



Strada Statale Aurelia, 264
 58010 FONTEBLANDA (Grosseto)
 Tel. 0564 885474
 az.santalucia@tin.it
 www.azsantalucia.it

SANTA LUCIA
 il vino è arte in bottiglia



The SANTA LUCIA farm, is situated in the natural Park of Maremma, in a south of Tuscany.

L'azienda agraria Santa Lucia di Lorenzo Scotto, è situata nel Parco Naturale della Maremma, oasi incontaminata della Toscana. Da molte generazioni produce vini di alta qualità, provenienti dai pregiati vitigni: Vermentino, Ansonica, Sangiovese, Colorino, Alicante, Merlot, Cabernet Sauvignon. Produrre vino per la famiglia Scotto, significa fare raccolti esclusivamente selezionati in terreni vocati: l'Ansonica Costa dell'Argentario viene prodotta sull'omonimo monte a 300 metri s.l.m.; nel comune di Orbetello produce le diverse tipologie della D.O.C. Capalbino, Vermentino, Cabernet Sauvignon e Vin Santo; infine nel comune di Magliano in Toscana produce il vino D.O.C.G. Morellino di Scansano "Tore del Moro", l'I.G.T. Maremma Toscana Rosso "Betto" e l'I.G.T. Maremma Toscana Sangiovese "Losco". L'attaccamento familiare alla vitivinicoltura è dimostrato dal fatto che da anni l'enologo di "casa" è proprio Lorenzo. Questo permette di usare i più moderni processi di vinificazione e a namento nel massimo rispetto delle più antiche tradizioni. Attualmente Luciano, Tosca ed i figli Lorenzo e Luca curano complessivamente 25 ha di vigneto e l'agriturismo. Dalle vinacce fresche della propria uva ottengono una morbida grappa, anche nella versione "Riserva". Infine l'azienda produce un ottimo olio extravergine d'oliva. Quanto illustrato è sempre a vostra disposizione. Sarete accolti in un prezioso angolo dell'azienda dedicato alla "Sala di Degustazione".



We have been producing high quality wines for centuries coming from vineyards such as Ansonica, Vermentino, Sangiovese, Merlot and Cabernet Sauvignon. The DOC Wine Ansonica Costa dell'Argentario is produced on the homonymous mountain at 300 meter over the sea. The DOC Morellino di Scansano is produced in the Magliano in Toscana common's. We produce also DOC Capalbino: Vermentino, Cabernet Sauvignon and Vin Santo. That are my wines: Tore del Moro and Tore del Moro Riserva (DOCG Morellino di Scansano); Santa Lucia (DOC Ansonica Costa dell'Argentario); Brigante (DOC Capalbino Vermentino); Graticcio (DOC Capalbino Vin Santo); SL (DOC Capalbino Cabernet Sauvignon); Betto (IGT Maremma Toscana rosso: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon); Losco (IGT Maremma Toscana Sangiovese); . The farm use the most modern winemaking processes, but most of all to respect the oldest traditions, with new technology cellar situated in the zone of production grapes. Our father, Scotto Luciano started bottled wines since 1980 and now we produce 120.000 bottles for year with 25 Ha of vineyard.





TORE DEL MORO

Tipologia di vino: D.O.C.G. MORELLINO DI SCANSANO. **Zona di produzione:** Comune di Magliano in Toscana (GR). **Vitigno:** Sangiovese in purezza. **Produzione ettaro:** 80 q l di uva ad ettaro. **Vendemmia:** fine di settembre. **Vinificazione:** fermentazione e macerazione con controllo della temperatura per circa 20 giorni. **Maturazione:** 4 mesi di affinamento in barriques e 6 mesi di maturazione in vasca d'acciaio.

Type of wine: D.O.C.G. MORELLINO DI SCANSANO. **Made of:** The vineyard are to common of Magliano in Toscana. **Grape:** Sangiovese. **Production grape for Hectar:** 8.000 kg. **Harvest:** fourth Week of September. **Vinification:** We make maceration for two week in Stainless steel tank. In this time we stir contents twice a day to mix cap and liquid and we make often "delestage". **Maturation:** The wine stay barriques for 4 months, and 6 months in stainless steel tanks. We imbottle the wine at the end of summer. The bottle stay 6 months in cellar before to send the wine. **T° for taste:** 18 °C.



TORE DEL MORO "RISERVA"

Tipologia di vino: D.O.C.G. MORELLINO DI SCANSANO RISERVA. **Zona di produzione:** Comune di Magliano in Toscana (GR). **Vitigno:** Sangiovese in purezza. **Produzione ettaro:** 50-60 q l di uva ad ettaro. **Vendemmia:** fine di settembre, primi di ottobre. **Vinificazione:** fermentazione e macerazione con controllo della temperatura per circa 24-26 giorni. **Maturazione:** 14 mesi di affinamento in tonneau e 12 mesi di maturazione in vasca d'acciaio.

