

G R U P P O

Matura



**LA FORZA DEL GRUPPO
CON L'AUTONOMIA DEL SINGOLO**



Il **GRUPPO MATURA**, nato nel 1997 da una intuizione di Attilio Pagli e Alberto Antonini, è diventato con il tempo un luogo di incontro e condivisione, dove professionisti con esperienze ed idee diverse, collaborano, si confrontano ed arricchiscono la loro visione, dinamica e sfaccettata, del mondo del vino, italiano ed internazionale. Ogni professionista del Gruppo Matura, sviluppa strategie di consulenza mirate per ogni cliente. Un campo aperto e ricco di stimoli, ma allo stesso tempo affidabile per rigore e serietà, capace di diventare punto di riferimento sia per i produttori che per i consumatori, entrambi raggiunti attraverso un necessario e stretto rapporto con il mondo della comunicazione.

I professionisti del Gruppo Matura :

Attilio Pagli
Alberto Antonini
Emiliano Falsini
Francesco Bartoletti
Leonardo Conti
Laura Zuddas
Goffredo Agostini
Valentino Ciarla
Giacomo Cesari
Stefano Dini
Stefano Bartolomei

G R U P P O

Matura



Taormina Gourmet 2013

Nell'ambito di "Taormina Gourmet",
i professionisti del Gruppo Matura
mostreranno come l'enologo e l'agronomo
collaborano all'interno di un team per
esaltare in ogni vino le caratteristiche uniche
del territorio e di chi ci lavora.

Un seminario dal titolo
"I nostri grandi vini rossi"

Un banco d'assaggio
con i vini di 11 produttori,
che rappresentano il Gruppo,
la sua Filosofia e le sue Anime.



Aziende rappresentate

Arnaldo Caprai

Collelungo

Fabrizio Dionisio

Giacomo Fenocchio

Ioppa

La Selva

Le Chiuse

Piaggia

Podere Marcampo

Azienda Agricola Serni Fulvio Luigi

Terresacre

Arnaldo Caprai



ARNALDO CAPRAI

Viticolture in Montefalco

Arnaldo Caprai
Società Agricola s.r.l.
Località Torre - 06036 Montefalco (PG)
Tel. 742 378802 - 742 378802
Fax . 742 378422
info@arnaldocaprai.it

www.arnaldocaprai.it

Nel 1971 Arnaldo Caprai imprenditore tessile di successo, acquista quarantacinque ettari a Montefalco per realizzare il sogno di condurre un'azienda agricola per la produzione di vino. Progressivamente, maturata la convinzione di valorizzare le enormi potenzialità del vitigno autoctono Sagrantino, vengono annessi alla tenuta i migliori terreni adiacenti.

Dal 1988 la conduzione aziendale passa nelle mani di Marco Caprai, il figlio di Arnaldo, che con grande passione dà l'impulso decisivo per l'affermazione dei vini della tenuta attraverso una conduzione di tipo manageriale e avviando la collaborazione con professionisti del settore e con Istituti di Ricerca, sia in campo agronomico che enologico.

Dal '91 l'Azienda è sottoposta ad un enorme sforzo: acquisizione di nuove vigne, sperimentazione, ammodernamento tecnologico. I risultati si vedono già nel breve termine: si individuano i cloni e le forme di allevamento migliori, le fermentazioni più adatte, i legni per un processo di affinamento ottimale.

