



COELI AULA

Tenuta Coeli Aula

tra storia e azienda

Già dal IX secolo si hanno testimonianze riguardanti la pieve di Santa Maria a Coeli Aula, attorno alla quale ebbero possedimenti i Conti Cadolingi e la Badia Fiorentina.

Nella zona l'agricoltura era la fonte di sostentamento per le famiglie che vi risiedevano, e così negli anni le produzioni viticole ed olivicole si sono sviluppate.

La nostra azienda sviluppatasi all'interno dei terreni della pieve vide tra le figure di spicco il gran duca di Toscana Leopoldo Asburgo Lorena, che ordinò la costruzione della villa padronale utilizzandola come chalet di caccia.

L'azienda fu acquistata da Giuseppe Barni nel 1949, sotto la sua guida la cura per i vigneti e la produzione di vino vide notevoli incrementi, per tre generazioni l'azienda ha continuato la sua produzione cercando sempre standard qualitativi più elevati.

Ad oggi siamo alla quarta generazione, ma gli obiettivi sono sempre gli stessi; la cura dei vigneti nel pieno rispetto della natura, da questo la scelta dell'agricoltura biologica, e la realizzazione di prodotti di qualità facendo capo ovviamente alle antiche tecniche produttive, inserendo però le conoscenze maturate nel corso degli anni e cercando di stare al passo con le evoluzioni tecnologiche.

Tenuta Coeli Aula

between history and company

As early as the ninth century there are testimonies regarding the parish church of Santa Maria a Coeli Aula, around which the Cadolingi Counts and the Badia Fiorentina owned possessions.

In the area, agriculture was the source of livelihood for the families who lived there, and so over the years the wine and olive production have developed.

Our company, which developed within the parish grounds, saw among the prominent figures the Grand Duke of Tuscany Leopoldo Habsburg Lorraine, who ordered the construction of the manor house using it as a hunting chalet. The company was bought by Giuseppe Barni in 1949, under his leadership the care for the vineyards and the production of wine saw significant increases, for three generations the company has continued its production always seeking higher quality standards.

Today we are in the fourth generation, but the goals are always the same; the care of the vineyards in full respect of nature, hence the choice of organic farming, and the creation of quality products obviously referring to the ancient production techniques, however, inserting the knowledge gained over the years and trying to keep up with technological evolutions.

TIPOLOGIA Chianti DOCG 2018

ZONA DI PRODUZIONE Montespertoli (Firenze)

UVAGGIO Sangiovese 90%, restante 10% Canaiolo e Colorino

MACERAZIONE E AFFINAMENTO Fermentazione alcolica in vasche di cemento a temperatura controllata per circa 10 giorni e successiva macerazione sulle bucce per altri 15- 20 giorni, utilizzando la tecniche di rimontaggi e Delestage. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene affinato in serbatoi di cemento e conservato fino all'imbottigliamento

COLORE Rosso rubino, con gradevoli profumi fruttati e floreali, dotato di una piacevole struttura e fitezza tannica, equilibrato e persistente.

GRADO ALCOLICO 14,5%

TYPOLOGY Chianti DOCG 2018

ZONE OF PRODUCTION Montespertoli, Florence (Italy)

GRAPES Sangiovese 90%, with 10% hints of Canaiolo e Colorino

VINIFICATION AND AGING Alcoholic fermentation in cement tanks at a controlled temperature for about 10 days with subsequent maceration on the skins for an additional 15-20 days, using the Remontage (pumping over) and Delestage (a fermentation and maceration) techniques. After malolactic fermentation, the wine is aged and stored in cement tanks until it's bottled.

COLOR Ruby red color, with pleasant fruity and floral aromas, a tannic structure and density, balanced and persistent taste.

ALCOHOL CONTENT 14,5%





CHIANTI RISERVA COELI AULA

TIPOLOGIA Chianti Riserva DOCG 2018

ZONA DI PRODUZIONE Montespertoli, Firenze

UVAGGIO Sangiovese 90% Canaiolo 5% Colorino 5%

MACERAZIONE E AFFINAMENTO Selezione manuale delle uve migliori con successiva soffice diraspigiatura. Fermentazione alcoolica in vasche di cemento con temperatura controllata e l'utilizzo di lieviti selezionati. La fermentazione alcoolica si protrae per circa 15 giorni ad una temperatura di 24 e 26 °C dove vengono eseguiti rimontaggi e delestages. Successiva macerazione per ulteriori 15-20 giorni per garantire l'estrazione delle sostanze nobili dalla buccia. Al termine il vino prosegue il periodo di affinamento in legno e cemento.

