



AGRICOLE SELVI



FAMIGLIA  
CASTELLANI



Il vino è nutrimento e cultura



# COMPARTO AGRICOLO

Oltre 150 ettari di vigneti in Toscana

---



FATTORIA DI TRIVALDA  
Pontedera



TENUTA DI POGGIO AL CASONE  
Crespina



TENUTA DI CEPPIANO  
Ceppaiano



TENUTA DI SANTA LUCIA  
Palaia



TENUTA DI BURCHINO  
Terricciola



TENUTA DI CAMPOMAGGIO  
Radda in Chianti



*Fattoria di Trivalda*  
— SANTA LUCIA —



*Fattoria*  
**Poggio al Casone**  
*Signori in Grosina*



TENUTA DI  
**BURCHINO**  
*Lericciole*



TENUTA DI CEPPAIANO  
TOSCANA



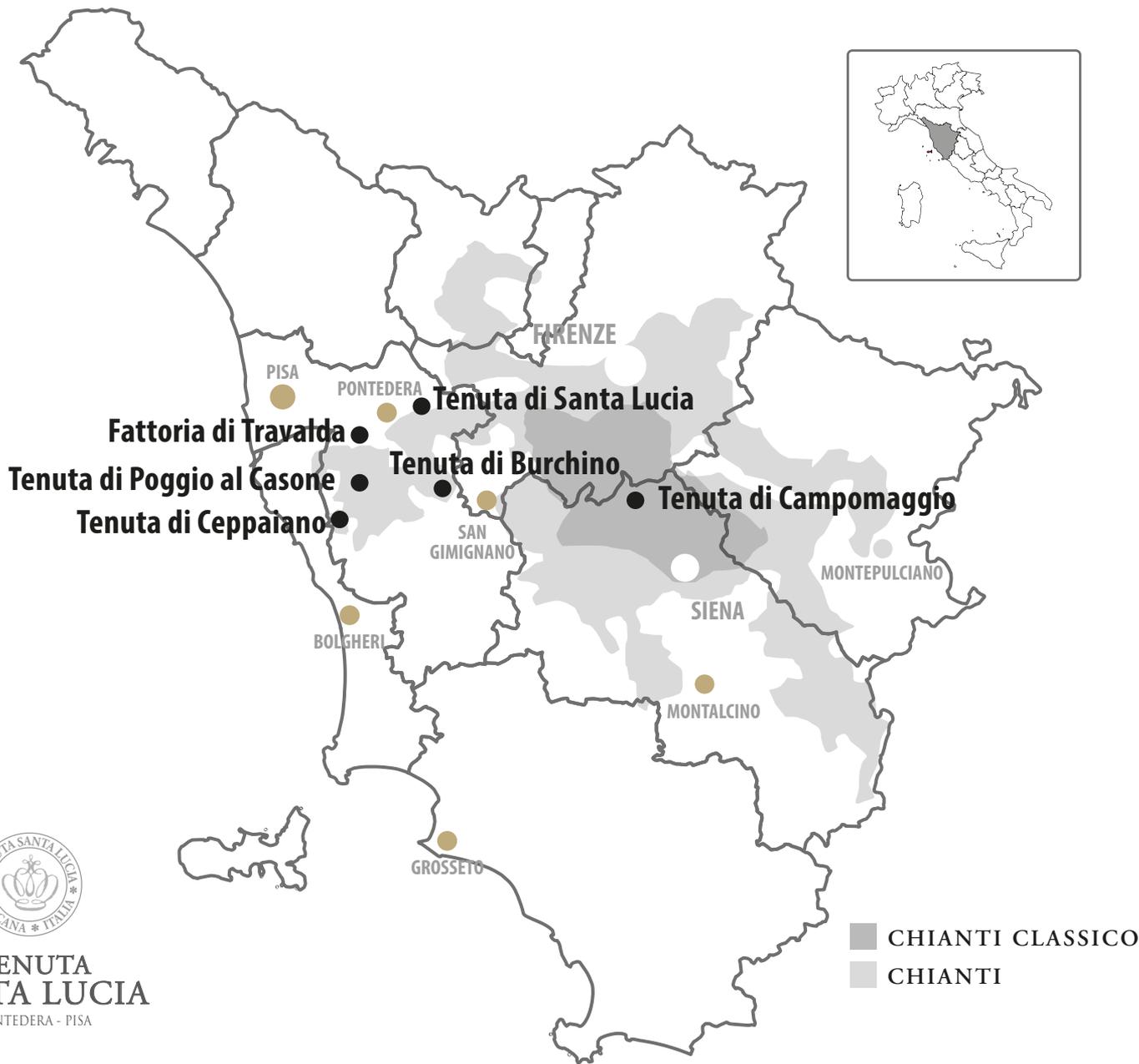
TENUTA DI CAMPOMAGGIO  
*Radde in Chianti*



TENUTA  
**SANTA LUCIA**  
PONTEDERA - PISA

# LE TENUTE DELLA FAMIGLIA CASTELLANI

*Castellani Family Estates*



■ CHIANTI CLASSICO  
■ CHIANTI



TENUTA DI  
**BURCHINO**  
*Terricciola*

## LA TENUTA

La Tenuta di Burchino si estende per circa 45 ettari nel territorio del Villaggio di Terricciola, una delle zone più vocate per la viticoltura. La tenuta appartiene alla Famiglia Castellani da 4 generazioni, all'interno della antica cantina si conservano ancora i documenti delle vendemmie dei primi del 1900.

