



*Colle Massari*

T O S C A N A

# QUANDO I SOGNI PORTANO LONTANO

**Sognare in grande.**

ColleMassari è la storia di quanto possano portare lontano sogni e determinazione.

**Giorno dopo giorno, scelta dopo scelta.**

Nata nel 1998 grazie alla grande passione per la natura e per il vino della famiglia Tipa - Bertarelli, ColleMassari è una tenuta dove competenza, passione, spirito di squadra, innovazione e heritage sono elementi fondanti.

Un'oasi biologica incontaminata di oltre 1200 ettari, di cui 120 vitati, 90 ettari di oliveti e boschi, che si estendono in una delle aree più vocate della Maremma, orientata verso il litorale Tirrenico, alle pendici del Monte Amiata, a 300 m sul livello del mare.



# LE UNICITÀ

## **AGRICOLTURA BIOLOGICA**

Sin dalla nascita, sia in vigna che per gli uliveti e il farro.

## **VECCHIE VIGNE**

Vecchie vigne di oltre 60 anni, tra cui la vigna Poggio Lombrone.

## **RICERCA**

Selezione massale, ovvero la selezione del Sangiovese locale scelta sui vigneti più vecchi e più espressivi della zona. Impianto del primo campo madre di 4 vigneti ultracentenari della provincia di Grosseto, in collaborazione con il Consorzio Agrario.

Campo catalogo sulla Vitis Silvestris con l'Università di Pisa.

## **IL VALORE DELLE PERSONE**

Alta formazione, attenzione al dettaglio, passione e attitudine al “vivere imparando”.

## **INNOVAZIONE TECNOLOGICA**

Grandi investimenti in tutte le attrezzature.

## **RISERVE NATURALI DI ACQUA**

Creazione di 4 laghi per il recupero dell'acqua.

## **OLIVETI**

All'interno della proprietà esistono 90 ettari di olivi tra cui 3 millenari, già presenti nelle mappe di inizio secolo come punti di riferimento.

## **CANTINA D'AUTORE**

Costruita dall'architetto Milesi seguendo i principi della bioarchitettura, fa parte del circuito Toscana Wine Architecture.

## **OSPITALITÀ DA SOGNO**

Un agriturismo di prestigio, Tenuta di Montecucco, dove godersi il lusso dello spazio e del tempo.

A photograph of a wine cellar. The ceiling is made of dark wooden slats. The walls are made of wood, and the floor is also wooden. In the center, there is a rectangular opening in the wall that reveals a rough, rocky interior. The lighting is warm and focused on the rocky wall. On either side of the opening, there are several wooden wine barrels. The text "VINI CHE RAPPRESENTANO UNA TOSCANA INCONTAMINATA" is overlaid in white, serif font across the center of the image.

VINI CHE RAPPRESENTANO UNA TOSCANA INCONTAMINATA

# POGGIO LOMBRONE

**MONTECUCCO DOCG**  
SANGIOVESE RISERVA

Dalle vecchie vigne di Sangiovese di oltre 50 anni, un Sangiovese in purezza dalla grande eleganza e freschezza, vinificato in tinelli aperti con fermentazioni spontanee. Un vino che nasce dalla selezione in vigna e che rappresenta l'essenza del territorio e delle sue potenzialità.

**VENDEMMIA**  
2017

**COMPOSIZIONE**  
100% Sangiovese

**GRADO ALCOLICO**  
14.5%

**INVECCHIAMENTO**  
La fermentazione malolattica si è svolta in botti di rovere di Slavonia da 40 ettolitri dove l'affinamento è proseguito per 30 mesi.



# IRISSE

**MONTECUCCO DOC**  
VERMENTINO TOSCANA

Un blend unico di Vermentino e Grechetto, in cui i due vitigni si esaltano in armonia e longevità. La piacevole fragranza e persistenza sapida del Vermentino si incontra con la forza minerale del Grechetto. Irisse fermenta e affina in botte, a contatto con le fecce fini per una gradevole struttura e cremosità.

**VENDEMMIA**  
2022

**COMPOSIZIONE**  
85% Vermentino  
15% Grechetto

**GRADO ALCOLICO**  
14%

**INVECCHIAMENTO**  
La vinificazione si è svolta in botti di rovere da 40 hl. In seguito il vino è stato affinato sulle fecce nobili per 9 mesi e successivamente imbottigliato.



