

Azienda Casale



DAVIDDI

VINI DI  
MONTEPULCIANO  
WINES







**L'Azienda Agricola "Casale"** è nata con la famiglia Daviddi.

Da sempre esperti viticoltori, conservano ancora, a testimonianza di ciò, uno strettoio dei primi dell'Ottocento.

Aldimaro Daviddi, che si avvale della preziosa collaborazione della moglie, delle figlie e dei generi, è riuscito a fare crescere l'azienda anche grazie alla produzione di ottimo vino Nobile di Montepulciano con il quale si è imposto nel mercato internazionale.

La Famiglia Daviddi inizia a produrre vino verso i primi del '800, nel territorio di Valiano di Montepulciano, grazie alla passione di Giustino Daviddi. La tradizione contadina e vinicola viene tramandata di padre in figlio fino a diventare, con il pronipote Aldimaro, la principale attività della Famiglia verso la fine degli anni '60.



**The farm "Casale"** was born thanks to the Daviddi family.

*For generations, they have been expert grape-growers and as witness, they still conserve a press of the early nineteenth-century.*

*Aldimaro Daviddi, who has the precious collaboration of his wife, daughters and sons-in-law, has managed the farm and has let the business increase mostly thanks to the production of excellent Noble Wine of Montepulciano, that has become popular also in the international market.*

*Family Daviddi started producing wine in the early '800, in the territory of Valiano of Montepulciano, thanks to the skill of Giustino Daviddi. The country and winemaking tradition passed on from father to son to become, with his granddaughter Aldimaro, the main activities of the Family in the late 60s.*





*Amintinile Biserice*



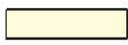
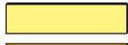


Vasta è l'ortografia del cognome di questa illustre stirpe, talvolta alterata in **Davidi** ed anche in **Daviesi**. Originaria di **Firenze**, dove si affermò così positivamente da meritare, come ci tramanda lo storico **Guido Cini**, autore del "Necrologio Fiorentino", il privilegio della sepoltura in **Chiesa**, a far tempo dalla prima metà del del secolo XVI.

Totale dei componenti di questa schiatta si trovano su **San Marco**, **San Pier Maggiore** ed in altre **Chiese Fiorentine**. Alcuni componenti di Casa **Daviddi** o **Daviesi** ricoprono in seno alla **Repubblica fiorentina**, importanti cariche come quelle di **Consolieri di Giustizia** e di **Priori**, ossia **Deputati**, in persona di **Tommaso** nel 1462 e nel 1463. Col **volger** dei tempi questa stirpe si divise nel contado di **Firenze** ed in altri centri della **Toscana**.

L'arma, qui riprodotta a colori, nel linguaggio tecnico-eraltico del **Blasone**, così si legge "contornamento di rosso e di oro, col palo d'argento attraversante sulla partizione".



-  Territorio di produzione del **Vino Nobile di Montepulciano**
-  Area di produzione **Gracciano - Abbadia**
-  Area di produzione **Acquaviva**
-  Area di produzione **Valiano**

La produzione iniziale di circa 5000 bottiglie annue è andata nel tempo aumentando sempre nel rispetto della tradizione e della genuinità tramandate da oltre due secoli.

L'azienda Casale, che oggi produce circa 80.000 bottiglie all'anno, è ubicata nella zona DOCG di Montepulciano e si sviluppa in circa 20 ha. di vigneti.

I vitigni di Sangiovese e con piccole quantità di Canaiolo e Mammolo, sono coltivati su terreni argillosi e sassosi - a Gracciano, Valiano, Abbadia ed Acquaviva - adatti per ottenere un prodotto piacevole e gustoso.

Dalle zone di produzione di Gracciano, Abbadia di Montepulciano e Valiano provengono inoltre le uve di Malvasia, Trebbiano e Grechetto (Pulcinculo) con le quali l'azienda produce il suo pregiato Vin Santo di Montepulciano.

