




LA CIARLIANA

Tuscan Winery

www.laciarliana.it



Il Sogno di una Vita,
adagiato nel Cuore
delle dolci Colline Toscane.

*A lifelong dream,
cradled in the heart of the Tuscan hills.*

La Ciarliana incarna un sogno , iniziato con la prima bottiglia di Vino Nobile di Montepulciano realizzata da Luigi nel 1996, sogno che deriva dalla passione di suo padre, Santo Pellegrino , e, da quella - ancor precedente - del nonno Luigi, avviata negli anni 60. Un sogno oggi proteso al futuro, negli occhi di Matteo . Una storia lunga di schietta autenticità, saper fare abile e onesto, cura, dedizione e rispetto dell'ambiente. Passione per la qualità e per questo magnifico, unico, terroir.

La Ciarliana is a dream that begun in 1996 with Luigi and his first Vintage of Vino Nobile. A dream that traces back to the passion he inherited through his father, Santo Pellegrino and that had started - already before - with his grandfather Luigi in the 60'. A dream, which is now forward-looking in Matteo's eyes. A history of earnest authenticity, skillful know how, care and respect for the nature and for the quality and for this unique soil.



L'azienda

La forza di un grande produttore è tutta qui.
Nella terra. Nelle sue zolle, che fanno unica la vigna.
Nel terreno che nutre le sue viti, perfette,
i filari lunghi e schietti.

Vigna 'Scianello.

La nostra vigna più bella.

Identità autentica di questo territorio.
Quattro ettari e mezzo di vigneto, quattro tipi
differenti di suolo: Tufo, Argilla, Galestro e Terra
Rossa. Il tufo dona complessità, l'argilla freschezza
ed acidità, il galestro apporta morbidezza,
la terra rossa conferisce la sapidità. Vino Nobile
di Montepulciano D.O.C.G. Vigna 'Scianello, tutta
la nostra passione. Vino unico e magico. Potente e
affascinante. E si produce solo nelle annate migliori.

La proprietà è cresciuta dai 2 ettari iniziali agli attuali
21, iscritti a Vino Nobile di Montepulciano, Rosso di
Montepulciano e a Chianti. I vigneti, con una densità
di 5000 ceppi per ettaro, sono stati impiantati
seguendo un attento studio geologico e clonale.

Non solo... a La Ciarliana siamo attentissimi al
rispetto della natura. I trattamenti in vigna sono
mirati e accorti. La prevenzione degli agenti
patogeni avviene con metodologie innovative e non
invasive. Praticiamo la confusione sessuale e la
lotta integrata in vigna.

The winery

The strength of a great winemaker lays in his land. In
his clumps, which embody his vineyard as unique and
inimitable. In the soil that feeds his perfect, long and blunt
vines.

Vigna 'Scianello.

The most beautiful Vineyard we own.

*The most authentic identity of this countryside. Four
and a half hectares of vineyard, four different kind of
soil: Tuff, Clay, Marlstone and Red Soil. The Tuff gives
complexity to the wine, the clay produces acidity and
freshness, the marlstone donates smoothness, the red soil
instill salinity. Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.
Vigna 'Scianello, the highest level of our passion.
Magic, bold wine. Powerful and fascinating. It is
produced only in the best vintages.*

The property has increased from the former 2 hectares to
the actual 21, producing Vino Nobile di Montepulciano,
Rosso di Montepulciano and Chianti. The vineyards, with
a density of 5000 vines per hectare, have been planted
following a careful geological and clone study.

Not only... here at La Ciarliana we maniacally respect
the environment. We only do focused, planned and
careful treatments in the fields. Only the most innovative
and noninvasive technologies are used to prevent the
pathogens. We conduct the sexual confusion and methods
of integrated pest management in our vineyards.

Winery Hospitality

Abbiamo introdotto un approccio alla cantina anticonformista e inaspettato: solo da noi potrai partecipare ai Wine Labs e ai Wine Learning Games

We think we have innovated a little bit the winery hospitality concept thanks to a brand new, unconventional, unexpected and inspirational philosophy. Wine Labs and Wine Learning Games are our crown diamonds: the learning aspect of the wine tour is enhanced by the game.



