



ANTICA FATTORIA  
LA CASTELLINA

Tenimenti Squarcialupi  
Squarcialupi Estate

VENDITA DIRETTA / WINE TOURS

Agriturismo LA FERROZZOLA  
Apartments for Rent

Hotel PALAZZO SQUARCIALUPI  
Ristorante TAVERNA SQUARCIALUPI





Palazzo Squarcialupi – *Squarcialupi Palace*

La “**Fattoria La Castellina**” prende origine dagli antichi possedimenti della famiglia **Squarcialupi** che si estendevano intorno all’antico borgo medievale di **Castellina in Chianti**.

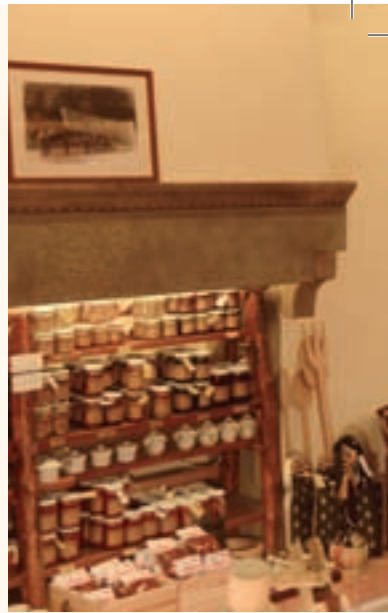
Oggi è proprietà della famiglia **Bojola -Targioni** che con grande impegno e passione ha trasformato la realtà enologica dell’azienda, introducendo tecniche innovative nel rispetto delle tradizioni chiantigiane; ha un’estensione di circa 140 ettari di cui 30 a vigneto e 10 ad oliveto.

La sede dell’azienda è sita nel “**Palazzo Squarcialupi**” (XV° sec) con la **Vendita Diretta**, la **Sala Degustazioni** e le **Cantine di Affinamento** ai piani inferiori. Il piano terreno ed i piani superiori del palazzo, un tempo dimora della famiglia, sono stati restaurati e trasformati in **Ristorante (Taverna Squarcialupi)** ed in elegante **Hotel (Albergo Palazzo Squarcialupi)**.

*The winery “**Fattoria La Castellina**” draws its origins from the estate of the noble **Squarcialupi** family, which extended around the medieval borough of **Castellina in Chianti**.*

*Today, the farm belongs to the **Bojola-Targioni** family who, with great passion, have transformed the winemaking heart of the business given a new incentive to the property, introducing modern equipment and new techniques, respecting the Chianti wine- growing traditions. Thirty of the 140 hectares of the estate are now specialized vineyards, registered at the Chianti Classico Board and 10 hectares are olive-groves.*

*The head office of the winery has its seat at “**Palazzo Squarcialupi**”(XV° century) with its **Direct Sales Shop, Wine Tasting Room and Wine-Ageing Cellars**. The ground floor and the upper floors of the building, once the home of the family, have been restored and transformed into the **Restaurant “Taverna Squarcialupi”** and the elegant **Hotel “Albergo Palazzo Squarcialupi”**”.*





Enoteca – *Direct Sale*



Sala Degustazioni – *Wine Tasting Room*

Cantine Squarcialupi – *Squarcialupi Wine Cellar*





## La Ferrozzola Centro Aziendale – Farm House



I **vini Chianti Classico** della fattoria La Castellina si presentano di colore rosso rubino intenso, toni granato per la Riserva nella piena maturità.

I profumi fruttati e persistenti, vagamente speziati, ricordano frutti a bacca rossa con note di sottobosco. Armonici nelle componenti gustative rivelano sentori di piccoli frutti rossi di bosco e giaggiolo che si evolvono verso note piacevolmente tanniche e speziate quali pepe, noce moscata e liquirizia.

