



TENUTA
SAN JACOPO



La Tenuta

Fondata intorno alla cappella di San Jacopo da Domenico Soldani Benzi nel 1700, l'azienda si estende per 140 ettari: 35 di vigneto, 20 di uliveta e i restanti a bosco. Situata a 300 metri di altitudine, si trova sul versante occidentale dei monti del Chianti nel Valdarno Superiore. Dal 2002 è di proprietà della famiglia Cattaneo e diretta da Costantino.

The estate

Founded around the San Jacopo's chapel by Domenico Soldani Benzi in 18th century, the estate covers 140 hectares: 35 of vineyards, 20 olive groves and the rest are woods. It is located at 300 meters of altitude and is positioned on the west side of the Chianti hills in the Valdarno di Sopra. From 2002 it is owned by Cattaneo's family and managed by Costantino.



La zona di produzione

Le zone di produzione sono il Chianti Colli Aretini DOCG e la Valdarno di Sopra DOC. In ognuna di queste zone sono presenti vigneti di proprietà da cui nascono vini rispettosi della tipicità del territorio. Il Chianti ha un'estensione maggiore e più omogenea mentre La Valdarno di Sopra è caratterizzata da piccoli appezzamenti più antichi ed espressivi. Con il Bando del 1716 il Duca Cosimo de' Medici riconosce la Valdarno di Sopra come una delle prime 4 zone viticole della Toscana per la produzione di vini di qualità superiore. Ad oggi è l'unica DOC in Europa ad essere 100% a conduzione biologica.

The wine production areas

The production areas are Chianti Colli Aretini DOCG and Valdarno di Sopra DOC. Each of these areas has its own vineyards, which produce wines that respect the typical characteristics of the territory. Chianti covers a larger and more homogeneous area, while Valdarno di Sopra focuses on smaller, older and more expressive vineyards. With the Edit of 1716, Duke Cosimo de' Medici recognized Valdarno di Sopra as one of the first four wine-growing areas in Tuscany for the production of superior-quality wines. To date, it is the only DOC in Europe to be 100% organically farmed.



La vigna e l'uliveta

Le vigne si estendono per circa 35 ettari a un'altitudine media di 300 m s.l.m. su terreni di medio impasto con prevalenza di sabbia e limo che derivano dalle rocce arenarie del macigno del Chianti. Tra le varietà coltivate sono presenti Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Montepulciano, Chardonnay e Trebbiano. L'uliveta comprende circa 7.000 piante di varietà Frantoio, Moraiolo e Leccino le cui olive vengono raccolte a mano e frante in giornata in frantoi di ultima generazione. Nel 2003 dopo il passaggio di proprietà, l'azienda si è convertita alla conduzione biologica. La sostenibilità è per la famiglia Cattaneo un valore radicato nella sua eredità.



The vineyards and olive groves

The vineyards cover approximately 35 hectares at an average altitude of 300 m a.s.l. on medium-textured soils with a prevalence of sand and silt derived from the sandstone rocks of the Chianti massif. The varieties grown include Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Montepulciano, Chardonnay, and Trebbiano. The olive grove include around 7,000 trees of the Frantoio, Moraiolo, and Leccino varieties, whose olives are hand-harvested and pressed the same day in state-of-the-art oil mills. In 2003, after a change in ownership, the company converted to organic farming. Sustainability is a value deeply rooted in the Cattaneo's family's heritage.

BONCITTO

SPUMANTE BRUT

Chardonnay 70%
e altre varietà locali / *and other local varieties.*

750 mL



Metodo Martinotti (o Charmat) di uve da vigne giovani di Chardonnay e di altre varietà bianche vinificate a bassa temperatura e spumantizzate in autoclave.

Martinotti (or Charmat) method made with young vines of Chardonnay and other white grapes, vinified at cold temperature. Sparkling made in autoclave.

QUARTO DI LUNA

CHARDONNAY I.G.T. DI TOSCANA
BIOLOGICO

Chardonnay 100%

750 mL



Blend di uve da vigne nuove e vecchie affinate in tonneau di rovere per 6 mesi. Al naso frutta a polpa gialla e agrumi. Fresco, minerale e con una leggera speziatura. Di medio corpo.

Blend of grapes from new and old vines, the latter aged in oak tonneaux for 6 months. Yellow-fleshed fruit and citrus fruits at the nose. Fresh, mineral and with a light spiciness. Medium-bodied.

