



RIGOLOCCIO

www.rigoloccio.it

IN CANTINA

Sin dalla sua fondazione, e ancor più con il nuovo percorso intrapreso a partire dal 2017, Rigoloccio ha avuto come scopo quello della continua ricerca di un proprio stile e di una riconoscibilità assoluta in bottiglia. La produzione di uva per pianta non raggiunge gli 800 grammi, e quella ad ettaro si aggira sui 60 quintali. Dopo la raccolta, i grappoli vengono sottoposti a una duplice selezione. Il processo di lavorazione prevede poi che ogni cru fermenti separatamente, e che solo in ultima fase il blend venga assemblato, in virtù delle condizioni del vigneto di provenienza e della personalità che si vuole imprimere al vino.

L'AZIENDA

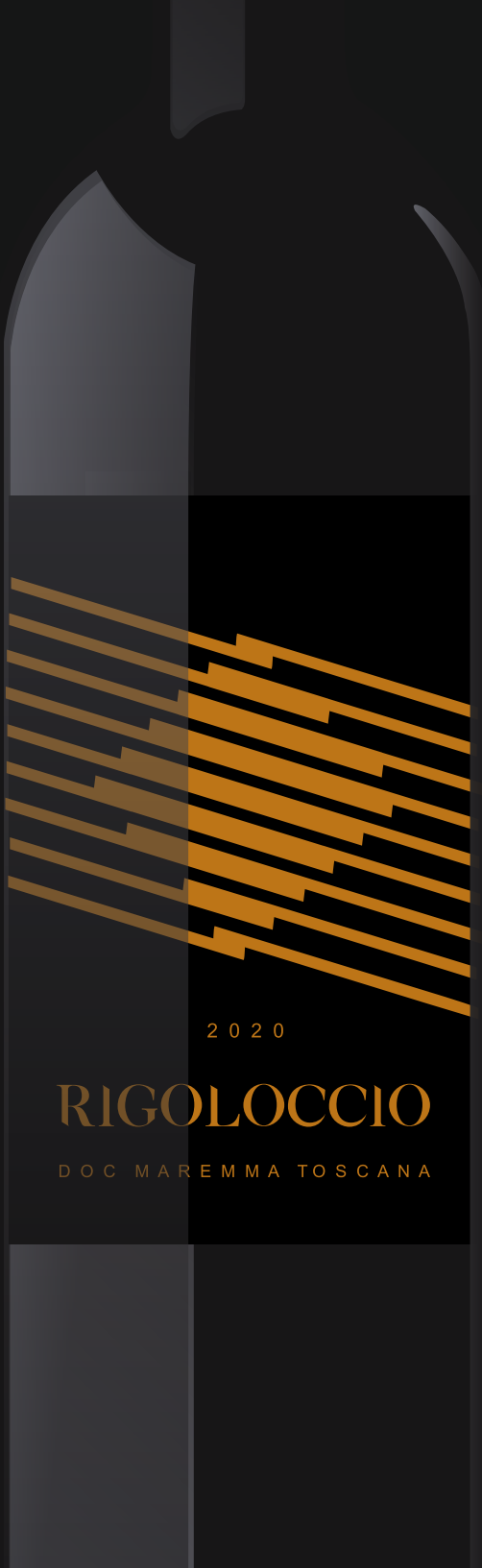
L'avventura dell'Azienda vinicola Rigoloccio nasce nel 2002 quando due amici maremmani Doc acquistano 23 ettari ai piedi del Monte Calvo e del borgo di Gavorrano. Sughere maestose e ulivi secolari fanno da contorno a 9 ettari da destinare a vigneto, e qui, la scelta è da subito audace: impiantare vitigni bordolesi, di respiro internazionale, ma con tutto il temperamento dei Supertuscan. A prendere in mano il progetto sono l'agronomo Pierre Marie Guillaume e l'enologo Fabrizio Moltard, che intuisce le potenzialità del territorio puntando su varietà d'Oltralpe. La scelta si rivela vincente, portando in brevissimo tempo il Rigoloccio a diventare fra le aziende più rappresentative del Consorzio dei Vini della Maremma. Nel 2017 la Cantina vive una rivoluzione radicale, con un cambio di proprietà che dà il via a un profondo rinnovamento strutturale che coinvolge ogni suo singolo aspetto, da quello architettonico a quello dei processi di lavorazione e dell'organizzazione aziendale.

