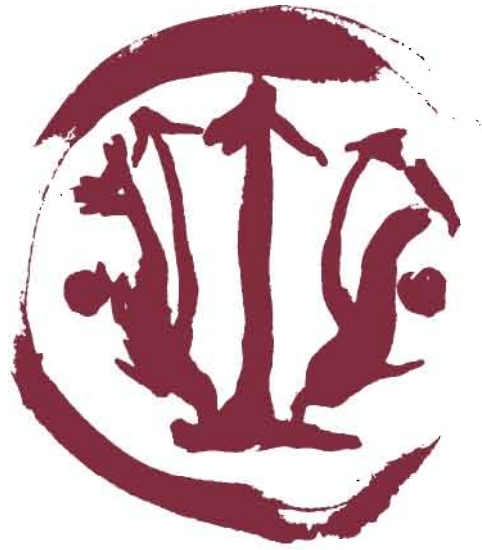




Ampeleria



Ampeleia è un'azienda vinicola toscana situata nel cuore del Parco Nazionale delle Colline Metallifere (Patrimonio UNESCO), a Roccatederighi (GR).

Qui 120 ettari di terra, di cui 35 a vigneto, sono affidati alle cure di un gruppo di giovani professionisti, guidati dal vignaiolo Marco Tait.

Venti anni di esperienza, un presente entusiasmante e un futuro luminoso davanti:

benvenuti nel mondo Ampeleia.

A man with a shaved head, wearing a blue t-shirt and denim shorts, stands in a vineyard. He is looking towards the camera. The vineyard is lush with green leaves, and there are trees in the background. The lighting suggests it might be late afternoon or early morning.

Consapevolmente folli

Tutto inizia nel 2002, anno in cui Marco Tait risponde alla chiamata dei proprietari Elisabetta Foradori e Giovanni Podini, per curare la prima vendemmia.

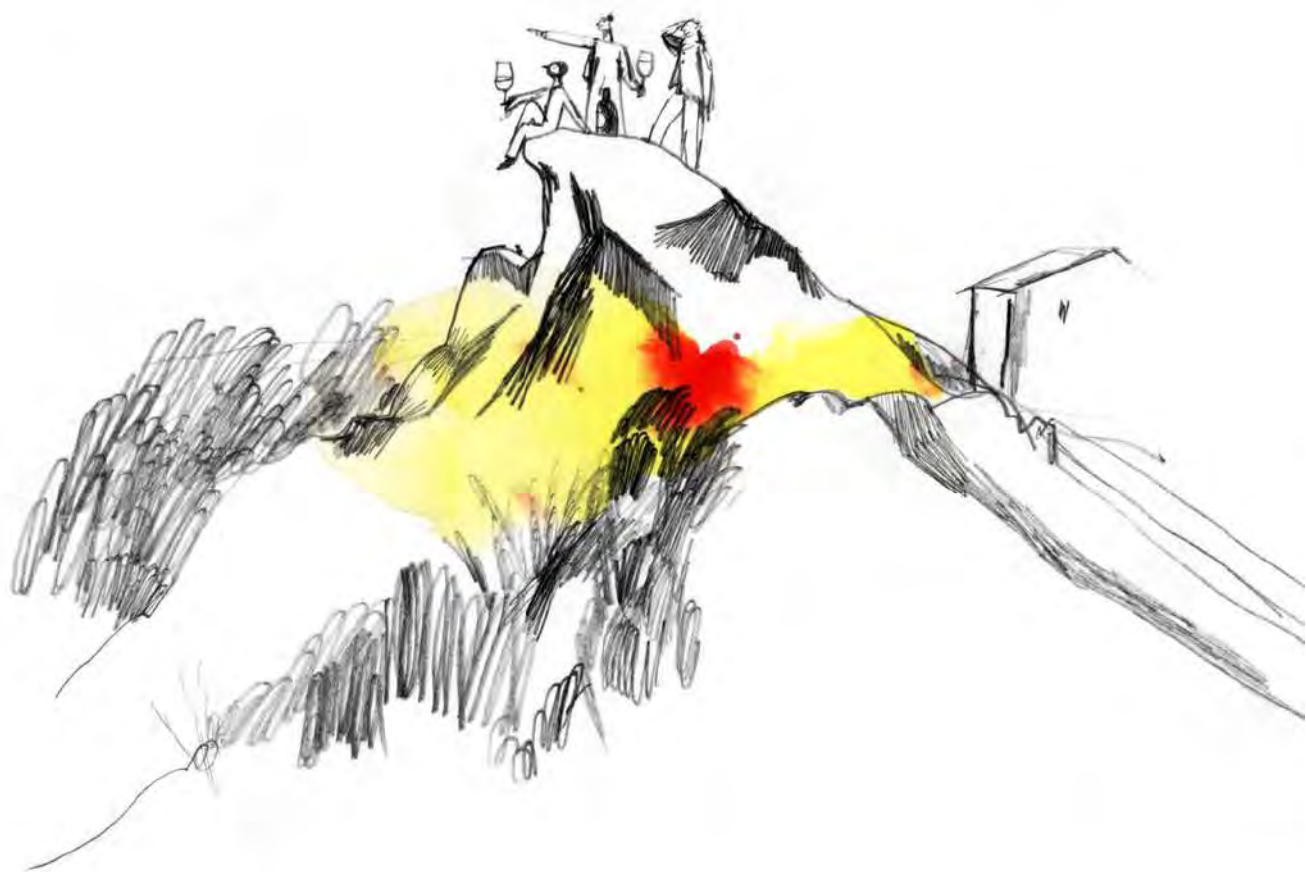
L'idea era fare agricoltura in un posto bello ma non scontato, lontano dagli stereotipi che ruotano intorno al mondo del vino, puntando all'eccellenza attraverso una agricoltura rispettosa della natura.

