

BACCICI



2015

BACCI WINERIES



Castello di Bossi  
CHIANTI CLASSICO



RENIERI  
BRUNELLO DI MONTALCINO



TENUTA DI RENIERI  
CHIANTI CLASSICO



TERRE DI TALAMO  
MORELLINO DI SCANSANO  
MAREMMA





## INIZIA L'ERA DEL BIOLOGICO

di Marco Bacci

Con la vendemmia 2014, comincia la procedura per la conversione al biologico delle quattro aziende del gruppo Bacci Wineries. La decisione è stata maturata dopo lunga riflessione e un attento studio di comparazione con il metodo convenzionale. Come tutti sanno, l'annata agricola 2014 è stata piuttosto difficile, con un inverno mite seguito da una primavera molto umida ed un'estate che non arrivava mai. Questi fattori messi insieme avevano creato le condizioni ideali per le malattie della vite come l'oidio e la peronospora. Da tempo osservavo lo sviluppo della vegetazione su alcuni vigneti biologici, comparando le reazioni delle piante con le viti coltivate in maniera tradizionale. Questa stagione così difficile ci ha convinti in modo definitivo: il Biologico sarà il nostro futuro.

Per noi non è stato poi così complicato. Di fatto il nostro modo di coltivare la terra era già naturale. Non usavamo diserbanti, pesticidi, o fertilizzanti chimici, niente irrigazione o barbatelle da cloni geneticamente modificati. La vendemmia 2014 nelle nostre quattro aziende, Castello di Bossi, Renieri a Montalcino, Terre di Talamo e Tenuta di Renieri, è la prima del processo di certificazione biologica.

La vendemmia 2014 si preannunciava piuttosto complicata. All'inizio di settembre poteva ancora succedere di tutto. Avevamo bisogno di tempo bello e stabile per ottenere la maturazione necessaria e, più di ogni altra cosa, i nervi saldi per resistere alla tentazione di accontentarsi di un prodotto mediocre. In questo caso possiamo dire "fortuna audaces iuvat". Abbiamo fatto un grande lavoro di defogliazione, dando così la possibilità alla vite di maturare l'uva e prendere ogni raggio dal sole che, fortunatamente, nel sud della Toscana non è mancato. E poi abbiamo semplicemente atteso.

Alla fine è stata la scelta giusta. Grazie ad un bel po' di fortuna, quella del 2014 è stata un'ottima vendemmia sia come qualità che come quantità. A Terre di Talamo, bianchi e rossi buonissimi. A Montalcino vini con un potenziale di invecchiamento notevole, con colori tipici del Sangiovese di un tempo. A Bossi, dove abbiamo aspettato di più per la raccolta, abbiamo prodotto vini eccellenti. Insomma, una buona annata.

Continua la crescita delle nostre aziende. Anche quest'anno il fatturato è aumentato quasi di un terzo in rapporto al 2013, confermando il trend degli esercizi recenti. I quasi duecento ettari vitati di proprietà producono uva che viene vinificata esclusivamente nelle nostre cantine, il vino viene imbottigliato all'origine nelle aziende di produzione. E' un ciclo quasi perfetto, cresciuto durante quelli che molti hanno chiamato anni di crisi. Come già diciamo da molto tempo, se questa è crisi, speriamo che continui per un altro po'...



# LET OUR ORGANIC WINES ERA BEGIN

by Marco Bacci

The four estates of Bacci Wineries started their conversion to organic wines with the 2014 harvest.

The decision was taken after much deliberation and came after a thorough comparison study between the conventional and biological methods. As many of you know, farming in 2014 was rather difficult, because of a mild winter followed by a very humid spring and a very late summer. Such factors created the ideal conditions for several grapevine diseases such as powdery mildew and late blight. For some time, I had been monitoring the development of vegetation in some organic vineyards, comparing the plant reaction with that of the traditionally cultivated vines. The difficult season that we just experienced definitely convinced me that organic wines will be our future.

For us, it has not been that complicated. As a matter of fact, our cultivation method was already natural. We never used weed killers, pesticides, chemical fertilizers, irrigation or rooted vine cuttings stemming from genetically modified clones. The wines of the 2014 harvest in our four wineries, Castello di Bossi, Renieri in Montalcino, Terre di Talamo and Tenuta di Renieri, are the first step in the organic wine certification process.