*The initial production, of about 5,000 bottles a year, has been increasing over time while respecting the tradition and authenticity handed over two centuries.*

*The farm "Casale", that today produces approximately 80,000 bottles a year, is situated in the Montepulciano DOCG zone and develops over 20 hectares of vineyards.*

*The vine varieties of Sangiovese, with small quantities of Canaiolo and Mammolo are cultivated on clayey and stony grounds - in Gracciano, Valiano, Abbadia and Acquaviva - suited to obtain a pleasant and tasty product.*

*From the Production areas of Gracciano, Abbadia di Montepulciano and Valiano also come the grapes of Malvasia, Trebbiano and Grechetto (Pulcinculo) with which the company produces its fine Vin Santo di Montepulciano.*



Riserva  
AZIENDA CASALE  
DAVIDDI

Vino Nobile  
Montepulciano  
(Siena)



Azienda Casale





Quest'azienda ha da sempre cercato di migliorare la qualità del prodotto ma anche di acquistare e rinnovare il suo parco botti, in rovere francese e slavonia, per poter così raggiungere l'invecchiamento ottimale dei suoi vini, anche se la sua tecnica per la produzione del suo cru è rimasta quella tradizionale.

*This company has always tried to improve product quality but also buy and renew its fleet barrels and French oak casks, so that we can achieve optimal aging of its wines, even if his technique for producing its cru remained traditional.*



LITRI 0,75  
AAA 03811704  
VINO NOBILE  
DI MONTEPULCIANO

*Azienda Casale*



DAVIDDI

*Vino Nobile  
di Montepulciano*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ESTATE BOTTLED BY  
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA  
AZIENDA AGRICOLA CASALE - DAVIDDI  
MONTEPULCIANO (SI) - ITALIA

NON DISPORRE DEL VETRO NELL'AMBIENTE  
RED WINE - PRODUCT OF ITALY

CONTIENI SOLFITI - CONTAINS SULPHITES

ALC. 14% BY VOL.

750 ML

*Azienda Casale*



DAVIDDI



Gli impianti dei nostri vigneti, circa 4000 ceppi per ettaro, per la maggior parte a "Guyot" e per la restante parte a "Cordone speronato", con esposizione Sud-SudOvest, un'altitudine media di 360 M. s.l.m. e una resa per ettaro di 70 quintali, garantiscono la miglior qualità dei nostri prodotti.

*The vines, about 4000 plants per hectare, grown mostly "a Guyot" and the remaining part "a Cordone speronato", with south-southwest exposure, an average altitude of 360 M. a.s.l. and a maximum production of 70 quintals per hectare, give in this way the best quality of our products.*





*Azienda Casale*



**OLIO  
EXTRA  
VERGINE  
DI OLIVA**

Olio di oliva di categoria superiore  
ottenuto direttamente dalle olive  
ed unicamente mediante  
procedimenti meccanici  
Olio estratto in Italia  
da olive coltivate in Italia

**AZIENDA AGRICOLA CASALE**  
Via Novalesa 9 - Monopoli (B) - Bari

Cottolengo di  
Camp. Ag. TRANTINO LULLI & CONTI S.p.A. (Camp. Ag. 1007) - Loc. S. Salvo - Caserta (CA)

**CONTIENUTO 500 ml - 1,7 FL. OZ. - € 1,50 e**

Il consiglio di mantenimento al riparo  
dalla luce e da fonti di calore  
dai consumatori pred. come il

*Azienda Casale*





La stessa attenzione con cui produciamo i nostri vini viene dedicata alla coltivazione e alla frangitura del nostro Olio ExtraVergine di Oliva. Le varietà tipiche locali, Leccino, Frantoio e Moraiolo, raccolte a mano nel mese di Novembre e l'estrazione a freddo entro le 24 ore dalla raccolta, garantiscono un prodotto di elevata qualità dal sapore intenso, bouquet ricco di aromi, gusto equilibrato, persistente e gradevolmente piccante.

*The same care with which we produce our wines is dedicated to the cultivation and pressing of our Extra Virgin Olive Oil. The typical local varieties, Leccino, Frantoio and Moraiolo, hand harvested in November and the cold extraction within 24 hours from collection, ensure a high quality product with an intense flavor, a bouquet rich of aromas, a balanced taste, persistent and pleasantly spicy.*



# Azienda Casale



# Vino Nobile di Montepulciano - Riserva

## Uvaggio:

Sangiovese  
Mammolo e Canaiolo Nero

## Periodo di Vendemmia:

Fine Settembre - Prima decade di Ottobre

## Tecniche di Vinificazione:

Sin dai giorni che precedono la raccolta viene effettuata una selezione molto attenta delle uve dei vigneti di Abbadia di Montepulciano, Acquaviva, Gracciano e Valiano.

I grappoli vengono poi diraspati e pigiati e sottoposti a macerazione per un periodo di 15-20 giorni nel corso del quale i vini hanno completato la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata non superiore ai 28°C.

