



Fattoria | Catalogo
la Parrina | Vini





*“Un'oasi
naturale rimasta
intatta nel tempo”*



Fattoria
la Parrina

Catalogo
Vini

La Storia p 5
La Vigna p 7
La Produzione p 9

I Vini

PARRINA ROSSO p 10
MURACCIO p 12
PARRINA ROSSO RISERVA p 14
RADAIA p 16
PARRINA BIANCO p 18
ANSONICA COSTA DELL'ARGENTARIO p 20
POGGIO DELLA FATA p 22



La fattoria La Parrina è una storica azienda agricola che si estende ai piedi delle colline della bassa Maremma Toscana, al centro delle famose località turistiche della Costa d'Argento (Porto S. Stefano, Porto Ercole, Capalbio)

La Terra della Parrina fu regalata ai primi del 1800 in occasione delle nozze tra i discendenti di due famiglie fiorentine, Strozzi e Giuntini. Da allora è sempre appartenuta alla famiglia Giuntini, rappresentata oggi dalla marchesa Franca Spinola, attuale proprietaria. La storia ci dice che questa zona era già stata individuata come zona vocata alla produzione di vino nel periodo della dominazione spagnola (il nome Parrina potrebbe derivare dal castigliano *parra*, vite, pergola di vite), ma forse, per risalire alle origini di questa coltivazione, bisogna andare indietro nel tempo fino agli Etruschi e ai Romani.

The Parrina farm is an historic agricultural establishment located at the foot and on the slopes of the hills of southern Maremma in Tuscany, at the centre of the famous tourist destinations of the Silver Coast (Porto san Giorgio, Porto Ercole and Capalbio)

The Parrina land was given as a wedding gift in the early 1800's when two descendents of the Florentine families Strozzi and Giuntini married. Since then the land has remained in the Giuntini family, today in the person of the Marchioness Franca Spinola, the proprietor. History recounts that this area had already been chosen as an ideal wine producing area when it was under Spanish domination in the 17th and 18th century (the name Parrina could derive from the Castilian *parra*, grapevine, vine bower), but the true origins of this vineyard are to be found even further back in time in the pre-Christian Etruscan and Roman eras.



L'azienda La Parrina si estende per 450 ettari lungo il litorale tirrenico, da cui, in linea d'aria, dista 4 Km, occupando un'area pedocollinare immersa nella macchia mediterranea, caratterizzata da erbe aromatiche e profumi di bacche molto intensi

La Parrina ha un'estensione viticola di 65 ettari dove si produce, in un'area molto raccolta e limitata, uva a bacca rossa e bianca. Il clima, caratterizzato da vento marittimo, estati calde e precipitazioni in autunno e primavera, consente un'ottima maturazione e conservazione dell'uva fino alla vendemmia. I vitigni tradizionali sono il Sangiovese per il rosso ed il rosato, il Trebbiano, il Vermentino e l'Ansonica per il bianco. L'introduzione di vitigni innovativi è nata dall'appassionata ricerca delle meravigliose potenzialità di una piccola area dalle caratteristiche uniche, capace di fornire vini di sempre più alta qualità.

The land pertaining to La Parrina extends for more than 450 hectares at 4 km from the Tyrrhenian coast, in an area at the foot of and on hills surrounded by typical Mediterranean scrub, full of aromatic herbs and the intense aroma of wild berries

The Parrina cultivates 65 hectares of vineyards, concentrated in a limited area, of both red and white grape varieties. The climate, characterised by sea winds, with hot summers and rainy autumns and spring weather trends, is ideal for perfect ripening and the conservation of the fruit until harvest time in early autumn. The traditional vine species for the red and rosé wines is Sangiovese, for the white wines Trebbiano, Vermentino and Ansonica. The introduction of innovative vine species came from a passion for research into the potential of this marvellous small area and its unique characteristics, a source of wines of ever-increasing quality.



