



GRIFONI

AZIENDA AGRICOLA PERTICATO

A soli 30 km da Firenze, sulle splendide colline cerretesi, si trova l'azienda agricola "Perticato" con i suoi vigneti e oliveti, per un totale di 50 ettari.

L'attività vitivinicola si tramanda da tre generazioni per opera dei proprietari, la famiglia Grifoni.

Via Perticato, 1 - Loc. San Zio
50050 Cerreto Guidi (FI)
Tel. e Fax 0571 509437
grifoniperticato@tiscali.it
www.grifoniperticato.com

Sara Grifoni 339 1961289



*Azienda
Agricola
Perticato*

GRIFONI



Perticato

ROSSO IGT TOSCANA

L'azienda agricola Perticato di Grifoni, esperti viticoltori da tre generazioni, produce con grande cura, questo vino ottenuto da uve scelte maturate alla perfezione. È un vino che racchiude nel suo colore, nel suo profumo e nel suo sapore, tutti i pregi del vino di una volta. Si accompagna ottimamente a carni rosse, a tutti gli arrostiti, ma anche a primi piatti e formaggi stagionati. Per esaltarne il sapore si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C.



PERTICATO CHIANTI DOCG

L'azienda agricola Perticato di Grifoni, esperti viticoltori da tre generazioni, produce con grande cura, questo vino ottenuto da uve scelte maturate alla perfezione. È un vino che racchiude nel suo colore, nel suo profumo e nel suo sapore, tutti i pregi del vino di una volta. Si accompagna ottimamente a carni rosse, a tutti gli arrostiti, ma anche a primi piatti e formaggi stagionati. Per esaltarne il sapore si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C.



FOIS DIAMANTE NERO

Artefice unico di questo prodotto unico è Fois Grifoni e la sua naturale vocazione per i vini di cui conosce i più reconditi segreti tramandati da tre generazioni. Questo vino si adatta alle tavole più eleganti, per accompagnare arrostiti e carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C., stappando la bottiglia almeno un'ora prima.



BIANCO IGT TOSCANA

L'azienda agricola Perticato di Grifoni, esperti viticoltori da tre generazioni, produce con grande cura, questo vino ottenuto da uve scelte maturate alla perfezione. È un vino che racchiude nel suo colore, nel suo profumo e nel suo sapore, tutti i pregi del vino di una volta. Si accompagna ottimamente a piatti di pesce e carni bianche. Per esaltarne il sapore si consiglia di servirlo alla temperatura di 8°-10° C.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO

SAN PIETRO Ottenuto da uve sovra mature

Abbinamento ideale con i dolci e la tipica pasticceria Toscana, ottimo da gustare anche da solo.

Per esaltarne il sapore si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C.