Vini in degustazione :

Grecante

Grechetto dei Colli Martani DOC 2012

Sagrantino di Montefalco

DOCG 2006

Collelungo



Collelungo
Soc. Agr. S.S.
53011 Castellina in Chianti (SI)
Tel. e Fax 0577 740489 - 0577 740489
info@collelungo.com

Enologi:
Alberto Antonini
Giacomo Cesari

www.collelungo.com

La storia di Collelungo risale intorno al XIV secolo, ovvero al tempo dell'edificazione della stessa Castellina in Chianti. Ricerche storiche e manoscritti dell'epoca, descrivono Collelungo come "casa di signori" in riferimento alle ricche famiglie che in origine vi risiedevano. Nei successivi secoli la conduzione a mezzadria ha favorito il nascere di diverse coltivazioni, mescolando alberi da frutto, oliveti e naturalmente vite da vino, oltre a colture orticole e cereali. In questo modo Collelungo rimase autosufficiente nel passare dei secoli beneficiando di una ricca sorgente d'acqua e di un mulino posizionato ai piedi della valle, lungo il torrente Arbia che qui ha origine. Con l'avvento della II guerra Mondiale la fattoria venne quindi lasciata al suo naturale destino.

È all'inizio degli anni novanta che ha inizio il ciclo di nuova vita per Collelungo, un programma di ristrutturazione dei fabbricati e dei terreni porta in pochi anni la nascita dell'agriturismo inaugurato nella primavera 1996 e contemporaneamente l'edificazione della cantina di vinificazione che vide un eccellente chianti Classico 1997 come primo vino prodotto. Oggi gli attuali proprietari sono Monica e Lorenzo Cattelan di origine Veneta. Il loro progetto prosegue con il reimpianto dei vigneti più vecchi e la realizzazione di una nuova e modernissima cantina.

Vini in degustazione :

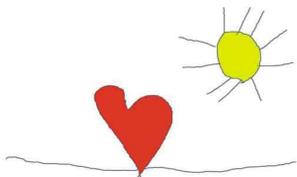
Chianti Classico

DOCG 2011

Campocerchi

Chianti Classico DOCG Riserva 2007

Fabrizio Dionisio



Fabrizio Dionisio

Fabrizio Dionisio Winery
Località Il Castagno,
CS Ossaia 87 - 52044, Cortona (AR)
Tel 06 3223541 - Fax 06 3216655
Cell: 335 382104
fabrizio@fabriziodionisio.it

Enologi:
Attilio Pagli
Valentino Ciarla

Agronomo:
Stefano Dini

www.fabriziodionisio.it

All'inizio degli anni '70 Sergio Dionisio, il padre di Fabrizio, acquistò una piccola tenuta di circa sette ettari in località "Il Castagno" ubicata sui colli che fronteggiano Cortona; la proprietà comprendeva un oliveto e un vigneto. Il sogno era, già allora, di preservare quell'angolo di paradiso realizzando una azienda vitivinicola che valorizzasse la naturale, straordinaria vocazione del territorio all'allevamento della vite.

Questo sogno viene portato avanti dal figlio Fabrizio con grande passione puntando in particolare sulla varietà Syrah, che si ipotizza, essere stata lasciata in eredità al patrimonio ampelografico di Cortona dall'occupazione francese nell'era napoleonica, protrattasi per qualche decennio dalla fine del Settecento.

Ormai il Syrah di Cortona è comunemente riconosciuto come il migliore d'Italia, e questa piccola area nel sud-est della Toscana viene considerata una vera e propria enclave di ispirazione francese nella patria del Sangiovese.

Vini in degustazione :

Il Castagno

Cortona Syrah DOC 2010

Il Castagnino

Cortona Syrah DOC 2012

Giacomo Fenocchio



GIACOMO FENOCCHIO

AZIENDA AGRICOLA

Giacomo Fenocchio Azienda Agricola
Loc. Bussia, 72
12065 Monforte d'Alba (CN)
Tel. 0173 78675 - Fax 0173 787218
info@giacomofenocchio.com

Enologo:
Emiliano Falsini

www.giacomofenocchio.com

L'Azienda Giacomo Fenocchio, fondata nel 1864, produce Barolo in maniera tradizionale da oltre cinque generazioni. Claudio Fenocchio, titolare con i suoi fratelli e enologo produce, vinifica ed invecchia grandi vini da uve provenienti dai propri vigneti nel cuore della zona tipica del Barolo.