L'antica fattoria La Parrina è quasi un'oasi naturale rimasta intatta, in cui si producono da sempre frutta, formaggi tipici, olio d'oliva e gli esclusivi vini Parrina

Il riconoscimento delle DOC Parrina Rosso e Bianco risale al lontano 1971 ma due successive modifiche, la prima nel 1986 e la seconda nel 1993, hanno riconosciuto prima la tipologia del Rosato e del Rosso Riserva e, successivamente, la possibilità di aggiungere all'uvaggio vitigni quali il Cabernet e il Merlot per i rossi, lo Chardonnay e il Sauvignon per i bianchi.

The old Parrina farm is an almost intact natural oasis where the orchards have always produced various fruits, virgin olive oil, local cheese, and, the exclusive Parrina wines

Recognition of the DOC Parrina Rosso and Bianco dates to 1971, but two changes in the certification rules, one in 1986 and the other in 1993, also recognised the Rosé and, later, the Rosso Riserva. At a later date the right to add Cabernet and Merlot to the grape blend of red wine, and Chardonnay and Sauvignon to the white, was also recognised.



Larrina Rosso

Vitigni	Sangiovese 100%
Esposizione vigneto	nord-sud
Numero ceppi ad ettaro	4500
Forma di allevamento	cordone speronato
Terreno	derivato da deposito alluvionale, ricco di limo e calcare
Resa in uva per ettaro	90 q
Colore	rosso porpora pieno e intenso
Profumo	molto delicato che ricorda l'aroma delle piante spontanee cresciute nella macchia mediterranea; reminiscenze di mirtillo ed eucaliptus
Sapore	fruttato, asciutto, caldo, armonico e vellutato
Grado alcolico	minimo 12,5%
Temperatura di servizio	16-18° C
Abbinamenti	con tutti i piatti di carne, formaggi di media stagionatura, servito fresco con piatti di pesce elaborati
Grape Variety	100% Sangiovese
Vineyard exposure	north-south
N. of plants per hectare	4,500
Growing method	buttressed cord
Terrain	alluvial soil base rich in silt and limestone
Yield per hectare	9,000 kg
Colour	full and intense purple red
Aroma	very delicate with hints of the perfume of the plants of the Mediterranean scrub that surrounds the vineyard, blueberry and eucalyptus
Flavour	fruity, dry, hot, harmonious and silky
Alcohol (% by volume)	minimum 12.5%
Serving temperature	16-18° C
Accompaniments	all types of meat, medium-aged cheese; served chilled it goes well with fish casseroles.



PARRINA | D.O.C.
ROSSO | rosso

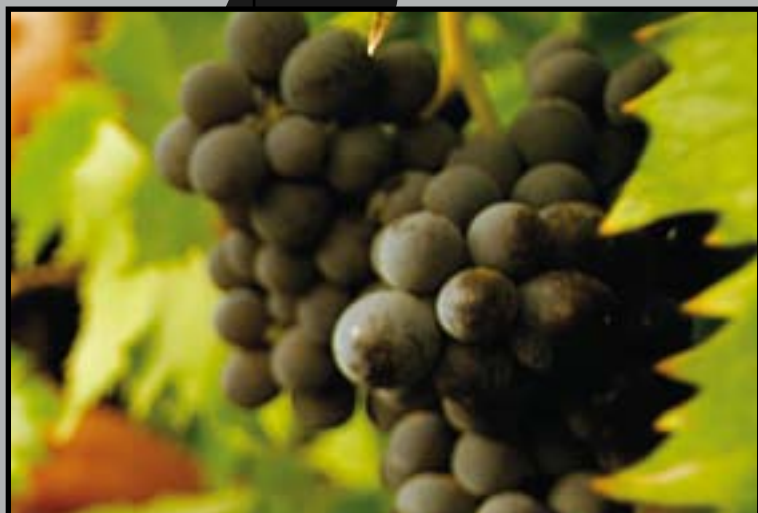


Nasce dal Sangiovese, vitigno a cui gli ampelografi attribuiscono l'origine proprio in Toscana e che deriva il suo nome dal latino sanguis Iovis per il colore rubino intenso, che caratterizza questo vino in modo inconfondibile. La fermentazione e la maturazione in acciaio a temperatura controllata permettono di esaltare gli aromi primari del Sangiovese.