I vigneti sono dislocati sulle colline con esposizione sud/sud-est e rappresentano una vera e propria collezione dei Cru della zona.

Formate da terreni straordinariamente ricchi di scheletro su un impasto di sabbia e argilla drenante e sciolto, matrice molto antica che richiama alla vicinanza del mare. Terricciola é da sempre considerata una zona vocata per la produzione vinicola e recentemente ha attratto l'interesse di molti investitori e produttori che hanno dato vita ad un gruppo di aziende viticole orientate alla ricerca della massima espressione qualitativa.

La famiglia Castellani, ha fatto della Tenuta di Burchino un centro di preservazione della memoria agricola della zona. Le migliori riserve di famiglia affinano in un antico ipogeo etrusco risalente all' 800 AC, che si trova all'interno della cantina di affinamento.



Superficie vigneto	45 ha
Terreno	argilloso-calcareo, ricco di scheletro
Primo vino	"Genius Loci" Toscana IGT Sangiovese
Altri vini	Chianti Superiore DCGG, Toscana IGT



TENUTA DI  
**BURCHINO**  
*Terricciola*



**BURCHINO**  
TOSCANA I.G.T.  
GOVERNO ALL'USO TOSCANO  
TOSCANO

Sangiovese  
Cabernet Sauv.  
Ciliegiolo



**BURCHINO**  
CHIANTI SUPERIORE  
D.O.C.G.

Sangiovese  
Ciliegiolo  
Canaiole



**BURCHINO**  
TOSCANA I.G.T.  
SANGIOVESE  
"GENIUS LOCI"

Sangiovese



**BURCHINO**  
TOSCANA I.G.T.

Sangiovese  
Cabernet Sauv.  
Merlot



## TENUTA DI CEPPAIANO TOSCANA

### LA TENUTA

La Tenuta di Ceppaiano nasce nel 2005. Inizialmente concepita come estensione del vigneto di Poggio al Casone e sede della nuova cantina di vinificazione, diventa successivamente una tenuta indipendente a seguito di successive acquisizioni di terreni che si discostano da quelli di Poggio al Casone per la prevalenza di sabbie alluvionali disposte su alture pedecollinari che si affacciano sulla costa. Nel 2010 la Tenuta di Ceppaiano diventa la sede della fondazione della famiglia Castellani dedicata all'arte e alla cultura e luogo di preservazione di una collezione d'arte contemporanea. La vigna si estende per oltre 47 ettari su una fascia di terreno collocata tra le colline e la pianura costiera. Proprio questa collocazione all'estremo confine ovest del Chianti é all'origine del progetto enologico della Tenuta, nel quale si cerca di conciliare la tradizione del Chianti legata all'uva Sangiovese e l'innovazione vinicola che ha visto nella costa e nei vitigni internazionali la vera e propria rivoluzione dell'enologia Toscana dagli anni 70 ad oggi. Le etichette della Tenuta sono state create con il contributo delle opere d'arte conservate nella Villa di Ceppaiano sede dell'azienda e della fondazione.



Superficie vigneto	47 ha
Terreno	sabbioso, argilloso
Primo vino	"Violetta" Toscana IGT



TENUTA DI CEPPAIANO  
TOSCANA



**CEPPAIANO**  
TOSCANA I.G.T.  
"VIOLETTA"

Sangiovese  
Cabernet Sauv.



**CEPPAIANO**  
CHIANTI D.O.C.G.

Sangiovese  
Cabernet Sauv.



