





Tra leggenda e realtà

“Erano tempi difficili nella Maremma di allora: tra guerre e carestia l’unica fonte di sostentamento per l’uomo erano i prodotti coltivati con fatica in un fazzoletto di terra. Un giorno di autunno un vecchio contadino che stava lavorando nei campi vide il suo aratro sprofondare nel duro terreno. Dopo innumerevoli e disperati tentativi di recuperare il suo attrezzo l’uomo, sfinito dal freddo e dalla stanchezza, si arrese al suo triste destino e, liberando i buoi dal pesante fardello, si incamminò verso casa con la disperazione nel cuore. All’improvviso una luce più forte del sole illuminò il suo cammino e in lontananza vide una figura quasi umana che si dirigeva verso il suo aratro riportandolo in superficie. L’uomo impaurito ed incredulo si mise a pregare ringraziando quell’angelo venuto dal cielo che gli permise di completare il suo lavoro”. La Società agricola Le Sode di Sant’Angelo prende il nome da questa leggenda che da generazioni si tramanda intorno alle colline di Massa Marittima: non sarà una terra magica e non sarà merito di un angelo ma se questa zona riesce a dare un vino così buono non è solo grazie all’intervento dell’uomo.

Between legend and reality

“Times were difficult in Maremma then: between war and famine, the only source of people’s livelihood was produce grown with difficulty on a small scrap of land. One autumn day, an old farmer who was working in the fields saw his plough get stuck in the hard ground. After numerous and desperate attempts to recover his tool, the man was exhausted from cold and fatigue, and surrendered himself to his sad fate, freeing the oxen from its heavy burden and walking home with despair in his heart. Suddenly a light brighter than the sun illuminated his path and in the distance he saw an almost human figure go over to his plough, bringing it back to the surface. Afraid and incredulous, the man began to pray, thanking the angel from heaven that allowed him to complete his work”. Le Sode di Sant’Angelo agricultural company is named after the legend that has been passed down for generations around the hills of Massa Marittima. It may not be a magical land and it may not be tended by an angel, but the area certainly produces excellent wine thanks to human intervention.



Perfettamente posizionata tra cielo e mare
Perfectly positioned between sky and sea



A black and white photograph of a person riding a horse. The person is wearing a long-sleeved, button-down shirt and is holding the reins. The horse is dark-colored and is wearing a harness. The background is a clear sky. On the right side of the image, there is a decorative graphic of a white floral branch with leaves and flowers.

Una storia straordinaria
A remarkable history

2000 anni di arte e cultura
2000 years of art and culture



Benvenuti in Maremma, benvenuti alle Sode di Sant'Angelo

La Maremma toscana: terra di storia dagli etruschi ai romani, terra di butteri e di forti contrasti, un luogo in cui la natura regna indisturbata, un territorio variegato in cui convivono paesaggi collinari, verdi pianure e lunghe spiagge bagnate da un mare cristallino. Un'area incontaminata in cui il tempo sembra essersi fermato, in cui i colori, i profumi e le atmosfere cambiano con l'avvicinarsi delle stagioni nel rispetto di un ciclo naturale all'interno del quale l'uomo è riuscito ad integrarsi in maniera armonica e sostenibile. Proprio qui, nel cuore della Maremma toscana, tra le colline metallifere dell'area Grossetana, sorge il borgo medievale di Montebamboli, una frazione di Massa Marittima. Circondata dalla verde macchia mediterranea, la località gode di un incantevole panorama tra i parchi naturali a pochi chilometri di distanza dal mare: un luogo suggestivo e caratteristico, un'oasi di pace immersa nella magica atmosfera di un ambiente che conserva gelosamente le tradizioni di una storia lontana.

Welcome to Maremma Tuscany, welcome in Le Sode di Sant'Angelo

Maremma toscana is a historical land dating back to the Etruscans and the Romans, a land of cattle farmers and strong contrasts, a place where nature reigns undisturbed, a diverse landscape that encapsulates rolling hills, green plains and long beaches lapped by the clear blue sea. It is an unspoilt area where time seems to stand still, with colours, smells and atmospheres that change with the seasons in keeping with the natural cycle into which the integrated, harmoniously and sustainably. Here, in the heart of Maremma toscana, among the metalliferous hills of the Grossetana area, stands the medieval village of Montebamboli, a district of Massa Marittima. Surrounded by Mediterranean greenery, the location offers a stunning panoramic view over the nature parks only a few kilometres away from the sea. It is a charming and picturesque place, an oasis of peace immersed in the magical atmosphere of an environment that jealously guards the traditions of its long history.

