

Poggio I Soli

IGT TOSCANA VERMENTINO



Il Vermentino Poggio I Soli è un vino bianco fresco e versatile. Dopo la raccolta, ogni fase della vinificazione mira al mantenimento e alla valorizzazione dei profumi più fini ed eleganti. Dal colore giallo paglierino, al naso sprigiona un bouquet di frutta fresca e di macchia mediterranea, note di cedro, mandorla, salvia, rosmarino e fiori bianchi come il gelsomino. Al gusto risulta pieno ed equilibrato, sostenuto da una buona acidità e da un'elegante ma convinta sapidità. Si apprezza da giovane ma è capace di evolvere anche nel medio periodo.

Curiosità Vigneto

Poggio I Soli nasce dalla vigna I Soli, con esposizione a Sud. Il vermentino trova qui la sua massima espressione perché l'esposizione alla luce consente la maturazione ottimale delle uve che, con il progredire della maturazione, assumono una colorazione quasi dorata. Questa denominazione affonda nel passato più remoto di Castelfalfi, luogo in cui la produzione di vino è già documentata nel 754 dopo Cristo. Il podere chiamato i Soli è censito già nel 1427 quando è posseduto dal castelfalfino Papo di Antonio di Verano, che lo coltiva assieme alla sua famiglia. Un'ultima curiosità riguarda la produzione di vino bianco di Castelfalfi che fu esportata alla fine dell'Ottocento in Cina: fu Antonio Biondi, allora il signore di Castelfalfi, che inviò nella regione del Chen Si due fusti di vino bianco di circa 50 litri.

Curiosità Etichetta

Oltre alla veduta stilizzata del podere I Soli, è raffigurato un favo di Api come simbolo della grande biodiversità presente a Castelfalfi.

Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE: IGT Toscana Vermentino

ALTITUDINE VIGNETO: 300 slm

QUANTITÀ PRODOTTA: 30.000 bottiglie

VITIGNI: Vermentino 100%

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve, vinificazione in recipienti d'acciaio inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO: in acciaio per 8 mesi, con agitazione periodica della feccia fine

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12 °C

ABBINAMENTO CIBO-VINO: Pesce e crostacei



Castelfalfi

Fonterinaldo

IGT TOSCANA VERMENTINO



Fonterinaldo è ottenuto dalla selezione delle migliori uve Vermentino provenienti da diversi appezzamenti situati in un'area caratterizzata da un'interazione unica tra influssi marini e collinari. Le diverse esposizioni e composizioni pedologiche contribuiscono ad una complessità aromatica e strutturale distintiva.

La produzione è limitata ad un numero contenuto di bottiglie numerate, espressione fedele dell'essenza del nostro territorio.

La fermentazione alcolica avviene per dieci giorni in anfora di cocciopesto e termina il processo con un affinamento nella barricaia, dove il vino permane per circa due mesi. Giallo paglierino con riflessi dorati, al naso presenta note fruttate di pesca bianca e scorza di limone, note erbacee di timo e un delicato sentore balsamico.

Curiosità Vigneto

Il podere Fonterinaldo è strettamente legato alla storia di Castelfalfi in quanto parte integrante del patrimonio di una delle famiglie più importanti che vissero in questo magico angolo della Toscana, i Caetani. Questa ricca famiglia locale, imparentata con Lorenzo De' Medici detto Il Magnifico, determinò le vicende di Castelfalfi nel corso dei secoli. I Caetani diedero al Castello di Castelfalfi, l'assetto architettonico che ancora oggi è visibile, la loro presenza nel borgo è testimoniata fino ad oggi da stemmi, emblemi e ricordi, non ultimo il ritratto di Costanza de' Medici, moglie di Giovanfrancesco Caetani. Fonterinaldo nel 1534 era proprietà di Donato Caetani: oltre alla vigna vi era una casa da contadino; fu però Lorenzo il Magnifico, che interpellato dai Caetani per fornire un parere sulla divisione dell'eredità di Francesco Caetani fra i suoi quattro figli, attribuì la proprietà di Fonterinaldo a Giuliano di Francesco Caetani.

Curiosità Etichetta

L'etichetta mette in evidenza l'importanza del podere Fonterinaldo, ricordandoci la storia della mezzadria e delle famiglie che vivevano un tempo nella tenuta. E' un vino simbolo di un territorio che si trova a confine con Firenze, Pisa e Volterra, in una zona da cui veniva presa l'acqua, motivo per cui troviamo raffigurati un rio ed un mulino.

Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE: IGT Toscana Vermentino

ALTITUDINE VIGNETO: 300 slm

QUANTITÀ PRODOTTA: 3.000 bottiglie

VITIGNI: Vermentino 100%

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve, vinificazione in anfora a temperatura controllata

AFFINAMENTO: in barrique di rovere francese per 4 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 - 14 °C

ABBINAMENTO CIBO-VINO: Piatti a base di tartufo bianco, formaggi media stagionatura, pesce e carni bianche



Castelfalfi

Falecine

IGT TOSCANA ROSSO



Il Falecine è un vino rosso secco ottenuto da uve Sangiovese, Merlot e Syrah. La pressatura soffice delle uve e la decantazione del mosto a temperatura controllata conferiscono un tipico colore rosso cerasuolo brillante. Al naso esprime un profilo aromatico ricco di note fruttate e floreali che ricordano la rosa, il glicine e i piccoli frutti rossi come la fragolina di bosco e il lampone. In bocca è fresco e persistente, con un finale sapido ed un retrogusto speziato tipico del Syrah. E' un rosso "scarico" senza tannini, molto versatile.

Curiosità Vigneto

In prossimità della Valle del Carfalo, suggestiva area naturale che si estende per circa 220 modellati nel tempo dall'omonimo torrente, si trova il podere Falecine, laddove sono coltivate le varietà sangiovese e merlot utilizzate per questo vino.

L'esposizione della vigna a Nord consente una maturazione più lenta delle uve ed una migliore formazione degli aromi che le rende molto adatte per la realizzazione di questo tipo di vino.

Questa denominazione, come I Soli, affonda nel passato più remoto di Castelfalfi, luogo in cui la produzione di vino è già documentata nel 754 dopo Cristo.

Anche il podere Falecine è censito già nel 1427 quando è posseduto dal castelfalfino Papo di Antonio di Verano, che lo coltiva assieme alla sua famiglia.

Curiosità Etichetta

Il podere Falecine si trova nella zona più a nord della tenuta, che vede la presenza dell'area naturale protetta della valle del Carfalo. Per questo motivo l'etichetta raffigura la fauna locale presente in quella zona.

Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE: IGT Toscana Rosso

ALTITUDINE VIGNETO: 200 slm

QUANTITÀ PRODOTTA: 12.000 bottiglie

VITIGNI: Sangiovese (60%), Merlot (20%), Syrah (20%)

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve, vinificazione in recipienti d'acciaio inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO: in acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 - 15 °C

ABBINAMENTO CIBO-VINO: Carni bianche, piatti vegetariani, risotti e pizza



Castelfalfi

Casiscala

IGT TOSCANA ROSSO



Le note fruttate del sangiovese incontrano in Casiscala le tipiche note speziate e vellutate del Syrah. Dal colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei, questo vino presenta evidenti note di frutta fresca con sentori di bacche rosse e di frutti di bosco, che si sposano perfettamente con i richiami speziati della cannella e della liquirizia tipici del Syrah.

Al palato è morbido e rotondo, con un finale persistente e tannini molto delicati. Casiscala è il nostro vino d'ingresso, il cui sangiovese deriva dai vigneti più giovani presenti a Castelfalfi.

Risulta quindi fresco e caratterizzato da una buona facilità di beva.

Curiosità Vigneto

Casiscala è il nome di uno dei poderi della tenuta. Situato in uno dei punti di accesso a Castelfalfi, dà anche il nome alla strada lungo la quale sorgono i vigneti nelle porzioni più alte a livello di altitudine.

Il nome in origine era "Casa alla scala", uno dei poderi più recenti, risalente al 1800, epoca d'oro della mezzadria, periodo in cui ogni famiglia aveva in gestione una piccola porzione della tenuta e vi produceva olio, vino e cereali dando metà del raccolto al proprietario terriero, come in una sorta di affitto.

Curiosità Etichetta

In etichetta si vedono il lago denominato Casiscala e due caprioli. La veduta raffigurata è quella di un bellissimo paesaggio e ci ricorda che Castelfalfi è sempre stata un'importante tenuta di caccia e che quest'ultima è una tradizione locale ancora molto viva.

Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE: IGT Toscana Rosso

ALTITUDINE VIGNETO: 300 slm

QUANTITÀ PRODOTTA: 30.000 bottiglie

VITIGNI: Sangiovese (70%), Syrah (30%)

VINIFICAZIONE: In recipienti d'acciaio inox a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per massimo 10 giorni

AFFINAMENTO: in acciaio per 8 mesi e almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

ABBINAMENTO CIBO-VINO: Affettati, formaggi, agnello e maiale



Castelfalfi

Cappella del Lupo

IGT TOSCANA ROSSO



Cappella del Lupo è un vino rosso ottenuto da uve Cabernet, Sauvignon e Merlot, dalle tipiche note internazionali. La ricchezza dei suoli in cui i due vitigni crescono si riflette nella grande struttura di questo vino, grazie alla simbiosi tra terreni freschi, clima mite e brezze mattutine provenienti dal mare. Il lungo periodo di affinamento in barrique di rovere francese dona complessità aromatica, aumentandone la qualità organolettica e nobilitandone la trama tannica.

Dal colore rosso rubino intenso con riflessi porpora in gioventù, presenta un bouquet complesso con note fruttate, tostate e speziate.

In bocca si presenta morbido e rotondo, con una persistenza aromatica che richiama la frutta matura e il legno.

Curiosità Vigneto

Riguardo alle origini del toponimo Cappella del Lupo si deve fare riferimento ad una leggenda popolare che per lungo tempo la critica letteraria ha attribuito a Gabriele D'Annunzio.

Il motivo di questa attribuzione è semplicemente legato al fatto che si trova pubblicata in una rara collana letteraria intitolata Novissima Biblioteca Diamantina, pubblicata a Milano dall'editore Trevisini, unita al racconto La Tiranna di Policoro di certa paternità Dannunziana.

Curiosità Etichetta

Il nome Cappella del Lupo nasce da una notte di tempesta nel 1792, quando un uomo, bloccato in un tratto di bosco tra Montaione e Castelfalfi chiamato La corbezzolaia, si trovò faccia a faccia con un lupo feroce. Senza poter usare la pistola, spaventò l'animale con le scintille di un acciarino, salvandosi. In segno di ringraziamento, fece costruire una cappella dedicata alla Vergine Maria. Ancora oggi quella strada conserva il nome e un'edicola ricorda quel momento sospeso tra paura e speranza.

Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE: IGT Toscana Rosso

ALTITUDINE VIGNETO: 300 slm

QUANTITÀ PRODOTTA: 3.000 bottiglie (in funzione dell'annata)

VITIGNI: Cabernet Sauvignon (60%) e Merlot (40%)

VINIFICAZIONE: In recipienti d'acciaio inox a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per 30 giorni

AFFINAMENTO: 24 mesi in barrique di rovere francese

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18°C

ABBINAMENTO CIBO-VINO: Cacciagione, carni arrosto e formaggi stagionati



Castelfalfi

Poggio alla Fame

IGT TOSCANA SANGIOVESE



In Poggio alla Fame il Sangiovese, vinificato in purezza, rappresenta la massima espressione del territorio in cui ci troviamo, la Toscana centrale.

Da un'attenta selezione delle uve del nostro miglior vigneto, a cui fa seguito una piccola produzione, nasce un vino dal carattere austero ed elegante.

Visivamente si presenta brillante e vivace, di colore rosso rubino con riflessi granato; al naso, intenso con delicati sentori di frutta matura rossa e nera e con note floreali di viola e mammola.

Il bouquet si arricchisce di note balsamiche, speziate e di tostatura, con aromi terziari tipici della lenta evoluzione in botte del Sangiovese.

Il sapore ricco e deciso è enfatizzato da un elegante tannino dalla grana fine e da buona sapidità e persistenza. La capacità di evolvere è il fattore chiave che permette di apprezzare la complessità di questo vino, che si arricchisce col tempo di profumi più maturi ed evoluti.

Curiosità Vigneto

Il nome del vino deriva dal vigneto più vecchio della tenuta, che un tempo era destinato alla coltivazione di seminativi. Essendo una zona difficile e poco fertile, i contadini di un tempo non riuscivano ad ottenere buoni raccolti e per questo, si dice, soffrissero la fame. In questi terreni difficili, oggi, la vite ha trovato un terroir perfetto: i filari assolati e ben areati di questo vigneto ci donano uno dei vini più pregiati della tenuta.