Sono anni di **scoperte e di scelte, consapevoli e coraggiose.**

Biodiversità, unica identità

Ampeleia è un'azienda agricola nata da una scelta coraggiosa e da una visione ambiziosa: fare vino elegante e naturale, osare, raggiungere l'inaspettato.

Un gruppo di giovani professionisti con storie e provenienza diverse ha scelto come propria casa il borgo medievale di Roccatederighi, immerso nel Parco Nazionale delle Colline Metallifere (Patrimonio UNESCO), luogo dalle caratteristiche uniche, ma ancora inesprese nella cultura vitivinicola. Ne ha sviluppato il potenziale, restituendo all'agricoltura il valore che merita e investendo in vitigni nei quali in pochi avrebbero creduto. Creando dei vini ricchi di personalità, che parlano di un vero e proprio stile di vita.



Intuito, esperienza e tenacia si sono tradotte nella scelta del Cabernet Franc quale vitigno simbolo,

motore trainante che sprigiona tutto il potenziale del terroir di Roccatederighi, dalle sue altezze alla mineralità del terreno. Vinificato in purezza dà vita all'iconico vino Ampeleia che dalla tenuta prende il nome e che è la prova effettiva della storia di Marco con questo vitigno.



Grazie ad un'altra sfida vinta,
l'autoctono maremmano Alicante Nero
è stato riportato nella sua terra

ed è oggi l'espressione migliore dei vitigni mediterranei
nel suolo caratteristico delle Colline Metallifere, vinificato
in modo inaspettatamente elegante.



*Ci sentiamo ospiti e
custodi di un territorio.
E come tali abbiamo
l'obbligo morale di
lasciare questa terra
migliore di come
l'abbiamo trovata.*

35 ettari di vigne divisi in quattro nuclei principali volutamente distanti tra di loro e collocati su altezze e microclimi diversi. Si passa dai 250m slm a 550m, da clima notoriamente mediterraneo e marittimo a quello più continentale e fresco dell'Alta Maremma.

Tutte le nostre vigne sono all'interno del Geoparco UNESCO delle Colline Metallifere, uno dei 9 Geoparchi italiani riconosciuti per il loro eccezionale interesse geologico.

In tutti e quattro i nuclei di vigne Ampeleia, i vitigni lavorano in simbiosi con le caratteristiche della terra.



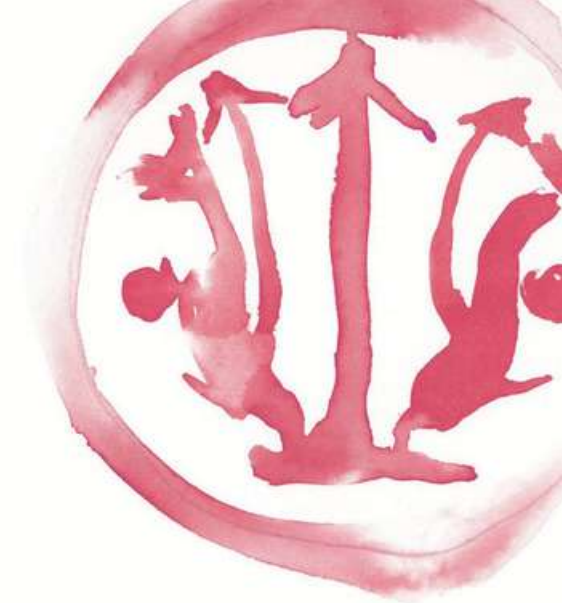


La potenza dell'armonia

Il rispetto della purezza e dell'integrità del frutto originario
ispira ogni scelta di cemento e tini di legno come contenitori.

