



RIGOLOCCIO

www.rigoloccio.it

RIGOLOCCIO



OTTODICEMBRE

IGT Costa Toscana



Petit Verdot in purezza, le uve vengono fermentate in barrique con metodo fermentazione integrale e successivamente maturano in barrique di rovere francese per 18 mesi al fine di esaltarne le caratteristiche ed evidenziare i profumi particolarmente intensi e persistenti

Petit Verdot, wines obtained from integral vinification in barrique. Aged 18 months in French oak barrique to enhance the characteristic and highlight the particularly intense and lasting aromas



SCHEDA TECNICA

DATA SHEET

VITIGNI

Petit Verdot 100%

VINIFICAZIONE

Macerazione e fermentazione a temperatura controllata (28°C) per 24 giorni, con rimontaggio e follature

MATURAZIONE

18 mesi in barrique francesi
1° e 2° passaggio

AFFINAMENTO

Almeno 10 mesi in bottiglia

14% vol.

VARIETY

Petit Verdot 100%

VINIFICATION

Maceration and fermentation at a controlled temperature (28°C) for 24 days, with pumping overs and punching downs

AGING

18 months in French barriques
1st and 2st use

AFFINAMENTO

At least 10 months

14% vol.

ABUNDANTIA

DOC Maremma Toscana Merlot 2018



Merlot in purezza maturato in barrique di rovere francese per 18 mesi al fine di esaltarne le caratteristiche ed evidenziare i profumi particolarmente intensi e persistenti

*Pure Merlot, wines obtained from integral vinification in barrique.
Aged 18 months in French oak barrique to enhance the characteristics and highlight the particularly intense and lasting aromas.*

RATINGS



SCHEDA TECNICA

DATA SHEET

VITIGNI

Merlot 100%

VINIFICAZIONE

Macerazione e fermentazione a temperatura controllata (28°C) per 24 giorni, con rimontaggi e follature

MATURAZIONE

18 mesi in barrique francesi
1° e 2° passaggio

AFFINAMENTO

Almeno 10 mesi in bottiglia

14% vol.

VARIETY

Merlot 100%

VINIFICATION

Maceration and fermentation at a controlled temperature (28°C) for 24 days, with pumping overs and punching downs

AGING

18 months in French barriques
1st and 2nd use

AFFINAMENTO

At least 10 months

14% vol.

RICONOSCIMENTI

RATINGS

James Suckling
2018 punteggio 91

Guida I Vini d'Italia - Gambero Rosso
2 Bicchieri 2008, 2009, 2011, 2012

Duemila Vini - Bibenda
4 Grappoli 2007, 2008, 2009, 2011, 2012

I Vini di Veronelli
3 Stelle 2007, 2008, 2009, 2011
(punteggio 93/100)
2012 (punteggio 94/100)

Abundantia 2007
3° Classificato al Concorso Nazionale Merlot d'Italia Aldeno 2009

Abundantia 2008
2° Classificato al Concorso Nazionale Merlot d'Italia Aldeno 2011

Abundantia 2011
1° Premio Assoluto al Concorso Nazionale Merlot d'Italia Aldeno 2015

Luca Maroni
2018 punteggio 93

Abundantia 2012
Medaglia d'oro al China Wine & Spirits Awards (CWSA) 2018

ELEGANTIA

Maremma Toscana DOC



Taglio bordolese invecchiato in barrique 18 mesi, di grande equilibrio ed eleganza, al palato e all'olfatto, con sentori di ginepro, spezie e pepe.

Bordeaux blend aged 18 months in barrique, of great balance and elegance, on the palate and on the nose, with hints of juniper, spices and pepper.

RATINGS



SCHEDA TECNICA

DATA SHEET

VITIGNI

Cabernet Franc 50%
Cabernet Sauvignon 50%

VINIFICAZIONE

Macerazione e fermentazione a temperatura controllata (28°C) per 18 giorni, con rimontaggi e follature

MATURAZIONE

18 mesi in barrique francesi
1° e 2° passaggio

AFFINAMENTO

Almeno 8 mesi in bottiglia

14% vol.