**CEPPAIANO**  
TOSCANA I.G.T.  
ROSÉ

Sangiovese  
Syrah



**CEPPAIANO**  
TOSCANA I.G.T.  
BIANCO

Traminer  
Trebiano  
Viognier



# TENUTA SANTA LUCIA

PONTEDERA - PISA

## LA TENUTA

Il vigneto della Tenuta Santa Lucia si trova a circa 100 metri sul livello del mare all'incrocio tra la valle dell'Arno e dell'Era su terreni pluviali antichi costituiti da strati di sabbie tufacee e ghiaia...un terreno che rivela a tratti l'incontro tra il fiume ed il mare (che ora si trova a circa 25 chilometri di distanza a ovest), ricco anche di scheletro e conchiglie fossili. Il clima è tipicamente mediterraneo con brezze termiche diurne provenienti dal mare e notturne canalizzate dalla valle dell'Arno e dell'Era che consentono un'ottima areazione e proteggono la vigna dal rischio dei colpi di calore determinati dai recenti cambiamenti climatici. Il vigneto è completamente circondato dal bosco, nel quale si inserisce e a tratti si intreccia. Questo scambio osmotico con le varietà autoctone della macchia Mediterranea consente un'interessante occasionale scambio aromatico ed una maggiore ricchezza dell'interazione tra vigna e fauna locale. Il Ciliegiole consente di produrre vini dotati di ottima struttura ed in alcuni casi addirittura potenza, senza mai rinunciare all'eleganza e all'intensità del frutto. La varietà si presenta con un grappolo piuttosto grosso e compatto e necessita pertanto di estrema cura e attenzioni in tutte le fasi di coltivazione e ancor di più in fase di raccolta e vinificazione.



Superficie vigneto	15 ha
Terreno	sabbioso, argilloso, calcareo
Primo vino	Tenuta Santa Lucia Ciliegiole



# TENUTA SANTA LUCIA

PONTEDERA - PISA



**SANTA LUCIA**  
TOSCANA I.G.T.  
VERMENTINO

**ORGANIC**

Vermentino



**SANTA LUCIA**  
TOSCANA I.G.T.  
ROSSO

**ORGANIC**

Sangiovese  
Ciliegiolo



**SANTA LUCIA**  
TOSCANA I.G.T.  
CILIEGIOLO

**ORGANIC**

Ciliegiolo



## LA TENUTA

Il vigneto di Poggio al Casone si trova sulle prime colline che guardano il mar Tirreno nel Comune di Crespina. Al centro del vigneto sorgono la Villa padronale e gli antichi casolari costruiti durante l'epoca Leopoldina (1800) e recentemente restaurati nel rispetto della loro storia, oggi sede del centro di sperimentazione viticola della Famiglia Castellani e di un rinomato resort agrituristico. Le vigne si estendono per circa 28 ettari su terreni alluvionali costituiti da sabbie tufacee alternate a strati di ghiaia di fiume risultato delle ripetute inondazioni della foce del fiume Arno. La posizione della vigna alla confluenza tra la valle dell'Arno e la pianura che si affaccia sul mare costituisce uno degli elementi che rendono la zona particolarmente vocata alla produzione di vini di qualità, grazie ai terreni profondi e drenanti, le brezze marine e l'intensa luminosità. L'intero vigneto è stato oggetto di ripetute ristrutturazioni, negli anni 60 a cura dell'ingegner Sarti, ideatore del motore della Vespa, e poi della Famiglia Castellani che dal 1995, anno dell'acquisizione, ha trasformato la Tenuta in una delle più celebri della zona. Nel vigneto di Poggio al Casone ha sede uno dei più importanti vigneti sperimentali dell'università di Pisa dedicato alla ricerca e la preservazione dei vitigni locali.



Superficie vigneto	28 ha
Terreno	sabbioso, tufaceo, ricco di ghiaia
Primo vino	"Grand Noir" Toscana IGT
Altri vini	Chianti Superiore DOCG, Toscana IGT
Coltivazione	Biologica



Fattoria  
**Poggio al Casone**  
*Vigneti in Crepina*



**POGGIO AL CASONE**  
CHIANTI SUPERIORE  
D.O.C.G.

**ORGANIC**

Sangiovese  
Teroldego



**POGGIO AL CASONE**  
TOSCANA I.G.T.

Sangiovese  
vitigni ammessi



**POGGIO AL CASONE**  
TOSCANA I.G.T.  
"LA CATTURA"

**ORGANIC**

Teroldego  
Syrah



**POGGIO AL CASONE**  
TOSCANA I.G.T.  
"GRAND NOIR"

**ORGANIC**

Grand Noir



# Fattoria di Travalda

S A N T A L U C I A

## LA TENUTA

Nell'antica Tenuta di Travalda, nome risalente all'epoca romana, sorge il centro aziendale della famiglia Castellani ed il vigneto dell'omonimo Toscana IGT. La tenuta si trova nella valle dell'Arno a pochi chilometri dalla costa nel comune di Pontedera, zona logistica in continua espansione e per questo scelta per la costruzione negli anni settanta della cantina di imbottigliamento dove hanno sede gli uffici e i magazzini logistici. All'interno della Tenuta si trova la casa degli archi, struttura rurale ottocentesca che ospita le cantine di affinamento del rosso prodotto dalle uve coltivate nei cinque ettari di vigneto adiacenti. La scelta di dedicare il vigneto alla coltivazione dei vitigni internazionali nasce dal desiderio di continuare la tradizione della costa Toscana che vede nel Cabernet Sauvignon e nel Merlot i vitigni principe dei vini Toscana IGT. Il vigneto é condotto a regime biologico.