WINEMAKING

Since its foundation, and even more so with the new direction taken in 2017, Rigoloccio has always aimed to create its own "style", to make each bottle highly recognizable. For this reason, grape production per plant barely reaches 800 grams, and production per hectare is around 60 quintals. Top-of-the-range equipment enhances the quality of the grapes, while the winemaking methods guarantee constant temperature control in every phase of vinification. After harvest, the grapes are once again sorted for quality and to eliminate any waste. Each cru is then fermented separately, to be blended at the end, according to the conditions of the original vineyard and the personality the winemaker wants to achieve in each wine.

THE COMPANY

The adventure of the Rigoloccio Estate began in 2002 when two friends from Maremma bought 23 hectares of land at the foot of Monte Calvo near the village of Gavorrano. In a place where majestic creeks and centuries-old olive trees surround 9 hectares of vineyards, the pair made a bold choice right out of the gate: they decided to make Bordeaux blends using grapes grown by Super Tuscan standards. Agronomist Pierre Marie Guillaume and winemaker Fabrizio Moltard joined the project, understanding the potential of the territory and the focus on French varieties. The choice was successful, with Rigoloccio becoming one of the most characteristic companies of the Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, as evidenced by the national and international awards received. In 2017, Rigoloccio went through a drastic transformation, under new ownership that restructured the entire operation, architecturally, operationally and productionally.



2020

RIGOLOCCIO

DOC MAREMMA TOSCANA

OTTODICEMBRE

IGT Costa Toscana Petit Verdot



SCHEDA TECNICA DATA SHEET

VITIGNI

Petit Verdot 100%

VARIETY

Petit Verdot 100%

VINIFICAZIONE

Macerazione e fermentazione a temperatura controllata (28°C) per 24 giorni, con rimontaggio e follature

VINIFICATION

Maceration and fermentation at a controlled temperature (28°C) for 24 days, with pumping overs and punching downs

MATURAZIONE

18 mesi in barrique francesi 1° e 2° passaggio

AGING

18 months in French barriques 1st and 2st use

AFFINAMENTO

Almeno 10 mesi in bottiglia

AFFINAMENTO

At least 10 months

14% vol.

14% vol.

Petit Verdot in purezza, le uve vengono fermentate in barrique con metodo fermentazione integrale e successivamente maturano in barrique di rovere francese per 18 mesi al fine di esaltarne le caratteristiche ed evidenziare i profumi particolarmente intensi e persistenti

Petit Verdot, wines obtained from integral vinification in barrique. Aged 18 months in French oak barrique to enhance the characteristic and highlight the particularly intense and lasting aromas

ABUNDANTIA

DOC Maremma Toscana Merlot



SCHEDA TECNICA DATA SHEET

VITIGNI

Merlot 100%

VARIETY

Merlot 100%

VINIFICAZIONE

Macerazione e fermentazione a temperatura controllata (28°C) per 24 giorni, con rimontaggi e follature

VINIFICATION

Maceration and fermentation at a controlled temperature (28°C) for 24 days, with pumping overs and punching downs

MATURAZIONE

18 mesi in barrique francesi
1° e 2° passaggio

AGING

18 months in French barriques
1st and 2nd use

AFFINAMENTO

Almeno 10 mesi in bottiglia
14% vol.

AFFINAMENTO

At least 10 months
14% vol.

