

TENUTA  CASALI®

MERCATO SARACENO



VITIGNI E VINI DI ROMAGNA

Origini antiche e gusto moderno

I vini della Romagna nascono da uve autoctone con una lunga storia, capaci di regalare vini ricchi di personalità e carattere: il Sangiovese e l'Albana (primo vino bianco a ottenere la Docg in Italia nel 1987), il Trebbiano e il Famoso, a cui si aggiunge il Cabernet Sauvignon, vitigno internazionale diventato di casa.

Ancient origins and contemporary taste

Romagna's wines are born from local grapes with a long history, able to yield wines rich in personality and character: Sangiovese and Albana (the first white wine to receive the Docg in Italy in 1987), Trebbiano, Famoso and Cabernet Sauvignon, an international varietal adapted perfectly to our lands.

Origines anciennes, mais goûts contemporains

Les vins de Romagne sont issus de cépages locaux dotés d'une longue histoire, capables de produire des vins à la personnalité riche et au caractère affirmé: le Sangiovese et l'Albana (le 1er cépage blanc à recevoir l'appellation DOCG en Italie en 1987), le Trebbiano, le Famoso et enfin le Cabernet Sauvignon, un cépage cultivé partout dans le monde et qui s'est parfaitement adapté à notre terroir.

CHI SIAMO

LA NOSTRA FILOSOFIA

Amore per la propria terra, rispetto della Natura e dei suoi tempi, ricerca delle migliori tecniche produttive e voglia di sperimentare per riuscire a emozionare sorso dopo sorso.

Sono gli ingredienti dei vini di Tenuta Casali, nata nel 1978 dalla volontà di Valerio e Paolo di continuare il sogno iniziato dal nonno Mario negli anni '40 in un piccolo podere sui colli di Mercato Saraceno (FC). Oggi l'azienda di famiglia si estende su un'area di 50 ettari e può contare anche sull'entusiasmo delle nuove generazioni: Silvia, Francesco e Daniele. I 20 ettari di vigneto, posti su terre ghiaiose di un antico terrazzamento fluviale, godono di forti escursioni termiche tra il giorno e la notte che regalano grande intensità di profumi e sapori ai vini. La vinificazione e l'affinamento vengono seguite personalmente nella cantina di proprietà, dotata di un impianto fotovoltaico.



Love for our land, respect for nature and its periods, research into the best productive technologies and a desire to experiment in order to create emotions sip-after-sip.

These are the ingredients of Tenuta Casali's wines, born in 1978 thanks to Valerio and Paolo who continued grandfather Mario's dream with his small farm situated in the hills of Mercato Saraceno since 1940. Today, the family-run business extends on an area of 50 hectares and relies on the passion of the new generation: Silvia, Francesco and Daniele. The 20 hectares of vineyards, which lie on an old fluvial terrace with underlying layers of gravel, benefit from an important temperature fluctuation between day and night that imparts the intensity of aromas and flavors in the wines. Vinification and aging take place in the family wine cellar, which is equipped with a photovoltaic system.



L'amour de notre terre, le respect de la nature et de ses cycles, la recherche des technologies de production les plus pointues, la volonté de tester de nouvelles méthodes: tout concourt à trouver le meilleur pour chaque gorgée de vin!

Voilà les ingrédients typiques des vins de la "Tenuta Casali"! Elle est née en 1978, du travail de Valerio et Paolo, perpétuant le rêve du grand-père, Mario, dans sa petite ferme des collines de Mercato Saraceno en 1940. Aujourd'hui, l'activité familiale se développe sur 50 ha et suscite la passion de la nouvelle génération: Silvia, Francesco et Daniele. Les 20 ha de vignes, plantées sur des gravières et d'anciennes terrasses de la rivière, bénéficient des importants écarts de température entre le jour et la nuit, qui donnent cette intensité aux arômes et aux goûts de nos vins. Les processus de vinification et de vieillissement sont favorisés, dans nos caves, par l'apport de nos systèmes photovoltaïques.



