TENUTA CASALI®

MERCATO SARACENO

Siamo agricoli.
Artigiani del vino e custodi della terra.

MERCATO SARACENO
impronta d'alta valle

Identità agricola

Dal 1978 sui colli di Mercato Saraceno,
nella Valle del Savio,
produciamo vini nel rispetto della terra e dell'ambiente,
coltivando i vigneti in metodo biologico.
Ogni vino è frutto delle scelte e del
lavoro quotidiano della nostra famiglia.

Agricultural identity

Since 1978 on the hills of Mercato Saraceno,
in the Savio Valley,
we produce our wines respecting the land and the environment
using only organic methods.
Every wine is the result of choices and daily work of our family.

Amore per la propria terra, rispetto della Natura, ricerca delle migliori tecniche produttive e voglia di sperimentare per riuscire a emozionare sorso dopo sorso: sono questi gli ingredienti dei vini di Tenuta Casali.
Nata nel 1978 da Valerio e Paolo Cesare, che hanno continuato il sogno del nonno Mario, l'azienda ha da sempre scommesso su varietà autoctone, Sangiovese, Trebbiano e Albana, strizzando l'occhio anche a varietà internazionali come il Cabernet Sauvignon, senza dimenticare l'autoctono per eccellenza, il Famoso.
Oggi i loro figli Daniele, Silvia e Francesco hanno raccolto il testimone della conduzione agronomica ed enologica gestendo i 25 ettari (di 80 totali) in metodo biologico.

"Love for their land, respect for Nature, the search for the best production techniques, and the desire to experiment in order to evoke emotions sip by sip: these are the ingredients of the wines from Tenuta Casali. Founded in 1978 by Valerio and Paolo Cesare, who continued their grandfather Mario's dream, the company has always bet on native varieties such as Sangiovese, Trebbiano, and Albana, while also keeping an eye on international varieties like Cabernet Sauvignon, without forgetting the quintessential native grape, Famoso. Today, their children Daniele, Silvia, and Francesco have taken up the mantle of agronomic and oenological management, overseeing 25 hectares (out of a total of 80) using organic methods.

Dalla nostra azienda si possono vedere tre dei quattro terrazzamenti creati in milioni di anni dal Fiume Savio erodendo il massiccio marnoso-arenaceo.
Il terrazzamento più basso (circa 100 m s.l.m.), visibile sotto la cantina, presenta un suolo argilloso ricchissimo in ghiaie alluvionali che risalgono in superficie.
Nel secondo e terzo terrazzamento (da 150 ai 250 m s.l.m.) troviamo un suolo a medio impasto ricco di argille e argille-calcari e sabbie nei punti più alti.

Questi suoli così diversi ci danno vini complessi, ricchi di corpo, complessi e longevi con una buona acidità, freschezza e una distinta nota sapida.

From our winery, you can see three of the four terraces created over millions of years by the Savio River eroding the marl-sandy massif. The lowest terrace (about 100 m above sea level), visible under the winery, features a clayey soil rich in alluvial gravel that comes to the surface. In the second and third terraces (from 150 to 250 m above sea level), we find a medium-textured soil rich in clays and clay-limestones, with sands in the higher points. These diverse soils give us complex wines, rich in body, intricate and long-lived, with good acidity, freshness, and a distinct savory note.

VINI

I nostri vini quotidiani

Bassamarea petillant

Vino bianco frizzante

- Varietà: Trebbiano e altri autoctoni coltivati in azienda
- Esposizione: sud-est, 160 m slm
- Potatura: guyot
- Terreno: medio impasto
- Vendemmia: inizio settembre
- Rese: 10 t/ha
- Vinificazione: a freddo con decantazione statica
- Fermentazione: metodo naturale in autoclave
- Grado alcolico: 11,5%vol
- Produzione annuale: 10.000 bottiglie

- Varietal: Trebbiano and other grapes grown in the estate
- Orientation and altitude: south-east , 525 ft
- Pruning: guyot
- Soil: medium consistency soil
- Harvesting: early September
- Yields: 10 tons/ha
- Vinification: cold fermentation
- Fermentation: natural method in autoclave
- Alcohol content: 11,5%vol
- Annual production: 833 cases