Superficie vigneto	5 ha
Terreno	limoso, argilloso
Primo vino	"Fattoria di Travalda" Toscana IGT



*Fattoria di Travalda*

SANTA LUCIA



**TRAVALDA**  
TOSCANA I.G.T.

Cabernet Sauvignon  
Merlot  
Petit Verdot  
Cabernet Franc



## TENUTA DI CAMPOMAGGIO

*Radda in Chianti*

### LA TENUTA

La Tenuta Campomaggio si trova nel Comune di Radda in Chianti, attualmente una delle zone più vocate del Chianti Classico, la cui superficie vitata si estende fra i 250 e i 500 metri di altitudine. Nel 1990, la famiglia Castellani ha acquistato i vigneti storici, poco più di 25 ettari, e in seguito nuovi terreni vitati portando la superficie complessiva a 32 ettari. Le caratteristiche del terroir, la bassa temperatura media primaverile e le grandi escursioni termiche estive favoriscono una perfetta maturazione delle uve, migliorando la componente fenolica e favorendo una maggiore complessità e ricchezza del profilo olfattivo e aromatico del vino.

Il vitigno maggiormente coltivato è il Sangiovese, in altri piccoli appezzamenti storici si trovano anche Canaiolo, Cabernet Sauvignon e Syrah. Nel 2016 è iniziato un progetto di attenta analisi dei suoli, con l'obiettivo di fare una microzonazione e una conseguente vinificazione di precisione. Questo progetto, incluso il rinnovamento della cantina e l'ampliamento della squadra enologica, ha l'obiettivo di creare un vino elegante, profumato e fine che faccia emergere la grandezza dei terreni da cui proviene.



Superficie vigneto	32 ha
Terreno	argilloso, calcareo ricco di pietra galestro e alberese
Primo vino	Chianti Classico DOCG Riserva "Santa Lucia"



TENUTA DI CAMPOMAGGIO

*Radda in Chianti*



**CAMPOMAGGIO  
CHIANTI CLASSICO  
D.O.C.G.**

Sangiovese



**CAMPOMAGGIO  
CHIANTI CLASSICO  
RISERVA D.O.C.G.**

Sangiovese



**CAMPOMAGGIO  
CHIANTI CLASSICO  
RISERVA D.O.C.G.  
"SANTA TERESA"**

Sangiovese



# NERONE

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.



**ZONA DI PRODUZIONE:** Puglia

**UVAGGIO:** PRIMITIVO

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 18% Vol.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I grappoli perfettamente maturi con la giusta quantità di zucchero, vengono raccolti nei terreni più vocati, da vigne in cui è stato effettuato un diradamento dei grappoli per permettere la maggior concentrazione di sostanze nell'acino. Dopo la vendemmia, avviene una macerazione più lunga, di circa 20 giorni, per permettere un maggior accumulo di polifenoli grazie al contatto prolungato con le bucce. La vinificazione in acciaio avviene a temperatura controllata tra 24 e 26°C.

### PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino inteso

Profumo: Intenso con sentori di frutta nera matura e note balsamiche.

Gusto: di corpo, caldo, con tannini avvolgenti e setosi

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare selvaggina, agnello e formaggi stagionati. Temperatura di Servizio: 16/18°C.

# COLLEZIONE COLLESANO

Sono rimasto affascinato dai disegni di Andrea fin dal primo sguardo...quelle figure ancestrali, opulente balene, lo sguardo giusto degli animali, le forme di piante antiche, simboli così eteri e al tempo stesso ricchi di minuziosi dettagli che galleggiano nello spazio e nel tempo come immagini oniriche estratte dall'anima del mondo.....e l'artista, nel suo ruolo di mediatore magico tra le due realtà.....

I grandi vini, quelli che provengono da terre antiche, da antichi vitigni hanno lo stesso profumo delle meravigliose chine di Andrea.

Non è stato difficile pensare a queste opere come le pareti delle oscure cantine dove da tempi immemorabili riposa il frutto della terra trasformato in vino dalla mano dell'uomo, dal suo gesto che segue il ciclo perenne della natura.

Queste opere sono un messaggio per l'Uomo che naviga verso il futuro.

Solo la poesia è veramente in grado di attraversare le epoche storiche parlando l'unica lingua che la parte più vera di noi può comprendere...così come una bottiglia può attraversare gli oceani portando messaggi verso l'ignoto.

Il vino parla delle nostre radici, risveglia i nostri desideri e rivela i misteri che risiedono in ciascuno di noi...

Cercando nello sguardo degli animali e contemplando le forme della natura possiamo tentare di trovare il nostro posto in questo universo immenso e, per un attimo, sentirci liberi.