*Una bottiglia di vino
implica la condivisione;
non ho mai incontrato
un amante del vino
che fosse egoista.*

*Clifton
Fadiman*





VILLA ZAPPI

Vino Spumante di Qualità Rubicone IGP Bianco
Brut Nature



Vigneto: Palazzina, 6 ha

Anno di impianto: 1991

Varietà: Sangiovese

Esposizione: sud-est,
160 m slm

Potatura: guyot

Terreno: medio impasto
ghiaioso

Vendemmia: manuale
nella quarta settimana di
agosto

Rese: 11 t/ha

Vinificazione: a freddo
con pressatura soffice e
decantazione statica

Fermentazione: metodo
naturale in autoclave

Affinamento: sur lie per
8 mesi in acciaio, con
batonnage ripetuti e in
bottiglia

Grado alcolico: 11,5%vol

Produzione annuale:
10.000 bottiglie

Vineyard: Palazzina, 6 ha

Planted: 1991

Varietal: Sangiovese

Orientation: south-east,
525 ft

Pruning: guyot

Soil: stoney, medium
consistency with
underlying layer of gravel

Harvesting: hand-harvested
in late August

Yields: 11 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: 11,5%vol

Annual production:
833 cases

Vignoble: Palazzina, 6 ha

Année de plantation: 1991

Cépage: Sangiovese

Orientation: SE,
altitude 160 m

Taille: guyot

Sol: caillouteux, semi-léger,
avec sous-couches de
gravières

Vendanges: manuelles fin
août

Rendement: 70 hecto/ha

Vinification: fermentation à
froid avec pressurage léger,
débourage statique

Fermentation: méthode
naturelle en autoclave

Vieillessement: 8 mois sur
lie, bâtonnages répétés, et
mis en bouteilles

Degré alcoolique: 11,5%vol

Production annuelle:
10.000 bouteilles

VILLA ZAPPI ROSÈ

Vino Spumante di Qualità Rubicone IGP Rosato Brut



Vigneto: Palazzina, 6 ha

Anno di impianto: 1991

Varietà: Sangiovese

Esposizione: sud-est,
160 m slm

Potatura: guyot

Terreno: medio impasto
ghiaioso

Vendemmia: manuale nella
prima settimana di settembre

Rese: 11 t/ha

Vinificazione: a freddo con
macerazione, pressatura soffice
e decantazione statica

Fermentazione: metodo
naturale in autoclave

Affinamento: sur lie per 8
mesi in acciaio, con
batonnage ripetuti e
successivo imbottigliamento

Grado alcolico: 11,5%vol

Produzione annuale:
10.000 bottiglie

Vineyard: Palazzina, 6 ha

Planted: 1991

Varietal: Sangiovese

Orientation: south-east,
525 ft

Pruning: guyot

Soil: stoney, medium
consistency with
underlying layer of gravel

Harvesting: hand-harvested
in early September

Yields: 11 tons/ha

Vinification: white cold fer-
mentation with soft pressing
and few hours maceration

Fermentation: long natural
method in autoclave

Aging process: 8 months
with several batonnage
before bottling

Alcohol content: 11,5%vol

Annual production:
833 cases

Vignoble: Palazzina, 6 ha

Année de plantation: 1991

Cépage: Sangiovese

Orientation: SE, altitude
160 m

Taille: guyot

Sol: caillouteux, semi-léger,
avec sous-couches de
gravières

Vendanges: manuelles
début septembre

Rendement: 70 hecto/ha

Vinification: macération à
froid avec pressurage léger,
débouillage statique

Fermentation: méthode
naturelle en autoclave

Vieillessement: 8 mois sur
lie, bâtonnages répétés, et
mis en bouteilles

Degré alcoolique: 11,5%vol

Production annuelle:
10.000 bouteilles

VILLA ZAPPI ONDINA33

Vino Spumante di Qualità Rifermentato in Bottiglia



Vigneto: Palazzina

Anno di impianto: 1991

Varietà: Sangiovese

Esposizione: sud-est,
160 m slm

Potatura: guyot

Terreno: medio impasto
ghiaioso

Vendemmia: manuale
nella quarta settimana di
agosto

Rese: 11 t/ha

Vinificazione: a freddo
con pressatura soffice e
decantazione statica

Fermentazione: metodo
naturale in autoclave

Affinamento: 12 mesi all'
interno del relitto del Cargo
Anni che si trova a 50 m di
profondità in Adriatico

Grado alcolico: 11,5%vol

Produzione annuale:
238 bottiglie

Vineyard: Palazzina, 6 ha

Planted: 1991

Varietal: Sangiovese

Orientation: south-east,
525 ft

Pruning: guyot

Soil: stoney, medium
consistency with
underlying layer of gravel

Harvesting: hand-
hervested in late august

Yields: 11 tons/ha

Vinification: white cold
fermentation with soft
pressing

Fermentazione: long natural
method in autoclave

Aging process: 12 months
inside Cargo Anni relict 165
ft below the level of the
Adriatic sea

