

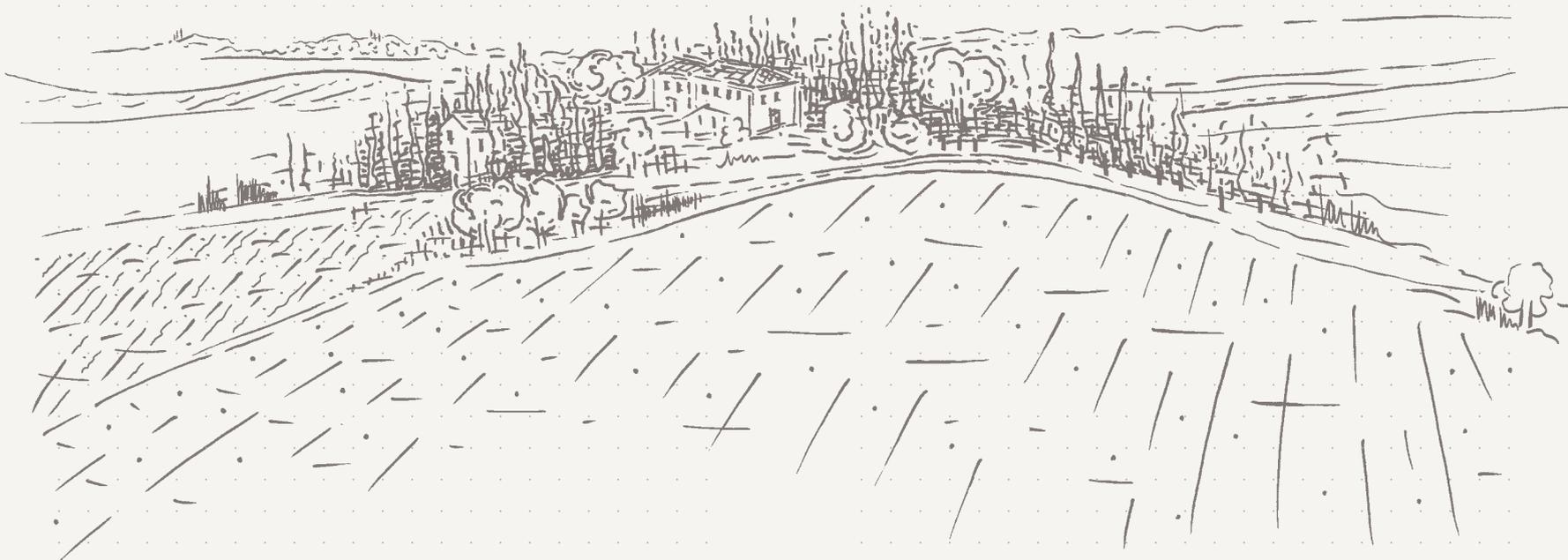
## LA STORIA

La tenuta di Villa Rosa è fra quelle più ricche di storia a Castellina in Chianti e fra i suoi vigneti si respira l'aria del Chianti Classico da sempre.

La Famiglia Cecchi ne acquisisce la proprietà dalla Famiglia Lucherini Bandini che ne son stati attenti custodi per quasi 70 anni. A tenere unite le famiglie negli anni, un grande amico comune, il famoso maestro assaggiatore Giulio Gambelli.

## THE HISTORY

Villa Rosa is among the estates with the richest heritage in Castellina in Chianti, and its vineyards truly resonate the essence of the Chianti Classico. The Cecchi Family purchased the property from the Lucherini Bandini Family, who carefully tended the land for almost 70 years. The families shared a great friend, who kept the families close together: the renowned and formidable wine taster, Giulio Gambelli.



## IL TERRITORIO

Villa Rosa è posizionata tra le colline di Castellina in Chianti dove si estende per 126 ettari di cui 30 a vigneto e 15 a oliveto, su terreni calcarei a matrice argillosa caratterizzati da profili eterogenei che uniscono la roccia di tipo alberese ai galestri scistosi.

Paesaggisticamente si trova all'interno di uno delle più grandi cipressete europee, ad un'altitudine che varia dai 255 ai 425 metri, dove si produce Chianti Classico da sempre.