Società Agricola Le Sode di Sant'Angelo

La tenuta "Le Sode di Sant'Angelo" si trova nella zona collinare di Montebamboli, nel comune di Massa Marittima, all'interno di un territorio suggestivo tra le coste della Maremma toscana e le alture delle colline metallifere. La proprietà si estende su una superficie di 40 ettari in zona DOC MAREMMA, ripartiti tra vigneti, oliveti e seminativo di vario genere. Queste terre situate tra Grosseto e Siena, sono note fin dal tempo degli Etruschi per la presenza di minerali di ferro, rame,

piombo, zinco e giacimenti di gesso. È proprio in questo Eldorado toscano, particolarmente ricco di silicio, argilla e sali minerali, che nascono vini di altissima qualità, caratterizzati da intensi aromi e piacevoli profumi. La costante presenza di brezze marine, abbinata alla scarsità di precipitazioni primaverili fanno da culla alla maturazione perfetta delle uve, conferendo ai nostri vini una nota qualitativa inconfondibile.



Le sode di Sant'Angelo's estate

The "Sode di Sant'Angelo" estate is located in the hilly area of Montebamboli, in the heart of the Tuscan region of Maremma, in an area between the picturesque coast of Tuscany and the heights of the metalliferous hills. The property covers 40 hectares in the Maremma DOC (Controlled Designation of Origin) region, divided among vineyards, olive groves and various kinds of arable land. These lands, located between Grosseto and Siena, have been known since the time of the

Etruscans for the presence of iron ore, copper, lead, zinc and deposits of gypsum. It is in this TUSCAN ELDORADO, particularly rich in silica, clay and minerals, that the highest quality wines are produced; these wines are characterised by intense aromas and pleasant scents. The constant presence of sea breezes, combined with the lack of spring rainfall, foster the perfect ripeness of the grapes, giving our wines an unmistakable qualitative note.



Tradizione e modernità
Tradition and modernity

Vivere seguendo i ritmi della natura

La Società Agricola Le Sode di Sant'Angelo è un connubio perfetto tra storia e modernità, tra tradizione e innovazione, tra natura e uomo. Il progetto nasce dalla passione per la Maremma e per le sue caratteristiche e traduce il lavoro in una forma d'arte, in grado di prendere il meglio dalla terra per produrre vini che sappiano

valorizzare il territorio, le sue radici, le sue peculiarità. Realizzare prodotti ricercati in grado di esportare la qualità del Made in Italy in tutto il mondo. Vini dagli aromi e dai sapori unici e avvolgenti in grado di "raccontare" le terre della Maremma, il sole, il mare e l'atmosfera della verde campagna toscana.



To live according to the rhythms of nature

Le Sode di Sant'Angelo agricultural company is a perfect blend of history and modernity, tradition and innovation, humanity and nature. The project was inspired by our passion for Maremma and its features, and translates work into an art form, taking the best of this land has to offer to produce wines that add value to

the land, its roots and its peculiarities. We make sought after products that export 'Made in Italy' quality all over the world. Our wines have unique and enveloping aromas and flavours that "tell the story" of the land of Maremma, the sun, the sea and the atmosphere of the green tuscan countryside.





Suggestione

Nuova linea giovane e seducente, creata integralmente con uve di nostra proprietà. Appositamente concepita per soddisfare e "suggestionare" anche i palati più esigenti verso i vini cosiddetti di servizio-quotidiani grazie ad un gusto vivo e scorrevole di spiccata piacevolezza senza sconfinare in un sorso banale.

A new young and seductive line, created entirely with our own grapes. Specifically conceived to satisfy and impress even the most exacting palates with "everyday" wines, thanks to a vibrant and smooth taste of marked pleasure, without crossing over to banality.

Suggestione Bianco

IGT COSTA TOSCANA

DENOMINAZIONE:	Vermentino Costa Toscana IGT
ZONA DI PRODUZIONE:	Massa Marittima (GR) - Maremma Toscana
TIPO DI TERRENO:	Argilloso molto ricco in scheletro gesso e micro-elementi vari. dotato di un perfetto drenaggio naturale e una pendenza accentuata
VITIGNI:	Vermentino in purezza
ALTITUDINE:	285 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud - Sud Est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
DENSITÀ DI IMPIANTO:	5200 ceppi ad ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO:	85 quintali
VENDEMMIA:	Fine agosto e prima decade di settembre con minuziosa cernita e raccolta scalare delle uve in pianta.
VINIFICAZIONE:	Circa 15 giorni a temperatura controllata e frequenti brandeggi termici nel corso di tutto il processo fermentativo.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	Non svolta
AFFINAMENTO:	Circa 4-6 mesi post svinatura in acciaio inox sui propri lieviti e fecce fini (sur lies)
COLORE:	Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli
PROFUMO:	Bouquet ricco, ampio e complesso di agrumi e frutta gialla con caratteristici sentori vegetali e di macchia mediterranea
SAPORE:	Fresco e sferzante, contraddistinto dalla tipica spina acida e citrica varietale con chiusura di palato sapida con lunga persistenza
GRADI:	12,5% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	Servire a 6-8°C
ABBINAMENTI:	Vino gastronomico e al contempo di beva facile e snella da abbinare a piatti di pesce e carni bianche ma ottimo pure da aperitivo.
PRODUZIONE ANNUA TOTALE:	Circa 4.000 bottiglie

