore della Toscana, nell'area del Chianti Montalbano, la Fattoria di Calappiano si estende per 200 ettari tra vigneti, uliveti e bosco e con la sua antica villa nobiliare rappresenta uno dei tesori storico-architettonici e paesaggistici appartenuti alla famiglia de' Medici.

Costruita intorno al 1500 su commissione del Granduca Francesco I, è uno dei primi esempi di fattoria toscana con produzione vitivinicola a testimonianza che già allora queste terre erano note per la qualità dei vini che vi si producevano. Successivamente la proprietà viene ceduta agli Asburgo Lorena e, verso la fine dell'800, diventa la residenza dell'eccentrico esploratore Arnold Henry Savage Landor, antropologo, pittore e scrittore, nonché nipote di Walter Savage Landor, biografo di Shakespeare.

Oggi la fattoria è di proprietà della famiglia Sensi che ne ha fatto un laboratorio di eccellenza e sostenibilità. Un luogo dove recuperare il patrimonio ampelografico locale per salvare e sviluppare vitigni dimenticati e, soprattutto, per valorizzare un territorio dalle grandi potenzialità, un atelier dove creare vini unici.

*In the heart of Tuscany, in the Chianti Montalbano area, the Fattoria di Calappiano covers 200 hectares of vineyards, olive groves, forests and ancient villa, represents one of the historical and architectural treasures of the Medici family.*

*It was commissioned by Grand Duke Francesco I in 1500 and it is one of the first examples of Tuscan farmhouse with vine growing cultivation, as proven by the fact that in the past these lands were already known for the quality of the wines they produced. Subsequently, the property was sold to Hapsburg Lorraine and, towards the end of the 1800s, it became the residence of the eccentric explorer Arnold Henry Savage Landor, anthropologist, artist and writer, as well as grandson of Walter Savage Landor, Shakespeare's biographer.*

*Now, the farm is owned by the Sensi family, who turned it into a laboratory of excellence and sustainability. A place to recover the local ampelographic heritage to save and develop forgotten vines and, above all, to enhance an area with great potential, a boutique where unique wines are produced.*



# A BOUTIQUE OF EXCELLENCE IN THE LAND OF ORIGIN

# UNIQUE WINES, LOCAL AND INNOVATIVE

## Vini unici, territoriali e innovativi

Tra i vini prodotti a Calappiano, Collegonzi, Lungarno e Vinciano spiccano ai vertici della produzione del Montalbano. Diverse declinazioni del Sangiovese che interpretano con eleganza e raffinatezza un terroir unico, dalle potenzialità sorprendenti.

Collegonzi, il cru aziendale prodotto dalla selezione delle migliori uve di Calappiano, è la più alta espressione di questo territorio mentre Lungarno, dallo stile più internazionale, nasce dai vigneti che guardano il fiume Arno. Dal vicino paese di Vinci, terra natia del geniale Leonardo, deriva il nome Vinciano che con la sua Riserva rappresenta la massima espressione del Chianti Montalbano. Gli eleganti Sangiovese, Chardonnay, Chianti e Chianti Riserva Calappiano completano la selezione della Fattoria.

*Among the wines produced in Calappiano, Collegonzi, Lungarno and Vinciano, Montalbano's production truly stands out. Different variations of Sangiovese that interpret with elegance and refinement a unique terroir with surprising potential.*

*Collegonzi, the company's cru produced from the selection of the best grapes of Calappiano, is the highest expression of this area, while Lungarno, boasting a more international style, originates from the vineyards overlooking the Arno River. The name Vinciano derives from the nearby town of Vinci, native land of genius Leonardo, which with its Reserve represents the highest expression of Chianti Montalbano. The elegant Sangiovese, Chardonnay, Chianti and Chianti Riserva Calappiano complete the wine selection of the farm.*



## Sua Maestà il Collegonzi

Collegonzi, cru aziendale prodotto da una selezione delle migliori uve, è il frutto di una ricerca di 10 anni su diversi cloni di Sangiovese per arrivare a una purezza qualitativa estremizzata ai massimi livelli. È un vino prezioso e complesso, strutturato e pieno, che deve le sue caratteristiche al terreno ricco di conchiglie e fossili marini in cui le viti affondano le radici. Nasce sull'omonima collina dalla quale prende il nome, in un terroir vocato per il Sangiovese che fa di questa etichetta la massima espressione della produzione di Fattoria di Calappiano.

