



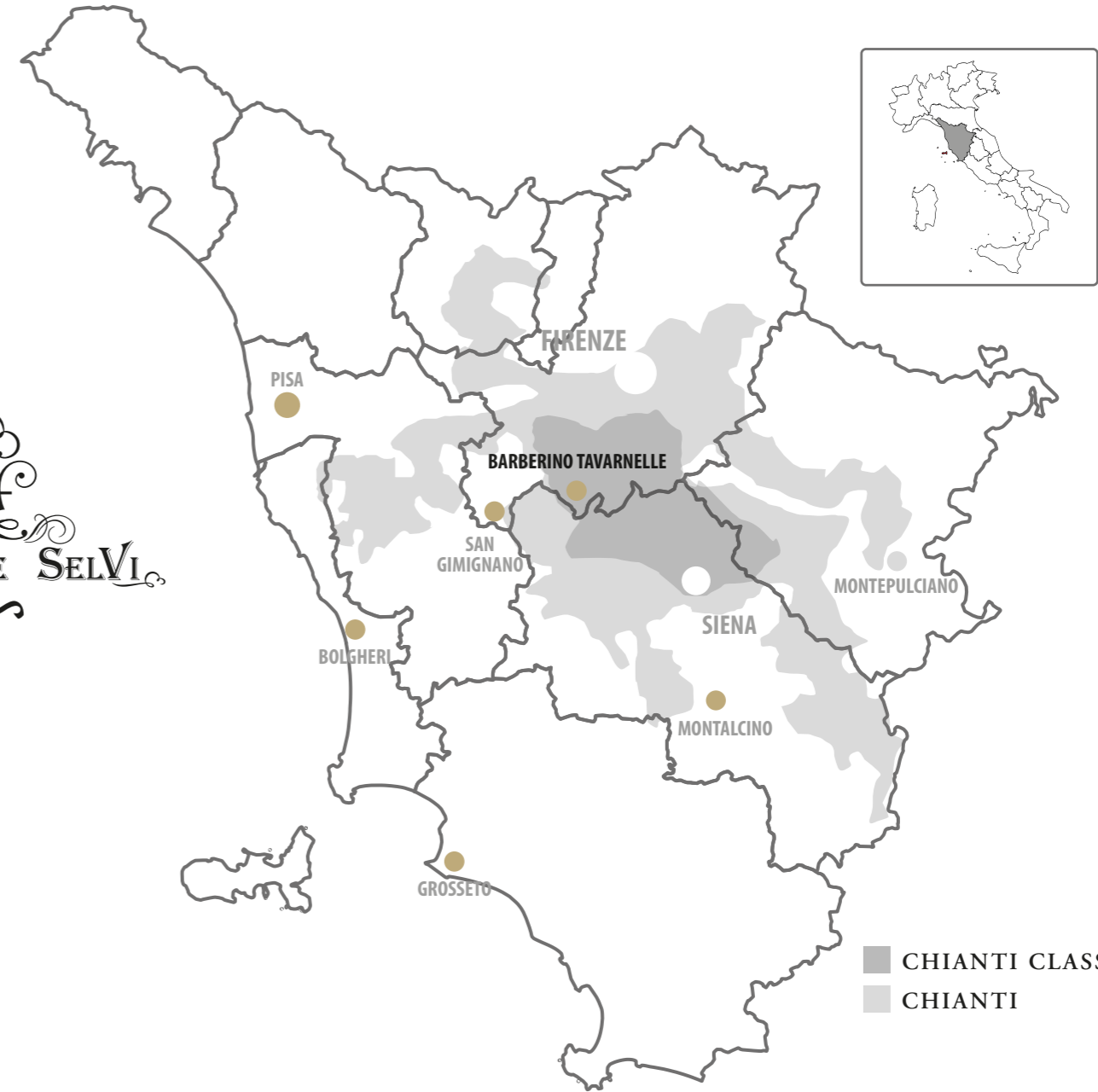
AGRICOLE SELVI

Passione per il vino da quattro generazioni

*Passion for wine for four generation*

# NEL CUORE DELLA TOSCANA

*In the heart of Tuscany*

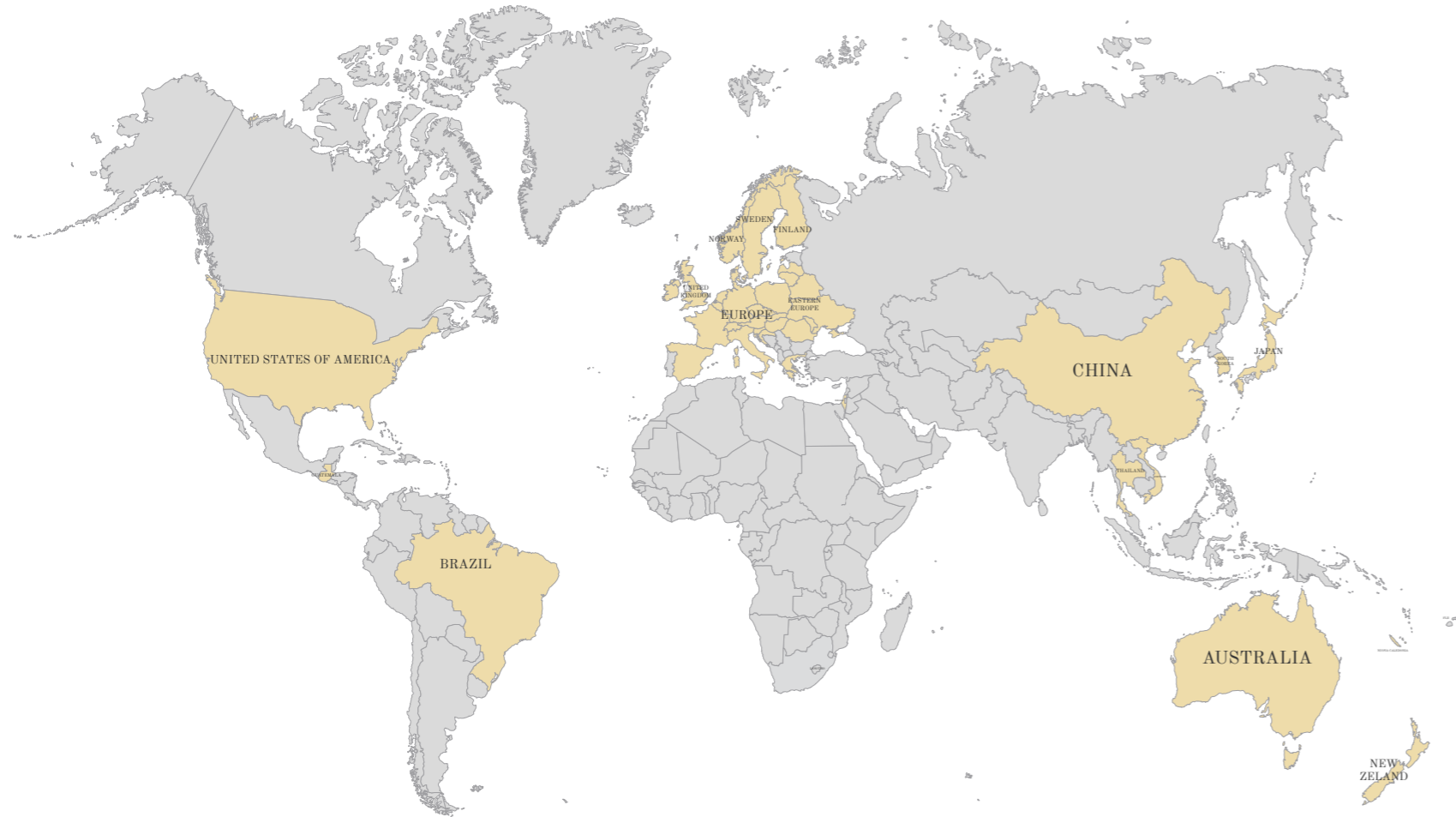


■ CHIANTI CLASSICO  
■ CHIANTI

# Distribuzione internazionale

## *International Distribution*

- 3 Milioni di bottiglie prodotte all'anno e consegnate in 20 paesi nel mondo • 3 Million bottles produced and shipped every year to 20 countries in the world
- Clienti internazionali, importatori e distributori affidabili • Global customers and high reputable importers and distributors
- Servizi e flessibilità totale • Total flexibility and service



