



Antonio Camillo



Esclusiva Italia  
(no PI, LI)

95.000

- 14 ha: Ciliegiolo, Sangiovese, Carignano, Grenache
- 6 ha: Vermentino, Trebbiano, Malvasia, Ansonica, Procanico

2019/20	« Tutti i Giorni Rosso » Toscana IGT (1 litro)	Rosso	Secco	tappo Nomacorc; 2020 a esaurimento 2019
2019/20	« Principio » Toscana Ciliegiolo IGT	Rosso	Secco	tappo Diam; 2020 a esaurimento 2019
2019/20	« Cotozzino » Morellino di Scansano DOCG	Rosso	Secco	tappo Diam; 2020 a esaurimento 2019
2018	« Vallerana Alta » Toscana Ciliegiolo IGT	Rosso	Secco	
2018	« Vallerana Alta » Toscana Ciliegiolo IGT <b>Magnum</b>	Rosso	Secco	su prenotazione
2019/20	« Tutti i Giorni Bianco » Toscana IGT (1 litro)	Bianco	Secco	tappo Nomacorc; 2020 a esaurimento 2019
2019/20	« Marittimo » Vermentino Toscana IGT	Bianco	Secco	tappo Diam; 2020 a esaurimento 2019
2019	Toscana Trebbiano IGT (Procanico)	Bianco	Secco	
2019	Toscana Trebbiano IGT (Procanico) <b>Magnum</b>	Bianco	Secco	su prenotazione

## 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](#)

“Ad incarnare attualmente l’anima più intima della Maremma enoica c’è senza dubbio il lavoro di Antonio Camillo. E la sua spiccata e franca umanità rende questo merito ancora più significativo. I vini da lui plasmati si sono imposti sottovoce, soprattutto grazie ad un ciliegiolo declinato come nessuno aveva mai pensato di fare nel recente passato, distinguendosi per uno stile ben leggibile, dai tratti originali e dalla personalità acclarata.” - [Guida Gambero Rosso 2021](#)

“Antonio è un personaggio di altri tempi che ha segnato con il suo lavoro la storia enologica della Maremma. Flemmatico e sempre con il sorriso pronto, non si arrende di fronte a nessuna difficoltà, e quando gli chiedi come abbia fatto a delineare la sua interpretazione magistrale del vino maremmano, risponde tranquillo che tutto è stato semplice, perché gli è bastato ripercorrere la strada della tradizione.” - [Guida Slow Wine 2021](#)



### « Tutti i Giorni Rosso » Toscana IGT

- 🍇 Sangiovese 45%, Ciliegiolo 40%, Grenache 15%
- 🌿 da 10 a 50 anni
- 🍷 Raccolta manuale; fermenta in cemento sulle bucce per 12 gg; lieviti indigeni a 24-26°C; affina in cemento.
- 🍷 20.000
- 🕒 2 anni
- 🍷 -E 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 » Ciliegiolo Toscana IGT

- 🍇 Ciliegiolo 100%
- 🌿 da 10 a 50 anni
- 🍷 Raccolta manuale; fermentazione acciaio con macerazione sulle bucce di 15 giorni; lieviti indigeni; temperatura 26/28 °C; affinamento in cemento.
- 🍷 20.000
- 🕒 6 anni
- 🍷 -E 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.
- 🍷 12.000
- 🕒 oltre 6 anni
- 🍷 -E 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 » Ciliegiolo Toscana IGT

- 🍇 Ciliegiolo 100%
- 🌿 da 52 a 66 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 senza aggiunta di solforosa; resta in cemento altri 3-5 mesi; non filtrato.
- 🍷 4.000
- 🕒 15 anni
- 🍷 -E 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 90%, Ansonica e Malvasia 10%

🍷 50 anni

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

🍷 10.000

🕒 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

🍇 Vermentino 100%

🍷 da 10 a 30 anni

🕒 Raccolta manuale; iò 50% dell'uva fermenta sulle bucce per 7 giorni, il restante 50% viene vinificato in bianco alla temperatura di 20°C; lieviti indigeni; fermentazione e affinamento in cemento.

🍷 20.000

🕒 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 Trebbiano Bianco

🍇 Procanico 100%

🍷 70 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 fini fino a dicembre; non filtrato.

🍷 5.300

🕒 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.