



be a farmer  
in Castelfalfi



Tenuta di Castelfalfi

## BE A FARMER IN CASTELFALFI

---

Supporta la nostra terra e godi  
dei frutti della natura

### **Vuoi diventare anche tu un contadino di Castelfalfi?**

Adotta un filare di vite o un oliveto in Toscana.

**Stringerai un patto con la nostra terra** e contribuirai a raccontare e tramandare la nostra storia, sostenendo la dedizione di chi ogni giorno si impegna con passione nella salvaguardia di un ambiente unico.

### **Entrerai a far parte di un mondo autentico,**

abbracciando lo spirito agreste, cuore dell'identità toscana, e supporterai le pratiche necessarie per la realizzazione della produzione agricola biologica e le nostre eccellenze enogastronomiche.

**Riscoprirai i ritmi della natura**, vivrai in prima persona l'esperienza di coltivare e far crescere insieme a noi prodotti di qualità certificata e ne godrai il tuo prezioso, personale raccolto. O se lo desideri, potrai fare un regalo speciale donando un'adozione a chi vuoi tu.



**Be a Farmer in Castelfalfi** è un'iniziativa dell'Azienda Agricola Tenuta di Castelfalfi che nasce dall'amore per il territorio, dal desiderio di riscoperta dei saperi intrecciati alla terra e di valorizzazione delle nostre produzioni di qualità.

Un progetto proiettato verso un'agricoltura sempre più consapevole, rispettosa della natura e delle tradizioni, e la volontà di condividere questi valori con chi se ne appassiona e vuole contribuire alla loro tutela, godendone i frutti.

**Nei 1100 ettari di Castelfalfi, vigneti, oliveti e cereali** si trovano distribuiti secondo l'antica maglia agraria: un eden rigoglioso e protetto, che beneficia dell'ottima esposizione dei terreni, del clima mite mediterraneo e dell'esperienza dei nostri agricoltori.

Integrazione con il territorio, ripristino paesaggistico e sostenibilità ambientale sono i valori cardine della nostra Tenuta, volti ad una **coltivazione totalmente biologica**, sinonimo di qualità e massima espressione dei sapori più veraci e genuini della Toscana.



be a farmer  
in Castelfalfi





adopt a vineyard

be a farmer in Castelfalfi

Nelle vigne della Tenuta di Castelfalfi, che si estendono per oltre 25 ettari, è stato applicato il sistema di allevamento del cordone speronato. Questo metodo prevede la potatura qualche mese dopo l'inizio del riposo invernale e richiede una precisione meticolosa nel distanziare tutte le piante, l'una dall'altra, con criteri ben definiti, per lasciarle crescere secondo il percorso naturale, accudite da sole, pioggia e vento.

## I NOSTRI VINI

In autunno, nelle terre della Tenuta, è il momento della raccolta delle uve. Dalla tramoggia alle Barriques di rovere francese o alle vasche di acciaio ogni processo della vinificazione è seguito con estrema meticolosità. Ad oggi l'Azienda Agricola di Castelfalfi produce sei etichette di vino certificate, sei inni ai sapori della Toscana: San Piero IGT, Cerchiaia DOCG, Cerchiaia Riserva DOCG, Poggionero IGT, Poggio alla Fame IGT e Poggio i Soli IGT. Inoltre, la continua voglia di sperimentazione e innovazione ha esteso la nostra produzione anche ad altri prodotti, dal vinsanto del Chianti DOC, un vino rosato, grappe e amari fino al condimento balsamico e al miele.





## ADOPT A ROW OF SANGIOVESE-COLORINO

**Duration:** 1, 5 or 10 years

**Wine:** Chianti DOCG

**Label:** Cerchiaia

**Grapes:** Sangiovese-Colorino

**Adoption fee:** from Euro 360



## ADOPT A ROW OF VERMENTINO

**Duration:** 1, 5 or 10 years

**Wine:** Bianco Toscana IGT

**Label:** Poggio i Soli

**Grapes:** Vermentino

**Adoption fee:** from €Euro 390



## ADOPT A ROW OF MERLOT-CABERNET

**Duration:** 1, 5 or 10 years

**Wine:** Rosso Toscana IGT

**Label:** Poggionero

**Grapes:** Merlot-Cabernet

**Adoption fee:** from Euro 550



## ADOPT A ROW OF SANGIOVESE

**Duration:** 1, 5 or 10 years

**Wine:** IGT Toscana Sangiovese

**Label:** Poggio alla Fame

**Grapes:** Sangiovese

**Adoption fee:** from €Euro 980

## Quando potrai ritirare i tuoi prodotti?

Le bottiglie saranno disponibili secondo i tempi previsti dai singoli disciplinari di produzione.

Solitamente il vino è reso disponibile nel mese di maggio nell'anno successivo alla vendemmia. Se lo preferisci, potrai ottenere la stessa quota di prodotto in bottiglie dello stesso vino, ma di annate precedenti, se disponibili.