I vini hanno completato la fermentazione malolattica entro la fine dell'anno, prima in acciaio e successivamente in botti di rovere francese.

## Tecniche di Affinamento:

Il vino ha trascorso un periodo di affinamento di circa 36 mesi in botti di rovere francese da 25 Hl di capacità.

## Abbinamenti consigliati:

Arrosti di carni rosse e di selvaggina, formaggi stagionati e salumi.

Servire a una temperatura di circa 18°C.



## Grapes:

Sangiovese  
Mammolo e Canaiolo Nero

## Harvesting Period:

End of September - Early October

## Vinification Method:

A very careful selection of the grapes from the vineyard of Abbadia di Montepulciano, Acquaviva, Gracciano and Valiano was made at harvest time.

The grapes were then destemmed and crushed and maceration took place over a period of 15-20 days, during which time the wine also completed its alcoholic fermentation at a temperature not exceeding 28°C (82,4°F).

The wine was then racked and had completed its malolactic fermentation within the end of the year, before in stainless steel tanks and after in franc oak barrels.

## Maturation Method:

The wine aged for a period of 36 months in oak casks in 25 Hl frank oak barrels.

## Goes well with:

Roasts, red meats, game, cheese and cold cuts.

Serve at about 18°C (64,4°F).

# Vino Nobile di Montepulciano

## **Uvaggio:**

Sangiovese  
Mammolo e Canaiolo Nero

## **Periodo di Vendemmia:**

Fine Settembre - Prima decade di Ottobre

## **Tecniche di Vinificazione:**

Al momento della raccolta viene effettuata una selezione molto attenta delle uve dei vigneti di Abbadia di Montepulciano, Acquaviva, Gracciano e Valliano.

I grappoli vengono poi diraspati e pigiati e sottoposti a macerazione per un periodo di 12-15 giorni nel corso del quale i vini hanno completato la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata non superiore ai 28°C.

I vini hanno completato la fermentazione malolattica entro la fine dell'anno, prima in acciaio e successivamente in botti di rovere francese.

## **Tecniche di Affinamento:**

Il vino ha trascorso un periodo di affinamento di circa 25 mesi in botti di rovere francese da 25 Hl di capacità.

## **Abbinamenti consigliati:**

Primi piatti della cucina tradizionale, selvaggina, carni rosse, formaggi stagionati e salumi.  
Servire a una temperatura di circa 18°C.



## **Grapes:**

Sangiovese  
Mammolo e Canaiolo Nero

## **Harvesting Period:**

End of September - Early October

## **Vinification Method:**

A very careful selection of the grapes from the vineyard of Abbadia di Montepulciano, Acquaviva, Gracciano and Valliano was made at harvest time.

The grapes were then destemmed and crushed and maceration took place over a period of 12-15 days, during which time the wine also completed its alcoholic fermentation at a temperature not exceeding 28°C (82,4°F).

The wine was then racked and had completed its malolactic fermentation within the end of the year, before in stainless steel tanks and after in franc oak barrels.

## **Maturation Method:**

The wine aged for a period of 25 months in oak casks in 25 Hl frank oak barrels.

## **Goes well with:**

Traditional first courses, game, red meats, cheese and cold cuts.  
Serve at about 18°C (64,4°F).



# Rosso di Montepulciano

## **Uvaggio:**

Sangiovese  
Canaiole Nero - Mammolo

## **Periodo di Vendemmia:**

Fine Settembre - Prima decade di Ottobre

## **Tecniche di Vinificazione:**

Dopo la raccolta le uve provenienti dai vigneti di Abbadia di Montepulciano, Acquaviva, Gracciano e Valiano vengono attentamente selezionate.

I grappoli vengono poi diraspatis e pigiati e sottoposti a macerazione per un periodo di 10-12 giorni nel corso del quale i vini completano la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 28°C.

I vini hanno completato la fermentazione malolattica entro la fine dell'anno prima in acciaio e successivamente in botti di rovere di slavia.

## **Tecniche di Affinamento:**

Il vino ha trascorso un periodo di affinamento di circa 6 mesi in botti di rovere di slavia da 25 a 50 hl di capacità.

## **Abbinamenti consigliati:**

Minestre, Zuppe e Primi piatti della cucina tipica toscana, Formaggi a media stagionatura, salumi.  
Servire a una temperatura di circa 18°C.