Its base is Sangiovese, a variety of grape which has its origins in Tuscany and comes from the Latin sanguis Iovis for the intense ruby red colour which characterises this unmistakable wine. Its fermentation and aging in stainless steel at a controlled temperature brings out the essential aromas characteristic of Sangiovese.

Muraccio

Vitigni	Sangiovese 80%, Merlot 10%, Cabernet Sauvignon 10%
Esposizione vigneto	nord-sud
N. ceppi ad ettaro	5000
Forma di allevamento	cordone speronato
Terreno	limoargilloso calcareo
Resa in uva per ettaro	70 q
Colore	rosso porpora compatto
Profumo	intenso con note che ricordano la viola, confettura di piccoli frutti rossi, cuoio e tabacco
Sapore	ottima intensità, con tannini di ottima qualità e ritorni di frutta. Piacevolmente accattivante, con buona avvolgenza e finale asciutto di piena rispondenza gusto-olfattiva
Grado alcolico	minimo 13%
Temperatura di servizio	16-18°C
Abbinamenti	con piatti di carne robusti, sapidi, e con formaggi di media e lunga stagionatura
Grape Variety	80% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Vineyard exposure	north-south
N. of plants per hectare	5,000
Growing method	buttressed cord
Terrain	muddy silt limestone
Yield per hectare	7,000 kg
Colour	thick purple red
Aroma	intense with notes of violet, red fruit jams, leather and tobacco.
Flavour	intense, with high quality tannins and hints of fruit. Pleasingly captivating with a rich aftertaste.
Alcohol (% by volume)	minimum 13%
Serving temperature	16-18°C
Accompaniments	with strong savoury meats and with medium and fully aged cheeses.



MURACCIO | D.O.C.
rosso



Nasce da uve Sangiovese prodotte in una zona pedo-collinare dell'azienda denominata Muraccio, protetta a sud dalla macchia mediterranea. L'appellativo Muraccio deriva dalla presenza, al margine della vigna, di un muro in pietra risalente all'epoca romana. Le tradizionali pratiche enologiche toscane comportano vinificazione in acciaio a cui segue un affinamento di almeno 10 mesi in barriques e tonneaux.

The main ingredient is the Sangiovese grape grown in the foothills of the Muraccio area, protected in the south by Mediterranean scrub. The appellative Muraccio comes from the word "mura", which refers to the dry-stone wall (mura means wall) situated at the edge of the vineyard since Roman times.

The traditional Tuscan winemaking methods call for vinification in stainless steel followed by aging for at least 10 months in wooden barrels and tonneaux.

Larrina Riserva

Vitigni	Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 10%
Esposizione vigneto	nord-sud
Numero ceppi ad ettaro	5000
Forma di allevamento	cordone speronato
Terreno	limoargilloso calcareo
Resa in uva per ettaro	60 q
Colore	rosso rubino intenso tendente al granato, di cristallina trasparenza e privo di sospensioni
Profumo	aristocratico e pieno. Persiste nobilmente durante l'oscillazione nel bicchiere, sviluppando un bouquet complesso in cui il ricordo di carruba, liquirizia, la ciliegia matura vellutato ed armonicamente carezzevole. Si fa apprezzare per la morbidezza ma anche per la struttura piena, ricca di estratto
Sapore	quella ambientale che si presume sui 18-20°C con tutti i grandi piatti di carne, ma specialmente con i brasati, le braci e la selvaggina di pelo di grossa taglia
Grado alcolico	minimo 13,5%
Temperatura di servizio	quella ambientale che si presume sui 18-20°C
Abbinamenti	con tutti i grandi piatti di carne, ma specialmente con i brasati, le braci e la selvaggina di pelo di grossa taglia
Grape Variety	70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Vineyard exposure	north-south
N. of plants per hectare	5,000
Growing method	buttressed cord
Terrain	muddy silt limestone
Yield per hectare	6,000 kg
Colour	intense ruby red leaning towards garnet, crystalline transparency
Aroma	aristocratic and full. Persistent while swirled developing a complex bouquet which brings carob, liquorish and ripe cherries to mind
Flavour	a caressing silky harmony. It is to be appreciated for its softness, but also for its rich drawn out body
Alcohol (% by volume)	minimum 13.5%
Serving temperature	room temperature, (presumably) 18-20°C
Accompaniments	with all great meat dishes, but especially with braised or grilled meats, and big game meats



