



Castelfalfi

IL SOGNO TOSCANO DOVE IL TEMPO SI FERMA

Nel cuore della Toscana, una delle regioni più celebri d'Italia per la sua bellezza, arte e tradizione enogastronomica, sorge Castelfalfi con il suo borgo medievale e un incantevole paesaggio caratterizzato da vigneti e oliveti. Al centro di questa terra, l'azienda agricola di Castelfalfi rappresenta un'idea antica di convivenza indissolubile tra natura e agricoltura, tradizione e innovazione, passione ed esperienza.

THE TUSCAN DREAM WHERE TIME STANDS STILL

In the heart of Tuscany, one of the most famous regions of Italy for its beauty, art and enogastronomic traditions, Castelfalfi rises with its medieval Borgo and an enchanting landscape of vineyards and olive groves. In the middle of this land, the agricultural estate of Castelfalfi represents an ancient idea of indissoluble coexistence between nature and agriculture, tradition and innovation, passion and experience.





Heritage

IL PATRIMONIO STORICO

Etruschi, Romani, Longobardi e infine i Medici: la storia di Castelfalfi affonda le sue radici lontano nei secoli.

La prima notizia certa sul castello di Castelfalfi – 'Castrum Faolfi' dal nome del suo fondatore longobardo il principe Faolfo – è in un documento del 754 d.C. Da allora, per generazioni e generazioni, i suoi abitanti hanno coltivato lungo le pendici del borgo l'olivo e la vite che ancora caratterizzano la zona.

OUR HERITAGE

Etruscans, Romans, Longobards and finally the Medici: the history of Castelfalfi grounds its roots far back in the centuries. The first reliable information about the Castle of Castelfalfi – 'Castrum Faolfi' from its Lombard founder prince Faolfo – is in a document dated 754 AD. Since then, for generations and generations, its inhabitants have cultivated the vines and olive trees that are still planted on the hillsides of the Borgo.