RICONOSCIMENTI RATINGS

James Suckling

2018 punteggio 91

Abundantia 2007

3° Classificato al Concorso Nazionale Merlot d'Italia Aldeno 2009

Guida I Vini d'Italia - Gambero Rosso

2 Bicchieri 2008, 2009, 2011, 2012

Abundantia 2008

2° Classificato al Concorso Nazionale Merlot d'Italia Aldeno 2011

Duemila Vini - Bidenda

4 Grappoli 2007, 2008, 2009, 2011, 2012

Abundantia 2011

1° Premio Assoluto al Concorso Nazionale Merlot d'Italia Aldeno 2015

I Vini di Veronelli

3 Stelle 2007, 2008, 2009, 2011
(punteggio 93/100)
2012 (punteggio 94/100)

Abundantia 2012

Medaglia d'oro al China Wine & Spirits

Luca Maroni

2018 punteggio 93

Awards (CWSA) 2018

Merlot in purezza, le uve vengono fermentate in barrique con metodo fermentazione integrale e successivamente maturano in barrique di rovere francese per 18 mesi le caratteristiche ed evidenziare i profumi particolarmente intensi e persistenti

*Pure Merlot, wines obtained from integral vinification in barrique.
Aged 18 months in French oak barrique to enhance the characteristics and highlight the particularly intense and lasting aromas.*

RATINGS



ELEGANTIA

DOC Maremma Toscana Cabernet



SCHEDA TECNICA DATA SHEET

VITIGNI

Cabernet Franc 50%
Cabernet Sauvignon 50%

VARIETY

Cabernet Franc 50%
Cabernet Sauvignon 50%

VINIFICAZIONE

Macerazione e fermentazione a temperatura controllata (28°C) per 18 giorni, con rimontaggi e follature

VINIFICATION

Maceration and fermentation at a controlled temperature (28°C) for 18 days, with pumping overs and punching downs

MATURAZIONE

18 mesi in barrique francesi
1° e 2° passaggio

AGING

18 months in French barriques
1st and 2nd use

AFFINAMENTO

Almeno 8 mesi in bottiglia
14% vol.

AFFINAMENTO

At least 8 months
14% vol.

RICONOSCIMENTI RATINGS

James Suckling

2017 punteggio 90

I Vini di Veronelli

3 Stelle 2009, 2011

Guida I Vini d'Italia - Gambero Rosso

2 Bicchieri 2008, 2009

Luca Maroni

2017 punteggio 92

Duemila Vini - Bidenda

4 Grappoli 2009, 2011

VITAE - Guida AIS

3 + 1 Tralci 2011

Medaglia di bronzo al China Wine & Spirits Awards (CWSA) 2011

Taglio bordolese invecchiato in barrique 18 mesi, di grande equilibrio ed eleganza, al palato e all'olfatto, con sentori di ginepro, spezie e pepe.

Bordeaux blend aged 18 months in barrique, of great balance and elegance, on the palate and on the nose, with hints of juniper, spices and pepper.

RATINGS



SAPIENTIA

DOC Maremma Toscana Rosso



SCHEDA TECNICA DATA SHEET

VITIGNI

Cabernet Franc 50%
Merlot 50%

VARIETY

*Cabernet Franc 50%
Merlot 50%*

VINIFICAZIONE

Integrale in barrique di rovere francese di Allier

VINIFICATION

Integral in barrique of Allier French oak

MATURAZIONE

In barrique di rovere francese di Allier di primo e secondo passaggio per 12 mesi con bâtonnage periodici

AGING

In Allier French oak barrique of first and second use for 12 months with periodic batonnage

AFFINAMENTO

8 mesi in bottiglia

AFFINAMENTO

8 months in bottle

14% vol.

14% vol.

RICONOSCIMENTI RATINGS

James Suckling

2017 punteggio 91

I Vini di Veronelli

3 Stelle 2009 - 2017

Guida I Vini d'Italia - Gambero Rosso

2 Bicchieri 2009

VITAE - Guida AIS

4 Tralci 2017

Duemila Vini - Bidenda

4 Grappoli 2009, 2017

Luca Maroni

2017 punteggio 94

Risultato di un blend di vini Merlot e Cabernet Franc ottenuti da vinificazione integrale in barrique. Maturazione per 12 mesi in barrique di rovere francese ed affinamento in bottiglia per 8 mesi

Result of a blend of Merlot Cabernet Franc wines obtained from integral vinification in barrique, maturation for 12 months in French oak barrique and aging in bottle for 8 months.