PARRINA | D.O.C.
RISERVA | rosso



Vino aristocratico per la preponderante presenza di vitigni di gran razza: il Sangiovese, il Merlot e il Cabernet Sauvignon. L'austerità innata si ammorbidisce nel tempo con l'armonizzazione dei tannini e degli acidi che si fondono con le fluide armonie dell'alcool e della glicerina. Vino di carattere, senza esitazione, completo nella struttura e inconfondibile per la decisa personalità.

La selezione delle partite migliori di tutta l'azienda e l'affinamento di almeno 12 mesi in barriques e tonneaux conferiscono al Parrina Riserva le caratteristiche per essere un vino da grande invecchiamento.

An aristocratic wine due to the prevailing presence of the greatest of grape varieties: Sangiovese, Merlot and Cabernet Sauvignon. The innate austerity softens with time as the tannins mellow and the acids which melt with the fluid harmony of the alcohol and glycerines. It is a wine of great character, exuberant, full in structure and unmistakable for its decisive personality.

Made of a selection of the best grapes harvested, and aged for about 12 months in barrels and tonneaux, the Parrina Riserva has all of the characteristics of a wine which will age extremely well.

Radaia

Vitigni	Merlot 100%
Esposizione vigneto	est-ovest
Numero ceppi ad ettaro	5500
Forma di allevamento	cordone speronato
Terreno	limoargilloso calcareo
Resa in uva per ettaro	50 q
Colore	rosso rubino pieno con riflessi violacei, impenetrabile
Profumo	naso dai toni balsamici, frutti di bosco, cuoio, cioccolatino al rum
Sapore	consistente e dai tannini morbidi ed avvolgenti. Nel lunghissimo finale si richiamano le note varietali con toni di liquirizia e caffè
Grado alcolico	minimo 13,5%
Temperatura di servizio	17-18°C
Abbinamenti	arrosti, stufati e selvaggina
Grape Variety	100% Merlot
Vineyard exposure	east-west
N. of plants per hectare	5,500
Growing method	buttressed cord
Terrain	muddy silt limestone
Yield per hectare	5,000 kg
Colour	full ruby red with purple hues, impenetrable
Aroma	there are balsamic overtones, forest berries, leather, and chocolaty rum
Flavour	consistent with soft and wraparound tannins. The long aftertaste hints at liquorish and coffee
Alcohol (% by volume)	minimum 13.5%
Serving temperature	17-18°C
Accompaniments	roasts, meat stews and game



RADAIA | I.G.T.
ROSSO



Ottenuto da uve Merlot vinificate in purezza, è il primo “cru” della Fattoria La Parrina.

Il nome deriva da “radura”, un’area pedo-collinare precedentemente boschiva ad un’altitudine di 35 m.s.l.m. Questa vigna di 2 ettari è tra le più vecchie dell’azienda. Un meticoloso lavoro in vigna ed un perfetto connubio tra terreno-portainnesto e microclima determinano un giusto equilibrio tra la parte vegetativa e produttiva, esaltandone in modo peculiare le caratteristiche varietali.

La vendemmia è eseguita interamente a mano, in cantina le uve vengono ulteriormente selezionate; ad una macerazione prefermentativa a freddo, segue la fermentazione in tini di acciaio a temperatura controllata. Successivamente il vino permane in barriques per almeno 14 mesi.