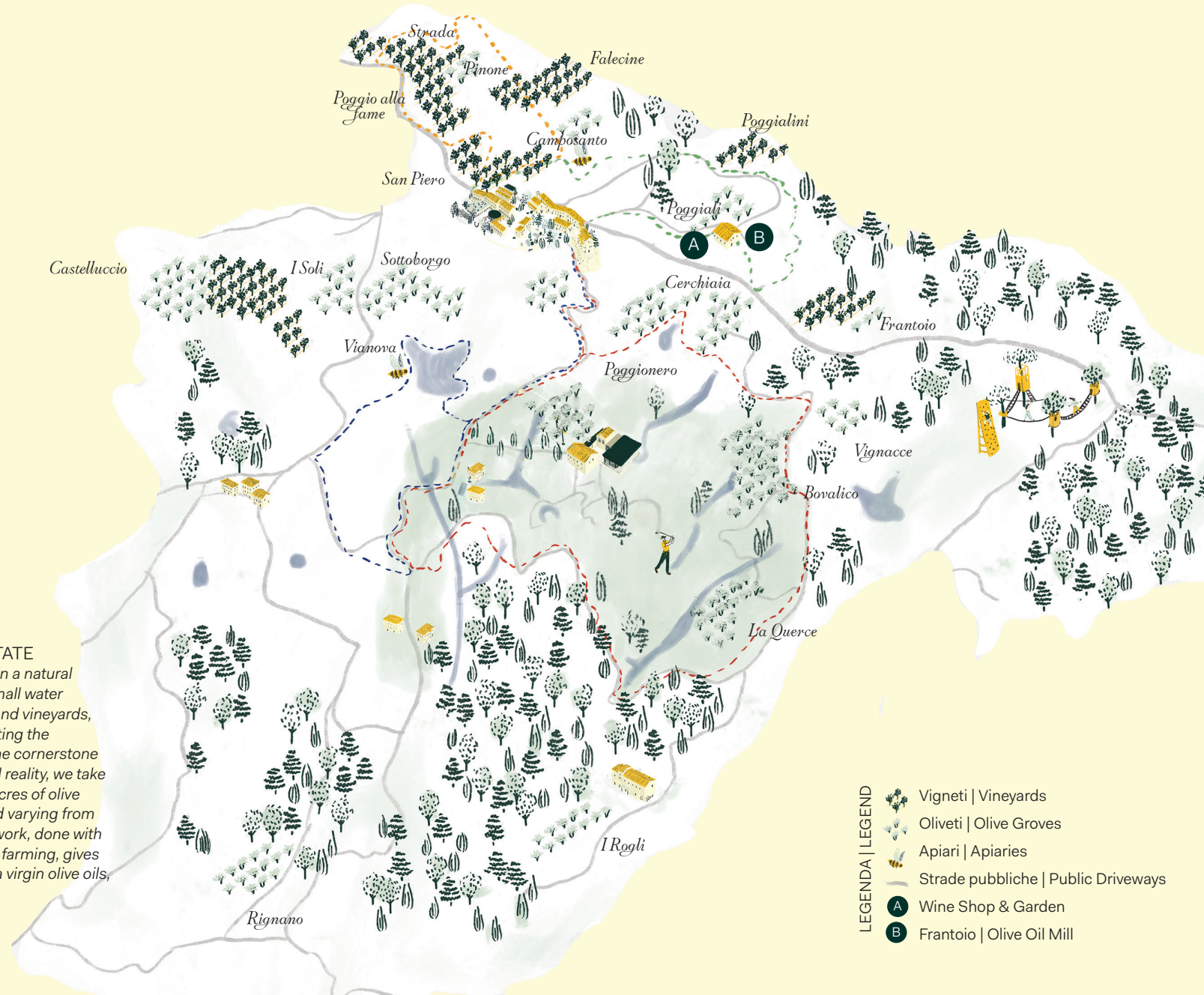
Organic

I PRODOTTI BIOLOGICI DELLA TENUTA

L'azienda agricola di Castelfalfi si trova in un contesto naturale di 1.100 ettari di boschi punteggiati da piccoli specchi d'acqua, a cui si affiancano le tradizionali colture dell'olivo e della vite, in perfetta armonia col paesaggio. La tutela dell'ambiente, della biodiversità e degli ecosistemi è per noi il pilastro di un'agricoltura sostenibile. In questa realtà incontaminata, ci prendiamo cura di 25 ettari di vigneti e 40 ettari di oliveti, oltre ad una buona quantità di seminativi che variano di anno in anno in base alle necessità. Un lavoro attento e svolto con dedizione, seguendo i criteri dell'agricoltura biologica, da cui nascono soltanto prodotti di alta qualità: profumati oli extra vergine di oliva, vini di pregio e miele millefiori.

THE ORGANIC PRODUCTS OF THE ESTATE

The agricultural estate of Castelfalfi is located in a natural setting of 2,700 acres of woods, dotted with small water mirrors, alongside the traditional olive groves and vineyards, in perfect harmony with the landscape. Protecting the environment, biodiversity and ecosystems is the cornerstone of our sustainable agriculture. In this unspoiled reality, we take care of 61 acres of vineyards and almost 100 acres of olive groves, as well as a good amount of arable land varying from year to year according to the needs. A careful work, done with dedication and following the criteria of organic farming, gives life to high-quality products only: scented extra virgin olive oils, fine wines, wildflower honey.





Wines



VINI DI PREGIO

Tra la provincia di Firenze e quella di Pisa, con un'altitudine che arriva fino a 350 metri s.l.m., i 25 ettari vitati dell'azienda agricola di Castelfalfi danno vita a prodotti che raccontano la storia e l'unicità del territorio. Il rispetto della vigna e la voglia di esaltare le diversità di ogni parcella hanno portato ad adottare un approccio biologico come base di un'agricoltura attenta e rigenerativa: rispetto per l'ambiente e limitato intervento umano, per salvaguardare le caratteristiche naturali delle nostre uve ed aumentare il carattere dei nostri vini. In cantina e in barriccaia, dove vinifichiamo e affiniamo separatamente ogni varietà, i nostri vini evolvono fino a raggiungere un perfetto equilibrio.

FINE WINES

Between the provinces of Florence and Pisa, with an altitude up to 350 meters above sea level, 61 acres of vineyards give life to products that tell the history and uniqueness of the territory. The respect for the vineyard and the desire to enhance the diversity of each parcel have led to the organic approach as a basis for careful and sustainable agriculture: respect for the environment and limited human intervention, to safeguard the natural characteristics of our grapes and increase the character of our wines. In the cellar and in the barrels room, where each variety is vinified and aged separately, our wines evolve to reach a perfect balance.



Poggio I Soli

IGT Toscana Vermentino

Il vino a Castelfalfi è sapere antico. Il podere denominato I Soli è censito nel 1427, in un documento storico che narra le origini di Castelfalfi e che vede una famiglia composta da otto persone produrre in quell'anno 10 barili di vino, olio e altri prodotti. Nella storia della nostra tenuta, il vino bianco prodotto a Castelfalfi emerge anche in fonti documentarie relativamente recenti, che ne testimoniamo una sua esportazione già alla fine dell'Ottocento in Cina: Antonio Biondi, allora signore di Castelfalfi, inviò nella regione dello Chen Si due fusti di vino bianco di circa 50 litri.

Il vermentino Poggio I Soli è un vino bianco secco fresco e versatile. Dopo la raccolta, ogni fase della vinificazione mira al mantenimento e alla valorizzazione dei profumi più sottili 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.



Wine in Castelfalfi is steeped in ancient tradition. The plot I Soli, documented as early as 1427, shows a family of eight producing 10 barrels of wine, oil, and other products that year. Castelfalfi's rich history includes records of its white wine being exported to China by the late nineteenth century. In a noteworthy event, Antonio Biondi, the then lord of Castelfalfi, sent two barrels of white wine, approximately 50 liters, to the Chen Si region.

Poggio I Soli is a crisp and versatile dry white wine, made with Vermentino grapes. Following the harvest, each vinification stage is dedicated to preserving and enhancing refined and elegant aromas. Exhibiting a straw-yellow hue, the bouquet reveals hints of fresh fruits, Mediterranean flora, and subtle notes of cedar, almond, sage, rosemary, and white flowers like jasmine. The taste is rich and balanced, bolstered by good acidity and elegant yet robust savory notes. While delightful when young, it has the potential to evolve gracefully over a medium-term period.

Fonterinaldo

IGT Toscana Vermentino

Da una selezione delle nostre uve vermentino, nasce un vino simbolo di un territorio a confine con Firenze, Pisa e Volterra, in una piccola produzione di bottiglie numerate. 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. Da una zona della Toscana Centrale in cui convergono influenze dal mare, dalle colline circostanti e dalle vicine montagne, Fonterinaldo racchiude la massima essenza del nostro patrimonio territoriale. Dopo una macerazione a freddo di una notte, la fermentazione alcolica avviene per dieci giorni in anfora di cocciopesto e termina il processo con un affinamento nella barriccaia, dove il vino permane per circa quattro 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. In bocca è ampio e persistente ed è caratterizzato da un finale di mandorla tipica della varietà. Di ottima acidità e consistente sapidità, Fonterinaldo è predisposto ad un invecchiamento di medio e lungo periodo.