# Prodotti personalizzati

## *Customized products*

Esempio di personalizzazione del prodotto - *Example of composition of the product*

<b>BOTTIGLIA</b> <i>Bottle</i>										
<b>TAPPO</b> <i>Closure</i>	 <b>NATURAL</b> for long ageing		 <b>TWIN TOP</b> technic for medium bottle ageing		 <b>SCREW CAP</b> no ageing		 <b>PROCORK</b> no ageing		 <b>HELIX</b> INNOVATIVE!!	
<b>ETICHETTA</b> <i>Label</i>	 Self Adhesive		 Wet Glue		 Special Shapes		 Classic		 Contemporary	
<b>CARTONE</b> <i>Carton</i>	 Normal flexographic		 Normal offset		 Precut toplens		 Open top		 Bag in Box offset	



Armando Falorni, Andrea's great-grandfather, in front of the family wine-shop in the 1920s.



famiglia Falorni

Etichetta della tradizione  
Heritage Label

VINO. TOSCANA. TRADIZIONE. L'Italia, ed in particolare la Toscana è uno dei luoghi più belli al mondo, con paesaggi che sembrano disegnati dalla mano di un artista, dolci colline coltivate a vigneti, borghi isolati, luoghi ricchi di storia millenaria.

La famiglia Falorni è nel mondo del vino da quattro generazioni; tutto ebbe inizio con Armando nel 1925 ed a quasi 100 anni di distanza Andrea (suo bis nipote) porta avanti questa tradizione grazie anche alla partnership con la famiglia Castellani.

WINE. TUSCANY. TRADITION. Italy and especially Tuscany with its rolling hills, ancient villages and sun-kissed vineyards is a place of dreams.

The Falorni family has been in the world of wine for four generations; it all began with Armando in 1925 and almost 100 years later Andrea (his great grandson) continues this tradition thanks to partnership with the Castellani family.



<b>Brunello di Montalcino D.O.C.G.</b>	<b>Rosso di Montalcino D.O.C.</b>	<b>Chianti D.O.C.G.</b>	<b>Chianti Classico D.O.C.G.</b>	<b>Morellino di Scansano D.O.C.G.</b>	<b>Bolgheri D.O.C. Rosso</b>	<b>Bolgheri D.O.C. Vermentino</b>	<b>Toscana IGT GOVERNO all'uso Toscano</b>
100% Sangiovese Grosso	100% Sangiovese Grosso	85% Sangiovese 10% Canaiolo 5% Ciliegliolo	90% Sangiovese 10% Cabernet Sauvignon	85% Sangiovese 10% Cabernet Sauvignon 5% Merlot	60% Cabernet Sauvignon 30% Merlot 10% Cabernet Franc	100% Vermentino	80% Sangiovese 10% Cabernet Sauvignon 10% Ciliegliolo
36 MONTHS OAK CASKS	14 MONTHS OAK CASKS	6 MONTHS OAK CASKS	12 MONTHS OAK CASKS	12 MONTHS OAK CASKS	12 MONTHS OAK CASKS	STAINLESS STEEL	STAINLESS STEEL



ARROGANTONE

Con questa linea vogliamo eleggere i vitigni autoctoni delle regioni che più ci rappresentano. Il concept di quello di far scoprire queste nobili uve con caratteristiche ben marcate e definite ma rivisitate in «chiave moderna»: tannini setosi, alte gradazioni ma poco percettibili alla degustazione ed una spiccata piacevolezza sul finale.

