



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 CEPPAIANO
Ceppaiano



TENUTA DI SANTA LUCIA
Palaia



TENUTA DI BURCHINO
Terricciola



TENUTA DI CAMPOMAGGIO
Radda in Chianti

LE TENUTE DELLA FAMIGLIA CASTELLANI



TENUTA DI MONTEFOSCOLI
Montefoscoli





TENUTA DI
BURCHINO
Terricciola

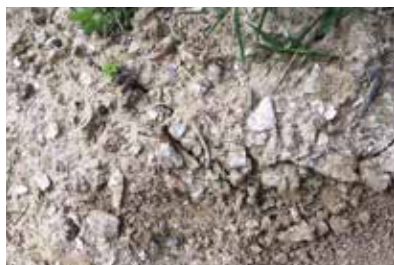
LA TENUTA

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 è 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 DOCG, Toscana IGT



TENUTA DI
BURCHINO
Terricciola



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

Sangiovese
Cabernet Sauv.
Ciliegiolo



BURCHINO
CHIANTI SUPERIORE
D.O.C.G.

Sangiovese
Ciliegiolo
Canaiole



BURCHINO
TOSCANA I.G.T.

Sangiovese
Cabernet Sauv.
Merlot

TENUTA DI MONTEFOSCOLI

1922

LA TENUTA

Sui colli del comune di Palaia, nel cuore delle colline pisane, sorge la tenuta di Montefoscoli, con i suoi 45 ettari dedicati al biologico. I terreni di varia tessitura e caratterizzati dalla presenza di brecce calcaree sono ciò che differenziano la zona di Montefoscoli.

In seguito a un'attenta operazione di restauro che ne ha conservato il fascino originale, l'antico edificio adibito all'essiccamento del tabacco è divenuto una cantina dove tradizione e tecnologia si incontrano.

Le vigne, posizionate a diverse altitudini, sono perlopiù coltivate a Sangiovese e Vermentino, secondo la tradizione Toscana. All'interno della tenuta si utilizzano pratiche agricole biologiche certificate. L'obiettivo della tenuta di Montefoscoli è quello di trasmettere la tipicità del terroir delle colline pisane, e in particolare dell'areale del paese di Montefoscoli.



Superficie vigneto	45 ha
Terreno	sabbioso, calcareo
Primo vino	"Vacevoli" Toscana IGT
Coltivazione	Biologica

TENUTA di MONTEFOSCOLI

1922



MONTEFOSCOLI
TOSCANA I.G.T. VERMENTINO
"FONTEMAGGIORE"

Vermentino



MONTEFOSCOLI
TOSCANA I.G.T. BIANCO
"VACEVOLI"

Vermentino
Viognier
Petit Manseng



MONTEFOSCOLI
TOSCANA I.G.T. ROSSO
"SANTANDREA"

Sangiovese



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
Trebbiano
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 agritouristico. 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 alla 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



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 è condotto a regime biologico.



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



Fattoria di Travalda

S A N T A L U C I A



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

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 eterei 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.



18° 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 intenso

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.



ROSÉ DEI VENTI

Questo vino è il risultato di una selezione di uve provenienti da vigneti della Toscana costiera, a pochi km dal mare, in una terra fertile per lo più composta di sabbia, argilla e ricca di conchiglie fossili.

La costa è un paesaggio di spiagge di sabbia bianca, pini e querce che portano verso l'entroterra con le sue classiche colline coperte di ulivi e magnifici vigneti.

Proprio grazie a questa posizione all'estremità occidentale della Toscana, Rosé dei Venti offre intensi sapori fruttati, grande struttura e ricchezza creando un equilibrio di complessità, eleganza e pienezza.



UVAGGIO: 90% Sangiovese, 10% Syrah

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

CURIOSITÀ

Estate, Costiera Amalfitana, il sole splende in alto e lo sciabordio delle onde, fa da sottofondo al lento scorrere del tempo. Al tavolo del ristorante amici, accomunati dalla passione per il buon vino dibattono sul fatto se il Sangiovese possa essere, o meno, un valido uvaggio per un vino rosato. Come spesso capita in questi casi, gli amici hanno opinioni discordanti...la sfida pertanto è lanciata... per capire chi dei 3 ha ragione c'è una sola soluzione: produrre un rosato a base di uva Sangiovese. Beh, stà a voi giudicare chi dei 3 amici aveva ragione.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: rosato cersauolo

Profumo: inebriante con sentori floreali e pesca.