Alcohol content: 11,5%vol

Annual production: 238
bottles

Vignoble: Palazzina, 2 ha

Année de plantation: 1991

Cépage: Sangiovese

Orientation: SE, altitude
160 m

Taille: guyot

Sol: caillouteux, semi-léger,
avec sous-couches de
gravières

Vendanges: manuelles fin
août

Rendement: 70 hecto/ha

Vinification: fermentation à
froid avec pressurage léger,
débouillage statique

Fermentation: méthode
naturelle en autoclave

Viellissement: 12 mois à l'in-
térieur de l'épave de Cargo
Anni, qui est de 50 m de
profondeur dans l'Adriatique

Dégré alcoolique: 11,5%vol

Production annuelle: 238
bouteilles

CAVALIERE BIANCO

Trebbiano DOC Colli Romagna Centrale



Vigneto:
Cavaliere Bianco, 2 ha

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: manuale
nella terza settimana di
settembre

Rese: 8 t/ha

Vinificazione: a freddo
con pressatura soffice e
decantazione statica e
una leggera macerazione
prefermentativa

Affinamento: sur lie per 6
mesi in acciaio, con baton-
nage ripetuti e successivo
imbottigliamento

Grado alcolico: 13%vol

Produzione annuale:
10.000 bottiglie

Vineyard:
Cavaliere Bianco, 2 ha

Planted: 1985

Varietal: Trebbiano
Romagnolo

Orientation: south-east,
525 ft

Pruning: guyot

Soil: stoney, medium consi-
stency with underlying layer
of gravel emerging in surface

Harvesting: hand-harvested
in mid-to-late September

Yields: 8 tons/ha

Vinification: cold
fermentation with soft
pressing, short
prefermentation
maceration

Aging process: 6 month sur
lie with several batonnage

Alcohol content: 13%vol

Annual production:
833 cases

Vignoble:
Cavaliere Bianco, 2 ha

Année de plantation: 1985

Cépage: Trebbiano
Romagnolo

Orientation: SE,
altitude 175 m

Taille: guyot

Sol: caillouteux, semi-léger,
sous-couches de gravières
affleurantes

Vendanges: manuelles de
la mi-à fin septembre

Rendement: 52 hecto/ha

Vinification: fermentation
à froid avec pressage
léger, débouillage
statique, courte
pré-fermentation

Vieillesse: 6 mois sur
lies, bâtonnages répétés,
suivi de mise en bouteille

Dégré alcoolique: 13%vol

Production annuelle:
10.000 bouteilles

FAMOSO

Famoso Rubicone IGP



Vigneto: Galassino, 1 ha

Anno di innesto: 2014

Varietà: Famoso

Esposizione: sud-est
175 m slm

Potatura: guyot

Terreno: medio impasto
tendenzialmente argilloso

Vendemmia: manuale
nella 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 e successi-
vo imbottigliamento

Grado alcolico: 12,5%vol

Produzione annuale:
5.000 bottiglie

Vineyard: Galassino, 1 ha

Graft: 2014

Varietal: Famoso

Orientation: south-east,
525 ft

Pruning: guyot

Soil: medium consistency
with clay

Harvesting: hand-harvested
in mid-September

Yields: 7 tons/ha

Vinification: cold
fermentation with soft
pressing

Aging process: sur lie for 6
months in stainless steel

Alcohol content: 12,5%vol

Annual production:
416 cases

Vignoble: Galassino, 1 ha

Année de plantation: 2014

Cépage: Famoso

Orientation: SE, altitude
175 m

Taille: guyot

Sol: semi-léger et argileux

Vendanges: manuelles à
la mi-septembre

Rendement: 45 hecto/ha

Vinification: fermentation
à froid avec pressurage
léger

Vieillessement: sur lies
pendant 6 mois en cuves
inox avant embouteillage

Dégré alcoolique: 12,5%vol

Production annuelle:
5.000 bouteilles

VALLERIPA

Romagna Albana DOCG Secco



Vigneto: area DOCG
Albana, 2 ha

Anno di impianto: 1985

Varietà: Albana

Esposizione: sud-est

Potatura: guyot

Terreno: medio impasto
su roccia tufacea

Vendemmia: manuale
nella seconda settimana
di settembre

Rese: 9 t/ha

Vinificazione: a
freddo con pressatura
soffice e macerazione
prefermentativa

Affinamento: sur lie per
6 mesi in acciaio, con
batonnage ripetuti e
successivo imbottigliamento

