



FATTORIA  
SANTO STEFANO





## Fattoria Santo Stefano

Fattoria Santo Stefano a Greve in Chianti è un piccolo borgo, immerso nella campagna del **Chianti Classico**, una delle zone vinicole più famose al mondo. Posta sul crinale di una collina, a due passi dal caratteristico paese di Greve in Chianti, Fattoria Santo Stefano è al tempo stesso **Agriturismo, Azienda Agricola di produzione di Vino D.O.C.G. e Olio Extravergine d'Oliva.**

Immersa nel verde delle vigne, degli oliveti e del bosco, Fattoria Santo Stefano è il luogo ideale dove rilassarsi leggendo un libro sotto l'ombra dei tigli, passeggiare alla scoperta della storia

dei dintorni, fare un tuffo nella stupenda **piscina** circondata dai **giardini** o seguire le nostre attività organizzate. Puoi alloggiare in una magnifica **villa** con piscina e **giardino privato** che può ospitare fino a 14 persone o prenotare uno dei suoi appartamenti con vista sulla grande piscina incastonata nel verdeggianti bosco. I nostri alloggi sono ristrutturati secondo lo stile rustico toscano, con un arredamento semplice funzionale che richiama la tradizione.

La Fattoria Santo Stefano prende il nome dalla piccola chiesa ormai sacra di **Santo Stefano a Collegal-**

**le**; è una piccola azienda agricola a conduzione familiare fin dal 1961, anno in cui il signor Mauro Bendinelli, grande appassionato della vite e dell'olivo l'acquistò come casa di campagna. È grazie a lui infatti che l'azienda ha ritrovato la freschezza di un tempo e si è rinnovata al passo con le nuove tecniche di viticoltura. Dall'anno 2000 i 6 figli e in particolar modo Elena, Chiara e Agostino hanno continuato la conduzione dell'azienda ammodernandola nello spirito della tradizione. La Fattoria Santo Stefano è situata nell'area del Chianti Classico nella parte a nord molto vicino a Firenze, a soli 20 km, e la fama dei suoi vini è nota nei dintorni.





I punti di forza della qualità dei suoi vini sono:

1) **la posizione** collinare sui 380-420 metri sul livello del mare con un clima secco molto ventilato caratterizzato da inverni miti ed estati fresche, con una buona escursione termica fra il giorno e la notte nei mesi di maturazione settembre e ottobre

2) **Il territorio** di argilla calcareo misto con arenaria e alberese conferisce al frutto il tipico carattere minerale e asciutto del Chianti Classico della zona di Greve in Chianti; infatti, l'azienda vinicola è concentrata soprattutto sulla coltivazione del Sangiovese, che dà il nome alla storia e ai vini del territorio. Le vigne, comprendenti 19

ettari in totale fra impianti giovani e meno giovani, sono infatti caratterizzate dalla presenza del Sangiovese e con un po' di Merlot e di Cabernet Sauvignon. Il sistema di allevamento prescelto nei nostri impianti è il cordone speronato, che privilegia la qualità e la resa media di 65 Ql. ad ettaro. Tuttavia nei vecchi impianti rimane anche l'archetto Toscano ancora invalso nei vigneti della zona e che consente una resa anche maggiore (80%).

3) Infine, anche nel nostro **processo di vinificazione** cerchiamo di rispettare il più possibile la semplicità e la genuinità del prodotto, privilegiando le fermentazioni naturali con l'utilizzo dei soli zuccheri presenti nelle uve

senza uso di lieviti aggiunti e lasciando il mosto con le bucce per non oltre 10-12 giorni per la fermentazione alcolica a temperatura controllata di 22-24 °C max.; quindi, togliamo le bucce e per una nuova pressatura che utilizziamo come seconda scelta più concentrata e ricca di aromi. Successivamente, i mosti vengono ritrasferiti nelle vasche di cemento per svolgere la fermentazione malolattica. Dopo che tutte le fermentazioni sono svolte il vino viene posto nelle botti di legno da 25 ql. e da 10 ql. per l'affinamento di 12 mesi per il Classico, 24 mesi per la Riserva e 30 mesi per la Gran Selezione.







