



Poggio al Grillo



*Vignaioli in
Bolgheri*



+ 3 9 3 3 9 8 9 8 4 4 9 6

info@aziendaagricolapoggioalgrillo.it

@ P O G G I O A L G R I L L O



A Poggio al Grillo, nel cuore di Castagneto Carducci, ci concentriamo sulla produzione di vini che riflettono l'essenza della nostra collina di Bolgheri, in Toscana. Dal 2008, Alessandro e Giulia coltivano i terreni con cura, utilizzando pratiche biologiche e biodinamiche per coltivare il vigneto di 2 ettari. Crediamo nel lasciare che il terroir parli attraverso ogni bottiglia, creando vini autentici e ricchi di carattere. Il nostro impegno per la qualità e la sostenibilità guida tutto ciò che facciamo e siamo orgogliosi di condividere la nostra passione con il mondo.



CHI SIAMO



ALESSANDRO SCALZINI

Classe 1956

Cardiologo, appassionato
vigneron e trattorista eroico

Padre e figlia



Idee forti, sempre pronti ad
accogliere ogni nuova sfida



GIULIA SCALZINI

Classe 1995

Enologa e Agronoma
con PhD in Innovazioni in Enologia

DOVE SIAMO

Take a walk on the wild side of Bolgheri:
Casavecchia, la nostra collina nascosta



COSA FACCIAMO

**CURA DEL
TERRITORIO**



AGRICOLTURA RIGENERATIVA

**VINI
INNOVATIVI**





CORVALLO

IGT Costa Toscana Bianco



Dall'incontro tra il Petit Manseng e la tradizionale viticoltura toscana, un patrimonio che abbiamo la fortuna di custodire e che sempre difenderemo

Note di degustazione

Vino minerale e molto sapido, contraddistinto da una spiccata freschezza grazie alla grande acidità. La spina dorsale di questo vino, lo rende perfetto per le ostriche nell'annata di produzione, ma anche molto longevo, per chi ha più pazienza. Dopo uno o due anni di bottiglia, acquista interessanti note di pietrafocaccia al naso e si esprime in modo più strutturato.

**Perfect pairing: Ostriche e frittura, subito.
Pesce arrosto e pesto, poi.**

INFORMAZIONI GENERALI



Primo anno di produzione
2016

Uve

65% Petit Manseng,
35% Trebbiano e Malvasia da Vecchie Vigne

Vigneto/anno impianto	Altitudine
Casavecchia/2012, anni '50	200 m s.l.m.

Esposizione collinare	Orientamento dei filari
Sud-ovest	Nord-Sud

Metodo di allevamento e potatura
Controspalliera Guyot semplice

Terreno

Franco-argilloso, con discreta presenza di scheletro di origine sedimentaria (Flysch)

Filosofia produttiva

Biologico certificato in vigneto. Utilizzo di preparati biodinamici e fitoterapia. Mantenimento e recupero del patrimonio genetico locale (Selezione Massale delle vigne di circa 80 anni recuperate).

VINIFICAZIONE



Vendemmia

Manuale in cassette, generalmente nella seconda metà di settembre

Vinificazione

Pigiatura soffice dell'uva diraspata

Fermentazione

In acciaio

Affinamento

In acciaio, sur *lies* totali per circa 6 mesi e successivamente in bottiglia



0.75 L

USCITA NUOVA ANNATA:
Marzo dell'anno successivo alla vendemmia



ROSATICO

IGT Costa Toscana Rosato



Un esperimento di cui ci siamo subito innamorati: per noi il rosato è macerato e nasce in vigna.

Note di degustazione

Colore cerasuolo intenso, luminoso e brillante. Al naso si presenta con un'ampia e fedele estrinsecazione degli aromi varietali, in un gioco tra profumi floreali e fruttati, che ben si integrano con note agrumate e minerali. Al palato ha un ingresso fresco ed avvolgente, succoso ed equilibrato, contraddistinto da una discreta spina acida e da aromi di bocca fedeli allo spettro olfattivo e persistenti.

