



MACCHIABUIA
TOSCANA

Company Profile

*Macchiabuia rappresenta la nostra storia,
il nostro presente e il nostro futuro, la
continuità del territorio, un luogo unico
dove la visione del vino e della vigna
diventa espressione delle mani.*

*Cerchiamo di limitare il più
possibile l'azione dell'uomo sul vino.
Il nostro obiettivo principale è raccontare e
trasmettere l'essenza e il carattere del nostro
terroir, la Maremma toscana.
Seguiamo la natura e ascoltiamo quello che
ci chiede, nulla supera il necessario, questa è
la nostra filosofia.*





Company Profile

- 01. I nostri valori*
- 02. Storia*
- 03. Territorio*
- 04. Cantina*
- 05. Vini*
- 06. Oli*
- 07. Ospitalità*



01 _ I nostri valori

Da oggi verso il futuro. Con rispetto, visione e dedizione

I nostri valori



Da oggi verso il futuro. Con rispetto, visione e dedizione

Impegno, visione e dedizione

Per noi di Macchiabuia preservare l'artigianalità e le origini è alla base della realizzazione del nostro vino.

Sperimentare con il costante obiettivo di migliorare la qualità e l'eleganza, non la quantità. Coltivare la nostra terra rispettando la stagionalità e la filiera, per un progetto costante che guarda al domani.

Siamo devoti al lavoro rivolto a una qualità che non prevede compromessi, ascoltando e assecondando i ritmi variabili della natura che caratterizzano ogni annata diversa e unica.

Ricerchiamo il giusto equilibrio vendemmia dopo vendemmia.

Solo questo ci dà la possibilità di ottenere un vino unico e identitario di grande carattere, eleganza e potenza.



Da oggi verso il futuro. Con rispetto, visione e dedizione

La nostra Mission

CURARE LE NOSTRE TRADIZIONI

Rispettare le nostre terre, le tecniche produttive e i saperi antichi tramandati, questo insieme alla continua sperimentazione rende unico il nostro vino. Abbiamo a cuore il lavoro che portiamo avanti secondo i principi del rispetto.

MIGLIORARE E PERFEZIONARSI SEMPRE

Coltiviamo e perfezioniamo annata dopo annata le nostre competenze e sensibilità di viticoltori, ci prendiamo cura di ogni singolo dettaglio. Questa è la filosofia della nostra cantina.

RISPETTARE LA NATURA

Praticiamo fin da sempre processi di lavorazione il più naturali e artigianali possibili. Una sensibilità che nasce dalla continua osservazione, assecondando e accettando il ciclo naturale delle nostre piante. Conosciamo ogni vigneto e seguiamo ogni singolo percorso vegetativo unico e diverso, rispettandolo e assecondandolo.

COLTIVARE IN MANIERA SOSTENIBILE

Parte della nostra filosofia e del nostro modo di fare, secondo noi è quello che rende unico e grande ogni nostro vino e olio, e anche il totale rispetto verso il territorio e nei confronti della terra che ci ospita. Lavoriamo cercando di ridurre al minimo gli interventi sui vigneti, utilizziamo i nostri cavalli per combattere le erbe infestanti nel periodo invernale, raccogliendo le uve esclusivamente a mano, questi sono solo alcuni capisaldi che seguiamo.



Saint Martin

LOT & GARONNE - FRANCE

Initiale

A
ML



02 _ *Storia*

MACCHIABUIA
TOSCANA

2021

21000199-2



Da oggi verso il futuro. Con rispetto, visione e dedizione

Storia

Dedizione, è questa la parola che caratterizza il lavoro della nostra famiglia da più di tre generazioni, una storia di tradizioni tramandate e ricerca costante e continua del blend migliore; ed è dall'amore per la nostra terra e dalla passione per le nostre piante di viti e di olivi che nasce Macchiabuia.

Il nostro obiettivo è sempre stato quello di unire le grandi tradizioni agricole toscane con le più moderne tecniche produttive ed è per questo che a ogni nostra scelta e a ogni nostro gesto, diamo fondamentale importanza, perché è dall'attenzione per i dettagli che nasce l'unicità e il gusto inconfondibile dei nostri oli extravergini di oliva e dei nostri vini di grande pregio.





