
FORNACELLE
BOLGHERI


FORNACELLE


FORNACELLE


FORNACELLE





Bolgheri Classica



Collezione Artistica



Bollicine


FORNACELLE
Metodo Classico
FORNACELLE
Extra Brut


FORNACELLE
FORNACELLE

Specialità


FORNACELLE
dedicato a
VINCENZINO
FORNACELLE
BOLGHERI - TOSCANA
GRAPPA
GRAPPA
RISERVA
OLIO
EXTRA
VERGINE
di OLIVA
FORNACELLE
Castagneto Carducci (LI)
ITALIA

FORNACELLE
BOLGHERI - TOSCANA

ZIZZOLO BOLGHERI D.O.C. VERMENTINO

FORNACELLE
DI BILLI STEFANO – BOLGHERI – TOSCANA

UVE:
100% Vermentino

ZONA DI PRODUZIONE
Bolgheri - Toscana
ALTITUDINE: 50m s.l.m

TIPOLOGIA TERRENO:
sabbioso con sedimentazioni marine

DENSITA' IMPIANTO:
6000/8000 ceppi/ha
a cordone speronato

ETA' DEL VIGNETO: 20 anni

EPOCA DI VENDEMMIA:
Settembre

FERMENTAZIONE:
In acciaio

TIT. ALCOLOMETRICO:
12,5% alc/vol

BOTT. PER CARTONE: 6

FORMATO BOTTIGLIA:
ml 750

PRODUZIONE ANNUA:
20.000 bottiglie



FORNACELLE
BOLGHERI - TOSCANA

FORNACELLE BIANCO
I.G.T. TOSCANA

FORNACELLE
DI BILLI STEFANO—BOLGHERI—TOSCANA

UVE:
100% Sémillon

ZONA DI PRODUZIONE
Bolgheri - Toscana
ALTITUDINE: 80m s.l.m

TIPOLOGIA TERRENO:
Medio impasto , sabbioso con sedimentazioni marine

DENSITA' IMPIANTO:
6000/8000 ceppi/ha a Guyot.

ETA' DEL VIGNETO: 20 anni

EPOCA DI VENDEMMIA:
Inizio settembre

FERMENTAZIONE:
In barrique

INVECCHIAMENTO:
6 mesi in barrique

AFFINAMENTO:
6 mesi in bottiglia

TIT. ALCOLOMETRICO:
13 % alc/vol

DURATA: 5—7 anni

BOTT. PER CARTONE: 6

FORMATO BOTTIGLIA:
ml 750

PRODUZIONE ANNUA:
4000 bottiglie



ZIZZOLO ROSSO
BOLGHERI D.O.C.

FORNACELLE
BOLGHERI - TOSCANA

LOC. FORNACELLE 232/A 57022 - CASTAGNETO
CARDUCCI (LI) TEL. 0565 775575
www.fornacelle.eu info@fornacelle.it

FORNACELLE
DI BILLI STEFANO – BOLGHERI – TOSCANA

UVE: 60% Merlot, 40% Cabernet sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE:
Bolgheri . Toscana

ALTITUDINE: 80 m. s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO: Medio impasto con presenza di scheletro

DENSITA' DI IMPIANTO: 8000 ceppi/ha cordone speronato.

ETA' DEL VIGNETO: 22 anni.

EPOCA DI VENDEMMIA:
settembre—ottobre

FERMENTAZIONE:
in acciaio

INVECCHIAMENTO: 8 mesi in barrique

AFFINAMENTO: 8 mesi in bottiglia

TIT. ALCOLOMETRICO:
14 % alc/vol

BOTT. PER CARTONE: 6/12

FORMATO BOTTIGLIA
ml 750, ml 375, l 1,5

PRODUZIONE ANNUA:

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16-18°c



GUARDA BOSCHI
BOLGHERI SUPERIORE

FORNACELLE
BOLGHERI - TOSCANA

LOC. FORNACELLE 232/A 57022 - CASTAGNETO
CARDUCCI (LI) TEL. 0565 775575
www.fornacelle.eu info@fornacelle.it

FORNACELLE
DI BILLI STEFANO – BOLGHERI – TOSCANA

UVE: 40% Merlot, 30% Cabernet sauvignon , 30% Cabernet franc

ZONA DI PRODUZIONE: Bolgheri . Toscana

ALTITUDINE: 80 m. s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO: Medio impasto con sedimentazioni ghiaiose