COLORE Colore rosso granato, all'olfatto presenta profumi molto intensi e complessi, speziati e fruttato. Al gusto si presenta equilibrato tra la componente acida e quella tannica, strutturato, persistente e dal finale avvolgente.

GRADO ALCOLICO 14,5%

TIPOLOGY Chianti DOCG 2018

ZONE OF PRODUCTION Montespertoli, Florence (Italy)

GRAPES Sangiovese 90% Canaiolo 5% Colorino 5%

VINIFICATION AND AGING Manual selection of the best grapes with subsequent soft destemming. Alcoholic fermentation in concrete tanks with controlled temperature and the use of selected yeasts. The alcoholic fermentation continues for about 15 days at a temperature of 24 and 26 °C where pumping over and delestages are performed. Subsequent maceration for a further 15-20 days to ensure the extraction of the noble substances from the skin. At the end the wine continues the aging period in wood and cement for about a year.

COLOR Garnet red color, on the nose it has very intense and complex aromas, spicy and fruity. The taste is balanced between the acid and tannic components, structured, persistent and with an enveloping finish.

ALCOHOL CONTENT 14,5%



IL BRADESE CHIANTI CLASSICO

TIPOLOGIA Chianti Classico DOCG 2019

ZONA DI PRODUZIONE San Casciano Val di Pesa, Firenze

UVAGGIO Sangiovese 100%

MACERAZIONE E AFFINAMENTO Selezione manuale delle uve migliori con soffice diraspapigiatura. Fermentazione alcoolica in tini di acciaio con temperatura controllata e l'utilizzo di lieviti selezionati. La fermentazione alcoolica si protrae per circa 15 giorni durante la quale vengono eseguiti rimontaggi e delestages. Ulteriore magerazione di 15 giorni per garantire l'estrazione delle sostanze nobili dalla buccia. Al termine della fermentazione malolattica, il vino prosegue il periodo di affinamento in legno.

COLORE Colore rosso rubino, all'olfatto presenta profumi molto intensi, floreali e fruttati. Al gusto si presenta fresco, equilibrato tra la componente acida e quella tannica, buona struttura, persistente e dal finale avvolgente.

TIPOLOGY *Vino rosso toscana IGT 2018*

ZONE OF PRODUCTION *San Casciano Val di Pesa, Florence (Italy)*

GRAPES *Sangiovese 100%*

VINIFICATION AND AGING *Manual selection of the best grapes with soft pressing. Alcoholic fermentation in steel tanks with controlled temperature and the use of selected yeasts. The alcoholic fermentation continues for about 15 days during which pumping over and delestages are performed. Subsequent maceration for 15 days to ensure the extraction of noble substances from the skin. At the end of the malolactic fermentation, the wine continues his aging in wood.*

COLOR *Ruby red color, the nose has very intense floral and fruity aromas. The taste is fresh, balanced between the acidic and tannic components, good structure, persistent and with an enveloping finish.*

ALCOHOL CONTENT 14%





TIPOLOGIA Merlot Igt Toscana 2018

ZONA DI PRODUZIONE Montespertoli (Firenze)

UVAGGIO 100% Merlot

MACERAZIONE E AFFINAMENTO Terreno collinare argilloso-calcareo, ricco di scheletro. Esposizione Sud-Est. Clima mediterraneo, con venti marini. Fermentazione alcolica per 10-12 giorni a temperatura di 20-25°C. Successiva macerazione per 25-30 giorni con tecniche di rimontaggio e Delestage. Successiva fermentazione malolattica, travaso e solfitazione. Affinamento 12-14 mesi in barriques di rovere francese, tostatura media, circa 50% legno nuovo.

COLORE Rubino intenso. Al naso esprime note di frutta dolce, spezie, sensazioni erbacee, viola, amarena, macchia mediterranea. In bocca è elegante e strutturato. Chiude su frutta, spezie e note balsamiche.

GRADO ALCOLICO 14,5%



TIPOLOGY Merlot IGT Toscana 2018

ZONE OF PRODUCTION Montespertoli, Florence (Italy)

GRAPES 100% Merlot

VINIFICATION AND AGING Clayey-calcareous hilly terrain, rich in skeleton. South-East exposure. Mediterranean climate, with sea winds. Alcoholic fermentation for 10-12 days at a temperature of 20-25 °C. Subsequent maceration for 25-30 days with pumping over and delestage techniques. Subsequent malolactic fermentation, racking and sulphitation. Aging 12-14 months in French oak barriques, medium toasting, about 50% new wood.

COLOR Intense ruby color. The nose expresses notes of sweet fruit, spices, herbaceous sensations, violet, black cherry, Mediterranean scrub. In the mouth it is elegant and structured. In the end it turns on fruit, spices and balsamic notes.