03 _ *Territorio*

Le nostre origini

Il nostro territorio

La Maremma Toscana, il nostro territorio unico nel suo genere, è caratterizzato dalle selvagge coste del Mar Tirreno che incontrano le morbide colline Toscane. L'alternarsi di zone di macchia mediterranea favoriscono la formazione di canali naturali per le brezze marine, che soffiano tutto l'anno e ci garantiscono un clima mite e asciutto. Il vento, insieme alle importanti escursioni termiche nel periodo di maturazione delle uve, sono per noi una grande ricchezza del terroir di Macchiabuia. La disposizione dei vigneti è stata pensata e studiata per accogliere al meglio la luce riflessa dal mare, beneficiando di un microclima ottimale, unico per la nostra area.



Da oggi verso il futuro. Con rispetto, visione e dedizione

Il quaderno di campagna

01 SIAMO SOSTENIBILI

Limitiamo l'utilizzo di fitofarmaci in vigna, lavoriamo ogni giorno per ottenere un impatto chimico sulle nostre vigne prossimo allo zero.

02 FAVORIAMO LA BIODIVERSITA'

Forniamo e favoriamo un habitat per gli insetti che contribuiscono alla difesa dei nostri vigneti e oliveti.

03 UTILIZZIAMO LA TECNICA DELL'INERBIMENTO

Contribuiamo alla conservazione del suolo combattendo e riducendo l'erosione, preservandone la struttura e aumentando la fertilità.

04 CONTROLLIAMO L'IMPATTO SULL' AMBIENTE

Viviamo il territorio e lo trattiamo con rispetto ogni giorno dell'anno, così da prendere atto dei cambiamenti in corso.

05 RIDUCIAMO AL MINIMO L'UTILIZZO DEI MEZZI AGRICOLI

Evitiamo il calpestio del suolo e di conseguenza l'asfissia dello stesso. Riduciamo le emissioni CO2 nell'atmosfera eseguendo le raccolte manuali e utilizzando i cavalli in vigna.

06 ASSECONDIAMO L'ANNATA

Agiamo in modo flessibile e non schematico, ci adattiamo a seconda dell'annata. Riusciamo a fare questo grazie alla nostra grande esperienza nel mondo agronomico e viticolo.





04_ *Cantina*

Da oggi verso il futuro. Con rispetto, visione e dedizione

Cantina

L'azione dell'uomo è sempre determinante in tutte le fasi e anche qui in cantina ogni azione fa la differenza e apporta stile e unicità.

Nelle scelte quotidiane è l'intelligenza delle mani espressione del nostro capitale umano, che contribuisce alla nascita del vino.

Per questo motivo la raccolta delle uve avviene esclusivamente a mano con pigiatura e diraspatura soffice.

Viene impiegata la gravità per lo spostamento del mosto.

Ogni cru, al fine di valorizzarne le sue caratteristiche intrinseche, viene vendemmiato, vinificato e affinato in legni selezionati in maniera separata.

Solo così si possono esaltare le peculiarità di ognuno.





05 _ *Vini*



Da oggi verso il futuro. Con rispetto, visione e dedizione

I Vini

Il vino a Macchiabuia è arte, espressione della creatività e della sensibilità umana. Richiede cura, attenzione e passione, prima nella coltivazione, poi nella produzione e infine nella degustazione.

Ci sentiamo responsabili e devoti verso il nostro straordinario territorio, e ogni bottiglia è l'espressione della nostra visione totale e completa dedizione. Nel creare un grande vino l'obiettivo principale è quello di esaltare la Maremma, integrando e racchiudendo in una bottiglia, tutte le straordinarie caratteristiche di questo territorio: dalla diversità dei terreni al microclima, dalla forza della macchia mediterranea a quella delle brezze marine, che soffiano dalla vicina costa.

In questo modo cerchiamo di evocare emozioni, svelando nuove prospettive...



Macchiabuia

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica Toscana rosso

Assemblaggio: Merlot 85% Cabernet Sauvignon 15%

Alc/Vol: 14,5%

Note di degustazione: Macchiabuia si presenta di un colore rosso rubino intenso consistente, al naso frutti di bosco, cacao caffè e spezie dolci. In bocca potenza ed eleganza dei tannini fitti e setosi; sensazioni gusto olfattive di frutta rossa, spezie e buona sapidità, accompagnate da freschezza di beva.

