



*Tinti*

dal 1927

# Vini naturali dal 1927

Siamo un'azienda a conduzione familiare, radicata tra le pittoresche colline di Certaldo, in Toscana. Da quattro generazioni, produciamo con passione e dedizione vini e olio extravergine di oliva, seguendo metodi di produzione naturali tramandati di padre in figlio.

Vieni a scoprire i segreti dei nostri prodotti attraverso degustazioni guidate. Oppure soggiorna nel nostro accogliente Bed & Breakfast, immerso nel verde delle colline. Qui, la tranquillità e la bellezza del paesaggio si fondono con l'autenticità della nostra ospitalità.

We are a family-run company nestled among the picturesque hills of Certaldo in Tuscany. For four generations, we have produced wines and extra virgin olive oil with passion and dedication, following natural production methods passed down from father to son.

Come and discover the secrets of our products during guided tastings. Or spend the night in our cozy Bed & Breakfast, surrounded by green hills. Here, the tranquility and beauty of the countryside blend with the authenticity of our hospitality.

# Chianti Gold Riserva

**SANGIOVESE 90% CANAILOLO 5% COLORINO 5%**



Rosso rubino impenetrabile. Al naso interessante bouquet di fiori rossi appassiti, confettura di ciliegia, lampone, grafite e in chiusura delicata sfumatura di pepe nero, in bocca si ritrova la confettura di ciliegia, spicca una buona persistenza in bocca seguita da una decisa freschezza, e una ben strutturata trama tannica. tutto si equilibria con una piacevole morbidezza e mineralità. Da bersi tranquillamente lontano dai pasti oppure abbinato con una bistecca alla fiorentina o un piatto di tortelli del mugello con sugo di cinghiale.

Impenetrable ruby red. The nose has an interesting bouquet of dried red flowers, cherry jam, raspberry, graphite and a delicate hint of black pepper at the end. Cherry jam in the mouth, good persistence followed by a decisive freshness, and a well-structured tannic texture. everything is balanced with a pleasant softness and minerality to be drunk away from meals or paired with a Florentine steak or a plate of tortelli del mugello with wild boar sauce.

IT BIO 006  
AGRICOLTURA ITALIA



# Chianti Gold Biologico

SANGIOVESE 90% CANAILOLO 5% COLORINO 5%



Bel rosso rubino. Al naso spiccano le note fruttate. Ciliegia e lampone con leggera sfumatura di piccoli fiori rossi, in bocca si crea un buon equilibrio tra freschezza, astringenza e sapidità. Un vino che può sicuramente esser bevuto subito oppure fatto riposare ancora in bottiglia. Abbinamento con prosciutto toscano, mortadella di prato e formaggi semistagionati, tagliata di manzo al rosmarino.

Beautiful ruby red. Fruity notes stand out on the nose. Cherry and raspberry with a slight nuance of small red flowers, in the mouth there is a good balance between freshness, astringency and sapidity. A wine that can certainly be drunk immediately or left to rest in the bottle. Pair with Tuscan ham, mortadella di prato and semi-mature cheeses, sliced beef with rosemary.

IT BIO 006  
AGRICOLTURA ITALIA



# IGT red biologico

SANGIOVESE 100%



Rosso rubino con interessanti riflessi granati sull'unghia. Al naso emerge un interessante bouquet di fiori rossi e frutti a polpa rossa. rosa rossa, marmellata di ciliegie, per scivolare delicatamente in leggere note di peperone e vaniglia. In bocca si avverte una spiccata freschezza e una interessante e non invadente trama tannica; piacevolmente caldo e minerale. da abbinarsi con affettati, formaggi semistagionati, carni bianche alla griglia, coniglio alla cacciatora.

Ruby red with interesting garnet highlights on the rim an interesting bouquet of red flowers and red fruits emerges on the nose. red roses, cherry jam, delicately slipping into light notes of pepper and vanilla. In the mouth there is a marked freshness and an interesting and unobtrusive tannic texture; pleasantly warm and mineral. to be paired with cold cuts, semi-mature cheeses, grilled white meats.

