



Colle Massari



ColleMassari

I fratelli Maria Iris e Claudio Tipa, che condividono da sempre la passione per la natura e per i grandi vini, hanno realizzato il loro sogno creando un "Domaine" in Toscana. L'odierna ColleMassari comprende quattro tenute: dal 1998 il Castello di ColleMassari, Grattamacco dal 2002, Poggio di Sotto dal 2011 e Tenuta San Giorgio dal 2016.

The sister and brother Maria Iris and Claudio Tipa, who have always shared their passion for nature and great wines, fulfilled their dream creating a "Domaine" in Tuscany.

The ColleMassari Domaine comprises four estates: from 1998 Castello di ColleMassari, Grattamacco since 2002, the Poggio di Sotto Estate since 2011 and Tenuta San Giorgio since 2016.



Nasce nel 1998 ed è compresa nella DOC Montecucco in Alta Maremma, tra le DOCG del Brunello di Montalcino e del Morellino di Scansano, godendo di condizioni ideali per l'allevamento del sangiovese. Il primo millesimo prodotto è del 2000.

Was founded in 1998 and is part of the Montecucco DOC area in Upper Maremma, a territory which is ideal for the growing of Sangiovese, and situated between the DOCG areas of Brunello di Montalcino and Morellino di Scansano. The first vintage produced was 2000.



Grattamacco

Nasce alla fine degli anni 70 ed è compresa nella DOC Bolgheri che suscita da subito l'interesse degli intenditori per questa nuova culla del Cabernet Sauvignon in Italia. Il primo millesimo prodotto è del 1982, frutto di un taglio di Cabernet Sauvignon con Merlot e Sangiovese.

Founded at the end of the 70's in the DOC area of Bolgheri where the growing of Cabernet Sauvignon in this particular region gained great popularity. The first vintage produced was 1982 as a result of blending Cabernet Sauvignon with Merlot and Sangiovese.



Poggio di Sotto

Nasce alla fine degli anni 80 ed è situata nel territorio di Montalcino, prima DOCG d'Italia, patria del famosissimo Brunello. Il primo millesimo prodotto sarà del 1991 e nell'arco di poco tempo l'azienda si contraddistingue per i suoi vini di grande eleganza e complessità.

Founded at the end of the 80's and situated in the territory of Montalcino, first DOCG in Italy, and home of the famous Brunello. The first vintage produced was the 1991 harvest and within a short time the winery distinguished itself for its wines of great elegance and complexity.



San Giorgio

La Tenuta San Giorgio, fondata nel 1982, si trova a Castelnuovo dell'Abate nel territorio del comune di Montalcino in una particolare posizione, sulla sommità di una dorsale a 400 metri s.l.m. Il primo millesimo prodotto dall'azienda fu nel 1985.

Tenuta Giorgio was founded in 1982, located in Castelnuovo dell'Abate in the south-eastern part of Montalcino in a unique position, at 400 mt a.s.l at the top of a ridge. The very first production released by Tenuta San Giorgio was the 1985 vintage.

CASTELLO
COLLE MASSARI

Montecucco



Poggio
di Sotto

Montalcino



Grattamacco

Bolgheri



San Giorgio
Montalcino



La tenuta Castello ColleMassari si trova alle pendici del Monte Amiata, orientata verso il litorale Tirrenico a 320 metri s.l.m. godendo di un microclima favorito da forte ventilazione e da grandi escursioni termiche.

L'azienda si estende su un'area di 1.285 ettari di cui 115 di vigneto, 90 di oliveto, 475 ettari di seminativo e la restante parte di boschi, inoltre la tenuta è circondata da boschi demaniali per circa 1.200 ettari.

I vigneti collinari acclivi con pendenze medie del 15% sono allevati a cordone speronato e a doppio Guyot con una resa media di 60 quintali per ettaro. Durante la vendemmia grande cura viene riservata alla scelta delle uve, selezionate una prima volta con un tavolo di scelta vibrante e successivamente poste su un secondo tavolo di scelta a nastro scorrevole per un'ulteriore selezione manuale degli acini. La fermentazione avviene in tinelli di legno tronco conici aperti da 10 quintali con follature manuali giornaliere per i prodotti di tipologia Riserva, mentre per gli altri vini rossi, bianchi e rosati la fermentazione viene effettuata in tini di acciaio con follature soffici e temperature controllate. L'invecchiamento dei vini rossi, a seconda della loro tipologia, avviene per periodi che variano da 10 a 24 mesi in barrique e tonneaux di rovere francese oppure in tini da 40 hl in rovere di slavonia, per tutti i prodotti l'affinamento in bottiglia non è mai inferiore ai 6 mesi. Particolarmente interessante risulta la struttura verticale della cantina, concepita come un grande laboratorio sotterraneo di oltre 6.000 metri quadri, basato sui principi della bioarchitettura, del risparmio energetico, della qualità del posto di lavoro e dell'ingegneria biodinamica, che si sviluppa su quattro livelli, in modo da consentire la movimentazione delle uve e del mosto solo per caduta, senza l'ausilio di pompe né di altri mezzi meccanici. La conduzione agronomica dell'azienda segue i criteri della coltivazione biologica garantita e certificata dall'ICEA.



