

(GR)

## Massari

Vigna del Sasso  
0498  
massari.it  
massari.it



CIVITELLA PAGANICO (GR)

## Il Civettaio

Località Civettaio  
tel. 348 7029229  
www.civettaio.it  
civettaio@civettaio.it

1.000 bt vende in cantina

7 ha - 25.000 bt vende in cantina

Ludovico Tipa accoglie gli ospiti nel salone finestrato. Caldo e luminoso, quanto il senso di ospitalità. Ed entusiasta del suo lavoro è Giurini, il direttore agronomo. È lui a spiegare la filosofia di produzione in vigna. Seguono le parole di Luca, il responsabile aziendale, e Giacomo, il tecnico di cantina.

I vigneti circondano la nuova azienda, disposti a corona con filari, a loro volta attornati da poggiate funghie da protezione. Siamo in una posizione ben ventilata, assolata e con un bosco tutt'intorno: l'ideale per la coltivazione biologica. Il terreno è fertile e la scelta dell'allevamento è speronata, con iniziali convertiti per gli autoctoni sangiovese e affiancati da grechetto di Todi, pulciano e ciliegio.

I vini si segnalano per eleganza e tradizione. Per la particolare raffinatezza da citare il **Montecucco Rosso Massari Ris. 2007** (sangiovese, ciliegio, sauvignon; 50.000 bt; 21 €), un amico con chiusura speziata, e il **Montecucco Sangiovese Lombroli 2008** (6.000 bt; 42 €), etereo e succoso. La tradizione è rispettata nel **Montecucco Rigoletto 2008** (sangiovese, ciliegio, pulciano d'Abruzzo; 80.000 bt; 21 €), erede al naso e in bocca, e nel **Vermentino Melacce Irisse 2009** (13 €), molto legato al territorio. È ancora segnalato il **Vermentino 2008** (vermentino, grechetto; 21 €), dai profumi di frutta. La modernità aziendale si riflette nel **Montecucco Rosé 2009** (sangiovese, pulciano d'Abruzzo; 7.000 bt; 21 €), armonico e equilibrato.

**VITA** - Il Civettaio nasce nel 1998, grazie all'impegno di Gregorio Dell'Adami che ha da subito creduto nell'allora giovanissima denominazione Montecucco. A occuparsi dei lavori, sia in vigna sia in cantina, è lo stesso proprietario. Piccola curiosità: durante il periodo della vendemmia Dell'Adami offre agli ospiti dell'agriturismo l'opportunità di partecipare attivamente ai lavori tra i filari.

**VIGNE** - L'azienda sorge nei pressi di Paganico, circondata dalla tipica macchia mediterranea. Gli ettari vitati, sparsi in vari appezzamenti, sono in totale 7 e sono prevalentemente coltivati a guyot con una densità di circa 5.000 ceppi per ettaro. Si coltivano soprattutto varietà autoctone e le vigne con la migliore esposizione sono dedicate al sangiovese. Da qualche anno al Civettaio si lavora in regime biologico certificato.

**VINI** - I vini Il Civettaio sono un bell'esempio di finezza ed eleganza nella calda Maremma. Il **Montecucco Sangiovese Hiuls Ris. 2006** (5.000 bt; 15 €) è un grande sangiovese di razza. Maturato a lungo in tini da 38 ettolitri sfoggia uno spettro olfattivo molto complesso e in bocca offre freschezza e bevibilità. Il **Montecucco Sangiovese Il Civettaio 2007** (1.000 bt; 9 €), affinato in legno grande, è un vino più semplice e immediato, ma di pregevole fattura. In bocca è piacevole, con note fruttate che ne invogliano la beva. Il **Montecucco Rosso Poggio al Commessario 2007** (sangiovese, merlot, cabernet sauvignon; 8.000 bt; 7 €) è l'unica concessione a vini dal carattere internazionale. Maturato in tonneau, è un blend di sangiovese in prevalenza, molto intenso al naso e morbido all'assaggio. Il **Rosa 2009** (sangiovese aromatico; 1.500 bt; 7 €) è un rosato fresco e croccante in bocca, con un finale sapido, quasi salino, uno dei migliori della terra di Maremma.

Concimanti in pellet, letame naturale  
Fungicidi rame e zolfo  
Pesticidi meccanici  
Lieviti autoctoni  
Uve 100% di proprietà

CONCIMI sovescio  
FITOFARMACI rame e zolfo, organici  
DISERBO meccanico  
LIEVITI autoctoni  
UVE 100% di proprietà