ERBOLI

TREBBIANO I.G.T. DI TOSCANA
BIOLOGICO

Trebbiano 100%

750 mL



Da vecchie vigne, 50% fermentato in acciaio e affinato in tonneau di rovere, 50% in anfora di ceramica. Fenolico e strutturato di corpo pieno con sentori di pesca gialla, pinoli e fiori di bach.

From old vines, 50% fermented in steel and refined in oak tonneau, 50% in ceramic amphoras. Phenolic and structured full-bodied with hints of yellow peach, pine nuts and honeysuckle.

COSTA DI CAMENATA

ROSA I.G.T. DI TOSCANA
BIOLOGICO

Merlot 80% - Pinot Nero 20%

750 mL



Da uve di Merlot e Pinot Nero raccolte presto e vinificate in bianco a bassa temperatura. Note di rosa canina e piccoli frutti rossi, dal gusto sapido e minerale.

From Merlot and Pinot Noir grapes early harvested and vinified in white at low temperature. Notes of rosehips and small red fruits, with a savoury and mineral taste.

POGGIO AI GRILLI

CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G.
BIOLOGICO

Sangiovese 90% - Merlot 10%

375 mL - 750 mL



Vinificato in acciaio con sentori di frutti rossi si caratterizza per la sua succosità e bevibilità Di gradazione contenuta, è piacevole anche fresco.

Vinification in stainless steel with hints of red fruits is characterised by juisiness and easy drinkability. With moderate alcohol content, it's also pleasant once cooled.

POGGIO AI GRILLI RISERVA

CHIANTI RISERVA D.O.C.G.
BIOLOGICO

Sangiovese 90% - Montepulciano 10%

750 mL - 1.5 L - 3 L - 6 L



Frutti rossi maturi, spezie e tabacco. Evoluzione delle migliori vasche di Sangiovese in tonneau di rovere con il montepulciano a dare corpo, colore e tannini fini.

Ripe red fruits, spices and tobacco. Evolution of the best Sangiovese tanks in oak tonneaux with the Montepulciano giving body, colour and fine tannins.

VIGNA MULINO

SANGIOVESE VALDARNO DI SOPRA D.O.C.
BIOLOGICO

Sangiovese 100%

750 mL



Prodotto unicamente dalla vigna Mulino solo nelle migliori annate, è la più alta espressione del nostro Sangiovese. Vinificato in acciaio, matura in grandi botti italiane di rovere per 12 mesi.

Produced exclusively from the Mulino vineyard in only the best vintages, this is the highest expression of our Sangiovese. Vinified in steel, it matures in large Italian oak barrels for 12 months.

ORMA DEL DIAVOLO

VALDARNO DI SOPRA ROSSO D.O.C.
BIOLOGICO

Merlot 30% - Sangiovese 50%
Cabernet Sauvignon 20%

750 mL - 1.5 L - 3 L - 6 L



Taglio bordolese classico matura in barrique di rovere per 24 mesi. Dal bouquet intenso e complesso con un gusto morbido e vellutato di grande persistenza.

Classic Supertuscan style, it ages in oak barrels for 24 months. Intense and complex bouquet with a soft, velvety and persistence taste.

CAPRILIUS

ROSSO I.G.T. TOSCANA
BIOLOGICO

Montepulciano 100%

750 mL - 1.5 L - 3 L - 6 L



Un toscano inusuale frutto dell'estro della visione aziendale. Affina in tonneaux di rovere per 18 mesi regala profumi fragranti ben definiti. Pieno corpo, tannini fitti, profondo e verticale.

An unusual Tuscan from our out-of-the-box vision. Aged in oak tonneaux for 18 months, it revels well defined fragrant aromas. Full bodied, dense tannins, deep and vertical taste.

ULTIMA E ULTIMA RISERVA

GRAPPA BIANCA
E GRAPPA RISERVA



“Ultima” come l’ultima parte del processo di lavorazione delle uve. Dopo la svinatura le vinacce di Chianti vengono conferite a Nannoni per la distillazione. La grappa riserva matura in botti di legno di rovere per 24 mesi.

“Ultima” (Last) as in the last part of the grape processing. After racking, the Chianti marc is delivered to Nannoni for distillation. The grappa riserva ages in oak barrels for 24 months.

