

OLIO / OIL

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA Certificato IGP Bolgheri

Quest'olio è un blend tra le tre varietà più comuni in Toscana e cioè il Leccino, il Frantoio e il Moraiolo che esaltano le caratteristiche positive di ogni varietà in un armonico equilibrio di sapori.

BOLGHERI IGP CERTIFIED Extravirgin Olive Oil

This oil is a blend of three varieties most commonly found in Tuscany namely the Leccino, the Frantoio and the Moraiolo. The positive features of each variety are enhanced in a harmonious equilibrium of flavours



LA NOSTRA STORIA

Ogni famiglia ha una storia, e quella della mia, è una metafora della Storia d'Italia degli ultimi secoli. Nel Sud d'Italia, inizio Ottocento, un giovane futuro prete, figlio di un notaio, fugge con una lattaiola, lasciando dietro di se famiglia e istituzioni per abbracciare amore e fede politica contro il dominatore straniera.

Il "PRETE RIBELLE" si mette a capo del suo popolo "INSORTO" e trova la morte nel 1845 in uno scontro a fuoco con la polizia borbonica nell'anno che nasce suo figlio.

I genitori condannati alla damnatio memoriae, i giudici sentenziano che è figlio di N.N., questo figlio è "APPARSO" dal nulla delle ceneri di una famiglia che ha dato vita per questa patria. Uno dei suoi figli emigra in America a fine Ottocento e molti dei suoi figli partecipano all'ultima guerra. Dopo la guerra le sei famiglie formatesi, in cerca di fortuna si spostano dal Sud a Bolgheri dove acquistano un podere dagli Antinori. Al mio tempo (figlio di uno dei sei) mi sposo con Brona una irlandese che mi ha dato una visione internazionale, piantiamo viti e produciamo vino.

I nostri figli vivono in USA come i loro nonni. Corsi e ricorsi della Storia.
I nomi dei vini sono tratti tutti da questa storia.

OUR HISTORY

Every family has its own history and mine is a metaphor of the history of Italy in the last two centuries. In the south of Italy at the beginning of the eighteenth century, a young future priest, son of a notary, runs away with a milkmaid leaving behind his family and education embracing love and political faith against the foreign dominators.

The "PRETE RIBELLE" takes charge of his people "INSORTO" and finds his death in 1845 during a shootout with the Borbon police in the same year that his son is born.

His parents were condemned to damnatio memoriae and the judges sentenced that he is the son of N.N. This son is "APPARSO" (Appeared) from the ashes of a family that had given their life for their country. His children in turn were to emigrate to America or left to fight in the last war.

After the war his family moved from the south of Italy to Bolgheri in Tuscany. I in turn married my Irish wife Brona who gave me an international view and so we planted vines and we produce wine.

The names of the wines are all a part of my history.

CASA VITIVINICOLA GIOVANNI PERSICO
Loc. Osteria Vecchia, 57020 Bolgheri (Livorno) Italy

T. USA +1 (917) 595-9334 - Europe +39 (334) 111 3091 - +39 (340) 261 7779

www.giovanpersico.com - info@giovanpersico.com



PRETE RIBELLE

ROSSO IGT



DENOMINAZIONE:
IGT Toscana Rosso

ZONA DI PRODUZIONE:
Bolgheri

UVAGGIO:
50% Cabernet Franc
50% Cabernet Sauvignon

Il lungo affinamento in
barrique, circa 24 mesi da a
questo vino una complessità
nei profumi unica.

Color rosso rubino intenso
con riflessi ambrati, morbido,
elegante, ben equilibrato.

Sposa piatti con aromi forti.

*DENOMINATION:
IGT Tuscany Red*

*ZONE OF PRODUCTION:
Bolgheri*

*GRAPE VARIETY:
50% Cabernet Franc
50% Cabernet Sauvignon.*

*The ageing takes place in large
French barrels for a period of 24
months. After this period the
wine is bottled and left to refine
for another 12 months.*

*Intense ruby red color gradually
acquiring garnet reflections after
a few years of bottling.*

*Prete Ribelle is structured and
persistent with elegant soft
tannins. Food pairing: This
wine goes perfectly well with
game dishes, hearty meats and
medium to long aged cheeses.*

INSORTO

ROSSO IGT



DENOMINAZIONE:
IGT Toscana Rosso

ZONA DI PRODUZIONE:
Bolgheri

UVAGGIO:
50% Cabernet Franc
50% Cabernet Sauvignon

Vino fresco di pronta beva.

La maturazione in acciaio ne
esalta la freschezza delle sue
note fruttate che si abbinano
bene con antipasti di affettati,
bruschette e primi piatti.

*DENOMINATION:
IGT Tuscany Red*

*ZONE OF PRODUCTION:
Bolgheri*

*GRAPE VARIETY:
50% Cabernet Franc
50% Cabernet Sauvignon.*

*The ageing in stainless steel tanks
enhances the freshness of its fruit
notes. After a few months of
refinement in the bottle, the
wine begins to express the
characteristics of pleasantness
and drinkability.*

*Gourmet combinations: Insorto
blends perfectly with appetizers,
salami and mildly seasoned
cheeses.*

APPARSO

ROSSO IGT



DENOMINAZIONE:
Rosso IGT Toscana

ZONA DI PRODUZIONE:
Bolgheri

UVAGGIO:
50% Cabernet Sauvignon
50% Cabernet Franc

Affinamento in barrique 8/10
mesi.

Struttura armonica, colore e
profumo intenso con note
speziate, equilibrato e rotondo.

Si abbina con piatti forti come
arrosti, selvaggina, formaggi
stagionati in genere ricchi di
aromi.

*DENOMINATION:
Tuscany Red IGT*

*ZONE OF PRODUCTION:
Bolgheri.*

*GRAPE VARIETY:
50% Cabernet Sauvignon
50% Cabernet Franc.*

*Refinement in barrique 8/10
months.*

*Harmonious structure, balanced
and complete. The color and
perfume are intense with a note
of spice. It is recommended with
hearty meats, wildfowl and
mature cheeses rich in aromas.*

APPARSO

BIANCO IGT



DENOMINAZIONE:
IGT Toscana bianco

ZONA DI PRODUZIONE:
Bolgheri

UVAGGIO:
Vermentino

Affinamento in barrique di 2/4
mesi gli dona un profumo
speziato senza rinunciare al suo
carattere forte e risoluto.

È attraente grazie alla sua
delicatezza, persistenza e
intensità sottolineate da
gradevoli sfumature fruttate.

Si sposa con pesce, formaggi di
media stagionatura e carni
bianche, ottimo anche come
aperitivo.

*DENOMINATION:
Tuscany White IGT*

*ZONE OF PRODUCTION:
Bolgheri*

*GRAPE VARIETY:
Vermentino.*

*Refinement in barrique for 2/4
months gives the wine an elegant
structure with sensory hints and
spicy aromas without sacrificing
its strong assertive character.*

*This white wine is attractive
because of its delicacy, persisten-
ce, and intensity underscored by
pleasant fruity undertones.
Gourmet combinations: Apparso
Bianco IGT blends perfectly
with fish, mildly seasoned cheese,
salami and white meats, making
it an ideal choice for an aperitif.*