*Piergiorgio Castellani*



FAMIGLIA CASTELLANI  
VERMENTINO DI TOSCANA  
I.G.T.



FAMIGLIA CASTELLANI  
TOSCANA ROSSO  
I.G.T.



FAMIGLIA CASTELLANI  
CHIANTI CLASSICO  
D.O.C.G.



FAMIGLIA CASTELLANI  
MORELLINO DI SCANSANO  
D.O.C.G.



FAMIGLIA CASTELLANI  
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO  
D.O.C.G.



FAMIGLIA CASTELLANI  
BRUNELLO DI MONTALCINO  
D.O.C.G.



ARROGANTONE

Con questa linea vogliamo eleggere i vitigni autoctoni delle regioni che più ci rappresentano. Il concept è quello di far scoprire queste 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.



ARROGANTONE



*Toscana  
IGT  
Sangiovese*  
Sangiovese



*Beneventano  
IGT  
Aglianico*  
Aglianico



*Puglia  
IGT  
Primitivo Appassimento*  
Primitivo



*Nero d'Avola  
DOC  
Uve Appassite*  
Nero d'Avola



*Rosso d'Italia  
SPECIAL BLEND*  
Special blend



*Beneventano  
IGT  
Falanghina*  
Falanghina

# Profilo aziendale

---

## *STORIA*

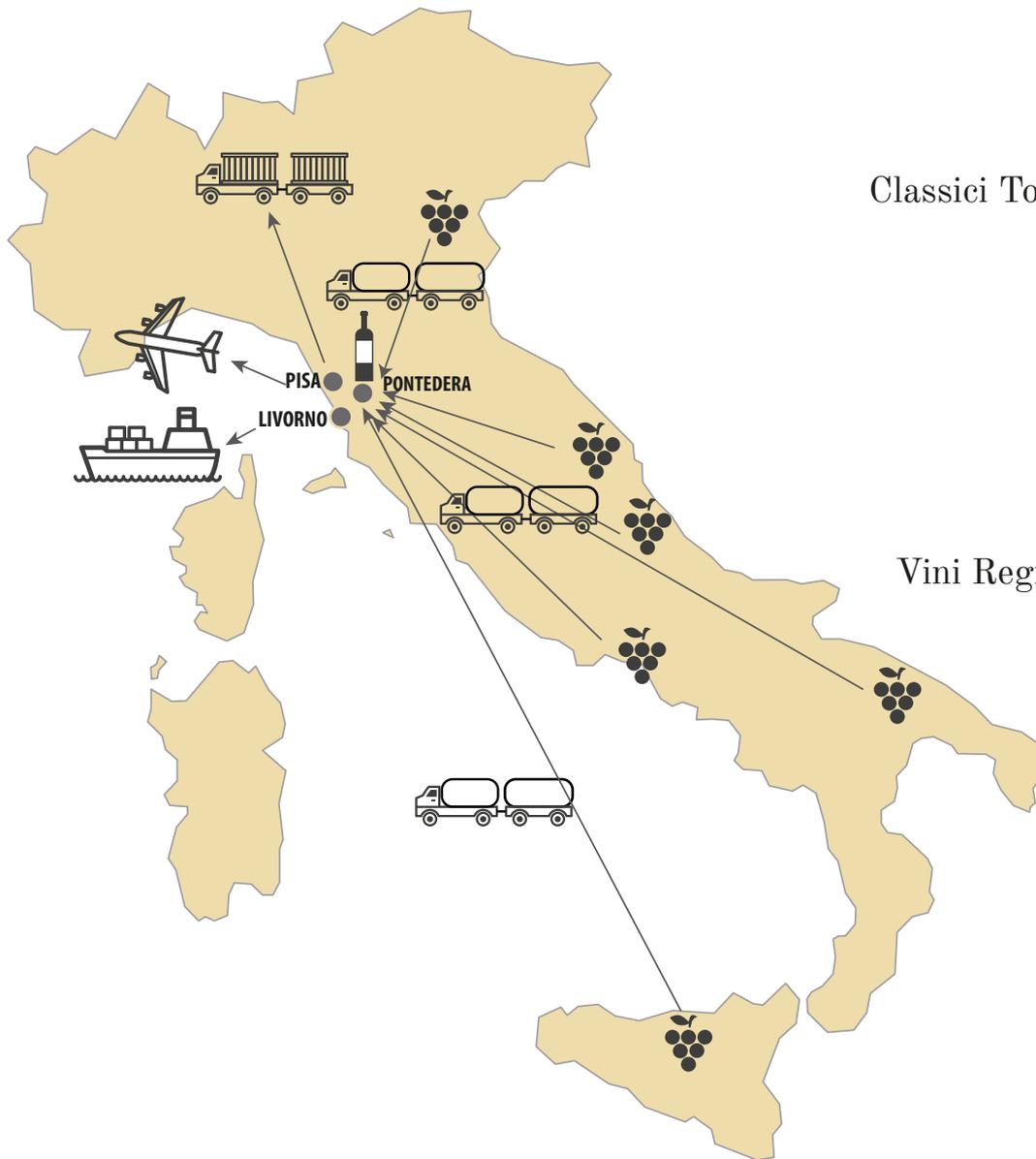
Castellani Spa è una delle più importanti aziende vinicole italiane, di proprietà della famiglia Castellani, che ha iniziato la sua attività a livello internazionale nel 1903. Oggi l'azienda esporta vini Italiani di qualità in 46 paesi nel mondo.

