

Rascioni & Leccconello



Tutto inizia nel 1973 quando **Vinicia Rascioni** e **Paolino Cecconello** appassionati agricoltori iniziarono a dedicarsi all'azienda, ai suoi vigneti e alla sua cantina. Nel 1988, con l'incontro del giovane enologo Attilio Pagli, persegue l'idea di produrre vini di qualità con vitigni autoctoni come il sangiovese e il non conosciuto **ciliegiolo**.

Nasce Poggio Ciliegio tutt'ora gioiello dell'azienda. Il podere si trasforma in un'azienda moderna e funzionale è diventata punto di riferimento della produzione vinicola maremmana. All'azienda e al suo enologo va attribuito il merito di aver dimostrato quanto un'uva cosiddetta complementare come il ciliegiolo possa essere convincente se vinificata in purezza.

Oggi la figlia Sabrina erede della passione di Vinicia e Paolino, insieme al marito Paolo ed al figlio Emanuele hanno assunto la gestione e la responsabilità dell'azienda. Nel frattempo, con il suo impareggiabile Poggio Ciliegio, ha ottenuto numerosi successi e riconoscimenti.

**Azienda Zona Fonteblanda.**



# Cena con degustazione

## Menu A

- Antipasto Toscano con tagliere di salumi e formaggi, ricotta con confetture e crostini vari.
- Primo piatto: picci con ragù di vacca Maremmana
- Secondo piatto: grigliata mista
- Dolce: crostata di uva cilieggiolo
- Degustazione di 2 vini
- Prezzo per persona €45



Offerte esclusive prenotando nel vostro hotel o telefonando ai numeri +39 3517719272 - +39 3398496599  
E-mail [info@civitatours.com](mailto:info@civitatours.com)

## Menu B

Tipologia del menu A con degustazione di 2 vini inclusa la riserva di Poggio Ciliegio

Prezzo per persona €53

## Menu C

Tipologia del menu A con degustazione di 3 vini inclusa la riserva di Poggio Ciliegio

Prezzo per persona €58

## Menu D

Tipologia del menu A con degustazione di 4 vini inclusa la riserva di Poggio Ciliegio

Prezzo per persona €65



**Offerte esclusive prenotando nel vostro hotel o telefonando ai numeri  
+39 3517719272 - +39 3398496599  
E-mail [info@civitatours.com](mailto:info@civitatours.com)**



# I VINI

- **\*Poggio Ciliegio:** Ciliegiolo purezza 10%, 24 mesi di affinamento in barrique. Eleganza, complessità e persistenza. Colore: rosso rubino carico. Profumi: molto complesso di frutta rossa, spezie e con note floreali. Gusto: equilibrato, concentrato, elegante e di estrema persistenza.
- **\*Rotulaia:** ciliegiolo in purezza 100% biologico. Affinamento in vasche di cemento. Colore: rosso rubino vivo. Profumi: di frutta rossa matura, fragrante e fresco. Gusto: equilibrato, morbido e con finale persistente.
- **\*Maremmino:** Sangiovese 100% biologico. Affinamento in vasche di cemento. Fruttuosità, succosità. Colore: rosso rubino vivo. Profumi: di frutta rossa matura con note floreali speziate. Gusto: equilibrato, fragrante e concentrato.
- **\*Osa:** Vermentino 100%. Affinamento in vasche di cemento. Tradizione del territorio e innovazione. Colore: giallo paglierino. Profumi: molto complesso di frutta a polpa bianca. Gusto: equilibrato, fresco, elegante e di buona persistenza.
- *“Se noi sappiamo gustare il vino, il pane, l’amicizia, sappiamo anche gustare allo stesso modo ogni istante della nostra vita, nel rispetto e nell’ascolto silenzioso dei bei momenti che passano”  
(U. Tremolieres)*

