



**CASTAGNINI**  
Viticoltore nei Colli Apuani

## *L'azienda... una storia di famiglia*

*“Sulle colline Apuane,  
fra le cave di marmo bianco ed il mare  
nasce l'azienda vitivinicola Castagnini”*

La Cantina Castagnini nasce negli anni 2000, ma con un'antica tradizione contadina costruita grazie ad un solido bagaglio familiare risalente ai primi anni '50.

Fin da bambino, Roberto Castagnini, grazie alla guida del nonno materno, ha imparato ad amare e valorizzare la sua terra, apprendendo giorno per giorno le importanti tecniche della coltivazione della vite, fondendo così l'antico sapere della tradizione alle più moderne metodologie di vinificazione, riuscendo ad ottenere prodotti ricercati, capaci di esaltare le note territoriali.

La nostra tenuta, situata sulle colline del Candia fra le cave di marmo bianco ed il mare, si estende per circa 5 ettari di vigneti terrazzati, rivolti verso il mare dal quale ricevono il sole, il salmastro e le carezze delle brezze marine.

I venti profumati dal mare e la macchia mediterranea che circonda i nostri vigneti, gli conferiscono aromi e profumi unici, permettendoci così di ottenere prodotti di eccellenza.

## I Nostri Vini

Il legame profondo  
con la terra dei Colli di Candia,  
unito all'amore e alla passione per la vite,  
ci consentono di produrre dei vini DOC,  
lavorando nel rispetto del territorio.

Nella nostra produzione troviamo  
due diversi vini bianchi  
Kar Rha e Beatrice,  
ottenuti da uve Vermentino,  
vitigno fortemente presente  
nelle nostre colline.

Tre sono i vini rossi:  
Cybo, Ceccardo e Merlo.  
La nostra produzione si arricchisce con  
un Extra Dry, La Bolla  
e tre vini aromatizzati  
Vermouth Bianco, Vermouth e Cherry.



## L'arte della Ricercatezza

Il nostro ideale è la ricerca di una qualità superiore  
ed in costante evoluzione.  
Questo, ci ha permesso di presentare sul mercato  
vini di pregio che si sono distinti nelle  
guide più rinomate, ottenendo  
riconoscimenti a livello internazionale.



 Bottiglia  
0,75 L

 Alcool  
12,5 %

 Bicchiere  
Tulipano

 Temperatura  
8-10°C

## KAR RHA

TEMPIO DEL SOLE

### *il Vino*

Vermentino, Albarola e Trebbiano toscano sono i vitigni che abbiamo utilizzato per realizzare questo vino fresco e profumato, intenso e persistente anche in bocca con note di mela verde, ananas, oltre che fiori bianchi. Al gusto è complesso e ben bilanciato in acidità e struttura

### *Abbinamenti*

Adatto ad accompagnare aperitivi importanti, verdure grigliati e piatti a base di pesce

### *Scheda Tecnica*

**VINIFICAZIONE:** macerazione sulle bucce di 12 ore

**UVAGGIO:** Vermentino 80%, Albarola, Trebbiano Toscano 20%

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** Minimo 2 mesi

**RESIDUO ZUCCHERINO:** secco 1.5mg/l

**COLORE:** Giallo paglierino scarico, con profumi persistenti

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,5 G/l.



Bottiglia  
0,75 L

Alcool  
12,5 %

Bicchiere  
Tulipano

Temperatura  
8-10°C

### *il Vino*

Il vino Vermentino bianco è 'easy to drink' piacevole e ben bilanciato. Alla vista ha un bel colore giallo paglierino scarico mentre al naso spiccano le note floreali di banana e di frutta a polpa bianca.