*Collegonzi, the winery's cru produced from a selection of the best grapes, is the result of a 10-year research on different clones of Sangiovese to achieve a purity of quality pushed to the highest levels. It is a precious and complex wine, structured and full-bodied, which owes its characteristics to the soil rich in shells and marine fossils in which the vines take root. It is born on the hill from which it takes its name, in a terroir perfect for Sangiovese that makes this label the highest expression of the Fattoria di Calappiano's production.*

# ITS MAJESTY COLLEGONZI

### Collegonzi Toscana Igt / Sangiovese

Prodotto da una selezione delle migliori uve coltivate su un terreno collinare composto da substrati arenacei, calcareo-marnosi e con scisti sabbiose ricche di fossili marini e scheletro. Fermentazione per 15 giorni a temperatura di 22-25°C, successiva macerazione per 20-25 giorni a 28-29°C in acciaio. Maturazione in botte grande per 12-14 mesi. Da uve Sangiovese 100%. Di colore rubino trasparente e luminoso, al naso si apre su un bouquet elegante di piccoli frutti rossi croccanti, spezie fini, leggere sensazioni fumé e note floreali. In bocca è ricco e agile al contempo, fresco, succoso e sapido con una lunga persistenza di spezie, frutti rossi e lievi note fumé.

*It is produced from a selection of the best grapes grown on a hilly soil made of arenaceous, calcareous-marly substrates and sandy schists rich in marine fossils and bones. It is fermented for 15 days at a temperature of 22-25°C, then macerated for 20-25 days at 28-29°C in steel tanks. It is aged in large barrel for 12-14 months. Made from 100% Sangiovese grapes. With a clear and bright ruby color, the aroma opens on an elegant bouquet of small crunchy red fruits, fine spices, light smoky sensations and floral hints. On the palate it is rich and lively at the same time, fresh, juicy and tasty with a long persistence of spices, red fruits and light smoky hints.*



0,75



Oaked



Awarded



## La responsabilità di una grande tradizione

La Toscana vanta una storia enologica millenaria e, a testimonianza di un'innata cultura della qualità, già nel 1716 il Granduca di Toscana Cosimo III de' Medici delimitò alcune zone di produzione vitivinicola formulando, di fatto, il primo disciplinare del vino. La famiglia Sensi è custode di questa grande tradizione che porta avanti con responsabilità dal 1890 consapevole del valore, anche sociale, che fare vini di qualità comporta.

*Tuscany boasts a thousand-old history of wine-making and, as shown by its innate culture for quality, already in 1716, the Grand Duke of Tuscany Cosimo III de' Medici selected the areas of wine production, formulating, in fact, the first wine regulations. The Sensi family is the custodian of this great tradition which has been carrying on with great responsibility since 1890, aware of the value, including the social one, that making quality wines entails.*

THE RESPONSIBILITY  
OF A GREAT  
TRADITION

**Lungarno**  
**Toscana Igt Rosso / Cabernet**  
**Sauvignon-Merlot-Colorino**

Viene prodotto su un terreno collinare, sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro, costituito da scisti argillose e da sabbia, ricco di calcare. Fermentazione per 15 giorni a temperatura di 22-25°C, successiva macerazione per 20-25 giorni a 28-29°C in acciaio. Maturazione 12-14 mesi in barriques di rovere francese (circa 50% legno nuovo) e affinamento per 12 mesi in bottiglia. Da uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Colorino. Al colore è rubino intenso. Al naso esprime note di frutta dolce, spezie, sensazioni erbacee, viola, amarena, macchia mediterranea. In bocca è elegante e strutturato. Chiude su frutta, spezie e note balsamiche.

