

...trasformiamo le nostre uve in emozioni

Azienda Agricola Castellani

Via Sasse, 6

37132 Verona (Italy)

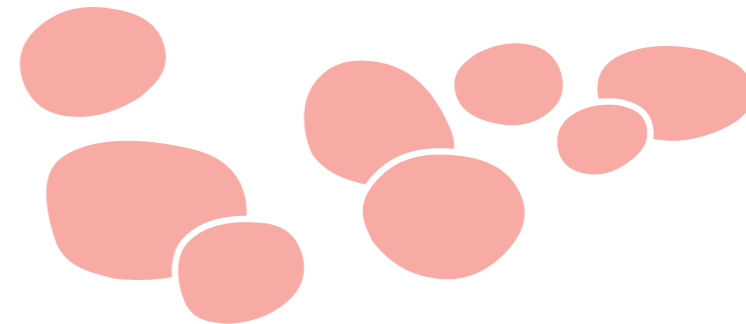
Tel.: 045 972972

www.aziendaagricolacastellani.it

info@aziendaagricolacastellani.it



Azienda Agricola
Castellani



Una storia imprenditoriale e familiare giunta alla terza generazione, quella dell'Azienda Agricola Castellani, oggi tutta al femminile. Franca e Roberta ereditano la passione per la terra, per la natura e l'attenzione alla sostenibilità ambientale, rafforzando negli anni il contatto con il consumatore tramite la vendita diretta. Nel 2019 iniziano la produzione di vino per raccontare le emozioni delle uve del loro territorio, nel rispetto delle tradizioni. I vigneti si trovano nella zona est della città di Verona su un terreno di medio impasto sassoso molto caratteristico e con l'utilizzo esclusivo di sostanza organica, creando così le condizioni ideali per lo sviluppo della vite ed un equilibrio sulla dinamica dell'acqua e dell'aria che trasmette all'uva caratteristiche uniche di dolcezza, colore e profumo che si trasferiscono nel vino.



The Castellani's family: a third generation family story. Nowadays a female story: Franca and Roberta have inherited the passion for nature, the land and the attention to environmental sustainability. Over the years they have strengthened the contact with their customers through direct sales. In 2019 they started the production of wine in order to infuse the emotions given by the grapes of their territory, never forgetting the power of traditions. The vineyards are located in the east of Verona. The stoney soil, the clear water and the fresh breeze create the ideal conditions for our organically grown grapes which transmit a unique balance of sweetness, colour and flavour to our wines.



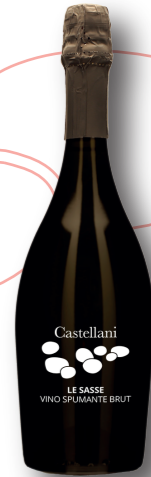
Pinot Grigio Delle Venezie

Sorprende per il suo profilo olfattivo con bouquet fruttato e floreale. Fresco con una sapidità equilibrata. 12,5 % vol



Fraro

Igt bianco colpisce per il perfetto equilibrio tra garganega e pinot grigio. Profumo fresco ed avvolgente al palato. 12,5% vol



Le Sasse

Spumante bianco brut metodo charmat con uvaggio 70% garganega e 30% chardonay, affascina per il suo perlage fine e persistente profumo delicato fruttato e fresco. 12% vol