La produzione media annua dell'azienda del Chianti Classico sfuso è di circa 600 Hl, dell' IGT 50 Hl. La produzione in bottiglia si suddivide invece come segue:

1. N. 13.000 del Chianti Classico Santo Stefano DOCG
2. N. 7000 of Drugo Riserva DOCG
3. N. 2000 of Santo Stefano Gran Selezione DOCG
4. N. 5000 IGT rosso
5. N. 1000 Sei Rose Rosè IGT
6. N. 1000 Bianco Toscano IGT
7. N. 500 Vinsanto doc
8. Grappa.

Tutti i nostri vini rossi sono a base Sangiovese con un percentuale minima del 90% e poi nelle tipologie da invecchiamento Riserva e Gran Selezione anche con un tocco di Merlot e Cabernet Sauvignon. Nei nuovi impianti del 2017-2018 vi è anche un 20% di Colorino.





## SANTO STEFANO CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

### COMPOSIZIONE UVE

100% Sangiovese.

### VINIFICAZIONE

Tutte le uve vengono poste a fermentare nelle grandi vasche di cemento con interno vetrificato, a temperatura controllata (max. 24°C).

### AFFINAMENTO

Nel mese di Marzo, dopo aver svolto tutte le fermentazioni viene posto nei tini di acciaio fino ad Ottobre successivo e quindi nelle botti di rovere per altri 3-4 mesi fino all'imbottigliamento. In totale 12 mesi di affinamento in acciaio e cemento e 3-4 mesi di elevazione in botte.

### COLORE

Rosso rubino molto intenso con lievi tonalità granate.

### GUSTO E PROFUMO

Fruttato, morbidamente secco e fresco. È un vino di facile beva, fresco e fruttato al tempo stesso, potente e leggero, riassume nel calice tutta l'essenza di questa terra del chianti classico e di questa antica toscania.

### GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

### NUMERO DI BOTTIGLIE

N. 10.000 annue da 75cl.





## DRUGO RISERVA SANTO STEFANO CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

### COMPOSIZIONE UVE

90% Sangiovese, 10% Merlot e Cabernet Sauvignon.

### VINIFICAZIONE

Poniamo grande cura e attenzione durante tutta la raccolta a mano e selezioniamo i grappoli più belli, per l'inizio del processo di vinificazione di questa futura Riserva, che avviene tutt'oggi in modo tradizionale, per circa 6 mesi, in un grande tino di rovere da 60 Ql. (a temperatura controllata).

Grazie a questa attenta selezione dei grappoli migliori questo vino è denominato Cru.

### AFFINAMENTO

In Primavera il vino passa in botti di rovere francese (barrique) di media tostatura e con capacità di 2.500 litri. E' precisamente qui, nell'antica Barriccaia sotterranea, che il vino affina ed eleva la sua struttura per circa 24 mesi, fino al momento del suo ingresso in bottiglia.

### COLORE

Rosso rubino molto intenso, con vivi toni violacei.

### GUSTO E PROFUMO

Il suo profumo è intenso, acidità ben bilanciata. Aroma di note speziate. Al palato ampio bouquet di sottobosco e vaniglia; persistente, con finale lungo.

Il gusto è morbido ed equilibrato nelle componenti tanniche e nell'acidità.

### GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

### NUMERO DI BOTTIGLIE

La disponibilità limitata (7.000 bott. da 75 cl.), in relazione all'andamento stagionale e all'estensione del vigneto (circa 2 ettari), fanno del Drugo un vino di elevata qualità.





## GRAN SELEZIONE 2016 CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

### COMPOSIZIONE UVE

90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon.

### VINIFICAZIONE

Le migliori uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon della vigna Sobole, dopo un'attenta selezione e soffice pressatura, vengono poste a fermentare nei vasi di cemento con interno vetrificato, a temperatura controllata (max. 24°). Le uve, sempre della stessa vigna, fanno di questo vino un eccellente Cru dell'azienda.

### AFFINAMENTO

In primavera a fermentazioni svolte, fa il suo ingresso nelle botti di rovere francese da 1000 litri, nelle quali rimarrà per elevare il suo portamento per circa 30 mesi, fino all'imbottigliamento.