NAME:	Vermentino Costa Toscana IGT
AREA OF PRODUCTION:	Massa Marittima (Grosseto) Tuscany
SOIL TYPE:	Clayey very rich in gypsum skeleton and various micro-elements. Equipped with perfect natural drainage and an accentuated slope
GRAPE VARIETIES:	100% Vermentino from Maremma Toscana
ALTITUDE:	285 mt asl
EXPOSURE:	South/South East
SYSTEM OF TRAINING:	Spurred cordon
PLANT DENSITY:	5200 vines per hectare
YIELD PER HECTARE:	85 quintals
GRAPE HARVEST:	End of August and first ten days of September with meticulous selection and gradual harvesting of the grapes on the plant
VINIFICATION:	About 15 days at a controlled temperature and frequent thermal swings throughout the fermentation process
MALOLACTIC FERMENTATION:	Not carried out
REFINING:	About 6-8 months after racking in stainless steel on own yeasts and fine lees (sur lies)
COLOUR:	Brilliant straw yellow with greenish reflections
AROMA:	Rich, broad and complex bouquet of citrus and yellow fruit with characteristic vegetal hints of Mediterranean bush.
FLAVOUR:	Fresh and crunchy, tonic as a gustatory structure. On the palate it is harmonious and vinous with soft and enveloping tannins
ABV:	12,5% Vol.
SERVING TEMPERATURE:	Recommended at 6-8 Degrees C.
PAIRINGS:	Gastronomic wine but at the same time easy to drink and lean. To pair with fish dishes and white meats but also excellent as an aperitif.
ANNUAL PRODUCTION:	About 4.000 bottles



Suggestione Rosso

IGT COSTA TOSCANA

DENOMINAZIONE:	Rosso Costa Toscana IGT
ZONA DI PRODUZIONE:	Massa Marittima (GR) - Maremma Toscana
TIPO DI TERRENO:	Argilloso molto ricco in scheletro gesso e microelementi vari, dotato di un perfetto drenaggio naturale e una pendenza accentuata
VITIGNI:	Sangiovese e/o Alicante in proporzioni variabili a seconda dell'annata.
ALTITUDINE:	285 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud - Sud Est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
DENSITÀ DI IMPIANTO:	5200 ceppi ad ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO:	90 quintali
VENDEMMIA:	Metà settembre. Con leggera surmaturazione di parte del carico totale di uva in pianta.
VINIFICAZIONE:	Circa 14 giorni con frequenti rimontaggi e bagnature. Con almeno 2 delestages nel corso di tutto il processo fermentativo.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	Completamente svolta in acciaio inox
AFFINAMENTO:	Circa 6 mesi post svinatura in acciaio inox sui propri lieviti e fecce fini (sur lies)
COLORE:	Rosso rubino con luminosi riflessi violacei
PROFUMO:	Bouquet ricco, ampio e fragrante di frutti rossi e spezie con caratteristici sentori floreali
SAPORE:	Fresco e croccante, tonico come struttura gustativa. Al palato risulta armonico e vinoso dal tannino morbido e avvolgente.
GRADI:	13,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	Servire a 14-16°C
ABBINAMENTI:	Vino gastronomico da abbinare a piatti importanti nonché a salumi tipici maremmani e formaggi saporiti
PRODUZIONE ANNUA TOTALE:	Circa 4.000 bottiglie

NAME:	Rosso Costa Toscana IGT
AREA OF PRODUCTION:	Massa Marittima (Grosseto) Tuscany
SOIL TYPE:	Clayey very rich in gypsum skeleton and various micro-elements. Equipped with perfect natural drainage and an accentuated slope
GRAPE VARIETIES:	Sangiovese with a small addition of red grapes autochthonous vines (Alicante and Cabernet Sauvignon)
ALTITUDE:	285 mt asl
EXPOSURE:	South/South East
SYSTEM OF TRAINING:	Spurred cordon
PLANT DENSITY:	5200 vines per hectare
YIELD PER HECTARE:	90 quintals
GRAPE HARVEST:	Mid September with slight over-ripening of part of the total load of grapes on the plants.
VINIFICATION:	About 14 days with frequent pumping and wetting, with at least 2 delestages in the course of the whole fermentation process
MALOLACTIC FERMENTATION:	Completely carried out in stainless steel
REFINING:	About 6-8 months after racking in stainless steel on own yeasts and fine lees (sur lies)
COLOUR:	Ruby red with bright violet reflections
AROMA:	Rich, broad and fragrant bouquet of red fruits and spices with characteristic floral scents
FLAVOUR:	Fresh and crunchy, tonic as a gustatory structure. On the palate it is harmonious and vinous with soft and enveloping tannins
ABV:	13,5% Vol.
SERVING TEMPERATURE:	Recommended at 14-16
PAIRINGS:	Gastronomic wine to combine with succulent dishes as well as typical cured meats and tasty cheeses
ANNUAL PRODUCTION:	About 4.000 bottles