## THE TERRITORY

Villa Rosa is situated between the hills of Castellina in Chianti, and extends over 126 hectares – of which 30 are vineyards and 15 are olive groves – of calcareous-clay soils characterised by heterogeneous profiles that combine “alberese” limestone with marl shale.

It is located amidst one of Europe's most outstanding cypress groves, at an altitude ranging between 225 and 425 metres, and where Chianti Classico has always been produced.

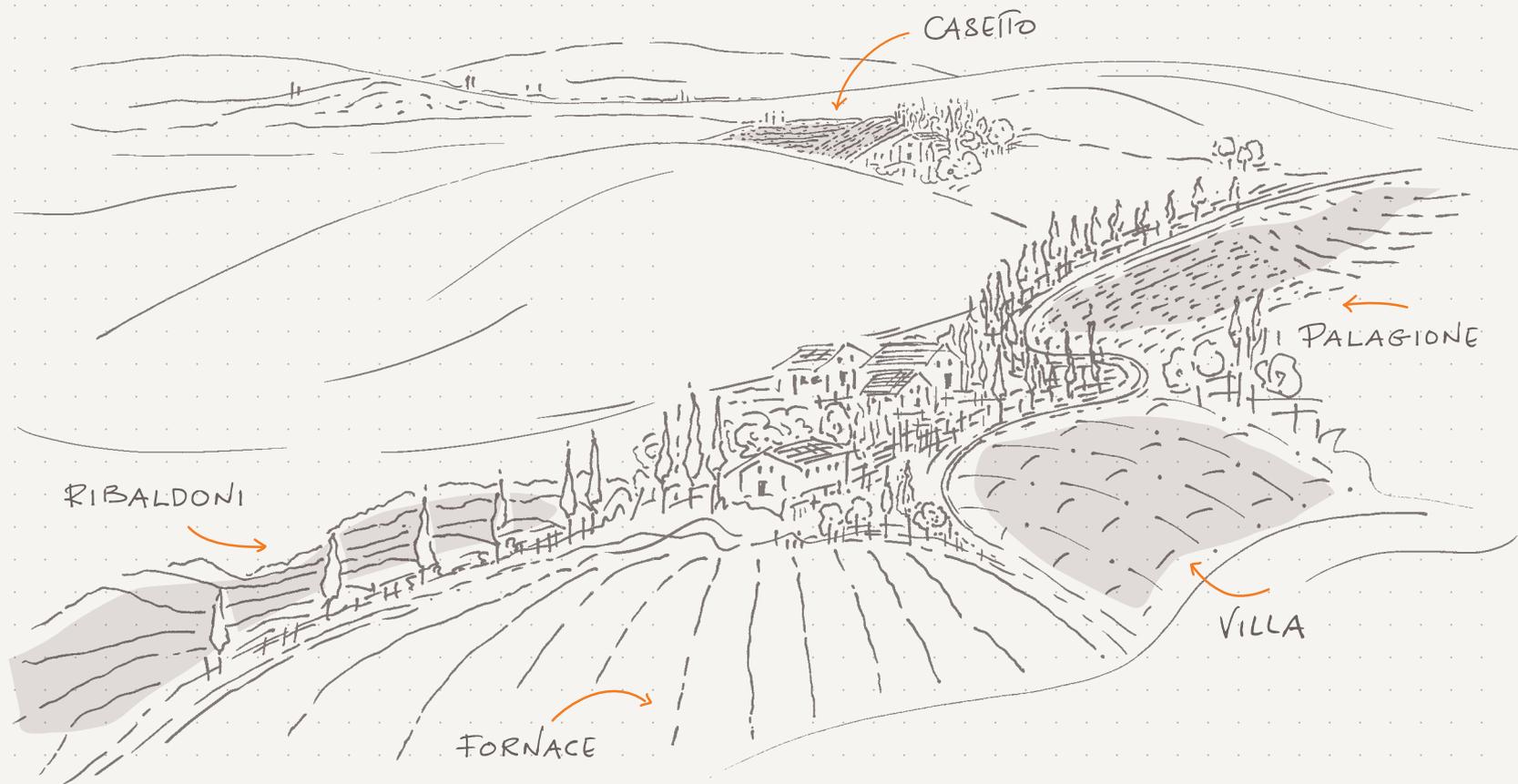


## I VIGNETI

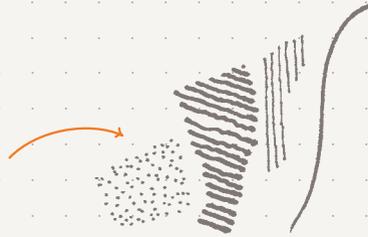
La morfologia dell'azienda delimita tre aree diverse per il loro potenziale vitivinicolo all'interno della quale predomina la varietà che più si è adattata: il Sangiovese.

## THE VINEYARDS

The company's morphology delineates three, distinct areas based on their oenological potential, where Sangiovese is the varietal that has adapted the most.



VIGNETO  
CASETO



Altitudine: 425m s.l.m. - Allevamento: Cordone speronato - Esposizione: Ovest - Terreno: ricco di galestro toscano e scheletro abbondante.

Altitude: 425m a.s.l. - Training system: Spurred cordon  
Aspect: West - Soil: rich in Tuscan marl and abundant skeleton.

