DAL 1907

Campastrello

I Socci

BOLGHERI

PROPRIETA'
Famiglia Socci

INIZIO ATTIVITA'	1999
ETTARI AZIENDA	12
BTG PRODOTTE	10000

INDIRIZZO
Via Campastrello snc
57022 Castagneto Carducci (LI)
info@campastrelloisocci.it
www.campastrelloisocci.it
+39 3937726243

L'Azienda agricola Campastrello I Socci

L'Azienda agricola Campastrello I Socci ha una storia contadina ultracentenaria, quella della Famiglia Socci, la cui vocazione per la terra è insita nel cognome, derivante dalla "Soccida", una forma di antico contratto agrario ancora oggi in uso e che si insedia a Castagneto Carducci nei primi del Novecento.
Il legame della Famiglia con questo territorio prosegue nel tempo, in un richiamo costante, anche per quelle nuove generazioni che al mestiere dell'agricoltura guardano da una prospettiva nuova e che in esso riversano tutto il proprio bagaglio esperenziale e professionale.
E' questa la storia di Vico Socci che, da Commercialista, pianta nel 1999 la prima vigna divenuta poi DOC Bolgheri ed è oggi la storia di Martina Socci e del marito Francesco che hanno deciso di tenere in piedi questo legame identitario, lavorando nel solco di una passione grandissima, e riversando in essa le proprie, come quella per l'Architettura, che emerge anche nell'originalità delle etichette, cifra distintiva dell'Azienda.
Attualmente l'Azienda si estende per circa 12 ettari, nei comuni di Castagneto Carducci e di Monteverdi Marittimo. La parte più antica si trova in Località Campastrello, dove è presente l'intera produzione olearia e dove è stato piantato il primo vigneto DOC. Altri vigneti sono presenti in Località Badia di Sopra, nei pressi di Bolgheri. Al di fuori dell'area della DOC Bolgheri, a Monteverdi Marittimo, si esprime invece il carattere più innovativo della produzione, con la coltivazione di vitigni originali per il panorama toscano.

The Campastrello I Socci Farm

The Socci Family, who founded the "Campastrello I Socci" Farm, has a 100-year history in Castagneto Carducci; its connection to the land is inherent in the Family name, deriving from "Soccida," a kind of ancient agrarian contract still in use today.
This link with the territory continues over time, in a constant reminder, even for those new generations who look at the agriculture from a new perspective and who put in the farmer trade all their experiential and professional background.
This is Vico Socci' story who, as an Accountant, planted in 1999 the first vineyard that later became DOC Bolgheri, and today it is the story of Martina Socci and her husband Francesco, who have decided to keep this tradition alive and to enrich it with their passions, such as that for Architecture, which also emerges in the originality of the labels, the distinctive feature of the Company.
The farm currently covers about 12 hectares, in the municipalities of Castagneto Carducci and Monteverdi Marittimo. The oldest part is located in Località Campastrello, where the entire oil production is present and where the first DOC vineyard was planted. Other vineyards are present in Località Badia di Sopra, near Bolgheri. Outside the Bolgheri DOC area, near the Massera River, in Monteverdi Marittimo, the most innovative character of production is expressed, with the cultivation of uncommon grape varieties.

CHIUSO TORTO
BOLGHERI ROSSO SUP

Uvaggio
Cabernet Sauvignon.

Vinificazione
Fermentazione alcolica in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata, affinamento per 15 mesi in Barriques di rovere francese da 225 L.

Esame Visivo
Colore rosso rubino impenetrabile.

Esame Olfattivo
Naso di buona intensità. Si riconoscono la prugna matura e la ciliegia immediatamente avvolte da una speziatura fine che ricorda il chiodo di garofano. Nel fondo si avvertono note più profonde e minerali di terra bagnata. Vino dalla forte personalità.

Esame Gustativo
L'ingresso in bocca è caldo e avvolgente. Ha una struttura solida in cui il frutto emerge sulle note speziate e tostate del rovere. Un rosso importante, di buona struttura ma equilibrato ed elegante, con una grande piacevolezza di beva.

Abbinamenti
Arrosti di carne rossa, piatti di cacciaggione e selvaggina, pernice tartufata e cinghiale alla castagnetana. Formaggi stagionati.

CAMPO ALL'UPUPA
BOLGHERI ROSSO DOC

Uvaggio
Cabernet Sauvignon, Merlot.

Vinificazione
Fermentazione alcolica in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata, affinamento per 9 mesi in Botti di rovere francese da 225 L, colore rosso rubino intenso e brillanti granati. Morbido all'ingresso in bocca, tannino fitto e maturo.

Esame Visivo
Colore rosso rubino intenso e brillante con riflessi granata al bordo. Bella consistenza e archetti fitti.

Esame Olfattivo
Sentori di sottobosco, ribes, ciliegia visciola, lampone. Leggera speziatura di rovere ben integrata.

Esame Gustativo
Morbido all'attacco, ben sostenuto dalla giusta acidità che dona freschezza. Ritorna il lampone accompagnato da note di vaniglia, cacao e liquirizia; tannino fitto e maturo. Finale di buona lunghezza.

Abbinamenti
Grigliate di chianina, maialino di cinta al forno, cacciagione. Servito ben fresco si abbina anche a piatti di pesce in umido e salsati.

CAMPASTRELLO I SOCCI
BOLGHERI VERMENTINO DOC

Uvaggio
Vermentino

Vinificazione
Affinamento in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Esame Visivo
Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini, le sfumature variano dalla salvia alla camomilla; contro luce, bagliori color di cedro.

Esame Olfattivo
Intenso, fine, armonico, persistente. Si sentono note floreali, di acacia e bianospino, di miele di bosco, e sentori fruttati, come la pesca, la susina goccia d'oro, la mela Golden, e il frutto della passione. Note agrumate e richiami di pietra focaia, il tutto intriso e racchiuso in uno scrigno balsamico dolce.

Esame Gustativo
Morbido al palato, fresco vivo, armonico, persistente; il tutto rende il sorso teso e slanciato, in un crescendo che parte dalle note fruttate descritte sopra, continua con quelle sapido minerali, balsamiche e speziate (pepe bianco) e regala un finale lungo e piacevole dove parlano il frutto della passione e una lieve nota di mandorla.

Abbinamenti
Perfetto per accompagnare piatti a base di pesce legati alla tradizione italiana e non solo; ideale con zuppe-risotti di pesce e fritture, si presta ancha all'abbinamento con tartare di pesce e sushi.

RIBALDO
TOSCANA BIANCO IGT

Uvaggio
Vermentino, Incrocio Manzoni, Traminer Aromatico

Vinificazione
Affinamento in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Esame Visivo
Giallo paglierino intenso, con riflessi oro.

Esame Olfattivo
Ampio profumo floreale e fruttato intenso, accompagnato da note di erbe aromatiche che ricordano la macchia mediterranea; profumo di resina e miele selvatico. Un vino minerale, viscoso.

Esame Gustativo
Note aromatiche di frutta, come la susina bianca, che si distendono sul palato. Sentori di salvia, timo, mentuccia. Molto originale nel panorama locale, sorprende per il suo gusto, rimanendo equilibrato e raffinato nel suo ampio finale.

Abbinamenti
Raccomandato come aperitivo, si abbina perfettamente anche ad antipasti di pesce, crostacei e secondi a base di pesce e carni delicate.

DAL 1907

Campastrello

I Socci

BOLGHERI