

CASALBOSCO



FATTORIA CASALBOSCO

WINES OF TUSCANY



La Famiglia

Affondano le radici nella passione della famiglia Becagli l'eccellenza e il gusto raffinato dei vini della Fattoria Casalbosco. Vini prodotti secondo la grande tradizione enologica toscana da vitigni estremamente pregiati – Cabernet, Merlot, Sangiovese, Chardonnay – selezionando le uve migliori e con un processo di lavorazione orchestrato da un enologo d'eccezione.

Storico è il legame della famiglia Becagli con il territorio del Chianti, in cui è immersa Casalbosco. Per i figli, ai quali è affidata oggi la cura della Fattoria, risale fin dalla loro infanzia quando già trascorrevano le loro giornate su quelle splendide colline.

I fratelli contano, oltre all'amore per questa terra e per l'arte del vino, una ricca esperienza come dinamici imprenditori nel settore tessile e della moda, tale da percorrere a grandi passi la strada di un nuovo importante successo per l'azienda di famiglia.



Massimo, Mario e Tommaso Becagli



Massimo Becagli

The Family

Thanks to the passion for wine that the Family Becagli carries through generations the wines by Fattoria Casalbosco acquire their fine taste and superior quality. The wines are produced following the great Tuscan enological traditions, by selecting precious grapes – Cabernet, Merlot, Sangiovese, Chardonnay – and combining them with a process of elaboration directed by an exceptional wine expert.

There is a historic bond between the Family and the Chianti territory, where Casalbosco is located. The Becagli sons, who run the winery these days, have remarkable experience in the textile and fashion industry. They brought their managerial expertise to the winery and are ready to face new challenges on the hills of Casalbosco.



Nella città di pietra incantata, la magia dei vini Casalbosco

Pistoia, conosciuta come “città di pietra incantata”, offre al visitatore un percorso ricco di chiese, chiostri e monumenti caratterizzati dalle tipiche decorazioni geometriche romaniche. Queste ultime hanno ispirato la collezione dei vini di Fattoria Casalbosco ottenuti secondo la tradizione enologica toscana apprezzata in tutto il mondo. Tra gli altri (Chianti, Dorato, Carminio, Chianti Riserva) spicca l’ “Orchidea”, vino che viene prodotto solo nelle annate migliori da uve altamente selezionate di Cabernet e Merlot e dedicato alla memoria di Raffaella Becagli. Alla chiesa di San Giovanni in Fuor Civitas, ovvero “al di fuori delle mura”, è dedicato l’eccezionale Cabernet Sauvignon che porta il suo nome.



Eleonora Ciardi, Direttore Commerciale/ Sales Manager

Pistoia is known as “city of enchanted stone” owing to its’ landscape full of churches, monasteries and monuments characterized by typical romanescque geometric line decorations that served as inspiration to the wine collection of Fattoria Casalbosco; the wines produced according to the Tuscan vinery tradition are now known throughout the world. The wine Orchidea stands out among the others (Chianti, Dorato, Carminio, Chianti Riserva) because its’ production is only limited to the best vintages and grapes of Cabernet and Merlot and it has been created in the memory of Raffaella Becagli. Another dedicated wine is Fuor Civitas (“Beyond the Walls”), the Cabernet Sauvignon called so in the name of the church of San Giovanni in Fuor Civitas, Pistoia.



DORATO

Uve: 90% Chardonnay, 10% Sauvignon

Appellazione: I.G.T

Terreno: argilloso con rocce

Coltivazione: cordone speronato

Periodo di vendemmia: fine Agosto

Vendemmia: manuale

Macerazione: 15 giorni

Fermentazione: acciaio 10 giorni

Elevage: 50% barrique 3 mesi, 50% acciaio

Temperatura di servizio: 6-8°C

Metodo: fermentazione alcolica: 10-15 giorni in acciaio a temperatura controllata di 16°C

Visivo: il colore si presenta paglierino luminoso riflettente al verde.

Olfattivo: al naso risulta fresco con i nitidi sentori di agrumi, pesca bianca e pera

Gustativo: invitante l'ingresso in bocca che denota subito una gradevole morbidezza che si traduce nel tempo in una potente acidità e sapidità. Finale contraddistinto da una gradevole sapidità e freschezza.