The wine is made with Merlot grapes in their pure state; it is the first “cru” of the Tenuta La Parrina.

Its name comes from “radura”, which means clearing, a foothill area just before the woods at 35 mt above sea level. This vineyard covers 2 hectares and is one of the Parrina’s oldest. Meticulous work in the vineyard, plus an ideal terrain and microclimate, give it a flavour well balanced in its vegetative and productive aspects, exalting the particular characteristics of this variety in a very special way.

The grapes are harvested by hand, and, once in the cantina, they are further selected and then subjected to a cold pre-fermentation stage, followed by fermentation in steel vats at a controlled temperature. The wine is then aged for at least 14 months in wood barrels.

Parrina Bianco

Vitigni	Trebbiano 50%, Chardonnay 30%, Sauvignon blanc e altre a bacca bianca 20%
Esposizione vigneto	nord-sud
Numero ceppi ad ettaro	4500
Forma di allevamento	cordone speronato
Terreno	medio impasto su un substrato calcareo
Resa in uva per ettaro	90 q
Colore	giallo paglierino con riflessi verdolini
Profumo	delicato, lievemente aromatico, sentori di nespola e biancospino
Sapore	palato sapido, pulito e fruttato
Grado alcolico	minimo 12%.
Temperatura di servizio	8-10°C
Abbinamenti	con antipasti freddi, minestra in brodo, pesci, crostacei e formaggi freschi
Grape Variety	50% Trebbiano, 30% Chardonnay, 20% Sauvignon Blanc and other white grapes
Vineyard exposure	north-south
N. of plants per hectare	4,500
Growing method	buttressed cord
Terrain	medium dense with a limestone substratum.
Yield per hectare	9,000 kg
Colour	straw yellow with green tones
Aroma	delicate, lightly aromatic, hints of medlar and hawthorn.
Flavour	savoury, clean and fruity
Alcohol (% by volume)	minimum 12%.
Serving temperature	8-10°C
Accompaniments	with cold hors d'oeuvres, clear soups, fish, crustaceans and fresh cheese



PARRINA | D.O.C.
BIANCO | bianco



Dalla felice fusione tra il Trebbiano toscano, vitigno generoso e dall'aroma semplice, con altri vitigni a bacca bianca, nasce questo vino fresco, con caratteristiche organolettiche di pregio. La sua qualità più tipica è la naturale vivacità e la freschezza.

This fresh wine, with its fine organoleptic qualities, is the result of the delightful blending of Tuscan Trebbiano, a generous wine with a clean aroma, with other white grape varieties. Its most noteworthy characteristic is its natural vivacity and freshness.

Ansonica

Costa dell'Argentario

Vitigni	Ansonica (<i>Inzolia</i>) 100%
Esposizione vigneto	nord-sud
Numero ceppi ad ettaro	4800
Forma di allevamento	cordone speronato
Terreno	limoargilloso calcareo
Resa in uva per ettaro	70 q
Colore	giallo paglierino tenue e luminoso
Profumo	intense note di frutta esotica, acacia ed erbe aromatiche
Sapore	bocca morbida, con spunti sapidi e fruttati
Grado alcolico	minimo 12,5%
Temperatura di servizio	8-10°C
Abbinamenti	con frutti di mare e ostriche, tutti i piatti a base di pesce e con zuppe di verdura
Grape Variety	100% Ansonica (<i>Inzolia</i>)
Vineyard exposure	north-south
N. of plants per hectare	4,800
Growing method	buttressed cord
Terrain	muddy silt limestone
Yield per hectare	7,000 kg
Colour	luminous delicate straw yellow
Aroma	intense hints of exotic fruit, acacia and aromatic herbs
Flavour	soft body, with full bodied fruity flashes
Alcohol (% by volume)	minimum 12.5%
Serving temperature	8-10°C
Accompaniments	great with shellfish and oysters, all fish dishes and vegetable soups



ANSONICA
COSTA
DELL'ARGENTARIO

D.O.C.
bianco



L'Ansonica è un vitigno robusto e pregiato, proveniente dalla Grecia. L'incontro tra la civiltà ellenica e quella mediterranea ha permesso ai popoli italici di apprezzare e coltivare questo vitigno. La robustezza di questa pianta e le qualità organolettiche di questo frutto hanno trovato spazio solo in alcune regioni italiane: lo troviamo infatti in Sicilia, dove prende il nome di "Inzolia", e lungo le coste tirreniche.

