



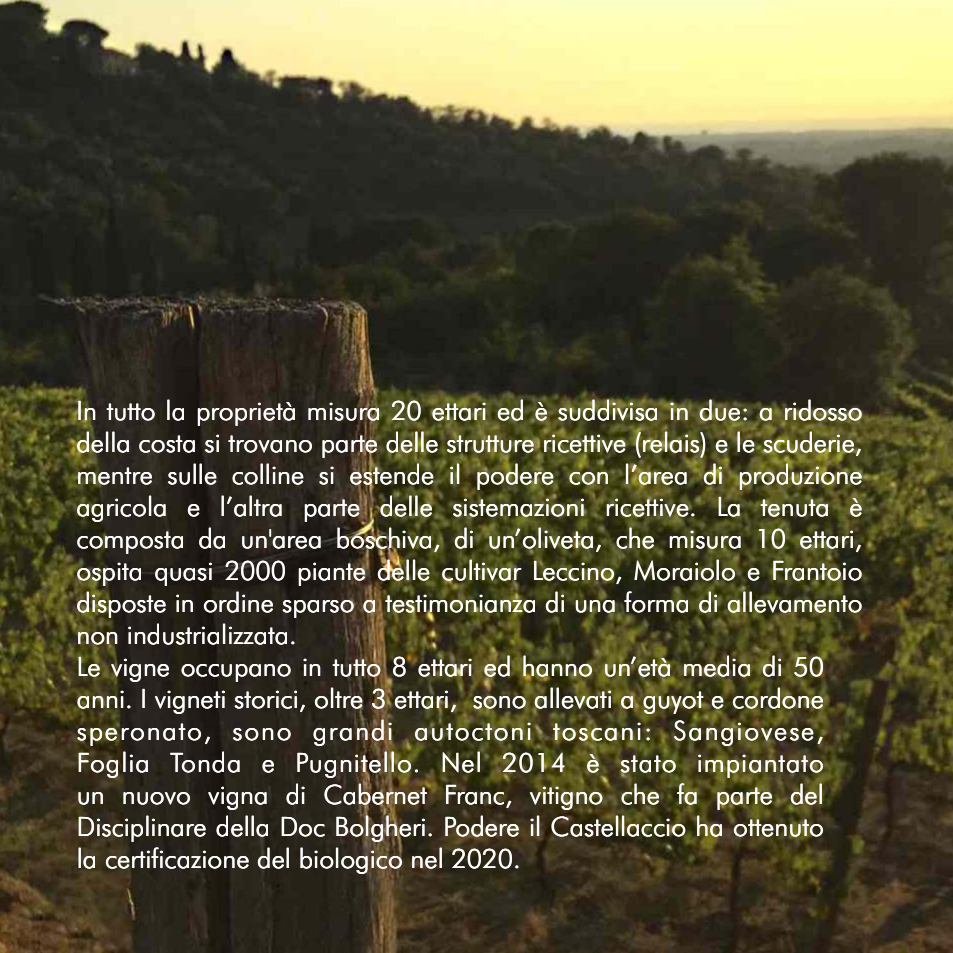
P · O · D · E · R · E
IL CASTELLACCIO

“Un sorso del passato
con lo sguardo verso il futuro.”

Podere Il Castellaccio si trova nel Comune di Castagneto Carducci, in provincia di Livorno. L'azienda è stata fondata da Alessandro Scappini nel 2009, ma la tenuta è di proprietà della sua famiglia dagli anni '60. Il podere sorge sulle colline a ridosso della Costa degli Etruschi, ad un'altezza tra i 100 e i 160 metri- sul livello del mare. È situato sul colle di Segalari, fiancheggiato dalla strada Bolgherese. La zona di produzione, diventata celebre nel mondo per la produzione di vino, è quella di Bolgheri. La tenuta si affaccia sul mare ed è esposta alle brezze che durante tutto l'anno salgono dalla costa, garantendo in questo modo un microclima mediterraneo ideale alla viticoltura.

P · O · D · E · R · E
IL CASTELLACCIO



A photograph of a vineyard at sunset. In the foreground, a weathered wooden post stands vertically. The background is a vast, rolling landscape of green vineyards under a warm, golden sky. The sun is low on the horizon, creating a soft glow over the hills.

In tutto la proprietà misura 20 ettari ed è suddivisa in due: a ridosso della costa si trovano parte delle strutture ricettive (relais) e le scuderie, mentre sulle colline si estende il podere con l'area di produzione agricola e l'altra parte delle sistemazioni ricettive. La tenuta è composta da un'area boschiva, di un'oliveta, che misura 10 ettari, ospita quasi 2000 piante delle cultivar Leccino, Moraiolo e Frantoio disposte in ordine sparso a testimonianza di una forma di allevamento non industrializzata.