La Castellina non è però soltanto Chianti Classico e la gamma si completa con il **bianco** ed il rosato freschi e piacevoli, i DOC Maremma ed i **Super Tuscans** austeri ed intensi che esprimono la vocazione vitivinicola di queste terre ed il **Vinsanto**, di cui viene prodotta anche la rara versione ottenuta dalle uve rosse, l'**Occhio di Pernice**. Nei suoi poderi caratterizzati da elevata altitudine, La Castellina produce un pregiatissimo **Olio Extravergine di Oliva**.





*The **Chianti Classico** wines of the Farm La Castellina have an intense ruby color, with garnet-red tones for the Reserve in its full maturity.*

*The fruity and persistent bouquet, vaguely spiced, recall the red bay fruits with notes of underwood. These wines are particularly harmonious in their various gustatory components, revealing wild fruit scents and iris which develop towards agreeably tannic notes and spices such as pepper, nutmeg and licorice. La Castellina however is not only the Chianti Classico, and the range of its products is completed by white and rosé wines, which are fresh and pleasant, and by the austere and intense DOC Maremma and **Super Tuscans**, thus expressing the wine vocation of these lands and **Vin Santo**, which is also produced in the rare version obtained from red grapes, the **Eye of Pernice**. In the land, characterized by its high altitude, La Castellina produces a prestigious **Extra Virgin Olive Oil**.*



Chianti Classico  
SQUARCIALUPI



Chianti Classico  
SQUARCIALUPI  
Riserva



Chianti Classico  
SQUARCIALUPI  
Gran Selezione



Chianti Classico  
Fiaschetto 1/2 Lt.



Chianti Classico  
Fiaschetto 1 Lt.

Sangiovese 90%/95%



Chianti Classico  
Tommaso Bojola



Chianti Classico  
Tommaso Bojola  
RISERVA



IGT Toscana  
Reale



DOC  
Maremma Toscana  
L'Aureo



DOC  
Maremma Toscana  
Il Nero

Sangiovese 80%, Vendemmia Tardiva

Merlot 100%

Shyrah e Alicante

Cabernet e Petit Verdot



IGT  
Toscana Rosso  
Sangiovese  
e Colorino



IGT  
Toscana Bianco  
Chardonnay  
e Trebbiano



IGT  
Toscana Bianco  
Rugiada  
Chardonnay  
e Malvasia del Chianti



IGT  
Toscana Rosato  
Merlot



Vinsanto del  
Chianti Classico  
Trebbianco  
e Malvasia del  
Chianti



Vinsanto  
Occhio di Pernice  
Sangiovese



Grappa Riserva  
di Chianti Classico  
Squarcialupi



Grappa Riserva



0,750 lt.



0,500 lt.



0,250 lt.

Olio extra vergine di Oliva  
Olio Italiano



Olio extra vergine  
di Oliva DOP del  
Chianti Classico 0,5 lt



## La Ferrozzola Agriturismo



L'azienda si sviluppa sul versante sud/sud-ovest della collina che da Castellina degrada verso la località "La Ferrozzola". Il centro aziendale della Fattoria La Castellina è "La Ferrozzola", un tempo abitazione dei mezzadri della fattoria, oggi **agriturismo** finemente ristrutturato e dotato di ogni comfort.

A non più di 500 metri dal paese, ma distante quanto basta per immergersi nella generosa campagna del Chianti, La Ferrozzola è luogo ideale per la coltivazione della vite. È situata in una conca ai piedi della collina su cui sorge l'antico borgo di Castellina, circondata da vigneti ed oliveti. Dal nostro Agriturismo si può ammirare la rocca medievale e ad ovest, nelle giornate più terse, si possono scorgere le torri di San Gimignano e talvolta il paese di Volterra.