The estate of Castello ColleMassari is situated in the foothills of Mount Amiata, at 320 m asl and oriented towards the Tyrrhenian coast.

It enjoys a very favourable microclimate of consistent ventilation and strong thermal excursions.

ColleMassari extends over some 1,285 hectares, with 115 hectares of vineyards, 90 of olive groves and 475 hectares of mixed crop.

The remaining area is woodlands and the whole farm is surrounded by a state forest covering some 1,200 hectares.

In the steep and hilly vineyards with an average fifteen percent incline, vines are trained to Cordone speronato, or, alternatively, to Doppio Guyot and with yields of around 6 tons per hectare.

During the harvest, great care is given in selecting the grapes, first on a vibrating table and secondly on a tapis roulant.

The fermentation of the Riserva wines will take place in truncated cone shaped vats, holding 10 hectolitres and punching down is manual, whereas the other wines will go through fermentation in temperature controlled stainless steel tanks.

The aging, following the type of wine, will take place for 10 to 24 months in barriques and tonneaux of French oak or in barrels of Slavonian oak, holding 40 hectolitres.

Bottle refinement will be superior to 6 months with all red wines.

Particularly interesting is the vertical structure of the cellars, conceived as a big underground lab of more than 6.000 square metres, based on the principles of bio-architecture, energy saving, the quality of work environment and biodynamical engineering; it develops itself on four levels and it allows the moving of the grapes and of the must without pumps.

The agricultural estate is run according to the criteria of organic farming, guaranteed and certified by ICEA.







I Vigneti hanno un'estensione di 115 ettari di cui buona parte a Sangiovese, frutto di varie selezioni massali autoctone sviluppate in collaborazione con l'Università di Pisa. I vigneti sono caratterizzati dalle seguenti cinque tipologie principali dei terreni:

The vineyards extend over 115 hectares most of which are planted with Sangiovese, accurately selected from autochthonous vines in co-operation with the University of Pisa. The vineyards are characterized by the following five main types of soil:

Arenaria macigno fratturata nei vigneti Le Vene, Le Voci e Le Viste

Cracked sandstone in Le Vene, Le Voci and Le Viste



Ciottolame marino cementato nei vigneti La Diga, Vigna Vecchia del Castello e Campo la Mora

Sea gravel in La Diga, Vigna Vecchia del Castello and Campo la Mora

Argille calcareo-marnose nei vigneti Orto del Prete e Campo dei Miracoli

Limestone and clay in Orto del Prete and Campo dei Miracoli

Argille rosse nel vigneto Le Cerrete

Red clay in Le Cerrete



Franco argilloso nei vigneti di Campo tondo, Le Crete e Braccia Larghe

Clay loam in Campo Tondo, Le Crete and Braccia Larghe

Tipologia dei vitigni per i vini rossi:

Sangiovese	80 %
Ciliegiolo	9 %
Montepulciano	6 %
Cabernet Sauvignon	5 %

Grape varieties for the red wines:

<i>Sangiovese</i>	<i>80 %</i>
<i>Ciliegiolo</i>	<i>9 %</i>
<i>Montepulciano</i>	<i>6 %</i>
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>5 %</i>

Tipologia dei vitigni per i vini bianchi:

Vermentino	85 %
Greco bianco	15 %

Grape varieties for the white wines:

