



Roccapesta

Company Profile 2025



L'arte del Sangiovese, in Maremma



L'OBIETTIVO

Roccapesta nasce sotto l'attuale proprietà nei primi anni Duemila, con un obiettivo chiaro: scoprire e valorizzare l'identità del Sangiovese tipica di Scansano.

Alla base, c'è la convinzione profonda che il Sangiovese di Scansano esprima un carattere unico, di straordinaria eccellenza, diverso da ogni altra sua interpretazione oggi esistente.

All'interno della denominazione Morellino di Scansano DOCG, questo obiettivo si è trasformato nel principio ispiratore che guida ogni scelta aziendale: dalle strategie commerciali alle pratiche agronomiche ed enologiche.

L'intento è raccontare la terra, lasciando che trovi la sua espressione più sincera e autentica attraverso il vino.

Siamo convinti che solo la conoscenza porti consapevolezza. Per questo motivo, affianchiamo alla pratica quotidiana un'intensa attività di ricerca e sperimentazione, sempre basata sui dati.

Studiamo i suoli, i cloni, i processi di vinificazione, per confermare ipotesi e migliorare continuamente la nostra comprensione del territorio.



L'AZIENDA

Il legame con la terra è impresso fin dal nome: Roccapesta.

Rocca, luogo austero e ostico, ma anche roccia, su cui camminiamo ogni giorno.

Pesta, come il modo più antico di creare il vino.

Un nome evocativo, che richiama i terreni rocciosi e compatti che calpestiamo ogni giorno e la volontà di un processo artigianale e sincero.



L'azienda sorge a pochi chilometri da Scansano, cuore pulsante della denominazione, in una zona di cui già Tachis riconosceva il potenziale.

Un territorio bruciato dal sole e battuto dal vento.

Da un lato, il mare Tirreno porta correnti salmastre e temperate; dall'altro, l'Amiata spinge masse d'aria più fredde e taglienti.

A completare questo quadro unico, la quantità di luce che brilla sulle colline maremmane: una luce intensa e costante, favorita da una bassissima presenza di inquinamento atmosferico (Grosseto è tra le cinque città italiane con l'aria più pulita), dalla ventilazione continua e dalla possibilità di ricevere luce sia diretta che riflessa dal mare.

In questo scenario vivono i nostri vigneti: 30 ettari coltivati con oltre 30 cloni di Sangiovese.



LE VIGNE



I vigneti sono condotti secondo tradizione, con il sistema a cordone speronato.

Tra i filari, le erbe crescono spontaneamente e vengono lasciate intatte: un inerbimento naturale che risponde a precise volontà agronomiche:

- promuovere la biodiversità e la vitalità microbica del suolo;
- proteggere il terreno dal caldo estivo e dall'erosione;
- competere con la vite per le risorse, stimolandola a radicare in profondità.

Questa competizione è rafforzata da una elevata densità di impianto, possibile grazie alla costante ventilazione del sito.

Le brezze asciugano i filari, limitando l'insorgere di muffe e malattie fungine, e ci consentono di ridurre al minimo gli interventi fitosanitari.

I suoli sono estremamente eterogenei anche in pochi metri quadrati: argilla, galestro, vene ferrose. Lo scheletro roccioso profondo, ricco e compatto, garantisce drenaggio e rigore espressivo.

LA PRODUZIONE

Roccapesta produce circa 100.000 bottiglie l'anno, con una filosofia basata su selezione estrema e coerenza stilistica.

La cura che inizia in vigna trova la sua massima espressione in cantina, nella vinificazione attenta e nell'affinamento calibrato.

Per noi, il vino è strumento di lettura del paesaggio.

La vendemmia è manuale, seguita da tre fasi di selezione:

- una prima manuale su nastro, sul grappolo intero, cui segue la diraspatura;
- una con selettore ottico, per garantire che solo gli acini perfettamente maturi, sani e integri siano trasformati;
- un'ultima selezione, nuovamente manuale, come controllo finale, per assicurare l'integrità assoluta della materia prima.

La nostra terra ci offre tutto ciò che serve: non aggiungiamo lieviti selezionati e non filtriamo i nostri vini.