*It is produced on a hilly, loose and deep soil, rich in marine fossils and bones, consisting of clay shale and sand, rich in limestone. It is fermented for 15 days at a temperature of 22-25°C, then macerated for 20-25 days at 28-29°C in steel tanks. Aged 12-14 months in French oak barriques (about 50% new wood) and refined for 12 months in bottles. Made from Cabernet Sauvignon, Merlot and Colorino grapes. Intense ruby red color. The aroma is all about hints of sweet fruit, spices, herbaceous sensations, violet, black cherry, and Mediterranean scrub. On the palate, it is elegant and structured. It finishes on fruit, spice and balsamic hints.*



**Un blend dallo stile internazionale**

Lungarno è il fratello internazionale del Collegonzi. Il suo nome nasce dalla vicinanza con il fiume Arno e si caratterizza per l'uso di vitigni bordolesi per un blend diverso ma altrettanto rappresentativo del suo territorio di origine.

*Lungarno is the international brother of Collegonzi. Its name originates from its vicinity to the River Arno and it is characterized by the use of Bordeaux vines that give life to a different blend yet representative of its original land.*

**AN INTERNATIONAL  
STYLE BLEND**



0,75



Oaked

## La massima espressione del Chianti Montalbano

Vinciano e la sua versione Riserva sono le altre due declinazioni del Sangiovese a Calappiano e prendono il nome dal vicino paese di Vinci. Il primo è più fresco e beverino, versione snella e golosa del Chianti, il secondo, dall'affinamento più lungo, esprime sensazioni più profonde e complesse.

*Vinciano and its Reserve are two additional Calappiano Sangiovese wines and take their name from the village near Vinci. The former is fresher and easier to drink, a slender and more appetizing version of Chianti; the latter, which enjoys longer aging, is deeper and more complex.*

# THE BEST EXPRESSION OF CHIANTI MONTALBANO

## Vinciano Chianti Docg

Viene prodotto su un terreno collinare, sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro, costituito da scisti argillose e da sabbia, ricco di calcare. Fermentazione per 10 giorni a temperatura di 20-24°C, successiva macerazione per 15 giorni a 28°C in acciaio. Affinamento su fecce fini con microossigenazione per circa 3 mesi. Da uve Sangiovese ed altri vitigni ammessi da disciplinare. Dal colore rosso brillante, fresco, beverino con sentori che giocano sul frutto e sulle note primarie del Sangiovese, netto e dinamico, con note di rosa e ciliegia. In bocca è caratterizzato da sensazioni fruttate e croccanti e da una piacevole e spiccata freschezza.

*It is produced on a hilly, loose and deep soil, rich in marine fossils and bones, consisting of clay shale and sand, rich in limestone. It is fermented for 10 days at a temperature of 20-24°C, then macerated for 2015 days at 2828°C in steel tanks. Aged on fine lees with micro-oxygenation for about 3 months. Made from Sangiovese grapes and other varieties allowed by the regulations. Bright red color, fresh, drinkable with hints of fruit and Sangiovese, clean and dynamic, with rose and cherry nuances. On the palate, it is characterized by fruity and crisp sensations and a pleasant and marked freshness.*



0,75



## Vinciano Chianti Docg Riserva

Viene prodotto su un terreno collinare, sciolto e profondo, ricco di fossili marini e scheletro, costituito da scisti argillose e da sabbia, ricco di calcare. Fermentazione per 12 giorni a temperatura di 20-24°C, successiva macerazione per 20 giorni a 28-29°C in acciaio. Maturazione in tonneaux per 12-14 mesi di rovere francese (35% legno nuovo) e affinamento per 12 mesi in bottiglia. Da uve Sangiovese ed altri vitigni ammessi da disciplinare. Di colore rubino cupo con un bel naso fruttato e tergano con sensazioni di sottobosco, frutta matura, humus e qualche ricordo di erba di campo e cenni pepati. Dalla trama densa e lievemente speziata in bocca, possiede un attacco dolce e un corpo succoso e ritmato. Chiude su frutta, spezie e sottobosco.