VARIETY

Cabernet Franc 50%
Cabernet Sauvignon 50%

VINIFICATION

Maceration and fermentation at a controlled temperature (28°C) for 18 days, with pumping overs and punching downs

AGING

18 months in French barriques
1st and 2nd use

AFFINAMENTO

At least 8 months

14% vol.

RICONOSCIMENTI

RATINGS

James Suckling
2017 punteggio 90

Guida I Vini d'Italia - Gambero Rosso
2 Bicchieri 2008, 2009

Duemila Vini - Bidenda
4 Grappoli 2009, 2011

I Vini di Veronelli
3 Stelle 2009, 2011

VITAE - Guida AIS
3 + 1 Tralci 2011

Luca Maroni
2017 punteggio 92

Medaglia di bronzo al China Wine & Spirits Awards (CWSA) 2011

SAPIENTIA

Maremma Toscana DOC



Risultato di un blend di vini Merlot e Cabernet Franc ottenuti da vinificazione integrale in barrique. Maturazione per 12 mesi in barrique di rovere francese ed affinamento in bottiglia per 8 mesi

Result of a blend of Merlot Cabernet Franc wines obtained from integral vinification in barrique, maturation for 12 months in French oak barrique and aging in bottle for 8 months.

RATINGS



SCHEDA TECNICA

DATA SHEET

VITIGNI

Cabernet Franc 50%
Merlot 50%

VINIFICAZIONE

Integrale in barrique di rovere francese di Allier

MATURAZIONE

In barrique di rovere francese di Allier di primo e secondo passaggio per 12 mesi con bâtonnage periodici

AFFINAMENTO

8 mesi in bottiglia

14% vol.

VARIETY

Cabernet Franc 50%
Merlot 50%

VINIFICATION

Integral in barrique of Allier French oak

AGING

In Allier French oak barrique of first and second use for 12 months with periodic batonnage

AFFINAMENTO

8 months in bottle

14% vol.

RICONOSCIMENTI

RATINGS

James Suckling
2017 punteggio 91

Guida I Vini d'Italia - Gambero Rosso
2 Bicchieri 2009

Duemila Vini - Bidenda
4 Grappoli 2009, 2017

I Vini di Veronelli
3 Stelle 2009 - 2017

VITAE - Guida AIS
4 Tralci 2017

Luca Maroni
2017 punteggio 94

IL SORVEGLIANTE

IGT Costa Toscana Rosso



Il suo nome è un omaggio ai capi operai delle vecchie miniere, che un tempo garantivano l'economia delle Colline Metallifere Grossetane. Questo blend di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot e Merlot (maturati separatamente in barrique) è un punto fermo nella produzione del Rigoloccio, emblema della "vocazione bordolese" della cantina. Avvolgente e rigoroso al tempo stesso, con il passare degli anni il Sorvegliante rivela appieno la sua straordinaria personalità.

His name is a tribute to the worker's leaders of the old mines, which once guaranteed the economy of the Metalliferous Hills of Grosseto. This blend of Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot and Merlot – matured separately in barrique – is a staple in the production of Rigoloccio, emblem of the "Bordelese vocation" of the cellar. Enveloping and rigorous at the same time, over the year. Il Sorvegliante fully reveals its extraordinary personality.

RATINGS



SCHEDA TECNICA DATA SHEET

VITIGNI

Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
Petit Verdot, Merlot

VINIFICAZIONE

Le quattro varietà sono vinificate separatamente. Macerazione e fermentazione in vasca di acciaio inox a temperatura controllata (28°C) per 3 settimane, con frequenti rimontaggi

MATURAZIONE

12 mesi in barrique di rovere francese. Assemblaggio ed ulteriori 6 mesi in vasca di acciaio inox prima dell'imbottigliamento

AFFINAMENTO

Almeno 6 mesi in bottiglia

14% vol.

