

CIGNOZZA



AZIENDA AGRICOLA
CIGNOZZA





Il territorio

Siena, con la sua provincia, da alla luce molti tra i vini più famosi al mondo quali il Chianti, il Vino Nobile di Montepulciano, il Brunello di Montalcino e la Vernaccia di San Gimignano. La popolarità di questi grandi prodotti ha reso famosa questa regione che negli anni ha visto arrivare un numero sempre crescente di turisti da tutte le parti del mondo. Nelle campagne senesi si lavora la terra prima di tutto per passione, non per business; chi ha scelto di fare questo lavoro sa benissimo che molto spesso la natura può distruggere un raccolto o che i mercati non sempre ripagano il grande sforzo compiuto per arrivare a fare un prodotto di qualità, ma la grande passione, il grande amore degli agricoltori non finisce per questo, essi continuano a lavorare con sempre maggiore impegno per migliorarsi e rinnovarsi continuamente.

The territory

The province of Siena is the home of a wide range of excellent wines which are famous worldwide: Chianti, Vino Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino and Vernaccia di San Gimignano. The popularity of these wonderful products has made the area even more famous which, over the years, has seen a continuous increase in tourists from all over the world. In the Sienese countryside, we work on the land first and foremost for our love of it - not just for business. Those who have chosen to do such work are well aware of how nature can destroy a harvest, and how trade does not always cover the costs of the hard effort that goes into producing a quality product, but the farmers' passion and love for their land means they simply continue to work harder than ever to improve situations and continue developing as best they can.



La famiglia Del Buono

L'azienda

La Cignoza sorge sulle colline che dividono la Val d'Orcia dalla Val di Chiana nel Sud della provincia di Siena. Questo è un territorio bellissimo, da un punto di vista paesaggistico è un'oasi verde dove la vita scorre lentamente e dove i valori sono legati alla tradizione di una cultura millenaria, al lavoro nei campi, ai sapori della tavola, all'amicizia e all'ospitalità. La famiglia Del Buono vive in questo territorio ormai da tante generazioni ed è sempre stata legata alla terra ed ai prodotti che essa regala. Dal 1997 la tradizione dell'Azienda Agricola Cignoza, passa di padre in figlio ed è proprio la grande passione che Roberto Del Buono ha maturato nei tanti anni passati nella cantina di famiglia, che lo spinge ad una continua specializzazione nel settore vitivinicolo. Oggi l'Azienda Agricola Cignoza, riesce a coniugare al meglio una produzione attenta alla tradizione ed una costante attenzione alla qualità.

The farm

La Cignoza is perched on the hills which divide the Vald'Orcia and Val di Chiana in the south of the Siena province. It is such a beautiful area and from a landscape point of view, it is seen as a green oasis where the pace of life is slow and values are linked to the traditions of an ancient culture, home-made dishes, work in the fields, friendship and hospitality. The Del Buono family have lived in this area for many generations and have always been linked to this territory in one way or another, whether it is working in the fields or the products they produce. Cignoza wines was founded in 1997, when Roberto Del Buono, the current owner of the "La Cignoza" estate, took over his father's business, injecting it with fresh enthusiasm and innovation. The great passion for wine shared by Roberto led to the estate's specializing in winemaking. Cignoza wines are an excellent example of a respect for tradition coupled with the constant desire to search for innovations for improving quality.





La produzione

Attualmente l'azienda si sviluppa su oltre 11 ettari di vigneto, a prevalenza di Sangiovese, ma si coltiva anche il Canaiolo, una piccolissima percentuale di Mammolo, Merlot e Cabernet. I vitigni di Merlot e Cabernet attualmente vengono utilizzati solo per la produzione del Rosso dei Poggi, il vino più giovane della produzione. Nei prossimi anni la produzione è destinata a crescere grazie allo sviluppo dei nuovi mercati ed al consumo sempre maggiore dei mercati già acquisiti ed è per questo che sono già in progetto nuovi vigneti dove verranno piantati solo ed esclusivamente vitigni autoctoni. La produzione si concentra su quattro vini, il Rosso dei Poggi (IGT), il Chianti (DOCG), il Chianti Riserva (DOCG) e il Peregrinus (IGT). Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 30000, ma etichette come il Peregrinus ed il Chianti Riserva escono solo nelle migliori vendemmie.

