ROCCAPESTA
VITICOLTORI A SCANSANO

Ribeo

Annata 2023
Morellino di Scansano D.O.C.G.

UVAGGIO	BOTTIGLIE PRODOTTE	ETÀ VIGNETI	ABV
Sangiovese	**30.000**	**15 anni**	**14%**

SUOLO	ALTITUDINE	FORMATO
Argilla e scheletro pesante	**250 m s.l.m.**	**0,75 L**

VINIFICAZIONE

Tripla selezione qualitativa delle uve. Macerazione sulle bucce per 15 giorni. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox. Fermentazione malolattica in serbatoi di cemento vetrificato.

AFFINAMENTO

Il vino riposa per 12 mesi in serbatoi di cemento vetrificato, seguiti da diversi mesi di affinamento in legno. Una volta imbottigliato, rimane in cantina per almeno 6 mesi prima di essere rilasciato sul mercato.

RICONOSCIMENTI

Gambero Rosso Bere Bene 2026 — Annata 2023

Est! Est!! Est!!! — Annata 2022

tttt — Annata 2022



ROCCAPESTA
VITICOLTORI A SCANSANO

Roccapesta

Annata 2024
Morellino di Scansano D.O.C.G.

UVAGGIO	BOTTIGLIE PRODOTTE	ETÀ VIGNETI	ABV
Sangiovese	**40.000**	**25 anni**	**14%**

SUOLO	ALTITUDINE	FORMATO
Argilla e scisto	**250 m s.l.m.**	**0,75 | 1,5 | 3 | 5 L**

VINIFICAZIONE

Tripla selezione qualitativa delle uve.
Macerazione sulle bucce per 30 giorni.
Fermentazione in serbatoi di acciaio inox.
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.

RICONOSCIMENTI

Annata 2022

GAMBERO ROSSO
Annata 2022

BIBENDA
Annata 2022



ROCCAPESTA
VITICOLTORI A SCANSANO

Roccapesta Riserva

Annata 2023

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

UVAGGIO	BOTTIGLIE PRODOTTE	ETÀ VIGNETI	ABV
Sangiovese	**6.000**	**25 anni**	**14,5%**

SUOLO	ALTITUDINE	FORMATO
Argilla e scisto	**250 m s.l.m.**	**0,75 | 1,5 | 3 | 5 L**

VINIFICAZIONE

Tripla selezione qualitativa delle uve.
Macerazione sulle bucce per 30 giorni.
Fermentazione in serbatoi di acciaio inox.
Fermentazione malolattica in botti di legno.

AFFINAMENTO

Il vino rimane per 18 mesi in botti di rovere francese da 600 a 5000 L. Una volta imbottigliato, il vino riposa in cantina per almeno 12 mesi prima di essere commercializzato.

RICONOSCIMENTI

Annata 2022

Annata 2022

Annata 2022



ROCCAPESTA
VITICOLTORI A SCANSANO

Calestaia

Annata 2020
Morellino di Scansano D.O.C.G. Riserva

UVAGGIO	BOTTIGLIE PRODOTTE	ETÀ VIGNETI	ABV
Sangiovese	**5.000**	**60 anni**	**15%**

SUOLO	ALTITUDINE	FORMATO
Argilla con scheletro di roccia	**300 m s.l.m.**	**0,75 | 1,5 L**

VINIFICAZIONE

Tripla selezione qualitativa delle uve. Macerazione sulle bucce per 24 giorni in tini troncoconici 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.

RICONOSCIMENTI

Gambero Rosso — Annata 2020

Vini Buoni d'Italia — Annate 2020 · 2019

Slow Wine — Annata 2020

Est! Est!! Est!!! — Annata 2019

Bibenda — Annata 2018



ROCCAPESTA
VITICOLTORI A SCANSANO

Pugnitello

Annata 2022

Toscana Rosso I.G.T.

UVAGGIO	BOTTIGLIE PRODOTTE	ETÀ VIGNETI	ABV
Pugnitello	**1.500**	**20 anni**	**14,5%**
SUOLO		ALTITUDINE	FORMATO
Argilla e scisto con scheletro di roccia		**250 m s.l.m.**	**0,75 L**

VINIFICAZIONE

Tripla selezione qualitativa delle uve.
Macerazione sulle bucce per 25 giorni.
Fermentazione in serbatoi di acciaio inox.
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.

RICONOSCIMENTI

AIS TOSCANA
Associazione Italiana Sommelier

Annata 2022

Annata 2021



ROCCAPESTA
VITICOLTORI A SCANSANO

Vigna Liuzza

Annata 2024
Morellino di Scansano D.O.C.G.

UVAGGIO	BOTTIGLIE PRODOTTE	ETÀ VIGNETI	ABV
Sangiovese	**3.198**	**25 anni**	**12,5%**

SUOLO	ALTITUDINE	FORMATO
Argilla e minerali ferrosi	**300 m s.l.m.**	**0,75 | 1,5 | 3 | 5 L**

VINIFICAZIONE

Tripla selezione qualitativa delle uve. Macerazione sulle bucce per 24 giorni in tini troncoconici 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.

RICONOSCIMENTI

Guida 2027 — Guida 2027 — Annate 2021 · 2024 — Annate 2021 · 2022 — Annata 2021



ROCCAPESTA
VITICOLTORI A SCANSANO

I Gaggioli

Annata 2024

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

UVAGGIO	BOTTIGLIE PRODOTTE	ETÀ VIGNETI	ABV
Sangiovese	**2.640**	**30 anni**	**14%**

SUOLO	ALTITUDINE	FORMATO
Argilla e galestro	**400 m s.l.m.**	**0,75 | 1,5 | 3 | 5 L**

VINIFICAZIONE

Tripla selezione qualitativa delle uve. Macerazione sulle bucce per 24 giorni in tini troncoconici 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.

RICONOSCIMENTI

97 punti # WINEMAG 2027 GRAND GOLD — Guida 2027

CANTINA DELL'ANNO CENTRO ITALIA # WINEMAG 2027 WINERY OF THE YEAR — Guida 2027

GAMBERO ROSSO — Annata 2022

tttt — Annata 2022



ROCCAPESTA
VITICOLTORI A SCANSANO

Vigna Brunetto

Annata 2024

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

UVAGGIO	BOTTIGLIE PRODOTTE	ETÀ VIGNETI	ABV
Sangiovese	**2.140**	**35 anni**	**13%**

SUOLO	ALTITUDINE	FORMATO
Galestroso e argilloso	**350 m s.l.m.**	**0,75 | 1,5 | 3 | 5 L**

VINIFICAZIONE

Tripla selezione qualitativa delle uve. Macerazione sulle bucce per 24 giorni in tini troncoconici 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.

RICONOSCIMENTI

96 punti # WINEMAG 2027 GRAND GOLD
Guida 2027

CANTINA DELL'ANNO CENTRO ITALIA # WINEMAG 2027 WINERY OF THE YEAR
Guida 2027