<i>Vermentino</i>	<i>85 %</i>
<i>Greco bianco</i>	<i>15 %</i>



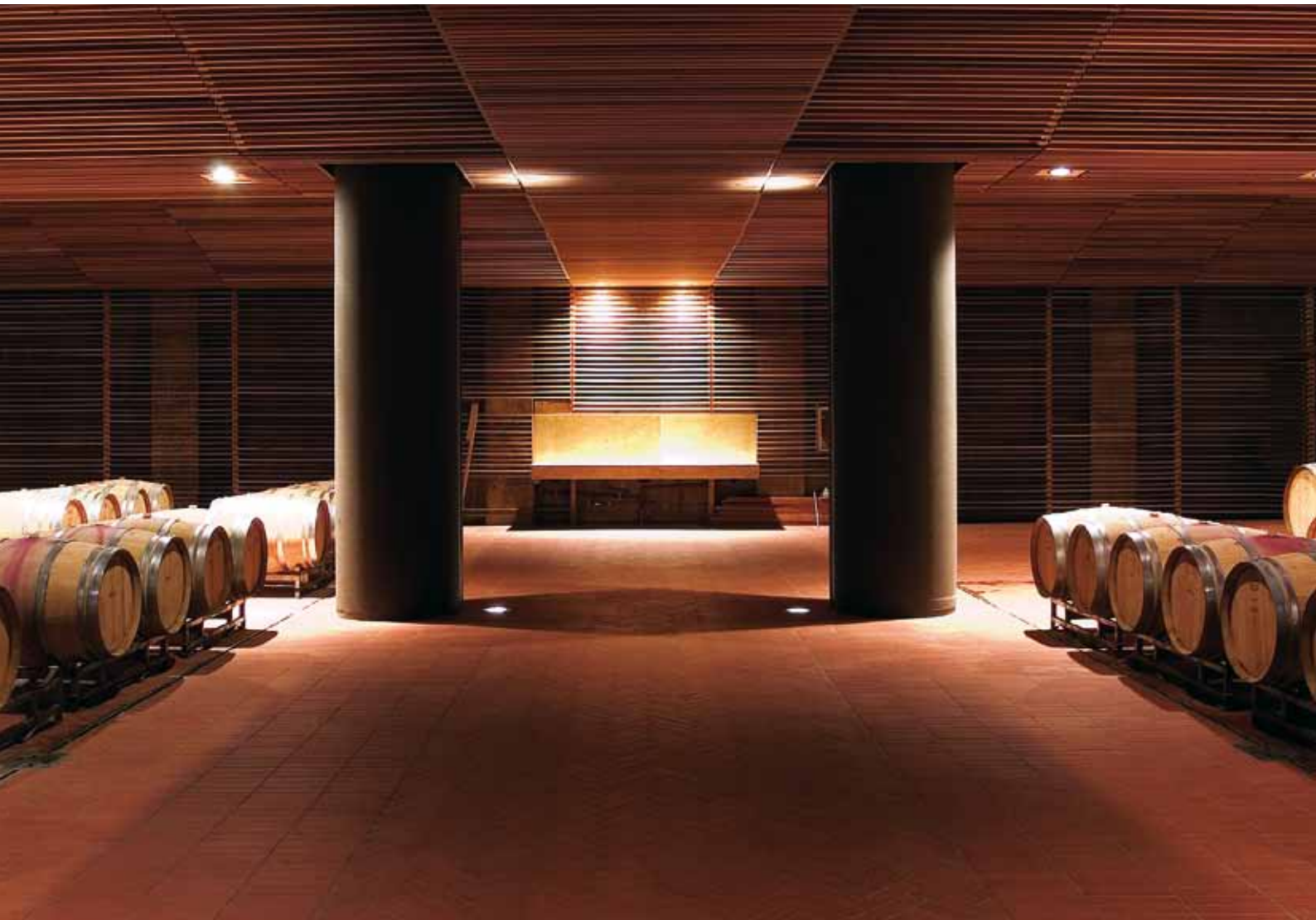
Gli oliveti hanno una estensione di 90 ettari con le seguenti cultivar:

Frantoio	40 %
Leccino	30 %
Olivastra seggianese	20 %
Moraiolo	5 %
Pendolino	5 %

90 hectares of olive groves with the following cultivars:

<i>Frantoio</i>	<i>40 %</i>
<i>Leccino</i>	<i>30 %</i>
<i>Olivastra seggianese</i>	<i>20 %</i>
<i>Moraiolo</i>	<i>5 %</i>
<i>Pendolino</i>	<i>5 %</i>







Poggio Lombrone

Montecucco Sangiovese Riserva DOCG
 100% sangiovese

ColleMassari Riserva

Montecucco Rosso Riserva DOC
 80% sangiovese
 10% ciliegio
 10% cabernet sauvignon

Rigoletto

Montecucco Rosso DOC
 70% sangiovese
 15% ciliegio
 15% montepulciano

Scociamonaca

Montecucco Vin Santo
 Occhio di Pernice Doc
 70% Sangiovese,
 30% Aleatico

Orto del Prete

Vermentino Passito
 Maremma Toscana Doc
 95% Vermentino,
 5% Traminer Aromatico

Gròttolo

Montecucco Rosato DOC
70% sangiovese
15% ciliegio
15% montepulciano



Irisse

Montecucco Vermentino DOC
85% vermentino
15% grechetto



Melacce

Montecucco Vermentino DOC
100% vermentino



Grappa ColleMassari

da vinacce umide di:
80% sangiovese
10% ciliegio
10% montepulciano
Invecchiamento in barriques
Colore ambrato



**Olio Extravergine d'Oliva
Toscano IGP**

50% frantoio
20% olivastra seggianese
20% leccino
5% moraiolo
5% pendolino



Grattamacco



Grattamacco nasce nel 1977, posta sulla sommità di una collina affacciata sul mare tra Castagneto Carducci e Bolgheri a 100 metri s.l.m., in una zona particolarmente vocata per la produzione di grandi vini rossi.