ALCOHOL CONTENT 14,5%



TIPOLOGIA Rosso Igt Toscana 2017

ZONA DI PRODUZIONE San Casciano Val Di Pesa, Firenze

UVAGGIO Sangiovese 95% + 5% Merlot

MACERAZIONE E AFFINAMENTO Terreno collinare, argilloso-calcareo, ricco di fossili marini e scheletro. Esposizione Sud-Est. Clima mediterraneo, con venti marini e buone escursioni termiche durante la maturazione delle uve. Fermentazione alcolica per 15 giorni a temperatura di 20-26°C con rimontaggi e Delestage, successiva macerazione per 30 giorni a 29°C. Fermentazione malolattica in legno. Affinamento di 14 mesi in Barriques e Tonneaux di rovere Francese.

COLORE Di colore rubino intenso, al naso si apre su un bouquet elegante di piccoli frutti rossi, spezie dolci, leggere sensazioni fumé e note floreali. In bocca è ricco, fresco, succoso con una profonda trama tannica. Sapido con una lunga persistenza di spezie.

GRADO ALCOLICO 14,5%

TIPOLOGY Red Wine Igt Toscana 2017

ZONE OF PRODUCTION San Casciano Val Di Pesa, Florence (Italy)

GRAPES Sangiovese 95% + 5% Merlot

VINIFICATION AND AGING Hilly, clayey-calcareous terrain, rich in marine fossils and skeleton. South-East exposure. Mediterranean climate, with sea winds and good temperature variations during the ripening of the grapes. Alcoholic fermentation for 15 days at a temperature of 20-26 ° C with pumping over and Delestage, subsequent maceration for 30 days at 29 ° C. Malolactic fermentation in wood. Refinement of 14 months in French oak barrels and Tonneaux."

COLOR Intense ruby color, the nose opens onto an elegant bouquet of small red fruits, sweet spices, light smoky sensations and floral notes. In the mouth it is rich, fresh, juicy with a deep tannic texture. Sapid with a long persistence of spices.

ALCOHOL CONTENT 14,5%





TIPOLOGIA Vino rosso toscana IGT 2018

ZONA DI PRODUZIONE Montespertoli (Firenze)

UVAGGIO 100% Ciliegio

MACERAZIONE E AFFINAMENTO Soffre diraspaggiatura delle uve e trasferimento in vasche di acciaio con temperatura controllata e l'utilizzo di lieviti autoctoni. La fermentazione alcolica si protrae per 12-15 giorni ad una temperatura di 24 e 26 °C durante la quale vengono eseguiti rimontaggi e delestages. Al termine della fermentazione malolattica, il vino prosegue il periodo di affinamento per circa 6 mesi in vasca di cemento con una leggera microossigenazione ricorrendo alla tecnica del batonnage su fecce fini.

COLORE Colore rosso rubino carico, con unghia violacea. All'olfatto presenta profumi molto intensi, vinosi, di ciliegia e rosa. Al gusto si presenta equilibrato tra la componente acida e quella tannica, di ottima struttura, corposo e dal finale avvolgente.

GRADO ALCOLICO 14%

TPOLOGY Red Wine IGT Toscana Ciliegio 2018

ZONE OF PRODUCTION Montespertoli, Florence (Italy)

GRAPES 100% Ciliegio

VINIFICATION AND AGING Soft destemming of the grapes and transfer to steel tanks with controlled temperature and the use of indigenous yeasts. The alcoholic fermentation continues for 12-15 days during which pumping over and delestages are performed. At the end of the malolactic fermentation, the wine continues the aging period for about 6 months in a concrete tank with a slight micro-oxygenation using the technique of batonnage on fine lees.

COLOR Deep ruby red color, with a purple rim. The smell is very intense, with vinous, cherry and rose aromas. The taste is balanced between the acid and tannic components, with an excellent, full-bodied structure and an enveloping finish..

ALCOHOL CONTENT 14%





TIPOLOGIA Rosato IGT Toscana 2020 (Biologico)

ZONA DI PRODUZIONE Montespertoli (Firenze)

UVAGGIO Pugnitello

MACERAZIONE E AFFINAMENTO Le uve selezionate e raccolte manualmente nelle prime ore della giornata vengono diraspate e pressate leggermente. Il mosto decanta a bassa temperatura e poi travasato in nuovo serbatoio con la torbidità desiderata, dove eseguirà la fermentazione alcolica a circa 16 °C per 12-15 giorni. Il vino così ottenuto affina sulle fecce fini a temperatura controllata per circa 3 mesi, poi viene chiarificato, filtrato e imbottigliato.