*It is produced on a hilly, loose and deep soil, rich in marine fossils and bones, consisting of clay shale and sand, rich in limestone. It is fermented for 12 days at a temperature of 20-24°C, then macerated for 20 days at 28-29°C in steel tanks. Aged 12-14 months in French oak tonneaux (about 35% new wood) and refined for 12 months in bottles. Made from Sangiovese grapes and other varieties allowed by the regulations. Dark ruby red color with a beautiful fruity and earthy aroma with sensations of underbrush, ripe fruit, humus and hints of wild grass and pepper. With a dense and slightly spicy texture on the palate, it has a sweet approach and a juicy and rhythmic body. It ends on fruit, spice and underbrush notes.*



0,75



Oaked



Awarded



# THE VALUE OF SUSTAINABILITY

## Il valore della sostenibilità

*Da sempre la famiglia Sensi considera il territorio una ricchezza ambientale e sociale da tutelare e valorizzare per il bene di tutti. Questa visione si sposa perfettamente a un terroir ricco e generoso come quello di Calappiano la cui coltivazione non poteva che essere condotta secondo i criteri dell'agricoltura biologica. Oggi Fattoria di Calappiano è una realtà produttiva certificata Agricoltura Biologica EU, gli 80 ettari di vigneto sono coltivati senza agenti chimici di sintesi e in cantina si utilizzano prodotti enologici biologici certificati per proteggere l'ambiente e tutelare le generazioni future. Una scelta etica e sostenibile che dà alla Natura il rispetto che merita e riceve in cambio vini di grande personalità che parlano di terra e cielo.*

*The Sensi family has always been considering land an environmental and social treasure to be protected and given value for the shared good. This vision matches perfectly with a rich and generous terroir such as that of Calappiano, whose cultivation could only be carried out according to the criteria of organic farming. Today Fattoria di Calappiano is a production farm certified as EU Organic Farming, the 80 hectares of vineyards are cultivated without synthetic chemical agents and in the winery certified organic wine products are used to protect the environment and safeguard future generations. An ethical and sustainable choice that gives Nature the respect it deserves and receives in return wines of great personality that speak of the earth and sky.*



**Calappiano  
Toscana Igt / Sangiovese**

Colore rubino e olfatto vinoso e fermentativo, ricco di profumi di frutta rossa fresca e lievi note speziate. Snello e agile all'assaggio, scattante, morbido e fruttato.

*Ruby color and a vinous and fermentative aroma, full of fragrance of fresh red fruit and light spicy hints. Slender and smooth on the palate, snappy, soft and fruity.*



0,75

**Calappiano  
Toscana Igt / Chardonnay**

Giallo paglierino brillante al colore. Profuma di fiori bianchi, ananas e leggere note agrumate e aromatiche. In bocca è fresco e sapido, di buon corpo e finale fruttato e ammandorlato.

*Bright straw yellow in color. On the nose it boasts the fragrance of white flowers, pineapple and light citrus and aromatic hints. On the palate it is fresh and tasty, with good and fruity body and an almond finish.*



0,75

**Calappiano  
Chianti Docg**

Veste rubino, sensazioni di frutta rossa, ciliegie e susine, accenni speziati e di torrefazione. In bocca è succoso e scattante, fresco e sapido con un piacevole finale fruttato e balsamico.

*Ruby in color, boasting hints red fruit, cherries and plums, spices and roasted coffee. On the palate it is juicy and lively, fresh and tasty with a pleasant fruity and balsamic finish.*



0,75

**Calappiano  
Chianti Docg Riserva**

Colore rubino. Al naso profuma di frutta rossa matura e spezie, humus ed eucalipto. Incide in bocca pieno e caldo, di buon corpo e tannino fine. Chiude avvolgente su note speziate e di sottobosco.

*Ruby color. On the nose it boasts the fragrance of ripe red fruit and spices, humus and eucalyptus. On the palate it is full and warm with fine tannins. The finish wraps up on hints of spices and underbrush.*



0,75



Oaked

**La tradizione si  
rinnova**

La Fattoria di Calappiano è un campo sperimentale, una terra unica dove fare ricerca e sviluppo, dove la famiglia Sensi sperimenta ogni giorno per dar vita a nuovi vini che puntano alla qualità attraverso tecniche innovative, un approccio sostenibile e un'attenzione maniacale al terroir.