Abbinamento: formaggi light e pesce

Grapes: 90% Chardonnay, 10% Sauvignon

Appellation: I.G.T

Soil type: clay with rocks

Pruning method: cordon

Harvest time: end of August

Harvesting method: hand harvest

Maceration: 15 days

Fermentation: stainless steel 10 days

Elevage: 50% French oak wood barriques for 3 months, 50% steel

Temperature of service: 6-8°C

Wine Making: alcoholic fermentation: about 10-15 days at controlled temperature of 16°C in stainless steel

Colour: bright straw-yellow tending towards green

Nose: fresh aroma, with a clear citrus note accompanying the scents of white peach and pear.

Mouth: smooth from the beginning, Dorato develops in the mouth a strong acidity and sapidity. The finishing has a pleasant flavour and freshness.

Matching: light cheese, fish, salad, perfect as starter





CHIANTI DI CASALBOSCO D.O.C.G.

Uve: 90% Sangiovese, 10% Merlot

Appellazione: d.o.c.g

Terreno: argilloso con rocce e minerali

Coltivazione: cordone speronato

Periodo di vendemmia: Settembre-Ottobre

Vendemmia: manuale

Macerazione: 15 giorni

Fermentazione: Acciaio 10 giorni

Elevage: Acciaio

Temperatura di servizio: 12 -14°C

Metodo: fermentazione alcolica: circa 10-15 giorni a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio. Fermentazione malolattica: acciaio

Visivo: l'esame visivo evidenzia un colore rosso rubino brillante.

Olfattivo: la parte aromatica è dominata dalla ciliegia e frutti rossi.

Gustativo: vino secco e fresco ben equilibrato, tannino non aggressivo, godibile anche per la persistenza di giusta durata.

Abbinamento: piatti semplici, sughi, taglieri con affettati.

Grapes: 90% Sangiovese, 10% Merlot

Appellation: Chianti d.o.c.g

Soil type: clay with rocks

Pruning method: cordon

Harvest time: September-October

Harvesting method: hand harvest

Maceration: 15 days

Fermentation: stainless steel 10 days

Elevage: stainless steel

Temperature of service: 12-14°C

Wine Making: alcoholic fermentation: about 10 and 15 days at controlled temperature in stainless steel. Malolactic fermentation: stainless steel

Colour: vivid ruby red

Nose: the aroma is dominated by cherry and red berries

Mouth: dry and fresh, well balanced, moderate tannins. An enjoyable wine with the persistence of good length.

Matching: sauce, certain types of cheese.





CHIANTI RISERVA D.O.C.G.

Uve: 90% Sangiovese, 10% Merlot

Appellazione: D.O.C.G

Terreno: argilloso con rocce e minerali

Coltivazione: cordone speronato

Periodo di vendemmia: Settembre-Ottobre

Vendemmia: manuale

Fermentazione: Acciaio 10 giorni

Elevage: barrique rovere francese 12 mesi, 6 mesi affinamento bottiglia

Metodo: fermentazione alcolica: circa 10-15 giorni a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio. Fermentazione malolattica: acciaio

Temperatura di servizio: 16-18°C

Visivo: l'esame visivo evidenzia un colore rosso rubino con riflessi porpora

Olfattivo: la parte aromatica è dominata dalla ciliegia, ben amalgamata a note di prugna e mora rossa.

Gustativo: giusto il rapporto tra la parte tannica ed il corpo che risulta equilibrato. Vino godibile anche per la persistenza di giusta durata.

Abbinamento: piatti ricchi, sughi, salse corpose

Grapes: 90% Sangiovese, 10% Merlot

Appellation: Chianti d.o.c.g Riserva

Soil type: clay with rocks

Pruning method: cordon

Harvest time: September-October

Harvesting method: hand harvest

Fermentation: Stainless steel 10 days

Elevage: French oak wood barrique for 12 months and 6 months in bottle

Wine Making: alcoholic fermentation: about 10-15 days at controlled temperature in stainless steel. Malolactic fermentation: stainless steel

Temperature of service: 16-18°C

Colour: the visual examination reveals a ruby red colour, with purple reflexes.

Nose: the bouquet is dominated by cherry, well mixed with scents of plum and red mulberry

Mouth: perfect balance of tannins and body. An enjoyable wine with the right persistence.