Perfect pairing: molto versatile, gli abbinamenti ideali cambiano in funzione della temperatura di servizio. Dall'antipasto di crudité servito freddo, fino alla trippa, con qualche °C in più.

INFORMAZIONI GENERALI



Primo anno di produzione 2012	Uve 100% Aleatico
Vigneto/anno impianto Casavecchia/2008, 2012	Altitudine 200 m s.l.m.
Esposizione collinare Sud-ovest	Orientamento dei filari Nord-Sud
Metodo di allevamento Controspalliera	Potatura Guyot semplice
Terreno Franco-argilloso, con discreta presenza di scheletro di origine sedimentaria (Flysch)	
Filosofia produttiva Biologico certificato in vigneto. Utilizzo di preparati biodinamici e fitoterapia	

VINIFICAZIONE



Vendemmia Manuale in cassette, generalmente nella prima metà di settembre. Le uve dei vigneti dedicate al Rosatico sono coltivate esclusivamente a questo scopo.
Vinificazione Macerazione pre-fermentativa a freddo di 24h
Fermentazione In acciaio
Affinamento In acciaio, sur <i>lies</i> totali con frequenti <i>batonnages</i> per circa 6 mesi e successivamente in bottiglia



0.75 L

USCITA NUOVA ANNATA:
Marzo dell'anno successivo alla vendemmia

Oltre i confini dell'Universo Rosato



L'ISOLA CHE NON C'È

IGT Costa Toscana Rosato



Crediamo nei Rosati, da sempre.

Ci siamo accorti, nel tempo, che se un rosato viene prodotto dando la giusta importanza alla materia prima che gli si dedica diventa un vino versatile, unico, interessante, inaspettatamente longevo. Allora ci è venuta la voglia di varcare i confini di ciò che già conoscevamo, di rischiare di più, di spingerci un po' più in là: nasce l'idea di creare una nuova etichetta.

L'isola che non c'è è un rosato 100% Aleatico affinato in ceramica. Fa la malolattica, riposa e affina libero senza solforosa per 6 mesi. È balsamico, fresco e in bocca vellutato. Non è filtrato. Se ne sta in una bottiglia scura dalla pancia larga, protetta da un bel tappo in sughero mono pezzo. Dopo altri 6 mesi di affinamento in bottiglia è pronto.

INFORMAZIONI GENERALI



Primo anno di produzione 2023	Uve 100% Aleatico
Vigneto/anno impianto Casavecchia/2008, 2012	Altitudine 200 m s.l.m.
Esposizione collinare Sud-ovest	Orientamento dei filari Nord-Sud
Metodo di allevamento Controspalliera	Potatura Guyot semplice
Terreno Franco-argilloso, con discreta presenza di scheletro di origine sedimentaria (Flysch)	
Filosofia produttiva Biologico certificato in vigneto. Utilizzo di preparati biodinamici e fitoterapia	

VINIFICAZIONE



Vendemmia
Manuale in cassette, generalmente nella prima metà di settembre. Le uve sono coltivate esclusivamente allo scopo di produrre rosato.

Vinificazione
Macerazione pre-fermentativa a freddo di 24h

Fermentazione alcolica e malolattica
FA in acciaio, FML in ceramica

Affinamento
6 mesi di affinamento in Clayver di grès senza solforosa e successivamente 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Non filtrato. SO2 tot <60 mg/L

333 bottiglie numerate, disponibili in scatole da 3



0.75 L

USCITA NUOVA ANNATA:
Settembre dell'anno successivo alla vendemmia



GUADO DELLE CASALINE

Bolgheri Rosso DOC



Da acini di Merlot interi e croccanti, uniti a Cabernet franc e Sangiovese con una piccola percentuale di grappolo intero.