*With this line we want to elect the indigenous grape varieties of the regions that most represent us. The concept is to discover these noble grapes with well-marked and defined characteristics but revisited in a "modern key": silky tannins, high gradations but hardly perceptible to the tasting and a marked pleasantness on the finish.*



*Toscana  
IGT  
Sangiovese*

100% Sangiovese

6 MONTHS  
OAK CASKS



*Beneventano  
IGT  
Aglianico*

100% Aglianico

12 MONTHS  
OAK CASKS



*Puglia  
IGT  
Primitivo Appassimento*

100% Primitivo

12 MONTHS  
OAK CASKS



*Nero d'Avola  
DOC  
Uve Appassite*

100% Nero d'Avola

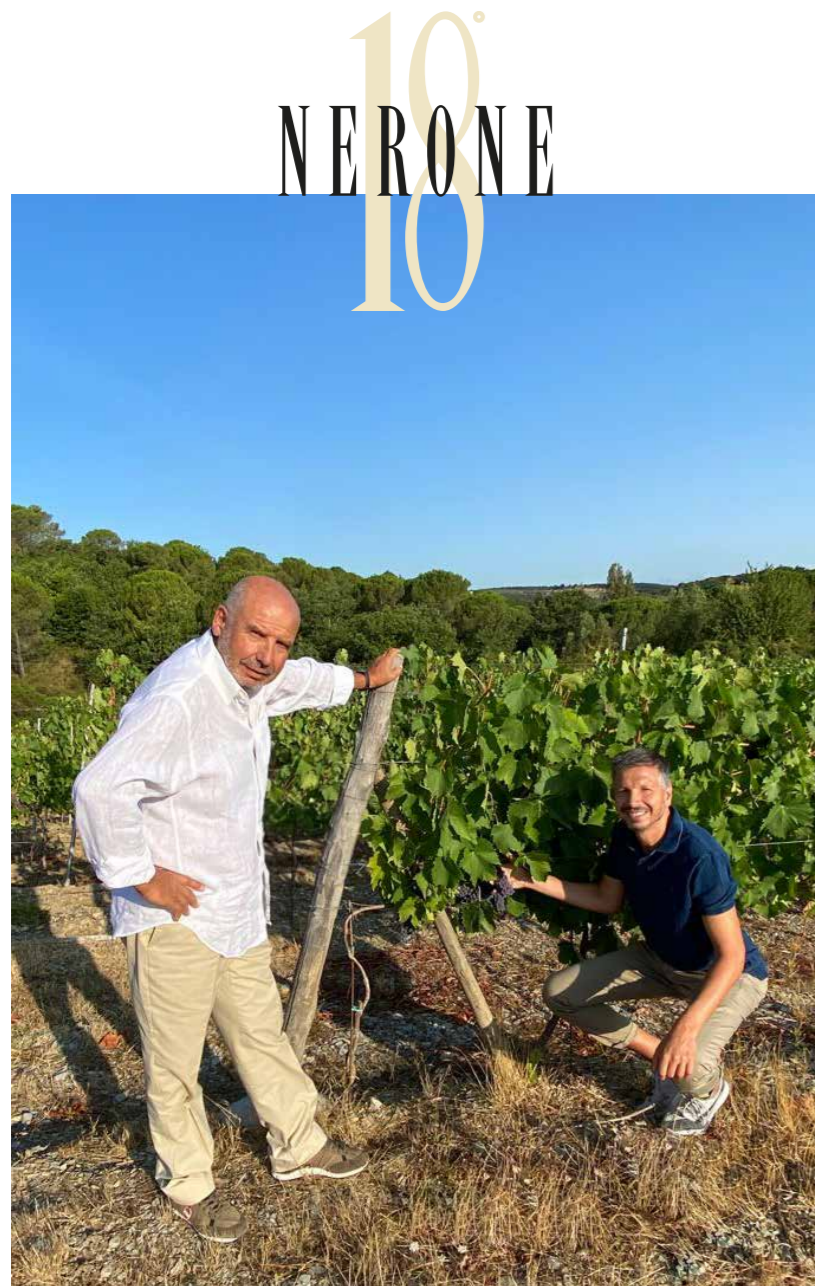
8 MONTHS  
OAK CASKS



*Rosso d'Italia  
SPECIAL BLEND*

Sangiovese  
Aglianico  
Primitivo

6 MONTHS  
OAK CASKS



Nerone Claudio Cesare Augusto Germanico e meglio conosciuto semplicemente come NERONE, è stato il quinto imperatore romano, l'ultimo della dinastia giulio-claudia. La falsa immagine iconografica dell'imperatore che suona la lira dal punto più alto del Palatino mentre Roma bruciava è ancora assai radicata nell'immaginario collettivo.

Mio padre Moreno, quando era un bimbo e studiava alle scuole elementari, era l'addetto alla stufa a carbone che scaldava l'aula.

Avendo a che fare tutti i giorni con fuoco e carbone, i compagni di classe, gli dettero il soprannome di NERONE: l'imperatore che bruciò Roma.

Questo vino è proprio come mio padre, forte e duro ma allo stesso tempo dolce come solo un padre sa essere.

*Nero Claudius Caesar Augustus Germanicus, better known simply as NERONE, was the fifth Roman emperor, the last of the Julio-Claudian dynasty. the false iconographic image of the emperor playing the lyre from the highest point of the Palatine while Rome was burning is still deeply rooted in the collective imagination.*

*When my father Moreno was a child, while attending the elementary schools he was in charge of the coal stove who warmed the classroom.*