IT BIO 006  
AGRICOLTURA ITALIA



# Millenovecento27 Bio

CABERNET SOUVIGNON 50% CABERNET FRANC 50%



Rosso rubino, top di gamma dell'azienda. Interessante taglio bordolese. Si apre al naso con un ricco bouquet fruttato e floreale. Violetta e rosa per i fiori. Mora, lampone, amarena, peperone, per i frutti. tutto poi sfuma in intriganti note di grafite e vaniglia. Vino di struttura, persistente, ben bilanciato nelle sue componenti dure. Caldo, buona l'acidità così come la trama tannica. persiste la mora e l'amarena ed emergono leggere note balsamiche. Da bersi tranquillamente fuori dai pasti oppure abbinato con salumi e formaggi stagionati, carni arrosto o grigliate ed anche selvaggina.

Ruby red, top of the range of the company, interesting Bordeaux blend. It opens on the nose with a rich bouquet of fruit and flowers. violet and rose for the flowers. blackberry, raspberry, black cherry, pepper for the fruit. everything then fades into intriguing notes of graphite and vanilla. Structured wine, persistent, well balanced in its hard components. Warm, good acidity as well as the tannic texture. blackberry and black cherry persist and slight balsamic notes emerge. To be drunk quietly between meals or combined with cured meats and mature cheeses, roast or grilled meats and game as well.

IT BIO 006  
AGRICOLTURA ITALIA



# IGT Rosa biologico

SANGIOVESE 100%



Rosa cerasuolo, appena aperto emergono bouquet di fiori freschi rossi, rosa canina per poi virare verso note fruttate, fragola e sul finale leggeri sentori agrumati. Alla bevuta risulta sapido e fresco. si avverte una leggera astringenza dovuta alla breve macerazione sulle bucce. Un vino piacevolmente equilibrato nella sua freschezza e mineralità. Da servirsi ad una temperatura di 12 gradi. Abbinamento con affettati della tradizione toscana, con un primo al ragù bianco di pollo oppure un'orata al forno.

Cherry pink, as soon as you open it, bouquets of fresh red flowers and dog roses emerge, then it turns towards fruity notes, strawberries and light citrus scents in the end. It is fresh and savoury when drunk. There is a slight astringency due to the brief maceration on the skins. A pleasantly balanced wine in its freshness and minerality. To be served at a temperature of 12 degrees. Pair it with traditional Tuscan cold cuts, with a first course of white chicken ragout or baked sea bream.

IT BIO 006  
AGRICOLTURA ITALIA



# Silver IGT biologico

TREBBIANO 100%



Vivace giallo paglierino. al naso spiccano sentori di fiori bianchi, tiglio e note fruttate dove emerge la pesca a polpa gialla. Si chiude con una delicata nota di fieno fresco sul finale. In bocca si avverte una piacevole freschezza, una discreta sapidità. è un vino sicuramente equilibrato e pronto. Da bere sia come aperitivo sia abbinato a delicati piatti con frutti di mare e formaggi freschi.

Lively straw yellow. On the nose there are scents of white flowers, lime and fruity notes where yellow flesh peach emerges. It closes with a delicate note of fresh hay on the finish. In the mouth there is a pleasant freshness, a discreet savouriness. it is a wine that is certainly balanced and ready. To be drunk both as an aperitif and with delicate seafood dishes and fresh cheeses.

IT BIO 006  
AGRICOLTURA ITALIA



# Tramontorange

MALVASIA 50% VIOGNIER 50%



Un viaggio sensoriale, dove la MALVASIA dona un bouquet di aromi floreali e note di frutta a polpa bianca, mentre il VIOGNIER introduce sfumature esotiche e una piacevole complessità. Al primo sorso rivela la sua struttura elegante e un equilibrio armonioso. Si sposa con piatti di pesce saporiti, carni bianche delicate e formaggi di media stagionatura. Provalo con un risotto ai frutti di mare o un petto di pollo alle erbe aromatiche. Servire leggermente fresco, tra i 10 e i 12 gradi. Compagno ideale per le tue serate estive, un aperitivo al tramonto o un momento di relax in buona compagnia.