DENSITA' DI IMPIANTO: 8000 ceppi/ha a cordone speronato. **ETA' DEL VIGNETO:** 22 anni

EPOCA DI VENDEMMIA: da inizio settembre a metà ottobre

FERMENTAZIONE: in barrique aperte

INVECCHIAMENTO: 15 mesi in barrique

AFFINAMENTO: min. 18 mesi in bottiglia

TIT. ALCOLOMETRICO: 14 ,5% alc/vol

BOTT. PER CARTONE: 6

FORMATO BOTTIGLIA ml 750, l 1,5

PRODUZIONE ANNUA: 8.000



FOGLIO 38
BOLGHERI SUPERIORE

FORNACELLE
BOLGHERI - TOSCANA

LOC. FORNACELLE 232/A 57022 - CASTAGNETO
CARDUCCI (LI) TEL. 0565 775575
www.fornacelle.eu info@fornacelle.it

FORNACELLE
DI BILLI STEFANO – BOLGHERI – TOSCANA

UVE:
100% Cabernet franc

ZONA DI PRODUZIONE: Bolgheri . Toscana

VIGNETO: 1995

ALTITUDINE: 80 m. s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO: Medio impasto con sedimentazioni ghiaiose

DENSITA' DI IMPIANTO: 7000 ceppi/ha a cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA: primi di ottobre

FERMENTAZIONE: in barrique aperte

INVECCHIAMENTO: 18 mesi in barrique

AFFINAMENTO: 18 mesi in bottiglia

TIT. ALCOLOMETRICO: 14,5% alc/vol

BOTT. PER CASSA LEGNO: 6

FORMATO BOTTIGLIA ml 750

PRODUZIONE: BOTTIGLIE : 5.000



ERMINIA
I.G.T. TOSCANA MERLOT

FORNACELLE
BOLGHERI - TOSCANA

LOC. FORNACELLE 232/A 57022 - CASTAGNETO
CARDUCCI (LI) TEL. 0565 775575
www.fornacelle.eu info@fornacelle.it

FORNACELLE
DI BILLI STEFANO – BOLGHERI – TOSCANA

UVE:
100% Merlot

ZONA DI PRODUZIONE:
Bolgheri . Toscana

ALTITUDINE: 50 m. s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO:
Medio impasto con sedimentazioni ghiaiose

DENSITA' DI IMPIANTO:
8000 ceppi/ha a cordone speronato

EPOCA DI VENDEMMIA:
metà settembre

FERMENTAZIONE:
in barrique aperte

INVECCHIAMENTO:
18 mesi in barrique

AFFINAMENTO:
18 mesi in bottiglia

TITOLO ALCOLOMETRICO:
14,5% alc/vol

BOTT. PER CASSA LEGNO: 6

FORMATO BOTTIGLIA
ml 750

PRODUZIONE: 1500 BOTTIGLIE
(Solo nelle migliori annate)