Gusto: Fresco, persistente e con una buona mineralità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Questo vino nasce come aperitivo, accompagna splendidamente però tutti i piatti di pesce.

Temperatura di servizio: 10/12°C



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



Cosa significa Super Tuscan?

I Super Tuscan sono vini rivoluzionari, nati da un'idea innovativa e brillante. Il nome "Super Tuscan" è stato coniato nei primi anni '80 per descrivere genericamente un vino rosso prodotto in Toscana. In un'accezione più ampia, si tendono a considerare Super Tuscan tutti i vini prodotti in Toscana che per qualsiasi motivo (area geografica, resa delle uve, metodi di vinificazione e/o di maturazione, ecc...) non rientrano nel disciplinare di produzione della loro area di appartenenza.

Sono vini che dunque non rispondono alle linee guida della DOC o della DOCG e sono totalmente "s"regolati! Sono prodotti utilizzando il tradizionale Sangiovese e uve rosse non native o tipiche dell'Italia, quali i vitigni internazionali Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah.

Gradazione Alcolica: 13.5% Vol.
Uvaggio: 85% SANGIOVESE, 10% MERLOT,
5% SYRAH
Residuo zuccherino: 8-10 g/L

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso.
Profumo: Fragranze di ciliegia, frutti rossi
e note di vaniglia.
Palato: Tannini morbidi e setosi

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con primi piatti e carni rosse alla
griglia.
Temperatura di Servizio: 18/20°C.



Gradazione Alcolica: 12.5% Vol.
Uvaggio: 50% TRAMINER, 30%
TREBBIANO, 20% VIOGNIER
Residuo zuccherino: 8-10 g/L

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino.
Profumo: Intense note di fiori bianchi e
note tropicali.
Palato: Morbido e fruttato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con pesce, antipasti e carni
bianche.
Temperatura di Servizio: 10-12°C.



Questi vini rappresentano la tradizione e lo spirito innovativo della Toscana, proprio grazie alle caratteristiche del nostro territorio, offrono intensi sapori fruttati, grande struttura e ricchezza, creando un equilibrio di complessità, armonia e pienezza.