### COLORE

Rosso rubino molto acceso.

### GUSTO E PROFUMO

E' un vino per palati raffinati.

Il giovane vigneto che produce le sue uve è ingentilito dal Cabernet Sauvignon che impreziosisce il gusto e lo rende fine.

Assaporandolo potrai gustare mille sensazioni, dalla dolcezza, alla corposità, alla soavità, alla rotondità, dei tannini, ai profumi inebrianti e intensi. La frutta rossa con note di lampone, incontra la gentile eleganza dell'aroma del fiore di giglio.

### GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

### NUMERO DI BOTTIGLIE

N. 1.500 annue da 75cl e 500 magnum da 1,5 lt.







## 6 ROSE ROSATO TOSCANO IGT

### COMPOSIZIONE UVE

100% Sangiovese.

### VINIFICAZIONE

Il Santo Stefano Sei Rose è un vino toscano rosato IGT dal bel colore rosaceo limpido e acceso. Si distingue dai rosé classici per struttura e grado alcolico (13%).

L'idea del rosato infatti viene dall'esigenza di soddisfare nei periodi estivi la clientela dell'agriturismo con un vino che sia fresco e dissetante e al tempo stesso corposo e alcolico.

### AFFINAMENTO

Rispetto al Bianco Toscano IGT si distingue per maggiore grado alcolico e corposità. La struttura, il corpo e il buon grado di acidità è quello infatti del Sangiovese che usiamo per il nostro Chianti Classico, dopo la pressatura tradizionale viene liberato dalle sue bucce (con la tecnica del salasso) e fatto fermentare (in bianco solo con il succo dell'uva) completamente in Tino di acciaio. Viene imbottigliato a marzo per essere poi venduto all'inizio dell'estate.

### COLORE

Rosso brillante.

### GUSTO E PROFUMO

Frutta matura, con note floreali di rosa e fragola. Sapore fresco, leggero, dissetante, equilibrato, secco.

### GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

### NUMERO DI BOTTIGLIE

N. 1000 annue da 75cl.







## GRAPPA SANTO STEFANO

### COMPOSIZIONE UVE

Vinacce di Sangiovese, distillate dopo la pressatura.

### ALAMBICCO

Continuo a vapore diretto, con distillatrice sottovuoto.

### COLORE

Limpido chiaro con trasparenze cristalline.

### GUSTO

Intensamente fruttato e morbido al palato.

### GRADAZIONE ALCOLICA

45% vol.

### NUMERO DI BOTTIGLIE

N° 500 da 50 cl.





## VINSANTO SANTO STEFANO

### COMPOSIZIONE UVE

50% Malvasia Bianca 50% Trebbiano.

### VINIFICAZIONE

A Settembre; la raccolta delle uve viene fatta rigorosamente a mano, scelta e selezione dei grappoli migliori.

Le Uve vengono appese a tetto nei “penzoli” in una stanza areata e fresca.

Questa fase è chiamata appassitura e dura circa 3 mesi, fino al periodo natalizio. A dicembre i grappoli vengono pressati così da ottenere un mosto soffice e altamente zuccherino, il quale verrà successivamente posto in piccole botti di legno di castagno chiamati comunemente “Caratelli” (capienza di 100 litri).

### AFFINAMENTO

Rimarrà “a riposo” dentro i caratelli per almeno 3-4 anni fino al momento dell’imbottigliamento, di solito coincidente con la celebrazione del Santo Natale, da qui il nome di Vin Santo.

### COLORE

Di colore giallo oro, con riflessi ambrati.

### GUSTO E PROFUMO

Fruttato, con aromi dolci di miele e mandorla, finemente abboccato.

### GRADAZIONE ALCOLICA

15% vol.

### NUMERO DI BOTTIGLIE

N° 500 da 50 cl.







**Fattoria Santo Stefano**  
Via Collegalle, 3 Greti - 50022 Greve in Chianti  
Firenze - Italia

**Tel./Fax +39 055 8572298**  
**[info@fattoriasantostefano.it](mailto:info@fattoriasantostefano.it)**  
**[www.fattoriasantostefano.it](http://www.fattoriasantostefano.it)**