The Farm is located on the South west side of the valley that from Castellina in Chianti goes down towards “La Ferrozzola”. The center of the Fattoria La Castellina is “La Ferrozzola”, formerly used as dwellings by the sharecroppers of the farm, today it is an **Holiday Farmhouse** finely restructured and equipped with high levels of comfort. At less than 500 meters from the town centre, but still completely plunged in the generous countryside of the Chianti, the Ferrozzola is an ideal place for growing vineyards as well as for the regeneration of mind and body. Located in a valley at the bottom of the hill where the ancient borough of Castellina is, the Ferrozzola is surrounded by vineyards and olive groves. It is one of the scenic viewpoints from where you can admire the medieval fortress and westwards, when days are clear, you will see as far as the towers of San Gimignano and sometimes even Volterra.



te  
la  
à  
le  
a  
e  
gi  
a-  
e,  
1-  
ia  
jo  
e.  
la  
jo  
ti  
o  
e-  
ù  
di  
se



## L' Hotel

Nel borgo medievale di Castellina in Chianti, in via Ferruccio, sul corso principale, si trova il **quattrocentesco Palazzo Squarcialupi**. Anticamente adibito a dimora signorile e fattoria, l'edificio è stato recentemente restaurato ed ai piani superiori ospita l' **"Albergo Palazzo Squarcialupi"**.



*In the medieval borough of Castellina in Chianti, on the main road, Via Ferruccio, you will find the **15th century Palazzo Squarcialupi**.*

*It was once inhabited by the Squarcialupi family and partly used as a farm. Recently renewed, it now hosts on the top floors a luxury **Hotel "Albergo Palazzo Squarcialupi"**.*



Area Relax - Wellness



## Il Ristorante

Il ristorante “**Taverna Squarcialupi**” è dotato di due ampie sale interne accuratamente arredate e di una splendida **terrazza panoramica**, incastonata nelle alte mura medioevali. Il menù è caratterizzato da piatti tipici della cucina Toscana, con originali rivisitazioni dei piatti tradizionali e pasta fatta in casa. **Alla Taverna si servono i vini prodotti dall’azienda di famiglia, la Fattoria La Castellina.**

## *The Restaurant*

*The restaurant “**Taverna Squarcialupi**” has two large dining rooms carefully decorated and a splendid **panoramic terrace**, set within the medieval walls. The menu is characterized by the typical Tuscan cooking with fresh home-made pasta. **The Tavern serves the wines produced by the family farm, Fattoria La Castellina.***



Terrazza panoramica - Panoramic terrace



## ANTICA FATTORIA LA CASTELLINA

Via Ferruccio, 28 - 53011 Castellina in Chianti (Si)  
tel.: +39 0577 740454 fax: +39 0577 741882  
[www.lacastellina.it](http://www.lacastellina.it)  
[info@lacastellina.it](mailto:info@lacastellina.it)



## PALAZZO SQUARCIALUPI Hotel \*\*\*

Via Ferruccio, 22 - 53011 Castellina in Chianti (Si)  
tel.: +39 0577 741186 fax: +39 0577 740386  
[www.squarcialupirelaxinchianti.com](http://www.squarcialupirelaxinchianti.com)  
[info@squarcialupirelaxinchianti.com](mailto:info@squarcialupirelaxinchianti.com)



## RISTORANTE Taverna Squarcialupi

Via Ferruccio, 26 - 53011 Castellina in Chianti (Si)  
tel.: +39 0577 741405 fax: +39 0577 740020  
[www.tavernasquarcialupi.it](http://www.tavernasquarcialupi.it)  
[info@tavernasquarcialupi.it](mailto:info@tavernasquarcialupi.it)



## AGRITURISMO LA FERROZZOLA

Loc. Ferrozzola, 1 - 53011  
Castellina in Chianti (Si)  
tel.: +39 0577 741186 fax: +39 0577 740386  
[www.squarcialupirelaxinchianti.com](http://www.squarcialupirelaxinchianti.com)  
[info@squarcialupirelaxinchianti.com](mailto:info@squarcialupirelaxinchianti.com)