Siamo custodi di un processo naturale, che accompagniamo con rispetto.

La fermentazione avviene in tini di acciaio, seguita da un affinamento minimo di 12 mesi, in cemento o legno, a seconda del vino.

Anche la scelta del legno risponde a una filosofia precisa: lasciar parlare l'uva e la terra.

Il legno deve essere un ingrediente discreto, non un gusto dominante.

Usiamo solo botti grandi, poco tostate o piegate a vapore, per supportare l'evoluzione del vino senza condizionarla, accompagnandolo con una maturazione lenta e rispettosa del profilo originale.



LA CONOSCENZA DEL TERRITORIO

Accanto alla produzione del Morellino di Scansano, Roccapesta porta avanti un progetto ambizioso e rigoroso di consapevolezza: il Progetto Morello.

Con l'aiuto di geologi e agronomi, abbiamo identificato 5 vigneti particolarmente vocati, grazie a suoli complessi e differenziati, altitudini variabili (da 250 a 550 m s.l.m.) ed esposizioni multiple.

Ogni due anni, solo in annate ritenute eccellenti, nasce un vino da un singolo vigneto.

Oggi sono già disponibili:

- Vigna Liuzza, da suoli ricchi di Pietraforte, minerale ferroso tipico della zona;
- Gaggioli, da una vigna in alta collina, su suolo di galestro.

I vini del progetto Morello non cercano la perfezione stilistica, ma vogliono catturare un soffio di vento, un raggio di sole, un sentore di macchia mediterranea.



Sono vini liberi: liberi da certezze assolute, liberi da regole di mercato, liberi da schemi prestabiliti.

Ogni etichetta nasce come una sperimentazione autentica, alla ricerca dell'essenza di un ecosistema.



ROCCAPESTA

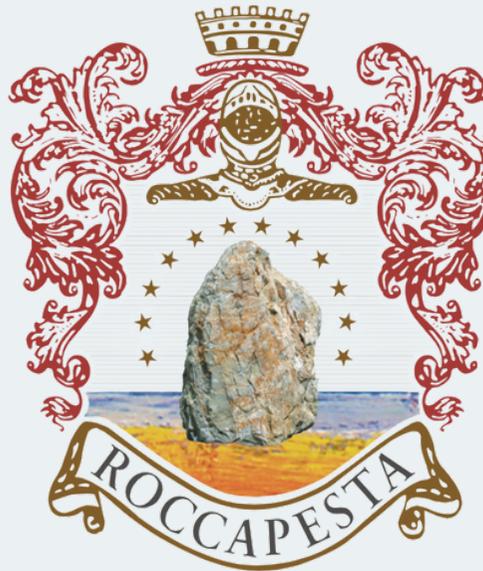
Roccapesta non vuole essere solo un'azienda.

È un progetto culturale che parte dalla terra per raccontare la Maremma, attraverso scelte quotidiane, consapevoli, coerenti.

È la voce di chi cerca l'essenza di un luogo.

È il risultato di un'agricoltura che non addomestica, ma ascolta, interpreta e restituisce.

Alla base di tutto, resta la convinzione che il Sangiovese di Scansano custodisca un'identità irripetibile, capace di distinguersi da ogni altra forma espressiva esistente.



M: comunicazione@roccapesta.store

T: 0564 599252



Roccapesta

Catalogo prodotti 2025



RIBEO

Morellino di Scansano D.O.C.G.



N° Bottiglie	30.000
Uvaggio	95% Sangiovese 5% Alicante
Età vigneti	10 anni
Abv%	14%
Suolo	Argilla con scheletro pesante
Formato	0.75
Vinificazione	Tripla cernita delle uve. Macerazione sulle bucce per 15 giorni. Fermentazione in vasche di acciaio. Fermentazione malolattica in vasche di cemento vetrificato.
Affinamento	Il vino rimane per 12 mesi in vasche di cemento vetrificato. Una volta imbottigliato il vino riposa in cantina per almeno 6 mesi prima di essere commercializzato.



ROCCAPESTA

Morellino di Scansano D.O.C.G.