I vini prodotti da questo vitigno hanno meritato, grazie alle loro caratteristiche, il riconoscimento della D.O.C. dal 1995. L'attenzione che viene messa nella produzione e in ogni singolo passaggio fanno dell'Ansonica un prodotto unico.

The Ansonica is a robust and prized vine which came to us from Greece. The long ago coming together of the Hellenic and Mediterranean cultures introduced it to the Italic peoples, who since then have appreciated and cultivated it. Because of its robust constitution, this vine, and the organoleptic qualities of its grape, has found a home in only a few areas of Italy: it can be found in Sicily, where it takes the name "Inzola", and along the Tyrrhenian coast.

The wine made from these grapes earned, thanks to their characteristics, DOC status in 1995. This unique wine, Ansonica, is the product of careful cultivation and scrupulous wine-making technique.

Poggio della Fata

Vitigni	Sauvignon 60%, Vermentino 40%
Esposizione vigneto	nord-sud
Numero ceppi ad ettaro	4800
Forma di allevamento	cordone speronato
Terreno	medio impasto ricco di argilla e calcare
Resa in uva per ettaro	60 q
Colore	paglierino con riflessi dorati
Profumo	fruttato con sentori di agrumi, frutti tropicali, foglia di pomodoro e pesca
Sapore	incisivo, frutta esotica con un soffio di vegetale e minerale, importante nota alcolica
Grado alcolico	minimo 13%
Temperatura di servizio	8-10°C
Abbinamenti	con piatti a base di pesce, crostacei, formaggi freschi
Grape Variety	60% Sauvignon and 40% Vermentino
Vineyard exposure	north-south
N. of plants per hectare	4,800
Growing method	buttressed cord
Terrain	medium density earth rich in clay and limestone
Yield per hectare	6,000 kg
Colour	straw yellow with golden flashes
Aroma	fruity with whiffs of citrus, tropical fruit, tomato and peach leaf
Flavour	incisive, exotic fruits with a hint of vegetation and minerals, alcoholic notes evident
Alcohol (% by volume)	minimum 13%
Serving temperature	8-10°C
Accompaniments	with fish based dishes, shellfish, soft fresh cheeses



POGGIO DELLA FATA | I.G.T. bianco



Da un blending di Sauvignon e Vermentino, nasce un Igt le cui uve sono vinificate in acciaio alla temperatura di 15/18°, con macerazione pellicolare e affinamento in acciaio, dove il vino permane sulle fecce fini fino all'imbottigliamento che avviene nel mese di marzo. La grande attenzione durante tutte le fasi di lavorazione permette di mantenere nitidi i sentori varietali.

Made by blending Sauvignon and Vermentino, this Igt wine is vinified and aged together with the peel and stems until it is bottled in the month of March. The great care taken during the various phases ensure that the many qualities of the grape itself are maintained in the final product.