# COLLEMASARI RISERVA

**MONTECUCCO DOC**  
ROSSO RISERVA

Un Daily SuperTuscan nella sua espressione aromatica e potenza gustativa. A base di Sangiovese, fruttato e speziato, che con la sua struttura dona longevità e valore. Completano il blend il Ciliegiole con la sua freschezza e il Cabernet Sauvignon che esalta il carattere variopinto del Collemassari Riserva.

**VENDEMMIA**  
2019

**COMPOSIZIONE**  
80% Sangiovese  
10% Ciliegiole  
10% Cabernet Sauvignon

**GRADO ALCOLICO**  
14.5%

**INVECCHIAMENTO**  
La vinificazione si è svolta in acciaio e in piccoli tinelli di legno con fermentazioni spontanee e lunghe macerazioni di 3-4 settimane. Il vino si è affinato per 18 mesi in botti e tonneaux.



# MELACCE

**MAREMMA TOSCANA DOC**  
VERMENTINO

Vermentino in purezza che stupisce, dalla forte personalità: marino e immediato. Vitigno tipico del Mediterraneo, che sulle colline di Collemassari trova un'affinità unica: notti fresche e forti escursioni termiche donano un prezioso corredo aromatico ed una esuberante vitalità al gusto.

**VENDEMMIA**  
2023

**COMPOSIZIONE**  
100% Vermentino  
**GRADO ALCOLICO**  
13.5%

**INVECCHIAMENTO**

La vinificazione avviene in acciaio a basse temperature per meglio conservare l'espressione aromatica varietale. Successivamente viene affinato sulle fecce nobili, per guadagnare morbidezza e sapidità.



# RIGOLETO

MONTECUCCO DOC  
ROSSO TOSCANA

Un blend giovane e mai banale dove la struttura tipica del Sangiovese e la rotondità tannica del Montepulciano sono ben equilibrate dalla spiccata acidità del Ciliegiolo. Fresco e fruttato, è un rosso dotato di energia e intensità.

**VENDEMMIA**  
2022

**COMPOSIZIONE**  
70% Sangiovese  
15% Ciliegiolo  
15% Montepulciano

**GRADO ALCOLICO**  
14%

**INVECCHIAMENTO**  
La fermentazione si svolge in acciaio con temperature mai troppo alte per preservare al meglio l'espressione fresca e varietale. Il vino è stato affinato per 9 mesi in acciaio e una piccola parte in botte.



# GRÓTTOLO

MONTECUCCO DOC  
ROSATO

Un rosato fresco, sapido e rotondo. Una base di Sangiovese che, arricchita dalla morbidezza del Montepulciano e dalla vivacità del Ciliegiolo, rendono questo vino accattivante e dal carattere unico.

**VENDEMMIA**  
2023

**COMPOSIZIONE**  
70% Sangiovese  
15% Ciliegiolo  
15% Montepulciano

**GRADO ALCOLICO**  
13%

**INVECCHIAMENTO**  
La fermentazione si svolge in acciaio a basse temperature per preservare la freschezza aromatica e varietale. Sosta almeno tre mesi in vasca d'acciaio a decantare naturalmente.



# SCOSCIAMONACA

VIN SANTO OCCHIO DI PERNICE  
MONTECUCCO DOC



## COMPOSIZIONE

70% Sangiovese- 30% Aleatico

GRADO ALCOLICO: 15%

## INVECCHIAMENTO

Le uve naturalmente appassite,  
fermentano per lungo tempo in piccole  
botti di legno sigillate, dove il vino  
è affinato per 54 mesi

# GRAPPA

CASTELLO COLLEMASSARI



## COMPOSIZIONE

80% Sangiovese - 10% Ciliegiolo  
10% Montepulciano

GRADO ALCOLICO: 45%

# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

TOSCANA IGP- BIOLOGICO



## COMPOSIZIONE

50% Frantoio  
20% Olivastra - Seggianese  
20% Leccino - 5% Moraiolo  
5% Pendolino

ACIDITÀ: 0,2%

## SISTEMA DI ESTRAZIONE

Pressatura a freddo



COLLEMASARI SPA SOCIETÀ AGRICOLA  
LOC. POGGI DEL SASSO • 58044 CINIGIANO (GR) ITALIA  
TEL. 0564 990496 • INFO@COLLEMASARI.IT



COLLEMASARIWINES.IT