Profilo aziendale

STORIA

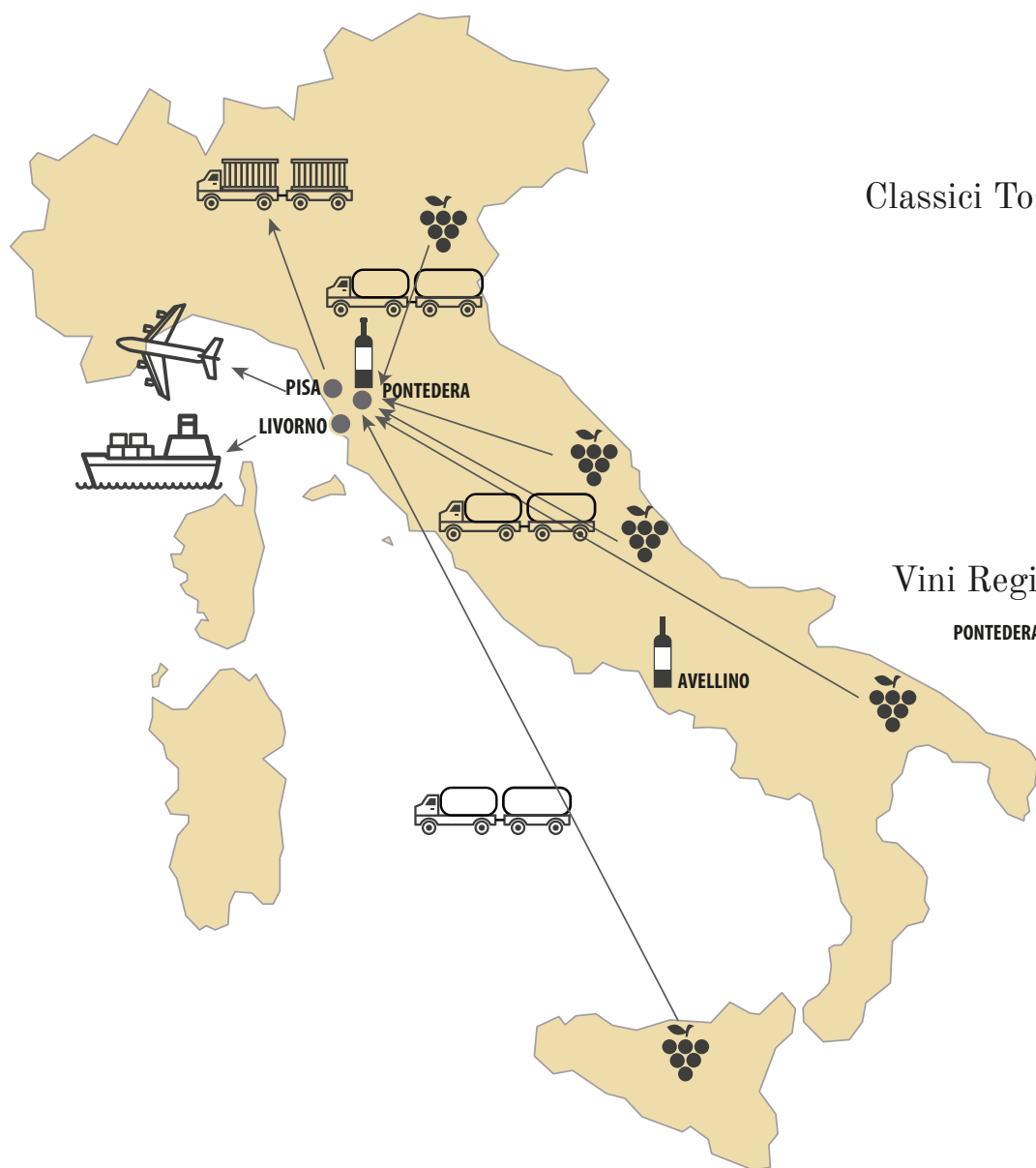
Castellani Spa è una delle più importanti aziende vinicole italiane, di proprietà della famiglia Castellani, che ha iniziato la sua attività a livello internazionale nel 1903. Oggi l'azienda esporta vini Italiani di qualità in 46 paesi nel mondo.

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
Falaghina
Greco di Tufo
Fiano di Avellino
Taurasi

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

Cuvée 1
"Classic"

Cuvée 2
"Fruit driven"

Cuvée 3
"Oak aged"

Cuvée 4
"Costumized"

