



TENUTA
SAN JACOPO

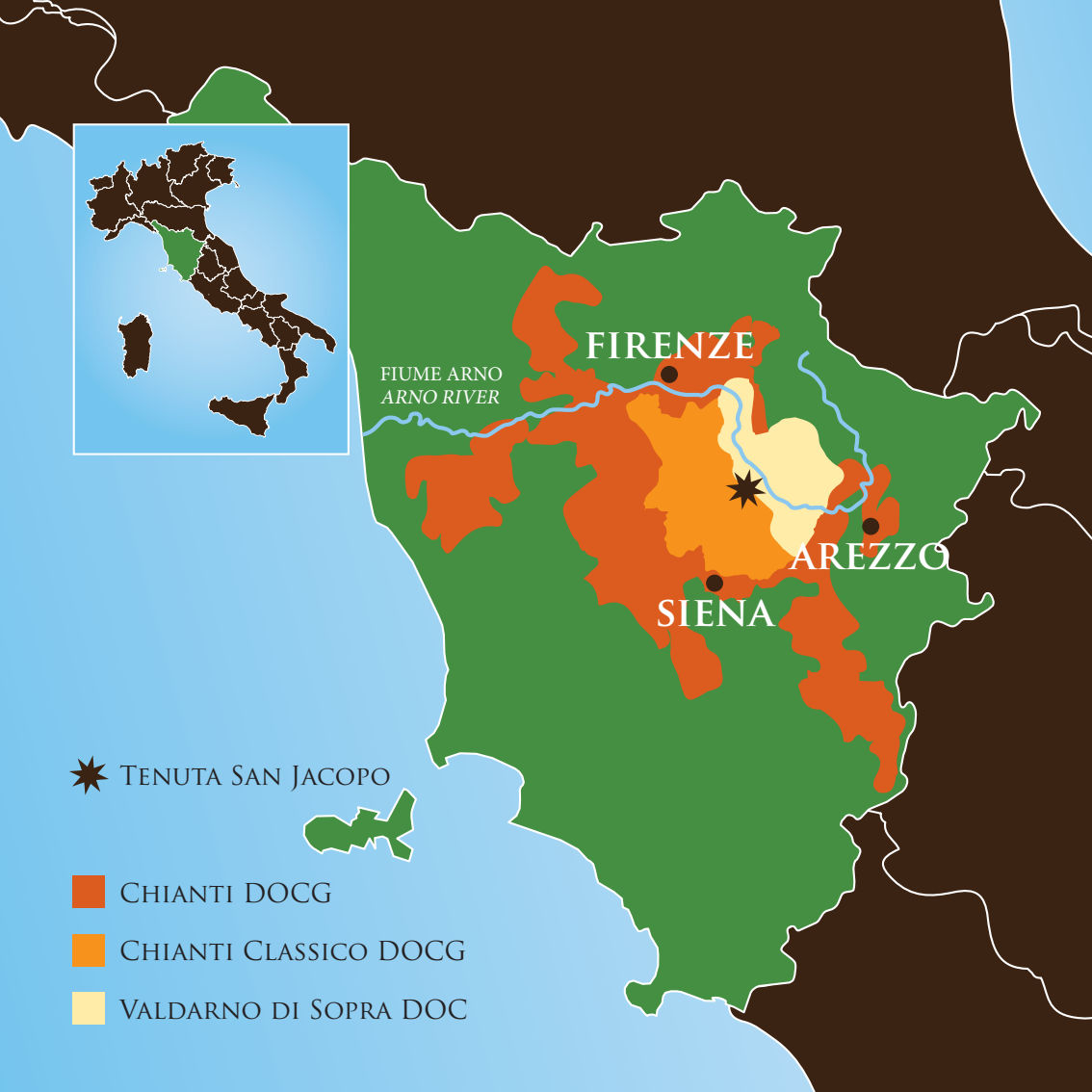


La Tenuta

Fondata intorno alla cappella di San Jacopo dall'architetto Domenico Soldani Benzi nel 1737, l'azienda si estende per 140 ettari, di cui 40 a vigneto, 20 a uliveto e i restanti a bosco a un'altitudine di 300 metri ed è posizionata sul versante occidentale dei monti del Chianti nel Valdarno Superiore.