VIGNETO  
RIBALDONI



Altitudine di 255-290m s.l.m. - Varietà: Sangiovese  
Allevamento: Da definire - Esposizione: Nord-Ovest  
Terreno: medio impasto argilloso-limoso.

In questa zona è in atto il rinnovamento dei vigneti con le attuali migliori selezioni clonali di Sangiovese.

Altitude: 255-290m a.s.l. - Varietal: Sangiovese  
Training system: to be determined - Aspect: North-West  
Soil: medium clay-lime texture.

This area is undergoing the renewal of its vineyards, with the current best clonal selections of Sangiovese.

Altitudine fra 205-280m s.l.m. con pendenze sino al 35%.

Allevamento: Guyot e Cordone speronato - Esposizione: Sud

Terreno: ricco di alberese, ciottoli e scheletro.

Questa è la zona dove è in atto il recupero dei vecchi vigneti del 1965 per la valorizzazione del patrimonio genetico di Villa Rosa.

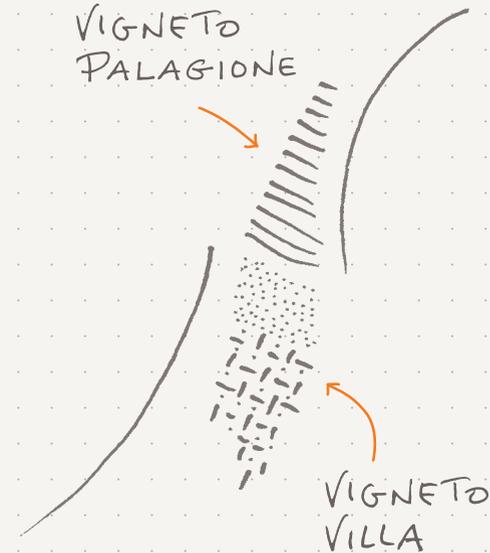
Altitude: between 205-280m a.s.l., slopes up to 35%.

Training system: Guyot and spurred cordon - Aspect: South

Soil: rich in Alberese limestone, pebbles and skeleton.

This area is undergoing the recovery of the old vineyards from 1965 for the development of Villa Rosa's genetic heritage.

