




RIGOLI

Sulla strada che porta a Suvereto si incontrano i primi vigneti dell'Azienda RIGOLI situata nel pieno centro della Val di Cornia.

Questo territorio si estende tra i confini delle province di Livorno e Grosseto, a sud di Bolgheri e, racchiuso tra le colline metallifere dell'Alta Maremma è un territorio dove si concentrano risorse di alto valore paesaggistico, storico e archeologico tali da costituire uno straordinario patrimonio di testimonianze culturali. In questo scenario di rara bellezza, arricchiscono e completano il quadro, estesi vigneti collocati nella fascia pedecollinare di Monte Calvi e delle altre floride colline. Qui si sono affermati importanti vini a Denominazioni di Origine appartenenti alla Strada del Vino Costa degli Etruschi di cui la D.O.C. Val di Cornia ne è parte.

L'Azienda Rigoli si inserisce in questo contesto. Già negli anni 60' e 70' si produceva vino per consumo familiare. Con gli anni '80 l'Azienda inizia a qualificare la produzione per giungere ai primi vini in bottiglia con l'assegnazione della Denominazione di Origine Controllata alla Val di Cornia. Alla fine degli anni '90 si acquisiscono altri terreni, si rinnovano i vigneti ampliando le varietà coltivate; oltre al Sangiovese e l'Ansonica presenti in passato, vengono impiantati Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot e Vermentino.

Oggi l'Azienda Rigoli condotta dal fondatore, Nelusco Pini e dai suoi figli Edoardo e Niccolò, coltiva sette ettari di vigneto e due di oliveto collocati ai piedi di una collina ben esposta a sud, coperta nella sommità da macchia mediterranea. Un microclima asciutto, mite d'inverno e ben assolato d'estate che favorisce la giusta maturazione delle uve. È per questo che i vini dell'azienda Rigoli hanno la capacità di raccontare la terra che li ha tenuti in grembo, esprimendo carattere e personalità.

Un ambiente di cui essere gelosi custodi.

Coadiuvati dall'enologo Leonardo Conti del gruppo "Matura" l'azienda Rigoli produce attualmente 30.000 bottiglie annue. L'olio extravergine di oliva IGP completa la nostra produzione.

Le esperienze acquisite nella tradizione agricola ci hanno insegnato che la profonda passione per la terra è un valore imprescindibile per la produzione di qualità.





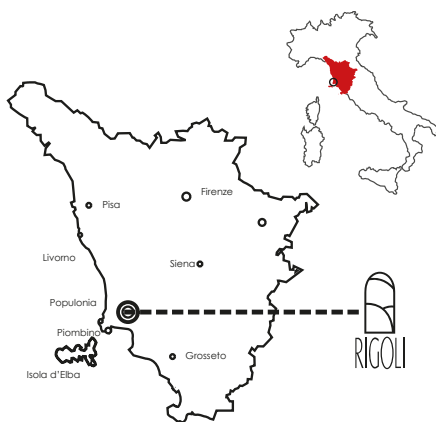
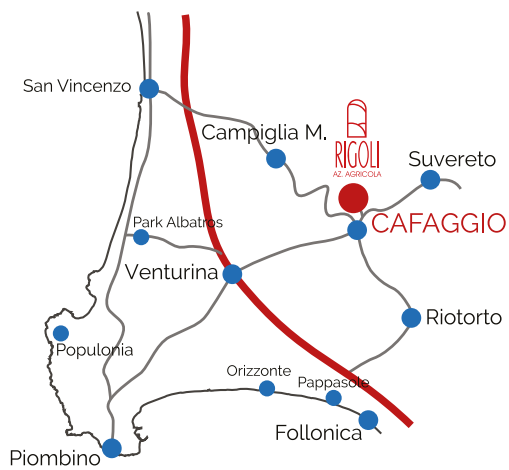
On the way to Suvereto you can run into the very first vineyards of Rigoli company, located in the heart of Val di Cornia.

This area expands between the borders of Livorno and Grosseto districts, South of Bolgheri and, enclosed between the metalliferous hills of the High Maremma. It is a territory where high-value panoramic, historical and archaeological resources are concentrated, representing an extraordinary heritage of cultural evidence. This scenario of rare beauty is enriched and completed by widespread vineyards, located at the foothills of Monte Calvi and the other prosperous hills. This is where important wines with the Designation of Origin have established, belonging to the “Costa degli Etruschi” Wine Route, of which the D.O.C. Val di Cornia is part.

Rigoli company is integrated in such context. Already in the 60's and 70's, wine for family consumption was produced. In the 80's the company started to qualify the production until reaching the first bottled wines, with the assignment of the Denomination of Controlled Origin to Val di Cornia. At the end of the 90's other lands were acquired, and the vineyards were renewed, increasing the cultivated varieties; besides Sangiovese and Ansonica, which were present in the past, also Cabernet Sauvignon and Franc, Merlot and Vermentino were planted.

