



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 105 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.

POGGIO LOMBRONE

**MONTECUCCO SANGIOVESE DOCG
RISERVA**

Nato sulle colline toscane, da vigneti a conduzione nel cuore della Maremma, questo vino è vinificato in tinelli aperti e matura in botti di rovere di slavonia da 40 hl. Il nome di questa Riserva, dalla grande freschezza ed eleganza, è un omaggio alle viti più vecchie della Tenuta ed è stato scelto dal team di ColleMassari per rappresentare l'origine del Sangiovese di questo terroir.

VENDEMMIA
2018

COMPOSIZIONE
100% Sangiovese

GRADO ALCOLICO
14%

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
2023

COMPOSIZIONE
85% Vermentino
15% Grechetto

GRADO ALCOLICO
13,5%

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.



COLLEMASSARI RISERVA

MONTECUCCO DOC
ROSSO RISERVA

Un Daily SuperTuscan nella sua espressione aromatica e potenza gustativa. Prevalentemente Sangiovese, che conferisce sentori di frutta fresca e spezie morbide, oltre a una struttura che promette longevità e complessità, completano il blend il Ciliegiole che conferisce rotondità e note fruttate e il Cabernet Sauvignon con la sua classica profondità e ampiezza.

VENDEMMIA
2020

COMPOSIZIONE
80% Sangiovese
10% Ciliegiole
10% Cabernet Sauvignon

GRADO ALCOLICO
14%

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
2024

COMPOSIZIONE
100% Vermentino

GRADO ALCOLICO
13%

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, ma non banale, dove la rotondità e il fruttato del Ciliegiolo completano e bilanciano la classica acidità e i tannini morbidi del Sangiovese e la struttura e la speziatura del Montepulciano. Intenso e fruttato, è un rosso dotato di energia e carattere.

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

Grattamacco
BOLGHERI

*Una Pietra miliare
nella Storia di Bolgheri*



NEL 1994, SOTTO AL MAESTOSO VECCHIO LECCIO
DELLA CASA COLONICA DI GRATTAMACCO, SI
INCONTRARONO COLORO CHE AVREBBERO DATO
ORIGINE A UNA DELLE DENOMINAZIONI PIÙ
PRESTIGIOSE D'ITALIA.

Grattamacco è un'azienda vitivinicola dall'attitudine pionieristica:

- * la seconda cantina di produttori a nascere a Bolgheri nel 1977
- * la prima in assoluto
 - * a vinificare il Bolgheri Rosso
 - * a credere nel Vermentino
 - * a credere nel potenziale dei vigneti delle alture bolgheresi di Casavecchia
- * una delle poche a mantenere il Sangiovese nel blend che dà vita al Grattamacco Bolgheri Superiore

*Una Storia
di Pionieri*

Nuovi Vigneti, Suoli Ancestrali

- * Conduzione biologica sin dagli anni '90
- * 35 ettari di vigneti fino a 200 metri slm
- * Suoli con concentrazioni di argille bianche e flysch fra le più significative della costa toscana
- * Sangiovese nel blend di Grattamacco, forte legame con la toscanità
- * Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot messi a dimora dagli anni '80 e prodigiosamente adattati

- * Vinificazione essenziale in tinelli aperti
- * Lavorazioni condotte cercando il minor intervento possibile
- * Stile «puro» e «incontaminato»
- * Legame autentico tra il vino e la sua terra



*Meno Tecnologia,
più Terroir*

GRATTAMACCO 2021

BOLGHERI SUPERIORE DOC

Composizione: 65% Cabernet Sauvignon
20% Merlot, 15% Sangiovese

Grado alcolico: 14,5 % vol.

Vinificazione: fermentazione spontanea
avviene in tinelli di rovere aperti
con gentili e ripetute follature
manuali e lunghe macerazioni

Affinamento: 18 mesi in barriques





GRATTAMACCO BIANCO 2023

BOLGHERI DOC VERMENTINO

Composizione: 100% Vermentino

Grado alcolico: 14 % vol.

Vinificazione: un terzo in barriques,
il restante in vasche d'acciaio.

Affinamento: 6 mesi con frequenti bâtonnage
delle fecce nobili

L'ALBERELLO 2021

TOSCANA IGT

Composizione: 70% Cabernet Sauvignon,
30% Cabernet Franc

Grado alcolico: 14,5 % vol.

Maturazione: Le varietà di Cabernet vengono raccolte contemporaneamente, formando un blend che fermenta in maniera spontanea, con lunghe macerazioni. Questo vino è stato affinato per 18 mesi in barriques





BOLGHERI ROSSO 2023

BOLGHERI ROSSO DOC

Composizione: 30% Cabernet Sauvignon,
30% Merlot, 25% Cabernet Franc,
10% Sangiovese, 5% Petit Verdot

Grado alcolico: 14 % vol.

Vinificazione: fermentazione in vasche d'acciaio

Maturazione: parte in vasche d'acciaio,
parte in botti per 8 mesi

GRATTAMACCO GRAPPA

Composizione: selezione di vinacce freschissime
che hanno fermentato in tinelli
di legno e che vengono distillate
lentamente con alambicchi
discontinui a bagnomaria.

