

La Furba.

Toscana Sangiovese I.G.T.



La storia

Furba fu la volpe che quatta quatta rubò il tacchino di Thanksgiving la sera prima dei festeggiamenti, sotto il naso di tutta la famiglia riunita per l'occasione!

L'abbiamo celebrata così, dedicandogli un vino.

Un sangiovese aromatico, fruttato con un carattere determinato.

Vitigno

Sangiovese Grosso

Zona di produzione

Montalcino, loc. Monte Calbello 43°04'10"N 11°29'02"E

Vigneto

Messa a dimora delle barbatelle nel 1996 su di una superficie di circa 1,9 ettari, con esposizione Nord-Est e un'altitudine di circa 275 mt s.l.m.

Viti allevate a cordone speronato con una densità di impianto di circa 3.500 piante/ha. Il suolo si compone principalmente di argilla di origine oceanica, ricca di scheletro, con una vena d'acqua che scorre lungo uno dei filari centrali.

Vendemmia

Condotta in forma manuale, generalmente nella prima decade di ottobre.

Vinificazione e affinamento

La vinificazione de La Furba nasce dal desiderio di sperimentare in cantina ed esplorare le varie sfaccettature del nostro Sangiovese, coltivato su terreni differenti e in annate diverse. La frutta che compone la Furba varia di anno in anno. A seconda dell'andamento climatico, il vino può macerare sulle bucce da un minimo di 2 fino ad un massimo di 9 mesi.

Annata 2024

La fermentazione avviene con lieviti indigeni senza controllo della temperatura. La vinificazione prevede una piccola percentuale di grappolo intero in anfore di cocciopesto (Drunkturtle) e terracotta (Tava). Il mosto dell'annata 2024 de La Furba è rimasto a contatto con le bucce per 4 mesi.

Una volta separato il liquido dalle bucce, il vino rientra in anfora e si chiarifica naturalmente per decantazione. Successivamente riposa in bottiglia per almeno un mese prima dell'immissione in commercio.

Produzione annata 2024

Sono state imbottigliate 1.730 bottiglie il 25 agosto 2025.

Lotto n. 230/25 alcol 13%

Temperatura di servizio

16-18 °C

Tenuta Buon Tempo



La Furba.

Toscana Sangiovese I.G.T.



Story

La Furba – “The Sly One” - like the fox who stole our turkey during an evening of celebrations, under the noses of the whole family who were reunited for the occasion! We decided to celebrate this animal by dedicating a wine to it. An aromatic, fruity Sangiovese, with a determined personality.

Grape variety

Sangiovese Grosso

Production area

Montalcino, loc. Monte Calbello 43°04'10"N 11°29'02"E

Vineyard

The vines were planted in 1996 on an area of approximately 1.9 hectares, with a northeast exposure and an altitude of approximately 275 meters above sea level. The vines are trained using the spurred cordon system with a planting density of 3,500 vines/ha. The soil is composed primarily of oceanic clay, abundant in rocks and a course of water flowing along one of the central rows.

Harvest

Handpicked, generally in the first ten days of October.

Vinification and aging

The vinification of La Furba stems from a desire to experiment in the cellar and explore the various faces of our Sangiovese, grown on different soils and in different vintages. The provenance of the grapes that compose La Furba varies from year to year. Depending on the climate, the wine can macerate on the skins for a minimum of 2 to a maximum of 9 months.

Vintage 2024

Fermentation occurs spontaneously with indigenous yeasts without the aid of temperature control. Vinification involves a small percentage of whole bunches in cocchiopesto (Drunkturtle) and terracotta (Tava) amphorae. The must from the 2024 vintage of La Furba remained in contact with the skins for 4 months. Once the liquid is separated from the skins, the wine is returned to the amphorae and clarifies naturally by decantation. It then rests in the bottle for at least one month before release.

Production

1.730 bottles were bottled on August 25, 2025.
Lot n. 230/25 alcohol content:13%

Serving temperature

16-18 °C

Tenuta Buon Tempo

