ColleMassari presenta Irisse 2025 e Poggio Lombrone: oltre vent’anni di ricerca a Montecucco

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Novembre 2026



ColleMassari racconta oltre vent’anni di ricerca a Montecucco con Irisse 2025, blend di Vermentino e Grechetto, e Poggio Lombrone, Sangiovese in purezza da una vigna di oltre 70 anni. Due vini nati nel 2004, legati allo studio dei vigneti storici e al recupero dei biotipi maremmani insieme alle Università di Pisa e Firenze.

Con l’uscita di Irisse 2025, ColleMassari racconta oltre vent’anni di ricerca sulle potenzialità viticole di Montecucco, attraverso due vini nati nel 2004 e diventati espressioni di riferimento del progetto qualitativo della

tenuta. Da una parte Irisse, che valorizza il Vermentino e il Grechetto attraverso un’interpretazione originale delle varietà a bacca bianca; dall’altra Poggio Lombrone, Sangiovese in purezza legato a un importante progetto di recupero e conservazione dei biotipi storici della Maremma.

«Irisse e Poggio Lombrone nascono da due ambizioni complementari: esplorare le potenzialità dei grandi bianchi a Montecucco e approfondire la conoscenza del Sangiovese attraverso lo studio del suo patrimonio genetico. In entrambi i casi, il lavoro parte dalle vecchie vigne e dalla volontà di valorizzare ciò che rende riconoscibile questo territorio», afferma **Giovanni Puccioni, enologo di ColleMassari**.

Irisse: il potenziale dei grandi bianchi di Montecucco

Blend di **85% Vermentino e 15% Grechetto**, Irisse 2025 esprime la ricerca di ColleMassari sulle varietà a bacca bianca e, in particolare, sulla capacità del Vermentino di sviluppare a Montecucco un profilo distintivo per freschezza, acidità e complessità.

«Il Vermentino proviene dalle vigne più vecchie della tenuta, situate a circa 300 metri di altitudine con esposizione ad Est. Qui le correnti marine che risalgono la valle dell’Ombrone, in particolare il Maestrale proveniente dal Tirreno, favoriscono la ventilazione dei vigneti e svolgono un ruolo particolarmente rilevante nella fase finale della maturazione delle uve, contribuendo allo sviluppo del loro profilo aromatico» – racconta **l’agronomo di ColleMassari Giuliano Guerrini** – «Il Grechetto proviene invece da una vecchia vigna esposta a Nord-Ovest, caratterizzata da una maturazione più lenta e da una vendemmia generalmente più tardiva, che contribuisce alla struttura e al mantenimento della freschezza».

La fermentazione avviene in botti di rovere da 40 ettolitri,

seguita da un affinamento di nove mesi sulle fecce nobili. Una scelta enologica che contribuisce a sviluppare struttura e complessità, preservando la freschezza che contraddistingue l’espressione del Vermentino in questo territorio.

Poggio Lombrone: la memoria del Sangiovese di Montecucco

Poggio Lombrone nasce da uve **100% Sangiovese** coltivate sull’omonima collina, a circa 300 metri di altitudine, dove si trova un vigneto di oltre 70 anni, impiantato su terreni di arenarie e argille calcareo-marnose.

«Questa vigna rappresenta un patrimonio straordinario per la conoscenza del Sangiovese maremmano. La sua età e la diversità del materiale vegetale conservato hanno offerto un punto di partenza prezioso per studiare e preservare le caratteristiche storiche della varietà», prosegue **Guerrini**.

Proprio da questo patrimonio viticolo ha preso avvio il **progetto di recupero e riproduzione dei biotipi storici del Sangiovese maremmano**, condotto dalla tenuta in collaborazione con le Università di Pisa e Firenze. Un percorso di ricerca che ha permesso di identificare e catalogare **15 diverse famiglie genetiche**, preservando e riproducendo quelle più rappresentative del patrimonio varietale locale.

In cantina, Poggio Lombrone fermenta spontaneamente in piccoli tinelli tronco-conici di legno da 10 ettolitri, con follature manuali, per poi affinare per 30 mesi in botti di rovere di Slavonia da 40 ettolitri. Le caratteristiche delle uve, provenienti da un vigneto di particolare valore storico, consentono macerazioni prolungate e un lungo affinamento, dando origine a un Sangiovese che coniuga struttura, eleganza e potenziale di longevità.

Punti chiave

1. **Irisse 2025 è un blend di 85% Vermentino e 15%** Grechetto proveniente dalle vigne più vecchie della tenuta.
2. **Il Vermentino cresce a circa 300 metri con esposizione a Est**, ventilato dal Maestrale proveniente dal Tirreno.
3. **Poggio Lombrone è un Sangiovese in purezza da una vigna di oltre 70 anni**, a circa 300 metri.
4. **Il progetto di recupero con le Università di Pisa e Firenze ha catalogato 15 famiglie genetiche** di Sangiovese maremmano.
5. **Affinamento in legno**: Irisse sosta nove mesi sulle fecce nobili, Poggio Lombrone 30 mesi in rovere di Slavonia.