Wine Lab

Winery Hospitality

Vasca, Botte e Barrique

Degusta i vini spillati direttamente dalle vasche in acciaio, dalle botti in legno di Slavonia, dalle barrique di legno francese. Compara questi calici con le bottiglie in degustazione e riconosci le differenze.

Stainless steel Tank, Barrique & Casks

Savor the joy in glasses of still ageing wines tapped directly from the stainless steel tanks, from big Slavonian oak casks and from French barrique: compare them with our bottled wines and discover the differences.

Il Vino in Famiglia

I bimbi visitano l'azienda con mamma e papà, ricevono delle schede e giochi divertenti sul vino: anche loro degustano... succhi di frutta però!

Funny Family Wine

Kids tour the cellar with mum and dad, get cute flashcards, worksheets, coloring pages and learn about vineyards, harvest and Tuscan wine production. And taste too: juice instead of wine!

A spasso nel Vigneto, tra Rose e Viti

Ti stuzzica l'idea di una passeggiata nel vigneto? Accostati ai grappoli ancora appesi alle piante, respira il profumo dell'uva tra tralci e cespugli di rose.

Hiking in the Vineyards: Roses and Vines

Wish to go hillwalking in the vineyards which are around the winery? Enjoy such a beautiful uncommon Tuscan panorama, go close to grapes in the plant and breath the scent of the grapes.

Wine Learning Games



Wine Master Chef

Dai vita alla tua personalissima bottiglia, come fanno i wine makers. Prepara un vero blend, gioca a costruire il tuo vino: diventa un enologo esperto!

Wine Master Chef

Create your own personal Supertuscan. Give life to your own unique bottle, in the way a winemaker does! Engage yourself in the creative endeavor of preparing a true wine blend: let's play and blend your own bottle.

Blind Tasting

Nelle competizioni enologiche è routine per i professionisti che l'etichetta e il nome del vino siano celati a chi assaggia per non influenzarne la degustazione. Cimentati in questa sfida, gioca a riconoscere i nostri vini nell'assaggio alla cieca.

Blind Tasting

The blind approach is routine for wine professionals during wine competitions... Try your ability and explore the parameters of your olfactory system. Play and recognize the wines we will pour you concealing their labels!

Il Naso del Vino

Impara a distinguere i sentori del vino e trasformati in un abile sommelier! Compara e associa gli aromi, alle spezie, ai profumi ed agli odori reali e gioca a riconoscere ed identificarli nel tuo bicchiere di vino.

The nose of the Wine Tasting

Try the fantastic experience of learning how to detach and recognize the different aromas in each glass of wine, as great experts do, compare them with the real scents. Play and learn to identify all types of wine aromas in your glass.

Cibo e Vino Matrimonio d'Amore

Sai quanto un vino mal scelto possa rovinare una cena fantastica trasformandola in un disastro epico? Gioca e crea il tuo menu perfetto: le tecniche di abbinamento cibo-vino non saranno più un mistero per te.

Food & Wine pairing Tasting

Have you ever experienced how badly a wrong pairing can turn a great dinner into an epic disaster? Learn how to pair food and wine. Play and create your full perfect menu.



Winery Hospitality

Visite in Cantina e Degustazioni guidate

Winery visits & guided Tastings

Organizziamo anche degustazioni guidate e visite didattiche in cantina: scopri gli impianti produttivi ed entra in contatto con le tecniche enologiche! Ideale per i gruppi.

Gli ospiti sono sempre i benvenuti nella sala degustazione e nel punto vendita. Puoi decidere di organizzare qui il tuo evento privato, sarà una sublime avventura enogastronomica!

Winery tours and tutored wine tasting are available at La Ciarliana too: instructive winery visits to get in touch with the production facilities and the wine production techniques. You will turn yourself into a superb wine expert. Ideal for groups.