I nostri vini quotidiani

Bassamarea bianco

Rubicone IGP Trebbiano

- Varietà: Trebbiano e altri autoctoni coltivati in azienda
- Esposizione: sud est, 160 m slm
- Potatura: guyot
- Terreno: medio impasto
- Vendemmia: seconda settimana di settembre
- Rese: 10 t/ha
- Vinificazione: a freddo
- Grado alcolico: 12%vol
- Produzione annuale: 10.000 bottiglie

- Varietal: Trebbiano and other grapes grown in the estate
- Orientation: south-east, 525 ft
- Pruning: guyot
- Soil: medium consistency soil
- Harvesting:mid-September
- Yields: 10 tons/ha
- Vinification: cold fermentation
- Alcohol content: 12%vol
- Annual production: 833 cases

I nostri vini quotidiani

Bassamarea rosso

Rubicone IGP Sangiovese

- Varietà: Sangiovese e altri coltivati in azienda
- Esposizione: sud-est, 160 m slm
- Potatura: guyot
- Terreno: medio impasto
- Vendemmia: metà settembre
- Rese: 11 t/ha
- Vinificazione: in rosso tradizionale
- Affinamento: in acciaio e bottiglia
- Grado alcolico: 12,5%vol
- Produzione annuale: 10.000 bottiglie

- Varietal: Sangiovese
- Orientation and altitude: south-east , 525 ft
- Pruning: guyot
- Soil: medium consistency soil
- Harvesting: mid-september
- Yields: 11 tons/ha
- Vinification: red traditional fermentation
- Aging process: few months in stainless steel
- Alcohol content: 12,5%vol
- Annual production: 833 cases

Le nostre bollicine

Villa Zappi

Rubicone IGP Bianco - Brut Nature

- Varietà: Sangiovese
- Esposizione: sud-est, 160 m slm
- Anno di impianto: 1992
- Potatura: guyot
- Terreno: primo terrazzamento fluviale, suolo a medio impasto ricco di ghiaie
- Vendemmia: terza settimana di agosto
- Rese: 90 t/ha
- Vinificazione: decantazione statica e fermentazione a freddo
- Fermentazione: metodo naturale in autoclave
- Affinamento: sur lie per 8 mesi in acciaio, con batonnage ripetuti
- Grado alcolico: 12 %vol
- Produzione annuale: 10.000 bottiglie

- Varietal: Sangiovese
- Orientation: south-east, 525 ft
- Year of planting: 1992
- Pruning: guyot
- Soil: first terrace with medium consistency with underlying layer of gravel
- Harvesting: third week of august
- Yields: 90 tons/ha
- Vinification: white cold fermentation with soft pressing
- Fermentation: long natural method in autoclave
- Aging process: 8 months with several batonnage before bottling
- Alcohol content: 12 %vol
- Annual production: 833 cases

Le nostre bollicine

Villa Zappi Rosè

Rubicone IGT Rosato - Brut

- Varietà: Sangiovese
- Esposizione: sud-est, 160 m slm
- Anno di impianto: 1992
- Potatura: guyot
- Terreno: primo terrazzamento fluviale, suolo a medio impasto ricco di ghiaie
- Vendemmia: terza settimana di agosto
- Rese: 90 t/ha
- Vinificazione: decantazione statica e fermentazione a freddo
- Fermentazione: metodo naturale in autoclave
- Affinamento: sur lie per 8 mesi in acciaio, con batonnage ripetuti
- Grado alcolico: 12 %vol
- Produzione annuale: 10.000 bottiglie

- Varietal: Sangiovese
- Orientation: south-east, 525 ft
- Year of planting: 1992
- Pruning: guyot
- Soil: first terrace with medium consistency with underlying layer of gravel
- Harvesting: third week of august
- Yields: 90 tons/ha
- Vinification: white cold fermentation with soft pressing
- Fermentation: long natural method in autoclave
- Aging process: 8 months with several batonnage before bottling
- Alcohol content: 12 %vol
- Annual production: 833 cases