VARIETY

Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
Petit Verdot, Merlot

VINIFICATION

The four varieties are vinified separately. Maceration and fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature (28°C) for 3 weeks, with frequent pumping over

AGING

In French barrique for 12 months. The wines are then blended and spend 6 more months in stainless steel tanks before bottling

AFFINAMENTO

At least 6 months

14% vol.

RICONOSCIMENTI RATINGS

James Suckling
2017 punteggio 90

Guida I Vini d'Italia - Gambero Rosso
2 Bicchieri 2008, 2009

Duemila Vini - Bidenda
4 Grappoli 2009, 2011

I Vini di Veronelli
3 Stelle 2009, 2011

VITAE - Guida AIS
3 + 1 Tralci 2011

Luca Maroni
2017 punteggio 92

Medaglia di bronzo al China Wine & Spirits Awards (CWSA) 2011

FORTE DELL'ANGUILLAIA

IGT Toscana Rosso



Evoluzione del precedente vino base "Cabernet e Alicante", Forte dell'Anguillaia prende il nome dal fiumiciattolo che scorre ai bordi della Tenuta. Nel suo alveo si possono ancora trovare svariati minerali, come la pirite della miniera del Rigoloccio ed il solfuro di argento. Eleganza, sapidità, freschezza sono le parole chiave per descrivere questo accattivante blend di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Merlot, che pur essendo al suo secondo anno di produzione è già diventato un piccolo classico del Rigoloccio.

Evolution of the previous base wine "Cabernet and Alicante", Forte dell'Anguillaia takes its name from the river that flows along the edges of the estate. In its watercourse you can still find various minerals, such as the pyrite from the Rigoloccio mine and silver sulfide. Elegance, flavor, freshness are the key words to describe this captivating blend of Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot and Merlot, which despite being in its third year of production has already become a small classic of Rigoloccio.

RATINGS



SCHEDA TECNICA DATA SHEET

VITIGNI

Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
Petit Verdot, Merlot

VINIFICAZIONE

Macerazione e fermentazione a temperatura controllata (26°C) per 21 giorni, con rimontaggi e follature

MATURAZIONE

Dopo l'assemblaggio, in vasca di acciaio inox per 12 mesi

AFFINAMENTO

Massimo 4 mesi in bottiglia

13,5% vol.

VARIETY

*Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
Petit Verdot, Merlot*

VINIFICATION

Maceration and fermentation at a controlled temperature (26°C) for 21 days, with pumping overs and punching downs

AGING

12 months in stainless tank, after assemblage

AFFINAMENTO

4 months in bottle

13,5% vol.

RICONOSCIMENTI RATINGS

James Suckling
2018 punteggio 93

Guida I Vini d'Italia - Gambero Rosso
1 Bicchiere 2005
2 Bicchieri 2006, 2008, 2009

I vini di Venorelli
2 Stelle 2007, 2008, 2011
3 Stelle 2009, 2014, 2017

VITAE - Guida AIS
3 + 1 Tralci 2014, 2017

Duemila Vini - Bidenda
3 Grappoli 2006, 2007, 2008, 2014

Luca Maroni
2018 punteggio 92

MISTRAL

Maremma Toscana DOC



Il Rigoloccio ha un'anima profondamente rossista, ma ama le sfide. Nel 2017 ha deciso di mettersi alla prova con i vini bianchi, producendo uno Chardonnay in purezza vinificato e maturato in barrique. Nel calice un vino di grande stoffa, che unisce ricchezza aromatica a un'inconfondibile mineralità. Il suo nome è un omaggio al vento Maestrale, che spira a nord-ovest mitigando le temperature pomeridiane.

