

# POGGIOARGENTIERA

## VINI E VIGNE DELLA MAREMMA TOSCANA



**La Maremma Toscana** è quella fascia di terra che Dante individuava tra Cecina e Tarquinia. La Maremma propriamente detta per molti è però la Provincia di Grosseto. E' una vasta area, dal clima mediterraneo, con una lunga stagione calda e asciutta, e inverni brevi e piovosi. I terreni sono di composizione diversa con placche di arenarie su argille e calcari e pianure di tipo alluvionale, e vanno dal livello del mare fino a 500-600 m s.l.m., con passaggio graduale da clima mediterraneo a clima leggermente più continentale.

Da un punto di vista enologico la storia è abbastanza recente, anche se ovviamente la coltivazione della vite risale a epoche etrusche. La denominazione Morellino di Scansano è stata istituita prima come DOC nel 1978 e poi come DOCG nel 2007.

La superficie vitata della provincia di Grosseto è di circa 9000 Ha, la terza provincia in Toscana dopo Siena e Firenze.



**Poggio Argentiera** è nata nel 1997, dalla volontà di Gianpaolo Paglia, agronomo di Orbetello, e sua moglie Justine Keeling, marketing manager inglese. Attualmente la produzione annua si avvicina a 300.000 bottiglie, provenienti dalla coltivazione di oltre 40 Ha, situati in alcune delle migliori aree di produzione, dalla costa tra Grosseto e Capalbio, al Comune di Scansano (dove sorgono i due poderi di proprietà), fino ad arrivare nelle zone di Magliano in Toscana. Da pochi anni si è affiancata una linea di prodotti, che porta il nome del principale collaboratore dell'azienda, **Antonio Camillo**, che provengono dai vigneti di Sauvignon posti a 400 m s.l.m. su terreni tufacei, tra Pitigliano e Sorano e di vecchi impianti di Ciliegiole tra Capalbio e Manciano.



### **POGGIO ARGENTIERA**

**SUPERFICE VITATA:** 40 HA (22 DI PROPRIETÀ, IL RESTO IN AFFITTO)

**ZONE DI PRODUZIONE:** COMUNI DI GROSSETO, MAGLIANO IN T., MANCIANO, PITIGLIANO, SCANSANO

**TIPO DI CONDUZIONE:** IN CONVERSIONE ALLA COLTIVAZIONE BIOLOGICA

**TOTALE BOTTIGLIE ANNUE PRODOTTE:** 300.000

**TIPOLOGIE PRODUTTIVE:** MORELLINO DI SCANSANO DOCG, IGT MAREMMA: VERMENTINO, ANSONICA, CILIEGIOLO, ALICANTE, SYRAH, SAUVIGNON B.

### **ULTIMI RICONOSCIMENTI:**

WINE SPECTATOR: 93/100 FINISTERRE 2007

ROBERT PARKER: 92/100 FINISTERRE 2006

90/100 CAPATOSTA 2006

89/100 BELLAMARSILIA 2007

DECANTER MAGAZINE: CINQUE STELLE CAPATOSTA 2005

WINE & SPIRITS: 90/100 BELLAMARSILIA 2007

GAMBERO ROSSO: TRE BICCHIERI, FINISTERRE 2007

### **SEDE AZIENDALE E CANTINE:**

STRADA BANDITELLA 2, GROSSETO, 58100 GR ITALIA

TEL. +39.0564.405099 FAX +39.0564.405749

EMAIL: [INFO@POGGIOARGENTIERA.COM](mailto:INFO@POGGIOARGENTIERA.COM) WEB: [POGGIOARGENTIERA.COM](http://POGGIOARGENTIERA.COM)

# I VINI DI POGGIO ARGENTIERA



FORMATI: 750 ML, 375 ML, 1500 ML

**UVAGGIO:** SANGIOVESE 85% - CILIEGIOLO 10% - ALICANTE 5% **VIGNETI:** PREVALENTEMENTE GIOVANI IMPIANTI. **VINIFICAZIONE:** MACERAZIONI INTORNO ALLE DUE SETTIMANE, FERMENTAZIONE A TEMP. CONTROLLATA. **MATURAZIONE** IN ACCIAIO E CEMENTO PER CIRCA 4 MESI.