FAQ

Perché “Guado delle Casaline?”

Ci fermiamo al Guado spesso tornando dalla vigna a fine giornata, che sia per far fare il bagno al cane, raccogliere qualche erba spontanea o semplicemente godersi un po' di fresco. Ecco, è a quel luogo magico che fa compagnia alla vigna che abbiamo dedicato il vino da essa prodotto.

Perché affinato in ceramica?

Per preservare la verticalità e il carattere varietale che questi tre vitigni esprimono nella nostra valle.

Perfect pairing: Bistecca.

INFORMAZIONI GENERALI



Primo anno di produzione
2022

Uve

70% Merlot, 25% Cabernet franc, 5% Sangiovese

Vigneto/anno impianto

Casavecchia/2018

Altitudine

250 m s.l.m.; 200 m s.l.m.

Esposizione collinare

Sud-ovest

Orientamento dei filari

Nord-Sud

Metodo di allevamento e potatura

Alberello (Sangiovese); Controspalliera guyot (Merlot); controspalliera cordone doppio (Cabernet)

Terreno

Franco-argilloso, con grande presenza di scheletro di origine sedimentaria (Flysch) per il Sangiovese, sabbioso-argilloso con discreta presenza di scheletro di origine sedimentaria per Merlot e Cabernet franc

Filosofia produttiva

Biologico certificato in vigneto. Utilizzo di preparati biodinamici e fitoterapia

VINIFICAZIONE



Vendemmia

Manuale in cassette. Ogni parcella viene vendemmiata separatamente.

Vinificazione

Le diverse varietà vengono vendemmate e vinificate separatamente. Le tecniche di macerazione di anno in anno vengono scelte in base alle caratteristiche dell'annata e ai livelli di maturazione fenolica raggiunti, alla ricerca di equilibrio. 25% grappolo intero.

Fermentazione alcolica e malolattica

In acciaio

Affinamento

8 mesi in anfore Clayver di grès e successivamente 4 mesi in bottiglia



0.75 L

USCITA NUOVA ANNATA:

Settembre dell'anno successivo alla vendemmia



REZENO

IGT Costa Toscana Aleatico Passito



Il motivo per cui è nata la nostra azienda: l'Aleatico passito.

Note di degustazione

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si presenta ampio ed intenso, sprigionando con decisione i profumi varietali dell'Aleatico; spiccano profumi fragranti di piccoli frutti rossi, rosa canina, lavanda e macchia mediterranea. In bocca ha un ingresso avvolgente, morbido ed al contempo sapido e fresco, con una decisa nota di tannino ed una buona acidità. Gli aromi di bocca riflettono la complessità del naso e si presentano fedeli all'aromaticità del vitigno e molto persistenti.

Perfect pairing: formaggi erborinati; cioccolato al sale

INFORMAZIONI GENERALI



Primo anno di produzione
2015

Uve
100% Aleatico

Vigneto/anno impianto
Casavecchia/2008

Altitudine
200 m s.l.m.

Esposizione collinare
Sud-ovest

Orientamento dei filari
Nord-Sud

Metodo di allevamento
Controspalliera

Potatura
Guyot semplice

Terreno

Franco-argilloso, con grande presenza di scheletro di origine sedimentaria (Flysch)

Filosofia produttiva

Biologico certificato in vigneto. Utilizzo di preparati biodinamici e fitoterapia

VINIFICAZIONE



Vendemmia

Manuale in piccole cassette, generalmente nella seconda metà di settembre

Appassimento

In cassette monostrato poste in un fruttai a temperatura ed umidità controllata

Vinificazione

Vinificazione in rosso, con macerazione fermentativa sulle bucce. Follature manuali.

Fermentazione

In acciaio

Affinamento

6 mesi in acciaio e successivamente in bottiglia



0.375 L

USCITA NUOVA ANNATA:
Marzo dell'anno successivo alla vendemmia