## *TENUTE*

L'azienda dispone di oltre 150 ettari vitati di proprietà situati nelle zone del Chianti Classico e nel Chianti in Toscana dove le vigne sono coltivate in modo da assicurare la produzione di uve di qualità, principalmente varietà toscane come il Sangiovese. Ciascuna tenuta ha una cantina di vinificazione, così che le uve possano essere immediatamente pressate, vinificate e affinate secondo il metodo tradizionale. Inoltre, dei contratti decennali con altri produttori consentono all'azienda di controllare oltre 1000 ettari in aree vitivinicole dell'Italia centrale e meridionale.

## *IMBOTTIGLIAMENTO*

Presso la Fattoria di Travalda si trova l'impianto centrale di imbottigliamento, che ha un'importante capacità di stoccaggio di circa 300.000 HI, parzialmente interrati, con 3000 ettolitri in botti e barrique nella cantina di invecchiamento. Quattro moderne linee di imbottigliamento consentono flessibilità ed un perfetto controllo qualità garantito da una lunga tradizione. Tutto il processo produttivo è certificato da tre enti di certificazione internazionali – ISO 9001-2000, IFS Higher level e BRC Higher level. Il magazzino principale è situato vicino al porto di Livorno e alle maggiori reti di viabilità per una logistica testata ed efficace.



Vini delle Tenute

*Chianti Organic*  
*Chianti Riserva*  
*Chianti Classico Riserva*  
*Toscana Vermentino*  
*Toscana Bianco*  
*Toscana Rosato*

*Chianti Superiore*  
*Chianti Classico*  
*Toscana Organic*  
*Toscana Rosso*  
*Toscana Sangiovese*  
*Toscana Ciliegiole*

Classici Toscani

*Toscana Rosso*  
*Toscana Bianco*  
*Chianti*  
*Chianti Colli Senesi*  
*Chianti Riserva*  
*Chianti Classico*  
*Chianti Classico Riserva*  
*Nobile di Montepulciano*

*Brunello di Montalcino*  
*Vernaccia*  
*Toscana Sangiovese*  
*Morellino di Scansano*  
*Maremma Toscana Rosso*  
*Toscana Vermentino*

Vini Regionali

**ABRUZZO**  
*Montepulciano*  
*Trebbiano*  
**UMBRIA**  
*Orvieto Classico*  
**CAMPANIA**  
*Aglianico*

**PUGLIA**  
*Primitivo*  
*Negroamaro*  
*Sangiovese*  
*Salice Salentino*  
**SICILIA**  
*Nero d'Avola*  
*Grillo*  
*Pinot Grigio*  
*Chardonnay*  
*Merlot*  
*Cabernet Sauvignon*  
*Pinot Noir*

# Prodotti personalizzati

Esempio di personalizzazione del prodotto

BOTTIGLIA



TAPPO



ETICHETTA



CARTONE



VINO

Cuvèe 1 "Classic" Cuvèe 2 "Fruit driven" Cuvèe 3 "Oak aged" Cuvèe 4 "Costumized"