Un'esperienza che soddisfa i tuoi sogni lasciando splendidi ricordi
An experience where memories are cherished and dreams fulfilled

Sassi Dautore

È da una perfetta armonia tra terreno, clima e brezze marine che nasce Sassi Dautore. Prodotto da uve accuratamente selezionate in vigna, costituito per 85% da uve Sangiovese e 15% da uve a bacca rossa portate a perfetta maturazione grazie al terreno particolarmente ricco di sali minerali e alla presenza costante dell'influsso del mare. Si rivela un'esperienza sensoriale completa per l'intensità degli aromi e per la piacevolezza della struttura gustativa. A livello organolettico si presenta di veste rubino con decisi riflessi violacei. La contrapposizione tra il profumo fresco di frutti rossi maturi e sentori di spezie lo rende tale da poter ambire a far parte dell'Olimpo enologico toscano.



SASSI DAUTORE
MAREMMA TOSCANA DOC
SANGIOVESE 2014

Sassi Dautore

is born from the perfect harmony between soil, climate and sea breezes. It is produced from grapes which are carefully selected from the vineyard, consisting of 85% Sangiovese and 15% red grapes brought to perfect ripeness thanks to the highly mineral-rich soils and the constant influence of the sea. The intensity of the aromas and the pleasantness of the taste structure reveal a holistic sensory experience. At an organoleptic level, this wine is ruby coloured with distinct purple reflections. The contrast between the fresh scent of ripe red fruit and hints of spice makes it a contender for the tuscan wine Olympus.

Sassi Dautore

DOC MAREMMA TOSCANA SANGIOVESE

DENOMINAZIONE:	DOC Maremma Toscana Sangiovese
ZONA DI PRODUZIONE:	Massa Marittima (Grosseto) Toscana
TIPO DI TERRENO:	Metallifero argilloso e gessoso ricco di microelementi
VITIGNI:	85% Sangiovese, 15% Alicante
ALTITUDINE:	285 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud/Sud Est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
DENSITÀ DI IMPIANTO:	5200 ceppi ad ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO:	60 quintali
VENDEMMIA:	Prima metà di settembre
VINIFICAZIONE:	In acciaio per 10 giorni a temperatura controllata
FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	Svolta
AFFINAMENTO:	Circa il 30% del totale fa un passaggio in barriques nuove per 3 mesi poi avviene l'assemblaggio e un ulteriore affinamento in acciaio di tutta la massa per altri 3 mesi. L'imbottigliamento ed un'ulteriore maturazione in bottiglia prima della commercializzazione.
COLORE:	Rosso rubino con giovanili riflessi violacei.
PROFUMO:	Fresco ed intenso di piccoli frutti rossi, con note di viola mammola e spezie dolci.
SAPORE:	Buona struttura gustativa, palato armonico sapido dal tannino morbido e vellutato. Di notevole persistenza gustativa.
GRADI:	14% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	Consigliato a 16-18°
ABBINAMENTI:	Vino da abbinare con formaggi saporiti, grandi salumi e carne alla griglia.
PRODUZIONE ANNUA TOTALE:	Circa 10.000 bottiglie

NAME:	DOC Maremma Toscana Sangiovese
AREA OF PRODUCTION:	Massa Marittima (Grosseto) Tuscany
SOIL TYPE:	Metalliferous, clayey and chalky, rich in trace elements
GRAPE VARIETIES:	85% Sangiovese, 15% Alicante
ALTITUDE:	285 mt asl
EXPOSURE:	South/South East
SYSTEM OF TRAINING:	Spurred cordon
PLANT DENSITY:	5200 vines per hectare
YIELD PER HECTARE:	60 quintals
GRAPE HARVEST:	First half of september
VINIFICATION:	In steel vats for 10 days at a controlled temperature
MALOLACTIC FERMENTATION:	Carried out
REFINING:	Approximately 30% of the total spends 3 months in new barriques and then blending takes place and further refining of the whole occurs in steel for a further 3 months. It is then bottled and further aging takes place in the bottle prior to marketing.
COLOUR:	Ruby red with youthful violet reflections
AROMA:	Fresh and intense, of small red fruits with hints of sweet violet and spices
FLAVOUR:	Good taste structure, well proportioned palate, full-bodied with a soft velvety tannin remarkably long aftertaste.
ABV:	14% vol.
SERVING TEMPERATURE:	Recommended at 16-18°
PAIRINGS:	Suitable with flavoursome cheeses, charcuterie and grilled meats
ANNUAL PRODUCTION	About 10.000 bottles