VIGNETO  
PALAGIONE



## IL PROGETTO

Nel 2015, non appena acquisita l'azienda, la Famiglia Cecchi ha iniziato un meticoloso lavoro di caratterizzazione geo-pedologica volto a studiare in modo approfondito il territorio attraverso le tecniche più innovative. La lettura elettromagnetica del suolo ha evidenziato zone eterogenee tra loro pur trattandosi di un'area geograficamente circoscritta. Questo per poter unire ancora più profondamente le conoscenze acquisite dai vignaioli di Villa Rosa con quelle derivanti dalla mappa dei suoli. La selezione dei migliori porta innesti e cloni, in base al terreno e all'altitudine, ha reso possibile la massima esaltazione del vitigno principe di questa zona, il Sangiovese. L'obiettivo principale è quello di produrre vino vivendo pienamente il significato della Gran Selezione come apice della piramide qualitativa del Chianti Classico dedicandola alla

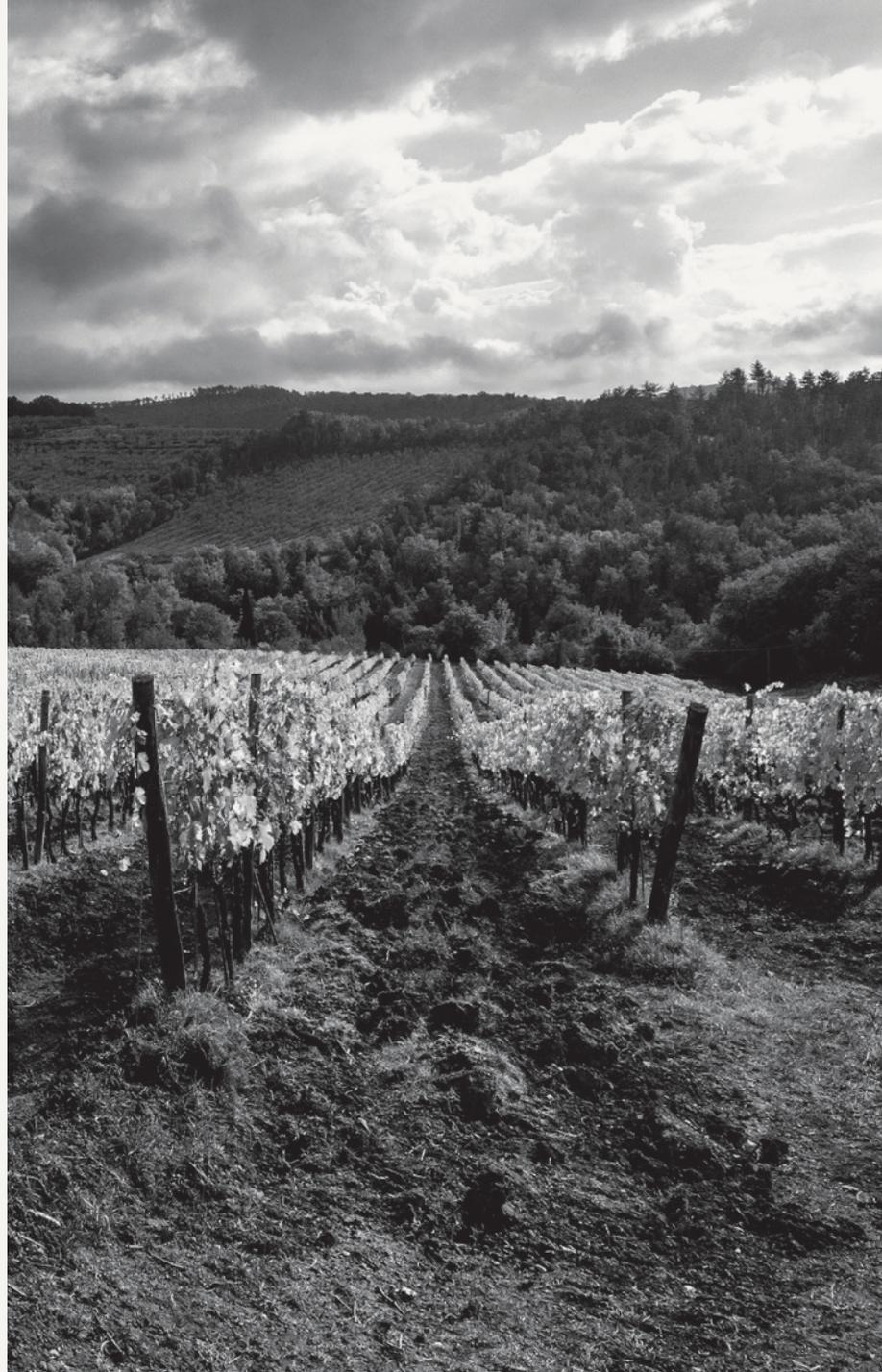
## THE PROJECT

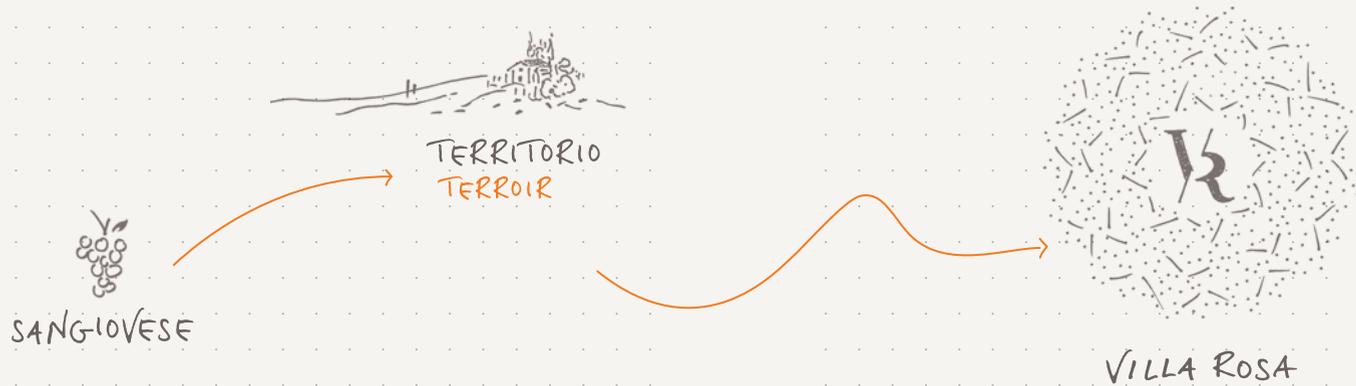
In 2015, as soon as the Cecchi Family took over, a meticulous work of soil profiling commenced, consisting in the in-depth analysis of the terrain by employing the most innovative techniques. The electromagnetic readings of the soil highlighted heterogeneous zones, though these terrains are part of a restricted geographical area. All this was done in order to further combine the knowledge gathered by the winegrowers of Villa Rosa with the one derived from mapping the soil. The selection of the best rootstocks and clones, based on soil and altitude, allowed the highest expression of the main grape varietal, the Sangiovese. The ultimate goal is producing wine by completely embracing the connotation of the Gran Selezione as the apex of the qualitative pyramid of Chianti Classico, and dedicating it to the purity of Sangiovese. In the coming years, the work



