



Antonio Camillo



Esclusiva Italia
(no GR, PI, LI)

50.000

- 8 ha; Ciliegiolo, Sangiovese, Canaiolo, Grenache
- 4 ha; Vermentino, Trebbiano, Malvasia, Ansonica, Procanico

2018	« Tutti i Giorni Rosso » Toscana IGT (1 litro)	Rosso	Secco	tappo Nomacorc
2018	« Principio » Maremma Ciliegiolo IGT	Rosso	Secco	tappo Diam
2018	« Cotozzino » Morellino di Scansano DOCG	Rosso	Secco	tappo Diam
2016	« Vallerana Alta » Maremma Ciliegiolo DOC	Rosso	Secco	esaurito; annata 2017 non prodotta
2018	« Tutti i Giorni Bianco » Toscana IGT (1 litro)	Bianco	Secco	tappo Nomacorc
2018	« Marittimo » Vermentino Toscana IGT	Bianco	Secco	tappo Diam
2017	Toscana Bianco IGT (Procanico)	Bianco	Secco	

CILIEGIOLO: UN GRANDE AMORE

“Il novello Mozart del Ciliegiolo” - Castagno, Gravina e Rizzari, Vini da scoprire - [Armando Castagno, Giampaolo Gravina e Fabio Rizzari, La riscossa dei vini leggeri](#)

“In bocca al lupo Antonio, la tua avventura è bella e i tuoi vini sono gioia pura.” - [Antonio Boco, Tipicamente, mag 2015](#)

“Antonio Camillo continua la sua avventura senza venir meno all’intento originario: la valorizzazione di vitigni autoctoni con l’obiettivo di nobilitarli e rendere omaggio alla terra maremmana.” - [Guida Espresso Vini d’Italia 2017](#)

“Antonio Camillo possiede un’esperienza enologica e soprattutto viticola della Maremma con pochi eguali. [...] reintrodurre in questo territorio le virtù di un vitigno di antica coltivazione come il ciliegiolo. I vini ottenuti da questa varietà continuano a rappresentare il suo punto di forza e si distinguono per uno stile ben preciso e ben leggibile, in cui la varietà abbandona la sua rusticità e riconquista, oltre alla piacevolezza, anche tratti non privi una ritrovata originalità.” - [Guida Gambero Rosso 2017](#)

“Antonio interpreta in modo magistrale il territorio maremmano, regalando vini di grande fascino, accomunati da una matrice gustativa che privilegia sapidità e freschezza.”

- [Guida Slow Wine 2017](#)



« Tutti i Giorni Rosso » Toscana IGT

- 🍇 Sangiovese 60%, Ciliegiolo 40%
- 👉 da 10 a 50 anni
- 🕒 Raccolta manuale; fermenta in cemento sulle bucce per 12 gg; lieviti indigeni a 24-26°C; affina in cemento.
- 🍷 5.000
- 🕒 2 anni
- ➡️ Vino da merenda e da trattoria: pastasciutte della tradizione (buttera, matriciana, carbonara), salumi toscani, carni rosse e bianche non troppo elaborate.
- ☑️ Un frutto schietto, un sapore antico, media struttura, buona acidità, tutto in equilibrio per una beva golosa.
- ♥️ Il vino che si vorrebbe sempre trovare in trattoria.



« Principio » Maremma Ciliegiolo IGT

- 🍇 Ciliegiolo 100%
- 👉 48 anni
- 🕒 Raccolta manuale; fermentazione acciaio con macerazione sulle bucce di 15 giorni; lieviti indigeni; temperatura 26/28 °C; affinamento in cemento.
- 🍷 18.000
- 🕒 6 anni
- ➡️ Vino gastronomico: pecorini, tagliatelle al cinghiale o lepre, ossobuco o spezzatino in umido, fritti.
- ☑️ Goloso, agile, immediato, digeribile: esuberante nel frutto ma ritmato da acidità e sale.
- ♥️ Il bell’equilibrio.



« Cotozzino » Morellino di Scansano DOCG

- 🍇 Sangiovese 100%
- 👉 da 10 a 30 anni
- 🕒 Raccolta manuale; fermentazione acciaio con macerazione sulle bucce di 15 giorni; lieviti indigeni; temperatura 26/28 °C; affinamento in cemento.
- 🍷 16.000
- 🕒 oltre 6 anni
- ➡️ Salumi toscani, cinghiale in bianco al finocchio selvatico, grigliate di carni rosse.
- ☑️ Profondità calda di materia, ben fatto, ha i profumi del bosco, il rosmarino, e nessuna rusticità.
- ♥️ La ricchezza del frutto.



« Vallerana Alta » Maremma Ciliegiolo DOC

- 🍇 Ciliegiolo 100%
- 👉 da 48 a 62 anni
- 🕒 Raccolta manuale; fermenta in cemento; 30 gg. macerazione su bucce; lieviti indigeni; botte grande 20 hl e tonneau da 5 hl; un anno sulle fecce della svinatura; no aggiunte solforosa; resta in cemento altri 3-5 mesi.
- 🍷 4.500
- 🕒 15 anni
- ➡️ Baccalà in varie versioni, agnello al forno, verdure ripassate, bistecca, maremmana alla brace.
- ☑️ Essenziale, capace di tracciare il palato di succo, sapore e frutto. Tratto finissimo, aristocratico, vero cru.
- ♥️ La grande eleganza.



« Tutti i Giorni Bianco » Toscana IGT

🍇 Trebbiano 70%, Malvasia 20%, Ansonica 10%

🍷 da 40 a 50 anni

🕒 Raccolta manuale; fermentazione in cemento con permanenza sulle bucce per tre giorni, lieviti indigeni, temperatura 22-24 °C; affinamento in cemento.

🍷 4.000

🕒 2 anni

➡️ Vino da trattoria. Buono con pastasciutte di verdure, pesce azzurro, carni bianche di varia tipologia e preparazione, formaggi di media stagionatura.

☑️ Vino che allietta la giornata, piacevole, beverino ma dignitoso nella sua struttura.

♥️ Il sabato del villaggio.



« Marittimo » Vermentino Toscana IGT 2015

🍇 Vermentino 100%

🍷 da 8 a 30 anni

🕒 Raccolta manuale; il 10% dell'uva raccolto con una settimana di anticipo e messa a fermentare spontaneamente sulle bucce; pigiadiraspatura in pressa; decantazione statica a freddo senza aggiunta di chiarificanti; fermentazione a 19°C innescata dal pied de cuve preparato una settimana prima.

🍷 16.000

🕒 2 anni

➡️ Spaghetti di pesce, pesce al forno, carne bianca.

☑️ Una freschezza insolita per un vino bianco di Maremma è la caratteristica principale del vino. Al naso frutta bianca e mineralità; bocca lineare, sapida.

♥️ La voglia di berlo!



IGT Toscana Bianco

🍇 Procanico 100%

🍷 50 anni

🕒 Raccolta manuale; fermenta in cemento senza solforosa sulle bucce per 15 gg a 22-24°; lieviti indigeni; affinato in cemento su fecce; travaso a giugno e di nuovo sulle fecce fino a dicembre.

🍷 2.500

🕒 5 - 8 anni

➡️ Salumi e pecorino, pollo ruspante arrosto, baccalà e zuppe di pesce, coniglio in umido con olive.

☑️ Vino dai tratti quasi austeri, grintoso e profondo; guarda con serietà ma anche levità, ha il sapore delle cose vere, senza filtri; non bere freddo, anzi.

♥️ La personalità antica.