



Az. Agr. Roccapesta

Viticultura di qualità in Scansano

Maremma Toscana

Italia



Az. Agr. Roccapesta

Loc. Macereto 9, 58054 Scansano (GR) – Italia
Tel +39 0564 599252 • Fax +39 339 5108643
e-mail info@roccapesta.it • www.roccapesta.it

SOMMARIO DEI CONTENUTI

1 AZIENDA.....	3
1.1 IL TERRENO.....	3
1.2 CLIMA	3
1.3 VIGNETI.....	4
1.3.1 <i>Vigna Vecchia</i>	4
1.3.2 <i>Vigna di Brunetto</i>	5
1.3.3 <i>Vigna Etrusca</i>	5
1.3.4 <i>Vigna di Casa</i>	5
1.3.5 <i>Vigna nuova</i>	6
1.4 TECNICHE PRODUTTIVE	6
2 VINI.....	8
2.1 ROCCAPESTA, DOCG MORELLINO DI SCANSANO.....	8
2.2 CALESTAIA, DOCG MORELLINO DI SCANSANO RISERVA.....	8
3 INFO.....	9
3.1 CONTATTI.....	9
3.2 DOVE SIAMO.....	9
3.3 NEWS	10



Az. Agr. Roccapesta

Loc. Macereto 9, 58054 Scansano (GR) – Italia
Tel +39 0564 599252 • Fax +39 339 5108643
e-mail info@roccapesta.it • www.roccapesta.it

1 Azienda

Superficie totale	72 ettari
Giacitura	media collina
Altitudine	da 350 a 180 m. sul livello del mare
Collocazione	Bassa Maremma Toscana, a 20 km dal Mar Tirreno (altezza dell'Argentario) e 25 km dalla montagna (monte Amiata)
Superficie vigneti	15 ettari
Epoca d'impianto	dal 1975 al 2005
Uvaggi	Sangiovese, Ciliegiolo, Malvasia nera, Pugnello, Alicante, Petit Verdot, Syrah
Proprietà	Leonardo e Alberto Tanzini
Conduzione	Margareta e Alberto Tanzini
Consulenti	dr. Andrea Paoletti, dr.ssa Laura Bernini, Prof. Daniel Schuster

1.1 Il Terreno

Terreni di origine vulcanica (vicinanza al monte Amiata) si alternano a terreni di origine sedimentaria (vicinanza al mar Tirreno). Questa varietà permette un ricco apporto di sostanze minerali alle viti. Tali sostanze sono la base per la complessità aromatica dei vini.

I terreni sono caratterizzati da un pesante scheletro pietroso che favorisce il drenaggio delle acque.

L'esposizione varia da est, sud est e sud ovest.

La campionatura geopedologica mostra uno strato superficiale argilloso-limoso, seguito da uno strato argilloso (tra 40 e 80 cm di profondità) e da uno franco argilloso (tra 80 e 140 cm).

1.2 Clima

Le privilegiate condizioni di trasparenza dell'aria connesse alla circolazione generale dell'atmosfera, portano un tempo generalmente soleggiato, caratterizzato da una temperatura media annua di 14,5°, con valori medi di 7,1° in gennaio e di 23,1° in Agosto.

Il clima estivo è ideale per la salute dei vigneti, con venti abbondanti, piogge scarse e ampi sbalzi termici tra il giorno e la notte.

In inverno l'effetto mitigante del mare mantiene le temperature quasi sempre sopra lo zero.



Az. Agr. Roccapesta

Loc. Macereto 9, 58054 Scansano (GR) – Italia
Tel +39 0564 599252 • Fax +39 339 5108643
e-mail info@roccapesta.it • www.roccapesta.it

1.3 Vigneti

I vigneti aziendali si estendono su una superficie di circa 15 ettari.

I terreni sui quali sono impiantati sono al confine tra aree di origine vulcanica (monte Amiata) ed aree di origine sedimentaria (mar Tirreno). Questa combinazione di terreni di differente natura, crea le condizioni ideali perché l'acqua piovana possa drenare, le radici possano respirare e la vite sfruttare al massimo la complessità minerale presente nei vari strati del suolo.