Grado alcolico: 14%vol

Produzione annuale:
5.000 bottiglie

Vineyard: in DOCG area,
2 ha

Planted: 1985

Varietal: Albana

Orientation: south-east

Pruning: guyot

Soil: medium consistency
on tuff rock

Harvesting: hand-harvested
in mid-September

Yields: 9 tons/ha

Vinification: cold
fermentation with soft
pressing, prefermentation
maceration

Aging process: 6 month sur
lie with several batonnage

Alcohol content: 14%vol

Annual production:
420 cases

Vignoble: Albana DOCG,
2 ha

Année de plantation: 1985

Cépage: Albana

Orientation: SE

Taille: guyot

Sol: semi-léger sur tuffeau

Vendanges: manuelles à
la mi-septembre

Rendement: 58 hecto/ha

Vinification: fermentation à
froid avec pressage léger,
débouillage statique,
courte pré-fermentation

Vieillessement: 6 mois sur
lies, bâtonnages répétés,
suivi de mise en bouteille

Dégré alcoolique: 14%vol

Production annuelle:
5.000 bouteilles

SOLITARIO

Romagna Albana DOCG Passito



Vigneto: area DOCG
Albana, 2 ha

Anno di impianto: 1985

Varietà: Albana

Esposizione: sud-est

Potatura: guyot

Terreno: medio impasto
su roccia tufacea

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

Vineyard: in DOCG area,
2 ha

Planted: 1985

Varietal: Albana

Orientation: south-east

Pruning: guyot

Soil: medium consistency
on tuff rock

Harvesting: hand-
harvested in last week of
September

Yields: 9 tons/ha

Vinification: drying of the
grapes, then fermentation
in used barriques

Aging process: sur lie for 2
years in French oak barrels

Alcohol content: 14%vol

Annual production:
2.000 bottles (3,75 l)

Vignoble: Albana DOCG,
2 ha

Année de plantation: 1985

Cépage: Albana

Orientation: SE

Taille: guyot

Sol: semi-léger sur tuffeau

Vendanges: manuelles à
la mi-septembre

Rendement: 58 hecto/ha

Vinification: séchage des
raisins et fermentation
ultérieure en barriques
usagées

Viellissement: 2 ans sur
lies dans des barriques de
chêne ancien

Dégré alcoolique: 14%vol

Production annuelle:
2.000 bouteilles

VIGNA PALAZZINA

Romagna Sangiovese DOP Superiore



Vigneto: Palazzina, 6 ha

Sottozona: San Vicinio

Anno di impianto: 1991

Varietà: Sangiovese

Esposizione: sud-est,
160 m slsm

Potatura: guyot

Terreno: medio impasto
con strato ghiaioso in
profondità

Vendemmia: manuale
nella quarta settimana di
settembre

Rese: 8 t/ha

Vinificazione: vinificazione
in rosso tradizionale

Affinamento: acciaio inox
e bottiglia

Grado alcolico: 13,5%vol

Produzione annuale:
20.000 bottiglie

Vineyard: Palazzina, 6 ha

Subzone: San Vicinio

Planted: 1991

Varietal: Sangiovese

Orientation: south-east,
525 ft

Pruning: guyot

Soil: stoney, medium
consistency with
underlying layer of gravel

Harvesting: hand-harvested
in late September

Yields: 8 tons/ha

Vinification: red traditional
fermentation

Aging process: 6 months in
stainless steel and bottle

Alcohol content: 13.5%vol

Annual production:
1.600 cases

Vignoble: Palazzina, 6 ha

Secteur de: San Vicinio

Année de plantation: 1991

Cépage: Sangiovese

Orientation: SE, altitude
160 m

Taille: guyot

Sol: caillouteux, semi-léger,
avec sous-couches de
gravières

Vendanges: manuelles fin
septembre

Rendement: 52 hecto/ha

Vinification: fermentation
rouge traditionnelle

Vieillessement: 6 mois
en cuves inox, mise en
bouteilles

Degré alcoolique: 13,5%vol

Production annuelle:
20.000 bouteilles

VIGNA BARUCCIA

Romagna Sangiovese DOP San Vicinio



Vigneto: Baruccia, 5 ha

Sottozona: San Vicinio

Anno di impianto: 1991

Varietà: Sangiovese

Esposizione: sud-est,
dai 160 ai 240 m slm

Potatura: cordone speronato

Terreno: medio impasto
argilloso-calcareo con
argilla bianca

Vendemmia: manuale nella
prima settimana di ottobre

Rese: 7 t/ha

Vinificazione: in rosso
con macerazione
postfermentativa sulle
vinacce

Affinamento: 5 mesi in
barrique di secondo e
terzo passaggio

Grado alcolico: 14%vol

Produzione annuale:
8.000 bottiglie

Vineyard: Baruccia, 5 ha

Subzone: San Vicinio

Planted: 1991

Varietal: Sangiovese

Orientation: south-east,
525-650 ft

Pruning: guyot

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: 5 months in
used French oak barrels