Derived from a selection of our Vermentino grapes, the wine, a symbol of a region bordering Florence, Pisa and Volterra, takes shape in a small production of numbered bottles.

Fonterinaldo plot is deeply entwined with the rich history of Castelfalfi, serving as a vital piece of the heritage of the influential Caetani family. This prominent family, linked to the illustrious Lorenzo De' Medici, known as Il Magnifico, has shaped the story of this enchanting Tuscan corner for centuries.

Hailing from an area located in the center of Tuscany – where influences from the sea, rolling hills, and nearby mountains converge – Fonterinaldo encapsulates the quintessence of our local heritage. Following a cold-skin maceration for one night, the alcoholic fermentation process unfolds over ten days in cocciopesto amphora, concluding its process in our barrel room, where it matures for approximately four months. Exhibiting a straw-white hue with golden reflections, the bouquet exudes fruity notes of white peach and lemon zest, accompanied by herbaceous hints of thyme and a subtle balsamic scent. The palate is broad and persistent, marked by an almond finish characteristic of the variety. Possessing excellent acidity and steadfast sapidity, Fonterinaldo is predisposed to medium and long-term aging.

Falecine

IGT Toscana Rosso

In prossimità della Valle del Carfalo, suggestiva area naturale scavata per milioni di anni dall'omonimo torrente e che si estende per circa 220 ettari, si trova il podere Falecine, una terra storicamente abitata dalla ricca fauna selvatica presente a Castelfalfi. Da qui, le varietà sangiovese, syrah e merlot danno vita oggi ad un vino dal carattere moderno, un rosso leggero di grande eleganza. L'esposizione delle vigne a Nord permette infatti una maturazione più lenta delle uve e una migliore formazione degli aromi, consentendo di ottenere un grado di acidità maggiore e un'intensità di colore più tenue. Falecine è un vino rosso leggero, il cui gusto gioca sull'equilibrio e l'eleganza. La pressatura soffice delle uve e la macerazione delle bucce per un'ora a temperatura controllata conferiscono un singolare colore rosso rubino brillante. Al naso si fa apprezzare per il bouquet di profumi fruttati e floreali che ricordano la rosa, il glicine e piccoli frutti rossi come la fragolina di bosco e il lampone. In bocca è fresco e persistente, con un finale sapido e un retrogusto speziato.

Near the Carfalo Valley – a charming natural area carved over millions of years by the eponymous stream, extending for about 220 hectares – lies the area of Falecine, a land historically inhabited by the rich wildlife in Castelfalfi. Here, grapes of Sangiovese, Syrah and Merlot breathe life today into a modern style pale red wine. The north-facing vineyards facilitate a slower ripening of the grapes and a better formation of aromas, resulting in elevated acidity and a delicately muted color intensity. Falecine is a soft red wine boasting both balance and elegance. The gentle pressing of the grapes for one hour gives this wine its brilliant color. Its aromatic profile delights the senses with a bouquet of fruity and floral notes, reminiscent of roses, wisteria, and small red fruits such as wild strawberry and raspberry. On the palate, it is fresh and persistent, concluding with a savory finish and a hint of spice.



Casiscala

IGT Toscana Rosso

Da una terra rigogliosa, ricca di biodiversità e di fauna selvatica, nasce Casiscala, un vino che incarna perfettamente uno dei principi cardine della nostra filosofia sostenibile. Questa terra fertile e viva è la fonte d'ispirazione per un prodotto che rispetta e valorizza l'ambiente. Ogni bottiglia di Casiscala racconta una storia di connessione profonda con la natura, riflettendo il nostro impegno a preservare e rigenerare questo prezioso ecosistema. Con ogni sorso, celebriamo la bellezza e la vitalità della nostra terra, impegnandoci a mantenerla intatta per le generazioni future.

Qui, le note fruttate del sangiovese incontrano le tipiche note speziate e vellutate del syrah. Dopo una fermentazione separata a temperatura controllata e con macerazione sulle bucce per circa dieci giorni, l'affinamento in acciaio e successivamente in bottiglia consente di raggiungere un perfetto equilibrio tra gli aromi. 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 vitigno syrah. Al palato è morbido e rotondo, con un finale persistente e caratterizzato da tannini molto delicati che conferiscono al vino una grande piacevolezza.

From a lush, biodiverse land teeming with wildlife comes Casiscala, a wine that perfectly embodies our core sustainable philosophy. Inspired by this fertile, vibrant terrain, Casiscala respects and enhances the environment. Every bottle tells a tale of deep connection with nature, showcasing our dedication to preserve and regenerate this precious ecosystem. With each sip, we celebrate the beauty and vitality of our land, committed to safeguarding it for future generations.

Here, the fruity notes of Sangiovese harmonize perfectly with the characteristic spicy and velvety notes of Syrah. Following separate fermentations at controlled temperatures and a skin maceration lasting approximately ten days, the aging process in steel tanks and subsequent bottle maturation result in a flawless balance of aromas. Exhibiting an intense ruby-red hue with subtle violet reflections, this wine possesses distinct notes of fresh fruit with hints of red and mixed berries. These notes perfectly complement the spicy undertones of cinnamon and licorice, characteristic of Syrah grapes. The palate is gentle and well-rounded, featuring a persistent finish and marked by delicate tannins that make this wine easy to drink.