*famiglia Falorni*

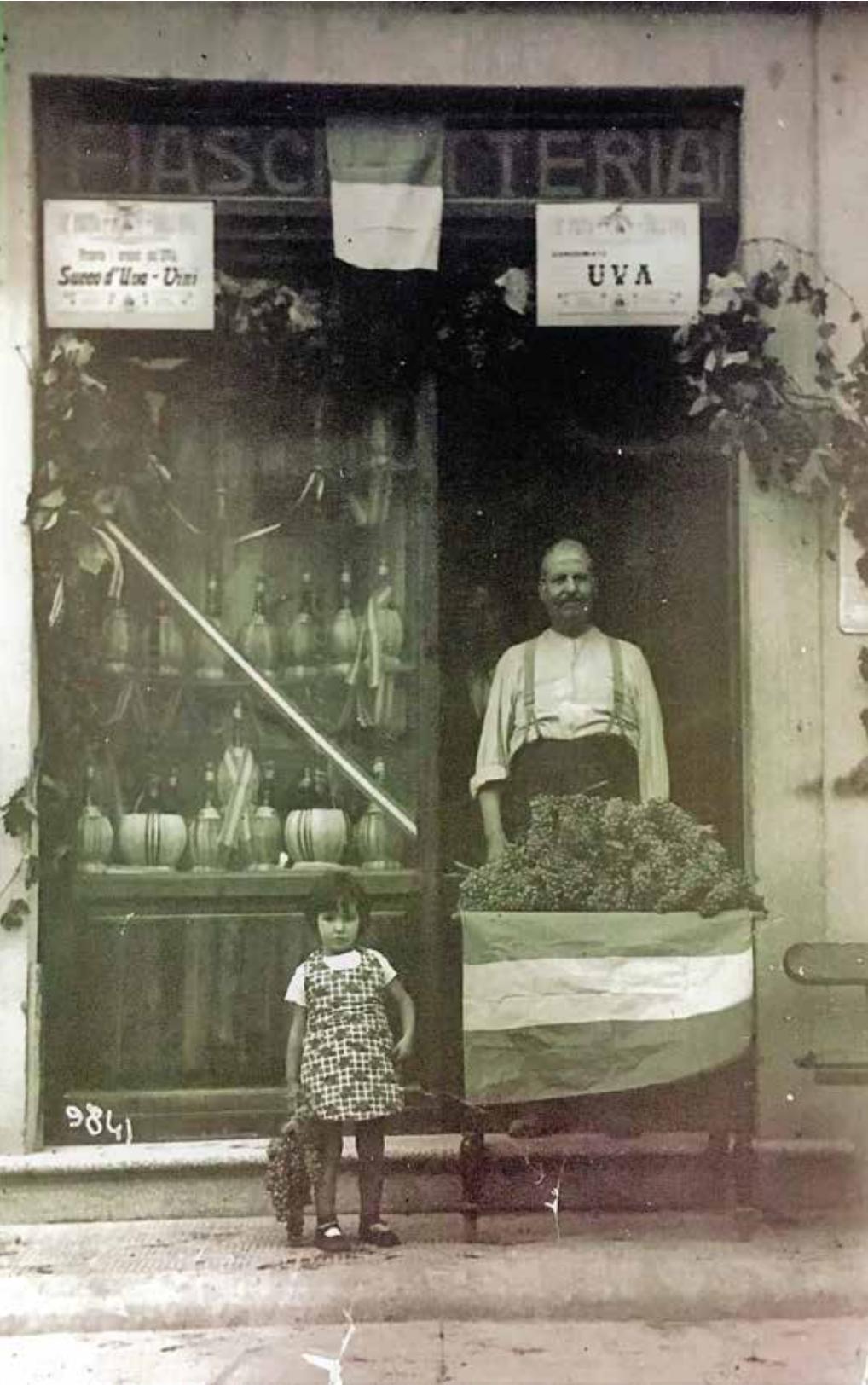
Etichetta della tradizione

---

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.





*famiglia Falorni*



*Brunello di  
Montalcino  
D.O.C.G.*



*Rosso di  
Montalcino  
D.O.C.*



*Chianti  
D.O.C.G.*



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



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



*Bolgheri  
D.O.C.  
Rosso*



*Bolgheri  
D.O.C.  
Vermentino*



*Toscana Rosato  
I.G.T.*



*famiglia Falorni*

CORTE AL BIGIO



*Toscana IGT  
GOVERNO  
all'uso Toscano*



*Vino Liquoroso*



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



*Toscana Rosso  
I.G.T.*



*Toscana Bianco  
I.G.T.*



*Chianti  
D.O.C.G.*



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



*Orvieto Classico  
D.O.C.*



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



*Sangiovese  
di Toscana  
I.G.T.*



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



*Maremma  
Toscana D.O.C.  
Rosso*



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



*Vermentino  
di Toscana  
I.G.T.*



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

Valle Pitti

VIGNALI  
Roccamena



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



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



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



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



*Salice Salentino  
D.O.C.*



*Negroamaro  
Puglia I.G.T.*



*Primitivo  
Puglia I.G.T.*



*Primitivo  
Puglia I.G.T.*

# VIGNALI ROCCAMENA



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



*Vino d'Italia  
Rosato*



*Grillo  
D.O.C.*



*Pinot Nero  
Terre Siciliane IGT*



*Vino d'Italia  
Rosso*



*Vino d'Italia  
Bianco*



*Aglianico*  
D.O.C.



*Falanghina*  
I.G.T.



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



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



*Taurasi*  
D.O.C.G.