Nowadays Rigoli company, run by the founder Nelusco Pini and his sons Edoardo and Niccolò, grows a seven hectare-vineyard and a two hectare-olive grove, located at the foot of a south-facing hill, covered on top by the Mediterranean scrub. A dry microclimate, mild in winter and well sunny in summer, favours the right ripening of grapes. This is why Rigoli's wines have the capability to tell the story of the land where they come from, expressing character and personality.

An environment that should be jealously safeguarded. Assisted by the oenologist Leonardo Conti from the “Matura” group, Rigoli currently produces 30.000 bottles per year. Extra virgin olive oil and honey complete our production. The experiences acquired in the farming tradition taught us that the deep passion for the land is an essential value for a quality production.





Le esperienze acquisite nella tradizione agricola ci hanno insegnato che la profonda passione per la terra è un valore imprescindibile per la produzione di qualità.

The skills learned in the agricultural sector let us understand that loving one's own country and respecting the tradition correspond to a high quality in winemaking.



RIGOLI

Accordo - IGT Costa Toscana

Ansonica 100%



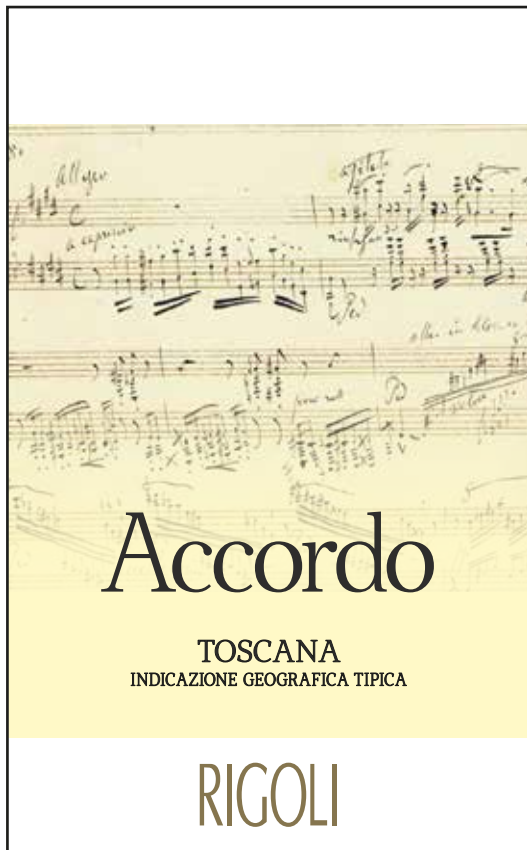
Vinificazione:

Pressatura soffice,
decantazione statica
del mosto e
fermentazione a
temperatura
controllata.

Caratteristiche

organolettiche:

Di colore giallo
paglierino, profumi
con note floreali e
agrumate. Gusto
sapido, giustamente
acido e di buona
persistenza.



Vinification:

Soft pressing, static
decantation of the
must, and fermenta-
tion at controlled
temperature.

Organoleptic characteristics:

Straw yellow colour,
scents with floral
and citrusy notes.
Savoury taste,
rightly acid and with
a good persistence.

Abbinamenti:

Antipasti e zuppe di mare, crostacei.

Food matcing:

Fish starters and soups, shellfish.

Stradivino - IGT Costa Toscana

Vermentino 100%



Vinificazione:

Ottenuto con pressatura soffice delle uve, decantazione statica del mosto, fermentato a bassa temperatura.

Caratteristiche organolettiche:

Di colore giallo paglierino, profumi floreali con sentori di acacia, pompelmo e frutta candita. Gusto deciso, di buona struttura e acidità con equilibrato grado alcolico.



Vinification:

Obtained with a soft pressing of the grapes, static decantation of the must, fermented at low temperature.

Organoleptic characteristic:

Straw yellow colour, floral scents with aromas of acacia, grapefruit and candied fruit. Strong taste, with a good structure and acidity, with a balanced alcoholic content.

Abbinamenti:

Antipasti a base di frutti di mare, crostacei e formaggi freschi, primi e secondi piatti a base di pesce.

Food matching:

Seafood-based starters, shellfish and fresh cheese, fish-based first and main courses.