Cappella del Lupo

IGT Toscana Rosso

Il nome Cappella del Lupo è legato ad una leggenda che racconta una vicenda accaduta nel bosco di Castelfalfi nel lontano 1792. Oggi, la strada che collega la vicina Montaione a Castelfalfi porta ancora il nome di Cappella del Lupo e una piccola edicola con un'immagine della Madonna lungo la strada ricorda il leggendario accaduto di quella notte di trecento anni fa. La combinazione di diversi fattori pedoclimatici ci permette di ottenere un vino rosso con Cabernet Sauvignon e Merlot dal carattere unico e complesso. 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 al bouquet, aumentandone la qualità organolettica e nobilitandone la trama tannica. Dal colore rosso rubino intenso con riflessi porpora in gioventù, presenta un bouquet complesso con eleganti note fruttate, tostate e speziate. L'incipit di frutta matura, con sentori di mirtillo, amarena sotto spirito e confettura di prugna, si arricchisce di piacevoli note di liquirizia, pepe bianco, tabacco e vaniglia sul finale. In bocca si presenta morbido e rotondo, con una persistenza aromatica che richiama la frutta matura e il legno.

The name Cappella del Lupo is linked to a legend that tells a story that happened in the woods of Castelfalfi in 1792. Today, the road that connects the nearby Montaione to Castelfalfi still bears the name of Cappella del Lupo and a small shrine with an image of Mary along the way recalls the legendary event of that night three hundred years ago.

The blend of diverse pedoclimatic factors gives a red wine, crafted from Cabernet Sauvignon and Merlot, that boasts a unique and complex character. The richness of the soils nurturing these two vine varieties manifests in the formidable structure of this wine, a testament to the symbiosis between fresh soil, a mild climate, and morning sea breezes. Extended maturation in French barrels bestows complexity upon the wine, elevating its sensory qualities and refining its tannic profile. Initially presenting an intense ruby-red color with purple reflections, it boasts a complex bouquet featuring elegant notes of fruit, toast, and spice. The onset of ripe fruit, accompanied by hints of blueberry, black cherry, and plum jelly, evolves into delightful undertones of licorice, white pepper, tobacco, and vanilla on the finish. The palate is soft and rounded, with a persisting aroma that recalls the essence of wood and ripe fruit.



Poggio alla Fame

IGT Toscana Sangiovese

Nel Poggio alla Fame il sangiovese rappresenta la massima espressione del territorio in cui ci troviamo, la Toscana centrale. Da un'attenta selezione delle uve del nostro vigneto più antico, a cui fa seguito una piccola produzione, nasce un vino autentico dal carattere elegante. Visivamente si presenta brillante, di colore rosso rubino con riflessi granato; al naso, intenso e complesso, con delicati sentori di frutta matura rossa e nera e con note floreali di viola. 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. Il Poggio alla Fame, da degustare giovane per godere dei sentori più freschi del sangiovese, è un vino dall'ottima acidità che lo rende perfetto anche per l'invecchiamento. La capacità di evolvere è quindi il fattore chiave che permette di apprezzare la complessità di questo vino, che si arricchisce col tempo di profumi più maturi ed evoluti.



In Poggio alla Fame, the Sangiovese grape represents the highest expression of central Tuscany, where we are located. Carefully selected from our oldest vineyard, this small-production gem is an authentic wine with elegant character. Visually, it gleams with brightness and vitality, and has a ruby-red color with garnet reflections; intense and intricate hints of ripe red and black fruits intertwine with floral notes of wild violets. The bouquet is further enriched by balsamic, spicy, and toasted undertones, accompanied by tertiary aromas characteristic of the gradual evolution of Sangiovese in big barrels. This rich and robust flavor is accentuated by an elegant tannin boasting a fine grain and good sapidity. Best enjoyed when young to savor the fresh nuances of Sangiovese grapes, Poggio alla Fame is a wine with excellent acidity, making it equally suitable for aging. The key to its appreciation lies in its ability to evolve, showcasing a growing complexity with time, adorned by more mature and nuanced aromas.

Castelfalfi

IGT Toscana Rosso

Castelfalfi è sinonimo di abbondanza, una terra dove la generosità della natura si manifesta in ogni angolo. Da questa prosperità nasce il vino simbolo dell'azienda, Castelfalfi IGT Toscana Rosso: un vino che porta con sé i sapori, gli aromi e la storia millenaria di questa regione estremamente rigogliosa. Una perfetta espressione del nostro terroir. Castelfalfi è un blend di Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot, prodotto solo nelle annate migliori, quando la stagionalità pone i presupposti per un vino d'eccellenza. L'affinamento di 2 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 foglia di tabacco e presenta intensi ricordi di legni e resine. Al palato è avvolgente e persistente, e insieme ad una buona mineralità, l'acidità spiccata contribuisce a dare corpo al vino; il tannino vellutato si integra con le morbidezze, rendendo questo vino complesso e armonico. Disponibile esclusivamente in azienda, il Castelfalfi è una gemma preziosa riservata ai nostri clienti più affezionati, che possono apprezzarne la complessità e la raffinatezza solamente visitando il luogo di produzione.



Castelfalfi is synonymous with abundance, a land where nature's generosity flourishes in every corner. From this prosperity the company's flagship wine comes to life, Castelfalfi IGT Toscana Rosso: a wine that captures the flavours, aromas and thousand-year history of this extremely lush region. A perfect expression of our terroir. Castelfalfi is a blend of Cabernet Sauvignon, Merlot and Petit Verdot, produced only in the best vintages, when the seasonal conditions lay the foundations for an excellent wine. The wine undergoes a meticulous aging process of two years, half in cocciopesto amphora and half in barrique, allowing for a slow maturation - the premise of great longevity. On the nose, this wine offers a rich bouquet of ripe fruit, jam, cocoa, and tobacco leaf, with intense notes of wood and resins. The palate is wide and long, with a good minerality and distinct acidity that give the wine its strong body. Velvety tannins integrate seamlessly with a soft texture, creating a complex and harmonious experience. Available exclusively at our estate, Castelfalfi IGT Toscana Rosso is a precious gem reserved for our most loyal customers, who can fully appreciate its complexity and refinement only by visiting the place where it is produced.

