



MARZOCCHI

MARZOCCHI

VINI TIPICI DI TOSCANA



MARZOCCHI

La Toscana è una delle regioni più conosciute al mondo per vocazione vitivinicola. Nella zona del Chianti, tra colline disegnate a filari di viti, si trovano le cantine Marzocchi che offrono una vasta produzione di vini, ma anche olio extravergine e grappe toscane di alto livello qualitativo. Inutile ricordare le eccezionali caratteristiche non solo dei vini rossi, ma anche dei bianchi che nascono in queste generose terre. Alle favorevoli condizioni naturali si aggiunge un lavoro di cantina svolto con passione e pazienza coniugando il rispetto per la tradizione con l'impiego di moderne tecnologie.

Da ormai quattro generazioni, la famiglia Marzocchi si occupa direttamente di questo mondo, un mondo d'infinte sensazioni, un viaggio nel buono e nel bello con al centro la terra. Oggi produciamo e commercializziamo vini all'avanguardia sia nello stile che nella presentazione, frutto di una rigorosa scelta delle uve e di una grande esperienza enologica. Nella nostra vasta gamma potrete distinguere due fondamentali obiettivi: da una parte riscoprire e valorizzare i classici vini doc e docg rivisitati e riproposti in chiave moderna e dall'altra incontrare le nuove tendenze di consumo con prodotti di monovitigno ad indicazione geografica tipica. L'intento è quello di proporre vini con una personalità unica, inimitabile, riconoscibile anche dai non intenditori.





I NOSTRI VINI

CHIANTI RISERVA DOCG MARCHESATO DEI SENSALI



Uve Sangiovese (90%), Canaiolo Nero (massimo 10%) e Malvasia del Chianti (massimo 5%).

La vendemmia viene svolta rigorosamente a mano con un'accurata selezione dei grappoli più sani e maturi. Nel rispetto della tradizione viene vinificato e poi maturato in botti di rovere per un periodo di circa 14 mesi cui segue l'affinamento in bottiglia.

Colore rosso rubino intenso tendente al granato.

🍷 13,5% 🌡️ 18-20°C 🍷 0,75l. 📦 6 pz

CHIANTI DOCG MARCHESATO DEI SENSALI



Prodotto con uve Sangiovese e Canaiolo Nero rispecchia le caratteristiche tipiche del Chianti.

Colore rosso rubino con buona intensità e tonalità. Profumo fruttato, fine ed elegante dove predomina la frutta di sottobosco, leggermente speziato. Buona frutta al palato con giusta tannicità e retrogusto persistente.

🍷 13% 🌡️ 18-20°C 🍷 0,75l.-1/2l. 📦 12-6 pz

CHIANTI DOCG FIASCO PAGLIA



Prodotto tradizionale composto da Sangiovese e da una piccola percentuale di Canaiolo.

È un vino di colore limpido, rubino vivace, tendente al granato con l'invecchiamento; odore intensamente vinoso, talvolta con profumo di mammola e con più pronunciato carattere di finezza nella fase di invecchiamento; sapore armonico, asciutto, sapido, leggermente tannico, che si affina col tempo al morbido vellutato.

 13%  18-20°C  1,5l-0,75l  8-6 pz

SANGIOVESE IGT TOSCANA



Prodotto con almeno l'80% di uve Sangiovese, il vitigno che più di tutti rappresenta il carattere della viticoltura toscana.

Questa varietà di vite sembra studiata apposta per il territorio toscano infatti ben si adatta al saliscendi instancabile di colline e di valli, dove le altitudini a volte si fanno considerevoli. Di colore rosso rubino intenso; odore caratteristico, delicato, che ricorda la viola, sapore asciutto, armonico.

 12,5%  18-20°C  0,75l  12 pz

MORELLINO DI SCANSANO DOCG



La DOCG Morellino è prodotta quasi esclusivamente con uve Sangiovese (90%) e una piccola aggiunta di altri vitigni a bacca rossa tassativamente situati nel territorio del comune di Scansano che racchiude la fascia collinare tra il fiume Ombrone e il fiume Albegna.

Di colore rosso rubino carico e un bouquet fine ed etereo, con sfumature di mammola e ciliegia. Al palato risulta asciutto, caldo e leggermente tannico.

 15%  18-20°C  0,75 l  6 pz

SASSOROSSO CILIEGIOLO IGT TOSCANA



Prodotto con uve 100% Ciliegiole Toscana, è un vino di un profondo e fitto rosso rubino, quasi impenetrabile alla luce, ricco e complesso. Non esita a rappresentare la sua caratteristica etimologica - ciliegia, rosa e matura - facendo forza su un paniere di vibrazioni ampio e coinvolgente. Il bosco, il selvatico, gli aghi di pino, un mozzicone di toscano incastrato tra i denti, un bel pezzo di cioccolato amaro.