Le Gessaie

È da un territorio incantato in cui mare e sole sembrano cantare insieme un inno alla natura nelle sue forme più mature e sagge che nasce il Vermentino Le Gessaie, unico per la sua finezza, coniugato con una grande complessità aromatica. Non solo un semplice vino, ma un prodotto elegante pronto a regalare all'olfatto netti sentori di pesca gialla e frutta esotica e a condurre all'oblio il palato con il suo gusto intenso ed avvolgente. Vinificato in acciaio e a seguire lungo affinamento "sur lies" per offrirsi con slancio a grandi piatti di pesce. La sua freschezza e intensità lo rendono adatto alle molteplici sensibilità di ciascun consumatore, dimostrandosi capace di soddisfare qualunque aspettativa, mantenendo ognuna di quelle promesse che si possono scorgere attraverso il suo colore paglierino luminoso. Carico di potenzialità innumerevoli, comparabili solo a quelle della terra toscana che gli dà i natali.

Le Gessaie

Vermentino Le Gessaie born in an enchanted land where sea and sun seem to sing an ode to nature in its most mature and wise form; it is unique in its finesse, combined with a great aromatic bouquet. It is not just a simple wine, but also an elegant product with clear hints of peach and tropical fruit

to satisfy the nose, and an intense and enveloping flavour to delight the palate. It is vinified in stainless steel, followed by a long "sur lies" refining period which makes this wine particularly suitable for accompanying great seafood dishes. Its freshness and intensity make it great choice for every wine drinker's tastes, proving it can meet all expectations, keeping every one of those promises perceivable through its bright straw colour. This wine is full of endless potential, as only the tuscan land can give.

Gessaie
Maremma
Toscana
Vermentino

Le
Dao
2014

SANF ANGELO

Le Gessaie

DOC MAREMMA TOSCANA VERMENTINO

DENOMINAZIONE:	DOC Maremma Toscana Vermentino
ZONA DI PRODUZIONE:	Massa Marittima (Grosseto) Toscana
TIPO DI TERRENO:	Metallifero argilloso e gessoso ricco di microelementi
VITIGNI:	90% Vermentino di Maremma, 10% Viognier
ALTITUDINE:	285 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud/Sud Est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato e guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO:	5200 ceppi ad ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO:	70 quintali
VENDEMMIA:	Seconda metà di agosto / prima metà di settembre
VINIFICAZIONE:	Vinificato in tini di acciaio inox a temperatura controllata, a seguire lungo affinamento sur lies
COLORE:	Paglierino luminoso con riflessi oro
PROFUMO:	Elegante con sentori di pesca gialla e frutta esotica matura, con richiami di rosmarino e salvia mediterranea
SAPORE:	Intenso ed avvolgente, ben equilibrato nel finale fresco e sapido con lunga persistenza
GRADI:	13% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	Consigliato a 10-12°
ABBINAMENTI:	Ottimo come aperitivo, facilmente abbinabile con tutti i piatti a base di pesce ma si lega molto bene anche a formaggi di media stagionatura e salumi
PRODUZIONE ANNUA TOTALE:	Circa 3500 bottiglie

NAME:	DOC Maremma Toscana Vermentino
AREA OF PRODUCTION:	Massa Marittima (Grosseto) Tuscany
SOIL TYPE:	Metalliferous, clayey and chalky, rich in trace elements
GRAPE VARIETIES:	90% Vermentino di Maremma, 10% Viognier
ALTITUDE:	285 mt asl
EXPOSURE:	South/South East
SYSTEM OF TRAINING:	Spurred cordon and guyot
PLANT DENSITY:	5200 vines per hectare
YIELD PER HECTARE:	70 quintals
GRAPE HARVEST:	Second half of august/first half of september
VINIFICATION:	Vinified in stainless steel vats at a controlled temperature. Followed by long sur lie refining
COLOUR:	Bright straw yellow with golden reflections
AROMA:	Elegant with hints of yellow peach and ripe exotic fruit with notes of rosemary and mediterranean sage
FLAVOUR:	Intense and enveloping, well balanced finale fresh and full-bodied with long aftertaste
ABV:	13% vol.
SERVING TEMPERATURE:	Recommended at 10-12°
PAIRINGS:	Excellent as an aperitif, easily paired with all fish-based dishes, but also goes well with medium-matured cheese and charcuterie
ANNUAL PRODUCTION:	About 4.000 bottles