Villa Zappi Metodo Classico

Rubicone IGP Bianco - Dosaggio zero

Le nostre bollicine

- Varietà: Sangiovese
- Esposizione: sud-est, 160 m slm
- Anno di impianto: 1992
- Potatura: guyot
- Terreno: primo terrazzamento fluviale, suolo a medio impasto ricco di ghiaie
- Vendemmia: terza settimana di agosto
- Rese: 80 t/ha
- Vinificazione: decantazione statica e fermentazione a freddo
- Fermentazione: metodo tradizionale in bottiglia
- Affinamento: almeno 36 mesi
- Grado alcolico: 12,5%vol
- Produzione annuale: 4.000bottiglie

- Varietal: Sangiovese
- Orientation: south-east, 525 ft
- Year of planting: 1992
- Pruning: guyot
- Soil: first terrace with medium consistency with underlying layer of gravel
- Harvesting: third week of august
- Yields: 80 tons/ha
- Vinification: cold fermentation with soft pressing
- Fermentation: traditional method in bottle
- Aging process: at least 36 months
- Alcohol content: 12 %vol
- Annual production: 333 cases

Villa Zappi Ondina 33

col fondo sul fondo

Le nostre bollicine

- Varietà: Sangiovese
- Esposizione: sud-est, 160 m slm
- Anno di impianto: 1992
- Potatura: guyot
- Terreno: primo terrazzamento fluviale, suolo a medio impasto ricco di ghiaie
- Vendemmia: terza settimana di agosto
- Rese: 80 t/ha
- Vinificazione: decantazione statica e fermentazione a freddo
- Fermentazione: metodo tradizionale in bottiglia
- Affinamento: 12 mesi all'interno della stiva del Cargo Anni
- Grado alcolico: 12,5%vol
- Produzione annuale: 200 bottiglie

- Varietal: Sangiovese
- Orientation: south-east, 525 ft
- Year of planting: 1992
- Pruning: guyot
- Soil: first terrace with medium consistency with underlying layer of gravel
- Harvesting: third week of august
- Yields: 80 tons/ha
- Vinification: cold fermentation with soft pressing
- Fermentation: traditional method in bottle
- Aging process: 12 months inside Cargo Anni, 50 mt deep in Adriatic Sea
- Alcohol content: 12.5 %vol
- Annual production: 200 bottles

I nostri vini bianchi

Pet-Nat

Rubicone IGP Famoso frizzante

- Varietà: Famoso
- Esposizione: sud-est 175 m slm
- Anno di impianto: 2017
- Potatura: guyot
- Terreno: secondo terrazzamento medio impasto tendenzialmente argilloso
- Vendemmia: prima settimana di settembre
- Rese: 7 t/ha
- Vinificazione: fermentazione spontanea con lieviti indigeni secondo il metodo agricolo
- Grado alcolico: 11,5%vol
- Produzione annuale:1.000 bottiglie

- Varietal: Famoso
- Orientation: south-east, 525 ft
- Year of plantation: 2017
- Pruning: guyot
- Soil: second terrace with medium consistency soil with clay
- Harvesting: early-September
- Yields: 7 tons/ha
- Vinification: spontaneous fermentation with indigenous yeasts according to the agricultural method
- Alcohol content: 11,5%vol
- Annual production: 83 cases

Famoso

Romagna DOC Mercato Saraceno

- Varietà: Famoso
- Esposizione: sud-est 175 m slm
- Anno di impianto: 2017
- Potatura: guyot
- Terreno: medio impasto tendenzialmente argilloso
- Vendemmia: seconda settimana di settembre
- Rese: 7 t/ha
- Vinificazione: a freddo con pressatura soffice e decantazione statica
- Affinamento: sur lie per 6 mesi in acciaio
- Grado alcolico: 12,5%vol
- Produzione annuale: 7.000 bottiglie

- Varietal: Famoso
- Orientation: south-east, 525 ft
- Year of plantation: 2017
- Pruning: guyot
- Soil: medium consistency with clay
- Harvesting: early mid-September
- Yields: 7 tons/ha
- Vinification: cold fermentation
- Aging process: sur lie for 6 months in stainless steel
- Alcohol content: 12,5%vol
- Annual production: 580 cases

