



# Wine Meridian

Read It, Taste It

*Italian daily news for key players and wine lovers*

## *Il restyling di Rigoloccio*

*Durante un evento milanese sono stati messi in degustazione alcuni vini dell'azienda maremmana che ha cambiato proprietà dal 2017*



*Si è tenuta al Westin Palace di Milano il 28 novembre la degustazione dei vini dell'azienda Rigoloccio, dal titolo Vitigni internazionali, Dna maremmano. La scelta produttiva, infatti, è di orientarsi verso tagli bordolesi con vitigni che vanno dal Cabernet Sauvignon al Cabernet Franc, dal Merlot allo Chardonnay. Al general manager Eros Dal Lago il compito di raccontare la storia e le ultime novità: «Fondata nel 2002, azienda vinicola Rigoloccio si trova ai piedi del Monte Calvo e del borgo di Gavorrano, nel cuore delle Colline Metallifere grossetane dove già gli etruschi coltivavano la vite. In anni più recenti l'area è stata interessata da una fiorente attività estrattiva e la stessa azienda prende nome da un'antica miniera, oggi dismessa. La tenuta si estende per 23 ettari tra vigneti, sughere maestose e ulivi secolari». L'artefice dei vini è l'enologo Fabrizio Moltard, che da 15 anni è consulente di Rigoloccio e che, insieme all'agronomo Pierre Marie Guillaume, ha dato il via al progetto aziendale. Dal 2017 c'è stato il cambio di guardia nella proprietà, con la volontà di*



# Wine Meridian

Read It, Taste It

*Italian daily news for key players and wine lovers*

*rivoluzionare la produzione, dalla vigna alla cantina. Si è partiti anche con il restyling grafico delle etichette dei vini che, man mano, usciranno nei prossimi anni. In degustazione, durante la serata, si ha avuto un assaggio di quello che verrà, con Mistral, Maremma Toscana DOC, un originalissimo Chardonnay vinificato in barrique per il 50% nuove e per l'altra metà di secondo passaggio. Il vino di punta di Rigoloccio è Abundantia, Maremma Toscana DOC, Merlot in purezza affinato in barrique francesi per 18 mesi dai profumi intensi e dalla grandiosa struttura. Elegantia è invece un Maremma Toscana DOC (Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc) che ha ricevuto numerosi riconoscimenti. Invecchia in barrique per almeno 18 mesi ed è caratterizzato d'equilibrio, raffinatezza olfattiva e gustativa, con sentori di ginepro, spezie e pepe. Tra i riconoscimenti targati 2018 le Tre Stelle Veronelli e i 3 tralci + 1 della Guida Ais Vitae, oltre ai 16,5/20 punti sullo Speciale Top of Toscana di Vinum. Lazienda sta puntando moltissimo sull'export, che ora è al 20%, ma che si vorrebbe triplicare entro il 2020. I mercati di riferimento sono Europa, soprattutto Inghilterra, Usa e Giappone, con un occhio anche alla Cina.*