

MINERALITY · ELEGANCE · TERROIR



POGGIO AL  
RIGOLOCCIO

Tra le colline della Maremma,  
con vista sul Mar Tirreno,  
plasmate da antiche rocce vulcaniche  
e accarezzate da brezze salmastre,  
le nostre uve maturano su terreni ricchi di pirite.

**POTENTI, SALATI, PROFONDI**

vini dal carattere autentico,  
dominati dal territorio.



Zwischen den Hügeln der Maremma,  
mit Blick auf das Tyrrhenische Meer,  
geformt von altem Vulkangestein  
und getragen von salziger Brise,  
reifen unsere Trauben auf pyrithaltigem Boden.

**KRAFTVOLL, SALZIG, TIEF**

Wein mit Charakter,  
geprägt vom Ort.

Between the hills of Maremma,  
overlooking the Tyrrhenian Sea,  
shaped by ancient volcanic rock  
and caressed by salty breezes,  
our grapes ripen on pyrite-rich soils.

**POWERFUL, SALTY, PROFOUND**

wines with authentic character,  
shaped by their place.

POWERFUL





Nel cuore della Maremma,  
con vista sull'Elba, maturano  
vini che riflettono il terroir della  
Toscana. Provenienti da vigneti  
di proprietà, vengono raccolti  
a mano con cura, affinati  
in cantina e imbottigliati  
direttamente dall'azienda.

# VISION



In the heart of the Maremma,  
with a view of Elba Island, wines mature  
that reflect the terroir of Tuscany.  
They come from our own vineyards,  
are carefully hand-harvested,  
crafted in our cellar,  
and bottled on the estate.

Im Herzen der Maremma,  
mit Blick auf Elba, reifen Weine,  
die das Terroir der Toscana  
widerspiegeln. Sie stammen aus  
eigenem Anbau, werden sorgfältig  
per Handlese geerntet, im Gut  
ausgebaut und selbst abgefüllt.

# MINERAL

**PIRITE** Nel 1898 fu scoperta pirite a Rigoloccio, un tesoro che ha donato al terroir dell'Alta Maremma la sua storia. Sotto la superficie, i minerali preziosi arricchiscono i suoli conferendo struttura e ai vini una potenza minerale unica.

**PYRIT** 1898 wurde Pyrit in Rigoloccio entdeckt – ein Schatz, der dem Terroir der Alta Maremma seine Geschichte schenkte. Unter der Oberfläche ruhen die mineralischen Schätze der Erde, die den Böden Struktur und den Weinen Mineralität verleihen.

**PYRITE** In 1898, pyrite was discovered at Rigoloccio – a hidden treasure that shaped the story of the Alta Maremma terroir. Beneath the surface, these mineral riches enrich the soils, lending structure to the land and mineral strength to the wines.



**TERRENI FERTILI** I suoli di Rigoloccio combinano sabbia, limo, argilla e minerali, donando vigore, espressività e personalità alle viti – una base perfetta per vini ricchi di carattere della Maremma.

**FRUCHTBARE BÖDEN** Die Böden des Rigoloccio vereinen Sand, Schluff, Ton und Mineralien. Sie schenken den Reben Energie, Ausdruck und Persönlichkeit – ein perfektes Fundament für charaktervolle Weine aus der Maremma.

**FERTILE SOILS** The soils of Rigoloccio combine sand, silt, clay, and minerals, providing vigor, expression, and personality to the vines – a perfect foundation for characterful Maremma wines.





**BREZZE MARINE SALATE** A soli 10 km dal Golfo di Follonica, con vista sul Mar Tirreno, i nostri vigneti si estendono tra i 40 e i 100 metri sul livello del mare. La brezza salata contribuisce allo sviluppo di aromi eleganti e raffinati.

**SALZIGE MEERESBRISSE** Nur 10 km vom Golf von Follonica entfernt und mit Blick auf das Tyrrhenische Meer liegen die Weinberge auf 40 bis 100 Metern über dem Meeresspiegel. Die salzige Brise trägt zur Ausbildung eleganter Aromen bei.

**SALTY SEA BREEZES** Just 10 km from the Gulf of Follonica, with views over the Tyrrhenian Sea, our vineyards stretch between 40 and 100 metres above sea level. The gentle, salty sea breeze nurtures the vines and helps develop elegant, refined aromas.



**LUCE E POSIZIONE** Su dolci colline esposte a sud-ovest e ovest, le uve maturano in modo ottimale. Uliveti secolari e querce da sughero creano un microclima armonioso e plasmano lo stile unico dei vini di Rigoloccio.