The estate

Founded around the San Jacopo's chapel by the architect Domenico Soldani Benzi in 1737, the estate covers 140 hectares, of which 40 are vineyards, 20 are olive groves and the rest are woods at an altitude of 300 meters and is positioned on the west side of the Chianti mountains in the Valdarno di Sopra.



La zona di produzione

Le zone di produzione sono il Valdarno di Sopra DOC, il Chianti Colli Aretini DOCG e il Chianti Classico DOCG. In ognuna di queste sono presenti delle vigne di proprietà da cui nascono vini dalle caratteristiche organolettiche diverse e rispettose della tipicità del territorio, ad eccezione di un piccolo azzardo frutto dell'estro della visione aziendale.

Valdarno di Sopra, Chianti Classico, Carmignano e Chianti Rufina sono le prime quattro zone ad essere state riconosciute dal Duca Cosimo III de' Medici nel 1716 per la produzione di vino di qualità superiore in Toscana.

The wine production areas

The production areas are Valdarno di Sopra DOC, Chianti Colli Aretini DOCG and Chianti Classico DOCG. In each of these there are owned vineyards from which wines are born with different organoleptic characteristics and respectful of the typicality of the territory, with the exception of a small hazard resulting from the inspiration of the winemaker vision.

Valdarno di Sopra, Chianti Classico, Carmignano and Chianti Rufina were the four areas to be recognized by Duke Cosimo III de' Medici in 1716 for the production of superior quality wine in Tuscany.

BONCITTO

SPUMANTE BRUT
BIOLOGICO

Chardonnay 70%
e altre varietà locali/and other varieties.



Metodo Martinotti (o Charmat) di uve da vigne giovani di Chardonnay e di altre varietà bianche vinificate a bassa temperatura e spumantizzate in autoclave.

Martinotti (or Charmat) method made with young vines of Chardonnay and other white grapes, vinified at cold temperature. Sparkling made in autoclave.

QUARTO DI LUNA

CHARDONNAY DI TOSCANA
I.G.T. BIOLOGICO

Chardonnay 100%



Blend di uve da vigne nuove e vecchie affinate in tonneaux di rovere per 6 mesi. Al naso frutta a polpa gialla e agrumi. Fresco, minerale e con una leggera speziatura. Di medio corpo.

Blend of grapes from new and old vines, the latter aged in oak tonneaux for 6 months. Yellow-fleshed fruit and citrus fruits at the nose. Fresh, mineral and with a light spiciness. Medium-bodied.

ERBOLI

TREBBIANO DI TOSCANA
I.G.T. BIOLOGICO

Trebbiano 100%



Da vecchie vigne, 50% fermentato in acciaio e affinato in tonneux di rovere, 50% in anfora di ceramica. Fenolico e strutturato di corpo pieno con sentori di pesca gialla, pinoli e fiori di bach.

From old vines, 50% fermented in steel and refined in oak tonneux, 50% in ceramic amphoras. Phenolic and structured full-bodied with hints of yellow peach, pine nuts and honeysuckle.

COSTA DI CAMENATA

ROSA DI TOSCANA
I.G.T. BIOLOGICO

Merlot 80% - Pinot Nero 20%



Da uve di Merlot e Pinot Nero raccolte presto e vinificate in bianco a bassa temperatura. Note di rosa canina e piccoli frutti rossi, dal gusto sapido e minerale.

From Merlot and Pinot Noir grapes early harvested and vinified in white at low temperature. Notes of rosehips and small red fruits, with a savoury and mineral taste.

POGGIO AI GRILLI

CHIANTI SUPERIORE
D.O.C.G. BIOLOGICO

Sangiovese 90% - Merlot 10%



Vinificato in acciaio con sentori di frutti rossi si caratterizza per la sua succosità e bevibilità. Di gradazione contenuta, è piacevole anche fresco.