La sua posizione le permette di godere di un clima asciutto, mite, con notevoli escursioni termiche soprattutto alla fine dell'estate.

L'azienda si estende su un'area di 74 ettari di cui 27 impiantati a vigneto e 10 a oliveto. L'area rimanente è coperta da boschi, confinante con una vasta zona boschiva di circa 1.600 ettari.

I vigneti collinari acclivi con pendenze medie del 8% sono allevati a cordone speronato, Guyot ed Alberello, con una resa media di 60-70 quintali per ettaro. L'età media delle vigne è di circa 25 anni.

In vendemmia le uve vengono attentamente selezionate attraverso una scelta manuale e successivamente poste in tinelli tronco conici in legno di rovere da 7 ettolitri aperti, dove la fermentazione avviene naturalmente con soffici follature manuali e lunghe macerazioni.

La fermentazione malolattica si svolge spontaneamente in barriques di rovere francese mantenendo distinte le differenti varietà.

Durante l'affinamento di circa 12-18 mesi in barriques viene eseguito l'assemblaggio tra le diverse tipologie, al quale segue un riposo in bottiglia di almeno 6 mesi.

L'azienda segue i criteri della coltivazione biologica garantita e certificata dall'ICEA.

Grattamacco was founded in 1977.

The estate is situated on the top of a hill facing the sea between Castagneto Carducci and Bolgheri at 100 m asl.

The area is particularly dedicated to the production of great wines and enjoys a dry climate with consistent thermal excursions especially at the end of the summer.

The estate extends over an area of about 74 hectares, of which 27 are vineyards and 10 are olive groves.

The remaining area is forest and borders into a vast area of woodlands covering some 1,600 hectares.

In the steep and rolling vineyards, with an average eight percent incline, vines are trained to Cordone speronato, to Guyot and to Alberello with yields of around 6 to 7 tons per hectare.

The average age of the vineyards is about 25 years.

During the harvest the grapes are carefully selected manually in the vineyards and posed in truncated cone shaped oak vats holding 700 litres, where the open fermentation is natural with soft manual punching down and a long maceration process takes place. The malolactic fermentation develops spontaneously in French oak barriques, keeping the different varieties separate.

During the aging process in barriques from 12 to 18 months the blends are created, following a bottle refinement of at least 6 months.

The estate follows the criteria of organic farming, guaranteed and certified by ICEA.





Grattamacco



I vigneti di Grattamacco, situati in una culla naturale protetta dai forti venti provenienti dal mare, hanno una estensione di 27 ettari, con le seguenti tre tipologie di terreni:

The Grattamacco vineyards are situated in an ecological cradle, protected from the strong sea winds covering 27 hectares, featuring the following three types of soil:

Limi e sabbie rosse nel vigneto denominato Alberello

Silt and red sandy soil in the Alberello vineyard

Flysch calcarei-marnosi nei vigneti della parte medio-occidentale

Calcareous flysch in the western side of the vineyards



Banchi calcareo-marnosi misti a sabbie nella parte orientale dei vigneti.

Sandy calcareous flysch in the eastern side of the vineyards.

Tipologia dei vitigni per i vini rossi:

Grape varieties for the red wines:

Cabernet Sauvignon	60%
Merlot	15%
Sangiovese	10%
Cabernet Franc	10%
Petit Verdot	5%

<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>60 %</i>
<i>Sangiovese</i>	<i>15 %</i>
<i>Merlot</i>	<i>10 %</i>
<i>Cabernet Franc</i>	<i>10 %</i>
<i>Petit Verdot</i>	<i>5 %</i>



Tipologia del vitigno per il vino bianco:
Vermentino 100%

*Grape varieties for the white wine:
Vermentino 100 %*

Gli oliveti hanno una estensione di 10 ettari con le seguenti cultivar:

10 hectares of olive groves with the following cultivars:

Frantoio	50 %
Moraiolo	25 %
Leccino	20 %
Pendolino	5 %

<i>Frantoio</i>	<i>50 %</i>
<i>Moraiolo</i>	<i>25 %</i>
<i>Leccino</i>	<i>20 %</i>
<i>Pendolino</i>	<i>5 %</i>