Le vigne occupano in tutto 8 ettari ed hanno un'età media di 50 anni. I vigneti storici, oltre 3 ettari, sono allevati a guyot e cordone speronato, sono grandi autoctoni toscani: Sangiovese, Foglia Tonda e Pugnitello. Nel 2014 è stato impiantato un nuovo vigna di Cabernet Franc, vitigno che fa parte del Disciplinare della Doc Bolgheri. Podere il Castellaccio ha ottenuto la certificazione del biologico nel 2020.

DINOSTRO



Denominazione: IGT Toscana

Varietà: Sangiovese 100%

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Altimetria: 160 m s.l.m.

Tipo di terreno: Scisto di galestro

Esposizione: Nord/Sud

Densità impianti: 5000 ceppi per ettaro

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Età dei vigneti: 50 anni

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Resa per ettaro: 80 quintali/ha

Epoca di vendemmia: Fra la fine di settembre e i primi di ottobre

Fermentazione ed affinamento: la fermentazione con l'aggiunta di 5% di raspi, avviene per mezzo di lieviti indigeni in botti di rovere sloveno con una macerazione sulle bucce di circa due settimane. Dopo la svinatura il vino rimane per 12 mesi nelle botti di legno. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento di 6 mesi in bottiglia.



*“Un vino di grande freschezza
congiata ad un’ampia fruttuosità
ideale in situazioni conviviali una
delle poche espressioni di
Sangiovese a Bolgberi”*



Attualmente Alessandro vive presso l'azienda con la sua moglie Erica e le sue figlie Matilde e Ludovica. Alessandro, che nel 2009 comincia la sua avventura nella tenuta di famiglia dopo un diploma in agraria e una gioventù trascorsa lontano dalla terra, vuole parlare quella lingua. «Quando ho deciso di subentrare alla guida del Castellaccio, ho scelto di non espiantare i vecchi vigneti, ma di farne il canovaccio con cui scrivere il nostro futuro. È per questo che mi sento molto più custode che proprietario. Senza la storia della mia famiglia, non sarei qui».

VALÈNTE



Denominazione: IGT Toscana

Varietà: Sangiovese, Pugnitello,
Foglia Tonda

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Altimetria: 160 m s.l.m.

Tipo di terreno: Scisto di galestro

Esposizione: Nord/Sud

Densità impianti: 5000 ceppi per ettaro

Sistema di allevamento: Cordone Speronato
e Guyot

Età dei vigneti: 50 anni

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Resa per ettaro: da 50 a 80 quintali/ha

Epoca di vendemmia: Ultima settimana di
settembre e prima di ottobre.

Fermentazione e affinamento: la fermentazione è separata per ogni vitigno ed avviene per mezzo di lieviti indigeni in botti di rovere sloveno e tini in cemento con una macerazione sulle bucce di circa due settimane. Dopo la svinatura il vino rimane per 12 mesi nelle botti di legno. Segue l'imbottigliamento e un affinamento di 12 mesi in bottiglia.



*“Armoniosamente complesso,
blend ottenuto da antichi vigneti
autoctoni presenti nella nostra Azienda.
Originale nel suo genere, unico sul
territorio Bolgherese. Un vino che fonde
in se storia e innovazione.”*

Una storia che non viene vissuta come polverosa ricorrenza, ma come materia con cui plasmare il presente e il futuro. Una storia che non ha paura di sé stessa e che è capace di rinnovarsi attraverso la ricerca. Così anche quando la sperimentazione arriva a toccare un grande classico della Doc, il Cabernet Franc, lo fa con un tratto di diversità e senza mai dimenticare l'abbraccio tra inizio e ritorno. Nasce sui gradoni di una ripida collina, con un allevamento ad alberello e l'utilizzo del cavallo per l'erpicazione. Una soluzione innovativa realizzata con strumenti tradizionali. È quella che Alessandro stesso ha definito una "viticoltura eroica"



SOMATICO



Denominazione: IGT Toscana

Varietà: Pugnitello 100%

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Altimetria: 160 m s.l.m.

Tipo di terreno: Scisto di galestro

Esposizione: Nord/Sud

Densità impianti: 5000 ceppi per ettaro

Sistema di allevamento: Guyot

Età dei vigneti: 50 anni

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Resa per ettaro: 40 quintali/ha

Epoca di vendemmia: Primi di ottobre

Fermentazione ed affinamento: La fermentazione avviene per mezzo di lieviti indigeni in vasche di cemento, con una macerazione sulle bucce di circa due settimane. Dopo la svinatura il vino viene messo in vasche di cemento per 12 mesi. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento di 12 mesi in bottiglia.



“Solo dalle nostre migliori uve di Pugnitello si ottiene questo cru che racchiude in sé un'esuberanza sensoriale che solamente il tempo può plasmare.”



ORIO

Denominazione: Bolgheri DOC

Varietà: Cabernet Franc, Merlot e Syrah

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Altimetria: 140 m s.l.m.