## **Grapes:**

Sangiovese  
Canaiole Nero - Mammolo

## **Harvesting Period:**

End of September - Early October

## **Vinification Method:**

After harvest time the grapes from the vineyard of Abbadia di Montepulciano, Acquaviva, Gracciano and Valiano were carefully selected.

The grapes were then destemmed and crushed and maceration took place over a period of 10-12 days during which time the wine also completed its alcoholic fermentation at a temperature not exceeding 28°C (82,4°F).

The wine was then racked and had completed its malolactic fermentation within the end of the year, partly in stainless steel tanks and after in slavy oak barrels.

## **Maturation Method:**

The wine aged for a period of 6 months in oak casks in 25 and 50 hl slavy oak barrels.

## **Goes well with:**

Soups and traditional first courses, lightly matured cheese, Cold cuts.  
Serve at about 18°C (64,4°F).



# Cainozza - Chianti Colli Senesi

**Uvaggio:**

Sangiovese

**Periodo di Vendemmia:**

Fine Settembre - Prima decade di Ottobre

**Tecniche di Vinificazione:**

Al momento della raccolta è stata effettuata una selezione molto attenta delle uve provenienti dai vigneti di Abbadia di Montepulciano, Acquaviva e Gracciano.

I grappoli sono stati poi diraspatis e pigiati e sottoposti a macerazione per un periodo di 8-10 giorni nel corso del quale i vini hanno completato la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 28°C.

I vini hanno completato la fermentazione malolattica entro la fine dell'anno, parte in acciaio e successivamente in botti di slavonia.

**Tecniche di Affinamento:**

Il vino ha trascorso un periodo di affinamento di circa 4 mesi in botti di slavonia da 25 Hl di capacità.

**Abbinamenti consigliati:**

Primi piatti della cucina tradizionale, carni rosse, Selvaggina, formaggi stagionati e salumi.  
Servire a una temperatura di circa 18°C.

**Grapes:**

Sangiovese

**Harvesting Period:**

End of September - Early October

**Vinification Method:**

A very careful selection of the grapes from the vineyard of Abbadia di Montepulciano, Acquaviva, Gracciano and Valliano was made at harvest time.

The grapes were then destemmed and crushed and maceration took place over a period of 8-10 days, during which time the wine also completed its alcoholic fermentation at a temperature not exceeding 28°C (82,4°F).

The wine was then racked and had completed its malolactic fermentation within the end of the year, partly in stainless steel tanks and after in slavony oak barrels.

**Maturation Method:**

The wine aged for a period of 4 months in oak casks in 25 Hl slavony oak barrels.

**Goes well with:**

Traditional first courses, game, red meats, seasoned cheese and cold cuts.

Serve at about 18°C (64,4°F).

# *Il Bosco - Rosso Toscano*

**Uvaggio:**

Sangiovese

**Periodo di Vendemmia:**

Fine Settembre - Prima decade di Ottobre

**Tecniche di Vinificazione:**

Al momento della raccolta è stata effettuata una selezione delle uve provenienti dai vigneti di Abbadia di Montepulciano, Acquaviva e Gracciano.

I grappoli sono stati poi diraspati e pigiati e sottoposti a macerazione per un periodo di 6-8 giorni nel corso del quale i vini hanno completato la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore al 28°C.

I vini hanno completato la fermentazione malolattica entro la fine dell'anno in acciaio.

**Tecniche di Affinamento:**

Il vino ha trascorso un periodo di affinamento di circa 4 mesi in cisterne d'acciaio.

**Abbinamenti consigliati:**

Antipasti, Salumi e Formaggi giovani.

Servire a una temperatura di circa 18°C.

**Grapes:**

Sangiovese

**Harvesting Period:**

End of September - Early October

**Vinification Method:**

A selection of the grapes from the vineyard of Abbadia di Montepulciano, Acquaviva, Gracciano and Valliano was made at harvest time.

The grapes were then destemmed and crushed and maceration took place over a period of 6-8 days, during which time the wine also completed its alcoholic fermentation at a temperature not exceeding 28°C (82,4°F).

The wine was then racked and had completed its malolactic fermentation within the end of the year, in stainless steel tanks.

**Maturation Method:**

The wine aged for a period of 4 months in stainless steel tanks.

**Goes well with:**

Cold appetizers, Cold cuts and young cheese.

Serve at about 18°C (64,4°F).