A sensory journey in which MALVASIA exudes a bouquet of floral aromas and notes of white pulp, while VIOGNIER introduces exotic nuances and a pleasant complexity. From the very first sip, it reveals its elegant structure and harmonious balance. It goes well with tasty fish dishes, tender white meat and medium-aged cheese. Try it with a risotto with seafood or a chicken breast with herbs. Serve slightly chilled, between 10 and 12 degrees. The ideal companion for your summer evenings, an aperitif at sunset or a moment of relaxation in good company.

IT BIO 006  
AGRICOLTURA ITALIA



# Spumante GioKaLe

SANGIOVESE 100%



Apertura aromatica che rilascia note di frutta rossa e accenni floreali leggeri, tipici di Sangiovese. Al palato presenta una bolla fine e persistente, accompagnata da una freschezza che ti invita al prossimo sorso. La sua natura monovarietale migliora la natura tipica di Sangiovese, offrendo un'esperienza di degustazione unica. Ideale come aperitivo, si accompagna magnificamente con antipasti leggeri, pesce crudo e sushi. Perfetto anche con dessert non troppo zuccherati. Raccomandiamo di servire Giokale Spumante a una temperatura di 8-10 gradi.

Aromatic attack with notes of red fruit and light floral hints, typical of SANGIOVESE. On the palate, it presents a fine and persistent perlage, accompanied by a freshness that invites you to take another sip. Its varietal purity underlines the typical character of SANGIOVESE and offers a unique taste experience. It is ideal as an aperitif and goes perfectly with light starters, raw fish and sushi. It also goes perfectly with desserts that are not too sugary. We recommend serving GioKaLe Spumante at a temperature of 8-10 degrees.

IT BIO 006  
AGRICOLTURA ITALIA



# Franco47 Vin Santo

TREBBIANO 50% MALVASIA 25% SAN COLOMBANO 25%



Color ambrato dai leggeri riflessi aranciati. Al naso spicca un interessante bouquet di frutta candita, albicocca disidratata, miele di acacia, vaniglia ed una nuance di note iodate e leggermente ossidative. In bocca si ritrova il miele e la frutta candita. L'equilibrata morbidezza la mineralità ed una piacevole persistenza rendono questo vin santo sicuramente da bere in meditazione oppure abbinato con un panforte senese, i classici cantucci di Prato.

Amber-coloured with light orange highlights. the nose has an interesting bouquet of candied fruit, dried apricot, acacia honey, vanilla and a nuance of iodised and slightly oxidative notes. The balanced softness, minerality and pleasant persistence make this vin santo definitely worth drinking in meditation or paired with a Siense panforte, the classic Prato cantucci or a good blue cheese.

IT BIO 006  
AGRICOLTURA ITALIA



# Olio extravergine di oliva

BIO - LECCINO FRANTOIANO E MORELLINO



Raccolta: manuale, prima decade di novembre  
molitura

Olio ottenuto direttamente e unicamente mediante  
procedimenti meccanici, spremitura a freddo

Colore: verde intenso

Profumo: piacevolmente fruttato

Gusto: delicato con note di carciofo

Terreno: arenaria su terreno argilloso/limoso

Harvest: manual, first ten days in November

Grinding

Oil is obtained directly and exclusively by  
mechanical means, cold pressing

Color: intense green

Aroma: pleasantly fruity

Taste: delicate with notes of artichoke

Soil: sandstone on clayey/loamy soil

0,50 €

1 €

IT BIO 006  
AGRICOLTURA ITALIA



# Contatti

e-mail: [info@tintichianti.it](mailto:info@tintichianti.it)

Mobile: +39 333 826 8985

Website: [www.tintichianti.it](http://www.tintichianti.it)



@TINTICHIANTI



*Tinti*

dal 1927