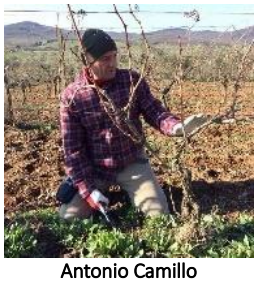

Antonio Camillo

Esclusiva Italia
(no PI, LI)

75.000
16 ha: Ciliegiolo, Sangiovese, Carignano, Grenache
7 ha: Vermentino, Trebbiano, Malvasia, Ansonica, Procanico, Nocchianello, Duropersico

2023	« Mediterraneo » Toscana IGT	Rosso	Secco	tappo Diam
2022/23	« Principio » Toscana Ciliegiolo IGT	Rosso	Secco	tappo Diam; 2023 a esaurimento 2022
2022	« Cotozzino » Morellino di Scansano DOCG	Rosso	Secco	tappo Diam
2021	« Vallerana Alta » Toscana Ciliegiolo IGT	Rosso	Secco	
2020	« Vallerana Alta » Toscana Ciliegiolo IGT Magnum	Rosso	Secco	su prenotazione
2021	« Grané » Toscana Carignano IGT	Rosso	Secco	tappo sughero naturale
2021	« Tinto di Spagna » Toscana Grenache IGT	Rosso	Secco	tappo sughero naturale
2022/23	« Marittimo » Vermentino Toscana IGT	Bianco	Secco	tappo Diam; 2023 a esaurimento 2022
2021	Toscana Trebbiano IGT (Procanico)	Bianco	Secco	quantità limitata
2021	Toscana Trebbiano IGT (Procanico) Magnum	Bianco	Secco	su prenotazione; a esaurimento 2020
2020	Toscana Trebbiano IGT (Procanico) Magnum	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

"**Lo stile dei vini è elegante senza la ricerca ossessiva di estrazioni o della potenza**." - Guida Essenziale ai Vini d'Italia 2023

"**Una lettura che guarda alla tradizione** in fase di vinificazione e, soprattutto, pone l'accento sulla vigna, anzi sulle vigne, per coglierne le diverse espressioni. Il risultato è **una gamma di etichette originali e compiute stilisticamente, capaci sempre di colpire nel segno**." - Guida Gambero Rosso 2023

"Nel panorama enologico toscano (e anche più in là), **Antonio Camillo, se non ci fosse, andrebbe inventato. La sua passione, la sua umiltà, la sua idea di fare vino sono storie da raccontare e, soprattutto, da ascoltare**." - Guida Slow Wine 2023

« Mediterraneo » Toscana IGT

50%, Ciliegiolo, Grenache 35%, Carignano 15%
da 5 a 18 anni
Raccolta manuale, fermentazione acciaio con macerazione sulle bucce di dieci giorni; lieviti indigeni; temperatura 24-26 °C; affinamento cemento.
10.000
2-3 anni
Aperitivo, pesce azzurro in tutte le versioni, carne di maiale alla brace.
Vino fervido, esuberante ma con juicio, carnoso eppure ben rilevato nella trama: invitante nel frutto solare, deciso senza forzare in bocca.
Un sorriso solare.

« Principio » Ciliegiolo Toscana IGT

Ciliegiolo 100%
da 16 a 55 anni
Raccolta manuale; fermentazione acciaio con macerazione sulle bucce di 15 giorni; lieviti indigeni; temperatura 26/28 °C; affinamento in cemento.
24.000
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 20 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
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
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.

« Grané » Carignano Toscana IGT

Carignano 100%

sovrainnesti su vigna di 18 anni

Raccolta manuale, fermentazione in mastelloni aperti con macerazione sulle bucce di diciotto giorni; lieviti indigeni; affinamento cemento un anno, bottiglia un anno. Non filtrato.

1.000

10 anni

Agnello e capretto al forno, frattaglie in umido, carni rosse alla brace.

Posa e movenze da signore di campagna: asciutto, profilato, intenso negli aromi, ritmato, fresco, tosto, scava e guizza, concentrato senza volerlo apparire, saporito e battagliero. Vino rimarchevole, personalità spiccatissima.

Lo volevamo proprio così.

« Tinto di Spagna » Grenache Toscana IGT

Grenache 100%

sovrainnesti su vigna di 18 anni

Raccolta manuale, fermentazione in mastelloni aperti con macerazione sulle bucce di diciotto giorni; lieviti indigeni; affinamento tonneau da 600 litri un anno, bottiglia un anno. Non filtrato.

800

15 anni

Rabo de toro! Stinco di maiale al forno, cibi speziati e piccanti, formaggi stagionati.

Grande plasticità aromatica, svaria su registri diversi con andatura curvilinea, e così in bocca, volute di frutto si rincorrono in girotondi sornioni, richiamate verso un finale pieno, luminoso, promettente future sorprese.

Come un torero.

« Marittimo » Vermentino Toscana IGT

Vermentino 100%

da 10 a 30 anni

Raccolta manuale; il 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.

24.000

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.

6.500

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.