Probo XXI

È il nostro tributo enoico ad un assoluto protagonista di scelte che hanno cambiato la storia del vino in quanto fu proprio lui l'imperatore Marco Aurelio Probo che in soli sei anni di regno riscrisse la storia della viticoltura europea. Grazie al suo editto che nel lontano 281 a.C. cancellò il divieto di coltivazione di uva emanato in precedenza dall'imperatore Domiziano dando nuova linfa e notevole impulso all'impianto di vigneti in tutte le terre occupate da Roma in quanto l'uva era il simbolo della stabilità dell'impero romano e della riconquista delle terre occupate in passato dai barbari. Incentivando e esercitando le sue legioni a coprire di ricchi vigneti le colline della Gallia, riuscì a salvare dall'oblio numerose varietà di uva in particolare il Viognier, antico vitigno da sempre annoverato come nobile e robusto ma molto "complicato" a livello agronomico ed estremamente povero a livello produttivo e dunque poco impiegato.

Tornando a oggi sui nostri particolari terreni di colore bruno-rossastro, nati da sfaldamento di suoli metalliferi ricchi di ferro rame e magnesio su macigno di alberese e marna calcarea, nasce un sontuoso e originale Viognier in purezza capace di unire intensità e finezza, matericità e succosità con profumi solcati da seducenti note terrose e minerali foriere di grande longevità e capacità di invecchiamento.

Probo is our oenological tribute to an absolute choice protagonist, someone who managed to change the history of wine. We are speaking of Emperor Marcus Aurelius Probus (known as Probo in Italian), who rewrote the history of European viticulture in just six years of reign. It is thanks to his edict that, way back in 281 BC, the ban imposed by Emperor Domitian on grape cultivation was lifted, giving new life and considerable impetus to the planting of vineyards across all the lands occupied by Rome, with grapes serving as the symbol of the Roman Empire's stability and the reconquest of lands formerly occupied by the Barbarians. By encouraging and instructing his legions to cover the hills of Gaul with rich vineyards, Probus managed to save numerous grape varieties from oblivion, in particular the Viognier, an ancient vine that has long been considered noble and robust yet quite "complicated" at an agronomic level and extremely poor in terms of production and thus little utilised. Returning to today, our unique reddish-brown soils developed from the spalling of metalliferous soils rich in iron, copper and magnesium on Alberese boulder and calcareous marl, result in a sumptuous and unique Viognier, able to combine intensity and finesse, consistency and succulence with aromas cut through by seductive earthy and mineral notes, heralding great longevity and ageing potential.

Probo XXI

DOC MAREMMA TOSCANA

DENOMINAZIONE:	Viognier DOC Maremma Toscana
ZONA DI PRODUZIONE:	Massa Marittima (GR) - Maremma Toscana
TIPO DI TERRENO:	Argilloso molto ricco in scheletro gesso e microelementi vari. dotato di un perfetto drenaggio naturale e una pendenza accentuata
VITIGNI:	100% Viognier in purezza
ALTITUDINE:	285 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud - Sud Est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO:	5200 ceppi ad ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO:	70 quintali
VENDEMMIA:	Seconda decade di agosto con minuziosa cernita e raccolta delle uve in pianta.
VINIFICAZIONE:	Circa 15 giorni a temperatura controllata con frequenti brandeggi termici nel corso dell'intero processo fermentativo
FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	Non svolta
AFFINAMENTO:	Circa 10 mesi post svinatura sui propri lieviti e fecce fini (sur lies) in inox, anfore di terracotta (artenova) e barriques di rovere balcanico non tostato.
COLORE:	Giallo paglierino con luminosi riflessi dorati
PROFUMO:	Bouquet estremante varietale ricco, ampio e lungo di agrumi, zeste di bergamotto e albicocca candita con caratteristici sentori minerali e fragranti note gliceriche di frutta secca tostata
SAPORE:	Sorso vivo e pieno, contraddistinto dalla tipica nota di pietra focaia con chiusura di palato sapida con lunga persistenza
GRADI:	12,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	Servire a 10°C
ABBINAMENTI:	Vino prettamente gastronomico da abbinare a pietanze importanti, ottimo pure per piatti etnici aromatici e ricchi di spezie
PRODUZIONE ANNUA TOTALE:	Circa 2.000 bottiglie