RATINGS



IL SORVEGLIANTE

IGT Costa Toscana Rosso



SCHEDA TECNICA DATA SHEET

VITIGNI

Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
Petit Verdot, Merlot

VARIETY

Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
Petit Verdot, Merlot

VINIFICAZIONE

Le quattro varietà sono vinificate separatamente. Macerazione e fermentazione in vasca di acciaio inox a temperatura controllata (28°C) per 3 settimane, con frequenti rimontaggi

VINIFICATION

The four varieties are vinified separately. Maceration and fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature (28°C) for 3 weeks, with frequent pumping over

MATURAZIONE

12 mesi in barrique di rovere francese. Assemblaggio ed ulteriori 6 mesi in vasca di acciaio inox prima dell'imbottigliamento

AGING

In French barrique for 12 months. The wines are then blended and spend 6 more months in stainless steel tanks before bottling

AFFINAMENTO

Almeno 6 mesi in bottiglia
14% vol.

AFFINAMENTO

At least 6 months
14% vol.

RICONOSCIMENTI RATINGS

James Suckling

2017 punteggio 90

Guida I Vini d'Italia - Gambero Rosso

2 Bicchieri 2008, 2009

Duemila Vini - Bidenda

4 Grappoli 2009, 2011

VITAE - Guida AIS

3 + 1 Tralci 2011

I Vini di Veronelli

3 Stelle 2009, 2011

Luca Maroni

2017 punteggio 92

Medaglia di bronzo al China Wine & Spirits Awards (CWSA) 2011

Il suo nome è un omaggio ai capi operai delle vecchie miniere, che un tempo garantivano l'economia delle Colline Metallifere Grossetane. Questo blend di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot e Merlot (maturati separatamente in barrique) è un punto fermo nella produzione del Rigoloccio, emblema della "vocazione bordolese" della cantina.

His name is a tribute to the worker's leaders of the old mines, which once guaranteed the economy of the Metalliferous Hills of Grosseto. This blend of Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot and Merlot – matured separately in barrique – is a staple in the production of Rigoloccio, emblem of the "Bordolese vocation" of the cellar.

RATINGS



FONTE DELL'ANGUILLAIA

IGT Toscana Rosso



SCHEDA TECNICA

DATA SHEET

VITIGNI

Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
Petit Verdot, Merlot

VARIETY

*Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
Petit Verdot, Merlot*

VINIFICAZIONE

Macerazione e fermentazione a temperatura controllata (26°C) per 21 giorni, con rimontaggi e follature

VINIFICATION

Maceration and fermentation at a controlled temperature (26°C) for 21 days, with pumping overs and punching downs

MATURAZIONE

Dopo l'assemblaggio, in vasca di acciaio inox per 12 mesi

AGING

12 months in stainless tank, after assemblage

AFFINAMENTO

Massimo 4 mesi in bottiglia

AFFINAMENTO

4 months in bottle

14% vol.

14% vol.

RICONOSCIMENTI

RATINGS

James Suckling

2018 punteggio 93

Guida I Vini d'Italia - Gambero Rosso

1 Bicchiere 2005

2 Bicchieri 2006, 2008, 2009

I vini di Venorelli

2 Stelle 2007, 2008, 2011

3 Stelle 2009, 2014, 2017

VITAE - Guida AIS

3 + 1 Tralci 2014, 2017

Luca Maroni

2018 punteggio 92

Duemila Vini - Bidenda

3 Grappoli 2006, 2007, 2008, 2014

Evoluzione del precedente vino base "Cabernet e Alicante", Fonte dell'Anguillaia prende il nome dal fiumiciattolo che scorre ai bordi della Tenuta. Nel suo alveo si possono ancora trovare svariati minerali, come la pirite della miniera del Rigoloccio ed il solfuro di argento. Eleganza, sapidità, freschezza sono le parole chiave per descrivere questo accattivante blend di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Merlot

Evolution of the previous base wine "Cabernet and Alicante", Fonte dell'Anguillaia takes its name from the river that flows along the edges of the estate. In its watercourse you can still find various minerals, such as the pyrite from the Rigoloccio mine and silver sulfide. Elegance, flavor, freshness are the key words to describe this captivating blend of Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot and Merlot

RATINGS



MISTRAL

DOC Maremma Toscana Chardonnay



SCHEDA TECNICA DATA SHEET

VITIGNI

Chardonnay 100%

VARIETY

Chardonnay 100%

VINIFICAZIONE

In barrique di rovere francese di Allier di 1° e 2° passaggio, a temperatura controllata

VINIFICATION

In Allier French oak barrique of 1st and 2st use controlled temperature

MATURAZIONE

In barrique di rovere francese di Allier di 1° e 2° passaggio per 8 mesi con bâtonnage periodici

AGING

In Allier French oak barrique of 1st and 2st use for 8 months with periodic batonnage

AFFINAMENTO

Alcuni mesi in bottiglia

AFFINAMENTO

Several months in the bottle

13,5% vol.