The 2014 harvest had already showed signs of possible complications. In early September, it felt as if anything could happen. We needed favourable and stable weather so that vines could reach the necessary ripeness and above all, nerves of steel to resist the temptation to harvest a mediocre product. In this case, we can say that fortune favoured the brave! We patiently thinned out the foliage so that the grapes could ripen better by taking advantage of every ray of sun that luckily, did shine in southern Tuscany. We then simply waited. In the end, it was the right decision. Thanks to a good dose of luck, the product that emerged was excellent in quality and quantity. In Terre di Talamo, we had wonderful white and red wines. In Montalcino, we had wines with remarkable aging potential and with the traditional Sangiovese colours. At Bossi, where we waited longer for the harvest, we produced excellent wines. After all, a good year. Our wineries keep growing.

This year, the turnover has increased in a steady growth trend by almost a third compared to 2013. Almost 200 hectares of vineyards produce grapes that are vinified exclusively in our wine cellars, whilst the wine is bottled in the winery where the grapes originally come from. It is almost a perfect cycle, honed throughout the so-called "years of the crisis." As we have said in the past, if that was the crisis, long live the crisis!



Jacopo Bacci



Maurizio Bacci



Il Castello di Bossi si trova nella parte meridionale del Chianti Classico nel comune di Castelnuovo Berardenga.

La zona si distingue per i vini di struttura diversa dal resto del Chianti Classico. Infatti, a Castelnuovo Berardenga la struttura e il corpo dei vini sono da considerarsi molto simili alla zona di Montalcino.

Il Castello di Bossi si estende su 650 Ha di terreno di cui 124 coltivati a vigneto. Le tre uve principali sono il Sangiovese, il Cabernet Sauvignon e il Merlot.

Il Cabernet e il Merlot furono piantati a Bossi circa 40 anni fa, probabilmente fra i primi piantati nel Chianti Classico.

I terreni predominanti sono il tufo, le argille gialle, le sabbie limose e il sasso spezzato. L'altitudine media dei vigneti di circa 350 m sul livello del mare e l'esposizione dei vigneti ruota da sud-est a ovest.

Il Castello di Bossi sorge al centro dell'azienda, la prima torre fu costruita intorno all'anno 1099 a testimonianza dell'antichità del luogo, in seguito attorno al 1450 il Castello divenne di forma quadrilatera difensiva com'è tutt'oggi.

*Castello di Bossi is located in the southern half of the Chianti Classico production zone, in the Commune of Castelnuovo Berardenga. The area's wines tend to be fuller and more highly structured than those of the rest of the Chianti Classico zone, closely resembling those of Montalcino area.*

*The Castello di Bossi estate extends over 650 hectares, 124 of which are under vine. Castello di Bossi's three principal varieties are Sangiovese, Cabernet Sauvignon, and Merlot.*

*Castello di Bossi first planted Cabernet and Merlot about 40 years ago, and was therefore among the first in the Chianti Classico zone to plant them.*

*The predominant terrains are tuffs, yellow clays, calcareous sands, and broken stones.*

*The average elevation of the vineyards is about 350 metres above sea level, while their exposure varies from southeast to west.*

*The Bossi Castle is located at the center of the estate.*

*The first tower, built in about 1099, shows the area's early strategic importance. In about 1450 the early keep was expanded into the 4-walled fortress visitors can see today.*



# Castello di Bossi

CHIANTI CLASSICO







**ROSATO**  
IGT TOSCANA  
50% Cabernet Sauvignon  
50% Sangiovese

**BOSSI**  
CHIANTI DOCG

**GIROLAMO**  
IGT TOSCANA  
100% Merlot

**CORBAIA**  
IGT TOSCANA  
70% Sangiovese  
30% Cabernet Sauvignon

**CHIANTI CLASSICO**  
RISERVA DOCG  
100% Sangiovese

**BERARDO**  
CHIANTI CLASSICO  
RISERVA DOCG  
100% Sangiovese

**VIN SANTO**  
IGT TOSCANA  
Malvasia  
Sangiovese

**OLIO**  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA  
Prodotto da olive di qualità:  
frantoiano, moraiolo,  
leccino e pendolino

	JAMES SUCKLING .COM	WINE ENTHUSIAST	THE WINE ADVOCATE	VINI DI VERONELLI	vinous	falstaff
Corbaia 2009	93	92	95		94	
Corbaia 2010	90		93		92+	
Girolamo 2009	94	94	94		94	93
Girolamo 2010	93		90	93 <sup>***</sup> super	94+	
Berardo 2010	94		93	92	92	

  
**Castello di Bossi**  
 CHIANTI CLASSICO

	JAMES SUCKLING .COM	WINE ENTHUSIAST	Wine Spectator	VINI DI VERONELLI
Berardo 2011	90		90	92
Chianti Classico 2011	90			
Chianti Classico 2012	91			
Vin San Laurentino 2004	94	91		93 <sup>***</sup> super



La tenuta di Renieri si estende su circa 128 Ha di cui 30 coltivati a vite. Renieri si trova nella parte meridionale del territorio di Montalcino nelle terre che guardano il Monte Amiata.