NAME:	Viognier DOC Maremma Toscana
AREA OF PRODUCTION:	Massa Marittima (Grosseto) Tuscany
SOIL TYPE:	Clayey very rich in gypsum skeleton and various micro-elements. Equipped with perfect natural drainage and an accentuated slope
GRAPE VARIETIES:	100% Viognier
ALTITUDE:	285 mt asl
EXPOSURE:	South/South East
SYSTEM OF TRAINING:	Guyot
PLANT DENSITY:	5200 vines per hectare
YIELD PER HECTARE:	70 quintals
GRAPE HARVEST:	Second decade of August with meticulous selection and gradual harvesting of the grapes on the plant
VINIFICATION:	About 15 days at a controlled temperature and frequent thermal swings throughout the fermentation process
MALOLACTIC FERMENTATION:	Not carried out
REFINING:	After racking off, some 10 months for the yeast and fine lees (sur lies) in stainless steel, terracotta amphorae (Artenova) and untoasted Balkan oak barrels.
COLOUR:	Straw yellow with bright golden reflections
AROMA:	The varietal has an extremely rich, broad and extensive citrus fruits bouquet, with bergamot zest and candied apricot. Characteristic scented minerals and fragrant glycerine notes, evocative of toasted dried fruit
FLAVOUR:	Each sip is vivacious and full, characterised by the typical notes of flint stone, Sapid aftertaste with a long and vivid finish
ABV:	12,5% Vol.
SERVING TEMPERATURE:	Recommended at 10 Degrees C.
PAIRINGS:	This purely gastronomic wine goes well with main courses but is also excellent with aromatic and spicy international dishes
ANNUAL PRODUCTION:	About 2.000 bottles





Sotto la Quercia

È il vino “anima” di Sode Sant’angelo poichè esprime al meglio il carattere varietale e la personalità del terroir delle colline metallifere essendo elegante e al contempo ematico e glicerico.

Indeed, this wine is the “soul” of Sode Sant’Angelo, best expressing the varietal character and personality of the terroir of the metalliferous hills, being not only elegant but also haematic and glyceric.

Sotto la Quercia

IGT COSTA TOSCANA MERLOT

DENOMINAZIONE:	Merlot Costa Toscana IGT
ZONA DI PRODUZIONE:	Massa Marittima (Grosseto) Toscana
TIPO DI TERRENO:	Argilloso molto ricco in scheletro, gesso e micro-elementi vari dotato di un perfetto drenaggio naturale e una pendenza accentuata
VITIGNI:	Merlot in purezza
ALTITUDINE:	300 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud/Sud Est
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
DENSITÀ DI IMPIANTO:	5200 ceppi ad ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO:	70 quintali
VENDEMMIA:	Prima decade di settembre con leggera surmaturazione di circa il 50% del carico totale di uva in pianta
VINIFICAZIONE:	Circa 18 giorni con frequenti rimontaggi e bagnature con almeno 3 delestages nel corso di tutto il processo fermentativo
FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	Completamente svolta in acciaio inox prima del passaggio in barriques
AFFINAMENTO:	12 mesi per l'intera massa in barriques di rovere francese nuove e di rovere balcanico di 2°-3° passaggio
COLORE:	Rosso rubino intenso con cupi riflessi violacei
PROFUMO:	Bouquet ricco, ampio e complesso di frutti rossi e marmellata con caratteristici sentori balsamici e di spezie dolci
SAPORE:	È il vino "anima" di sode sant'angelo poichè esprime al meglio il carattere e la personalità del terroir delle colline metallifere essendo elegante e al contempo ematico e glicerico. Dotato di notevole struttura e morbidezza grazie al lento e naturale processo di "elevage" all'interno dei pregiati legni delle barriques
GRADI:	15% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	Consigliato a 16-18° C.
ABBINAMENTI:	Abbinamenti: vino decisamente gastronomico da abbinare a pietanze saporite e succulente nonche' straordinario vino da meditazione
PRODUZIONE ANNUA TOTALE:	Circa 3500 bottiglie

NAME:	IGT Tuscan Coast Merlot
AREA OF PRODUCTION:	IGT Tuscan Coast Merlot
SOIL TYPE:	Clayey very rich in gypsum skeleton and various micro-elements. Equipped with perfect natural drainage and an accentuated slope
GRAPE VARIETIES:	100% Merlot
ALTITUDE:	300 mt Above Sea Level
EXPOSURE:	South/South East
SYSTEM OF TRAINING:	Spurred cordon
PLANT DENSITY:	5200 vines per hectare
YIELD PER HECTARE:	70 quintals
GRAPE HARVEST:	Early September with slight over-ripening of 50% of the total load of grapes on the plants
VINIFICATION:	About 18 days with frequent pumping and wetting, with at least 3 delestages in the course of the whole fermentation process
MALOLACTIC FERMENTATION:	Completely carried out in stainless steel before transferring into barriques
REFINING:	12 months in new French Oak Barriques as well as Balcanic Oak Barriques of second and third passage
COLOUR:	Ruby red with dark violet reflections
AROMA:	Rich, broad ,fragrant and complex bouquet of red fruits and marmalade with characteristic balsamic and sweet spices scents
FLAVOUR:	It is the soul wine of Sode di Sant'Angelo as it best expresses the character and ersonality of the "terroir" of the metalliferous hills, being elegant and at the same time hematic and glyceric. Equipped with remarkable structure and softness thanks to the slow and natural process of "elevage" inside the precious wood of the barriques
ABV:	15% vol.
SERVING TEMPERATURE:	Recommended at 6-18 Degrees C.
PAIRINGS:	Gastronomic wine to combine with succulent dishes as well as extraordinary for meditation
ANNUAL PRODUCTION:	About 3.500 bottles



MAREM

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



Il nostro Olio EVO “Marem” e’ un olio di qualita’ superiore; viene ottenuto dalle sole olive prodotte dai circa 4 ettari di oliveto ubicati all’interno della nostra tenuta. Le piante sono poste a quasi 300 mt di altitudine s.l.m., appartengono a diverse varieta’ di cultivar, le principali sono: Leccino, Moraiolo e Pendolino.