13,5% vol.

RICONOSCIMENTI RATINGS

James Suckling

2017 punteggio 90
2019 punteggio 89

Guida I Vini d'Italia - Gambero Rosso

Citazione 2017
2 Stelle 2018

VITAE - Guida AIS

3 + 1 Tralci 2017

Luca Maroni

2019 punteggio 93

Duemila Vini - Bidenda

3 Grappoli 2017
3 Grappoli 2018

Il Rigoloccio ha un'anima profondamente rossista, ma ama le sfide. Nel 2017 ha deciso di mettersi alla prova con i vini bianchi, producendo uno Chardonnay in purezza vinificato e maturato in barrique. Nel calice un vino di grande stoffa, che unisce ricchezza aromatica a un'inconfondibile mineralità. Il suo nome è un omaggio al vento Maestrale, che spira a nord-ovest mitigando le temperature pomeridiane.

The Rigoloccio has a deep soul for red wines but loves challenges. In 2017 the Rigoloccio decided to put himself to the test with white wines, producing a pure chardonnay vinified and aged in barrique. In the glass a wine of great texture, which combines aromatic richness with an unmistakable minerality. Its name is a tribute to the mistral wind, which blows from the northwest by mitigating the afternoon temperatures.

RATINGS



MONTECALVO

IGT Costa Toscana Bianco

	 SCHEDA TECNICA DATA SHEET	
	VITIGNI Chardonnay 60% Fiano 40%	VARIETY Chardonnay 60% Fiano 40%
	VINIFICAZIONE Fermentazione in bianco in vasca di acciaio inox a temperatura controllata per 20 giorni	VINIFICATION White fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature for 20 days
	MATURAZIONE 6 mesi in vasca di acciaio inox	AGING 6 months in stainless steel tank
	AFFINAMENTO Alcuni mesi in bottiglia 13,5% vol.	AFFINAMENTO Several months in the bottle 13,5% vol.
RICONOSCIMENTI RATINGS		
James Suckling 2019 punteggio 92	Guida I Vini d'Italia - Gambero Rosso 2 Bicchieri 2006, 2007 1 Bicchiere 2008, 2009, 2010, 2011, 2012	
Guida I Vini di Veronelli 2 Stelle 2012, 2013	I vini d'Italia - L'Espresso 2 Bottiglie 2008, 2009, 2010, 2011, 2012	
Luca Maroni 2019 punteggio 90	DueMila Vini - Bidenda 3 Grappoli 2008, 2009, 2010 2 Grappoli 2011, 2012	

Dopo il successo di Mistral, nel 2018 il Rigoloccio raddoppia la sfida sul fronte dei bianchi lanciando Montecalvo, sempre a base Chardonnay, con un saldo di Fiano. La vinificazione in acciaio evidenzia le caratteristiche note varietali e la mineralità legata al terroir.

Il nome Montecalvo è un omaggio alla collina che svetta poco lontano dall'azienda, fra il paese di Gavorrano e la frazione di Ravi

After the success of the Mistral, in 2018 the Rigoloccio the challenge on the front of whites by launching Montecalvo, always based on Chardonnay, with a balance of Fiano. The vinification is steel highlights the characteristics varietal notes and minerality linked to the terroir. The name Montecalvo is a tribute to the hill that stands near winery, between the town of Gavorrano and the hamlet of Ravi.