Vigneto: Caratterizzati da terreno calcareo - argilloso, con intercalazioni di arenarie e rocce silicee. Esposizione vigneti Nord/Nord - Ovest/Nord-est il sistema di allevamento è a Guyot e la densità media per ettaro è di 7500 Viti/Ha

Vendemmia e Vinificazione: La raccolta delle uve avviene esclusivamente a mano, selezionate dai migliori cru dell'azienda. I grappoli una volta raccolti, vengono adagiati in casse da 15 kg e portati in cantina, la vendemmia avviene nelle ore più fresche della giornata, dall'alba fino alle prime ore del mattino. Fermentazione alcolica e macerazione: 25 giorni a temperatura controllata di 28°-30°, in tini di acciaio inox. Fermentazione malolattica: in barriques di rovere francese da 225l. Maturazione 14 -18 mesi in barriques di rovere francese da 225l, affinamento in bottiglia minimo 12 mesi.



Le Canizze di Macchiabuia

Denominazione: Maremma Toscana rosso D.O.C.

Assemblaggio: Merlot 60% Cabernet Sauvignon 40%

Alc/Vol: 13,5%

Note di degustazione: Le Canizze di Macchiabuia si presenta di un colore rosso rubino intenso; all'olfatto frutti di bosco, cacao e liquirizia; al palato una buona struttura con densi e setosi tannini, dinamico e potente.

Vigneto: Uve provenienti da vigneti selezionati caratterizzati da terreno con ampia presenza di calcari, con intercalazioni di arenarie e rocce silicee con presenza di Sabbie continentali.

Esposizione vigneti Nord/Nord-Ovest/Nord-est il sistema di allevamento è a Guyot e la densità media per ettaro è di 7500 Viti/Ha

Vendemmia Vinificazione: La raccolta delle uve avviene esclusivamente a mano, i grappoli una volta raccolti, vengono adagiati in casse da 15 kg e portati in cantina per essere selezionati e sottoposti alla diraspatura. Fermentazione alcolica e macerazione 25 giorni a temperatura controllata di 28°C, in tini di acciaio inox. Maturazione 6 mesi, 50% del vino in tini di acciaio inox e 50% in barriques di rovere francese da 225l.

Affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.



Ho fatto un Sogno di Macchiabuia

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica Toscana I.G.T. bianco

Assemblaggio: Chardonnay 100%

Alc/Vol: 13%

Note di degustazione: Macchiabuia Ho fatto un sogno si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso cedro candito, mandorla amara, mela renetta e susina matura con piccoli innesti di zafferano e macchia mediterranea. Palato carismatico, freschezza e intensità.

Equilibrio con pennellate burrose che collaborano con l'intreccio acido - sapido in sinergia perfetta.

Vigneto: Uve provenienti da vigneti selezionati, caratterizzati da terreno con ampia presenza di calcari, con intercalazioni di arenarie e rocce silicee con presenza di sabbie continentali. Esposizione vigneti Nord/Nord-est il sistema di allevamento è a Guyot e la densità media per ettaro è di 7500 Viti/Ha.

Vendemmia e Vinificazione: La raccolta delle uve avviene esclusivamente a mano, selezionate dai migliori cru dell'azienda. I grappoli una volta raccolti, vengono adagiati in casse da 15 kg e portati in cantina, la vendemmia avviene nelle ore più fresche della giornata, dall'alba fino alle prime ore del mattino. Dopo un'accurata selezione i grappoli interi vengono sottoposti a una lenta e soffice pressatura con massima attenzione. La fermentazione alcolica avviene in barriques di allier per 15 giorni a 15°C, di seguito la fermentazione malolattica in barriques e battonage sulle fecce fini per 6 mesi. Riposa in bottiglia per almeno 6 mesi.



Le Lestre di Macchiabuia

Denominazione: Maremma Toscana bianco D.O.C.

Assemblaggio: Sauvignon Blanc 80% Chardonnay 20%

Alc/Vol: 12,5%

Note di degustazione: Le Lestre di Macchiabuia si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdi, ha un ventaglio olfattivo di mela, delicate note di fiori di ginestra e pera, al palato fresche sensazioni di pompelmo arricchite da note minerali.

