



Roccapesta

Press Kit 2025



Roccapesta



Roccapesta nasce nel 2003 dalla visione di Alberto Tanzini, professionista proveniente dal mondo dell'alta finanza che abbandona la città per dedicarsi completamente alla viticoltura.

Con approccio autodidatta, Tanzini fonda una cantina che ambisce a diventare il punto di riferimento del Morellino di qualità, cogliendo l'anima autentica del Sangiovese di Maremma.

La scelta nasce dall'amore profondo per la Maremma toscana, territorio selvaggio e autentico che si estende dal Monte Amiata al Mar Tirreno, custode di una tradizione contadina millenaria.

Un territorio storicamente vocato per la viticoltura grazie a una felice combinazione di fattori legati al clima, al suolo e agli uomini che ci lavorano.

In Maremma, la vite è presente da millenni. Gli Etruschi praticavano una viticoltura integrata con il paesaggio, testimoniata da anfore vinarie, palmenti scolpiti nella roccia e sistemi di canalizzazione per la decantazione del mosto. La loro attenzione alla natura e al tempo ha attraversato i secoli, sedimentando nella cultura agricola locale. È questa eredità antica, fatta di osservazione, adattamento e rispetto, che Roccapesta raccoglie e rinnova ogni giorno, con una ricerca che non impone modelli, ma evolve l'identità.

Un territorio dal potenziale ancora inespresso dove regna la biodiversità, non un continuum di vigneti, ma un alternarsi di varie colture, praterie, campi e foreste.

Già Giacomo Tachis, patron della viticoltura di qualità italiana, aveva riconosciuto le opportunità di questa terra, legate in particolare all'assolazione, paragonabile solo alla Sicilia.

Roccapesta sorge nel cuore della denominazione del Morellino di Scansano, divenuta DOCG nel 2007, poco dopo la fondazione dell'azienda. Il suo cuore pulsante, Scansano, svetta a cinque chilometri dall'azienda, con il Tirreno di fronte agli occhi e il Monte Amiata alle spalle.

info@roccapesta.it

0564 599252

Località Macereto 9, Scansano (GR)

INDICE

La Visione

I Vigneti

I Suoli

La Conduzione Agronomica

La Cantina

La Selezione Qualitativa

Le Fermentazioni Spontanee

Nessuna Filtrazione

Lunghe Macerazioni

L'affinamento

Il Legno

Il Cemento

L'attesa in bottiglia

Il Progetto Morello

La Visione di Roccapesta



Roccapesta nasce con un obiettivo chiaro e ambizioso: cogliere l'essenza e la qualità del Sangiovese di Maremma, raccontare una terra aspra e inospitale attraverso la massima espressione qualitativa del suo vino.

Un vino di artigianato, inteso come metterci le mani, che narra un'identità sfaccettata di ambizione, comprensione e rispetto.

Per ottenere questo risultato, l'azienda investe in una forte ricerca scientifica, necessaria per comprendere le unicità della terra. Studiamo suoli, cloni e microclimi consapevoli che non è possibile interpretare senza prima comprendere a fondo il territorio.

La ricerca non deve offuscare gli anni e i secoli di storia vinicola da cui proveniamo, una storia che affonda le radici nelle pratiche etrusche e nella sapienza contadina che da sempre anima questa terra.

Per questo vinifichiamo con approccio minimalista, senza forzature, per accompagnare il vino nel suo percorso naturale. Ogni scelta produttiva nasce dall'equilibrio tra conoscenza, ascolto e semplicità.

Il vino proviene esclusivamente da uve prodotte nei vigneti di proprietà e le viti sono gestite solo da personale interno.

Le fermentazioni sono spontanee ad opera di lieviti indigeni. Non viene effettuata alcuna filtrazione e per questo i vini sono ricchi, fragranti e longevi.

Le viti sono quelle di una volta, ma non solo: alla vigna vecchia, impiantata negli anni Settanta, si sono affiancati vigneti più recenti, con oltre trenta cloni di Sangiovese, frutto delle selezioni compiute in collaborazione con le più prestigiose istituzioni accademiche.

I Vigneti

La visione di Roccapesta nasce da una convinzione profonda: il futuro del vino si coltiva nella vigna.

Crediamo in una viticoltura che non solo rispetti e valorizzi l'equilibrio naturale dell'ambiente, ma soprattutto vi si adatti.

I terreni nascono in posizioni molto vocate per la viticoltura: per le caratteristiche intrinseche dei suoli, per le esposizioni e le pendenze, per i regimi costanti delle brezze, per le escursioni termiche e il livello di irradiazione solare.

Investiamo nella ricerca agronomica, geopedologica e varietale con l'obiettivo di comprendere e valorizzare la combinazione di questi fattori per ottenere il Sangiovese nella sua espressione più autentica e territoriale.

I trenta ettari di vigneti sono il laboratorio a cielo aperto, dove osserviamo, sperimentiamo e ascoltiamo, con l'obiettivo di produrre un vino che sia espressione sincera di un vitigno antico e di una terra in continua evoluzione.



I suoli

I suoli della Maremma sono vari e mutano rapidamente.

Suoli antichi, di origine pleistocenica con composizioni che variano dall'argilla pliocenica ricca di scaglie ferrose alla sabbia con scheletro roccioso. Suoli drenanti in superficie ma capaci di trattenere l'acqua in profondità, condizioni perfette per la vite.

Il clima in Maremma è tipicamente mediterraneo ed estremamente soleggiato.

La posizione privilegiata vede l'incontro delle brezze provenienti dal mare con quelle più miti provenienti dalla montagna, creando un'area estremamente ventilata e asciutta. Di fronte il mare, alle spalle il Monte Amiata rendono questa zona costantemente ventilata.