Matching: excellent with steak, beef and certain types of cheese.





CARMINIO

Uve: 25% Sangiovese, 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon

Appellazione: I.G.T

Terreno: argilloso con rocce e minerali

Coltivazione: cordone speronato

Periodo di vendemmia: Settembre-Ottobre

Vendemmia: manuale

Fermentazione: acciaio 10 giorni

Elevage: barrique rovere francese 8 mesi

Metodo: fermentazione alcolica: circa 10-15 giorni a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio. Fermentazione malolattica: acciaio

Temperatura di servizio: 14- 16°C

Visivo: l'esame visivo evidenzia un colore rosso rubino intenso.

Olfattivo: la parte aromatica è dominata dalla ciliegia, ben amalgamata a note di fragola e frutti rossi. Fragranza caratterizzata da chiare note speziate.

Gustativo: piacevole, fresco, fruttato. Finale pulito con buona persistenza.

Abbinamento: formaggi stagionati

Grapes: 25% Sangiovese, 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon

Appellation: I.G.T

Soil type: clay with rocks

Pruning method: cordon

Harvest time: September-October

Harvesting method: hand harvest

Fermentation: stainless steel 10 days

Elevage: French oak wood barrique 8 months

Wine Making: alcoholic fermentation: about 10-15 days at controlled temperature in stainless steel. Malolactic fermentation: stainless steel

Temperature of service: 14-16°C

Colour: the visual examination reveals an intense vivid ruby red colour.

Nose: the aroma is dominated by cherry well mixed with strawberry and other red berries, with clear spicy notes.

Mouth: tasty, fresh and fruity. The finishing has a good persistence.

Matching: fatty types of cheese





FUOR CIVITAS

Uve: 100% Cabernet Sauvignon
Appellazione: I.G.T
Terreno: medio impasto argilloso con rocce e minerali
Coltivazione: cordone speronato
Periodo di vendemmia: Ottobre
Vendemmia: manuale
Fermentazione: acciaio 15-20 giorni
Elevage: barrique di rovere francese per 14 mesi
Metodo: fermentazione alcolica : circa 15-20 giorni a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio. Fermentazione malolattica: acciaio
Temperatura di servizio: 16-18°C
Visivo: il corpo è rubino intenso con riflessi tendenti al porpora.
Olfattivo: al naso evidenti i sentori di frutta nera di bosco fusi con naturale equilibrio a note speziate di cannella.
Gustativo: l'eleganza e la raffinatezza sono evidenziate da un corpo pieno e da una carica tannica estremamente ricca. La sua persistenza lascia in bocca ricordi di tabacco e cuoio.
Abbinamento: selvaggina

Grapes: 100% Cabernet Sauvignon
Appellation: I.G.T
Soil type: clay with rocks
Pruning method: cordon
Harvest time: October
Harvesting method: hand harvest
Fermentation: stainless steel 15-20 days
Elevage: French oak wood barriques for 14 months
Temperature of service: 16-18°C
Wine Making: alcoholic fermentation: about 15-20 days at controlled temperature in stainless steel. Malolactic fermentation: stainless steel
Colour: the colour is ruby, intense with reflections tending towards purple
Nose: the bouquet is full, dark berries and the spicy note of cinnamon create a natural balance
Mouth: the elegance and exquisiteness are highlighted by a full body and a rich tannic lift, smokey with a slight scent of tobacco and leather
Matching: stew and meat





ORCHIDEA

Uve: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Appellazione: I.G.T

Terreno: medio impasto argilloso con rocce

Coltivazione: cordone speronato

Periodo di vendemmia: Settembre - Ottobre

Vendemmia: manuale

Fermentazione: acciaio 15-20 giorni

Elevage: barrique rovere francese per 16 mesi

Temperatura di servizio: 16-18°C

Metodo: fermentazione alcolica: circa 15-20 giorni a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio. Fermentazione malolattica: acciaio

Visivo: alla vista si presenta di un bel colore rosso rubino, con una luminosità particolare.

Olfattivo: l'impatto al naso mostra sensazioni di cannella e chiodi di garofano. Completa il bagaglio olfattivo un delicato sentore di tabacco.

