



3 Litri \_\_\_\_\_

5 Litri \_\_\_\_\_

10 Litri \_\_\_\_\_

20 Litri \_\_\_\_\_



3 Litri \_\_\_\_\_

5 Litri \_\_\_\_\_

10 Litri \_\_\_\_\_

20 Litri \_\_\_\_\_

# GRIFONI

AZIENDA AGRICOLA PERTICATO

A soli 30 km da Firenze, sulle splendide colline cerretesi, si trova l'azienda agricola "Perticato" con i suoi vigneti e oliveti, per un totale di 70 ettari.

L'attività vitivinicola si tramanda da tre generazioni per opera dei proprietari, la famiglia Grifoni.

AZIENDA AGRICOLA PERTICATO

di Grifoni Foisse e Pietro Soc. Agr. ss

Via Perticato, 1 - 50050 Cerreto Guidi (FI)

grifoniperticato@tiscali.it

P.IVA 02257050480 - SDI: BA6ET11

Pietro Grifoni 339 5634562

Sara Grifoni 339 1961289

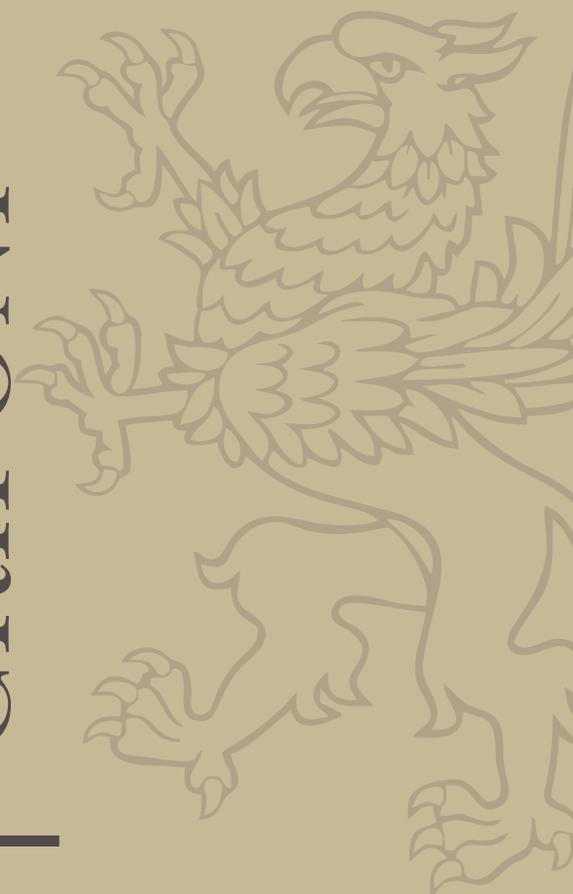
Alessandro Grifoni 339 6947818

Stefano Grifoni 333 3826718



AZIENDA AGRICOLA  
PERTICATO

GRIFONI



Perticato

## ROSSO IGT TOSCANA



L'azienda agricola Perticato di Grifoni, esperti viticoltori da tre generazioni, produce con grande cura, questo vino ottenuto da uve scelte maturate alla perfezione. È un vino che racchiude nel suo colore, nel suo profumo e nel suo sapore, tutti i pregi del vino di una volta. Si accompagna ottimamente a carni rosse, a tutti gli arrostiti, ma anche a primi piatti e formaggi stagionati. Per esaltarne il sapore si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C.

---

---

---

## PERTICATO CHIANTI DOCG



L'azienda agricola Perticato di Grifoni, esperti viticoltori da tre generazioni, produce con grande cura, questo vino ottenuto da uve scelte maturate alla perfezione. È un vino che racchiude nel suo colore, nel suo profumo e nel suo sapore, tutti i pregi del vino di una volta. Si accompagna ottimamente a carni rosse, a tutti gli arrostiti, ma anche a primi piatti e formaggi stagionati. Per esaltarne il sapore si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C.

---

---

---

## FOIS DIAMANTE NERO



Artefice unico di questo prodotto unico è Foisse Grifoni e la sua naturale vocazione per i vini di cui conosce i più reconditi segreti tramandati da tre generazioni. Questo vino si adatta alle tavole più eleganti, per accompagnare arrostiti e carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C., stappando la bottiglia almeno un'ora prima.

---

---

---

## BIANCO IGT TOSCANA



L'azienda agricola Perticato di Grifoni, esperti viticoltori da tre generazioni, produce con grande cura, questo vino ottenuto da uve scelte maturate alla perfezione. È un vino che racchiude nel suo colore, nel suo profumo e nel suo sapore, tutti i pregi del vino di una volta. Si accompagna ottimamente a piatti di pesce e carni bianche. Per esaltarne il sapore si consiglia di servirlo alla temperatura di 8°-10° C.

---

---

---



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO

---

---

---

## SAN PIETRO Ottenuto da uve sovrature



Abbinamento ideale con i dolci e la tipica pasticceria Toscana, ottimo da gustare anche da solo.

Per esaltarne il sapore si consiglia di servirlo alla temperatura di 16°-18° C.

---

---

---