Guests are always welcome a tour tasting room and wine shop. Host here your own event, we will grant you an outstanding food-wine adventure!



Paneolio
Tour



Bruschetta
Tour



Merenda Ricca
Tour

Informazioni *Info*

www.laciarliana.it

Prenotazioni *Bookings*

info@laciarliana.it



Rosso di Montepulciano D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE

Loc. La Ciarliana – Montepulciano

ALTIMETRIA

320 metri sul livello del mare

UVAGGIO

Sangiovese – Canaiolo – Merlot

VENDEMMIA

Raccolta manuale – Terza decade di Settembre – Prima decade di Ottobre

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata per 10/15 giorni

AFFINAMENTO

6/12 mesi in vasca d'acciaio;
4 mesi minimo in bottiglia

ABBINAMENTI

Brioso, accattivante, di pronta beva, questo vino si abbina perfettamente agli antipasti, a primi piatti leggeri, a carni bianche e formaggi freschi.

A noi piace anche con il pesce!

PRODUCTION AREA

Loc. La Ciarliana – Montepulciano

ALTITUDE

320 meters above the sea level

GRAPE BLEND

Sangiovese – Canaiolo – Merlot

HARVEST

Hand-harvested – Last days of September – First days of October

VINIFICATION

The fermentation process, at a controlled temperature, lasts 10/15 days

AGEING AND REFINING

6/12 months in stainless steel tanks;
Minimum 4 months of bottle ageing

FOOD PAIRING

Vivacious, cheerful, easy to drink, this wine perfectly matches with finger food and appetizers. Light pasta first courses, white meats and fresh cheese.

We adore pairing it with fish too!

Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.

AREA DI PRODUZIONE

Loc. La Ciarliana – Loc. Ascianello – Montepulciano

ALTIMETRIA

320 metri sul livello del mare

UVAGGIO

Sangiovese – Mammolo

VENDEMMIA

Raccolta manuale – Terza decade di Settembre – Prima decade di Ottobre

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata per 20/25 giorni

AFFINAMENTO

24 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e barriques di Rovere Francese;
6 mesi minimo in bottiglia

ABBINAMENTI

Schietto e autentico, racconta di visciole e frutti rossi. Offre grande soddisfazione se accompagnato a carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati.

PRODUCTION AREA

Loc. La Ciarliana – Loc. Ascianello – Montepulciano

ALTITUDE

320 meters above the sea level

GRAPE BLEND

Sangiovese – Mammolo

HARVEST

Hand-harvested – Last days of September – First days of October

VINIFICATION

The fermentation process, at a controlled temperature, lasts 20/25 days

AGEING AND REFINING

24 months in big Slavonian oak casks and French oak barriques;
Minimum 6 months of bottle ageing

FOOD PAIRING

Authentic and frank, this wine tells you about local sour cherries and red Tuscan fruits. It gives great satisfaction when paired with red meat, wild game and seasoned cheese.





Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.

“Vigna ‘Scianello”

AREA DI PRODUZIONE

Loc. Ascianello – Montepulciano

ALTIMETRIA

320 metri sul livello del mare

UVAGGIO

Sangiovese in purezza – che qui si chiama Prugnolo Gentile

VENDEMMIA

Raccolta manuale –
Prima decade di Ottobre

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata per 20/25 giorni

AFFINAMENTO

24 mesi in botti grandi di Rovere di Slavonia o barriques di rovere francese; 12 mesi minimo in bottiglia

ABBINAMENTI

Massima espressione del territorio, questo vino profuma di Montepulciano. Pieno, robusto, possente. Affascinante. Può essere bevuto da solo o abbinato ai grandi piatti della tradizione culinaria toscana, tra tutti cinghiale in umido e la bistecca fiorentina.