Grattamacco



Grattamacco

Bolgheri Rosso Superiore DOC
65% cabernet sauvignon
20% merlot
15% sangiovese

L'Alberello

Bolgheri Rosso Superiore DOC
70% cabernet sauvignon
25% cabernet franc
5% petit verdot

Bolgheri

Bolgheri Rosso DOC
60% cabernet sauvignon
20% cabernet franc
10% merlot
10% sangiovese

Grattamacco

Bolgheri Vermentino DOC
100% vermentino



Grappa Grattamacco

da vinacce umide di:
55% cabernet sauvignon
30% merlot
15% sangiovese
Colore incolore



Grattamacco

Olio Extravergine d'Oliva

40% frantoio
25% leccino
30% moraiolo
5% pendolino





Poggio di Sotto



La Fattoria Poggio di Sotto nasce nel 1989 sul versante sud-est della collina di Montalcino, da sempre considerato tra i migliori per la produzione di Sangiovese.

L'azienda si estende su un'area di 44 ettari, di cui 16 impiantati a vigneto, tutti iscritti all'Albo del Brunello di Montalcino, 4 ettari a oliveto (1.400 piante) e i restanti a bosco.

I vigneti si distendono su una pendice che dai 200 m gradatamente sale fino ai 400 slm. Protetta dal Monte Amiata da un lato, aperta alle brezze marine dall'altro, carezzata dalle rive del fiume Orcia, la proprietà gode di un microclima unico beneficiando di importanti escursioni termiche anche in piena estate.

I terreni collinari acclivi, con pendenze medie del 10%, sono tutti allevati a cordone speronato con una resa di 30-35 quintali per ettaro dovuta ad una rigidissima selezione delle uve.

Durante la fase di maturazione vengono lasciate sulla pianta solo i grappoli migliori. Un'ulteriore selezione in vigna avviene al momento stesso della vendemmia e, giunte in cantina, le uve vengono selezionate manualmente al tavolo di scelta con nastro scorrevole, ottenendo una resa molto bassa a vantaggio della qualità dei vini.

La fermentazione spontanea avviene in tini di legno troncoconici da 70 quintali e in tini di acciaio inox, con lunghe macerazioni e frequenti rimontaggi.

Terminata la fermentazione malolattica, il vino riposa in botti di rovere di Slavonia da 30 ettolitri: per due anni il Rosso di Montalcino, quattro il Brunello di Montalcino e cinque anni per il Brunello di Montalcino Riserva.

L'affinamento in bottiglia è di almeno 6 mesi per il Rosso e 1 anno per il Brunello.

L'azienda segue i criteri della coltivazione biologica garantita e certificata dall'ICEA.



Fattoria Poggio di Sotto was founded in 1989 on the south-east side of Montalcino, considered one of the best areas for the growing of Sangiovese.

The property extends over some 44 hectares, 16 of which are planted with Sangiovese vines all registered in the Brunello di Montalcino appellation, 4 ha. with olive groves (1.400 trees) and the residual surface with forest.

The vineyards gradually vary from 200 mt to 400 mt above sea level with steep slopes.

The altitude, along with the protection of the ancient volcano Monte Amiata on one side and the Orcia river combined with sea breezes from the other, result in a unique microclimate allowing beneficial thermal excursions between day and night time even in very hot summers.

In the steep vineyards, with an average ten percent slope the vines are cordon trained with a very low yield of about 3 to 3.5 tons per hectare due to a series of very strict cluster selections and thinning during the growing season.

A very last selection is done during harvest and at the reception on a tapis roulant.

The spontaneous fermentation takes place in 7 tons upright wooden and in stainless steel tanks, with prolonged maceration and pumping over.

After malolactic fermentation, the wine ages in Slavonian oak casks, for two years for the Rosso di Montalcino, four years the Brunello di Montalcino and five years the Brunello di Montalcino Riserva.

Bottle ageing will be a minimum of 6 months for the Rosso di Montalcino and one year for Brunello.

The estate is run according to the criteria of organic farming, guaranteed and certified by ICEA.







Poggio di Sotto



I vigneti di Poggio di Sotto hanno un'estensione di circa 16 ettari e sono dislocati a 200, 300 e 400 m s.l.m.

I terreni sono ricchi di scheletro, con prevalenza di galestro (silt) e argilliti nella porzione basale della pendice e di argille e conglomerati verso la sua sommità.

Tipologia dei vitigni:

Il vitigno unico e sovrano è il Sangiovese. L'età d'impianto molto varia delle vigne e la diversità dei terreni nonché delle altitudini, permette le diverse espressioni di questo vitigno nei suoi caratteri aromatici.