*Fattoria di Calappiano is an experimental farm, a unique land for research and development, where the Sensi family experiments every day to give life to new wines that strive to reach the best quality through innovative techniques, a sustainable approach and obsessive attention to terroir.*

**TRADITION IS  
RENEWED**



## I vitigni della tradizione

Immersi nella tipica campagna-giardino del paesaggio toscano, a Calappiano si coltivano i vitigni autoctoni del Chianti: Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Malvasia Toscana e Trebbiano ma anche Chardonnay e Vermentino. Attraverso una continua ricerca sono state riscoperte varietà come Pugnello, Ciliegiole e Petit Manseng. A loro è dedicato il vigneto sperimentale, fortemente voluto dalla famiglia Sensi, per creare una viticoltura unica e portare avanti la tradizione della zona attraverso pratiche innovative e sostenibili e far conoscere un territorio ricco ed espressivo come quello del Montalbano.

*The native vines of Chianti are cultivated in Calappiano, immersed in the typical garden-countryside of the Tuscan landscape: Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Malvasia Toscana and Trebbiano but also Chardonnay and Vermentino. Through continuous research, varieties such as Pugnello, Ciliegiole and Petit Manseng were rediscovered. The experimental vineyard is dedicated to them, strongly wished by the Sensi family to create a unique wine growing experience and to carry on the tradition of the area through innovative and sustainable practices, making known a rich and expressive territory such as that of Montalbano.*

# THE VINES OF TRADITION

## Le terre di Leonardo da Vinci

Fattoria di Calappiano sorge sulle colline del Montalbano all'incrocio delle province di Firenze, Prato e Pistoia in un territorio valorizzato da un clima continentale mitigato dalle influenze del Mediterraneo. Qui nacque Leonardo Da Vinci che su queste colline passeggiava raccontando nel Codice Leicester di una terra ricca di conchiglie e fossili marini depositati dal passaggio talora vorticoso dell'Arno: "[...] come si mostra nel taglio di Colle Gonzoli, deripato dal fiume Arno, nel quale taglio si vede nichì in fango azzurreggiante". Il suolo di Calappiano su cui si sviluppano gli 80 ettari di vigneto è in prevalenza costituito da substrati arenacei, calcareo-marnosi, da scisti argillosi e sabbia con presenza di ciottoli e galestro che imprimono ai vini qui prodotti un carattere unico e grandissima eleganza.

*Fattoria di Calappiano is located on the hills of Montalbano at the intersection of the provinces of Florence, Prato and Pistoia in a territory marked by a continental climate mitigated by the effects of the Mediterranean Sea. Here Leonardo Da Vinci was born and he walked on these hills. In his Leicester Code he spoke of a land rich in shells and marine fossils deposited by the passage of the Arno River: "[...] come si mostra nel taglio di Colle Gonzoli, deripato dal fiume Arno, nel quale taglio si vede nichì in fango azzurreggiante". The soil of Calappiano, on which the 80 hectares of vineyards are located, is mainly made up of arenaceous, calcareous-marly substrates, clayey schists and sand with the presence of pebbles and marl which give the wines produced here unique character and great elegance.*