FORNACELLE
BOLGHERI - TOSCANA

SPUMANTE METODO CLASSICO

FORNACELLE

DOSAGGIO ZERO

FORNACELLE
DI BILLI STEFANO – BOLGHERI – TOSCANA

UVE:
100% Vermentino

ZONA DI PRODUZIONE
Bolgheri - Toscana
ALTITUDINE: 50m s.l.m

TIPOLOGIA TERRENO:
sabbioso con sedimentazioni marine

DENSITA' IMPIANTO:
6000/8000 ceppi/ha
a cordone speronato

ETA' DEL VIGNETO: 20 anni

EPOCA DI VENDEMMIA:
fine agosto

FERMENTAZIONE:
In acciaio

TIRAGGIO:
Da marzo a giugno

PERMANENZA SUI LIEVITI:
Da 1 2 a 18 mesi

TIT. ALCOLOMETRICO:
12,5% alc/vol

BOTT. PER CARTONE: 6

FORMATO BOTTIGLIA:
ml 750

PRODUZIONE ANNUA:
2.000 bottiglie



LIQUER D'EXPEDITION CON IL NOSTRO FORNACELLE-SEMILLON

FORNACELLE
BOLGHERI - TOSCANA

SPUMANTE METODO CLASSICO

FORNACELLE

EXTRA BRUT

FORNACELLE
DI BILLI STEFANO – BOLGHERI – TOSCANA

UVE:
100% Vermentino

ZONA DI PRODUZIONE
Bolgheri - Toscana
ALTITUDINE: 50m s.l.m

TIPOLOGIA TERRENO:
sabbioso con sedimentazioni marine

DENSITA' IMPIANTO:
6000/8000 ceppi/ha
a cordone speronato

ETA' DEL VIGNETO: 20 anni

EPOCA DI VENDEMMIA:
fine agosto

FERMENTAZIONE:
In acciaio

TIRAGGIO:
Da marzo a giugno

PERMANENZA SUI LIEVITI:
Da 1 2 a 18 mesi

TIT. ALCOLOMETRICO:
12,5% alc/vol

BOTT. PER CARTONE: 6

FORMATO BOTTIGLIA:
ml 750

PRODUZIONE ANNUA:
2.000 bottiglie



GRAPPA FORNACELLE

FORNACELLE
BOLGHERI - TOSCANA

LOC. FORNACELLE 232/A 57022 - CASTAGNETO
CARDUCCI (LI) TEL. 0565 775575
www.fornacelle.eu info@fornacelle.it

DI BILLI STEFANO – BOLGHERI – TOSCANA

DISTILLATO:

Grappa Fornacelle

CLASSIFICAZIONE:

Grappa bianca

MATERIA PRIMA:

Vinaccia di Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc.

METODO DI DISTILLAZIONE:

a bagnomaria.

GRADAZIONE ALCOLICA:: 42%

BOTT. PER CArRTONE: 6

FORMATO BOTTIGLIA ml 500



GRAPPA FORNACELLE

FORNACELLE
BOLGHERI - TOSCANA

LOC. FORNACELLE 232/A 57022 - CASTAGNETO
CARDUCCI (LI) TEL. 0565 775575
www.fornacelle.eu info@fornacelle.it

FORNACELLE
DI BILLI STEFANO—BOLGHERI—TOSCANA

DISTILLATO:

Grappa Fornacelle

CLASSIFICAZIONE:

Grappa riserva

MATERIA PRIMA:

Vinaccia di Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc.

METODO DI DISTILLAZIONE:

a bagnomaria.

INVECCHIAMENTO:
36 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA:: 42%

~~**BOTT. PER CArRTONE: 6**~~

FORMATO BOTTIGLIA
ml 500



Dedicato a VINCENZINO
Vendemmia Tardiva

FORNACELLE
BOLGHERI - TOSCANA

LOC. FORNACELLE 232/A 57022 - CASTAGNETO
CARDUCCI (LI) TEL. 0565 775575
www.fornacelle.eu info@fornacelle.it

FORNACELLE
DI BILLI STEFANO – BOLGHERI – TOSCANA

UVE:

100% Fiano

ZONA DI PRODUZIONE:

Bolgheri . Toscana

DENOMINAZIONE:
IGT Toscana

ALTITUDINE: 80 m. s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO: Medio iimpasto franco sabbioso

DENSITA' DI IMPIANTO: 6000-8000 ceppi/ha a Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: metà novembre

FERMENTAZIONE:
in acciaio

AFFINAMENTO:
12 mesi in bottiglia

TIT. ALCOLOMETRICO:
12 % alc/vol

BOTT. PER CARTONE: 6 bt

Sono disponibili anche astucci singoli acquistabili a parte.

FORMATO BOTTIGLIA

ml 500

PRODUZIONE: 2000 BOTTIGLIE (Solo nelle migliori annate)



FORNACELLE
BOLGHERI - TOSCANA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA FORNACELLE

LOC. FORNACELLE 232/A 57022 - CASTAGNETO CARDUCCI (LI) TEL. 0565 775575
www.fornacelle.eu info@fornacelle.it

FORNACELLE
DI BILLI STEFANO – BOLGHERI – TOSCANA

CULTIVAR: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino

POSIZIONE GEOGRAFICA : Ai piedi della Collina di Castagneto Carducci, lungo la Via Bolgherese. Terreno di medio impasto con presenza di scheletro. Sistema di allevamento: Vaso policonico a forma libera.

PRODUZIONE: Circa 250 q di olive con una resa media del 14%.

METODO DI FRANGITURA: Spremitura a freddo in ciclo continuo entro 24 ore dalla raccolta eseguita manualmente (brucatura).

ACIDITÀ: Tra 0,2-0,3 %

BOTT. PER CArRTONE: 6

FORMATO BOTTIGLIA : ml 500







FORNACELLE di Billi Stefano

Loc. Fornacelle 232/a

57022 Castagneto Carducci (LI)

Tel.: +39 0565 775575

Fax: +39 0565 775877

E-mail: info@fornacelle.it

www.fornacelle.it www.fornacelle.eu

fb : fornacellebolgheri