Vigneto: Uve provenienti da vigneti selezionati caratterizzati da terreno con ampia presenza di intercalazioni di rocce silicee con presenza di sabbie continentali, a 80 metri sul livello del mare e a 10 km dalla costa, con importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Esposizione vigneti Nord/Nord-ovest il sistema di allevamento è a Guyot e la densità media per ettaro è di 7500 Viti/Ha.

Vendemmia e Vinificazione: La vendemmia avviene rigorosamente a mano, dall'alba fino alle prime ore del mattino, i grappoli una volta raccolti vengono adagiati in cassette da 15 kg e portati in cantina per essere selezionati. Solamente i migliori grappoli vengono delicatamente pressati interi, la fermentazione avviene a una temperatura controllata di 13°C questo ci permette di conservare i molti profumi floreali e fruttati di questo vino. Di seguito si procede a effettuare battonnage sui propri lieviti per circa 3 mesi. Maturazione 3 mesi in tini di acciaio inox. Affinamento in bottiglia per 3 mesi.



Stellata di Macchiabuia

Denominazione: Maremma Toscana rosato D.O.C.

Assemblaggio: Cabernet Sauvignon 50% Merlot 50%

Alc/Vol: 12,5%

Note di degustazione: Stellata di Macchiabuia si presenta di un colore rosa tenue ed elegante, velo di cipolla, al naso delicate note di fiori di pesco e macchia mediterranea, al palato fresche sensazioni di mela e agrumi.

Vigneto: Uve provenienti da vigneti selezionati gestite con agricoltura sostenibile e integrata caratterizzati da terreno composto da marne e argilliti con intercalazioni di arenarie e rocce silicee. Esposizione vigneti Nord/Nord-ovest a 80 metri sul livello del mare e a 10 km dalla costa, in un terroir incontaminato e unico, caratterizzato da importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Il sistema di allevamento è a Guyot, densità media per ettaro di 7500 Viti/Ha

Vendemmia e Vinificazione: La vendemmia avviene rigorosamente a mano, dall'alba fino alle prime ore del mattino, i grappoli, una volta raccolti, vengono adagiati in cassette da 15 kg e portati in cantina per essere selezionati. Solamente i migliori grappoli vengono delicatamente pressati interi, la fermentazione avviene a una temperatura controllata di 13°C e ciò ci permette di conservare i molti profumi floreali e fruttati di questo vino. Di seguito si procede a effettuare batonnage sui propri lieviti per circa 3 mesi. Fermentazione alcolica e affinamento 100% in acciaio inox, maturazione 3 mesi in tini di acciaio inox affinamento in bottiglia 3 mesi.



06 _ Oli

Da oggi verso il futuro. Con rispetto, visione e dedizione

Olio Extravergine di oliva

L'olio fa sempre parte della nostra famiglia,
insieme alle nostre viti coltiviamo con passione
le nostre piante di olivo.

L'olio per noi è arte e passione, produciamo extravergini
di grande carattere ed eleganza, grazie anche alla nostra
posizione privilegiata prossima alla costa.

Qui la luce, le brezze marine e la vista verso il mare infinito
si fondono insieme nello spettacolo degli elementi.
La Maremma è la nostra terra e la nostra casa.



Macchiabuia Saeculum

IDENTITA': Un olio Extravergine di oliva ottenuto esclusivamente con olive raccolte a mano, provenienti da magnifiche piante molto antiche, che crescono su terreni rocciosi e ricchi di minerali, esposti al caldo sole e alle brezze marine della nostra terra, la Maremma.

Da questi antichi olivi nasce Saeculum, un olio di carattere, intenso e dal gusto unico.

AREA DI PRODUZIONE: Capalbio - Grosseto - Maremma

CULTIVAR: Moraiolo, Frantoio.

PERIODO DI RACCOLTA: Seconda e Terza Decade di Ottobre.

Le olive utilizzate per produrre Saeculum provengono esclusivamente da olivi secolari

FRANGITURA: a freddo

FORMATO: 500 ml



Macchiabuia Essenza

IDENTITA': Un olio Extravergine di oliva dedicato alla passione e l'amore che abbiamo per i nostri olivi e per la nostra terra, la maremma Toscana.