# THE LANDS OF LEONARDO DA VINCI

### Collegonzi

• Toscana Igt / Sangiovese

### Lungarno

• Toscana Igt / Cabernet Sauvignon-Merlot-Colorino

### Vinciano

• Chianti Docg

### Vinciano

• Chianti Docg Riserva

### Calappiano

• Toscana Igt / Sangiovese

### Calappiano

• Toscana Igt / Chardonnay

### Calappiano

• Chianti Docg

### Calappiano

• Chianti Docg Riserva



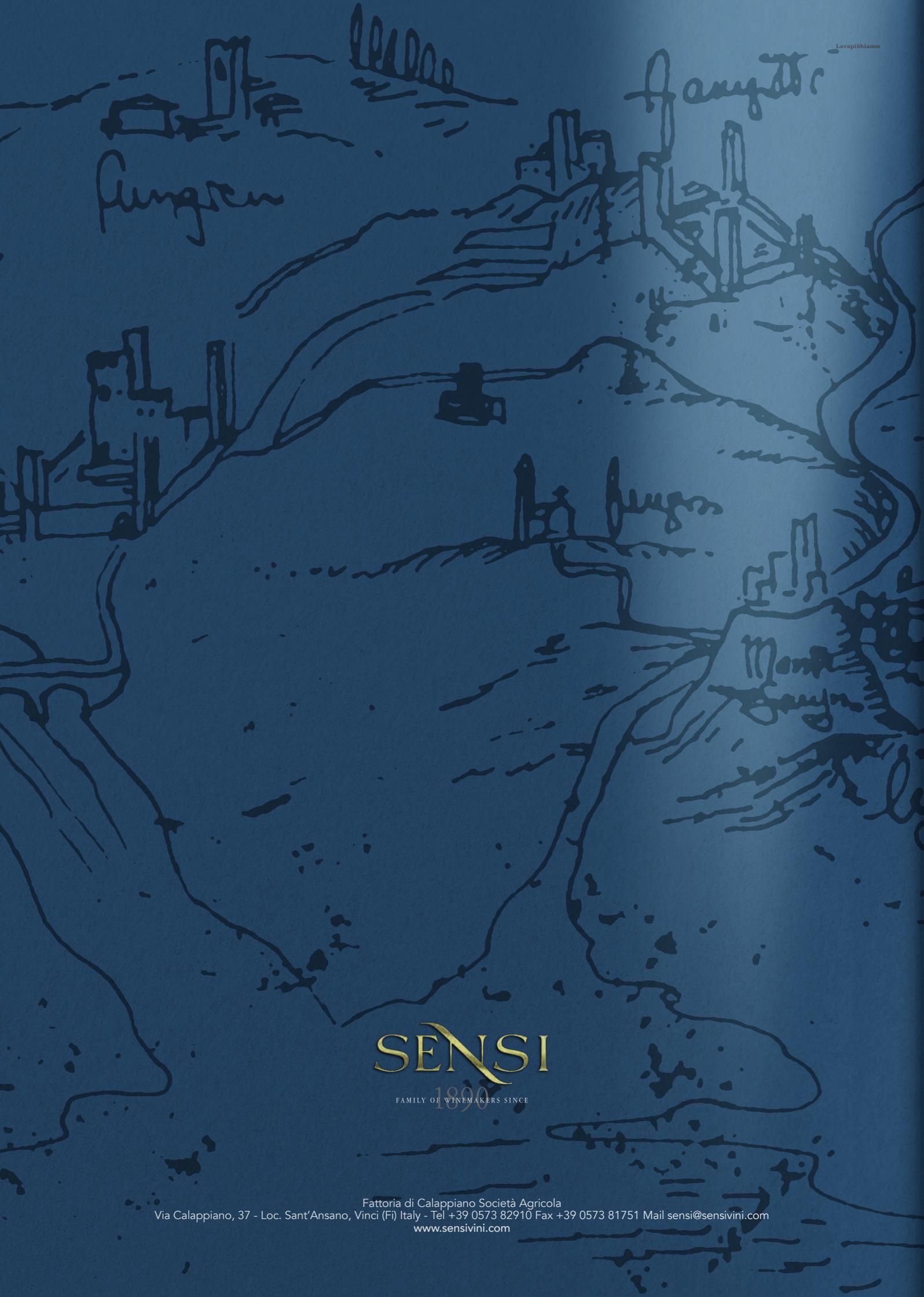
Utilizza il codice QR per leggere la descrizione dei nostri vini nella tua lingua ([www.sensivini.com/international](http://www.sensivini.com/international)).  
Use the QR code to read the description of our wines in your language ([www.sensivini.com/international](http://www.sensivini.com/international)).

Le immagini hanno valore meramente illustrativo. L'Azienda si riserva il diritto di apportare modifiche migliorative ai prodotti in qualsiasi momento e senza preavviso.

All images shown are for illustration purpose only. The Company reserves the right to apply improvements to the products at any time and without notice.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/13



SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE 1890

Fattoria di Calappiano Società Agricola  
Via Calappiano, 37 - Loc. Sant'Ansano, Vinci (FI) Italy - Tel +39 0573 82910 Fax +39 0573 81751 Mail [sensi@sensivini.com](mailto:sensi@sensivini.com)  
[www.sensivini.com](http://www.sensivini.com)