 13%  18-20°C  0,75 l  12 pz

SYRAH IGT TOSCANA



Prodotto con uve 100% Syrah, vitigno francese proveniente dalla valle del Rodano, che produce un succulento vino rosso. Nelle nostre colline, più precisamente nei vigneti situati lungo la storica "Via Volterrana", in Toscana, il Syrah si è adattato alla perfezione dando vita ad un vino di colore rosso rubino intenso, scuro; odore caratteristico con note di mora, cioccolato, e pepe bianco; sapore compatto e marcato, ma con una flessibilità che lo rende un vino morbido da bere.

 12,5%  18-20°C  0,75l  12 pz

GLI SCOPAI - MERLOT IGT TOSCANA



Questo vino proviene da un' accurata selezione di uve 100% Merlot Toscana ed è frutto di un attento progetto viticolo ed enologico, che tende ad esaltare i vigneti e le tradizioni enologiche locali.

Colore rosso rubino molto intenso. All' olfatto è ricco, persistente, e gradevolmente composito; in bocca è pieno, con stoffa morbida ed armonica.

 12,5%  18-20°C  0,75l  12 pz

DAL 1959, NON SOLO GRANDI VINI, MA POESIE FRUTTO
DI UNA TERRA UNICA COME LA TOSCANA.
UNA METAFORA LIQUIDA DELLA VITA DI CAMPAGNA.



CABERNET SAUVIGNON IGT TOSCANA



Prodotto esclusivamente con uve 100% Cabernet Sauvignon. La vendemmia viene effettuata in genere nella prima decade di ottobre. Macerazione tradizionale sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata.

Ne deriva un vino di colore rosso rubino intenso; odore forte vinoso con profumi che ricordano la vaniglia, la cioccolata, il pepe nero. In bocca risulta pieno, armonico, con tannini morbidi, avvolgente.

 12,5%  18-20°C  0,75 l.  12 pz

AGRESEI - CANAILO IGT TOSCANA



Il Canaiolo è uno dei vitigni storici della Toscana. Il nome deriva dal latino dies caniculares, che indica i giorni canicolari (ovvero quelli della canicola), il caldo periodo che va dalla fine di luglio alla fine di agosto, periodo in cui le uve cambiano colore. Vino di colore rosso rubino profondo tendente al viola brillante; odore vinoso, elegante con sentori di marasca e più sfumati di vaniglia. In bocca è morbido, di media struttura, con un finale convincente.

 13%  18-20°C  0,75 l.  12 pz

PRIMO PILUCCO TOSCANA 2023 IGT



Il primo vino della
vendemmia
2023

ROSATO IGT TOSCANA



È il primo frutto della vendemmia di quest'anno, è pertanto un vino giovane di colore rosso rubino con riflessi violacei. Sorprende all'olfatto con note fresche di viola e frutti rossi. In bocca è armonico e fruttato, ricorda quasi l'uva che si schiude in bocca. Da bere a tutto pasto si sposa perfettamente con i piatti autunnali e le caldarroste.

 12,5%  16-18°C  0,75 l.  6-12 pz

Prodotto con uve Sangiovese (minimo 50%), Cangiolo Nero e Cabernet Sauvignon vinificate in Rosato. È un vino di colore rosato più o meno carico, con riflessi tendenti al rubino; odore fruttato, vinoso, intenso; sapore asciutto, fresco, piacevolmente armonico. Servire in bicchieri arrotondati, allungati, leggermente svasati, avendo cura di stappare la bottiglia qualche minuto prima.

 12,5%  18-20°C  0,75 l.  12 pz

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG



VERMENTINO IGT TOSCANA



Vitigno autoctono per eccellenza, la Vernaccia è uno dei vini più antichi d'Italia, la cui storia si fonde con quella della città di San Gimignano.

Colore giallo oro tenue, aromi floreali con note intense di pesca, mela ed un pizzico di limone. In bocca si presenta molto fresco, fruttato, con una buona struttura e un leggero caratteristico gusto amarognolo.

 12,5%  +10-12°C  0,75l  12 pz

Prodotto con uve Vermentino Toscana in purezza, questo vino si presenta di color giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è fragrante, con spiccato aroma intenso di frutti tropicali e con sentori tipici della vegetazione mediterranea. In bocca è armonico e vivace e se ne apprezza la freschezza e la sapidità.