Fermentazioni spontanee, nessun controllo
della temperatura durante la fermentazione alcolica,
nessuna filtrazione, nessun intervento di aggiunta o sottrazione.

Dalla terra al bicchiere, una sperimentazione di lunga data
che oggi restituisce un portafoglio di degustazione distintivo,
da cui farsi sorprendere.

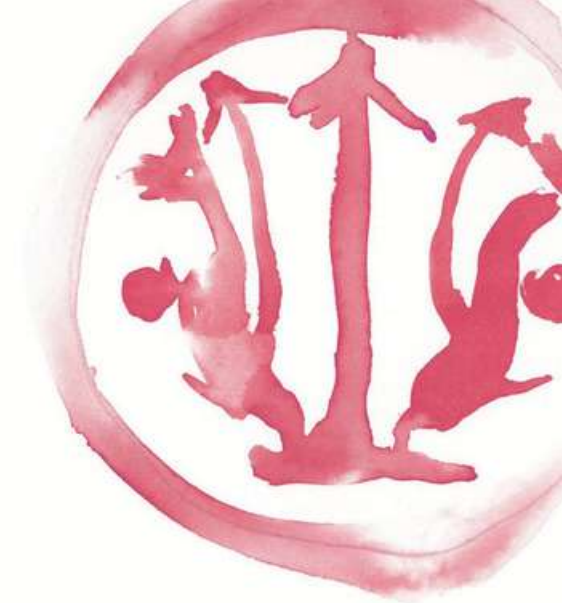


AMPELEIA

(IGT Toscana Rosso)

*Orgoglio ed eccellenza.
Cabernet Franc, affinato in legno,
profondo e complesso.*

VITIGNO: 100% Cabernet Franc

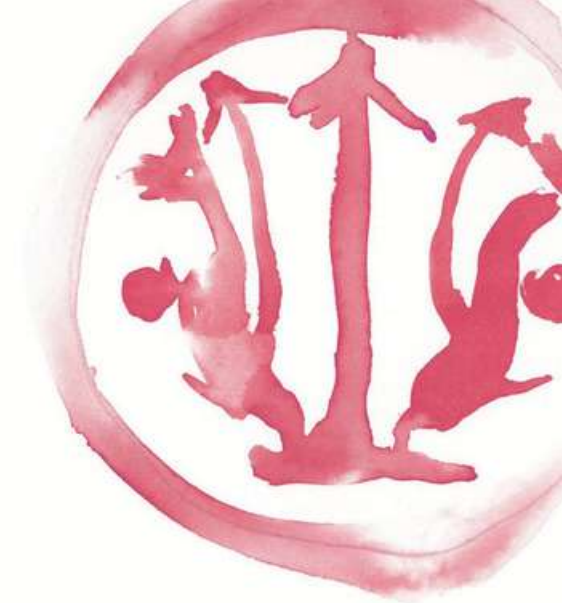


CABERNET FRANC

(IGT Toscana Rosso)

*Diretto e vibrante. Il miglior modo
di avvicinarsi al Cabernet Franc.*

VITIGNO: 100% Cabernet Franc



ALICANTE NERO

(IGT Alicante Nero)

*Fine ed esuberante, una gemma ritrovata,
dal vitigno più autentico per esprimere
la Maremma mediterranea.*