The Rigoloccio has a deep soul for red wines but loves challenges. In 2017 the Rigoloccio decided to put himself to the test with white wines, producing a pure chardonnay vinified and aged in barrique. In the glass a wine of great texture, which combines aromatic richness with an unmistakable minerality. Its name is a tribute to the mistral wind, which blows from the northwest by mitigating the afternoon temperatures.

RATINGS



SCHEDA TECNICA

DATA SHEET

VITIGNI

Chardonnay 100%

VINIFICAZIONE

In barrique di rovere francese di Allier di 1° e 2° passaggio, a temperatura controllata

MATURAZIONE

In barrique di rovere francese di Allier di 1° e 2° passaggio per 8 mesi con bâtonnage periodici

AFFINAMENTO

Alcuni mesi in bottiglia

13,5% vol.

VARIETY

Chardonnay 100%

VINIFICATION

In Allier French oak barrique of 1st and 2st use controlled temperature

AGING

In Allier French oak barrique of 1st and 2st use for 8 months with periodic batonnage

AFFINAMENTO

Several months in the bottle

13,5% vol.

RICONOSCIMENTI

RATINGS

James Suckling

2017 punteggio 90
2019 punteggio 89

VITAE - Guida AIS

3 + 1 Tralci 2017

Guida I Vini d'Italia - Gambero Rosso

Citazione 2017
2 Stelle 2018

Duemila Vini - Bidenda

3 Grappoli 2017
3 Grappoli 2018

Luca Maroni

2019 punteggio 93

MONTECALVO

Costa Toscana Bianco IGT



Dopo il successo di Mistral, nel 2018 il Rigoloccio raddoppia la sfida sul fronte dei bianchi lanciando Montecalvo, sempre a base Chardonnay, con un saldo di Fiano. La vinificazione in acciaio evidenzia le caratteristiche note varietali e la mineralità legata al terroir. Il nome Montecalvo è un omaggio alla collina che svetta poco lontano dall'azienda, fra il paese di Gavorrano e la frazione di Ravi

After the success of the Mistral, in 2018 the Rigoloccio doubled the challenge on the front of whites by launching Montecalvo, always based on Chardonnay, with a balance of Fiano. The vinification in steel highlights the characteristics varietal notes and the minerality linked to the terroir. The name Montecalvo is a tribute to the hill that stands near winery, between the town of Gavorrano and the hamlet of Ravi.

RATINGS



SCHEDA TECNICA DATA SHEET

VITIGNI

Chardonnay 60%
Fiano 40%

VINIFICAZIONE

Fermentazione in bianco in vasca di acciaio inox a temperatura controllata per 20 giorni

MATURAZIONE

6 mesi in vasca di acciaio inox

AFFINAMENTO

Alcuni mesi in bottiglia

13,5% vol.

VARIETY

Chardonnay 60%
Fiano 40%

VINIFICATION

White fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature for 20 days

AGING

6 months in stainless steel tank

AFFINAMENTO

Several months in the bottle

13,5% vol.

RICONOSCIMENTI RATINGS

James Suckling
2019 punteggio 92

Guida I Vini d'Italia - Gambero Rosso
2 Bicchieri 2006, 2007
1 Bicchiere 2008, 2009, 2010, 2011, 2012

Guida I Vini di Veronelli
2 Stelle 2012, 2013

I vini d'Italia - L'Espresso
2 Bottiglie 2008, 2009, 2010, 2011, 2012

DueMila Vini - Bidenda
3 Grappoli 2008, 2009, 2010
2 Grappoli 2011, 2012

Luca Maroni
2019 punteggio 90

ROSE

IGT Costa Toscana



Vino rosato ottenuto da uve Merlot e Cabernet Franc vinificate in bianco. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Rose wine made from Merlot and Cabernet Franc grapes vinified in white. Bottle aging for 6 months.