### *Abbinamenti*

Ideale in abbinamento con piatti a base di pesce

### *Scheda Tecnica*

**VINIFICAZIONE:** pressatura soffice delle uve, invio mosto in vasca refrigerata per pulizia mosto, fermentazione a temperatura controllata

**UVAGGIO:** Vermentino

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** Minimo 2 mesi

**RESIDUO ZUCCHERINO:** secco 4mg/l

**COLORE:** Giallo paglierino scarico con riflessi verdolini e profumi persistenti

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,5% G/l.



 Bottiglia  
0,75 L

 Alcool  
13 %

 Bicchiere  
Balloon

 Temperatura  
18-20°C

## CECCARDO VERMENTINO NERO

### *il Vino*

Vermentino Nero 100%  
Vino di colore rosso rubino,  
con un profumo molto delicato.  
Vino elegante e raffinato, con  
note di ciliegia, frutti di bosco e spezie.

### *Abbinamenti*

Ideale con piatti più elaborati,  
anche a base di carni rosse e selvaggina,  
o con formaggi semi-stagionati.

### *Scheda Tecnica*

**VINIFICAZIONE:** macerazione sulle bucce di 20 giorni

**UVAGGIO:** Vermentino Nero

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** Minimo 4 mesi

**RESIDUO ZUCCHERINO:** secco 4mg/l

**COLORE:** Rosso rubino

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,5% G/l.

Questo Vermentino Nero  
prende il suo nome da  
San Ceccardo di Luni,  
Vescovo e patrono  
della città di Carrara.  
San Ceccardo di Luni subì  
il martirio alle porte della città,  
dove ora è situata la chiesa.  
Il Vescovo venne assalito e  
decapitato dal marito geloso  
di una povera donna alla quale  
il Santo aveva mostrato carità.  
Sul luogo della decapitazione  
sgorgò uno zampillo d'acqua limpida  
con virtù taumaturgiche  
in grado di guarire nevralgie e  
oftalmie.  
Questa sorgente è tuttora attiva e  
ritenuta miracolosa.



Bottiglia  
0,75 L

% Alcool  
14 %

Bicchiere  
Balloon

Temperatura  
18-20°C

## MERLO

### *il Vino*

Sangiovese, Merlot, Canaiolo e Ciliegiole  
Un Vino dal colore rosso rubino robusto,  
intenso ed elegante.

Merlo, vino con tannino consistente,  
con una buona acidità,  
“easy to drink”.

Un profumo persistente con note  
di frutta rossa, ciliegie e frutti di bosco  
e un leggero sentore di legno.

### *Abbinamenti*

Ideale per accompagnare  
stuzzicanti primi e carni rosse grigliate.

### *Scheda Tecnica*

**VINIFICAZIONE:** macerazione sulle bucce di 10 giorni

**UVAGGIO:** Sangiovese, Merlot, Canaiolo, Ciliegiole

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** Minimo 4 mesi

**RESIDUO ZUCCHERINO:** secco 4mg/l

**COLORE:** Rosso rubino robusto

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,5% G/l.



 Bottiglia  
0,75 L

 Alcool  
15 %

 Bicchiere  
Balloon

 Temperatura  
18-20°C

### *il Vino*

Cybo è un vino che presenta molteplici strati di aroma e sapore, lungo con un ampio ventaglio di sentori. Tannico, ma molto complesso e bilanciato. Il vino ha un colore rosso rubino intenso, di buona ed equilibrata struttura. Persistente con note fruttate, spezie e leggero sentore del legno.

### *Abbinamenti*

Ideale per piatti cotti in forno, selvaggina e formaggi stagionati.

### *Scheda Tecnica*

**VINIFICAZIONE:** macerazione sulle bucce a 30 giorni

**UVAGGIO:** Massaretta

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** Minimo 4 mesi

**RESIDUO ZUCCHERINO:** secco 3mg/l

**COLORE:** Rosso rubino intenso

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,6% G/l.