purezza del Sangiovese. Negli anni a venire il lavoro di vigna sarà finalizzato a individuare i nostri cru nel Chianti Classico. Ma l'impegno sul Sangiovese è a 360 gradi: il vigneto Palagione, piantato nel 1965 e base importante della nostra Gran Selezione, sarà rinnovato gradualmente mantenendo in vita le piante più vecchie e utilizzandole per prelevare le gemme che saranno quindi reinnestate in campo su nuove barbatelle. In questo modo Villa Rosa avrà la propria riserva genetica, frutto di lavoro di portato avanti negli anni. Il vigneto sarà quindi non più fatto da piante coetanee ma da un insieme di individui che, differenti per età e per genetica, permetteranno al Sangiovese di esprimere incondizionatamente il territorio di appartenenza.

in the vineyards will be aimed to finding our crus in the Chianti Classico. However, the commitment for Sangiovese is across-the-board: the Palagione vineyard, planted in 1965 and an important foundation of our Gran Selezione, will be gradually renovated, maintaining the older plants alive and using them to harvest the gems that will then be grafted in the field onto rootstocks. This way, Villa Rosa will have its own genetic reserve, resulting from the selective work carried out over the years. Hence, the vineyard will no longer consist of plants that are similar in age, but rather of a combination of organisms that, differing per age and genetics, will allow Sangiovese to unconditionally express its territory of origin.