**LICHT UND LAGE** Auf sanften Hügeln mit Südwest- und West-Ausrichtung reifen die Trauben optimal. Olivenhaine und jahrhundertealte Korkeichen schaffen ein harmonisches Mikroklima und prägen die Weine von Rigoloccio.

**LIGHT AND EXPOSURE** On gently rolling hills with southwest and west-facing slopes, the grapes achieve optimal ripeness. Centuries-old olive groves and cork oaks help create a harmonious microclimate, contributing to the distinctive character of Rigoloccio wines.

  
SALTY



### VINIFICAZIONE

La fermentazione avviene in condizioni ottimali, supportata da pregiate botti di barrique. Il cantiniere Gerhard Sanin segue ogni fase insieme a Giacomo Chiaretti, Addetto a Vigna e Cantina – dalla coltivazione delle viti secondo pratiche integrate e rispettose della natura fino all'imbottigliamento – assicurando che ogni vino esprima appieno mineralità e personalità. Le circa 30.000 bottiglie riflettono precisione, equilibrio e l'energia inconfondibile della Maremma.

### VINIFIKATION

Die Gärung erfolgt unter optimalen Bedingungen, unterstützt von edlen Barrique-Fässern. Kellermeister Gerhard Sanin begleitet jeden Schritt gemeinsam mit Giacomo Chiaretti, Keller- und Weinbergmitarbeiter – vom Anbau der Reben im naturschonenden, integrierten Weinbau bis zur Abfüllung – und sorgt dafür, dass jeder Wein seine Mineralität und Ausdruckskraft voll entfaltet. Die rund 30.000 Flaschen zeugen von Präzision, Balance und der unverwechselbaren Energie der Maremma.

### VINIFICATION

Fermentation takes place under optimal conditions, supported by fine barrique barrels. Cellar master Gerhard Sanin oversees every step together with Giacomo Chiaretti, Vineyard & Cellar Professional – from the cultivation of the vines using integrated, environmentally friendly practices to bottling – ensuring that each wine reveals its full mineral character and expression. Their approximately 30,000 bottles reflect precision, balance, and the unmistakable energy of the Maremma.



Vini e olio d'oliva di produzione propria – espressione di territorio, tempo e passione.

Weine und Olivenöl aus eigener Produktion – geprägt von Herkunft, Zeit und Leidenschaft.

Wines and extra virgin olive oil from our own production – shaped by terroir, time and passion.



## CHARDONNAY

### CHARDONNAY

Mediterraneo, leggero e giocoso, sprigiona freschezza solare, frutti delicati e un'eleganza che invita a sorseggiare ancora.

Mediterran-leicht und verspielt, entfaltet er sonnige Frische, feine Frucht und eine elegante Leichtigkeit, die Lust auf den nächsten Schluck macht.

Mediterranean, light and playful, revealing sun-kissed freshness, delicate fruit and an elegance that invites another sip.

## ROSÉ

### MERLOT

Vivace, fruttato e intenso, unisce charme ed energia in ogni bicchiere – un vino che conquista e regala gioia.

Lebendig, fruchtig und feurig, verbindet er Charme und Energie in jedem Glas – ein Wein, der verführt und Freude schenkt.

Vibrant, fruity and fiery, combining charm and energy in every glass – a wine that captivates and delights.

## RIGOLÓ

### CABERNET PETIT VERDOT ALICANTE

Un calice di pura gioia – giocoso, accogliente e perfetto per assaporare il momento.

Ein Glas purer Lebensfreude – spielerisch, einladend und perfekt, um den Moment zu genießen.

A glass of pure joy – playful, inviting and perfect for savoring the moment.



## PYREMA

### CHARDONNAY FIANO

Minerale, potente e fruttato, con note di melograno, pera e pesca, conquista con profondità, tensione e la chiara firma del terroir.

Mineralisch, kraftvoll und fruchtbetont, mit Noten von Granatapfel, Birne und Pfirsich, beeindruckt er mit Tiefe, Spannung und der klaren Handschrift des Terroirs.

Mineral, powerful and fruit-driven, with notes of pomegranate, pear and peach, offering depth, tension and the clear signature of the terroir.

## CABERNET

### CABERNET

Carismatico, affascinante e impulsivo, rivela personalità, struttura e una presenza irresistibile nel bicchiere.

Charismatisch, faszinierend und impulsiv, offenbart er Persönlichkeit, Struktur und eine unwiderstehliche Präsenz im Glas.