N° Bottiglie	40.000
Uvaggio	100% Sangiovese
Età vigneti	20 anni
Abv%	14%
Suolo	Argilla e scisto
Formato	0.75 1.5 L
Vinificazione	Tripla cernita delle uve. Macerazione sulle bucce per 30 giorni. Fermentazione in vasche d'acciaio. Fermentazione malolattica in botti di legno.
Affinamento	Il vino rimane per 12 mesi in botti di rovere francese da 600 a 5000 L. Una volta imbottigliato, il vino riposa in cantina per almeno 6 mesi prima di essere commercializzato.



ROCCAPESTA RISERVA

Morellino di Scansano D.O.C.G. Riserva



N° Bottiglie	6.000
Uvaggio	100% Sangiovese
Età vigneti	20 anni
Abv%	14.5%
Suolo	Argilla con scheletro pesante
Formato	0.75 1.5 L
Vinificazione	Tripla cernita delle uve. Macerazione sulle bucce per 30 giorni. Fermentazione in vasche d'acciaio. Fermentazione malolattica in botti di legno.
Affinamento	Il vino rimane per 18 mesi in botti di rovere francese da 630 a 5000 L. Una volta imbottigliato il vino riposa in cantina per almeno 12 mesi prima di essere commercializzato.



PUGNITELLO

Maremma D.O.C.



N° Bottiglie	1.500
Uvaggio	100% Pugnitello
Età vigneti	20 anni
Abv%	15%
Suolo	Argilla e scisto con scheletro di roccia
Formato	0.75 L
Vinificazione	Tripla cernita delle uve. Macerazione sulle bucce per 26 giorni in acciaio. Fermentazione malolattica in botti di legno.
Affinamento	Il vino rimane per 12 mesi in botti di rovere francese da 1.000 L. Una volta imbottigliato, il vino riposa in cantina per almeno 18 mesi prima di essere commercializzato



CALESTAIA

Morellino di Scansano D.O.C.G. Riserva



N° Bottiglie	5.000
Uvaggio	100% Sangiovese
Età vigneti	>60 anni
Abv%	14.5%
Suolo	Argilla con scheletro di roccia
Formato	0.75 1.5 L
Vinificazione	Tripla cernita delle uve. Macerazione sulle bucce per 24 giorni in tini tronco-conici di legno. Fermentazione malolattica in botti di legno.
Affinamento	Il vino rimane per 36 mesi in botti di rovere francese da 2.500 L. Una volta imbottigliato, il vino riposa in cantina per almeno 12 mesi prima di essere commercializzato.



VIGNA LIUZZA

Morellino di Scansano D.O.C.G. Riserva



N° Bottiglie	3.000
Uvaggio	100% Sangiovese
Età vigneti	>25 anni
Abv%	14.5%
Suolo	Argilla e minerali ferrosi
Formato	0.75 1.5 3 5 L
Vinificazione	Tripla cernita delle uve. Macerazione sulle bucce per 24 giorni in tini tronco-conici di legno. Fermentazione malolattica in botti di legno.
Affinamento	Il vino rimane per 12 mesi in botti di rovere francese da 2.500 L. Una volta imbottigliato, il vino riposa in cantina per almeno 12 mesi prima di essere commercializzato.



GAGGIOLI

Morellino di Scansano D.O.C.G. Riserva



N° Bottiglie	3.000
Uvaggio	100% Sangiovese
Età vigneti	>30 anni
Abv%	15%
Suolo	Argilla e scisto
Formato	0.75 1.5 3 5 L
Vinificazione	Tripla cernita delle uve. Macerazione sulle bucce per 24 giorni in tini tronco-conici di legno. Fermentazione malolattica in botti di legno.
Affinamento	Il vino rimane per 12 mesi in botti di rovere francese da 2.500 L. Una volta imbottigliato, il vino riposa in cantina per almeno 12 mesi prima di essere commercializzato.



OLIO

Extra Vergine di Oliva



SOLO

Olio Extra Vergine di Oliva prodotto da singole cultivar della Maremma

- Solo MORAIOLO
- Solo LECCINO
- Solo LECCIO DEL CORNO



POPURRI

Olio Extra Vergine di Oliva prodotto cultivar autoctone delle Maremma