The production

At the moment the farm has a vineyard which covers 11 hectares, where mainly Sangiovese is cultivated but also Canaiolo and very low percentages of Mammolo, Merlot and Cabernet. Currently Merlot and Cabernet are exclusively used for the production of the Rosso dei Poggi wine, the youngest wine produced by the farm. Over the next years, the production is destined to increase thanks to the development of new markets and the continuous trade of those already established; for this reason, there are plans to plant new vines which will be exclusively local to the area. Currently, production is concentrated on four wines Rosso dei Poggi (IGT), il Chianti (DOCG), il Chianti Riserva (DOCG) e il Peregrinus (IGT). Approximately 30,000 bottles are produced each year but labels such as Peregrinus and Chianti Riserva are only produced during the best vintages.







I VINI CIGNOZZA

ROSSO DEI POGGI

| | |
|---|--|
| Colore: Rosso rubino vivace | Colour: Ruby red. |
| Profumo: Fragante con sentori var: floreali di mammolo, fruttati di mora, speziati di pepe verde | Aroma: <i>Aromatic with various scents: violet flowers, mulberry fruit, spicy green pepper.</i> |
| Gusto: Ben strutturato sapido e armonico | Taste: Well structured, savory and harmonic. |

CHIANTI DOCG

| | |
|---|--|
| Colore: Rosso rubino vivace | Colour: <i>Lively ruby red.</i> |
| Profumo: Delicato e fragrante con sentori floreali di mammola. | Aroma: <i>Delicate with hints of violet flowers.</i> |
| Gusto: Sapido morbido ed armonico, assai persistente. | Taste: <i>Slightly savoury, supple, and extremely persistent.</i> |

CHIANTI RISERVA DOCG

| | |
|--|---|
| Colore: Rosso rubino intenso | Colour: <i>Deep ruby red</i> |
| Profumo: Complesso ed intenso con note tostate di frutta e prugna | Aroma: <i>Complex and intense with notes of fruit and roasted plum</i> |
| Gusto: Pieno, morbido e armonico, molto persistente | Taste: Full soft and harmonic, very persistent |

PEREGRINUS TOSCANA IGT

| | |
|---|--|
| Colore: Rosso rubino intenso di ottima concentrazione ed assai profondo. | Colour: <i>Intense ruby red and excellent concentration and real depth.</i> |
| Profumo: Complesso ed intenso con note tostate e fruttate di prugna. | Aroma: <i>Complex and intense with toasty hints and prunes.</i> |
| Gusto: Pieno, ben strutturato, morbido ed armonico, molto lungo. | Taste: <i>Full-bodied, well structured, fruity and supple.</i> |



PEREGRINUS

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Questo vino deriva da un'attenta selezione di uva Sangiovese. Durante la vendemmia vengono individuate le zone dei vigneti dove è presente l'uva migliore, queste zone vengono passate una volta per togliere i grappoli che presentano qualche imperfezione. L'uva che rimane viene lasciata sui filari per altri 10/15 giorni, a seconda delle condizioni meteorologiche. Dopo la diraspatura e la pigiatura è posata a fermentare in piccoli tini. "4 ore dopo la pigiatura viene effettuato il salasso pari al 20% della massa, dentro al tino. Nei giorni seguenti vengono effettuati numerosi rimontaggi e delestage. La fermentazione dura in media 12/15 giorni, ma l'uva rimane a macerare per altri 10 giorni. Dopo la svinatura e la fermentazione malolattica, il vino viene messo in fusti da 225 litri di rovere francese dove sta per circa 18 mesi. Appena pronto il vino viene filtrato leggermente e imbottigliato. L'affinamento in bottiglia dura almeno 6 mesi.



PEREGRINUS

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

This wine derives from a careful selection of Sangiovese grape. During the wine harvest, the area of vine plants with the best grape is identified; this area is then looked at in order to remove bunches of grapes that have some kind of imperfection/blemish. The remaining grapes are left in rows for another 10-15 days, depending on the weather conditions. After the destemming, the picked grapes are softly pressed and left to ferment in small vats. In the following days, the wine undergoes several pump-overs and delestages. The fermentation lasts on average between 12-15 days but the grape is left to marinate for a further 10 days. After the and the malolactic fermentation, the wine is placed into 225litre French oak drums for approximately18 months. As soon as the wine is ready it is lightly filtered and bottled. The refinement in bottles lasts for at least 6 months