# Perla - Rosato di Sangiovese

**Uvaggio:**  
Sangiovese

**Periodo di Vendemmia:**  
Fine Settembre

**Tecniche di Vinificazione:**

Al momento della raccolta è stata effettuata una selezione delle uve provenienti dai vigneti di Abbadia di Montepulciano, Acquaviva, Gracciano e Valiano. I grappoli sono stati poi diraspatis e sottoposti ad una breve macerazione per un periodo di circa 18 ore ad una temperatura non superiore ai 18°C. Svinatura ed Inoculo di lieviti selezionati con fermentazione ad una temperatura controllata di 20°C in modo da ottenere un vino fresco, fruttato e armonico.

**Tecniche di Affinamento:**

Tutte le fasi di lavorazione e di affinamento avvengono in acciaio.

**Abbinamenti consigliati:**

Aperitivi, Primi piatti a base di Pesce, Piatti di Carni bianche e Formaggi.  
Servire a una temperatura di circa 8-10°C.

**Grapes:**  
Sangiovese

**Harvesting Period:**  
End of September

**Vinification Method:**

A selection of the grapes from the vineyard of Abbadia di Montepulciano, Acquaviva, Gracciano and Valiano was made at harvest time. The grapes were destemmed and then subjected to a short maceration for a period of about 18 hours at a temperature not exceeding 18°C. Racking and inoculation with selected yeast followed by a fermentation at a controlled temperature of 20°C to obtain a fresh, fruity and harmonious wine.

**Maturation Method:**

All the steps of processing and refining take place in steel.

**Goes well with:**

Appetizers, first courses based on fish, white meat and cheese dishes.  
Serve at a temperature of about 8-10°C. (46-50°F).



## *Il Caratello - Vin Santo di Montepulciano*

### **Uvaggio:**

Trebbiano  
Malvasia  
Grechetto (Pulcinculo)

### **Periodo di Vendemmia:**

Metà Settembre

### **Tecniche di Vinificazione:**

Al momento della raccolta viene effettuata una selezione molto attenta delle uve dei vigneti di Abbadia di Montepulciano, Gracciano e Valiano.

I grappoli vengono successivamente posti ad appassire su cannicci fino a Gennaio, quindi diraspatis e pigiati ed il mosto così ottenuto viene posto a fermentare in appositi caratelli di rovere e castagno da circa 100 litri.

### **Tecniche di Affinamento:**

Il vino trascorre poi nei caratelli di rovere e castagno un periodo di invecchiamento di almeno 36 mesi.

### **Abbinamenti consigliati:**

da degustarsi dopo pranzo, con i tradizionali Cantucci toscani o con un dolce.  
Servire a una temperatura di circa 18°C.



### **Grapes:**

Trebbiano  
Malvasia  
Grechetto (Pulcinculo)

### **Harvesting Period:**

middle of September

### **Vinification Method:**

A very careful selection of the grapes from the vineyard of Abbadia di Montepulciano, Gracciano and Valiano was made at harvest time.

The grapes were as first laid out to dry upon trellisworks until January, then destemmed and crushed and stored in 100 lt. oak kegs and chestnut kegs.

### **Maturation Method:**

The wine aged for a period of at least 36 months in 100 lt. oak kegs and chestnut kegs.

### **Goes well with:**

be enjoyed after a meal, with "Cantucci" or a cake.  
Serve at about 18°C (64,4°F).

# *Grappa di Nobile*

*da Vinacce di Vino Nobile di Montepulciano*

**La Grappa:**

È un'acquavite di vinaccia, prodotto ottenuto dalla distillazione delle vinacce che devono essere fermentate per ottenere la produzione di alcool.

**Vinacce utilizzate:**

Sangiovese  
Canaiolo nero e Mammolo

**Gradazione Alcolica:**

circa 42% vol.

**Caratteristiche organolettiche:**

colore bianco trasparente, gusto rotondo, elegante che propone al palato tutti i sentori delle uve di provenienza.

**Abbinamenti consigliati:**

da degustarsi dopo i pasti.  
Servire a una temperatura di circa 18°C.

**Grappa:**

Is an aquavit of the dregs of pressed rapes, a product obtained by the distillation of grape dregs that must be naturally fermented to obtain the production of alcohol.

**Marc used:**

Sangiovese 90%  
Canaiolo nero and Mammolo 10%

**Alcohol:**

about 42% vol.

**Characteristics:**

transparent white color, well rounded, elegant taste which offers all the hints of the grapes it comes from.