Castelfalfi Vin Santo

DOC Vin Santo del Chianti

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 per consentire un'ottimale disidratazione delle uve e relativa concentrazione degli zuccheri all'interno degli acini. Una volta appassite, le uve venivano vinificate dentro ai tipici caratelli toscani ubicati nel castello. Castelfalfi Vin Santo del Chianti DOC è un vino passito che proviene da uve trebbiano e malvasia, come vuole l'antica tradizione toscana. È il vino simbolo della convivialità e dell'ospitalità che evoca l'immagine della campagna, del mondo rurale e della famiglia. 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. Ideale per accompagnare la pasticceria tipica toscana.



At Castelfalfi, the production of Vin Santo is an ancient tradition. Historically, this fine dessert wine was produced at Castelfalfi Castle, where bunches of grapes were hung to facilitate optimal dehydration and the subsequent concentration of sugars within the berries. Once dried, the grapes underwent vinification in the typical Tuscan caratello located in the castle. Castelfalfi Vin Santo del Chianti DOC is a sweet wine made from Trebbiano and Malvasia grapes, following time-honored Tuscan traditions. Symbolizing conviviality and hospitality, it evokes the essence of the countryside, rural life, and family. Visually, it possesses an amber hue with golden reflections; its aromatic profile unfolds with sweet notes of honey, dried fruits, almond, and amaretti, complemented by citrus notes of candied orange. On the palate, the taste is decisively sweet, yet the excellent acidity ensures a well-balanced, harmonious, and velvety experience. Ideal for pairing with signature Tuscan desserts and pastries.

EVOO



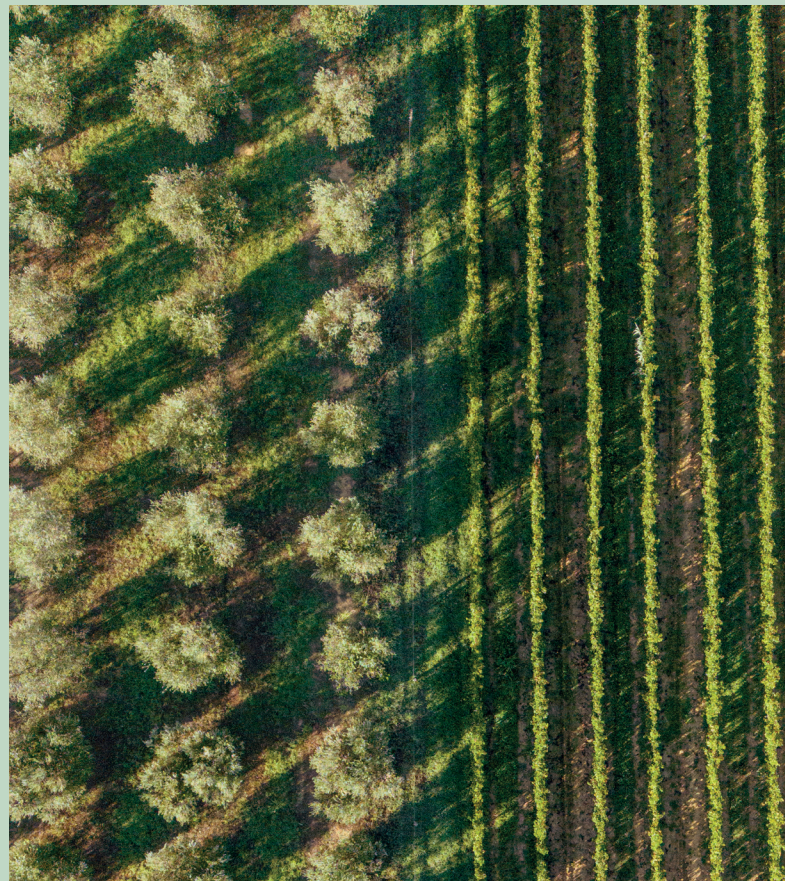
ORO LIQUIDO

Storicamente circondato da oliveti che si estendono lungo l'intera fascia collinare, la storia del borgo di Castelfalfi è legata alla produzione di olio. Ancora oggi coltiviamo con passione 10.000 olivi delle varietà più tipiche della Toscana Centrale, da cui realizziamo olio extra vergine d'oliva IGP totalmente biologico. Grazie al processo di estrazione a freddo nel nostro frantoio e all'esperienza dei nostri frantoiani, l'olio EVO prodotto dalla tenuta è caratterizzato da notevoli qualità nutrizionali ed organolettiche.

LIQUID GOLD

For centuries, the village of Castelfalfi has been surrounded by olive groves adorning the hills, weaving a history closely tied to olive oil production. To this day, we continue to channel our passion into growing 10,000 olive trees of the most characteristic varieties of central Tuscany. From these, we make 100% organic extra virgin olive oil. Thanks to the cold-pressing process employed in our mill, the estate's extra virgin olive oil stands out for its notable nutritional and sensory qualities.





