



LA STORIA

Situata in una zona dove tutto sembra votato all'eccellenza, la Tenuta di Tollema si erge sulle colline intorno a San Gimignano. I proprietari Barbara Berandi e Fabrizio Giotti, spinti dalla passione per il vino, nel 2004 ha voluto acquistare la proprietà realizzando così il famoso "sogno nel cassetto", tramandato poi alle generazioni a venire. Barbara, sorridente emiliana innamorata della Toscana, da quando si è trasferita, ha plasmato su di sé il suo piccolo Eden. E' infatti lei, donna tenace e con tanta passione per il proprio lavoro, che segue personalmente tutto quello che riguarda la produzione e la vendita dei vini. Grazie al lavoro di Barbara e dei suoi collaboratori in vigna e in cantina i prodotti di Tollema, risultano interpretazioni contemporanee della viticoltura tradizionale toscana che con il loro carattere esprimono una qualità sempre eccellente.

L'AZIENDA

L'edificio dove oggi ha sede l'azienda, era una antica dimora storica dell'Ottocento, oggi completamente ristrutturata, mantenendo intatta l'architettura originaria. Il possedimento si estende su un'area di 66 ha totali, di cui 22 ha destinati alla vigna, 6 ha ad oliveto, 27 ha a seminativo ed i restanti ettari a bosco. E' qui che gli attuali proprietari hanno creato la cantina secondo i principi delle più evolute tecniche di vinificazione, rinnovando completamente gli ambienti e gli impianti per la lavorazione, lo stoccaggio e l'invecchiamento del vino. E' in queste cantine che il vino nasce, si affina e prende saggezza. Ogni anno la Tenuta produce vino e olio, raggiungendo un livello di qualità che riesce a soddisfare anche i palati più esigenti. I vecchi vigneti di più di 60 anni sono affiancati da quelli più giovani impiantati dal 2004. Sperimentando l'utilizzo di vitigni diversi e personalizzato ogni singolo vino nel rispetto e nella salvaguardia della tradizione, la produzione è fortemente identitaria. I vini, specialmente la Vernaccia, spiccano per sapidità e mineralità. Ed i nomi, inoltre, sono legati alla famiglia, come ad esempio "Pitto" che è il soprannome del titolare e "Signorina Vittoria", la primogenita della famiglia.





	NOME	DENOM.	UVAGGIO	ALC.%	VINIFICAZIONE AFFINAMENTO
●	Lunario	Vernaccia di San Gimignano DOCG	Vernaccia 100%	13%	Accurata scelta delle uve, pressatura soffice, decantazione statica a bassa temperatura, fermentazione a temperatura controllata in contenitori inox.
●	Tollena	Vernaccia di San Gimignano DOCG	Vernaccia 100%	13%	Accurata selezione dei grappoli, breve macerazione a freddo fermentazione a temperatura controllata. Affinamento sulle fecce e poi di circa un anno in bottiglia.
●	Signorina Vittoria	Vernaccia di San Gimignano DOCG	90% Vernaccia, 5% Chardonnay, 5% Malvasia	13,5%	Raccolta in cassette, diraspatura e macerazione a freddo per 12 – 18 ore. Fermentazione in barrique di rovere francese e permanenza sui lieviti per circa 12 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.
●	Pitto	San Gimignano Rosso DOC	80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon	13,5%	Raccolta manuale. Macerazione di circa 18/20 giorni. Fermentazione malo-lattica. Affinamento sulle fecce fini per circa 12 mesi ed in bottiglia per almeno altri 12 mesi.