 Bottiglia  
0,75 L

 Alcool  
11 %

 Bicchiere  
Flûte

 Temperatura  
10-12°C

## LA BOLLA

### *il Vino*

Vermentino 80% e Chardonnay 20%  
Dal colore giallo paglierino scarico  
questo vino si presenta molto piacevole  
al gusto, con buon perlage.  
Percepibile all'olfatto un sentore  
di frutta bianca e mela.

### *Abbinamenti*

Ideale sia per abbinamento a tutto pasto,  
che da degustare insieme ad antipasti.

### *Scheda Tecnica*

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice delle uve.

Fermentazione a bassa temperatura e  
rifermentazione autoclave per 2 mesi

**UVAGGIO:** Vermentino 80% - Chardonnay 20%

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 1 mese

**RESIDUO ZUCCHERINO:** extra dry 25gr/l

**COLORE:** Paglierino scarico

**ACIDITÀ TOTALE:** 4,5% G/l.



 Bottiglia  
0,50 L

 Alcool  
18 %

 Bicchiere  
Goblet

 Temperatura  
8-10°C

## VINI AROMATIZZATI

### VERMOUTH BIANCO

Il Vermouth bianco delle apuane è prodotto dalla lavorazione di Vermentino 80%, alcol, zucchero, assenzio, spezie ed erbe aromatiche accuratamente raccolte e selezionate su queste lussureggianti colline. Dal gusto molto aromatico, con note di salvia, citronella, noce moscata, agrumi ed erbe della macchia mediterranea.

### VERMOUTH

Vino aromatizzato color caramello, limpido, con aromi di china e chiodi di garofano, note di rabarbaro e cannella. Al palato è corposo con note dolce e amaro molto persistenti. Composto da vino vermentino 80%, alcol, zucchero caramellato, assenzio, spezie ed altre erbe aromatiche accuratamente selezionate e raccolte sulla colline apuane.

### Abbinamenti

Piacevole aperitivo servito freddo o come ingrediente per tanti cocktail è delizioso da gustare a fine pasto abbinato a dolci.

Fu Antonio Benedetto Carpano che, nel 1780 nel suo laboratorio di Torino, riuscì a trovare la formula per una bevanda che unisse le virtù originarie del vino a quelle di particolari sostanze aromatiche, che fosse di gradazione non troppo forte, accettata anche dai palati più delicati.

Il territorio dei Colli Apuani è fortemente legato alla produzione di Vini di alta qualità dai quali sono nati vini aromatizzati, come il Vermouth. Secondo alcuni testi risalenti al '700 il Vermouth veniva utilizzato nel territorio per le sue proprietà stomatologiche e medicinali.



 Bottiglia  
0,50 L

 Alcool  
25 %

 Bicchiere  
Goblet

 Temperatura  
8-10°C

## CHERRY

### *il Vino*

Prodotto a base vino rosso 80 %  
con aggiunta di alcol, zuccheri e  
sciroppo di amarene, raccolte  
nelle nostre colline.

Prodotto aromatico, caldo, con  
spiccate note di amarena, rosa canina,  
con finale leggermente amarognolo  
e una buona acidità

### *Abbinamenti*

Ideale da bere freddo con dessert,  
da degustazione oppure da  
usare come guarnizione per dolci e gelati.

Lo Cherry è un vino aromatizzato  
nato dal vino rosso Merlo.

Grazie alla sua composizione,  
quasi esclusivamente di Ciliegolo,  
si riesce ad ottenere un prodotto  
dal colore rosso rubino,  
con degli aromi molto intensi e  
complessi.

Il vitigno utilizzato per ottenere lo  
Cherry è coltivato quasi  
esclusivamente in Toscana  
dove trova il suo ambiente ideale  
in un clima secco e caldo,  
tipico dei Colli Apuani.



**CASTAGNINI**  
Viticoltore nei Colli Apuani

Via Carriona, 426  
54033 Carrara (MS) - Italia | +39 329.29.20.005  
[www.castagniniwines.it](http://www.castagniniwines.it) | [info@castagniniwines.it](mailto:info@castagniniwines.it)