CHIANTI RISERVA DOCG

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

Il Chianti Riserva viene prodotto solo nelle migliori annate. Le uve utilizzate per questo vino sono, 80% Sangiovese, 20% Canaiolo, selezionate accuratamente in vigna durante la raccolta. Dopo la raccolta le uve vengono diraspate e messe a fermentare in appositi tini di acciaio inox. La fermentazione a temperatura controllata dura circa 12 giorni durante i quali vengono effettuati tre montaggi al giorno. Alle dovute densità il rimontaggio viene sostituito da delestage (svuotamento e riempimento della vasca). Terminata la fermentazione il vino fiore viene separato dalle vinacce e messo a decantare in appositi tini di acciaio inox. Dopo svariate travasi, quando il vino è ormai limpido e la fermentazione malolattica è terminata, nel periodo tra gennaio e febbraio il vino viene messo ad invecchiare in piccole botti di rovere francese, dove rimane per circa 24 mesi. Dopo alcuni mesi di affinamento il Chianti Riserva è pronto per essere degustato.



CHIANTI RISERVA DOCG

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

Chianti Riserva is only produced during the best vintages. The grapes used for this wine are 80% Sangiovese and 20% Canaiolo, carefully selected from the vineyards during the harvest. After the harvest, the grapes are removed from the stalks and placed into stainless steel tanks to ferment. The temperature is monitored during the fermentation which lasts approximately 12 days and in this period three pump-overs a day are carried out. Because of the density, the pump-over is then substituted by the delestage (emptying and refilling the tank). After the fermentation, the juice is separated from the pomace and left to settle in stainless steel tanks. After the decanting when the wine has become clear and the malolactic fermentation has come to an end, fifty per cent of the wine is then put into small oak (tonneaux) barrels to mature between January and February and the other fifty per cent in bigger barrels of French Oak for approximately 24 months. After several months of refinement in the bottles, Chianti Riserva is ready to be tasted.



CHIANTI DOCG

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

Le uve utilizzate per questo vino sono per l'85% Sangiovese, il 10% Canaiolo e il 5% Mammolo. Dopo la diraspatura ed una soffice pigiatura le uve vengono fatte fermentare per circa 10/12 giorni in tini di acciaio inox: Durante tutto il periodo della fermentazione il vino viene subito separato dalle bucce (svinatura) e messo in un altro tino per fare la fermentazione malolattica. Verso gennaio viene messo in botti di rovere francese, dove rimane per 12 mesi. Dopo una leggera filtrazione è messo in bottiglia ad affinare per circa tre mesi.



CHIANTI DOCG

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

The grapes used for this wine are 85% of Sangiovese grape variety, 10% Canaiolo and 5% Mammolo. After the destemming and soft pressing, the grapes are left to ferment for approximately 10-12 days in stainless steel tanks. During the fermentation, 3 pump-overs a day are carried out. As soon as the fermentation is over, the juice from the grapes is immediately separated from the pomace (racking) and transferred to another tank for the malolactic fermentation. In January the wine is put into French oak barrels, where it is left for 12 months. After a light filtration, it is bottled and left to mature for approximately 3 months



ROSSO DEI POGGI TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Attualmente il Rosso dei Poggi è l'unico vino prodotto all'interno dell'azienda per il quale si utilizzano anche vitigni internazionali, questo per garantire maggiore morbidezza ad un Sangiovese molto giovane. Viene infatti prodotto utilizzando un 70% di uve di Sangiovese di Toscana e un 30% di uve Cabernet e Merlot. E' un vino di buona struttura e concentrazione, dai profumi fruttati, fresco e asciutto. L'affinamento avviene in botti di acciaio inox. Resta comunque un vino di altissima qualità ideale in ogni occasione e con ogni piatto. Si consiglia di servire ad una temperatura di 18° C.



ROSSO DEI POGGI TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Currently, Rosso dei Poggi is the only wine produced on the farm which uses international vine plants. In fact, this wine is produced using 70% of Sangiovese grape variety, 15% of Merlot and 15% of Cabernet. As soon as the malolactic fermentation has ended after the wine harvest, it is then left in stainless steel tanks until bottled. Rosso dei Poggi is a well-structured and concentrated wine with a fruity aroma, fresh and dry and suitable for every occasion; it is also one that can be served with meals every day



AZIENDA AGRICOLA CIGNOZZA

Via Cavine e Valli, 63

53042 CHIANCIANO TERME - Siena - Italia

Tel. +39 0578 336260 - Fax + 39 0578 336262

www.lacignoza.com - info@lacignoza.com