L'amore per la propria terra ed il rispetto delle tradizioni, che hanno reso nel tempo la terra di Langa così speciale, sono il fulcro della filosofia di questa azienda. La continua ricerca di tecniche innovative che possano preservare l'ambiente è di pari passo un altro dei caposaldi.

L'Azienda non si definisce biologica, ma partecipa al programma europeo per non utilizzare prodotti chimici. Le nuove acquisizioni si fondono con il patrimonio storico, integrandosi, per ottenere un prodotto di altissima qualità, che rappresenti il territorio, preservandolo in ogni modo. L'assoluto rispetto di chi ha lavorato prima di loro questa terra e la volontà di perpetrarne la memoria è ciò che ha dato per cinque generazioni ad oggi la continuità a quest'azienda.

Vini in degustazione :

Barolo

DOCG Villero 2009

Roero Arneis

DOCG 2012

Ioppa



Azienda vitivinicola F.lli Ioppa
Fraz. Mauletta - Via delle Pallotte, 10
28078 Romagnano Sesia (NO) - Italy
Tel. 0163 833079 - Fax 0163 833079
info@viniIoppa.it

Enologo:
Francesco Bartoletti

www.viniIoppa.it

L'Azienda vitivinicola dei fratelli Giampiero e Giorgio Ioppa è situata nel territorio del comune di Romagnano Sesia, tipico paese viticolo alle porte della Valsesia, da dove si può ammirare lo splendido panorama del Monte Rosa. L'azienda vanta una realtà viticola già da molte generazioni; come risulta da documenti del 1852 conservati gelosamente nei archivi. Nel 1920 il nonno Giacomo costruì una nuova cantina ed altrettanto fece papà Pierino nel 1974.

Ora Giampiero e Giorgio hanno spostato l'intera azienda in cima alla zona collinare più rinomata di Romagnano. In questo percorso fra tradizione e innovazione sono affiancati dai figli Marco e Andrea che oltre a lavorare in azienda, studiano agraria ed enologia, aprendo così buone prospettive per il futuro.

Vini in degustazione :

Ioppa Ghemme

DOCG 2006

Vespolina

DOC Colline Novaresi 2007

La Selva

LaSelva®

LaSelva sarlu
S.P. 81 Osa n. 7
IT 58015 Albinia - Orbetello (GR)
Tel. 0564 885669 -Fax: 0564 885722
info.it@laselva-bio.eu

Enologo:
Leonardo Conti

www.laselva-bio.it

L'uva è natura, il vino è cultura!

La Selva ha una superficie di 435 ha ed è ubicata nella Maremma toscana. La filosofia dell'azienda è quella di accompagnare le uve nel processo della vinificazione sulla base delle esperienze raccolte nel corso degli anni, senza l'utilizzo di additivi, con una semplice ma rigorosa tecnica di cantina ed applicando con serietà e convinzione i concetti del biologico da ormai più di 30 anni.

Conseguentemente La Selva investe soprattutto sulle varietà d'uva autoctone quali Vermentino, Cilieggiolo, Sangiovese, Malvasia Nera e Pignitello, le quali sono in grado di esprimere al meglio il "Terroir".

Grazie alla passione e all'amore per la natura, per il suo equilibrio ecologico e attraverso la meticolosa cura dei vigneti e dei terreni nascono, dalle uve della Selva, vini di grande carattere.

Vini in degustazione :

Vermentino

IGT Toscana 2012

Prima Causa

IGT Toscana 2010

Le Chiuse



LE CHIUSE
MONTALCINO

Azienda Agricola Le Chiuse
Località Pullera, 228
53024 Montalcino (SI) Italia
Tel. 055 597052 - Fax 0577 846064
info@lechiuse.com

Enologo:
Valentino Ciarla

Agronomo:
Stefano Dini

www.lechiuse.com

L'origine dell'azienda "Le Chiuse" è molto antica. Faceva parte dei possedimenti della famiglia Biondi Santi: fu infatti portata in dote alla fine del 1700 da Maria Tamanti quando si sposò con Clemente Santi. Originariamente a Le Chiuse si producevano vino, grano ed olio.

