

## I VINI

Il progetto di realizzare con vitigni poco comuni vini particolari, basati sulla freschezza, sulla componente acidula, dominante in questi territori, ci ha spinti sin dall'inizio.

Completano il quadro possenti strati di argilla scura e molto pesante, che caratterizzano i nostri suoli, e che spesso ci rendono la vita difficile, ma rendono anche i nostri vini fini, complessi, unici.



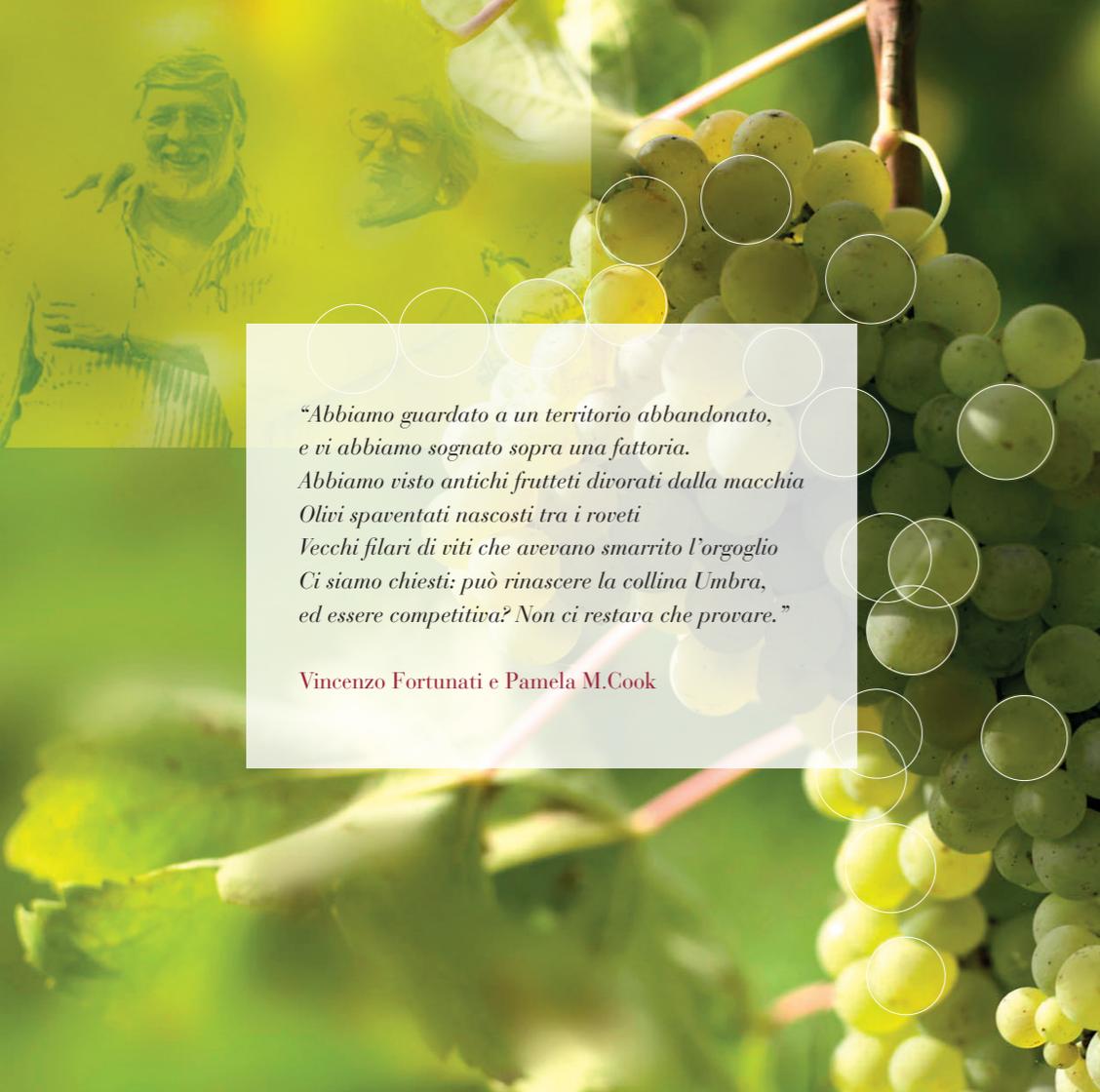
**POGGIO MAIOLO**  
AZIENDA AGRICOLA

Società Agricola Poggio Maiolo SaS  
Località Corlo 11A  
06014 Montone (PG)  
Tel. 075 93.07.013 | 075 85.57.558

[info@poggiomaiolo.it](mailto:info@poggiomaiolo.it)  
[www.poggiomaiolo.it](http://www.poggiomaiolo.it)



**POGGIO MAIOLO**  
AZIENDA AGRICOLA



*“Abbiamo guardato a un territorio abbandonato,  
e vi abbiamo sognato sopra una fattoria.  
Abbiamo visto antichi frutteti divorati dalla macchia  
Olivi spaventati nascosti tra i roveti  
Vecchi filari di viti che avevano smarrito l’orgoglio  
Ci siamo chiesti: può rinascere la collina Umbra,  
ed essere competitiva? Non ci restava che provare.”*

Vincenzo Fortunati e Pamela M.Cook

## L’AZIENDA

La Società Agricola Poggio Maiolo si estende per oltre 40 ettari nel cuore della Valle del Carpina, nel Comune di Montone, dove ha impiantato 5 ettari di vigneto, circa 900 olivi, una tartufaia con piante di roverella.

A rotazione, sui terreni dell’azienda vengono coltivati grano e lenticchie. Sono stati selezionati grano duro Senatore Cappelli, un vecchio cereale di bassa resa ma dagli eccezionali valori nutrizionali, e lenticchia di piccolo calibro proveniente dal vertice della produzione umbra.

Fa da contorno una moderna struttura a bassissimo impatto ambientale, da cui vengono gestiti i sistemi di monitoraggio con i quali le piante informano sulle loro esigenze idriche e nutrizionali.

## LA VIGNA

Il patrimonio ampelografico di Poggiaiolo è composto da Friulano e Chardonnay per i bianchi, Syrah e Pinot Noir per i rossi. L’ottenimento di grappoli di altissima qualità passa attraverso la cura maniacale della vigna. La totalità delle operazioni in vigna vengono effettuate manualmente, raccolta inclusa, da personale specializzato interno

all’azienda, mentre i trattori sono impiegati per la cimatura e per i trattamenti che seguono i principi della lotta guidata.

L’azienda è dotata di moderne centraline per il monitoraggio dei principali parametri meteorici nel corso delle annate, oltre che di software operativi per la loro elaborazione. Sono inoltre presenti sonde nel terreno per il costante monitoraggio dell’umidità del suolo, in considerazione del fatto che l’acqua è divenuta ancor più fattore fondamentale in questi ultimi anni, anche in virtù delle annate sempre più calde e dei mutamenti climatici in corso.

L’uso di diserbanti e insetticidi è bandito, mentre è frequente il ricorso a semine di erbai, sovesci, letamazioni o concimazioni organiche. In cantina, i serbatoi utilizzati sia per la fermentazione che per l’affinamento, sono dimensionati esattamente per le specifiche esigenze di volumi e obiettivi produttivi. Nella bottaia, composta da alcuni tonneau di rovere francese, i vini completano la maturazione.

L’uso di solfiti è ridotto al minimo, mentre quello di agenti chiarificanti non è contemplato. Tutti i vini in commercio subiscono solo una filtrazione larghissima, che preserva le nostre bottiglie da particelle grossolane all’interno.