Malvarosa

Vitigni	Sangiovese 100%
Esposizione vigneto	nord-sud
Numero ceppi ad ettaro	4500
Forma di allevamento	cordone speronato
Terreno	derivato da deposito alluvionale, ricco di limo e calcare
Resa in uva per ettaro	90 q
Colore	rosso cerasuolo
Profumo	rosa e frutta fresca; lampone e ciliegia
Sapore	ricco di sapidità e di freschezza, sentori minerali e di geranio, con un velo di spezie
Grado alcolico	minimo 12,5%
Temperatura di servizio	10-12°C
Abbinamenti	formaggi freschi, carni bianche, zuppe di verdure
Grape Variety	100% Sangiovese
Vineyard exposure	north-south
N. of plants per hectare	4,500
Growing method	buttressed cord
Terrain	alluvial deposits rich in silt and limestone
Yield per hectare	9,000 kg
Colour	earthen red
Aroma	rose and fresh fruit; raspberries and cherries
Flavour	rich fresh and savoury, traces of mineral and geranium, a hint of spices
Alcohol (% by volume)	minimum 12.5%
Serving temperature	10-12°C
Accompaniments	fresh cheese, white meat, vegetable soups



MALVAROSA | I.G.T.
rosato



Il prodotto è ottenuto da mosto di prima spremitura, la fermentazione avviene a basse temperature per garantire la conservazione delle note varietali. Il vino riposa per alcuni mesi sulle fecce fini prima di essere imbottigliato.

The wine is made from the must of the first crush, and the fermentation takes place at a low temperature to conserve its inherent variety of flavours. The wine rests for several months with the peel and stems before it is bottled.

Vermentino

Vitigni	Vermentino 100%
Esposizione vigneto	nord-sud
Numero ceppi ad ettaro	4800
Forma di allevamento	cordone speronato
Terreno	limoargilloso, ricco di calcare
Resa in uva per ettaro	70 q
Colore	paglierino dorato
Profumo	ritorni aromatici di mela, pesca, buccia di agrume
Sapore	buon corpo, note di frutta esotica, chiude cullato da un'onda salmastra
Grado alcolico	minimo 13%
Temperatura di servizio	8-10°C
Abbinamenti	crostacei, pesce, bruschette, crêpes ai funghi
Grape Variety	100% Vermentino
Vineyard exposure	north-south
N. of plants per hectare	4,800
Growing method	buttressed cord
Terrain	clay silt rich in limestone
Yield per hectare	7,000 kg
Colour	golden yellow
Aroma	notes of apples, citrus peel, peach
Flavour	full bodied, notes of exotic fruit, close culled in a brackish taste
Alcohol (% by volume)	minimum 13%
Serving temperature	8-10°C
Accompaniments	shellfish, fish, bruschettas, mushroom crêpes



VERMENTINO | I.G.T.
bianco



Il Vermentino è un vitigno semi-aromatico probabilmente originario del Portogallo da cui poi si è diffuso in Liguria e Toscana. Qui, soprattutto nelle zone costiere, ha trovato il microclima e il terreno adatti ad esprimere le sue qualità.

Il prodotto è ottenuto da uve raccolte a mano, in 2-3 passaggi successivi, vinificate separatamente e rigorosamente a temperatura controllata. Travasato e mantenuto a contatto con le fecce nobili per qualche mese per avere una maggiore grassezza ed estrazione di sostanze aromatiche. Le masse vengono assemblate ed è pronto per essere messo in bottiglia.

Vermentino is a semi-aromatic vine which probably originated in Portugal, from where it spread from Tuscany to Liguria. Here, especially in the coastal areas, it has found the perfect microclimate and terrain for the flourishing of its qualities.

The wine is made from grapes hand picked in 2 to 3 sessions. They are separately vinified with rigorous temperature settings. It is poured with its noble peel and stems into other containers in order to achieve its special level of viscosity and to extract all of its fine aromas. It is then bottled.



Bag in Box

All'Antica Fattoria La Parrina, storica azienda agricola maremmana, si producono dal 1830 vini di qualità, autentica espressione del territorio, tanto da ottenere nel 1971 la certificazione D.O.C. del Parrina Bianco e Rosso. Le uve sono coltivate e vinificate in azienda con la cura di chi vuole raggiungere risultati sempre più importanti e la Cantina ha una sola vocazione: l'eccellenza.