Vinification in stainless steel with hints of red fruits is characterised by juisiness and easy drinkability. With moderate alcohol content, it's also pleasant once cooled.

POGGIO AI GRILLI RISERVA

CHIANTI RISERVA
D.O.C.G. BIOLOGICO

Sangiovese 90% - Montepulciano 10%



Frutti rossi maturi, spezie e tabacco. Evoluzione delle migliori vasche di Sangiovese in tonneaux di rovere con il montepulciano a dare corpo, colore e tannini fini.

Ripe red fruits, spices and tobacco. Evolution of the best Sangiovese tanks in oak tonneaux with the Montepulciano giving body, colour and fine tannins.

OLTRETERRE

CHIANTI CLASSICO
D.O.C.G. BIOLOGICO

Sangiovese 90% - Merlot 5%
Canaiole 5%



Dal rosso rubino vivace, evolve col tempo verso un bel colore granato. Al naso è intenso, eterico e ampio con sentore di viola mammola e frutta. Al gusto è asciutto, caldo e morbido.

Lively ruby red, evolves over time towards a garnet colour. Intense, ethereal and broad bouquet with hints of violets and fruit. The taste is dry, warm and soft.

VIGNA MULINO

SANGIOVESE VALDARNO DI SOPRA
D.O.C. BIOLOGICO

Sangiovese 100%



Prodotto dalla vigna Mulino solo nelle migliori annate, è la più alta espressione del nostro Sangiovese vinificato in acciaio, matura in grandi botti di rovere per 12 mesi.

Produced from the crù Mulino only in the best vintages, is our highest expression of Sangiovese vinified in steel, matured in 2000 Lt. wooden barrels.

ORMA DEL DIAVOLO

VALDARNO DI SOPRA ROSSO
D.O.C. BIOLOGICO

Merlot 30% - Sangiovese 50%
Cabernet Sauvignon 20%



Taglio bordolese classico matura in barrique di rovere per 24 mesi. Dal bouquet intenso e complesso con un gusto morbido e vellutato di grande persistenza.

Classic Supertuscan style, it ages in oak barrels for 24 months. Intense and complex bouquet with a soft, velvety and persistence taste.

CAPRILIUS

ROSSO I.G.T. TOSCANA BIOLOGICO

Montepulciano 100%



Un toscano inusuale frutto dell'estro della visione aziendale. Affina in tonneau di rovere per 18 mesi regala profumi fragranti ben definiti. Pieno corpo, tannini fitti, profondo e verticale.

An unusual Tuscan from our out-of-the-box vision. Aged in oak tonneau for 18 months, it reveals well defined fragrant aromas. Full bodied, dense tannins, deep and vertical taste.

ULTIMA E ULTIMA RISERVA

GRAPPA BIANCA E GRAPPA RISERVA



“Ultima” come l’ultima parte del processo di lavorazione delle uve. Dopo la svinatura le vinacce di chianti vengono conferite a Nannoni per la distillazione. La grappa riserva matura in botti di legno di rovere per 24 mesi.

“Ultima” (Last) as in the last part of the grape processing. After racking, the chianti marc is delivered to Nannoni for distillation. The grappa riserva ages in oak barrels for 24 months.

CASTIGLIONCELLI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
TOSCANO I.G.P. BIOLOGICO



Dal olive di varietà Frantoio, Leccino e Moraiolo coltivate in questa azienda dal 1700 ancora prima della vite. Dal gusto fruttato medio, appena molito rivela sentori di carciofo e la tipica piccantezza dell’olio ricco di polifenoli.

From olives of the Frantoio, Leccino and Moraiolo varieties cultivated on this farm since 1700 even before the vine. With a medium fruity flavour, just after being pressed it reveals hints of artichoke and the typical spiciness of oil rich in polyphenols.