PRODUCTION AREA

Loc. Ascianello – Montepulciano

ALTITUDE

320 meters above the sea level

GRAPE BLEND

Pure Sangiovese – locally named Prugnolo Gentile

HARVEST

Hand-harvested – Last days of September – First days of October

VINIFICATION

The fermentation process, at a controlled temperature, lasts 20/25 days

AGEING AND REFINING

24 months in big Slavonian oak casks or in French oak barriques; Minimum 12 months of bottle ageing

FOOD PAIRING

The highest expression of this territory, this wine smells like Montepulciano. Full bodied, strongly powerful, bombastic. Affascinante. To be drunk by itself, perfectly pairs with the masterpieces of the Tuscan traditional cuisine, such as, for example, wild boar and T-bone steak.

Santo Pellegrino Toscana I.G.T.

AREA DI PRODUZIONE

Loc. La Ciarliana – Loc. Ascianello – Montepulciano

ALTIMETRIA

320 metri sul livello del mare

UVAGGIO

Cabernet S. – Merlot – Syrah – Sangiovese

VENDEMMIA

Raccolta manuale – Terza decade di Settembre – Prima decade di Ottobre

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata per 20/25 giorni

AFFINAMENTO

24 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e barrique di rovere francese; 12 mesi minimo in bottiglia

ABBINAMENTI

Vino dal gusto internazionale, morbido e accattivante. Accompagna egregiamente primi piatti di carne, secondi strutturati e formaggi. Santo Pellegrino era il nome di mio padre. A lui l'ho dedicato.

PRODUCTION AREA

Loc. La Ciarliana – Loc. Ascianello – Montepulciano

ALTITUDE

320 meters above the sea level

GRAPE BLEND

Cabernet S. – Merlot – Syrah – Sangiovese

HARVEST

Hand-harvested – Last days of September – First days of October

VINIFICATION

The fermentation process, at a controlled temperature, lasts 20/25 days

AGEING AND REFINING

24 months in big Slavonian oak casks or in French oak barriques; Minimum 12 months of bottle ageing

FOOD PAIRING

Characterized by an international taste, this wine, smooth and appealing, pairs gorgeously with savory first courses, heavy structured second courses and cheese. Santo Pellegrino was my father's name. I dedicated this wine to him.





Vin Santo di Montepulciano D.O.C.

AREA DI PRODUZIONE

Loc. La Ciarliana – Montepulciano

ALTIMETRIA

320 metri sul livello del mare

UVAGGIO

Pulce in Culo – Trebbiano – Malvasia

VENDEMMIA

Raccolta manuale –
Seconda – Terza decade di Settembre

APPASSIMENTO

Appassimento naturale su graticci
per 4 – 5 mesi

AFFINAMENTO

4 anni minimo in caratello;
2 anni minimo in bottiglia

ABBINAMENTI

Simbologgia l'accoglienza, è il vino che nella tradizione contadina dava il benvenuto e siglava relazioni importanti. Pregiatissimo. Da solo o in abbinamento a formaggi stagionati di grande struttura.

PRODUCTION AREA

Loc. La Ciarliana – Montepulciano

ALTITUDE

320 meters above the sea level

GRAPE BLEND

Pulce in Culo – Trebbiano – Malvasia

HARVEST

Hand-harvested –
Half-last days of September

RAISING

The natural raising, on drying mats,
lasts 4 – 5 months

AGEING AND REFINING

Minimum 4 years in caratello (small casks);
Minimum 2 years of bottle ageing

FOOD PAIRING

This wine symbolizes the Tuscan hospitality, it was the welcoming gesture in the ancient countryside tradition, it signed all the important events. Highly precious. Drank by itself, perfectly pairs with aged fully structured cheese.