Un vino che rispecchia a pieno il suolo da cui nasce.

 12,5%  +10-12°C  0,75l  12 pz

VIIGNIER IGT TOSCANA



Ottenuto da uve 100% Viognier Toscana, questo vino di colore giallo paglierino dai riflessi verdolini, al naso regala eleganti note aromatiche di erbe officinali e fiori di campo su un fondo fruttato. All'assaggio è secco, giustamente morbido, dotato di vivace mineralità e freschezza agrumata. Di ottima persistenza, con le sue sfumature agrumate, e media struttura. Versatile negli abbinamenti, dagli antipasti di pesce fino ai primi, e ai secondi di pesce o a base di carni bianche.

 13%  +10-12°C  0,75l.  12 pz

SAN MICHELE BIANCO E ROSSO IGT TOSCANA



Rosso: uve Sangiovese e Merlot, con una piccola aggiunta di Ciliogiolo e Canaiolo Nero. Colore rosso rubino brillante, intenso. Profumo gradevole, fruttato, elegante. Sapore asciutto, armonico, morbido, vivace.

Bianco: uve Trebbiano e Grechetto, con una piccola aggiunta di Vermentino e Chardonnay. Colore giallo paglierino con riflessi dorati; profumo ricco e gradevole, con sentori di frutta a polpa bianca. Sapore asciutto, delicato, armonico.

 12,5%  0,75l.  12 pz

SORSI DI SOLE BIANCO FRIZZANTE - TOSCANA I.G.T.



Prodotto da una accurata selezione delle migliori uve, sapientemente sottoposte a frizzantatura.

Pigiatura, diraspatura e fermentazione in acciaio termocondizionato. Rifermentazione e frizzantatura in autoclave (metodo Martinotti). Di colore giallo paglierino brillante presenta un bouquet fine e fruttato.

Al palato è pieno, morbido e gustoso, con un piacevolissimo finale amarognolo.

 11,5%  8-10°C  0,75l.  6 pz



ROSATO FRIZZANTE IGT TOSCANA - SORSI DI SOLE



Vino frizzante dal colore rosa tenue. Al naso il profumo è sprigiona piccoli frutti rossi come ribes e lamponi, petali di rosa, polpa di mela.

Al palato è freschissimo, succoso e dalla delicata sapidità minerale, con un piglio raffinato.

Ottimo per tutte le occasioni, come aperitivo e come vino da tutto pasto, si sposa bene con antipasti, primi piatti, frutti di mare crudi e piatti a base di pesce, sushi.

 11,5%  12-14°C  0,75l.  6 pz





San Francesco IGT Toscana rappresenta il perfetto connubio tra tradizione toscana e innovazione tecnologica. Il tipo di impianto, le caratteristiche del terreno e la vendemmia effettuata ai primi di ottobre, fanno sì che questo vino abbia un buon tenore alcolico e zuccherino. La fermentazione avviene a temperatura controllata (non superiore ai 30°C) con follature che integrano i rimontaggi. Macerazione sulle bucce. Svinatura finale effettuata con una soffice pressatura delle vinacce.

🍷 12,5% 🍷 0,75 l. 📦 12 pz

Rosso: Prodotto principalmente con uve Sangiovese, Ciliegolo e Merlot. Ha colore rosso rubino brillante; odore vinoso, intenso, fruttato; sapore pieno, morbido, vellutato.

Bianco: prodotto principalmente con uve Trebbiano, Grechetto e Chardonnay. Di colore giallo paglierino intenso; odore delicato, gradevole, caratteristico; sapore asciutto, delicato, armonico.

🍷 12% 🍷 2 l. - 1,5 l. - 1 l. - 1/2 l. 📦 8-8-12-24 pz

VINI DA DESSERT



IL SANTO VINO LIQUOROSO



Per produrre questo particolare vino da meditazione le uve Moscato, Zibibbo e Malvasia vengono raccolte tardivamente e vengono poi fatte appassire al sole per almeno una settimana in speciali contenitori trasparenti aerei che svolgono la funzione dei vecchi graticci.

Ne deriva un vino di colore dorato intenso con riflessi ambrati; profumo intenso, aromatico e fruttato; sapore pieno velutato, molto dolce.

 16%  10-14°C  0,75 l. / 375 ml  12 pz

 16%  10-14°C  500 ml / 250 ml  6-12 pz

“Grappe e olio extravergine: una sinfonia di profumi”

Se l'incontro tra il mondo del vino e la famiglia Marzocchi risale a quasi un secolo fa, quello col mondo altrettanto affascinante della grappa e dell'olio extravergine è invece di più recente realizzazione .