La vigna e l'uliveta

Le vigne si estendono per circa 40 ettari su terreni di medio impasto con prevalenza di sabbia e limo che derivano dalle rocce arenarie del macigno del Chianti. Tra le varietà coltivate sono presenti Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Montepulciano, Pinot Nero, Chardonnay, Trebbiano e Malvasia di Montegonzi. L'uliveta si estende per circa 20 ettari con circa 7.000 piante di varietà Frantoio, Moraiolo e Leccino. La conversione al biologico è avvenuta nel 2003, lo stesso anno in cui è stata acquisita l'azienda. Per la proprietà essere rispettosi del territorio è da sempre una vera e propria vocazione.

The vineyards and olive groves

The vineyards extend for about 40 hectares on medium-textured soils with a prevalence of sand and silt that derive from the sandstone rocks of the Chianti boulder. Among the cultivated varieties there are Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Montepulciano, Pinot Noir, Chardonnay, Trebbiano and Malvasia di Montegonzi. The olive grove covers about 20 hectares with about 7,000 plants of the Frantoio, Moraiolo and Leccino varieties. The conversion to organic agriculture took place in 2003, the same year of the acquisition of the property. Being respectful of the earth is therefore a real vocation for the winemaker.



La cantina

La cantina di vinificazione e la barricaia sono state ridisegnate e ampliate completamente nel 2019 su progetto di Costantino Cattaneo per poter raggiungere una capacità di vinificazione di 100.000 bottiglie. I vasi vinari di fermentazione sono in acciaio o in anfore di ceramica mentre l'affinamento avviene in barrique e tonneaux di rovere francese o in botti da 20 HL.

Un impianto fotovoltaico da 50 Kw garantisce la produzione necessaria al fabbisogno aziendale.



The cellar

The vinification cellar and the barrel cellar were completely redesigned and expanded in 2019 based on a project by Costantino Cattaneo in order to reach a vinification capacity of 100,000 bottles. The fermentation vessels are in stainless steel or in ceramic amphorae while the ageing takes place in french oak barriques and tonneaux or in 20 HL barrels.

A 50 kW photovoltaic plant guarantees the energy for the winery's needs.



Le Persone

Dall'acquisizione nel 2003 l'azienda è stata oggetto di importanti opere di riqualificazione sotto la guida di Vanni Cattaneo. Nel 2017 subentra Costantino, suo nipote che con nuova energia la sta accompagnando in una seconda fase di sviluppo.

Al suo fianco un team affiatato di persone nate qui o provenienti da altri luoghi, tutti con un attaccamento particolare a questo territorio di cui si stanno prendendo cura con amore e dedizione.

People

Since the acquisition in 2003, the company has been the subject of important redevelopment works under the guidance of Vanni Cattaneo. In 2017 Costantino, his nephew, takes over and with new energy is accompanying it in a second phase of development.

At his side is a close-knit team of people born here or coming from other places, all with a particular attachment to this territory which they are taking care of with love and dedication.



Le wine suites

A pochi passi dalle vigne è presente un complesso di sette appartamenti indipendenti ricavati dai vecchi fabbricati rurali, ristrutturati e arredati con uno stile rustico e contemporaneo.



The wine suites

A few steps from the vineyards there is a complex of seven independent apartments obtained from old rural buildings, renovated and furnished in a rustic and contemporary style.



Villa Castiglionceli

Meglio conosciuta come “Palazzo ai diavoli” rappresenta l’anima storica di questo territorio e vanta innumerevoli leggende. Nel 2024 verrà riaperta al pubblico e sarà possibile visitarla o affittarla per eventi.



Villa Castiglionceli

Better known as “The devil’s palace” it represents the historical soul of this territory and boasts countless legends. From 2023 it will be open again to public and will be possible to visit it or rent it as a location for events.

TENUTA SAN JACOPO IN CASTIGLIONI SOC. AGR. A.R.L.
LOCALITÀ CASTIGLIONCELLI, 151 - 52022 CAVRIGLIA (AR)
TEL./FAX +39 055966003
INFO@TENUTASANJACOPO.IT - WWW.TENUTASANJACOPO.IT