L'incontro dei due fronti ha due conseguenze importanti: bassa umidità, che mantiene asciutti gli apparati fogliari, riducendo significativamente la comparsa di

malattie fungine, e mitigazione delle temperature estive, che altrimenti rischierebbero di bruciare le foglie e danneggiare l'uva.



La conduzione Agronomica

Operiamo con il criterio del minimo impatto.

Ogni intervento agronomico, dall'inerbimento spontaneo alla selezione clonale, dalla cura del suolo alle pratiche improntate al minimo impatto,

è finalizzato a far emergere il carattere distintivo e unico del vitigno: la sua finezza, la freschezza acida, la trasparenza aromatica.

Agiamo in via preventiva per limitare gli interventi emergenziali. Monitoriamo l'andamento climatico per prevedere l'insorgenza di stress idrici, patogeni e squilibri nutrizionali.

Impieghiamo strumenti di agricoltura di precisione come stazioni meteo e sensori distribuiti per i vigneti, per anticipare e prevedere, riducendo sprechi e interventi non necessari.

Abbiamo introdotto nelle pratiche l'uso di atomizzatori a recupero, che permette di ridurre drasticamente la dispersione nell'ambiente, limitando l'impiego e ottimizzando le risorse impiegate, con minori sprechi e maggiore efficacia.

Siamo consapevoli che ogni azione lascia un'impronta. Per questo perseguiamo un modello produttivo a basso impatto, che riduce al minimo l'utilizzo di energia, acqua e risorse.

La Cantina

Per noi il vino è un narratore.

Racconta la terra, racconta il vento e le brezze, racconta il sole, le mani e il tempo. La visione si fonda su una tradizione radicata, che non è ripetizione meccanica del passato, ma conoscenza profonda, rispetto della materia e scelta consapevole. In cantina, ogni gesto è frutto di esperienza, sensibilità e ascolto.

Il presupposto di un grande vino è che arrivi in cantina una grande uva. Ragion per cui, dopo le cure della vigna lungo tutto il ciclo vegetativo fino alla maturazione, diventa cruciale il momento della vendemmia.



La Selezione Qualitativa

La volontà di rappresentare la punta di diamante della viticoltura maremmana richiede di vinificare solo le uve migliori.

Dopo la selezione manuale in vigna, operiamo tre selezioni qualitative sulle uve: una prima manuale a grappolo intero, poi diraspato; una mediante selettore ottico; un'ultima nuovamente manuale su tavoli vibranti. Solo le uve che superano queste tre selezioni vengono vinificate, lo scarto diviene fertilizzante per gli ulivi.

In cantina ritorna la filosofia del non nuocere, riducendo al minimo l'impatto umano, per lasciare inalterato il sapore della terra, del Sangiovese e della Maremma.



Le Fermentazioni Spontanee

Le fermentazioni sono spontanee, ad opera solo di lieviti indigeni, in tini di acciaio a temperatura controllata.

Ogni vasca, rappresentativa di un singolo vigneto, permette tramite assaggi regolari di misurare la performance qualitativa durante l'evoluzione del vigneto da cui proviene.

Questa scelta permette di esprimere in modo autentico il carattere del territorio, restituendo al vino la sua unicità irripetibile e la complessità naturale che solo la fermentazione non indotta può donare.

Nessuna filtrazione

I nostri vini non subiscono filtrazioni.

Crediamo in un approccio minimalista in cantina, che consente al vino di esprimere sé stesso in modo autentico. Lasciamo che sia il tempo a chiarificare, offrendo al consumatore un prodotto più pieno, profondo e vivo, ricco delle sue microcomponenti naturali.

Lunghe macerazioni

Per estrarre il massimo della dotazione aromatica e fenolica del Sangiovese, terminata la fermentazione, prolunghiamo la macerazione, in funzione della propensione all'affinamento propria di ogni singolo vino. Lasciamo che i vini maturino lentamente, nutrendosi delle loro componenti più fini e strutturanti con una lunga permanenza sulle fecce nobili per sviluppare complessità ed equilibrio.

Solo dopo attenta e costante verifica dello sviluppo della materia con controlli e assaggi, si procede con la svinatura e la destinazione ai successivi stadi dell'affinamento.



L'affinamento

Tutti i vini prodotti vanno incontro a un periodo di maturazione e affinamento. La scelta filosofica di impattare il meno possibile sui vini e lasciare che si esprimano nella maniera più autentica e sincera, implica l'abolizione dei legni piccoli. L'eccessiva superficie di contatto tra legno e vino donerebbe al Sangiovese note organolettiche che, per quanto eleganti, non sarebbero rappresentative né dell'uva, né della terra.

Il legno

Limitiamo l'impiego a botti grandi, da mille a cinquemila litri, piegate a vapore e non tostate per ridurre al minimo le cessioni organolettiche e lasciare che il vino maturi ed evolva nella maniera più naturale possibile.

Il cemento

L'unica eccezione all'uso del legno avviene per il Ribeo, un Morellino di Scansano d'annata, più orientato sulle note aromatiche e sui profumi che sulla complessità gustativa, per incontrare i palati meno avvezzi alla profondità e alla tensione del Sangiovese di Maremma.

Il Ribeo affina in vasche di cemento vetrificato per dodici mesi. La scelta del cemento è sintesi di due motivazioni: da una parte l'essere un contenitore inerte restituisce un prodotto che è solo frutto di sé stesso, dall'altra mantiene stabile la temperatura durante tutto il periodo di affinamento.

L'attesa in bottiglia

Conclude il periodo di maturazione un periodo di riposo in bottiglia, tempo necessario perché il vino raggiunga la sua piena espressione.