Sangiovese, territorio, Villa Rosa. Questa era la traccia e la sfida che si prospettava.

Una di quelle occasioni che si presentano poche volte nel percorso aziendale, con l'obiettivo di trovare il vino che potesse legare questi tre cardine, imprescindibili; un vino che si insinuasse dentro la loro essenza e potesse esprimere tutta la loro vitalità.

Era chiaro che il tessuto narrativo del nostro romanzo vitivinicolo si dovesse sviluppare su temi di eleganza, profondità, trama tannica avvolgente, un leitmotiv che ci potesse catapultare senza indugio a respirare e calpestare quel terroir magico rappresentato da Villa Rosa.

Ogni arcano si è sciolto quando il primo raccolto ha fatto il suo ingresso in cantina con voce perentoria di un territorio vocato a donare vini di grande cifra stilistica.

Sangiovese, terroir, Villa Rosa: this was the path and the challenge we faced.

One of those rare opportunities during a company's journey, with the objective of identifying the wine capable of tying together these three, essential cornerstones; a wine that would instil itself into their essence and could express all of their vitality.

It was clear that the narrative framework of our winegrowing novel had to develop around the topics of elegance, depth, and a beguiling tannic theme, a leitmotiv that could catapult us immediately to breathe and live the magical territory of Villa Rosa.

All mystery dissolved when the first harvest entered our cellar, with the peremptory character of a territory possessing a vocation to provide its wines with a great signature style.



## GRAN SELEZIONE

L'esordio di Villa Rosa Gran Selezione ha avuto origine in una annata, la 2015, che è stata condotta in ogni fase fenologica all'insegna dell'equilibrio. L'andamento climatico è stato a supporto di tutti quei connotati che fanno grande un vino nel territorio del Chianti Classico: inverno freddo, primavera con temperature miti e umida, estate con buone escursioni termiche e qualche pioggia. La vinificazione è stata condotta in serbatoi di acciaio, con temperature dai 25-28 °C. La fermentazione malolattica si è svolta in acciaio, prima del periodo di maturazione in botti di rovere francese che si è protratto per 15 mesi; dopodiché il vino ha riposato in contenitori di cemento nei mesi che hanno preceduto l'imbottigliamento, che si è svolto nel mese di settembre 2017.

Villa Rosa Gran Selezione 2015 incarna ed interpreta perfettamente i connotati della sua eccezionale vendemmia, regalando una maturità, tessitura tannica e progressione gustativa che solo le grandi annate concedono.

Il colore è vivace e brillante, preludio di un olfatto che si rivela estremamente elegante, caratterizzato da note floreali che si sovrappongono e si integrano a un delicato fruttato e a leggere note speziate.

La bocca è sapida, equilibrata e sempre vibrante, con il tannino che si distende e si apre ad un finale vivo e armonico.



## GRAN SELEZIONE

Villa Rosa Gran Selezione debuts with the 2015 vintage, which was characterised by a perfect balance through every phenological phase. The weather conditions supported all those characteristics that help make a wine great in the Chianti Classico territory: cold winters, mild and humid springs, summers with good temperature ranges and some rainfalls. The alcoholic fermentation was conducted in stainless steel tanks, with temperatures ranging from 25 to 28 °C. The malolactic fermentation was carried out in stainless steel, before the period of 15 months maturation in French oak; after that, Villa Rosa Gran Selezione rested in concrete vessels during the months before bottling, which took place in September 2017. Villa Rosa Gran Selezione 2015 perfectly embodies and interprets the characteristics of its exceptional vintage, offering a ripeness, tannic texture and lingering mouthfeel granted only by the best vintages. The colour is vivid and bright, anticipating a bouquet that reveals to be extremely elegant, characterised by floral notes that overlap and intertwine with a delicate fruitiness and slight hints of spiciness. The taste is savoury, balanced and always vibrant, with the tannin that spreads and opens to a *finale* that is lively and harmonic.

VR

Località Villarosa, 56, 53011  
Castellina in Chianti, Siena - Italy  
t. +39 0577 54311  
fax +39 0577 543150  
[www.villarosa.wine](http://www.villarosa.wine)