È proprio grazie a tutti questi elementi che si risentono le complessità nei nostri vini.

Gli oliveti hanno un'estensione di circa 4 ettari con le seguenti cultivar:

Frantoio	60%
Moraiolo	20%
Leccino	20%



Poggio di Sotto's vineyards account for about 16 hectares at varying elevations between 200, 300 and 400 mt a.s.l.

The rocky soil is composed by gravel and clay in the lower parcels and sandy clay as one gets closer to the top at the higher level vineyards.

Grape varieties:

The unique variety is Sangiovese, which in our case has a wide spectrum of sensory characteristics.

The different age of the vineyards, the diversity in soil and altitudes creates various aromatic expressions of the Sangiovese vine. It is thanks to these elements that such a great complexity can be found in our wines.

The olive groves of around 4 hectares are composed by the following cultivars:

<i>Frantoio</i>	<i>60%</i>
<i>Moraiolo</i>	<i>20%</i>
<i>Leccino</i>	<i>20%</i>







Poggio di Sotto



Poggio di Sotto Riserva
Brunello di Montalcino DOCG
Riserva
100% sangiovese
5 anni / 5 years

Poggio di Sotto
Brunello di Montalcino DOCG
100% sangiovese
4 anni / 4 years

Poggio di Sotto
Rosso di Montalcino DOC
100% sangiovese
2 anni / 2 years

**Poggio di Sotto
Grappa di Brunello**
da vinacce umide di:
100% sangiovese
Colore incolore

**Poggio di Sotto
Olio Extravergine d'Oliva**
60% frantoio
20% leccino
20% moraiolo







San Giorgio



La Tenuta di San Giorgio, fondata nel 1982, si trova a Castelnuovo dell'Abate nel territorio del comune di Montalcino.

Per la sua particolare posizione, sulla sommità di una dorsale a 400 metri s.l.m. ed affacciata sulla Val D'Orcia sotto lo sguardo del Monte Amiata, gode di un clima favorevolmente asciutto poiché spesso accarezzata dai venti mediterranei provenienti da Ovest e con notevoli escursioni termiche soprattutto alla fine dell'estate.

L'azienda si estende su un'area di 146 ettari di cui 25 impiantati a vigneto e 26 a oliveto.

I vigneti collinari acclivi sono dislocati fra 250 e 400 metri s.l.m. con orientamento verso Est e Sud-Est e sono allevati a cordone speronato con rese molto basse.

I terreni sono ricchi di scheletro e con una marcata presenza di argille con porzioni di conglomerati e affioramenti tufacei.

L'unico vitigno presente è il Sangiovese. Grazie alla particolare posizione dei vigneti e alla variabilità dei terreni questo vitigno trova ampio spazio nell'esprimere la complessità del suo carattere. L'età media delle vigne è di circa 20 anni. In vendemmia le uve vengono selezionate tramite un'attenta cernita manuale. La fermentazione spontanea avviene in tini di legno e acciaio con lunghe macerazioni e frequenti rimontaggi.

Terminata la fermentazione malolattica il vino riposa in botti di rovere di Slavonia per 1 anno il Rosso di Montalcino e 3 anni il Brunello di Montalcino. L'affinamento in bottiglia è di almeno 6 mesi per il Rosso e 1 anno per il Brunello.

Gli oliveti hanno un'estensione di circa 26 ettari con le seguenti cultivar: Frantoio 50% Moraiolo 25% Leccino 20% Pendolino 5%.

L'azienda è attualmente in conversione alla coltivazione biologica.



The San Giorgio estate is situated in an outstanding location, overlooking the Orcia valley and exposed to the climate of Mount Amiata. The natural elements co-operate to offer to this area a very favourable dry climate, caused by the Mediterranean breeze coming from West and with powerful temperature fluctuations between day and night, especially at the end of summer.

The Estate extends its property to over 146 hectares of which 25 ha are under vine and 26 ha are olive groves. The vineyards are positioned on steep rocky slopes, at an altitude ranging between 250 and 400 mt. facing east and south-east. The training system is "Cordon Spur" with a very low yield per hectare.

The soil is rich of skeleton with an amazing presence of different kinds of clays and a mixture of tuff components.

The only grape present is Sangiovese.

Thanks to the peculiar position of the vineyards and the variety of the terroirs this grape has plenty of space to express its complexity and personality. The average age of the vines is around 20 years. During the harvest the grapes are selected and picked manually.

The spontaneous fermentation takes place in wood and steel tanks with long macerations and frequent pumping-over.