Charismatic, captivating and impulsive, revealing personality, structure and an irresistible presence in the glass.

## RIGOMAR

### CABERNET SAUVIGNON CABERNET FRANC MERLOT PETIT VERDOT

Complesso e sfaccettato, con aromi di frutti di bosco scuri, racchiude l'essenza completa di Poggio al Rigoloccio in un bicchiere – espressivo, stratificato e unico.

Komplex und facettenreich, mit dunklen Beerenaromen, vereint er das ganze Poggio al Rigoloccio in einem Glas – ausdrucksstark, vielschichtig und einzigartig.

Complex and multifaceted, with aromas of dark berries, capturing the full essence of Poggio al Rigoloccio in a single glass – expressive, layered and unique.

## EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Un olio extravergine di oliva equilibrato e fruttato, ottenuto da olive Frantoio al giusto grado di maturazione, con aromi di erba di campo e fiori estivi e delicata armonia di piccantezza.

Ein feinfruchtiges, ausgewogenes natives Olivenöl extra aus Frantoio-Oliven, mit frischer Aromatik von Wiesengras und Sommerblumen sowie harmonischer, sanfter Schärfe.

A balanced, finely fruity extra virgin olive oil made from carefully selected Frantoio olives at optimal ripeness, with notes of meadow grass and summer flowers and gentle, harmonious spiciness.



# HERITAGE & FUTURE

GERHARD SANIN - BRUNO MOSER

Fondata nel 2002, Rigoloccio nacque su nove ettari di vigneti, incorniciati da oliveti e querce da sughero secolari. Oggi la tenuta si estende su 24 ettari complessivi – di cui 12 ettari a vigneto, il resto tra oliveti e bosco. Un simbolo di crescita, sviluppo e continuità.

**Bruno Moser e Gerhard Sanin portano avanti questa tradizione.** La loro visione comune, guidata dalla passione e dalla curiosità, si fonda sulla convinzione che grandi vini nascano solo dove natura, artigianato e persone lavorano in armonia.

Gerhard Sanin, enologo esperto, conferisce ai vini eleganza, precisione e profondità minerale. Il suo tocco caratterizza Poggio al Rigoloccio con un'identità unica – vini che riflettono origine, equilibrio e la straordinaria energia della Maremma in ogni sorso.

2002 gegründet, entstand Rigoloccio aus neun Hektar Weinbergen, eingebettet zwischen Olivenhainen und jahrhundertalten Korkeichen. Heute umfasst das Gut insgesamt 24 Hektar – davon 12 Hektar Weinbau, ergänzt durch Olivenhaine und Wald. Ein Symbol für Wachstum, Entwicklung und Beständigkeit.

**Bruno Moser und Gerhard Sanin führen diese Tradition heute fort.** Ihre gemeinsame Vision, getragen von Leidenschaft und Wissbegierde, beruht auf der Überzeugung, dass große Weine nur dort entstehen, wo Natur, Handwerk und Mensch im Einklang wirken. Gerhard Sanin, erfahrener Önologe, prägt die Weine mit Eleganz, Präzision und mineralischer Tiefe. Seine Handschrift verleiht Poggio al Rigoloccio einen unverwechselbaren Charakter – Weine, die Herkunft, Balance und die einzigartige Kraft der Maremma in jedem Schluck spiegeln.



Vineyard & Cellar  
Professional  
Giacomo

Vineyard Operations  
Professional  
Francesco

Wine Experience  
Professional  
Romana



Founded in 2002, Rigoloccio began with nine hectares of vineyards, nestled among olive groves and centuries-old cork oaks. Today, the estate covers a total of 24 hectares – 12 hectares of vineyards, complemented by olive groves and woodland. A symbol of growth, development, and continuity.

**Bruno Moser and Gerhard Sanin continue this tradition today.** Their shared vision, driven by passion and curiosity, is based on the belief that great wines can only emerge where nature, craftsmanship, and people work in harmony. Gerhard Sanin, an experienced oenologist, shapes the wines with elegance, precision, and mineral depth. His signature imparts Poggio al Rigoloccio with a distinctive character – wines that reflect origin, balance, and the unique strength of the Maremma in every sip.









POGGIO AL  
**RIGOLOCCIO**

**TENUTA POGGIO AL RIGOLOCCIO**

Strada Provinciale 82,  
Loc. Rigoloccio, I-58023 Gavorrano

[info@poggioalrigoloccio.com](mailto:info@poggioalrigoloccio.com) [www.poggioalrigoloccio.com](http://www.poggioalrigoloccio.com)