Ogni vigneto è stato progettato separatamente alla ricerca della miglior combinazione terreno, porta-innesto, varietà di uva. Ognuno di essi è vendemmiato e vinificato separatamente.

Le varietà coltivate in azienda sono:

Sangiovese	>>>	11,5 ettari
Alicante	>>>	0,9 ettari
Ciliegiolo	>>>	0,5 ettari
Malvasia nera	>>>	0,3 ettari
Pugnitello	>>>	0,5 ettari
Petit verdot	>>>	0,8 ettari
Syrah	>>>	0,5 ettari

1.3.1 Vigna Vecchia

Estensione	3,8 ha
Uve	Sangiovese Ciliegiolo Syrah
Densità	2'500 viti/ha
Altitudine	250 mslm
Produzione	24 q/ha
Anno d'impianto	1975

La "vigna vecchia", cosiddetta perché nessuno ricorda esattamente quanti anni abbia, si estende su poco meno di 3,8 ettari, esposta verso est, impiantata con Sangiovese (antiche varietà precedenti alle più recenti selezioni clonali), Ciliegiolo e Syrah.

È caratterizzata da un tipo di allevamento tipico degli esperimenti colturali della fine degli anni settanta. È un cordone speronato alto, con un sesto d'impianto ampio, 2'500 viti per ettaro. Le viti sono disposte accoppiate su ogni palo. L'altitudine media è di 250 mslm.

Nonostante i problemi di impianto, questo vigneto è in grado di produrre uve d'altissima qualità che sono solitamente utilizzate (per quanto riguarda il sangiovese) per la produzione della nostra riserva.

Produzione media annua 24 quintali per ettaro.



Az. Agr. Roccapesta

Loc. Macereto 9, 58054 Scansano (GR) – Italia
Tel +39 0564 599252 • Fax +39 339 5108643
e-mail info@roccapesta.it • www.roccapesta.it

1.3.2 Vigna di Brunetto

Estensione	1 ha
Uve	Sangiovese Malvasia nera Ciliegiolo Alicante
Densità	4'500 viti/ha
Altitudine	350 mslm
Produzione	40 q/ha
Anno d'impianto	1980

La "vigna di Brunetto", circa 1 ettaro, prende il nome da chi la lavora con la massima cura da oltre venticinque anni. Esposta verso sud-ovest è a prevalenza Sangiovese, ma (come ogni vecchia vigna della maremma) non mancano cento altre varietà tra cui Malvasia nera, Ciliegiolo, Alicante ed altri vitigni dai nomi legati a chi li innestò o li rimpiazzò anni prima.

Caratterizzata da un sesto d'impianto con circa 4'500 viti per ettaro, allevata con un cordone speronato, si trova a 350 mslm, circondata da boschi.

Questa vigna sarà inclusa in un progetto di ricerca, condotto con l'Università di Firenze, per la conservazione e la selezione dei vitigni autoctoni.

Produzione media annua 40 quintali per ettaro.

1.3.3 Vigna Etrusca

Estensione	2 ha
Uve	Sangiovese Ciliegiolo
Densità	5'000 viti/ha
Altitudine	200 mslm
Produzione	70 q/ha
Anno d'impianto	2001

La "vigna etrusca", cosiddetta perché si trova a pochi metri dall'abitato etrusco di "Ghiaccioforte", si stende sulla cima di una collina da cui domina la pianura dell'Albegna, con il Monte Amiata alle spalle e l'Argentario di fronte. L'esposizione è a 360° con prevalenza verso sud. La superficie è di circa 2 ettari. I vitigni impiantati sono Sangiovese 90%, Ciliegiolo 10%.

Il tipo di allevamento è il cordone speronato. La densità di impianto è di circa 5'000 viti per ettaro. L'altitudine è di 200 mslm.