Attualmente l'azienda è gestita da Simonetta Valliani, suo marito Nicolò Magnelli ed il figlio Lorenzo. Insieme hanno restaurato la fattoria e la Cappella, hanno costruito una cantina sotterranea ed impiantato nuovi vigneti.

L'azienda è in regime biologico ed ha una superficie di 18ha, di cui 6 vitati a Brunello.

Il Brunello "Le Chiuse" è prodotto ed invecchiato con sistema tradizionale, con lunga macerazione durante la fermentazione e invecchiamento in botti di rovere di media capacità 20-30-50 ettolitri nelle quali il vino rimane per tre dei cinque anni di invecchiamento.

Vini in degustazione :

Brunello di Montalcino

DOCG 2008

Rosso di Montalcino

DOC 2011

Piaggia



Piaggia

Piaggia
Via Cegoli, 47
59016 Poggio a Caiano (PO)
Tel. 055 8705401 - 055 8705401
Fax 055 8705833
info@piaggia.com

Enologi:
Alberto Antonini, Emiliano Falsini

Agronomo:
Stefano Dini

www.piaggia.com

L'azienda è stata avviata da Mauro Vannucci, che verso la metà degli anni '70 ha acquistato terreni nella zona di denominazione di origine controllata in località Piaggia, convinto che grazie all'ottima esposizione e al suolo argilloso, fresco e asciutto avrebbe ottenuto un grande vino Carmignano. Ha prodotto il primo Piaggia Carmignano Riserva DOCG nel 1991 e da allora la sua passione per il vino è andata aumentando sempre di più, tanto da coinvolgere in questo progetto anche la figlia Silvia, oggi titolare dell'azienda.

All'inizio degli anni '90 sono stati acquistati circa 15 ettari in una delle migliori zone della denominazione, una sorta di culla naturale a poche centinaia di metri dal paese di Carmignano da cui si gode uno splendido panorama sulla città di Firenze. L'estensione attuale della proprietà è di circa 25 ettari, 15 dei quali sono coltivati a vigneto.

Vini in degustazione :

Piaggia

Carmignano DOCG Riserva 2010

Il Sasso

Toscana IGT 2010

Podere Marcampo



Podere Marcampo

Podere Marcampo
56048 - Volterra (Pisa)
Tel. 0588 85393 - Fax: 0588 794346
info@agriturismo-marcampo.com

Enologo:
Alberto Antonini, Giacomo Cesari

Agronomo:
Stefano Bartolomei

www.agriturismomarcampo.com

A soli 3 km da Volterra, nel cuore del Parco Naturale delle Balze e dei Calanchi, sorge l'Agriturismo e Azienda Agricola Podere Marcampo, in un antico casolare del XVIII secolo sapientemente ristrutturato di recente da Genuino Del Duca.

Dal vigneto antistante la casa nascono i vini dell'Azienda Agricola Marcampo e duecentocinquanta olivi secolari danno origine all'olio extravergine di oliva.

Il giovane vigneto di circa due ettari nasce nel 2005 su un terreno prettamente argilloso. Viene lavorato completamente a mano da Genuino con amore e passione. Prima produzione in 2007.

Vini in degustazione :

Marcampo

Toscana IGT 2010

Giusto alle Balze

Toscana IGT 2010

Serni Fulvio Luigi

Azienda Agricola



Serni Fulvio Luigi

Azienda Agricola Serni Fulvio Luigi
Loc. Le Lame 237
Castagneto Carducci (LI)
Tel. Fax 0565.763585 - Cell. 348.3901995
info@sernifulvioluigi.it

Enologa:
Laura Zuddas

www.sernifulvioluigi.it

L'azienda agricola Serni Fulvio Luigi, situata in un'ottima posizione nella campagna tra Castagneto Carducci e Bolgheri, è gestita dall'esperienza e dalla tradizione agricola della famiglia che cura personalmente la propria terra ed i suoi frutti coltivandola in maniera naturale senza forzature per produrre solo ciò che essa stessa è capace di dare. Da qui nascono i vini, l'olio e i prodotti tipici della campagna toscana che vorrebbero raccontare le fatiche e le speranze di un intenso lavoro.