Curiosità Etichetta

L'etichetta riporta la vista più bella del Borgo di Castelfalfi con la sua rocca medievale che domina la vallata ed il vigneto di sangiovese denominato Poggio alla Fame. È presente anche l'immagine di un contadino che zappa, a omaggio del lavoro di chi ha custodito questi terreni per generazioni.

Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE: IGT Toscana Sangiovese

ALTITUDINE VIGNETO: 250 slm

QUANTITÀ PRODOTTA: 3.000 bottiglie (in funzione dell'annata)

VITIGNI: Sangiovese (100%)

VINIFICAZIONE: Selezione in campo delle uve, pressatura soffice e vinificazione in recipienti d'acciaio a temperatura controllata, con macerazione sulle bucce per 21 giorni

AFFINAMENTO: 24 mesi in botte grande di rovere di Slavonia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

ABBINAMENTO CIBO-VINO: Carni rosse, funghi, tartufo e formaggi stagionati



Castelfalfi

Castelfalfi

IGT TOSCANA ROSSO



Castelfalfi è un blend di Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot, prodotto solamente nelle annate migliori, quando la stagionalità pone i presupposti per un vino d'eccellenza. L'affinamento di due anni che si svolge per metà in anfora di cocciopesto e per l'altra metà in barrique consente una lenta maturazione del vino, premessa di grande longevità. Il naso è ricco di sentori fruttati, maturi e in confettura, di cacao e foglie di tabacco e presenta intensi ricordi di legni e resine. Al palato è avvolgente, persistente dotato di buona mineralità e acidità spiccata. Il tannino vellutato si integra con le morbidezze, rendendo questo vino complesso e armonico.

Curiosità Vigneto

Vino basato sull'emozioni di quello che ci piace.
Blend delle migliori parcelle aziendali.

Curiosità Etichetta

L'etichetta di questo Super Tuscan è dominata dall'immagine della Rocca, simbolo della tenuta, emblema massimo della nostra identità e della nostra storia. Disponibile alla vendita esclusivamente presso il Wine Shop.

Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE: IGT Toscana rosso

ALTITUDINE VIGNETO: 200 - 300 slm

QUANTITÀ PRODOTTA: 1.000 bottiglie (in funzione dell'annata)

VITIGNI: Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (40%), Petit Verdot (10%)

VINIFICAZIONE: In recipienti d'acciaio inox a temperatura controllata, con macerazione sulle bucce per 21 giorni

AFFINAMENTO: 24 mesi, parte in anfora di cocciopesto e parte in barrique di rovere francese

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

ABBINAMENTO CIBO-VINO: Carni rosse in umido, cacciagione lunga cottura, formaggi a lunga stagionatura



Castelfalfi



Castelfalfi Vin Santo del Chianti DOC è un vino passito che proviene da uve trebbiano e malvasia bianca, come vuole l'antica tradizione Toscana. Dal colore ambrato con riflessi dorati, sprigiona dolci note di miele, di frutta e pasticceria secca come la mandorla e gli amaretti, unite a note agrumate di arancia candita. Al gusto è decisamente dolce, ma grazie all'ottima acidità risulta ben equilibrato, armonico e vellutato.

Curiosità Vigneto

A Castelfalfi la produzione di Vin Santo è un richiamo alla tradizione. In passato, questo pregiato vino da dessert veniva prodotto presso il castello di Castelfalfi, dove i grappoli venivano appesi sul soffitto per consentire un'ottimale disidratazione delle uve e relativa concentrazione degli zuccheri all'interno degli acini. Una volta appassite, le uve venivano vinificate dentro piccole botti in castagno chiamate caratelli ubicati nei locali superiori del castello.

Curiosità Etichetta

L'etichetta raffigura la piazza della rocca con due anziani che parlano fra loro. Il Vin Santo è infatti il vino simbolo della convivialità e dell'ospitalità, il vino della memoria e della tradizione Toscana che evoca l'immagine della campagna, del mondo rurale e della famiglia.

Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE: Vin Santo del chianti DOC

ALTITUDINE VIGNETO: 300 slm

QUANTITÀ PRODOTTA: 500 bottiglie (in funzione dell'annata)

VITIGNI: Trebbiano, Malvasia bianca

VINIFICAZIONE: Appassimento naturale su stuoie, lunga e lenta fermentazione in fusti di rovere per almeno 3 anni

AFFINAMENTO: In bottiglia per almeno 6 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 - 15 °C

ABBINAMENTO CIBO-VINO: Pasticceria secca toscana, formaggi erborinati