VITIGNO: Alicante Nero

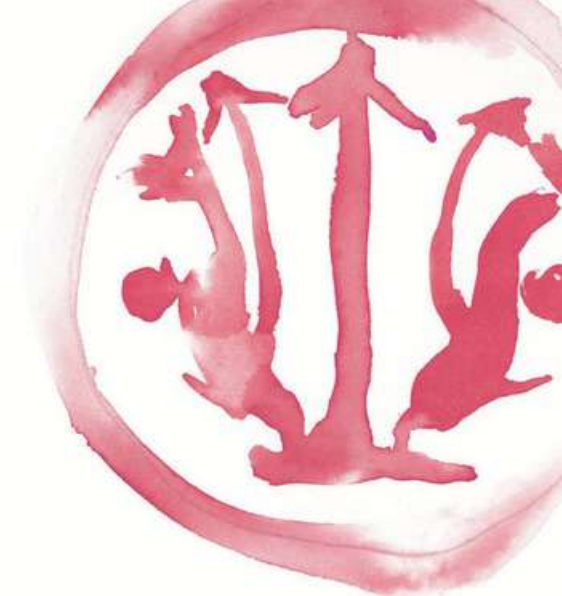


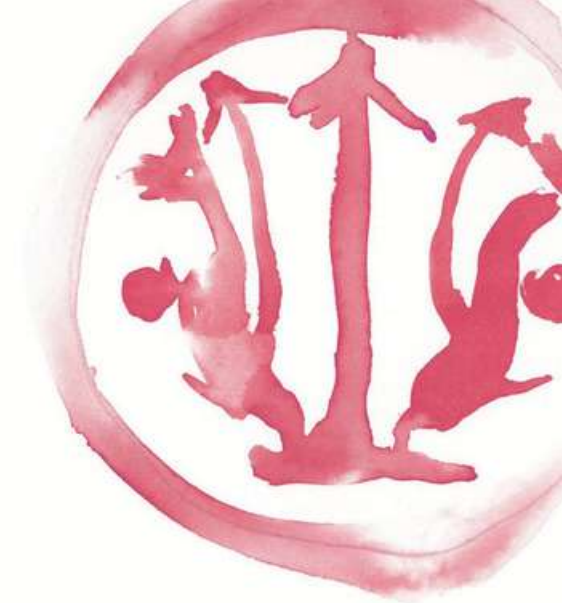
UNLITRO

(IGT Toscana Rosso)

Tradizione e convivialità, già dalla bottiglia.

VITIGNO: Alicante Nero, Carignano,
Mourvèdre, Sangiovese, Alicante Bouschet





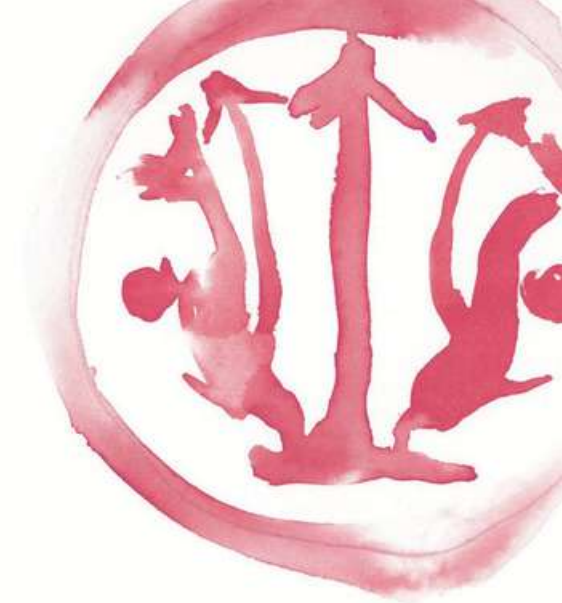
BIANCO DI AMPELEIA

(IGT Toscana Bianco)

Dalla diversità, nasce una elegante armonia.

VITIGNO: Trebbiano, Malvasia, Ansonica



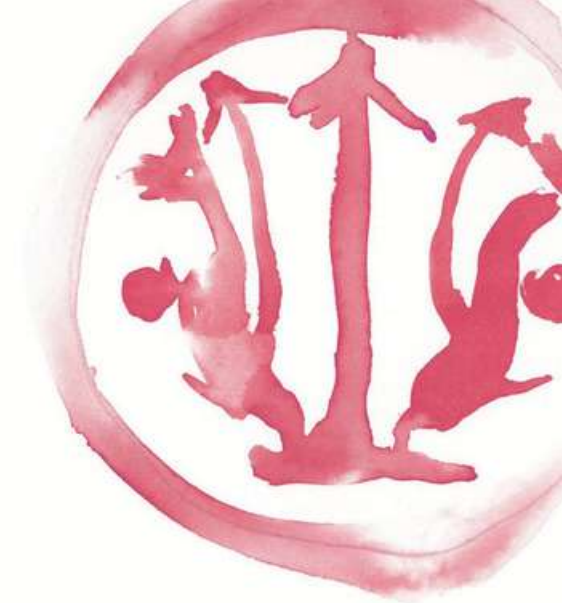


ROSATO DI AMPELEIA

(IGT Toscana Rosato)

*Da uve mediterranee un vino vivace
e deciso.*

VITIGNO: Carignano, Alicante Nero



EMPATIA

(IGT Toscana Merlot)

*L'etichetta più esclusiva,
un merlot di grandissima eleganza,
solo in formato Magnum.*

VITIGNO: Merlot