Once the malolactic fermentation is completed, the wine will age in Slavonian oak barrels: Rosso di Montalcino will age for about 1 year, Brunello Di Montalcino for 3 years. The wine is bottled to be further aged: Rosso di Montalcino for at least 6 months and Brunello for 12 months.

The olive groves extend to over 26 hectares with the presence of the following "cultivar": Frantoio 50% Moraiolo 25% Leccino 20% Pendolino 5%.

The company is currently going through the process in converting to organic certification.







Ugolforte
Brunello di Montalcino DOCG
100% sangiovese
4 anni / 4 years



Ciampoletto
Rosso di Montalcino DOC
100% sangiovese
2 anni / 2 years





OSPITALITÀ: AZIENDA AGRITURISTICA MONTECUCCO

Immerso tra il Monte Amiata, la Val d'Orcia e la Costa d'Argento, adagiato sulle pendici delle colline maremmane, punto di riferimento per percorsi enogastronomici e culturali, si trova il "Domaine" Collemassari.

Un sogno realizzato per chi cerca relax e tranquillità nello scenario unico degli splendidi paesaggi rurali della Toscana.

Le nostre colline con i cipressi, gli ulivi, i vigneti estesi a perdita d'occhio che dominano il paesaggio, creano il contesto ideale per un soggiorno a contatto con la natura.

Tranquillità e confort ad un passo da importanti mete turistiche; questa è la nostra offerta, proposta nelle nostre quattro strutture, all'interno di una zona della Maremma incontaminata, allevata secondo i dettami dell'agricoltura biologica.

Il tutto avvolto in un'atmosfera che, una volta gustata, sarà difficile dimenticare.

Nestled between the Monte Amiata, the Val d'Orcia and the Costa d'Argento, on the slopes of the Maremma hills, a reference point for wine and food tasting tours and cultural activities, you will find the "Domaine" Collemassari.

A dream come true for those seeking relaxation and tranquility in the unique setting of the beautiful rural landscape of Tuscany. Our hills with cypresses, olive trees and vineyards extend as far as the eye can see and dominate the landscape, creating the ideal setting for a holiday in contact with nature.

Peace and comfort a step away from major tourist destinations, this is our setting, proposed in our four facilities, within an area of unspoiled Maremma, cultivated according to the rules of organic farming.

All wrapped in an atmosphere that, once tasted, it will be hard to forget.



TENUTA DI MONTECUCCO

Dove la storia diventa protagonista.

Where history comes to life.

Un viale di cipressi secolari vi accompagnerà fino alla Tenuta di Montecucco.

L'azienda storica della DOC Montecucco, a cui peraltro ha dato il nome, dispone di 12 appartamenti di varie dimensioni.

An avenue of century-old cypress trees will guide you to Tenuta di Montecucco.

The historical estate of the Montecucco appellation, to whom it has given its name, disposes of 12 apartments of different sizes.

PECORA VECCHIA

Nuove tendenze nel casolare toscano.

New trends in the Tuscan farmhouse.

Ampi spazi verdi circondano la struttura e costituiscono una naturale zona relax.

La struttura è composta da quattro camere con balcone; quattro camere con terrazza e due appartamenti.

Large green areas surround the property and are a natural relaxation area.

The structure is composed of four bedrooms with a balcony, four bedrooms with terrace and two apartments.





CASE NUOVE

Il lusso alle pendici del Castello.
The luxury at the foot of the Castle.

Inserita nell'Oasi Biologica e Faunistica del Castello di ColleMassari si trova la splendida Villa di Case Nuove.

Un ambiente prestigioso che esprime la nostra idea di esclusività e cura dei particolari.

In the organic and wildlife oasis of the Castle ColleMassari the splendid villa of Case Nuove.

A prestigious environment that expresses our idea of exclusivity and attention to detail.

LOCANDA LE SCUOLE

La praticità per chi ama muoversi.
The convenience, for moving around.

La "Locanda Le Scuole" sorge nel piccolo borgo di Poggi del Sasso, nel cuore del paese. Con le sue 8 camere rappresenta un luogo ideale per coloro che cercano un punto di appoggio per escursioni sul territorio.

The complex "Locanda Le Scuole" is located in the heart of the small village of Poggi del Sasso. With its 8 rooms it is an ideal place for those looking for a base for excursions in the area and for sports in contact with nature.



fb fondazione bertarelli

FORUM BERTARELLI

Costituita per iniziativa dei fratelli Maria Iris Tipa Bertarelli e Claudio Tipa, la fondazione è operativa dal 2009.

Si occupa della promozione del territorio della Toscana mediante contributi nel mondo dell'arte, del recupero ambientale, dell'archeologia, dell'architettura contemporanea.