Per questo la filosofia della famiglia Serni è di puntare alla qualità e garantire prodotti che siano seguiti minuziosamente con passione in ogni loro passaggio fino alla tavola per non spezzare mai il legame con il territorio.

Vino in degustazione :

Acciderba

Bolgheri Rosso DOC 2010

Terresacre



Il Quadrifoglio Società Agricola
di Grifone Anna Rosa & C. snc
C.da Montebello
86036 Montenero di Bisaccia (CB)
Tel. 0875 960190 - Fax 0875 960193
info@terresacre.net

Enologo:
Goffredo Agostini

www.terresacre.net

L'azienda Terresacre è situata nella splendida campagna di Montenero di Bisaccia, dove i colli del basso Molise sono accarezzati dalla brezza del vicino mare Adriatico.

La tradizione molisana vive di devozione, pazienza e una profonda conoscenza di tutti i segreti della vite e dell'olivo, che da sempre sono a fondamento anche del lavoro di Terresacre.

Vini in degustazione :

Falanghina

DOC 2011

Tintilia

Molise DOC 2009

Seminario

“i nostri
grandi
vini
rossi”

Brunello di Montalcino

DOCG Riserva 2006

AZIENDA LE CHIUSE
MONTALCINO (SI)
TOSCANA

Enologo: Valentino Ciarla
Agronomo: Stefano Dini

Prodotto da uve Sangiovese (grosso) una delle migliori annate degli ultimi anni, dopo numerosi travasi in vasche di acciaio a primavera è stato messo in botti di rovere di capacità media hl 20 dove è rimasto per 48 mesi, quindi riassemblato in una grossa vasca di acciaio e poi messo in bottiglia a Giugno 2011.

Colle alle Macchie

Sagrantino di Montefalco DOCG 2006

TABARRINI
MONTEFALCO (PG)
UMBRIA

Enologo: Emiliano Falsini
Agronomo: Stefano Dini

Possiamo considerare questo vino un vino "estremo", prodotto da una profonda argilla e da una magnifica esposizione a sud ottenuto da uve Sangrantino di eccezionale maturità. Affinamento per 36 mesi in barrique di rovere francese, ulteriore affinamento in bottiglia per 42 mesi.

San Francesco Gattinara

DOCG 2008

AZ. AGRICOLA ANTONIOLO
GATTINARA (VC)
PIEMONTE

Enologi: Francesco Bartoletti

Tam

Bolgheri Superiore DOC 2008

AZ. BATZELLA
CASTAGNETO CARDUCCI (LI)
TOSCANA

Enologi: Attilio Pagli, Laura Zuddas
Agronomo: Stefano Bartolomei

“San Francesco è un vino di una trama e un’espressività straordinaria”
Prodotto da uve Nebbiolo 100%, la maturazione in legno si prolunga per 36 mesi in prevalenza all’interno di botti grandi e l’affinamento in bottiglia dura circa 12 mesi.

Il nome TÂM significa “passione” in vietnamita, infatti è la passione che muove i produttori alla ricerca dell’equilibrio fra eleganza e potenza nei loro vini. Il disegno dell’etichetta è tratto da una calligrafia cinese dell’ideogramma, che significa anche cuore.

Tâm è un blend di uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, affinamento per 24 mesi in barrique di rovere francese, 30% in barrique nuove ulteriore affinamento fino a 8 mesi in bottiglia.

Calisto

**Sangiovese di Romagna
Superiore DOC 2008**

BERTI STEFANO
FORLÌ (FC)
EMILIA ROMAGNA

Enologo: Leonardo Conti

Vino di punta dell'azienda un prodotto dal taglio originale ma fortemente centrato sul territorio.