Distribuzione internazionale

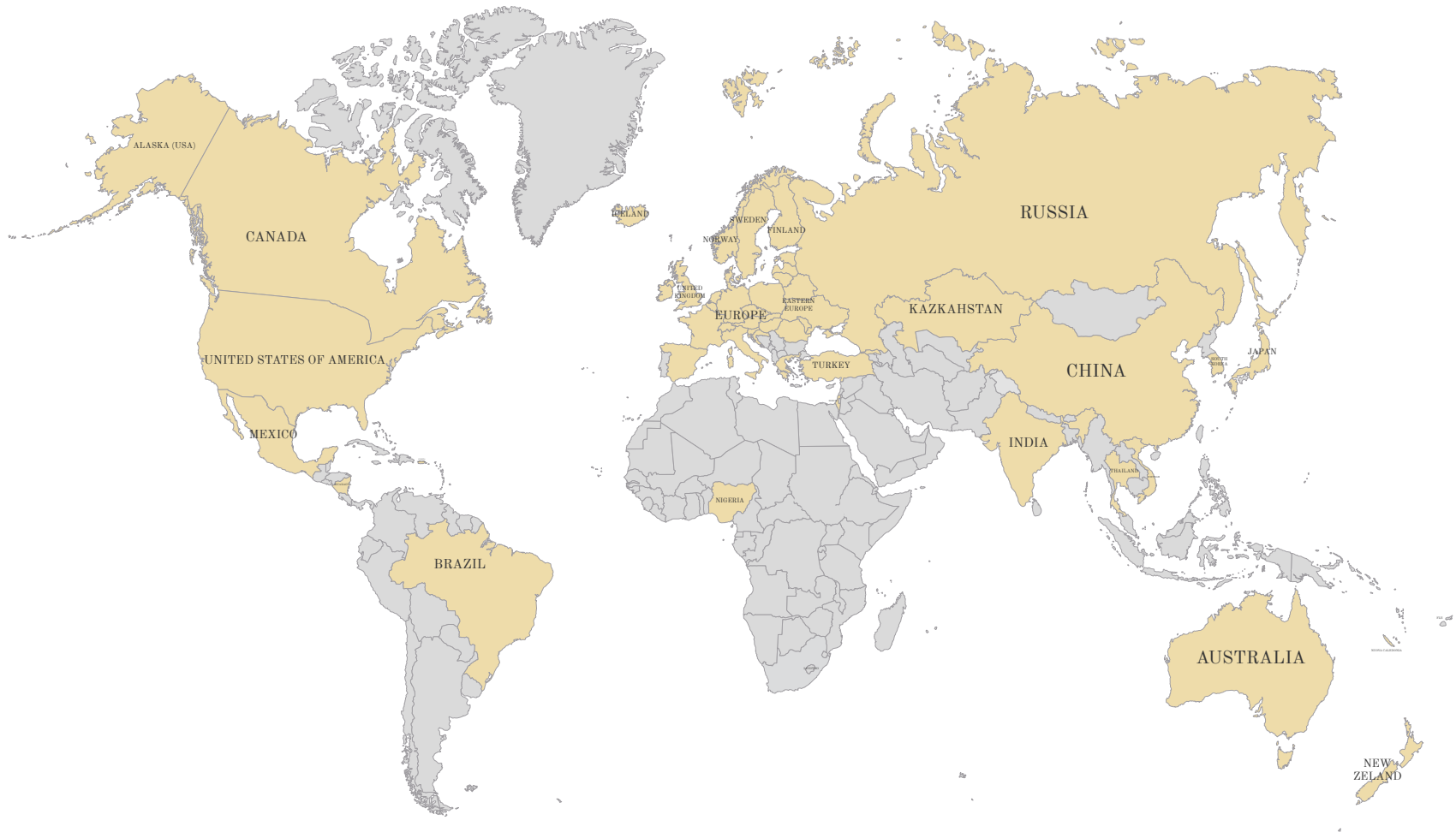
25 Milioni di bottiglie prodotte all'anno e consegnate in 46 paesi nel mondo

Clienti internazionali, importatori e distributori affidabili

Servizi e flessibilità totale

Ufficio grafico e tipografia interni all'azienda

Marchi internazionali





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 100 anni di distanza Andrea (suo bis nipote) porta avanti questa tradizione grazie anche alla partnership con la famiglia Castellani.



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



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



*Chianti
D.O.C.G.*



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



*Toscana Rosato
I.G.T.*



*Toscana Sangiovese
I.G.T.*



*Governo
all'uso Toscano
I.G.T.*



Famiglia Falorni



Il nome "Montalcino" ha un'origine misteriosa: alcuni ritengono che derivi da Mons Lucinus, monte dedicato alla dea romana Lucina (Giunone). Altri invece, ed è l'opinione largamente accettata, lo collegano a Mons Ilcinus (Monte dei Lecci) riferendosi alla forte presenza di lecci (ilex, ilicis). Infatti nello stemma del Comune di Montalcino è visibile un leccio sopra tre monti. La nascita del Brunello di Montalcino risale all'Ottocento, quando alcuni agricoltori montalcinesi iniziano a sperimentare la produzione di un vino rosso con le uve di una vite tradizionalmente coltivata nella zona. Una vite chiamata "Brunello" o "Brunellino" che, verso la metà dell'Ottocento, viene identificata come una varietà del Sangiovese. Un'uva molto pregiata perché capace di produrre vini da lungo invecchiamento cioè vini rossi di altissimo pregio.