La produzione media è di 70 quintali per ettaro

1.3.4 Vigna di Casa

Estensione	4,3 ha
------------	--------



Az. Agr. Roccapesta

Loc. Macereto 9, 58054 Scansano (GR) – Italia
Tel +39 0564 599252 • Fax +39 339 5108643
e-mail info@roccapesta.it • www.roccapesta.it

Uve	Sangiovese Alicante Petit Verdot
Densità	6'000 viti/ha
Altitudine	da 180 a 240 mslm
Produzione	70 q/ha
Anno d'impianto	2004

La "vigna di casa", che prende il nome dal posto dove si trova, è stata impiantata nel 2004. È esposta verso sud-ovest, misura poco più di quattro ettari ed è impiantata con Sangiovese (con cloni provenienti da selezioni particolari), Alicante e Petit Verdot.

Il tipo di allevamento è il cordone speronato. Il sesto d'impianto è di 6'000 viti per ettaro. L'altitudine varia tra 180 e 240 mslm.

La produzione media è di 70 quintali per ettaro.

1.3.5 Vigna nuova

Estensione	3,5 ha
Uve	Sangiovese Pugnitello
Densità	6'000 viti/ha
Altitudine	da 200 a 250 mslm
Produzione	70 q/ha
Anno d'impianto	2005

La "vigna nuova", l'ultima arrivata, è stata impiantata nel 2005. È esposta verso sud-ovest, misura 3,5 ettari ed è impiantata a Sangiovese (95%) e Pugnitello (5%).

Il tipo di allevamento è il cordone speronato. Il sesto d'impianto è di 6'000 ceppi per ettaro. L'altitudine varia tra 200 e 250 mslm.

La produzione media è di 70 quintali per ettaro.

1.4 Tecniche produttive

Potatura invernale (gennaio-febbraio)

Ciascuna vite è potata manualmente a due occhi per sperone e cinque speroni per pianta, sui vigneti destinati al Morellino d'annata. Quattro speroni per pianta sui vigneti destinati al Morellino Riserva.

Spollonatura/scacchiatura (febbraio/marzo)

Pulizia manuale del tronco e dei "doppi" germogli al fine di ottenere un perfetto cordone speronato.

Palizzatura (marzo/aprile)



Az. Agr. Roccapesta

Loc. Macereto 9, 58054 Scansano (GR) – Italia
Tel +39 0564 599252 • Fax +39 339 5108643
e-mail info@roccapesta.it • www.roccapesta.it

Per ottenere la miglior distribuzione dei tralci e quindi la migliore aerazione ed esposizione al sole della chioma e dei grappoli, si scorrono sin da questo periodo i filari a più riprese per posizionare i germogli/tralci ad una distanza il più possibile omogenea uno dall'altro

Cimatura (maggio/agosto)

A più riprese si passa a cimare i filari. L'operazione inizia meccanicamente, ma viene poi rifinita a mano. Lo scopo è di avere circa 8/9 foglie sopra a ciascun grappolo per ottimizzare i processi fotosintetici e mantenere il grappolo protetto dai raggi più caldi del sole, ma allo stesso tempo aerato per non favorire l'insorgere di malattie.

Diradamento dei grappoli (luglio/agosto)

Ogni vite è liberata dell'uva in eccesso, al fine di ottenere la miglior qualità. Le viti destinate alla produzione del Morellino d'annata producono circa 1,2 kg - 1,3 kg di uva per pianta. Le viti destinate alla riserva producono circa 0,8 kg - 0,9 kg di uva per grappolo

Vendemmia (settembre/ottobre)

Il grado di maturazione dell'uva è monitorato attraverso esami fisici, organolettici e di laboratorio. Il momento della raccolta è deciso in base alla migliore combinazione dei seguenti fattori: maturazione fenologia ed organolettica, condizioni di salute delle uve, e previsioni meteorologiche.

La raccolta delle uve avviene rispettando alcune regole fondamentali:

- raccolta manuale e in piccole ceste, per evitare lacerazioni e schiacciamenti prematuri del prodotto;
- raccolta separata in base al vigneto e al clone;
- tripla cernita delle uve: 1) in vigna, 2) sul primo nastro (cernita dei grappoli), 3) sul secondo nastro (cernita degli acini).

Diraspatura

Consiste nella separazione dei raspi (la parte legnosa del grappolo) dagli acini. Questa operazione permette un prodotto di qualità superiore, con tannini più morbidi e maggiore complessità. Un nastro di cernita posto dopo la diraspatrice e prima della pigiatrice permette un ulteriore controllo che nessuna parte verde passi attraverso la diraspatrice.