Gustativo: in bocca evidenzia complessità di gusto supportato da una parte tannica equilibrata ed un buon rapporto tra alcol e freschezza, con una buona acidità ed un finale di buona durata complessiva.

Abbinamento: brasati, stufati, piatti ricchi

Grapes: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Appellation: I.G.T.

Soil type: clay with rocks

Pruning method: cordon

Harvest time: September - October

Harvesting method: hand harvest

Fermentation: stainless steel 15-20 days

Elevage: French oak wood barrique 16 months

Temperature of service: 16-18°C

Wine Making: alcoholic fermentation: about 15-20 days at controlled temperature in stainless steel. Malolactic fermentation: stainless steel

Colour: beautiful ruby red with a particular luminosity

Nose: the bouquet is dominated by the spicy cinnamon and clove. A delicate note of tobacco completes the olfactory experience.

Mouth: a well-balanced tannins and a perfect relation between alcohol and freshness, with a good acidity and a finishing, this wine provides a good overall length.

Matching: stew, steak, fatty cheese

Orchidea sostiene F.I.R.M.O Fondazione Raffaella Becagli il cui obiettivo è la prevenzione e la cura delle malattie ossee.

Orchidea supports F.I.R.M.O Raffaella Becagli Foundation dedicated to the prevention and cure of rare bone diseases.





VINSANTO

Uve: 100 % Trebbiano

Appellazione: doc

Terreno: argilloso con rocce e minerali

Coltivazione: cordone speronato

Periodo di vendemmia: fine Agosto-Settembre

Vendemmia: manuale

Appassimento: 15-20 giorni sulle stuoie

Vinificazione: fermentazione alcolica in serbatoi termo condizionati

Elevage: 10 anni di caratello

Temperatura di servizio: 12 – 14°C

Visivo: colore bronzo intenso con riflessi ambrati

Olfattivo: al naso presenta sentori di frutta secca, noci e mandorle tostate

Gustativo: perfetto equilibrio tra dolcezza e freschezza con tocchi delicati di miele

Abbinamento: per concordanza con biscotti e pasticceria secca per contrapposizione con formaggi erborinati.

Grapes: 100% Trebbiano

Appellation: doc

Soil type: clay with rocks

Pruning method: cordon

Harvest time: end of August – September

Harvesting method: hand harvest

Drying: 15-20 days on the mats

Vinification: alcoholic fermentation in thermo conditioned tanks

Elevage: 10 years in barrel

Temperature of service: 12-14°C

Colour: the visual examination reveals an intense bronze colour, with amber reflexes.

Nose: the aromatic sensation is dominated by honey, dried fruit and toasted almonds

Mouth: perfect balance of sweetness and freshness, with a delicate note of honey

Matching: excellent with cookies or blue cheese





Borgo Antico

Piacere divino nel visitare il Borgo Antico, dimora settecentesca di Francesco Tolomei che, incorniciata dai 150 ettari di vigneti ed oliveti, domina le vallate tra Prato e Pistoia. Il complesso architettonico è stato finemente restaurato con mattoni e pietre a vista e trasformato in un residence per vacanze dotato di ogni comfort. Grazie alla sua posizione è un punto di partenza privilegiato per numerosi itinerari in Toscana.



Cortile/ Courtyard



Piscina/ Solarium and swimming pool

Discover Borgo Antico, a finely renovated architectural complex and the eighteenth century mansion of Francesco Tolomei, transformed into a holiday residence featuring brick and stone walls and provided with every comfort. Borgo Antico is surrounded by 150 hectares of vineyards and olive groves, overlooking the valleys between Prato and Pistoia, a privileged intersection point of many routes in Tuscany.



NOTES

A series of horizontal white lines on a light gray background, intended for handwritten notes.

FATTORIA CASALBOSCO

Via Montalese, 117 Santomato Pistoia, Italy

Tel/Fax: + 39 0573 479947



Commerciale/ Sales: +39 3456540544

Apertura cantina/ Wine cellar opening hours:

Tutti i pomeriggi/Every afternoon 15.00 - 17.00

Giovedì & Sabato/ Thursday & Saturday 8.00 - 12 .00 & 14.00 - 18.00

www.fattoriacasalbosco.it

  @fattoriacasalbosco