RATINGS



SCHEDA TECNICA DATA SHEET

VITIGNI

Merlot 50%
Cabernet Franc 50%

VINIFICAZIONE

Fermentazione in bianco a temperatura controllata per 20 giorni

MATURAZIONE

In vasca di acciaio inox

AFFINAMENTO

In bottiglia per 6 mesi

13% vol.

VARIETY

Merlot 50%
Cabernet Franc 50%

VINIFICATION

Fermenta on in white at a controlled temperature for 20 days

AGING

In stainless steel tank

AFFINAMENTO

In bottle for 6 months

13% vol.

RICONOSCIMENTI RATINGS

Guida I Vini d'Italia - Gambero Rosso

1 Bicchiere 2007, 2009, 2010, 2011, 2012

Duemila Vini - Bidenda

3 Grappoli 2008, 2009, 2010, 2011, 2012

VITAE - Guida AIS

1 Tralcio 2013
2 Tralci 2014

Guida I Vini di Veronelli

2 Stelle 2012, 2013

Falstaff Trophy

2021 punteggio 91

MINIERA
Metodo Classico Brut



Pinot Nero coltivate in Alta Valle Versa.
Altitudine 350 mt circa

*Pinot Noir grown in Alta Valle Versa.
Altitude 350 mt*



SCHEDA TECNICA
DATA SHEET

VITIGNI

Pinot Nero

VINIFICAZIONE

Mediante spremitura soffice separiamo le bucce dal mosto. I Vini base, dopo la prima fermentazione alcolica, maturano fino alla fine della primavera successiva in vasche d'acciaio term-condizionate

TIRAGGIO

Da Marzo a Giugno

PERMANENZA SUI LIEVITI

30 mesi

PROFUMO

Intenso, ma delicato; perlage fine e persistente, il suo sapore è secco ed elegante

12,5 % vol.

VARIETY

Pinot Nero

VINIFICATION

Vinification by soft pressing, we immediately separate the skins from the must. The base wines, after the first alcoholic fermentation, mature until the end of the following spring in temperature controlled steel tanks

BOTTLING

From March to June

PERMANENCE ON YEARS

30 months

SCENT

Intense but delicate; fine and persistent perlage. Its flavor is dry and elegant

12,5% vol.

GRAPPA RIGOLOCCIO



La Grappa Rigoloccio nasce da vinacce fresche, distillate dall' distilleria Nannoni, nelle 48 ore dalla svinatura, in calderini a vapore, con metodo discontinuo artigianale, colonne a basso grado. Si presenta limpida e brillante con profumi fruttati ampi ed intensi, è morbida al palato con gradevole persistenza aromatica.

Grappa Rigoloccio comes from fresh pomace, distilled by the Nannoni distillery, in 48 hours from racking, in cauldrons to steam, with discontinuoud artinsial method, low-grade, colums. It's clear and bright, with wide and intense fruity aromas, it is soft on the palate with a pleasant aromatic soft on persistence.

42 % vol.

GRAPPA RISERVA



La Grappa Rigoloccio Riserva, ottenuta da vinacce fresche, distillate dalla distilleria Nannoni in calderini a vapore, con metodo discontinuo artigianale, colonne a basso grado, è stata lasciata affinare per diciotto mesi in barrique di rovere. È caratterizzata da un colore ambrato e da profumi fruttati e speziati particolarmente intensi, è gradevole morbida e piacevole al palato.

Grappa Rigoloccio Riserva, obtained from fresh pomace, distillated by Nannoni distillery in steam cauldrons, it was left to age for eighteen months in oak barrels. It is characterized by an amber color and particulary intense fruity and spicy aromas, it is pleasantly soft and pleasant on the palate.

42 % vol.





RIGOLOCCIO

Società Agricola Rigoloccio S.r.l.

Strada Provinciale 82 - Località Rigoloccio

58023 Gavorrano (GR) - Italia

tel. +39 0566 871065 - +39 345 8811378

info@rigoloccio.it - www.rigoloccio.it