La Parrina, con gli stessi standard qualitativi delle sue etichette e con il marchio di Agricolo Bianco, Rosso e Rosato (IGT Maremma Toscana), propone una nuova soluzione alla vendita del suo vino in un contenitore innovativo come il Bag in Box.

Il Bag in Box, che viene spesso *erroneamente* assimilato al brick, è un metodo di confezionamento rivoluzionario ormai ampiamente utilizzato in tutto il mondo e che, per ora, si è solo timidamente affacciato sul mercato italiano.

Cosa è un Bag in Box?

Il Bag è una sacca in alluminio che ha la funzione di contenitore sottovuoto della materia prima. Questa sacca è a sua volta inserita in un contenitore di cartone che ha lo scopo di facilitarne il trasporto e lo stoccaggio. I plus di questa confezione sono di tipo economico e qualitativo.

Il vantaggio economico

Il Gestore che lo offre e il Consumatore finale possono usufruire di un vino di **Qualità**, che si mantiene inalterato e fresco per lunghi periodi, anche dopo l'apertura della confezione, ad un prezzo decisamente conveniente, assicurando così soddisfazione in chi lo propone e in chi lo beve. Il servizio con il Bag in Box incentiva il consumo del vino e il cliente finale è libero di acquistare anche piccole quantità, pagando solo ciò che consuma, senza rinunciare alla qualità. *Un esempio sui tanti modelli di consumo è quello di chi, mangiando da solo in un ristorante, rinuncia al consumo di un buon bicchiere perché costretto all'acquisto di una bottiglia che ha sempre considerato l'unico contenitore garante di un prodotto di qualità.* Con il Bag in Box, che mantiene inalterato nel tempo il prodotto, si riducono gli sprechi per il gestore che non avrà più vino ossidato e invendibile. La funzionalità del contenitore riduce i costi di trasporto, del vuoto a rendere, dello stoccaggio. È un vantaggio per la riduzione degli spazi nel punto di vendita e inoltre, per il futuro di tutti, il contenitore Bag in Box è ecologico e totalmente riciclabile.

Il vantaggio della Qualità

Il marchio Parrina è garante della tracciabilità della filiera produttiva, dal vigneto al confezionamento. Il modello di servizio garantisce l'informazione sul consumatore finale che quindi non consumerà più un anonimo vino "sfuso" o della "casa", ma avrà la garanzia della **Qualità Parrina**. L'Agricoltore è infatti vinificato partendo dalle stesse uve e con lo stesso processo con le quali l'Azienda confeziona i suoi vini più prestigiosi in bottiglia.

L'AGRICOLO
ROSSO

I.G.T.
Maremma Toscana

Ottenuto da assemblaggio di Sangiovese (95%) con altre uve a bacca rossa (5%) provenienti dai vigneti più vecchi dell'azienda, oltre 12 anni, l'Agricolo Rosso ha la vinificazione in rosso classica, con ripetuti rimontaggi, ed è maturato in acciaio per tre mesi.

Colore rubino con riflessi violacei. Armonico, fruttato con un finale asciutto. È un vino da tutto pasto, particolarmente indicato con carni arrosto e formaggi.

L'AGRICOLO
BIANCO

I.G.T.
Maremma Toscana

Vino bianco ottenuto da blend di uve Trebbiano con altri vitigni a bacca bianca. Dal colore paglierino tenue con riflessi verdognoli, presenta un sapore fresco e secco. Adatto a tutti i cibi, è particolarmente valorizzato se accompagnato a piatti di pesce e verdure.

L'AGRICOLO
ROSATO

I.G.T.
Maremma Toscana

Ottenuto esclusivamente da uve Sangiovese, attraverso spremitura soffice e fermentazione in tini di acciaio a basse temperature. Vino leggero e vivace, risulta indicato per piatti di verdure, formaggi freschi, carni bianche.



ANTICA FATTORIA LA PARRINA
Località Parrina
58010 Albinia (Grosseto) - Italia
Tel +39.0564.862626 +39.0564.862636
Fax +39.0564.865586
www.parrina.it - info@parrina.it