I nostri vini bianchi

Vigna Cavaliere Bianco

Colli Romagna Centrale DOC Trebbiano

- Vigna: Cavaliere Bianco
- Anno di impianto: 1985
- Varietà: Trebbiano Romagnolo
- Esposizione: sud-est, 160 m slm
- Potatura: guyot
- Terreno: medio impasto ricco di ghiaia che affiora in superficie
- Vendemmia: terza settimana di settembre
- Rese: 60 t/ha
- Vinificazione: stabulazione del mosto e fermentazione da lieviti indigeni
- Affinamento: sur lie per 6 mesi in acciaio
- Grado alcolico: 13%vol
- Produzione annuale: 7.000 bottiglie

- Vineyard: Cavaliere Bianco
- Year of plantation: 1985
- Varietal: Trebbiano Romagnolo
- Orientation: south-east, 525 ft
- Pruning: guyot
- Soil: stoney, medium consistency with underlying layer of gravel emerging in surface
- Harvesting: mid-to-late September
- Yields: 8 tons/ha
- Vinification: cold fermentation
- Aging process: 6 month sur lie
- Alcohol content: 13%vol
- Annual production: 583 cases

Valleripa

Romagna Albana DOCG Secco

- Varietà: Albana
- Esposizione: sud-est
- Potatura: doppio capovolto
- Terreno: medio impasto con alta presenza di sabbie
- Vendemmia: seconda settimana di settembre
- Rese: 9 t/ha
- Vinificazione: a freddo
- Affinamento: sur lie per 6 mesi in acciaio
- Grado alcolico: 14%vol
- Produzione annuale: 5.000 bottiglie

- Varietal: Albana
- Orientation: south-east
- Pruning: double arched cane training
- Soil: medium consistency on tuff rock
- Harvesting: hand-harvested in mid-September
- Yields: 9 tons/ha
- Vinification: cold fermentation with soft pressing
- Aging process: 6 month sur lie with several batonnage
- Alcohol content: 14%vol
- Annual production: 420 cases

Il nostro rosato

Petalo di Rosa

Rubicone IGT Rosato

- Varietà: Sangiovese
- Esposizione: sud-est 160 m slsm
- Potatura: guyot
- Terreno: medio impasto con strato ghiaioso in profondità
- Vendemmia: seconda settimana di settembre
- Rese: 8 t/ha
- Vinificazione: in rosato con lieve macerazione
- Affinamento: sue-lie in acciaio
- Grado alcolico: 12,5%vol
- Produzione annuale: 8.000 bottiglie

- Varietal: Sangiovese
- Orientation: south-east, 525 ft
- Pruning: guyot
- Soil: medium consistency with underlying layer of gravel
- Harvesting: mid september
- Yields: 8 tons/ha
- Vinification: light skin contact e fermentation by indigenous yeast
- Aging process: 6 month in stainless steel
- Alcohol content: 12,5%vol
- Annual production: 666 cases

I nostri vini rossi

Vigna Palazzina

Romagna Sangiovese DOC Superiore

- Vigneto: Palazzina
- Anno di impianto: 1991
- Varietà: Sangiovese
- Esposizione: sud-est, 160 m slsm
- Potatura: cordone speronato
- Terreno: primo terrazzamento con terreno a medio impasto con strato ghiaioso in profondità
- Vendemmia: quarta settimana di settembre
- Rese: 8 t/ha
- Vinificazione: vinificazione in rosso tradizionale
- Affinamento: 9 mesi in acciaio
- Grado alcolico: 13,5%vol
- Produzione annuale: 20.000 bottiglie

- Vineyard: Palazzina, 6 ha
- Planted: 1991
- Varietal: Sangiovese
- Orientation: south-east, 525 ft
- Pruning: spurred cordon
- Soil: first terrace; stoney, medium consistency with underlying layer of gravel
- Harvesting: hand-harvested in late September
- Yields: 8 tons/ha
- Vinification: red traditional fermentation
- Aging process: 9 months in stainless steel
- Alcohol content: 13.5%vol
- Annual production: 1.600 cases