**NOTE:**

~ BELLAMARSILIA ~  
**MORELLINO DI SCANSANO DOCG**



FORMATI: 750 ML, 375 ML, 1500 ML, 3000 ML, 5000 ML

**UVAGGIO:** SANGIOVESE 95%, ALICANTE 5%. **VIGNETI:** VIGNE PODERE KEELING NEL COMUNE DI SCANSANO **VINIFICAZIONE:** AFFINATO IN LEGNO, BARRIQUES FINO AL 2007, MISTO BARRIQUES E LEGNO GRANDE IL 2008, LEGNO GRANDE IL 2009

**NOTE:**

~ CAPATOSTA ~  
**MORELLINO DI SCANSANO DOCG  
RISERVA**



FORMATI: 750 ML, 375 ML, 1500 ML, 3000 ML, 6000 ML, 12000 ML

**UVAGGIO:** SYRAH, ALICANTE, CABERNET FRANC IN PARTI UGUALI **VIGNETI:** VIGNE PODERE KEELING NEL COMUNE DI SCANSANO **VINIFICAZIONE:** AFFINATO IN BARRIQUES

**NOTE:**

~ FINISTERRE ~  
**IGT MAREMMA TOSCANA  
SYRAH, ALICANTE, CABERNET FRANC**



FORMATI: 750 ML

**UVAGGIO:** SYRAH, ALICANTE IN PARTI UGUALI **VIGNETI:** VIGNE GIOVANI DEI VARI VIGNETI AZIENDALI **VINIFICAZIONE:** AFFINATO E VINIFICATO IN SOLO ACCIAIO

**NOTE:**

~ MAREMMANTE ~  
**IGT MAREMMA TOSCANA  
SYRAH, ALICANTE**



FORMATI: 750 ML

**UVAGGIO:** VERMENTINO **VIGNETI:** VIGNE DEI VARI VIGNETI AZIENDALI **VINIFICAZIONE:** AFFINATO E VINIFICATO IN SOLO ACCIAIO

**NOTE:**

~ GUAZZA ~  
**IGT MAREMMA TOSCANA  
VERMENTINO**

# I VINI DI POGGIO ARGENTIERA



FORMATI: 750 ML

UVAGGIO: VERMENTINO E ANSONICA IN QUANTITA' VARIABILE A SECONDA DELL'ANNATA VIGNETI: VIGNE DA LOCALITA' FONTE40 IN SCANSANO E ALTRE VIGNE VINIFICAZIONE: AFFINATO E VINIFICATO IN BOTTE IN LEGNO DA 25 HL

~ FONTE 40 ~  
IGT MAREMMA TOSCANA  
VERMENTINO & ANSONICA



FORMATI: 750 ML

UVAGGIO: ANSONICA VIGNETI: VIGNE PIU' VECCHIE VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE CON MACERAZIONE DELLE BUCCE PER UNA SETTIMANA, AFFINAMENTO IN CEMENTO E LEGNO GRANDE PER 18 MESI SULLE FECCE FINI. IMBOTTIGLIATO SENZA FILTRAZIONE.

~ ANSONICA BUCCE ~  
IGT MAREMMA TOSCANA  
ANSONICA



FORMATI: 375 ML

UVAGGIO: ALICANTE VIGNETI: VIGNE DEL PODERE ADUA VINIFICAZIONE: VENDEMMIA TARDIVA E APPASSIMENTO IN STANZA A TEMP E UMIDITA' CONTROLLATA. FERMENTAZIONE LUNGA, FINO A FINE DICEMBRE, AFFINAMENTO PER DUE ANNI IN LEGNO PICCOLO USATO.

~ LALICANTE ~  
VINO DA TAVOLA PASSITO  
ALICANTE

# I VINI DI ANTONIO CAMILLO



FORMATI: 750 ML

UVAGGIO: SAUVIGNON BLANC VIGNETI: VIGNE SU TERRENI TUFACEI TRA PITIGLIANO (CITTA' DEL TUFO) E SOVANA VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO IN ACCIAIO

~ ALTURE ~  
IGT MAREMMA TOSCANA  
SAUVIGNON



FORMATI: 750 ML

UVAGGIO: CILIEGIOLE VIGNETI: VIGNETI TRA 30 E 55 ANNI VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO IN ACCIAIO

~ PRINCIPIO ~  
IGT MAREMMA TOSCANA  
CILIEGIOLE



FORMATI: 750 ML

UVAGGIO: CILIEGIOLE VIGNETI: VIGNA SINGOLA DI 45 ANNI VINIFICAZIONE: FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO IN LEGNO DA 5-25 HL

~ VALLERANA ALTA ~  
IGT MAREMMA TOSCANA  
CILIEGIOLE - VIGNA SINGOLA