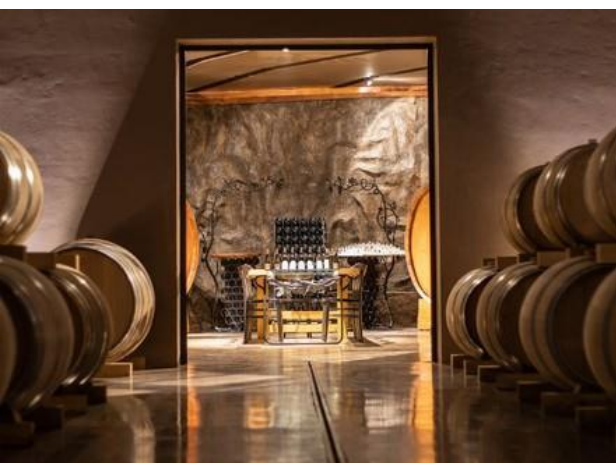




LA STORIA

La storia dell'azienda parte nel 2008, anno in cui viene acquistato il vecchio podere, che diventa poi la villa padronale, e di circa 2 ettari originari di vigna. Il luogo è Tatti, un piccolo borgo medioevale di circa 200 abitanti, situato a 400 m. s.l.m. sulle Colline Metallifere nel comune di Massa Marittima. Ma è nel 2014 che si ha la vera creazione della Tenuta Dodici quando viene realizzata la nuova e modernissima cantina e vengono acquistati altri 10 ettari nel comune di Gavorrano, in località Grilli. Questa zona della Maremma è in forte fermento e si è scoperta particolarmente vocata al vino, infatti grandi player del mondo del vino come Meregalli, Baron de Rothschild e Antinori hanno fatto grandi investimenti in zone adiacenti alla Tenuta Dodici.



Il proprietario dell'azienda, Stephan è un ragazzo di 25 anni che ha lasciato la Russia 10 anni fa. Dopo aver frequentato l'università di Scienze Gastronomiche a Pollenzo in Piemonte si trasferisce a Tatti e segue con passione e determinazione l'azienda con l'ambizione di far diventare la cantina un punto di riferimento vinicolo.

L'AZIENDA

La cantina esternamente esprime funzionalità abbinata ad un design contemporaneo con sagome geometriche ed eleganti linee, fini e semplici che consentono un'ottima amalgama con il territorio. Mentre la composizione del paesaggio ha permesso di collocare le cantine all'interno della collina, creando un isolamento naturale che garantisce una temperatura e un'umidità costante durante tutto l'anno, necessarie per una produzione e una conservazione del vino di alta qualità. Grazie alla posizione strategica, la Tenuta è accarezzata da tutti i venti, favorendo un microclima perfetto per ottenere vini con altissimi valori organolettici. I vini vengono prodotti principalmente da uvaggi internazionali come: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc e Viognier. Vengono inoltre usate le varietà tradizionali della zona, Vermentino e Sangiovese, nonché l'autoctono Ciliegiolo. La sorveglianza della qualità del vino è supportata dalla consulenza enologica di Riccardo Cotarella, che pianta, seleziona e controlla l'intero processo di creazione del vino.





| | NOME | DENOM. | UVAGGIO | ALC.% | VINIFICAZIONE AFFINAMENTO |
|---|------------------------|---------------------|---|-------|--|
| ● | Dodici | Toscana Rosso IGP | Merlot Cabernet Sangiovese Ciliegiole Alicante, Syrah | 14% | Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Seguono 6-8 mesi in vasche di acciaio e un mese in bottiglia prima di entrare in commercio. |
| ● | Ciak | DOP Maremma Toscana | Viognier 100% | 13% | Fermentazione in vasche di acciaio inox con l'ausilio di lieviti selezionati. Seguono almeno 3 mesi in vasche di acciaio e un mese in bottiglia di stabilizzazione. |
| ● | Schiava D'Amore | DOP Maremma Toscana | Ciliegiole 50%, Sangiovese 50% | 13,5% | Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Seguono almeno 6 mesi di affinamento in vasche di acciaio e un mese in bottiglia. |
| ● | Solo | DOP Maremma Toscana | Vermentino 100% | 13% | Fermentazione in vasche di acciaio inox con l'ausilio di lieviti selezionati. Seguono almeno 3 mesi in vasche di acciaio e un mese in bottiglia di stabilizzazione. |
| ● | Colpo Di Sole | DOP Maremma Toscana | Sauvignon 100% | 13% | Fermentazione in vasche di acciaio inox con l'ausilio di lieviti selezionati. Segue affinamento di 3 mesi in barrique di acciaio con periodici batonnage e successivamente 3 mesi in bottiglia. |
| ● | Urga | Toscana Rosso IGP | Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 50% | 14,5% | Fermentazione in vasche di acciaio inox con l'ausilio di lieviti selezionati. Segue affinamento di almeno 12 mesi in barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio e 6 mesi in bottiglia. |
| ● | Oci Cionie | DOP Maremma Toscana | Merlot 100% | 14,5% | Fermentazione in vasche di acciaio inox con l'ausilio di lieviti selezionati. Segue affinamento di almeno 12 mesi in barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio e 6 mesi in bottiglia. |