Alcohol content: 14%vol

Annual production:
666 cases

Vignoble: Baruccia, 5 ha

Secteur de: San Vicinio

Année de plantation: 1991

Cépage: Sangiovese

Orientation: SE, altitude
160 à 240 m

Taille: guyot

Sol: caillouteux, semi-léger,
présence de craie

Vendanges: manuelles
début octobre

Rendement: 45 hecto/ha

Vinification: fermentation
rouge traditionnelle
avec macération post-
fermentation

Vieillessement: 5 mois
en barriques de chêne
français de 2 ou 3 vins

Degré alcoolique: 14%vol

Production annuelle:
8.000 bouteilles

QUARTOSOLE

Romagna Sangiovese DOP San Vicinio Riserva



Vigneto: Cru Vigneto Baruccia, 5 ha

Sottozona: San Vicinio

Anno di impianto: 1990

Varietà: Sangiovese

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 sulle vinacce

Affinamento: 13 mesi in botte da 20 hl

Grado alcolico: 14%vol

Produzione annuale: 6.000 bottiglie

Vineyard: Baruccia, 5 ha

Subzone: San Vicinio

Planted: 1990

Varietal: Sangiovese

Orientation and altitude: 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: 13 months in 20 hl wooden vats

Alcohol content: 14%vol

Annual production: 500 cases

Vignoble: Baruccia, 5 ha

Secteur de: San Vicinio

Année de plantation: 1990

Cépage: Sangiovese

Orientation: SE, altitude 160 à 240 m

Taille: guyot

Sol: caillouteux, semi-léger, sol argilo-calcaire

Vendanges: manuelles début octobre

Rendement: 40 hecto/ha

Vinification: fermentation rouge traditionnelle avec macération post-fermentation

Viellissement: 13 mois en foudres de chêne de 20 hl

Degré alcoolique: 14%vol

Production annuelle: 6.000 bouteilles

VIGNA DAMIANUS

Cabernet Sauvignon DOC Colli
Romagna Centrale Riserva



Vigneto: Galassino, 5 ha

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
postfermentativa sulle
vinacce

Affinamento: 13 mesi in
tonneau e barriques

Grado alcolico: 14%vol

Produzione annuale:
6.000 bottiglie

Vineyard: Galassino, 5 ha

Planted: 2001

Varietal:
Cabernet Sauvignon

Orientation: south-east,
525 ft

Pruning: guyot

Soil: stoney, medium
consistency with
underlying layer of gravel

Harvesting: hand-harvested
in mid-October

Yields: 6 tons/ha

Vinification: red
traditional fermentation
with postfermentation
macerations

Aging process: 13 months
in new and used French
oak barrels

Alcohol content: 14%vol

Annual production:
500 cases

Vignoble: Galassino, 5 ha

Année de plantation: 2001

Cépage: Cabernet
Sauvignon

Orientation: SE, altitude
160 m

Taille: guyot

Sol: caillouteux, semi-léger,
avec sous couches de
gravières

Vendanges: manuelles à
la mi-octobre

Rendement: 52 hecto/ha

Vinification: fermentation
rouge traditionnelle
avec macération post-
fermentation

Vieillessement: 13 mois en ton-
neaux & barriques de chêne
français neuf et ancien

Degré alcoolique: 14,5%vol

Production annuelle:
6.000 bouteilles

MARIO

Rubicone IGP Rosso



Varietà: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, 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 sulle vinacce

Affinamento: 36 mesi in barrique

Grado alcolico: 14%vol

Produzione annuale: 330 magnum, solo nelle annate migliori

Ogni anno prevede la produzione di un successivo ATTO.

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 barrique

Alcohol content: 14%vol

Annual production: Production: 330 magnum, only in the best vintages

Each year there is a production of a subsequent ATTO

Cépage: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Orientation: SE, altitude 160 à 240 m

Taille: guyot

Sol: caillouteux, semi-léger, sol argilo-calcaire

Vendanges: manuelles début octobre

Rendement: 40 hecto/ha

Vinification: fermentation rouge traditionnelle avec macération post-fermentation

Vieillessement: 36 mois en foudres de chêne de 225l

Degré alcoolique: 14%vol

Production annuelle: 330 magnum, seulement dans les meilleurs millésimes

Chaque année, il y a une production d' une ATTO ultérieure





TENUTA | CASALI®

MERCATO SARACENO

*Come un pittore dipinge, un musicista suona,
noi mettiamo in bottiglia l'energia della natura*

TENUTA CASALI
Via della Liberazione, 32 - Mercato Saraceno (FC)
tel. 0547 690334
info@tenutacasali.it
www.tenutacasali.it



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO
EC REG. N. 1308/13