Grado alcolico: 42 %

Colore: clear



GRATTAMACCO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

IGP TOSCANO - BIOLOGICO

Composizione: 40% Frantoio
25% Leccino
30% Moraiolo
5% Pendolino

Acidità: 0.2 %

Colore: giallo dorato
con sfumature verdi





Poggio di Sotto
MONTALCINO

A Castelnuovo dell'Abate, la zona più vocata del Brunello di Montalcino, dal 1989 Poggio di Sotto coglie **l'anima più nobile del Sangiovese**.

Qui nascono vini icone immortali del Brunello, di estrema longevità ed eleganza, fedeli a uno **stile senza compromessi**, senza spazio e senza tempo.

Su una proprietà di 48 ettari, di cui 20 vitati, le viti crescono in **conduzione biologica**, su ripide dorsali tra le pendici del Monte Amiata e il fiume Orcia.



IL BRUNELLO DI POGGIO DI SOTTO “ARRIVA” DA SOLO, QUASI AVESSE UN’ANIMA PROPRIA.

Tutto il vino prodotto è rivendicato — in vigneto — come Brunello di Montalcino, ma solo gli assaggi finali decreteranno le porzioni eccezionali che andranno a formare le Riserve.

Il Rosso di Montalcino nasce quindi successivamente, durante l’affinamento, da una selezione volontaria di un vino che potrebbe a tutti gli effetti essere Brunello.

La vinificazione avviene in tini troncoconici di legno, con lunghi e frequenti rimontaggi all’aria. L’affinamento prosegue in botti di legno di Slavonia di 30 ettolitri.



POGGIO DI SOTTO RISERVA

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG

VENDEMMIA
2019

COMPOSIZIONE
100% Sangiovese

GRADO ALCOLICO
13,5 % vol.

INVECCHIAMENTO
Affinato in botti di rovere
da 30 hl per 30 mesi



POGGIO DI SOTTO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

VENDEMMIA

2020

COMPOSIZIONE

100% Sangiovese

GRADO ALCOLICO

13,5 % vol.

INVECCHIAMENTO

Affinato in botti di rovere
da 30 hl per 36 mesi



POGGIO DI SOTTO ROSSO

ROSSO DI MONTALCINO DOC

VENDEMMIA
2021

COMPOSIZIONE
100% Sangiovese

GRADO ALCOLICO
14 % vol.

INVECCHIAMENTO
Affinato in botti di rovere
da 30 hl per 24 mesi



POGGIO DI SOTTO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

IGP TOSCANO – BIOLOGICO

COMPOSIZIONE

60% Frantoio
20% Leccino
20% Moraiolo

ACIDITÀ

0.2%

COLORE

verde brillante con riflessi dorati

SISTEMA DI ESTRAZIONE

ciclo continuo a freddo

DENSITÀ

fluidità media



POGGIO DI SOTTO BRUNELLO DI MONTALCINO GRAPPA

COMPOSIZIONE

Grappa di Brunello

GRADO ALCOLICO

42%

COLORE

trasparente





San Giorgio



Acquisita dalla famiglia **Tipa Bertarelli** nel 2016, **San Giorgio** è ubicata nel prestigioso territorio di **Castelnuovo dell'Abate** (Sant'Antimo), a Montalcino. I vigneti, sono posizionati ad un'altitudine che varia tra i **250 e 400 metri slm**, su terreni ricchi di scheletro e con una marcata presenza di argille con porzioni di conglomerati e affioramenti tufacei.





LOCALITÀ

CASTELNUOVO
DELL'ABATE



ALTITUDINE

250/400 m



SUPERFICIE

142 ha

UNA COSTELLAZIONE DI SUOLI SFIDANTI
E MAI BANALI, ESPRESSIONE STRAORDINARIA
DELL'AUTENTICITÀ DI SAN GIORGIO.



VIGNETO

28 ha



OLIVETO

4 ha



CIAMPOLETO

ROSSO DI MONTALCINO DOC

VENDEMMIA

2023

COMPOSIZIONE

100% Sangiovese

GRADO ALCOLICO

13,5%

COLORE

Rosso rubino intenso

INVECCHIAMENTO

Fermentazione in tini di cemento con brevi macerazioni. Affinamento di 10 mesi in botti di rovere di Slavonia e in tini di cemento.





UGOLFORTE

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

VENDEMMIA

2020

COMPOSIZIONE

100% Sangiovese

GRADO ALCOLICO

13.5%

COLORE

Rosso rubino con riflessi granati

INVECCHIAMENTO

La vinificazione avviene parte in tini di rovere e parte in tini in cemento, con lunghe macerazioni. Affinato per 36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 a 50 hl. Il nome, "Ugolforte", deriva da un famoso brigante che nel XII secolo guidò il popolo di Montalcino contro l'occupazione senese.





UGOLFORTE RISERVA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
RISERVA

VENDEMMIA

2018

COMPOSIZIONE

100% Sangiovese

GRADO ALCOLICO

14%

COLORE

Rosso rubino con riflessi granati

INVECCHIAMENTO

La vinificazione avviene parte in tini di rovere e parte in tini in cemento, con lunghe macerazioni. Affinato per 30 mesi in botte di rovere di Slavonia da 30 hl. Il nome, "Ugolforte", deriva da un famoso brigante che nel XII secolo guidò il popolo di Montalcino contro l'occupazione senese.