Olio Extra Vergine di Oliva

IGP Toscano

L'olio di oliva IGP Toscano proviene dalle varietà frantoio, moraiolo, leccino e pendolino che convivono armoniosamente nelle olivete intorno a Castelfalfi. Da queste terre produciamo olio extra vergine di oliva biologico, un'eccellenza del territorio ottenuta con il massimo rispetto per la materia prima. Da circa diecimila alberi, tra olivi longevi e nuove piantagioni, nasce un olio di eccellente qualità, intenso e deciso. Dal naso ampio e fresco con sentori di carciofo, rosmarino ed erba di campo appena tagliata, l'olio di Castelfalfi si distingue per la grande intensità aromatica e per una nota piccante sul finale che ne esalta il sapore. Quando la stagione lo consente e grazie al processo di produzione interamente realizzato presso il frantoio della tenuta, dalle olive di Castelfalfi realizziamo piccole quantità di oli monovarietalbi biologici, tra i quali il moraiolo, il frantoio e il pendolino, tutti da scoprire.



IGP Toscano olive oil originates from a blend of Frantoio, Moraiolo, Leccino, and Pendolino varieties, coexisting harmoniously in the olive groves surrounding Castelfalfi. From these unspoiled lands, we produce organic extra virgin olive oil, an epitome of the region obtained through a meticulous olive-pressing process focused on quality. Each year, from approximately 10,000 olive trees, spanning both aged and new plantations, we produce an intense oil. The aroma is rich and invigorating, featuring hints of artichoke, rosemary, and freshly cut grass. Noteworthy for its remarkable aromatic intensity, the oil concludes with spicy notes on the finish that accentuate its flavor. Depending on the season and through the estate's oil mill, we also produce small quantities of organic monovarietal oils, all of which are just waiting to be enjoyed.



Spirits



AROMI DI TOSCANA

Castelfalfi ha introdotto di recente una pregiata selezione di amari e distillati che cattura l'autentico spirito della regione. Tra questi prodotti, il gin, il vermouth e l'amaro di Castelfalfi, oltre a poter essere gustati lisci, sono parte imprescindibile dei nostri Signature Cocktail che vengono accuratamente studiati e serviti dai nostri barman a Castelfalfi.

Il comune denominatore di questi prodotti raffinati è il loro profilo aromatico: con l'aiuto di esperti distillatori, vengono realizzati a partire da una nostra selezione di erbe aromatiche tipiche della campagna toscana.

TUSCAN AROMAS

Castelfalfi has recently introduced a fine selection of bitters and distillates that capture the authentic spirit of the region. Among these products, the Castelfalfi gin, vermouth and amaro, as well as being tasted alone, are an essential part of our Signature Cocktails that are carefully studied and served by our barman in Castelfalfi.

The common denominator of these refined products is their aromatic profile: with the help of expert distillers, they are made from our selection of aromatic herbs typical of the Tuscan countryside.

Castelfalfi Vermouth

Dall'aperitivo al digestivo, è sempre un buon momento per degustare un bicchiere di Castelfalfi Vermouth, il vino aromatizzato dal forte impatto olfattivo.

A base del nostro vino bianco, l'infuso idroalcolico di erbe e spezie ne arricchisce il bouquet, dando vita ad un prodotto unico e inimitabile.

Whether enjoyed as an aperitivo or digestivo, it is always a good time to sip a glass of Castelfalfi Vermouth. This aromatic wine, derived from our white wine, undergoes a hydroalcoholic infusion with a blend of herbs and spices that enhances the bouquet, resulting in a unique and inimitable product.

Castelfalfi Gin

Dalle botaniche più tipiche della Toscana Centrale nasce Castelfalfi Gin, il distillato di cereali perfetto per essere degustato da solo oppure come base per la tua mixology. Dall'alambicco discontinuo fino all'infusione a freddo di ginepro, coriandolo, rosmarino, limone, salvia e radici di angelica, Castelfalfi Gin mantiene distinte le note dolci delle sue erbe con una leggera speziatura data dal pepe bianco e dai chiodi di garofano

Crafted from quintessential botanicals of Central Tuscany, Castelfalfi Gin is a cereal distillate, ideal for enjoying straight or as a base for cocktails. From the discontinuous alembic still to the cold infusion featuring juniper, cilantro, rosemary, lemon, sage, and angelica roots, our gin maintains the uniquely sweet notes of its herbs, complemented by the subtle spiciness of white pepper and clove.

Castelfalfi Amaro

Da erbe officinali del territorio come fiori, piante e radici, nasce un digestivo dal colore ambrato che si apre su suadenti sentori erbacei a cui si affiancano dolci aromi di miele, arancia candita e menta. Il sapore è dolce, ma non stucchevole, aromatico, soave, ricco di sfumature, attraversato da note di liquirizia e ginepro che preludono ad un finale gradevolmente speziato.

From the medicinal herbs of the surroundings such as flowers, plants and roots, an amber color digestive comes to life. The smell is persuasive with herbaceous scents, sweet aromas of honey, candied orange and mint. The taste is sweet, but not cloying, aromatic, sweet, rich in nuances, crossed by notes of licorice and juniper that prelude to a pleasantly spicy finish.



Honey



IL MIELE DI MILLEFIORI DI CASTELFALFI

Il miele millefiori di Castelfalfi è prodotto nelle vallate più incontaminate della Toscana Centrale esclusivamente da *Apis Mellifera Ligustica*, l'ape autoctona del nostro territorio. I principi dell'apicoltura biologica e l'approccio bee-friendly utilizzato dai nostri apicoltori, consentono alle api di esprimere la loro natura, donandoci un miele dal gusto ricco e dal profumo inebriante. Un miele di millefiori che ha al suo interno tutti i sapori e gli odori di Castelfalfi. Scopri l'esperienza dedicata e lasciati affascinare dalla società delle api e dal frutto del loro duro lavoro.