# VINO BIOLOGICO



*Vino d'Italia  
Bianco*



*Vino d'Italia  
Rosso*



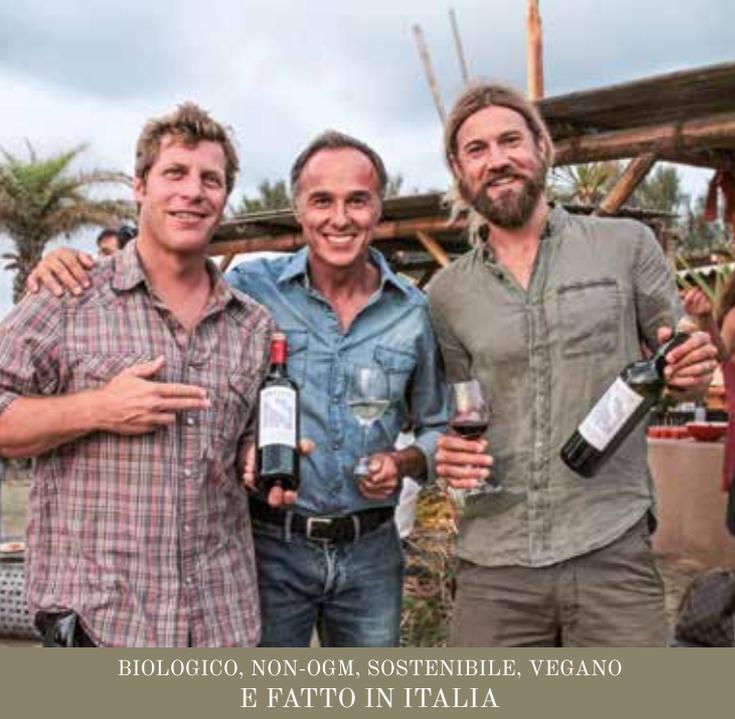
*Nero d'Avola - Merlot  
Sicilia D.O.C.*



*Syrah  
Terre Siciliane I.G.T.*



*Chianti  
D.O.C.G.*



BIOLOGICO, NON-OGM, SOSTENIBILE, VEGANO  
E FATTO IN ITALIA

## IL VINO È UN PRODOTTO CHE PUÒ E DEVE CONTRIBUIRE ALLA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE NATURALE

La produzione di vino biologico fa bene sia al  
consumatore che all'ambiente.

La coltivazione delle uve per la produzione di vino  
biologico porta all'eliminazione di oltre 400 tipi di  
pesticidi e prodotti chimici normalmente utilizzati per la  
produzione ed elaborazione dei vini industriali.

Il minor utilizzo di trattamenti chimici nella vigna  
riduce l'inquinamento ambientale, riduce l'utilizzo di  
mezzi e attrezzature che emettono anidride carbonica,  
protegge chi lavora nella vigna ed in cantina e chi  
consuma il vino come complemento di un pasto sano,  
ogni giorno.



# ZIOPAFFA

ORGANIC WINES



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



*Toscana I.G.T.  
ROSSO*



*Prosecco D.O.C.*



*Gran Cuvée  
EXTRA DRY*



# Certificazioni e controllo qualità

---



## *TRE CERTIFICAZIONI INTERNAZIONALI*

ISO 9001:2000, IFS, BRC, i più recenti e stringenti standard da rispettare per oltre 1000 articoli prodotti; solo 20 aziende italiane, in diversi settori, sono in grado di attenersi a tutti e tre gli standard contemporaneamente ed al più alto livello.



## *QUATTRO LINEE DI IMBOTTIGLIAMENTO INNOVATIVE*

Linea A (5.000 bottiglie l'ora), ultimo modello di MBF, riempitrice monoblocco sterile, sciacquatrice e riempitrice con azoto inerte e tappatrice sotto vuoto.

Linea B (8.000 bottiglie l'ora), ultimo modello di MBF, comprendente un monoblocco in atmosfera protetta e con le stesse caratteristiche della linea A

Linea C, dedicata ai fiaschi ed alle bottiglie speciali, modello del 2005 della MBF con sciacquatrice, azoto inerte e tappatrice sotto vuoto.

Linea F, riempimento automatico Bag in Box da 3 litri.



## *LABORATORIO INTERNO*

Il laboratorio è inoltre attrezzato con strumenti innovativi come FOSS, il migliore per quanto riguarda velocità e precisione analitica, e ENOCHEM, indispensabile per la procedura settimanale di controllo degli stock di cantina.

## *ANALISI SUI SUGHERI*

Ogni lotto viene analizzato dal più importante laboratorio ufficiale italiano, l'Istituto di Tempio Pausania, che segue severi metodi di selezione. Inoltre la qualità dei tappi che vengono usati è verificata con test distruttivi su centinaia di bottiglie ogni mese, che vengono testate dopo 6, 12 e 36 mesi dall'imbottigliamento.



UFFICIO COMMERCIALE ITALIA E CENTRO LOGISTICO

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

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

[WWW.CASTEWINE.COM](http://WWW.CASTEWINE.COM)