Non è prevista spedizione dei prodotti, che potrai ritirare in loco. Un'occasione per tornare a visitare la Tenuta e scoprire uno degli angoli più belli del mondo.

Adotta più filari, per tutta la varietà dei nostri vini. Scopri la mappa della Tenuta con le sue vigne su [castelfalfi.com](http://castelfalfi.com).



adopt an olive grove

be a farmer in Castelfalfi

L'olivo da secoli rappresenta il patrimonio storico e culturale della civiltà contadina e non solo: dalla loro fatica viene prodotto un olio dalle eccezionali qualità che è alla base della dieta mediterranea. Nella Tenuta di Castelfalfi gli oliveti si estendono lungo l'intera fascia collinare, indice di quanto questa coltivazione sia tra le più rappresentative del territorio toscano. Oltre alle piante secolari che testimoniano il passato agricolo della zona, sono presenti piantagioni più recenti, integrate tra il 2008 ed il 2014. Le varietà coltivate sono quelle tipiche della Toscana centrale: Frantoio (70%), Moraiolo (15%), Leccino (10%) e Pendolino (5%) Leccio del Corno (5%). La raccolta avviene solitamente tra la fine di ottobre e l'inizio di dicembre e viene svolta sia a mano sia a macchina, senza manipolazioni chimiche o sostanze aggiunte, mantenendo in entrambi i casi l'integrità dei frutti e salvaguardandone tutte le proprietà. I caratteristici sapori dell'olio prodotto derivano anche dal breve tempo che intercorre tra la raccolta, lo stoccaggio e la frangitura, che avviene entro le 12 ore successive.

## IL NOSTRO OLIO

La produzione biologica della Tenuta di Castelfalfi è in costante crescita. Dalle 10.000 piante di olivo si ottiene un olio extra vergine d'oliva biologico e un olio extravergine d'oliva IGP bio, grazie al tradizionale processo di estrazione a freddo.

### Profilo Organolettico

Colore verde brillante, profumo intenso e fruttato, sapore rotondo, pulito, leggermente piccante.

### Alcuni abbinamenti suggeriti

Il tono fruttato e il carattere deciso lo rendono particolarmente indicato per esaltare il sapore di carni rosse alla brace, selvaggina, zuppe di legumi e di tutti quei cibi dal carattere intenso e vivace, a crudo su insalate, verdure, zuppe, pinzimonio e sulla classica bruschetta.

## ADOPT AN OLIVE GROVE

**Duration:** 1, 5 or 10 years

**Quantity:** 10 trees

**Type:** organic IGP-label extra virgin olive oil

**Varieties:** Frantoio, Leccino, Moraiolo, Pendolino, Leccio del Corno

**Pressing:** cold-pressed in the Estate's olive mill

**Olive harvesting:** by hand and machine-assisted

**Average production:** 10/20 kg per plant

**Yield:** 10 - 12%

**Acidity:** 0,03 - 0,2%

**Adoption fee:** from €Euro 500

### Quando potrai ritirare i tuoi prodotti?

I 15 litri di olio saranno resi disponibili il giorno stesso della molitura, in latte da 5L. Non è prevista spedizione delle latte, che potrai ritirare in loco. Un'occasione per tornare a visitare La Tenuta.



**Be a Farmer in Castelfalfi:**  
per te sapori ed esperienze uniche alla scoperta  
della nostra tradizione agricola

**Con l'adozione di un filare di vite o di un olivo riceverai:**

24 bottiglie di vino (e una magnum per il filare di Sangiovese) o 15 litri di olio EVO IGP biologico

una scultura dell'artista Andrea Roggi, con un'incisione personalizzata, da ritirare in loco

il titolo onorario di Farmer in Castelfalfi, l'attestato ufficiale di adozione e il cartello identificativo delle piante che hai adottato

uno sconto del 15% sull'acquisto dei prodotti dell'Azienda Agricola di Castelfalfi, in loco o sul wine shop online

la possibilità di prendere parte alla vendemmia o alla raccolta delle olive

una degustazione di vino per due persone e tour dei vigneti della Tenuta

*Grazie alla preziosa collaborazione di*

**ROGGI**  
*the circle of life*

## Andrea Roggi

Toscana di nascita, Andrea Roggi è oggi uno degli scultori emergenti più affermati della scena artistica italiana e internazionale. Avvalendosi dell'antica tecnica della cera persa, l'artista propone figure fitomorfe che narrano l'unione tra uomo e terra, l'energia vitale ripetuta all'infinito e fissata nel bronzo.





## Tenuta di Castelfalfi

---

Toscana Resort Castelfalfi

PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUI PACCHETTI DI ADOZIONE:  
+39 0571 891014 | [BEAFARMER@CASTELFALFI.IT](mailto:BEAFARMER@CASTELFALFI.IT) | [CASTELFALFI.COM](http://CASTELFALFI.COM)