Le olive vengono raccolte solitamente tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre; vengono frante entro la giornata successiva alla raccolta manuale e lavorate mediante estrazione a freddo con sistema a ciclo continuo e successiva decantazione naturale.

Di colore giallo dorato con riflessi verdognoli, al naso offre sentori fruttati e vegetali di carciofo e foglia di pomodoro.

In bocca l’amaro iniziale lascia spazio ad un gusto armonico ed equilibrato con finale gradevolmente piccante.

Ottimo sul pane, e’ ideale con carni bianche e carne alla griglia. Si esalta su zuppe tipiche della tradizione maremmana quali l’acquacotta, la ribollita e la pappa al pomodoro”

Our fine “Marem” Extra Virgin Olive oil is mainly made from Leccino, Moraiolo and Pendolino olives, harvested during September and October according to the ripeness of the fruit.

They are picked by hand and sent daily to the mill for cold pressing with a continuous cycle system. Golden yellow with greenish highlights, it offers aromas laden with vegetable and fruity scents. In the mouth the initial bitterness makes way for a full, elegant and harmonious flavour that recalls artichoke hearts and almonds, with a slightly spicy finish.

This delicious oil should be the centerpiece of the table, it’s excellent on simple bread, grilled meats and fish; is also ideal with the the typical Maremma vegetable soups like acquacotta, ribollita e pappa al pomodoro.”



100% LITVINO
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
MAREM

DAUTORE

È in sintesi il racconto di come l'arte e il vino, la creazione artistica e l'opera contadina, possano stabilire un legame stretto e proficuo facendo volteggiare assieme segni e passioni, sorsi ed emozioni. E soprattutto è il racconto di un incontro così casuale quanto cruciale tra l'artista il Maestro Paolo Golinelli e il creatore delle Sode di Sant'Angelo Luca Purgatorio. Da questo fruttifero incastro e dalla sublime mano del pittore nasce appunto il Dautore dove, complice anche il gioco di nomi, il Maestro firma etichette indimenticabili che vestono una bottiglia fondamentale per la nostra storia personale ancor prima che aziendale, per poi tramutarsi in un sodalizio molto più ampio tra persone di formidabile talento.

In summary, it is the tale of how art and wine, artistic creations and working the land can build a close and beneficial bond, twirling together symbols and passions, drinks and emotions. Above all, it is the tale of an encounter, as casual as it was crucial, between the Maestro, the artist Paolo Golinelli and Luca Purgatorio, the creator of Sode di Sant'Angelo. From this bountiful exchange and the sublime hand of the painter, the Dautore (Signature wine) is born. Thanks also the names in play, the Maestro signs unforgettable labels that adorn a bottle key to our personal history, even before the company's. This then broadens and transforms into a solid rapport between people with formidable talents.

DAUTORE VENDEMMIA 2014



Uva dal colle rapita al buio segreta...
vino, in un sorso la vita
*Grapes from the hillside secretly stolen by
night... wine, all of life in one sip*
Luca

DAUTORE VENDEMMIA 2016



Il nostro cuore nella terra!
Il nostro vino per la vita!
*Our beating heart in the earth!
Our wine for life!*
Luca



DAUTORE VENDEMMIA 2020



La forza esplosiva della vita...
la gioia infinita che regala la vite
*The explosive force of life...
the infinite joy that the vine brings*

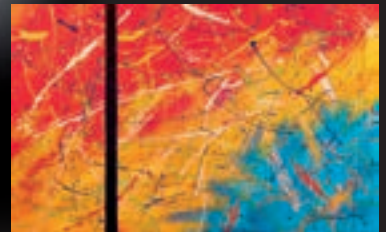
Luca

DAUTORE VENDEMMIA 2015



Mille sfumature ha la vita...
mille sensazioni regala la Vite!
*Life has a thousand shades/blends...
The vine gifts you with a thousand
sensations!*
Luca

DAUTORE VENDEMMIA 2017



La prorompente confusione degli
elementi...
il nostro percorso da proseguire
*The overflowing confusion of the
elements...
The path to follow*
Luca



Toscana
tuscany