



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI

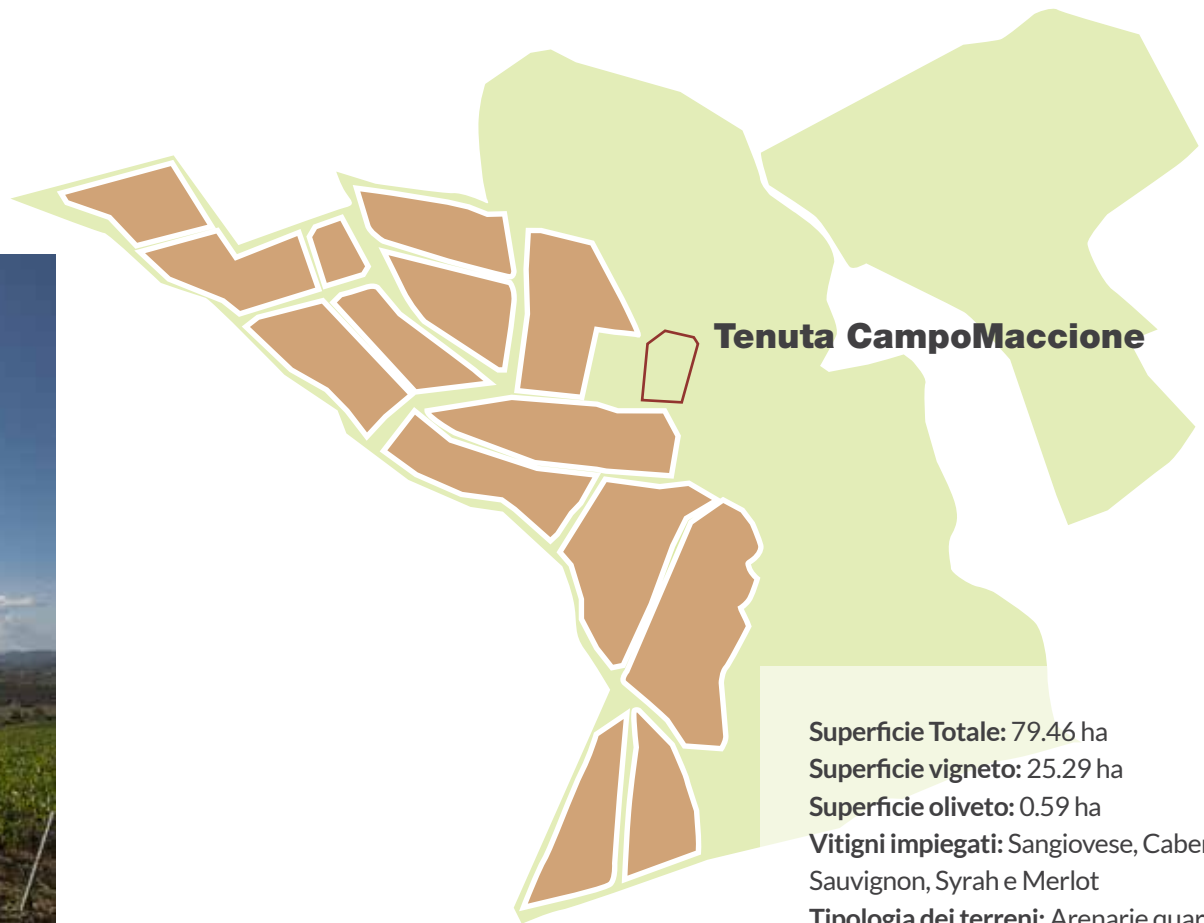


Tenuta CampoMaccione

Nel 1998 la famiglia Zingarelli, spinta da una lungimirante filosofia imprenditoriale, approda in Maremma per esplorare una zona dove la tradizione vitivinicola ha radici antichissime. Così, all'interno della zona del Morellino di Scansano, Rocca delle Macie acquista la tenuta Campomaccione, 80 ettari di cui circa 25 oggi destinati alla coltivazione di Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah con moderni impianti

di 6.000 viti per ettaro. I terreni asciutti e collinari, uniti al clima caldo e tendenzialmente siccitoso della zona, favoriscono la buona maturazione delle uve, mentre l'aria salmastra proveniente dal vicino mare, è fondamentale per lo sviluppo di peculiari caratteristiche aromatiche che vengono trasferite dalle uve al vino. Da questa tenuta prende il nome il Morellino di Scansano Campo Maccione, primo vino dell'azienda proveniente

dagli investimenti fatti nella provincia di Grosseto. Per dare il dovuto rilievo a questa realtà Sergio Zingarelli ha lanciato nel 2016 il nuovo brand "Campo Maccione-Fattoria di Rocca delle Macie", con l'annata 2015 del Morellino di Scansano, del Rosato e del Vermentino, che riunisce il frutto delle tenute di Campomaccione e di Casamaria.



Superficie Totale: 79.46 ha
Superficie vigneto: 25.29 ha
Superficie oliveto: 0.59 ha
Vitigni impiegati: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot
Tipologia dei terreni: Arenarie quarzose, con tessitura franco sabbiosa, tendenzialmente sub-acidi.
Esposizione prevalente: Nord / Nord-Ovest
Portinnesti: 110 R - 1103 P
Sistema di allevamento: Cordone speronato - Guyot (Vermentino)
Sesti di impianto: 2,20x0,75 metri
Densità d'impianto: 6.060 ceppi/ha
Anni d'impianto: 1999/2002
Altitudine massima/minima: 131-30 m s.l.m.