I nostri vini rossi

Vigna Baruccia

Romagna DOC Mercato Saraceno

- Vigneto: Baruccia
- Sottozona: Mercato Saraceno
- Anno di impianto: 1991
- Varietà: Sangiovese
- Esposizione: sud-est, dai 160 ai 240 m slm
- Potatura: cordone speronato
- Terreno: secondo terrazzamento, terreno a medio impasto argilloso-calcareo con argilla bianca
- Vendemmia: prima settimana di ottobre
- Rese: 6 t/ha
- Vinificazione: in rosso con lieviti indigeni
- Affinamento: 6 mesi in botte da 20 hl
- Grado alcolico: 14%vol
- Produzione annuale: 8.000 bottiglie

- Vineyard: Baruccia
- Subzone: Mercato Saraceno
- Year of plantation: 1991
- Varietal: Sangiovese
- Orientation: south-east, 525-650 ft
- Pruning: spurred cordon
- Soil: stoney, medium consistency with the presence of white clay
- Harvesting: hand-harvested in early October
- Yields: 7 tons/ha
- Vinification: red traditional fermentation with postfermentation macerations
- Aging process: 6 months in 20 hl slavonian oak barrel
- Alcohol content: 14%vol
- Annual production: 666 cases

Vigna Quartosole

Romagna DOC Mercato Saraceno Riserva

I nostri vini rossi

- Vigneto: Quartosole
- Sottozona: Mercato Saraceno
- Anno di impianto: 1990
- Varietà: Sangiovese
- Esposizione: sud-est, 160-240 m slm
- Potatura: cordone speronato
- Terreno: terzo terrazzamento, medio impasto argilloso-calcareo, con presenza di sabbie silicee e quarzose
- Vendemmia: prima settimana di ottobre
- Rese: 6 t/ha
- Vinificazione: in rosso tradizionale
- Affinamento: 12 mesi in botte da 30 hl
- Grado alcolico: 14%vol
- Produzione annuale: 4.000 bottiglie

- Vineyard: Quartosole
- Subzone: Mercato Saraceno
- Planted: 1990
- Varietal: Sangiovese
- Orientation and altitude: south-east , 525-650 ft
- Pruning: spurred cordon
- Soil: third terrace. medium consistency soil with the presence of white clay, with siliceus and quartz sand
- Harvesting: hand-harvested in early October
- Yields: 6 tons/ha
- Vinification: red traditional fermentation
- Aging process: 12 months in 30 hl oak vats
- Alcohol content: 14%vol
- Annual production: 300 cases

I nostri vini rossi

Vigna Damianus

Colli Romagna Centrale DOC
Cabernet Sauvignon Riserva

- Vigneto: Damianus
- Anno di impianto: 2001
- Varietà: Cabernet Sauvignon
- Esposizione: sud est, 160 m slm
- Potatura: guyot
- Terreno: medio impasto, ghiaioso
- Vendemmia: manuale nella seconda settimana di ottobre
- Rese: 6 t/ha
- Vinificazione: in rosso con macerazione sulle vinacce
- Affinamento: 12 mesi in botte da 20 hl
- Grado alcolico: 14%vol
- Produzione annuale: 4.000 bottiglie

- Vineyard: Damianus
- Planted: 2001
- Varietal: Cabernet Sauvignon
- Orientation: south-east, 525 ft
- Pruning: guyot
- Soil: stoney, medium consistency with underlying layer of gravel
- Harvesting: mid-October
- Yields: 6 tons/ha
- Vinification: red traditional fermentation with macerations
- Aging: 12 months in 20 hl oak barrels
- Alcohol content: 14%vol
- Annual production: 300 cases

Mario - Atto

Rubicone IGP Rosso

- Verietà: Sangiovese, Cabernet Sauvignon,, Merlot
- Esposizione: sud-est, 160- 240 m slm
- Potatura: guyot
- Terreno: medio impasto argilloso-calcareo
- Vendemmia: manuale nella prima settimana di ottobre
- Rese: 6 t/ha
- Vinificazione: in rosso con macerazione postfermentativa
- Affinamento: 36 mesi in barrique
- Grado alcolico: 14%vol
- Produzione annuale: 330 magnum, solo nelle annate migliori