**Serving suggestions:**

be enjoyed after a meal.  
Serve at about 18°C (64,4°F).

# Olio Extra Vergine di Oliva

L'Olio Extra Vergine di Oliva "Casale Daviddi" viene prodotto con olive provenienti dalle colline toscane di Montepulciano. Le varietà sono quelle tipiche della nostra zona di produzione: Leccino, Frantoio e Moraiolo. La raccolta avviene nel mese di Novembre. Le olive, raccolte a mano e selezionate, vengono portate al frantoio entro le 24 ore successive alla raccolta in modo da garantire l'immediata frangitura e l'estrazione a freddo.

Il prodotto ottenuto è un Olio Extra Vergine di Oliva dal sapore intenso, bouquet ricco di aromi e dal gusto equilibrato, intenso, morbido, persistente e gradevolmente piccante.

Se ne consiglia l'utilizzo come condimento su insalate, ortaggi e contorni ma anche su piatti tipici come la "ribollita", le zuppe di legumi e le carni rosse grigliate.

**Zona di produzione:**

Gracciano di Montepulciano

**Altitudine Oliveti:** 360 metri slm

**Varietà di Olive:**

Leccino, Frantoio, Moraiolo

**Periodo di Raccolta:** Novembre

**Sistema di Lavorazione:**

Spremitura a freddo



The Extra Virgin Olive Oil "Casale Daviddi" is produced from olives from the Tuscan hills of Montepulciano. The varieties are typical of our production area: Leccino, Frantoio and Moraiolo. The harvest is in November. Olives, hand picked and selected, are taken to the oil mill within 24 hours after harvesting in order to ensure the immediate pressing by a cold press extraction.

The product obtained is an Extra Virgin Olive Oil which has an intense flavor, a bouquet rich of aromas and taste balanced, intense, soft, persistent and pleasantly spicy.

Ideal for salads, vegetables and side dishes but also for traditional dishes such as "ribollita", vegetable soups and grilled red meat.

**Production area:**

Gracciano di Montepulciano

**Altitude:**

360 meters asl

**Olive tree varieties:**

Leccino, Frantoio, Moraiolo

**Harvesting:**

November

**Production technique:**

Cold press.

*Azienda Casale*



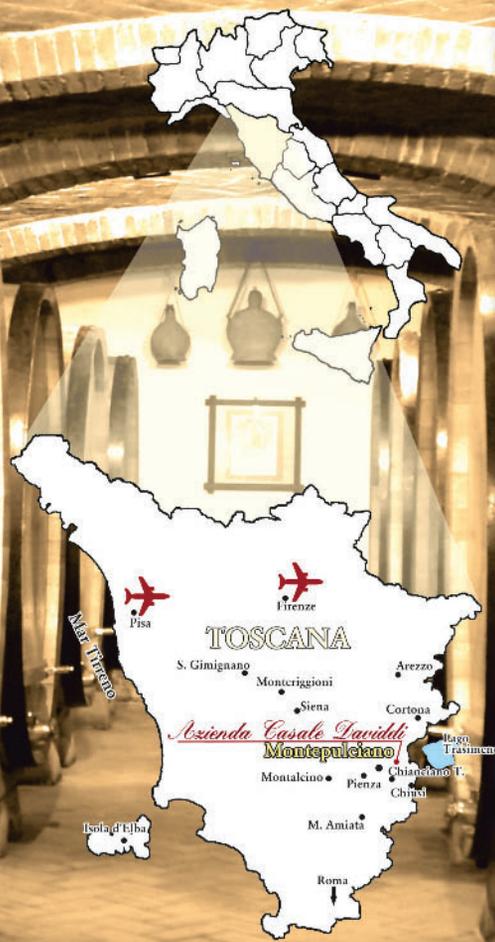
**DAVIDDI**

VINI DI  
MONTEPULCIANO  
WINES

*Azienda Casale*



**DAVIDDI**



TOSCANA

Azienda Casale Lavitola  
Montepulciano

*Azienda Casale*



**AZIENDA CASALE**

DI ALDIMARO DAVIDDI

VIA NOTTOLA, 9 - 53045 MONTEPULCIANO STAZIONE (SIENA)

TEL. E FAX +39 0578 73.82.57

[www.casaledaviddi.it](http://www.casaledaviddi.it) - [info@casaledaviddi.it](mailto:info@casaledaviddi.it)