RATINGS



ROSE

IGT Costa Toscana Rosato



SCHEDE TECNICA DATA SHEET

VITIGNI

Merlot 50%
Cabernet Franc 50%

VARIETY

Merlot 50%
Cabernet Franc 50%

VINIFICAZIONE

Fermentazione in bianco a temperatura controllata per 20 giorni

VINIFICATION

Fermenta on in white at a controlled temperature for 20 days

MATURAZIONE

In vasca di acciaio inox

AGING

In stainless steel tank

AFFINAMENTO

In bottiglia per 6 mesi

AFFINAMENTO

In bottle for 6 months

13% vol.

13% vol.

RICONOSCIMENTI RATINGS

Guida I Vini d'Italia - Gambero Rosso

1 Bicchiere 2007, 2009, 2010, 2011, 2012

VITAE - Guida AIS

1 Tralcio 2013

2 Tralci 2014

Duemila Vini - Bibenda

3 Grappoli 2008, 2009, 2010, 2011, 2012

Falstaff Trophy

2021 punteggio 91

Guida I Vini di Veronelli

2 Stelle 2012, 2013

Vino rosato ottenuto da uve Merlot e Cabernet Franc vinificate in bianco. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Rose wine made from Merlot and Cabernet Franc grapes vinified in white. Bottle aging for 6 months.

RATINGS



MINIERA

Metodo Classico Brut

	 SCHEDA TECNICA DATA SHEET	
	VITIGNI Pinot Nero 100%	VARIETY <i>Pinot Nero 100%</i>
	VINIFICAZIONE Mediante spremitura soffice separiamo le bucce dal mosto. I Vini base, dopo la prima fermentazione alcolica, maturano fino alla fine della primavera successiva in vasche d'acciaio termoisolate	VINIFICATION <i>Vinification by soft pressing, we immediately separate the skins from the must. The base wines, after the first alcoholic fermentation, mature until the end of the following spring in temperature controlled steel tanks</i>
	TIRAGGIO Da Marzo a Giugno	BOTTLING <i>From March to June</i>
	PERMANENZA SUI LIEVITI 30 mesi	PERMANENCE ON YEARS <i>30 months</i>
	PROFUMO Intenso, ma delicato; perlage fine e persistente, il suo sapore è secco ed elegante 12,5 % vol.	SCENT <i>Intense but delicate; fine and persistent perlage. Its flavor is dry and elegant</i> <i>12,5% vol.</i>

Uve di Pinot Nero coltivate in Alta Valle Versa.
Altitudine 350 mt circa

*Grapes of Pinot Noir grown in Alta Valle Versa.
Altitude 350 mt*

GRAPPA RIGOLOCCIO



La Grappa Rigoloccio nasce da vinacce fresche, distillate dall' distilleria Nannoni, nelle 48 ore dalla svinatura, in calderini a vapore, con metodo discontinuo artigianale, colonne a basso grado. Si presenta limpida e brillante con profumi fruttati ampi ed intensi, è morbida al palato con gradevole persistenza aromatica.

Grappa Rigoloccio comes from fresh pomace, distilled by the Nannoni distillery, in 48 hours from racking, in cauldrons to steam, with discontinuoud artisinal method, low-grade, colums. It's clear and bright, with wide and intense fruity aromas, it is soft on the palate with a pleasant aromatic soft on persistence.

42 % vol.

GRAPPA RIGOLOCCIO RISERVA



La Grappa Rigoloccio Riserva, ottenuta da vinacce fresche, distillate dalla distilleria Nannani in calderini a vapore, con metodo discontinuo artigianale, colonne a basso grado, è stata lasciata affinare per diciotto mesi in barrique di rovere. È caratterizzata da un colore ambrato e da profumi fruttati e speziati particolarmente intensi, è gradevole morbida e piacevole al palato.

Grappa Rigoloccio Riserva, obtained from fresh pomace, distilled by Nannani distillery in steam cauldrons, it was left to age for eighteen months in oak barrels. It is characterized by an amber color and particulary intense fruity and spicy aromas, it is pleasantly soft and pleasant on the palate.

42 % vol.



RIGOLOCCIO

Società Agricola Rigoloccio S.r.l.

Strada Provinciale 82 - Località Rigoloccio
58023 Gavorrano (GR) - Italia

tel. +39 0566 871065 - +39 345 8811378

www.rigoloccio.it – info@rigoloccio.it