*Having to do every day with fire and coal, his classmates, gave him the nickname of Nerone: the emperor who set Rome on fire.*

*This wine is just like my father, strong but at the same time sweet as only a father knows how to be.*



Production area: APULIA  
Alcohol content: 18% Vol.  
Grapes: 100% PRIMITIVO

#### VINIFICATION

Grapes are selected from the most vocated and best exposed soils, in vineyards with lower grape concentration so that nutrients can better concentrate in berries.

After late harvest, a longer maceration takes place, around 20 days, to allow a higher concentration of polyphenols, thanks to the extended contact with skins.

Vinification in stainless still tanks at controlled temperature (24-26°C) is followed by a 6-month refinement in big barrels.

#### TASTING NOTES

Colour: Big extract of colour, deep inky ruby red.

Bouquet: Balsamic bouquet, with notes of black ripe fruits

Flavour: Full-bodied, warm, with strong tannins.

#### FOOD PAIRINGS

Ideal with wild game, lamb and seasoned cheese.

Service Temperature: 16/18°C.

CORTE AL BIGIO



ANTICA MARCA  
*Roccamura*



ANTICA MARCA  
*Roccamura*



*Toscana Rosso*  
I.G.T.

85% Sangiovese  
15% Cabernet Sauvignon

STAINLESS STEEL



*Toscana Bianco*  
I.G.T.

85% Trebbiano  
15% Chardonnay

STAINLESS STEEL



*Chianti*  
D.O.C.G.

85% Sangiovese  
10% Canaiolo  
5% Ciliegliolo

STAINLESS STEEL



*Chianti Classico*  
D.O.C.G.

90% Sangiovese  
10% Cabernet Sauvignon

STAINLESS STEEL



*Chianti D.O.C.G.*  
Fiasco da 750ml

85% Sangiovese  
10% Canaiolo  
5% Ciliegliolo

STAINLESS STEEL



*Vino Nobile di Montepulciano*  
D.O.C.G.

90% Prugnolo Gentile  
10% Canaiolo

24 MONTHS  
OAK CASKS



*Orvieto Classico*  
D.O.C.

50% Grechetto  
30% Malvasia  
20% Trebbiano

STAINLESS STEEL



*Pinot Grigio Terre Siciliane*  
I.G.T.