CASTELFALFI'S WILDFLOWER HONEY

*Sourced from the pristine hills of Central Tuscany, Castelfalfi's wildflower honey is produced exclusively by *Apis Mellifera Ligustica*, the native bee of our region. Guided by the principles of organic beekeeping and the bee-friendly approach adopted by our beekeepers, our bees are free to fully express themselves, resulting in honey with a rich taste and a heady scent. Our wildflower honey encapsulates all the distinctive flavors and smells of Castelfalfi. Participate in the special dedicated experience and get ready to be fascinated by the world of bees and the fruits of their labor.*



Specials



PROGETTI SPECIALI

Storia, autenticità, modernità sono i valori principali sui quali si basa l'identità di Castelfalfi. Il suo logo è un simbolo grafico che coniuga passato, presente e futuro ed è caratterizzato dall'unione di una figura stilizzata del Cavallo Etrusco col mitologico Pegaso, icona della Toscana e sinonimo di solidità e bellezza. La profonda consapevolezza del patrimonio storico ha visto anche la continuazione di un progetto iniziato da tempo insieme all'artista Gianni Lucchesi. La preziosità e la purezza dei prodotti agricoli che nascono da una terra senza tempo dove la natura è la vera protagonista, ci spinge a realizzare bottiglie pregiate in edizioni limitate che celebrano i tesori di Castelfalfi.

SPECIAL PROJECTS

History, authenticity, modernity are the main values behind Castelfalfi's brand identity. The logo is a graphic symbol that combines past, present and future, joining in a circle that stylized gure of the Etruscan Horse to the mythological Pegasus, the Tuscan icon and synonymous with solidity and beauty. The deep awareness of the historical heritage continues with a project started last season, together with the artist Gianni Lucchesi. The preciousness and purity of our organic products that come from a timeless land where nature is the protagonist, inspire us to create precious bottles in limited editions that celebrates the Castelfalfi's treasures.



La voglia costante di sperimentazione e innovazione ha permesso di estendere la nostra produzione anche ad altri prodotti, grazie alla preziosa collaborazione con aziende della filiera enogastronomica del territorio. Scopri tutti i nostri prodotti presso il Wine Shop & Garden di Castelfalfi o acquistali sul nostro sito web, nella sezione e-commerce.

Vivi insieme a noi le tue esperienze di degustazione di vino, olio, miele e distillati e scopri anche insieme ai più piccoli la cantina, la barriacca, il frantoio e gli apiari di Castelfalfi.

Our constant desire to experiment and innovate has allowed us to extend our production into other areas, thanks to the precious collaboration with other local agricultural producers. Discover all our products at the Wine Shop & Garden in Castelfalfi or buy them on our website, in the e-commerce section. Come to live your experiences of wine, oil, spirits and honey tasting with us and discover the wine cellar, the barrel room, the olive mill and the beehives of Castelfalfi, also together with the little ones.



Scopri come raggiungere il Wine Shop & Garden

Get directions for Wine Shop & Garden



Acquista i nostri prodotti

Buy our products



*Un viaggio sensoriale di profumi e sapori che
creano ricordi indimenticabili.*

A sensory voyage where flavors and scents
create lasting memories.



Degustazione di vino e tour delle vigne

Vivi la vera essenza di Castelfalfi immergendoti in un autentico percorso sospeso tra gusto, tradizione e cultura. Un sorprendente tour che comprende un giro tra i vigneti, la visita della cantina di produzione e della barriccaia che ti porterà a conoscere i tratti caratteristici che contraddistinguono l'azienda agricola di Castelfalfi.

Per un assaggio della Toscana autentica, insieme al nostro team di cantina, potrete scoprire l'antica arte della vinificazione, grazie ad un percorso di degustazione guidata dei vini prodotti in tenuta. La degustazione è accompagnata da cibo toscano, abbinato appositamente per esaltare e comprendere al meglio il vino in degustazione.



Wine Tour & Tasting

Live the true essence of Castelfalfi by immersing yourself in an authentic journey suspended between taste, tradition and culture. An amazing tour of the estate which includes a tour through the vineyards, a visit of the production cellar and the Barriccaia, where our organic wines develop the characteristic features that distinguish the company. Together with our team of experts, you will then be guided on a sensory journey to discover our organic wine labels entirely produced by the Castelfalfi estate.



Degustazione di oli extra vergine di oliva

A Castelfalfi gli oliveti dominano le colline toscane, testimoniando che l'olio extravergine di oliva è il più rappresentativo della cucina mediterranea. Presso il Wine Shop & Garden, il team della nostra azienda agricola ti guiderà attraverso le operazioni di raccolta delle olive e della loro lavorazione, per scoprire ogni fase del processo produttivo di spremitura a freddo all'interno del frantoio aziendale. La tua esperienza immersiva nel mondo dell'olio toscano prevede anche un viaggio gustativo di assaggi delle tante tipologie di olio prodotte a Castelfalfi: assaggerai l'olio extravergine di oliva IGP Toscana, il classico intramontabile; gli oli monovarietali, prodotti a seconda dell'annata; i condimenti aromatici a base di olio EVO, che stimoleranno i tuoi sensi.



Extra Virgin Olive oils tasting

Extra virgin olive oil is the unsung hero of Italian cuisine with its rich green-gold hues. A delicate drizzle is enough to bring any dish to life, with notes that extend from fruity and floral to pungent and peppery. Surrender to your taste buds and live a unique olive oil tasting experience at Castelfalfi in Tuscany. Enjoy a private tour of the frantoio- *olive oil mill* - at Castelfalfi, where our millers will guide you through the process of extracting this Tuscan elixir. End your experience with an olive oil tasting that will teach you about the nuanced flavors of monovarietal olive oils as well as our very own Castelfalfi aromatic condiments.