L'altitudine delle vigne è di 400 mt. sopra il livello del mare e l'esposizione a quasi 360 gradi va da est a nord-ovest. I terreni vulcanici sono predominanti a Renieri dove insieme al calcare e al sasso si mescolano le argille rosse e il tufo. L'uva predominante è naturalmente il Sangiovese. Il casale di Renieri è un tipico edificio in pietra che risale al 1700 e la cantina di circa 1000 mt. è stata costruita quasi interamente sotto terra.

*The Renieri estate extends over about 128 hectares, of which 30 are dedicated to vineyards.*

*Renieri is located in the southern part of the territory of Montalcino, facing Monte Amiata.*

*The vineyards are at an altitude of 400 metres above sea level, and enjoy an almost 360 degree exposure, from east to northwest.*

*The soils at Renieri estate are predominately volcanic, with calcareous soils and stone interfigured with red clay and tuffs. The predominate varietal is, of course, Sangiovese.*

*The Renieri home is a typical country farm house made of stones, and dates to the 1700s, while the winery, which extends over about 1000 square metres, is almost entirely below ground.*



**RENIERI**  
BRUNELLO DI MONTALCINO









La Tenuta di Renieri è la parte Chiantigiana dell'omonima azienda Montalcinese e si trova nel Comune di Castelnuovo Berardenga. La proprietà confina con i terreni del Castello di Bossi e si estende per circa 60 ettari, di cui 22 a vigneto.

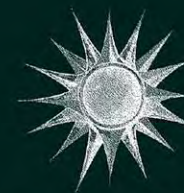
La Tenuta di Renieri è specializzata nella produzione di Chianti Classico e Chianti Classico Riserva.

I vigneti sono rivolti a Sud e la composizione dei terreni varia dalle argille gialle al tufo. Il tutto è supportato da uno scheletro di sasso tondeggiante che agisce da drenaggio naturale. L'azienda produce anche vini di Indicazione Geografica Tipica tra cui il Principe di Renieri. Quest'ultimo riposa 10 anni in barile prima di essere imbottigliato.

*The Tenuta di Renieri is the Chianti-area wine estate of the Montalcino winery, located in the commune of Castelnuovo Berardenga. The property, contiguous with the Castello di Bossi vineyards, covers some 60 hectares, with 22 planted to vineyards, and specialises in Chianti Classico and Chianti Classico Riserva.*

*Facing south, the vineyards are planted in soils that vary from yellow clays to tufa, with abundant mixture of rounded pebbles, which ensure good, natural drainage.*

*The winery also produces IGT (Indicazione Geografica Tipica) wines, including Principe di Renieri, which matures 10 years in barrel before bottling.*



**TENUTA DI RENIERI**  
CHIANTI CLASSICO







**GRIDO**  
IGT TOSCANA  
100% Merlot

**MEGA**  
IGT TOSCANA  
70% Cabernet Sauvignon  
30% Sangiovese

**CHIANTI CLASSICO**  
RISERVA  
DOCG

**CHIANTI CLASSICO**  
DOCG

**CHIANTI**  
DOCG

**PRINCIPE**  
**DI RENIERI**  
Malvasia, Trebbiano,  
Sangiovese

**OLIO**  
**EXTRA VERGINE**  
**DI OLIVA**

	JAMES SUCKLING .COM	WINE ENTHUSIAST	THE WINE ADVOCATE	IVINI DI VERONELLI
Chianti Classico 2010		90		
Chianti Classico 2011	91			
Chianti Classico Ris. 2009	90			
Chianti Classico Ris. 2010	91		90	90
Chianti Classico Ris. 2011			90	

  
**TENUTA DI RENIERI**  
 CHIANTI CLASSICO

	JAMES SUCKLING .COM	IVINI DI VERONELLI	Decanter World Wine Awards
Grido Toscana IGT 2008	91	new entry 91 or above	
Grido Toscana IGT 2009	90		
Grido Toscana IGT 2011		91	
Mega Super Tuscan 2008	94	new entry 91 or above	Silver Medal
Mega Super Tuscan 2011		93	Silver Medal
Principe di Renieri 2003		93 <sup>***</sup> super	
Principe di Renieri 2005		91	



Terre di Talamo si trova a sud di Grosseto nella Maremma Toscana.

La D.O.C.G. è Morellino di Scansano. La collina di 52 Ha si affaccia sul mare con vista che spazia dal porto di Talamone al promontorio dell'Argentario.

I terreni vitati sono circa 32Ha e gli uvaggi sono il Sangiovese, il Merlot, il Cabernet Sauvignon, il Cabernet Franc, il Syrah, l'Alicante, Petit Verdot e il Vermentino.

