

Cari Soci,

Marco e Adriana dell'Azienda Agricola "Il Sogno" hanno delle importanti novità da raccontarci. E' con grande piacere che vi trasmettiamo il loro messaggio:

Buongiorno a tutti!

Credendo di fare cosa gradita, Vi aggiorniamo sulle novità che il 2026 ci sta regalando.

La prima e più importante è nostra figlia Selene, nata a Febbraio, bellissima e buonissima bambina, innamorata delle case con le travi di legno e curiosissima verso tutto quello che la circonda, fiori, alberi e animaletti!

La seconda è 11 nostro primo Vino bianco IGT TOSCANA! Non è stato semplice e il tempo di affinamento più lungo del previsto, ma per fare un buon vino, rosso o bianco che sia, il tempo è fondamentale, non ci vuole fretta!

Il nostro bianco segue la tradizione toscana, fatto esclusivamente da uve raccolte precocemente a mano di

Trebbiano e Malvasia bianca. Le uve non sono state diraspate, ma direttamente torchiate, il succo ottenuto fermentato lentamente a temperatura controllata e poi il vino ottenuto affinato per 6 mesi in tini di acciaio e imbottigliato.

Il nostro vino rosso CHIANTI DOCG ha invece continuato ad affinare in barriques di rovere francese e americano, per poi riposare dopo la filtratura in bottiglia per almeno 3 mesi.

Le nostre api infine ci hanno regalato un preziosissimo raccolto di mieli monoflorali Non avveniva dal 2018!

Abbiamo infatti potuto smielare un buonissimo millefiori primaverile, un'acacia purissima, un castagno saporitissimo e una melata di bosco eccezionale!

Attraverso la locandina che Vi inoltriamo potrete conoscere i prezzi a Voi riservati con l'elenco completo dei nostri prodotti!

RingraziandoVi, Vi auguriamo una bellissima estate!

Marco e Adriana



Agriturismo Villa Guarnaschelli
Via Poggio Secco 5, Scandicci (FI)

VILLA GUARNASCHELLI

Agriturismo in Toscana

Buongiorno a tutti!

La conduzione biologica della nostra Società Agricola "Il Sogno" di Marco e Adriana S.S. è sinonimo di rispetto per la Natura e altissima qualità dei nostri prodotti.
Il nostro olio nasce da olive raccolte precocemente, giornalmente e tassativamente frante entro la

sera stessa. Uno sforzo imponente e dispendioso, ma che garantisce al nostro olio EVO un sapore e

un colore verde unici nel suo genere!

I tantissimi polifenoli presenti al suo interno lo rendono un prodotto non solo utile per insaporire i

cibi, ma anche un antiossidante naturale eccezionale!

E' possibile inoltre ordinare dell'ottimo Miele Millefiori, miele di Acacia, miele di Castagno e Melata di bosco, prodotti nel nostro apiario posto sulle colline di Pian di Sco'!

Possiamo inoltre proporVi le nostre caramelle fatte con il nostro miele, la nostra propoli e i nostri

fiori di lavanda!

Per non farci mancare niente, abbiamo ritenuto opportuno l'esplorazione del mondo della viticoltura.

Abbiamo perciò impiantato una piccola vigna di Sirah nei nostri terreni di Pian di Scò e preso in conduzione un ettaro di vigna Chianti D.O.C.G. sulle colline di Reggello.

Il nostro CHIANTI affina prima in tini di acciaio e poi in barriques di rovere francese e americano.

Il nostro bianco TOSCANA IGT affina esclusivamente in tini di acciaio per poi riposare almeno un mese direttamente in bottiglia.

I prezzi a Voi proposti sono:

Olio EVO filtrato in lattine da 1 litro € 18,00 cadauna;

Miele in confezione da 500 g € 8,00;

Caramelle gusti misti in confezione da 100 g € 5,00;

Il nostro Giglio rosso CHIANTI DOCG ad € 15,00 a bottiglia (la scatola da 6 bottiglie ad € 75);

Il nostro Giglio bianco TOSCANA IGT ad € 13,00 a bottiglia (la scatola da 6 bottiglie ad € 65).

Per le spedizioni fuori Firenze verrà stabilito il prezzo in base al peso della confezione.

Grazie mille a tutti !

Adriana e Marco !

www.villaguarnaschelli.it