Tipo di terreno: sabbiosi argillosi con presenza di scheletro

Esposizione: Nord / sud

Densità impianti: 5000 ceppi per ettaro

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Età dei vigneti: 10/20 anni

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Resa per ettaro: 80 quintali /ha

Epoca di vendemmia: settembre

Fermentazione: in vasche di acciaio inox a temperature controllata di 28° per 20 gg.

Fermentazione malolattica spontanea nel corso dell'affinamento di un minimo di 12 mesi in tonneau da 5hl di rovere francese, ulteriore affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia.



“La grazia e l’equilibrio di un classico Bolgheri trovano consensi ovunque, Orio la piacevolezza di una bevuta quotidiana!”



La cantina non ha uno spazio nuovo, ma il vecchio locale utilizzato dal nonno. I lavori hanno permesso di salvaguardare la storicità di un ambiente tradizionale, coniugandola con le tecnologie più all'avanguardia per la vinificazione. Quest'ultima avviene principalmente in cemento con l'utilizzo di lieviti indigeni.

IL CASTELLACCIO



Denominazione: Bolgheri Superiore DOC

Varietà: Cabernet Franc

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Altimetria: 160 m s.l.m.

Tipo di terreno: scisto di galestro
di scheletro

Esposizione: Nord / sud

Densità impianti: 5000 ceppi per ettaro

Sistema di allevamento: alberello

Età dei vigneti: 7/25 anni

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Resa per ettaro: 45 quintali /ha

Epoca di vendemmia: settembre

Fermentazione: La fermentazione avviene per mezzo di lieviti indigeni in vasca di acciaio inox a temperatura controllata con una macerazione sulle bucce di 45 a 50 giorni. Dopo la svinatura il vino rimane per 12 mesi in barrique di rovere francese e per 12 mesi in anfore di impasto ceramico. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia.



“Il presente che incontra il passato due varietali divergenti tra loro caratterizzano e rendono unica questa bevuta. Un vino complesso inaspettatamente fresco capace di far meditare”



ARDIGLIONE

Denominazione: IGT Costa Toscana

Varietà: Vermentino in purezza

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Altimetria: 100 m s.l.m.

Tipo di terreno: argille scisti di galestro

Esposizione: Est/ Ovest

Densità impianti: 5000 ceppi per ettaro

Sistema di allevamento: guyot

Età dei vigneti: 15/20 anni

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Resa per ettaro: 70-80 quintali /ha

Epoca di vendemmia: fine settembre

Fermentazione: i grappoli sono raccolti a mano, diraspatis, pigiati ed infine pressati. Il mosto è decantato a bassa temperatura e fermentato in vasca di acciaio a temperatura controllata, con lieviti selezionati. Una piccola selezione di grappoli dorati al sole, è dapprima criomacerata, poi fermentata in anfora tava e, dove matura sur lies fino all'assemblaggio con il vino in acciaio. Quest'ultimo è affinato sur lies per quattro mesi, poi assemblato alla massa in anfora tava, dunque filtrato ed infine imbottigliato entro l'inizio della primavera successiva alla vendemmia.



*“Un vermentino
che rappresenti il suo territorio,
al naso è inebriante,
il sorso è pieno ed avvolgente .
La sapidità fa da cornice
ad aromi di arancia e
macchia mediterranea
un vino fresco da consumarsi
in riva al mare.”*



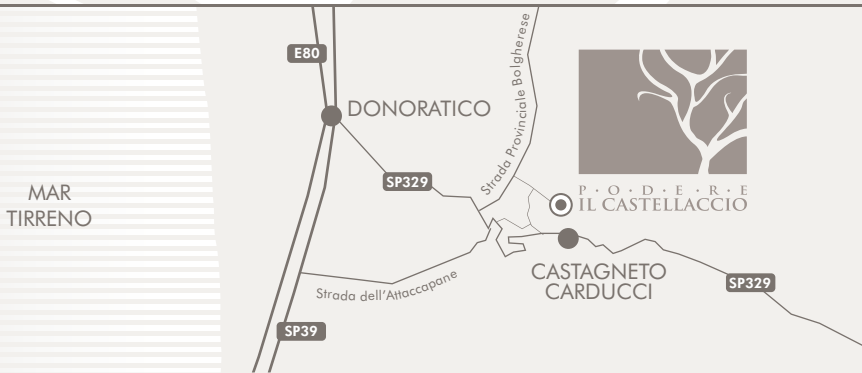


IL RELAIS

Podere Il Castellaccio ha anche un'area dedicata all'allevamento dei cavalli. Inoltre, è struttura ricettiva. Sono presenti 9 sistemazioni, tra appartamenti e dependance, realizzate con il principio della bioarchitettura ed integrate perfettamente nel territorio. Sono immerse nel verde tra la costa e le colline di Castagneto Carducci e offrono la possibilità di usufruire della piscina all'aperto.







Località Segalari, 102
57022 Castagneto Carducci- Livorno Italia
Ph: +39 335 8210510
Fax+39 0565 776806
e-mail : info@podereilcastellaccio.it