Pigiatura

L'operazione provoca la rottura degli acini in modo che il succo sia liberato. La quantità di acini rotti (controllabile grazie alla tecnologia impiegata) è uno dei fattori rilevanti per influenzare il risultato finale. La pigiatura avviene con sistemi soffici (coni di gomma) per non lacerare le bucce e, soprattutto, per non rompere i vinaccioli.

Vinificazione

Le fermentazioni avvengono in acciaio, a temperatura controllata. L'estrazione degli antociani e dei polifenoli delle uve a bacca nera è fatta manualmente, bagnando le bucce con il mosto, tramite follature, délestage o rimontaggi.

Invecchiamento

Avviene in botti di rovere francese di diverse dimensioni: barriques, tonneaux e botti in rovere da 10 e 25 ettolitri. Parte del vino invecchia in botti di cemento vetrificato.



Az. Agr. Roccapesta

Loc. Macereto 9, 58054 Scansano (GR) – Italia
Tel +39 0564 599252 • Fax +39 339 5108643
e-mail info@roccapesta.it • www.roccapesta.it

Affinamento In bottiglia per minimo sei mesi.

2 Vini

Roccapesta produce solo ed esclusivamente vini rossi.

In particolare produce un solo vino, il Morellino di Scansano nella doppia interpretazione di Morellino d'annata, con profumi più fruttati e più fresco al gusto e di Morellino riserva, con un invecchiamento più lungo, maggior concentrazione e di struttura più importante.

Alla base di questa scelta sta la ricerca del massimo della qualità nel Morellino di Scansano. Tutti gli sforzi aziendali sono rivolti a questo e solo questo prodotto.

I vini attualmente sul mercato sono a base sangiovese e sono due:

- il ROCCAPESTA, D.O.C. Morellino di Scansano, vendemmia 2005
- il CALESTAIA, D.O.C. Morellino di Scansano Riserva, vendemmia 2004.

2.1 Roccapesta, DOCG Morellino di Scansano

<i>Produzione annua</i>	30'000 bottiglie
<i>Uvaggio</i>	96% sangiovese, 4% ciliegio
<i>Manodopera</i>	600 ore per ettaro
<i>Sesto d'impianto</i>	6'000 viti per ettaro
<i>Produzione</i>	72 quintali per ettaro (1,2 kg per vite)
<i>Vinificazione</i>	Tripla cernita delle uve. Macerazione sulle bucce per 15/20 giorni. Pre-macerazione a freddo per 2/3 giorni.
<i>Fermentazione</i>	Fermentazione alcolica in vasche d'acciaio. Fermentazione malolattica in tini di legno.
<i>Affinamento in botte</i>	50% del vino rimane per 12 mesi in fusti di rovere francese (da 225 l a 25 hl di capacità). Il restante 50% passa 12 mesi in vasche di cemento da 50 hl.
<i>Affinamento in bottiglia</i>	Almeno per 6 mesi prima di essere commercializzato.
<i>Anno d'impianto</i>	1975, 2004 e 2005
<i>Alcohol</i>	14,5% Vol.

2.2 Calestaia, DOCG Morellino di Scansano Riserva



Az. Agr. Roccapesta

Loc. Macereto 9, 58054 Scansano (GR) – Italia
Tel +39 0564 599252 • Fax +39 339 5108643
e-mail info@roccapesta.it • www.roccapesta.it

<i>Produzione annua</i>	<i>8'000 bottiglie</i>
<i>Uvaggio</i>	<i>100% sangiovese</i>
<i>Manodopera</i>	<i>800 ore per ettaro</i>
<i>Sesto d'impianto</i>	<i>2'500 viti per ettaro</i>
<i>Produzione</i>	<i>24 quintali per ettaro (0,8 kg per vite)</i>
<i>Vinificazione</i>	<i>Tripla cernita delle uve. Macerazione sulle bucce per 20/25 giorni. Pre-macerazione a freddo 2/3 giorni.</i>
<i>Fermentazione</i>	<i>Fermentazione alcolica in vasche d'acciaio. Fermentazione malolattica in tini di legno.</i>
<i>Affinamento in botte</i>	<i>il vino rimane per 24 mesi in fusti di rovere francese (da 5 hl a 25 hl di capacità).</i>
<i>Affinamento in bottiglia</i>	<i>Almeno per 12 mesi prima di essere commercializzato.</i>
<i>Anno d'impianto</i>	<i>1975</i>
<i>Alcohol</i>	<i>14,5% Vol.</i>