COLORE Colore rosa tenue abbastanza vivace, al naso ha una buona intensità aromatica di pompelmo rosa, agrumi, uva spina e erbe aromatiche. Al gusto è fresco, setoso e con una buona persistenza gusto-olfattiva. Il contrasto tra l'acidità e la morbidezza del vino lo rende avvolgente e piacevole.

GRADO ALCOLICO 12,5%

TYPOLGY Rosè IGT Toscana 2020 (Organic)

ZONE OF PRODUCTION Montespertoli, Florence (Italy)

GRAPES Pugnitello

VINIFICATION AND AGING The grapes are selected and harvested manually in the early hours of the day, de-stemmed and lightly pressed. The must decants at a low temperature and then decanted into a new tank with the desired turbidity, where it will carry out the alcoholic fermentation at about 16 °C for 12-15 days. The wine thus obtained is refined on the fine lees at a controlled temperature for about 3 months, then it is clarified, filtered and bottled.

COLOR Pale pink color, the nose has a good aromatic intensity of pink grapefruit, citrus fruits, gooseberries and aromatic herbs. The taste is fresh, silky and with a good persistence. The contrast between the acidity and the softness of the wine makes it enveloping and pleasant.

ALCOHOL CONTENT 12,5%



TIPOLOGIA Bianco IGT Toscana 2020 (Biologico)

ZONA DI PRODUZIONE Montespertoli (Firenze)

UVAGGIO Chardonnay, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc

MACERAZIONE E AFFINAMENTO Le uve raccolte nel mese di Agosto vengono pressate in modo soffice. Il mosto ottenuto viene fatto decantare a freddo per circa 10 ore e trasvasato in serbatoi di Acciaio dove avviene la fermentazione per circa 15 giorni a temperatura controllata di 14-16°C. Terminata la fermentazione viene fatto un affinamento su fecce fini con frequenti battonage.

COLORE Di colore giallo verdolino, molto intenso e complesso, ha un gusto fresco e deciso con aromi fruttati e una piacevole persistenza gusto-olfattiva

GRADO ALCOLICO 13,5%

TYPOLGY White Wine IGT Toscana 2020 (Organic)

ZONE OF PRODUCTION Montespertoli, Florence (Italy)

GRAPES Chardonnay, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc

VINIFICATION AND AGING The grapes are harvested in August, de-stemmed and softly pressed. The must (freshly crushed grape juice) obtained is decanted cold for about 10 hours and then decanted into steel tanks where fermentation takes place for about 15 days at a controlled temperature between 14°-16°C. At the end of the fermentation, it is refined on fine lees with frequent battonage.

COLOR The wine is yellow in color with green hues and is very intense and complex. It has a fresh and decisive taste with fruity aromas and a pleasant and persistent smell.

ALCOHOL CONTENT 13,5%



TIPOLOGIA Bianco Toscana Igt 2019 (Vino Biologico)

ZONA DI PRODUZIONE Montespertoli, Firenze.
Altitudine: circa 150 m s.l.m.

UVAGGIO 100% Trebbiano

MACERAZIONE E AFFINAMENTO Terreno collinare, argilloso-calcareo, ricco di scheletro. Esposizione a nord con clima mediterraneo. Raccolta delle uve in cassetta e soffice diraspio-pigiatura. Vinificazione con presenza delle bucce a temperatura controllata (14-18°C), successiva colmatura della vasca e macerazione per 150 giorni circa. Affinamento in acciaio con Batonnage su fecce fini.

COLORE Al colore è giallo paglierino tendente all'aranciato. Al naso esprime sensazioni di fiori gialli, pesca e banana mentre in bocca è fresco e scattante, dinamico, con una buona struttura e sapidità, finale agrumato e lungo.

TPOLOGY White Wine Toscana Igt 2019 (Organic)

ZONE OF PRODUCTION Montespertoli, Florence (Italy)

GRAPES 100% Trebbiano.

VINIFICATION AND AGING Hilly, clayey-calcareous soil, rich in skeleton. North exposure with Mediterranean climate. Manual harvest of the grapes and soft pressing. Fermentation with the skins at a controlled temperature (14-18 °C), subsequent filling of the tank and maceration for about 150 days. Aging in steel with Batonnage on fine lees.

COLOR The color is straw yellow tending towards orange. The nose expresses sensations of yellow flowers, peach and banana while in the mouth it is fresh and snappy, dynamic, with a good structure and flavor, citrusy and long finish.

ALCOHOL CONTENT 13,5%



Tenuta Santa Maria in Coeli Aula

Via Coeli Aula, 7 - 50025 Montespertoli (FI) Italy - info@tenutacoeli aula.it

www.tenutacoeli aula.it