Sul territorio, già dal XII secolo a.C, si era stabilita la civiltà etrusca e la viticoltura è praticata da allora, ben prima dell'arrivo dei greci nell'Italia meridionale e della nascita di Roma: Si tratta dunque di una delle prime aree in Europa in cui la pianta della vite è stata coltivata. Benché la storia di Bolgheri sia antica e l'insediamento e la costruzione di un forte, sui cui poi sarebbe sorto il Castello, risalgano all'Alto Medioevo, il territorio in cui oggi crescono la maggior parte dei vigneti e delle aziende non si sviluppò per diversi secoli, fino a quando, alla fine del 1600: Guidalberto della Gherardesca, oltre ad aver creato il famoso Viale dei Cipressi, ristrutturò i vigneti del tempo secondo le più aggiornate conoscenze agronomiche e ne piantò di nuovi. A rivoluzionare la storia di Bolgheri fu il Marchese Mario Incisa della Rocchetta, che si trasferì in Toscana avendo sposato la Contessa Clarice della Gherardesca nel 1930. In una zona dove i vini rossi che si producevano erano per lo più rustici, Mario Incisa volle provare a creare un nuovo tipo di vino, ispirato dal modello qualitativo dei vini francesi che era abituato a bere e apprezzare. Egli prelevò delle marze di Cabernet che impiantò in una zona protetta dal vicino mare, al quale si attribuiva, erroneamente, la colpa della cattiva riuscita dei vini locali.



famiglia Falorni



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



*Rosso di
Montalcino
D.O.C.*



*Bolgheri Superiore
D.O.C.
Rosso*



*Bolgheri
D.O.C.
Rosso*



*Bolgheri
D.O.C.
Vermentino*



CORTE AL BIGIO



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.*



*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.*

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.*



*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.*

VIGNALI ROCCAMENA



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



*Vino d'Italia
Rosato*



*Grillo
D.O.C.*



*Pinot Nero
Terre Siciliane IGT*



*Zibibbo
Terre Siciliane IGT*



CANTO
dei
MESSERI



*Cabernet Sauvignon
Terre Siciliane
I.G.T.*



*Merlot
Terre Siciliane
I.G.T.*



*Chardonnay
Terre Siciliane
I.G.T.*



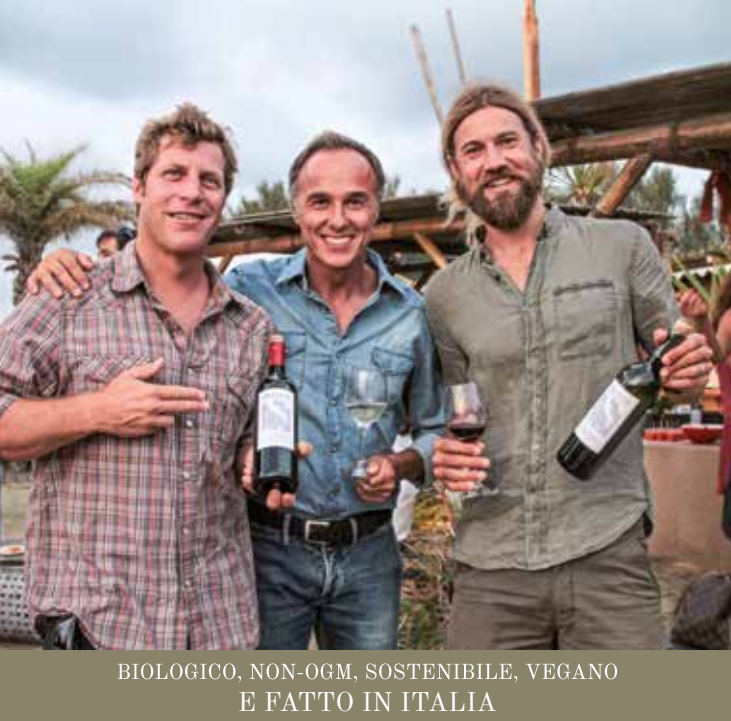
*Pinot Grigio
Terre Siciliane
I.G.T.*



*Vino d'Italia
Rosso*



*Vino d'Italia
Bianco*



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.



ZIOBAFFA

ORGANIC WINES



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



*Toscana I.G.T.
ROSSO*

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.*

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
WWW.CASTELWINE.COM