Un insieme di sapori e profumi, dal gusto morbido, equilibrato di grande fascino ed eleganza.

AREA DI PRODUZIONE: Capalbio - Grosseto - Maremma

CULTIVAR: 100% Frantoio.

PERIODO DI RACCOLTA: Seconda e Terza Decade di Ottobre.

Le olive utilizzate per produrre Macchiabuia Essenza vengono selezionate una prima volta in pianta, successivamente selezioniamo i migliori frutti a mano, questo olio nasce dalla selezione delle migliori piante di ogni stagione.

FRANGITURA: a freddo

FORMATO: 500ml



Macchiabuia Grand Cru

IDENTITA': Il sole caldo della Toscana e il terreno sassoso e minerale delle nostre colline, rendono unico e inconfondibile il gusto del nostro Grand Cru.

Note fortemente floreali anche se non invasive,

Gusto con un amaro equilibrato, piccante persistente ma elegante.

Il Grand Cru dona a carattere agli ingredienti più semplici.

AREA DI PRODUZIONE: Capalbio - Grosseto - Maremma

CULTIVAR: Moraiolo, Frantoio, Leccino, Pendolino.

PERIODO DI RACCOLTA: Seconda e Terza Decade di Ottobre.

FRANGITURA: a freddo

FORMATO: 3 litri



07 _ *Ospitalità*



MACCHIABUIA
TOSCANA



Esperienza in stile Macchiabuia

Ospitalità e degustazioni

Dove la Maremma incontra il mare sorge in una posizione privilegiata tra boschi di macchia mediterranea e dolci colline sorge Macchiabuia, un luogo da vivere. Il vino ci accomuna ed è uno strumento di valorizzazione delle nostre tradizioni e del nostro patrimonio culturale.

Vivi Macchiabuia, sfiora i vigneti in cui nascono i nostri vini, copri e immergiti nell'armonia del nostro luogo.

Godetevi un indimenticabile tramonto a bordo piscina circondati dai colori e dai profumi della nostra terra.

Macchiabuia si racconta in diversi percorsi enologico - gustativi, da vivere, da esplorare, da ricordare. Una pace dell'anima da sperimentare almeno una volta nella vita.



Esperienza in stile Macchiabuia

Wine Resort

Macchiabuia è anche sinonimo di ospitalità di charme e relax assoluto. Un rifugio in un luogo unico ed esclusivo, un'oasi fra le dolci colline toscane capace di conquistare chiunque.

La struttura è un tipico casale toscano ristrutturato con sensibilità e attenzione per i dettagli.

Durante il soggiorno potrai godere del nostro giardino mediterraneo che ti coccolerà con i suoi profumi, la grande piscina a sfioro che affaccia su di una cornice naturale di sinuose e verdeggianti colline e le aree relax all'aperto dove fare un aperitivo o leggere un libro.

Macchiabuia offre soluzioni abitative uniche nel loro genere e tutte diverse: le dependance sono arredate con gusto e totalmente immerse nel verde dei nostri vigneti con l'obiettivo di offrire un ambiente esclusivo, dove ciascun ospite può ritrovare la privacy. Per un soggiorno dal ritmo lento, a stretto contatto con la natura...



Cucina & cantina

Il Ristorante Macchiabuia

Il ristorante Macchiabuia porta in tavola la tradizione toscana, l'innovazione e i sapori della Maremma. La nostra filosofia di cucina esalta le ricche materie prime del territorio che ci circonda, donando loro il dovuto rispetto e permettendo a ogni ingrediente di farsi strada con orgoglio nel palato degli ospiti.

Tutte le materie prime utilizzate arrivano dalla Maremma e dal resto della regione, gli oli dai nostri oliveti, le verdure dal nostro orto, le erbe aromatiche direttamente dal nostro giardino, il tutto abbinato con sapienza ai nostri vini.



Da oggi verso il futuro. Con rispetto, visione e dedizione

Contatti

Macchiabuia S.S.A.
Via Strada Campo delle Miniere, 6
Capalbio 58011 - GR - Italy

Tel: 0564 895096

Mobile: +39 339 3723568

Mail: macchiabuia@gmail.com

www.macchiabuia.com