La fondazione, non a scopo di lucro, persegue esclusivamente finalità di pubblica utilità, sostiene progetti con il Teatro Stabile di Grosseto, la Confraternita della Misericordia, i comuni di Cinigiano, Montalcino e Arcidosso, la Curia Vescovile di Siena, le Università di Pisa e Siena.

Ha aperto due siti archeologici sul territorio del Comune di Cinigiano.

Tra i programmi più impegnativi: l'Amiata Piano Festival al Forum Bertarelli, il restauro della chiesa di Sant'Agostino a Montalcino e il corso estivo di architettura della Scuola Permanente dell'Abitare.

Established by the initiative of Maria Iris Tipa Bertarelli and Claudio Tipa, the foundation has been operational since 2009. It deals with the promotion of the territory of Tuscany through contributions in arts, environmental restoration, archeology and contemporary architecture.

The foundation is non profit and exclusively pursues purposes of public utility, supporting projects with the Teatro Stabile di Grosseto, the Brotherhood of Mercy, the municipalities of Cinigiano, Arcidosso and Montalcino, the Episcopal Curia of Siena, the University of Pisa and Siena.

It opened two archaeological sites in the Municipality of Cinigiano.

Among the most challenging programs: the Amiata Piano Festival at the Bertarelli Forum, the restoration of the church of Sant'Agostino in Montalcino and the summer course in architecture of the Scuola Permanente dell'Abitare.





COLLEMASARI

Sulla statale SS223-E78 Grosseto-Siena uscire a Paganico Nord e proseguire in direzione Monte Amiata. Dopo 4 km girare a destra per Sasso d'Ombrone. Dopo il paese al primo bivio girare a destra seguendo l'indicazione Poggi del Sasso. Attraversare il paese e proseguire per circa 2 km per arrivare alla cantina del Castello ColleMassari.

Leave the State Road SS223-E78 Grosseto-Siena at Paganico Nord and follow the indications for Monte Amiata. After 4 km turn right to Sasso d'Ombrone. Cross the small town and turn right at the first turn towards Poggi del Sasso. Again, cross the village and continue for another 2 km to reach the cellars of Castello ColleMassari.

GPS: N 42° 53' 18.41" - E 11° 19' 46.61"

GRATTAMACCO

Sulla statale SS1 Aurelia uscire a Donoratico e seguire l'indicazione Castagneto Carducci. Dopo 3 km girare a sinistra in direzione Bolgheri. Proseguire per 2 km e girare a destra seguendo l'indicazione Podere Grattamacco. Al primo incrocio girare a sinistra e dopo 600 m girare a destra. Dopo 700 m seguire la strada sterrata con l'indicazione Podere Grattamacco

Leave the State Road SS1 Aurelia at Donoratico and follow the indications for Castagneto Carducci. After 3 km turn left towards Bolgheri. 2 km further ahead turn right and follow the indications for Podere Grattamacco. At the first crossing turn left and after 600 m turn right. Another 700 m and you will reach a dirt road and indications for Podere Grattamacco.

GPS: N 43° 11' 10.51" - E 10° 37' 40.91"

POGGIO DI SOTTO - SAN GIORGIO

Sulla statale SS223-E78 Grosseto-Siena uscire a Paganico Nord e proseguire in direzione Monte Amiata. Seguire le indicazioni per Montalcino e alla rotatoria d'ingresso seguire le indicazioni per Castelnuovo dell'Abate per altri 10 Km. A Castelnuovo proseguire dritto verso la stazione di Monte Amiata per altri 400 metri

Leave the State Road SS223-E78 Grosseto-Siena at Paganico Nord and follow the indications for Monte Amiata. Follow the indications for Montalcino and at the roundabout follow indications for Castelnuovo dell'Abate for 10 km. At Castelnuovo follow for the station of Monte Amiata for another 400 m.

GPS: N 42° 59' 32.71" - E 11° 31' 30.45"

AGRITURISMO MONTECUCCO

Sulla statale SS223-E78 Grosseto Siena uscire a Paganico Nord e proseguire in direzione Monte Amiata. Dopo 4 km girare a destra per Sasso d'Ombrone. Dopo il paese al primo bivio girare a destra seguendo l'indicazione Poggi del Sasso. Attraversare il paese e proseguire per circa 4 km per arrivare alla Tenuta di Montecucco.

HOSPITALITY MONTECUCCO

Leave the State Road SS223-E78 Grosseto - Siena at Paganico Nord and follow the indications for Monte Amiata. After 4 km turn right to Sasso d'Ombrone. Cross the small town and turn right at the first turn towards Poggi del Sasso. Again, cross the village and continue for another 4 km to reach the Tenuta di Montecucco.

GPS: N 42° 86' 923" - E 11° 32' 276"