3 Info

3.1 Contatti

Margareta Tanzini
Roccapesta
Loc. Macereto 9
58054 Scansano (GR) Italia
tel +39 0564 599252
fax +39 339 5108643
e-mail info@roccapesta.it
web www.roccapesta.it

3.2 Dove siamo

Per chi proviene da NORD OVEST

Raggiungere l'innesto della A15 (E33, Autostrada della CISA) con la A12 (E80, Autostrada dei Fiori), in zona La Spezia. Da qui proseguire sulla A12 verso SUD, lungo la A12 sino a Rosignano, dove termina l'autostrada.

Seguire la direzione: VIA AURELIA/GROSSETO/ROMA/SS1 (E80)

Continuare sulla SS1 per 106 km, dopo di ché prendere l'uscita in direzione:

GROSSETO EST / SP159.

Continuare sulla SP159 per 25 km sino a Scansano. Attraversare Scansano rimanendo sulla medesima strada.



Az. Agr. Roccapesta

Loc. Macereto 9, 58054 Scansano (GR) – Italia
Tel +39 0564 599252 • Fax +39 339 5108643
e-mail info@roccapesta.it • www.roccapesta.it

Prendere quindi la Strada Statale Monte Amiata, in uscita da Scansano. Seicento metri dopo la fine del paese, svoltare a destra imboccando la SP159 per 8km. Arrivati al km 84,25 svoltare a sinistra nella strada sterrata SP147.

Ci troviamo dopo 1,5 km sulla sinistra.

Per chi proviene da NORD EST

Raggiungere l'autostrada A1 (E35) all'altezza di Firenze.

Prendere l'uscita in direzione: FIRENZE CERTOSA / SIENA / GROSSETO

Alla rotonda, appena usciti dall'autostrada, prendere la prima uscita a destra e continuare in direzione di: SIENA / GROSSETO per 65km circa.

A Siena, imboccare la SS223 (E78) seguendo le indicazioni per GROSSETO.

Dopo circa 70 km uscire a Roselle, seguendo le indicazioni per Scansano (al primo stop dopo l'uscita girare a sinistra, dopo 150 m a destra).

Dopo 5 km, svoltare a sinistra sulla SP159 per 23km sino a Scansano. Attraversare Scansano rimanendo sulla medesima strada.

Prendere quindi la Strada Statale Monte Amiata, in uscita da Scansano. Seicento metri dopo la fine del paese, svoltare a destra imboccando la SP159 per 8km. Arrivati al km 84,25 svoltare a sinistra nella strada sterrata SP147.

Ci troviamo dopo 1,5 km sulla sinistra.

Per chi proviene da SUD

Arrivando da Sud sulla SS1 Aurelia, si esce alla PARRINA e si prosegue in direzione Manciano-Saturnia. Giunti a Borgo Marisliana si svolta a sinistra seguendo le indicazioni per Scansano. Subito dopo aver attraversato il ponte sul fiume Albegna, svoltare a destra in direzione Pomonte, Cerreto Piano. Dopo circa 12 km c'è il bivio con la SS322. Svoltare a sinistra in direzione Scansano e subito dopo a destra sulla SP 147 (strada sterrata).

Ci troviamo dopo 1,5 km sulla sinistra.

3.3 News

DOCG

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita

La vendemmia 2007 è la prima vendemmia di Morellino di Scansano che potrà esibire la fascetta della DOCG.

Per questo motivo i Morellini di Scansano di annata fino al 2006 sono in commercio come Morellini di Scansano DOC. Le annate dal 2007 in poi saranno commercializzate come Morellino di Scansano DOCG.

(ref. Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, del 14/11/2006)