Luigi

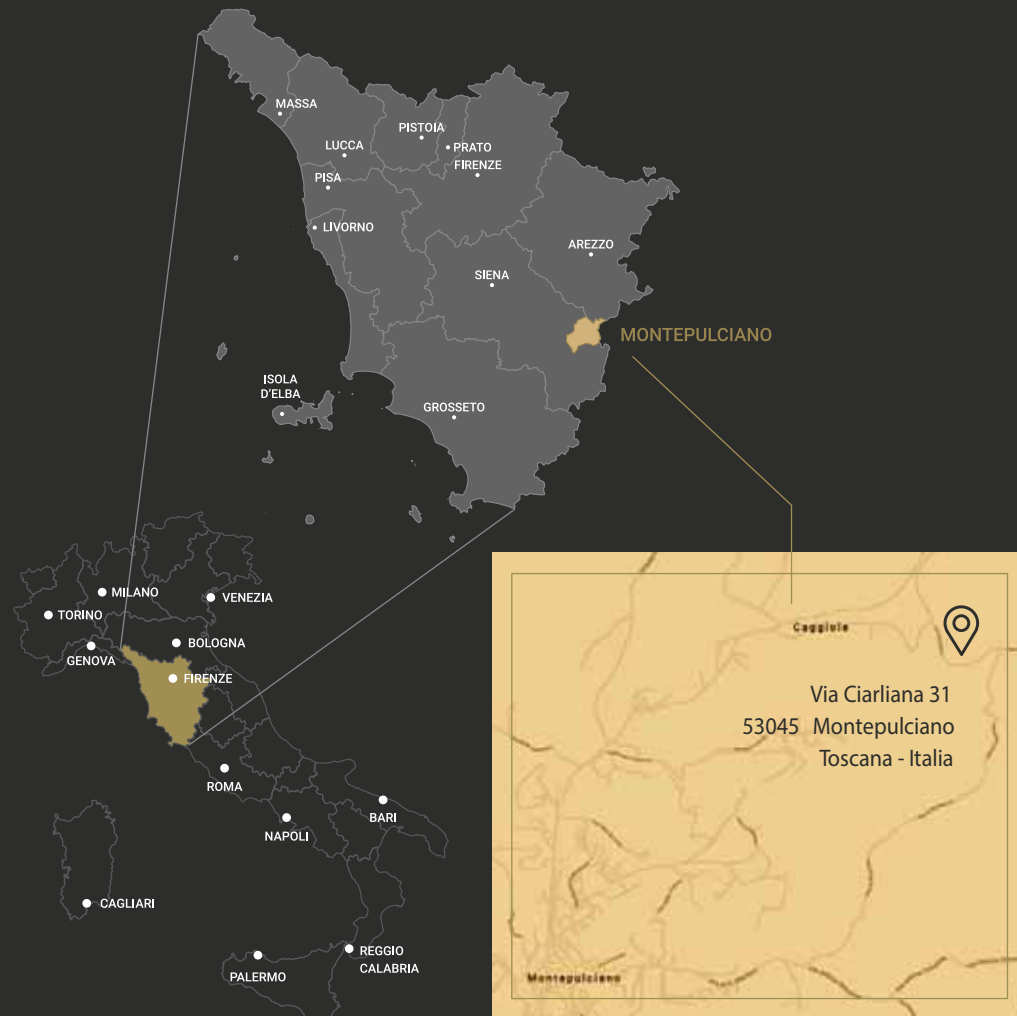
Cuore generoso e mani grandi, burbero e schietto come la sua vigna. Cresciuto tra questi tralci, formatosi alla scuola di agraria, si è fatto notare come consulente esperto per nomi vitivinicoli internazionali. Realizza con La Ciarliana la sua passione verace. Il suo sogno più grande.

Tradizioni di famiglia da divulgare. Da raccontare.

Luigi

Luigi. With his generous heart and large hands, he is gruff and frank like his vines. Luigi. Grew up in the vineyards and studied at the local agricultural school. Worked for many years as recognized consultant for well-known international wineries. Fulfills his dream and passion with La Ciarliana.

Family traditions to share. A story to tell.





“La Passione per il vino è un male benigno,
incurabile, che rende felici.”

Felici



Via Ciarliana 31
53045 Montepulciano, Toscana - Italia
LAT 43.1119042 | LON 11.8611736

+39 0578 758423 | +39 335 5652718
info@laciariana.it | www.laciariana.it

CAMPIONE PRINZIVIA VERDE
CAMPIONE PRINZIVIA VERDE
CAMPIONE PRINZIVIA VERDE
TODI REG. NO. 1386/2013