A Terre di Talamo si producono: il Morellino di Scansano "Tempo", il Morellino Riserva, un IGT a base Petit Verdot "PerCecco" e il Passito di Alicante "Ser Ciccio".

I bianchi sono tre: il "Vento" Vermentino in purezza, il Vento Forte (Vendemmia Tardiva fermentata in legno) e il Vento Teso (Viognier in purezza).

A completare la gamma viene prodotto anche un rosato, Piano Piano, con uvaggio Sangiovese e Cabernet.

I terreni, molto sassosi, sono un miscuglio di argille brune e l'esposizione dei vigneti si estende da sud-est a nord-ovest.

*Terre di Talamo is located south of Grosseto, in the Tuscan Maremma. The D.O.C.G. is Morellino di Scansano.*

*The 52 hectares estate is on a hillside facing the sea, and offers a view from the Port of Talamone to the Argentario promontory.*

*The vineyards extend over about 32 hectares. They are planted with Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Alicante, Petit Verdot and Vermentino.*

*At Terre di Talamo the following wines are produced: the Morellino di Scansano "Tempo", the Morellino Riserva, a Petit Verdot based IGT named "Percecco" and the Alicante passito "Ser Ciccio".*

*Three white wines are produced: the "Vento", pure Vermentino, the Vento Forte (late harvest, fermented in oak) and the Vento Teso (pure Viognier).*

*The range is completed by the rose' wine Piano Piano made with Sangiovese and Cabernet.*

*The terrains, which are quite stony, consist of a mixture of brown clay, with exposures from Southeast to Northwest.*



**TERRE DI TALAMO**  
MORELLINO DI SCANSANO  
MAREMMA







SER CICCIO  
PASSITO  
100% Alicante

PIANO....PIANO  
ROSATO  
IGT TOSCANA  
Sangiovese, Cabernet

PERCECCO  
IGT TOSCANA  
Petit Verdot

TEMPO RISERVA  
MORELLINO  
DI SCANSANO DOCG  
85% Sangiovese  
10% Alicante, 5% Cabernet

TEMPO  
MORELLINO  
DI SCANSANO DOCG  
100% Sangiovese

VENTO FORTE  
IGT TOSCANA  
Vermentino  
Vendemmia Tardiva

VENTO TESO  
IGT TOSCANA  
100% Viognier

VENTO  
IGT TOSCANA  
100% Vermentino

Tempo DOCG 2011  
Tempo DOCG 2012  
Piano....Piano 2012

JAMES SUCKLING COM	90
JAMES SUCKLING COM	90
JAMES SUCKLING COM	90



TERRE DI TALAMO  
MORELLINO DI SCANSANO  
MAREMMA

Tempo Riserva DOCG 2006  
Tempo Riserva DOCG 2010  
Tempo Riserva DOCG 2011

JAMES SUCKLING COM	91
JAMES SUCKLING COM	
JAMES SUCKLING COM	91

THE WINE ADVOCATE	91
THE WINE ADVOCATE	
THE WINE ADVOCATE	

WINE ENTHUSIAST	90
WINE ENTHUSIAST	
WINE ENTHUSIAST	

I VINI DI VERONELLI	90
I VINI DI VERONELLI	
I VINI DI VERONELLI	90

vinous	
vinous	
vinous	





COME ARRIVARE A BOSSI:

AUTOSTRADA A1 (Milano - Roma)  
 Uscita Firenze Impruneta.  
 Imboccare la superstrada Firenze - Siena.  
 Alla fine della superstrada seguire per Arezzo.  
 Uscita Casetta - Montaperti, dopodichè seguire  
 le indicazioni per Bossi per circa 8 km.

HOW TO REACH US:

AUTOSTRADA A1 (Milano - Roma). Exit Firenze Impruneta.  
 Take the Firenze - Siena highway, and then the (SGC E78) ring road  
 of Siena towards Arezzo. Exit Casetta - Montaperti and follow  
 the signs for Bossi and after 8 Km you will reach Castello di Bossi.

  
**TENUTA DI RENIERI**  
 CHIANTI CLASSICO

  
**RENIERI**  
 BRUNELLO DI MONTALCINO

  
**TERRE DI TALAMO**  
 MORELLINO DI SCANSANO  
 MAREMMA

  
**Castello di Bossi**  
 CHIANTI CLASSICO

TOSCANA



**CASTELLO DI BOSSI**

BOSSI IN CHIANTI - 53019 CASTELNUOVO BERARDENGA, SIENA

TELEFONO +39 0577 359330 - FAX +39 0577 359048 - E-mail: info@castellodibossi.it

[www.bacciwines.it](http://www.bacciwines.it)



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING  
 TO EC REGULATION N. 1308/13