- Varietal: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
- Orientation: south-east, 525-650 ft
- Pruning: guyot
- Soil: medium consistency with the presence of white clay
- Harvesting: hand-harvested in early October
- Yields: 6 tons/ha
- Vinification: red traditional fermentation with postfermentation macerations
- Aging process: 36 months in tonneaux
- Alcohol content: 14%vol
- Annual production: 330 magnum, only in the best vintages

Il nostro passito

Solitario

Romagna Albana DOCG Passito

- Varietà: Albana
- Esposizione: sud-est
- Potatura: guyot
- Terreno: sciolto su roccia marnoso-arenacea
- Vendemmia: manuale nell'ultima settimana di settembre
- Rese: 9 t/ha
- Vinificazione: appassimento delle uve e successiva fermentazione
- in barriques usate
- Affinamento: due anni in barriques di rovere usate
- Grado alcolico: 14%vol
- Produzione annuale: 2.000 bottiglie da 0,375 l

- Varietal: Albana
- Orientation: south-east
- Pruning: guyot
- Soil: sandy soil on marlyarenaceous rock
- Harvesting: handharvested in last week of September
- Yields: 5 tons/ha
- Vinification: drying of the grapes, then fermentation in barriques
- Aging process: sur lie for 2 years in oak barrels
- Alcohol content: 14%vol
- Annual production: 2.000 bottles (3,75 l)

Il nostro liquore

Santo

Liquore al Sangiovese

Questo liquore nasce dalla voglia di far rivivere ai nostri visitatori l'ospitalità della Nonna Mentana che, nella sua Osteria qui a Mercato Saraceno, lo offriva a tutti i suoi ospiti alla fine del pranzo e della cena.

Abbiamo preso la sua ricetta, di origine monastica, e l'abbiamo leggermente rivisitata, cercando di mantenere lo spirito e la semplicità che lo contraddistingueva.

Nasce così il Santo, il liquore al Sangiovese aromatizzato con cacao, vaniglia, cannella e peperoncino addolcito con miele millefiori.

This liqueur was born from the desire to revive for our visitors the hospitality of Nonna Mentana, who, in her osteria in Mercato Saraceno, would offer it to all her guests at the end of lunch and dinner.

We have recovered her recipe, of monastic origin, and slightly revisited it, striving to preserve the spirit and simplicity that made it unique.

Thus, Il Santo was born – a Sangiovese-based liqueur flavored with cocoa, vanilla, cinnamon, and chili pepper, sweetened with wildflower honey.

Olio

Olio extravergine di oliva biologico

Il nostro olio e.v.o.

- Località degli oliveti: Mercato Saraceno
- Altitudine degli oliveti: 160 m s.l.m. circa
- Sesto d'impianto: 6 mt x 6 mt
- Potatura: Vaso policonico
- Varietà olive utilizzate: Nostrana, Ghiacciola, Maurino,
- Correggiolo, Frantoio, Leccino,
- Periodo di raccolta delle olive: Ottobre -Novembre
- Metodo di raccolta: metodo tradizionale di raccolta a mano
- Metodo di molitura: Sistema tradizionale a freddo.

- Location of the olive groves: Mercato Saraceno
- Altitude of the olive groves: 160 m above sea level. about
- Plant layout: 6 m x 6 m
- Pruning: Polyconical vase
- Olive varieties used: Nostrana, Ghiacciola, Maurino,
- Correggiolo, Frantoio, Leccino,
- Olive harvest period: October - November
- Harvesting method: Traditional hand harvesting method
- Milling method: Traditional cold milling system.

TENUTA CASALI®

MERCATO SARACENO

TENUTA CASALI

Via della Liberazione, 32 - Mercato Saraceno (FC)

+39 0547 690334

info@tenutacasali.it

www.tenutacasali.it

MERCATO SARACENO

impronta d'alta valle