CASTIGLIONCELLI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA I.G.P. TOSCANO
BIOLOGICO

30 mL - 100 mL - 250 mL - 500 mL - 750 mL - 3 L - 5 L



Da olive di varietà Frantoio, Leccino e Moraiolo coltivate in questa azienda dal 1700 ancora prima della vite. Dal gusto fruttato medio, appena molito rivela sentori di carciofo e la tipica piccantezza dell’olio ricco di polifenoli.

From olives of the Frantoio, Leccino and Moraiolo varieties cultivated on this farm since 1700 even before the vine. With a medium fruity flavour, just after being pressed it reveals hints of artichoke and the typical spiciness of oil rich in polyphenols.



La cantina

La cantina di vinificazione e la barricaia sono state ridisegnate e ampliate nel 2019 su progetto di Costantino Cattaneo per poter raggiungere una capacità di 100.000 bottiglie l'anno. Le fermentazioni avvengono in vasche di acciaio o in anfore di gres TAVA, mentre l'affinamento avviene in barrique e tonneaux di rovere francese per le varietà internazionali o in botti italiane da 20 hl. Un impianto fotovoltaico da 50kW garantisce l'energia necessaria al fabbisogno aziendale.



The cellar

The fermentation and ageing cellars were redesigned and expanded in 2019 based on a project by Costantino Cattaneo in order to reach a capacity of 100,000 bottles per year. Fermentation takes place in steel tanks or TAVA stoneware amphorae, while aging takes place in French oak barriques and tonneaux for international varieties or in 20 hl Italian barrels. A 50 kW photovoltaic system provides the energy required to meet the winery's needs.



Le persone

Dall'acquisizione nel 2003 da parte della famiglia Cattaneo, l'azienda è stata oggetto di importanti opere di riqualificazione sotto la guida Vanni Cattaneo. Nel 2017 è subentrato suo nipote Costantino che, con nuova energia, la sta accompagnando in una seconda fase di sviluppo. Il team è composto da persone accomunate da un legame speciale con questo territorio di cui si prendono cura con amore e dedizione.

People

Since its acquisition in 2003 by the Cattaneo family, the estate has undergone major redevelopment under the guidance of Vanni Cattaneo. In 2017, his nephew Costantino took over and, with renewed energy, has been leading it into a second phase of development. The team is made up of people all sharing a special attachment to this land, which they care for with love and dedication.



Villa Castiglioncelli

Emblema architettonico del Valdarno, nel 2025 è stata inaugurata la sua riapertura dopo importanti opere di riqualificazione. Il complesso in stile Barocco Toscano include 3 ampi giardini, una cappella consacrata e un'ampia cucina ad uso catering. All'interno le numerose stanze sono state progettate e decorate per offrire un'elegante location per eventi pubblici e privati, compresi matrimoni civili.



Villa Castiglioncelli

An architectural emblem in Valdarno region, it reopened in 2025 after major renovation work. The Tuscan Baroque complex includes three large gardens, a consecrated chapel and a spacious kitchen for catering use. Inside, the many rooms have been designed and decorated to offer an elegant venue for both public and private events, including civil weddings.



Agriturismo

Immersi tra i vigneti, i nostri sette appartamenti indipendenti sono ricavati da antichi fabbricati rurali, sapientemente ristrutturati e arredati in uno stile rustico e contemporaneo. Ogni appartamento è dotato di tutti i comfort moderni, per garantire un soggiorno piacevole e rilassante.

Gli ospiti possono usufruire della piscina e della colonnina di ricarica per auto elettriche, e vivere esperienze esclusive come degustazioni dei vini della tenuta e visite guidate alla cantina e alla villa storica.



Farmhouse

Nestled among the vineyards, our seven independent apartments are converted from historic rural buildings, carefully renovated and furnished in a rustic yet contemporary style. Each apartment comes with all modern comforts, ensuring a pleasant and relaxing stay.

Guests can enjoy the swimming pool, use the electric car charging station, and take part in exclusive experiences such as wine tastings and guided tours of the winery and the historic villa.



VISIT OUR E-SHOP



TENUTA SAN JACOPO IN CASTIGLIONI SOC. AGR. A.R.L.
LOCALITÀ CASTIGLIONCELLI, 151 - 52022 CAVRIGLIA (AR)
TEL: +39 055 966 003
INFO@TENUTASANJACOPO.IT - WWW.TENUTASANJACOPO.IT