100% Pinot Grigio

STAINLESS STEEL



*Toscana Rosso*  
I.G.T.

85% Sangiovese  
10% Merlot  
5% Syrah

6 MONTHS  
OAK CASKS



*Sangiovese di Toscana*  
I.G.T.

100% Sangiovese

6 MONTHS  
OAK CASKS



*Morellino di Scansano*  
D.O.C.G.

85% Sangiovese  
10% Cabernet Sauvignon  
5% Merlot

12 MONTHS  
OAK CASKS



*Maremma Toscana D.O.C.*  
Rosso

50% Sangiovese  
30% Merlot  
20% Cabernet Sauvignon

6 MONTHS  
OAK CASKS



*Vermentino di Toscana*  
I.G.T.

100% Vermentino

STAINLESS STEEL



*Vernaccia di San Gimignano*  
D.O.C.G.

100% Vernaccia

STAINLESS STEEL

# Valle Pitti



*Montepulciano  
d'Abruzzo  
D.O.C.*

100% Montepulciano

STAINLESS STEEL



*Trebbiano  
d'Abruzzo  
D.O.C.*

100% Trebbiano

STAINLESS STEEL



*Passerina  
Terre di Chieti I.G.T.*

100% Passerina

STAINLESS STEEL



*Pecorino  
Terre di Chieti I.G.T.*

100% Pecorino

STAINLESS STEEL



*Aglianico  
D.O.C.*

100% Aglianico

12 MONTHS  
OAK CASKS



*Falanghina  
I.G.T.*

100% Falanghina

STAINLESS STEEL



*Fiano di Avellino  
D.O.C.G.*

100% Fiano di Avellino

STAINLESS STEEL



*Greco di Tufo  
D.O.C.G.*

100% Greco di Tufo

STAINLESS STEEL



*Taurasi  
D.O.C.G.*

100% Aglianico

24 MONTHS  
OAK CASKS



VIGNALI  
Roccamena

VIGNALI  
ROCCAMENA



*Salice Salentino*  
D.O.C.

90% Negroamaro  
10% Malvasia Nera

STAINLESS STEEL



*Negroamaro*  
Puglia I.G.T.

100% Negroamaro

STAINLESS STEEL



*Primitivo*  
Puglia I.G.T.

100% Primitivo

STAINLESS STEEL



*Vino d'Italia*  
Rosso 14%

50% Primitivo  
50% Nero d'Avola

STAINLESS STEEL



*Primitivo*  
Puglia I.G.T.

100% Primitivo

4 MONTHS  
OAKCASKS



*Nero d'Avola*  
D.O.C.

100% Nero d'Avola

STAINLESS STEEL



*Vino d'Italia*  
Rosato

Red grapes Blend

STAINLESS STEEL



*Grillo*  
D.O.C.

100% Grillo

STAINLESS STEEL



*Pinot Nero*  
Terre Siciliane IGT

100% Pinot Nero

STAINLESS STEEL



*Vino d'Italia*  
Rosso

Red grapes Blend

STAINLESS STEEL



*Vino d'Italia*  
Bianco

White Grapes Blend

STAINLESS STEEL

VINO BIOLOGICO  
— Organic Wine —



*Vino d'Italia  
Bianco*

White Grapes Blend

STAINLESS STEEL



*Vino d'Italia  
Rosso*

Red grapes Blend

STAINLESS STEEL



*Nero d'Avola - Merlot  
Sicilia D.O.C.*

85% Nero d'Avola  
15% Merlot

STAINLESS STEEL



*Syrah  
Terre Siciliane I.G.T.*

100% Syrah

STAINLESS STEEL



*Chianti  
D.O.C.G.*

70% Sangiovese  
20% Ciliegolo  
10% Canaiolo

STAINLESS STEEL



Località Cipressino, 24  
50028 Barberino Tavarnelle (FI) Italia  
T. +39 055 0940314  
info@agricoleselvi.it

[WWW.AGRICOLESELVI.IT](http://WWW.AGRICOLESELVI.IT)