Il forte legame che esiste tra la famiglia e l'azienda porta ad affrontare e sviluppare con passione progetti nel medio-lungo termine, dando garanzie di continuità nei prodotti e nella volontà di migliorarsi.

Pur essendo un'azienda a carattere familiare siamo dotati di strutture e attrezzature all'avanguardia, ma soprattutto di un'organizzazione interna volta al raggiungimento di traguardi ambiziosi in termini di qualità dei prodotti, di distribuzione, di soddisfazione del cliente. Una organizzazione flessibile basata sulla preparazione delle singole persone, che ogni giorno si adoperano al meglio per applicare le proprie conoscenze.

Da più di un secolo ormai conoscenza, passione e pazienza ci permettono di creare prodotti in grado di donare grandi emozioni.





✦ L' OLIO EXTRAVERGINE

LA CHIUDENDA OLIO EXTRAVERGINE 100% ITALIANO



OLIO EXTRAVERGINE FIASCO PAGLIA 100% ITALIANO



La Chiudenda 100% Italiano è un olio "Spremuta a Freddo", non filtrato e non brillantato e contiene oltre il 30% in più di sostanze antiossidanti rispetto al prodotto limpido. E' un alimento con un alto valore nutrizionale e pertanto indicato in tutti i tipi di alimentazione. La naturale decantazione di questo extravergine crea torbidità e fondo. Verde tenue dai riflessi oro all'aspetto, ha profumi erbacei ampi e puliti. E' un prodotto a bassa acidità.

1 l. - 1/2 l. 6 - 12 pz

Alla vista si presenta di colore verde intenso tendente a dorate sfumature. Francamente fruttato, fresco, armonico, gradevolmente asprigno quando è di fresca frangitura, con piacevole vena di carciofo, di giusta scorrevolezza ed untuosità. Particolarmente indicato per l'uso a crudo, sulla cacciagione, su tutte le carni alla brace, sul pesce e le zuppe di legumi.

1 l. - 1/2 l. 6 - 12 pz

LE GRAPPE & I LIQUORI



LIMONCINO



ARANCINO



È una grappa giovane dal colore trasparente e limpido, profumi intensi e caratteristici con sentori di uva matura, vinacce e sarmenti. In bocca è morbida e scorrevole con gusti decisi e fragranti.

Ideale a fine pasto da sola, con ghiaccio e per la tradizionale correzione del caffè.

Si abbina perfettamente col cioccolato fondente e con i sigari, di preferenza Toscani del tipo Garibaldi.

 30%  70 cl. - fiasco 1/2 litro  6 pz

Prodotto attraverso la sola infusione a freddo della buccia degli agrumi senza l'aggiunta di coloranti, aromi naturali, intorbidenti. All'infuso ottenuto viene aggiunto solamente zucchero di qualità e acqua in emulsione. Gli agrumi utilizzati hanno succo di bassa acidità e una buccia ricca di oli essenziali di alta qualità che donano corpo e aromi.

Classico liquore dopo pasto. Servire in piccoli calici svasati per esaltarne gli aromi a una temperatura di 1°-2°.

 30%  70 cl. - fiasco 1/2 litro  6 pz

GRAPPA DI CHIANTI RISERVA



GRAPPA DI CHIANTI



È un prodotto estremamente raffinato, destinato a chi predilige la grappa invecchiata. La scelta delle vinacce e la distillazione seguono le stesse regole impiegate per produrre la Grappa di Chianti. Una parte del distillato ottenuto viene messo ad invecchiare in fusti di legno (rovere e quercia francese) dove si affina per 12 mesi. Il colore diventa ambrato, la grappa si ammorbidisce ed il profumo si esalta donando un aroma veramente speciale.

🍷 43% 🍷 70 cl. 📦 6 pz

Prodotta esclusivamente con vinacce fermentate di uve destinate al Chianti, selezionate e distillate, entro 24 ore, a vapore col metodo tradizionale, prevalentemente a bagnomaria per esaltarne le note floreali e fruttate. Ne deriva una grappa chiara dal profumo intenso, lievemente alcolico, dal sapore asciutto, con un gusto deciso ma delicato. Ottima come digestivo, ideale per un regalo elegante. Servire a temperatura ambiente in bicchieri a tulipano.

🍷 43% 🍷 70 cl. - 1 litro - 1/2 litro 📦 6 pz





VINI MARZOCCHI

VIA DELLA RIMESSA, 10-14

56036 MONTEFOSCOLI - TOSCANA - ITALY

TEL./FAX 0587 657068

E-MAIL: info@marzocchi-toscana.com

www.marzocchi-toscana.com