È una selezione, fatta al momento della raccolta, delle migliori uve Sangiovese presenti in azienda, con l'aggiunta di un 10% di Cabernet Sauvignon, vinificate a parte proprio per ottenere questo vino.

Alla svinatura viene subito messo in barriques francesi di Allier nuove e di II° passaggio dove si svolge la fermentazione malolattica senza inoculo di batteri e dove rimane per 12 mesi.

Polifemo

**Montepulciano d'Abruzzo DOCG
Colline Teramane 2008**

COLLEBELLO
TORTORETO (TE)
ABRUZZO

Enologo: Goffredo Agostini

La produzione di questo vino rifletta la filosofia dell'azienda di valorizzare il territorio coltivando vitigni autoctoni e rispettando l'ambiente naturale .

Polifemo è prodotto da una selezione accurata delle uve Montepulciano, dopo la fermentazione il vino affina al meno per 18 mesi in barrique di rovere francese.

Percarlo

Toscana IGT 2009

FATTORIA SAN GIUSTO
A RENTENNANO
GAIOLE IN CHIANTI (SI)
TOSCANA

Enologo: Attilio Pagli

Prodotto da una selezione curata di uve Sangiovese, Percarlo è uno dei vini rossi di punta dell'azienda Affinamento per 22 mesi in barriques di rovere francese, ulteriore affinamento in bottiglia per 22 mesi.

Barolo Bussia

DOCG 2009

GIACOMO FENOCCHIO
AZIENDA AGRICOLA
MONFORTE D'ALBA (CN)
PIEMONTE

Enologi: Emiliano Falsini

Il Barolo Bussia è un "Gran Cru", è la prova che un territorio può fare la differenza . Uve 100% Nebbiolo provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà situati nella zona della Bussia di Monforte d'Alba. Affinamento per 6 mesi in tini di acciaio inox, e 30 mesi in botti di rovere di Slavonia di grande capacità (35-50 hl) – successivo affinamento in bottiglia.

Nobile di Montepulciano

DOCG 2010

IL CONVENTINO
MONTEPULCIANO (SI)
TOSCANA

Enologi: Attilio Pagli, Giacomo Cesari

Prodotto da uve autoctone toscane Sangiovese, colorino canaiolo e mammolo, questo vino rispecchia l'impegno dell'azienda nell'agricoltura biologica, per la valorizzazione di un Terroir, forse la più antica zona enologica del nostro paese. Affinamento di 24 mesi in botti in rovere di Slavonia da 50 hl e a seguire 6 mesi in bottiglia.

Piaggia

Carmignano Riserva DOCG 2010

AZ. PIAGGIA
POGGIO A CAIANO (PO)
TOSCANA

Enologi: Alberto Antonini, Emiliano Falsini
Agronomo: Stefano Dini

Vino portabandiera dell'azienda, frutto di una rigorosissima selezione di un vecchio vigneto posto in località Piaggia. Il Piaggia è l'interpretazione moderna da parte dell'azienda del Carmignano, un vino estremamente curato in ogni piccolo dettaglio.

Prodotto da uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, Merlot. Il vino viene trasferito in barriques di rovere francese dove svolge la fermentazione malolattica e sosta per almeno 18 mesi. Almeno 6 mesi in bottiglia.

Giusto alle Balze

Toscana IGT 2010

PODERE MARCAMPO
VOLTERRA (PI)
TOSCANA

Enologo: Alberto Antonini, Giacomo Cesari
Agronomo: Stefano Bartolomei

Giusto alle Balze è prodotto da uve Merlot 100% . Questo vino è il frutto di un terreno composto d'argilla blu chiamate "Calanchi". Affinamento 12-15 mesi in barrique e successivamente 5-6 mesi in acciaio assemblati.



Gruppo Matura | Viale Togliatti, 108 | 50059 Sovigliana - Vinci (FI) Tel. +39 0571 501704 | Fax +39 0571 501376 | info@matura.net

www.matura.net