N'Etrusco - IGT Toscana

Sangiovese 50% • Cabernet S. 25% • Merlot 25%

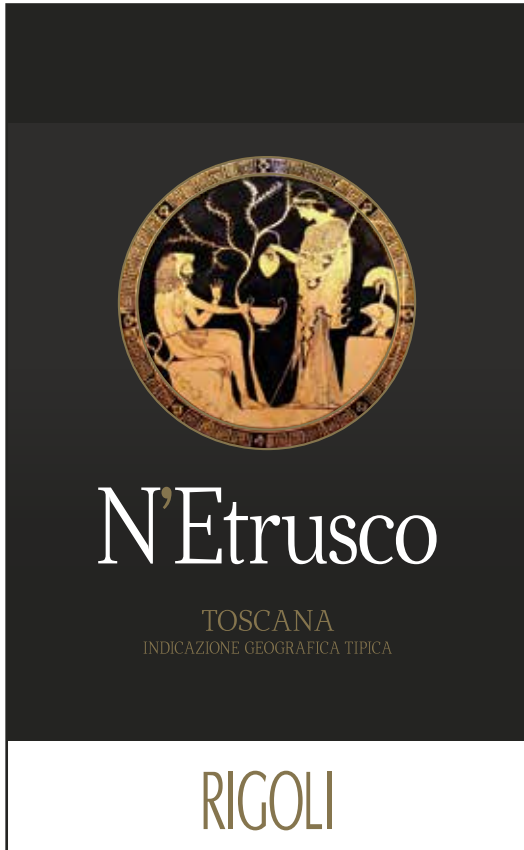


Vinificazione:

Sette giorni di fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino brillante. Profumi di frutta rossa matura, di ciliegia e mora. Gusto caldo, morbido con una buona persistenza.



Vinification:

Seven day-fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

Organoleptic characteristics:

Bright ruby-red colour. Scents of ripe red fruit, cherry and blackberry. Warm soft taste, with a good persistence.

Abbinamenti:

Antipasti di terra, salumi, primi piatti di terra, zuppe.

Food matching:

Land starters, cured meat, land first courses, soups.

Montepitti - DOC Val di Cornia

Sangiovese 100%



Vinificazione:

Temperatura controllata, sei mesi di maturazione in vasche di cemento, 2 mesi di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche

organolettiche:

Colore rosso rubino intenso. Profumi di frutti rossi maturi; piacevoli sentori di spezie dolci. Gusto equilibrato, armonioso, di buona struttura e persistenza



Vinification:

Controlled temperature, six maturation in concrete tanks, two-month refining in bottle.

Organoleptic characteristics:

Intense ruby-red colour. Ripe red fruit scents; pleasant sweet spices aromas. Balanced taste, harmonious, with a good structure and persistence.

Abbinamenti:

Salumi, primi piatti di carne, secondi piatti di terra, formaggi medio stagionati.

Food matching:

Cured meat, meat first courses, land main courses, semi-mature cheeses.

Testalto - DOCG Val di Cornia

75% of our best Sangiovese • 25% Cabernet and Merlot



Vinificazione:

Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni e maturazione in barrique per 18 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rubino con riflessi granata. Profumi di grande complessità con sentori maturi di prugna, di cacao e di note speziate. In bocca è fitto e profondo con un tannino dolce.



Vinification:

Fermentation at controlled temperature for 15 days and maturation in barrique for 18 months.

Organoleptic characteristics:

Ruby colour with garnet nuances. Very complex scents with plum and cocoa mature aromas, and spicy notes. In the mouth it is thick and deep, with a sweet tannin.

Abbinamenti:

primi piatti di tradizione Toscana, carni di cinghiale, fagiano, lepre e formaggi stagionati.

Food matching:

Traditional Tuscan first courses; wild boar, pheasant, hare meat; mature cheeses.

L'Assiolo - IGT Toscana

Merlot 50% • Cabernet Sauvignon 25% • Cabernet Franc 25%



Vinificazione:

Fermentazione per 10 giorni in vasche d'acciaio a temperatura controllate, affinato in barrique per 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumi di frutti rossi maturi; predomina la prugna insieme a sentori di ciliegia, con note di liquirizia, menta e cioccolato. Ben equilibrato in bocca grazie all'acidità e alla morbidezza dei tannini. Il retrogusto è ricco, sapido e caratterizzato da una ottima persistenza.



Vinification:

10-day fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature, refined in barrique for 12 months.

Organoleptic characteristics:

Intense ruby-red colour with violet nuances. Ripe red fruit scents; the plum prevails together with cherry aromas, with notes of liquorice, mint and chocolate. The aftertaste is rich, savoury and characterized by a good persistence.

Abbinamenti:

Tartare carne, bistecca alla fiorentina, cacciagione, formaggi stagionati.

Food matching:

Meat tartare, Florentine steak, game, mature cheese.