Visita in apiario e degustazione di miele

Con un gran ronzio volano senza sosta da una parte all'altra, indaffarate a impollinare i nostri fiori e a produrre il nettare d'oro: le api. La cura delle nostre arnie è affidata ad apicoltori professionisti, che si prendono cura delle api con un approccio totalmente biologico e con un metodo rispettoso e attento al benessere dei nostri amici insetti. Scopri con questo workshop gli affascinanti meccanismi della società delle api e il frutto del loro lavoro: il profumato miele millefiori di Castelfalfi, che potrai assaggiare in una degustazione dedicata. Indossa la tuta protettiva da apicoltore e che l'avventura abbia inizio!



Honey and bee experience

Let's explore the fascinating world of honeybees together. Listen to the gentle buzz of these mesmerizing creatures as they flit from flower to flower. Learn all about the complex mechanisms of their society and discover how they keep our planet healthy before donning protective beekeeping clothing. Our professional beekeepers will teach you everything there is to know about the bee-friendly methods we use here at Castelfalfi. Get ready to sample the rich flavors, heady scent, and seductive melt-in-the-mouth sweetness of Castelfalfi organic wildflower honey. Savor the magic of Tuscany with this special honey tasting experience.





Gioco di degustazione per bambini

Divertimento senza freni per i più piccoli!
Sapori e profumi della Toscana, in una degustazione speciale pensata per i nostri piccoli ospiti.
Un'esperienza educativa e divertente, alla scoperta delle erbe aromatiche di stagione, autentiche protagoniste della cucina mediterranea. Attraverso un gioco di indovinelli, i bambini potranno esplorare il loro senso dell'olfatto, divertendosi a riconoscere gli ingredienti nascosti nei bicchieri.



Tasting game for kids

*A lot of fun for our little guests!
As part of this playful experience, your youngsters will get to explore their sense of taste and smell.
Our blind taste-testing for children at Castelfalfi is a delightful introduction to Tuscany's seasonal aromatic herbs. Watch their curious faces as they engage in this enjoyable activity, learning about five different aromas. This experience is a unique way to spend time with your kids in Tuscany and satisfies their inquisitive natures.*

Vivi la vendemmia

Vivi la vendemmia come un vero vignaiolo toscano. Insieme al nostro team e armato del kit da vendemmia, potrai partecipare alla raccolta delle uve e vivere insieme a noi tutte le fasi del processo di vinificazione. Dopo l'esperienza all'aria aperta nel nostro paesaggio incontaminato, l'attività di vendemmia continua in cantina e in barriccaia in cui potrai assistere alla pigiatura delle uve e ai primi momenti di fermentazione. Un percorso gustativo alla scoperta dei vini biologici di Castelfalfi ti rilasserà in una coinvolgente e autentica degustazione finale.

Respira i profumi delle nostre tradizioni e lasciati guidare alla scoperta dei segreti del vino e della sua cultura. *L'esperienza è disponibile nel mese di settembre, durante la stagione della raccolta, con variazioni di anno in anno e in base alle condizioni meteorologiche.*



Harvest experience and wine tasting

The age-old tradition of winemaking is in Tuscany's DNA, and we look forward to the grape harvest every year. As a new season approaches, our vineyards become a tapestry stretching as far as the eye can see into the rolling Tuscan hills, dotted with plump grapes. Participate in Castelfalfi's grape harvesting experience and learn all about one of Tuscany's oldest traditions. Our attentive winery team will guide you as you collect grapes from our vineyard. They will then show you how to crush them so that they can be turned into fine wine in our winery. Your immersive experience will end with a guided tasting of Castelfalfi organic wine in our barrel room. *The experience is available in September, during the grape harvest season, with variations from year to year and depending on weather conditions.*





Raccolta delle olive e degustazione di olio

Vivi in prima persona l'antica tradizione della raccolta delle olive, un rituale annuale parte del DNA agricolo di Castelfalfi fin dai tempi etruschi. Con rastrelli, guanti e cappello, immerso in un paesaggio mozzafiato e in compagnia dei nostri esperti, inizia la tua incredibile esperienza di raccolta. I frutti della terra verranno poi portati al frantoio, dove assisterai al processo di spremitura dell'oro liquido. Una vera e propria esperienza da vivere attivamente nel mondo dell'olio EVO, dalla raccolta delle olive all'interno degli oliveti di Castelfalfi, alla suggestiva degustazione degli oli extra vergine di oliva. Scoprirai tutte le varietà prodotte dall'azienda, tra le quali l'IGP Toscano, i monovarietali e tanti oli aromatizzati per insaporire ogni tipo di pietanza.

L'esperienza è disponibile dal mese di ottobre, durante la stagione della raccolta, con variazioni di anno in anno e in base alle condizioni meteorologiche.



Olive picking and olive oil tasting

Learn all about Tuscany's treasured olive-harvesting traditions in a sun-drenched grove filled with ancient, gnarled olive trees that have witnessed centuries of harvests. Castelfalfi's annual olivepicking ritual has been handed down since Etruscan times. Embrace the joy of picking these tiny green nuggets yourself, before learning how we turn them into extra virgin olive oil. You will be equipped with a rake, gloves, and a hat to collect olives using tarps, shakers, and ladders. Once you've collected your harvest, we will head over to the frantoio (our olive oil mill). There, you will get to watch the fresh green fruit transform into liquid gold. At the end of your experience, you will sample five different types of Castelfalfi's organic extra virgin olive oil, including delicious condiments. *The experience is available from October, during the olive harvest season, with variations from year to year and depending on weather conditions.*