Alma Rosè - IGT Costa Toscana

Sangiovese 100%

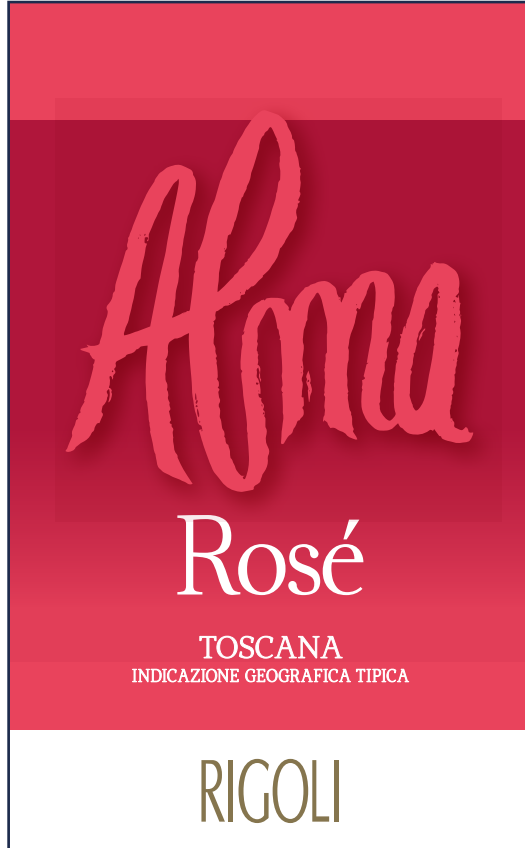


Vinificazione:

Pressatura soffice delle uve, fermentazione a bassa temperatura.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosa brillante. Profumi intensi con note floreali e di piccoli frutti rossi. In bocca è morbido, rotondo ed elegante.



Vinification:

Soft pressing of the grapes, low temperature fermentation.

Organoleptic characteristics:

Bright pink colour. Intense scents with floral and small red fruit notes. It is soft, round and elegant in the mouth.

Abbinamenti:

Affettati, carni bianche e formaggi freschi.

Food matching:

Cold-cuts, white meat and fresh cheese.

Magistro - DOC Val di Cornia • Passito Impressioni di Settembre - IGT Toscana • Passito

Ansonica 100%



Appassimento e Vinificazione:

Grappoli appesi per circa due mesi con esposizione al sole e ventilazione naturale. Lunga fermentazione in vasca di acciaio a temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo dorato intenso con riflessi ambrati, profumi decisi di albicocca, fico, noce e canditi. Al palato è avvolgente, caldo e persistente.



Drying and vinification:

The bunch of grapes are hung for about two months, with sun exposure and natural ventilation. Long fermentation in stainless steel tank at controlled temperature.

Organoleptic characteristics:

Intense golden-yellow colour with amber-coloured nuances, strong scents of apricot, fig, walnut and candied fruit. It is embracing, warm and persistent to the palate.

Abbinamenti:

pasticcERIA secca, cioccolato e formaggi erborinati

Food matching:

Dry bakery, chocolate and blue-veined cheese.

Olio IGP Toscana • Grappe



Le olive vengono raccolte rigorosamente a mano, la frangitura avviene a basse temperature, definita “a freddo”; questo permette di non alterare gli elementi organolettici del prodotto, inoltre non subisce alcun trattamento di filtrazione.

La selezione delle tipologie (Leccino, Moraiolo, Frantoiano e Pendolino, tipiche dell'olio Toscano) garantisce un olio fruttato, dal sapore intenso ma non aggressivo che lascia piacevoli sensazioni nella degustazione.

The olives are strictly handpicked, the pressing takes place at low temperature, defined “cold-pressing”; this allows not to alter the organoleptic elements of the product, and furthermore the oil is not subject to any filtration treatment.

The selection of the varieties (Leccino, Moraiolo, Frantoiano and Pendolino, typical of Tuscan oil) guarantees a fruity oil, with an intense flavour, but not aggressive, and which leaves pleasant sensations during the tasting.



Il rispetto che nutriamo per la natura ci ha imposto di seguire un uso corretto delle risorse idriche e l'utilizzo di energie rinnovabili, offrendo così il nostro piccolo contributo a questa Terra, come ospiti discreti che cercano di lasciare inalterato il naturale ordine delle cose.

The respect that we have for the nature forced us to follow a correct use of the water resources and the use of renewable energies, offering, this way, our small contribution to the Earth as discreet guests who try to leave the natural order of things intact.





R
RIGOLI

Azienda Agricola **RIGOLI** S.S.A.
Via degli Ulivi, 8 - Loc. Cafaggio 57021 Campiglia M.ma. (LI) Toscana -IT

www.rigolivini.com
info@rigolivini.com



Tel e Fax: +39 0565 843079 | +39 3293160822 | +39 348 6002441