Type of wine: D.O.C.G. MORELLINO DI SCANSANO RISERVA. **Made of:** The vineyard are to common of Magliano in Toscana. **Grape:** Sangiovese. **Production grape for Hectar:** 6.000 kg. **Harvest:** fourth Week of September. **Vinification:** We make maceration for three weeks in Stainless steel tank. In this time we stir contents twice a day to mix cap and liquid and we make often "delestage". **Maturation:** The wine stay 500 l barriques for 14 months, and 12 months in stainless steel tanks. The bottle stay 12 months in cellar before to send the wine. **T° for taste:** 18 °C.



BRIGANTE

Tipologia di vino: D.O.C. CAPALBIO VERMENTINO. **Zona di produzione:** Comune di Orbetello (GR). **Vitigno:** Vermentino in purezza. **Produzione ettaro:** 80 q l di uva ad ettaro. **Vendemmia:** metà di settembre. **Vinificazione:** defecazione Statica e fermentazione con controllo della temperatura a 16°C per circa 3 settimane. **Maturazione:** 6 mesi di maturazione in vasca d'acciaio.

Type of wine: D.O.C. CAPALBIO VERMENTINO. **Made of:** The vineyard are front of "Parco Naturale della Maremma". **Grape:** Vermentino 100%. **Production grape for Hectar:** 8.000 kg. **Harvest:** first Week of September. **Vinification:** We press the grape and the juice fermented in Stainless steel tank with control of temperature. **Maturation:** The wine stay in stainless steel tank. In this time we Make a frequently "Batonage" until the end of February, when we imbottle the wine. **T° for taste:** 12 °C.



SANTA LUCIA

Tipologia di vino: D.O.C. ANSONICA COSTA DELL'ARGENTARIO. **Zona di produzione:** Comune di Monte Argentario (GR), in vigneto storico coltivato a terrazze a 280 m.s.l.m. **Vitigno:** Ansonica in purezza. **Produzione ettaro:** 70 q l di uva ad ettaro. **Vendemmia:** fine di settembre. **Vinificazione:** defecazione Statica del mosto fermentazione con controllo della temperatura a 16-18 °C per circa 3 settimane. **Maturazione:** 6 mesi di maturazione in vasca d'acciaio.

Type of wine: D.O.C. ANSONICA COSTA DELL'ARGENTARIO. **Made of:** The vineyard are on Monte Argentario At 280 metres over the sea. **Grape:** Ansonica. **Production grape for Hectar:** 6.000 kg. **Harvest:** third Week of September. **Vinification:** We make maceration for two week in Stainless steel tank with control of temperature. **Maturation:** The wine stay in stainless steel tank. In this time we Make a frequently "Batonage" until the end of February, when we imbottle the wine. **T° for taste:** 10-12 °C.



LOSCO

Tipologia di vino: I.G.T. MAREMMA TOSCANA SANGIOVESE. **Zona di produzione:** Comune di Orbetello (GR). **Vitigno:** Sangiovese 90%, 10% Alicante. **Produzione ettaro:** 80 q l di uva ad ettaro. **Vendemmia:** metà di settembre. **Vinificazione:** fermentazione e macerazione con controllo della temperatura per circa 14-15 giorni. **Maturazione:** 8 mesi di maturazione in vasca d'acciaio.

Type of wine: IGT MAREMMA TOSCANA SANGIOVESE. **Made of:** The vineyard are front of "Parco Naturale della Maremma". **Grape:** Sangiovese 90%, Alicante. **Production grape for Hectar:** 8.000 kg. **Harvest:** third Week of September. **Vinification:** We make maceration for two week in Stainless steel tank with control of temperature. In this time we stir contents twice a day to mix cap and liquid, and we make two or three "delestage". **Maturation:** The wine stay in stainless steel tank, until the end of April, when we imbottle the wine. **T° for taste:** 18 °C.



BETTO

Tipologia di vino: I.G.T. MAREMMA TOSCANA ROSSO. **Zona di produzione:** Magliano in Toscana (GR). **Vitigno:** Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon. **Produzione ettaro:** 60 q l di uva ad ettaro. **Vendemmia:** in successione prima il Merlot, dopo il sangiovese ed infine il Cabernet Sauvignon. **Vinificazione:** fermentazione e macerazione con controllo della temperatura per circa 23-24 giorni. **Maturazione:** 12-14 mesi di affinamento in barriques e 6 mesi in bottiglia.

Type of wine: I.G.T. MAREMMA TOSCANA ROSSO. **Made of:** The vineyard is front of "Parco Naturale della Maremma". **Grape:** Sangiovese, Merlot and Cabernet Sauvignon. **Production grape for Hectar:** 6.000 kg. **Harvest:** We often harvest this grape in the second week of October. **Vinification:** We make maceration for three weeks in Stainless steel tank. In this time we stir contents twice a day to mix cap and liquid and we make often "delestage". **Maturation:** The wine stay in new barriques for 12-14 months, after we make mix to three type of wine and we imbottle. The bottle stay 6 months in cellar before to send the Wine. **T° for taste:** 18 °C.



SL

Tipologia di vino: DOC CAPALBIO CABERNET SAUVIGNON. **Zona di produzione:** Comune di Orbetello (GR). **Vitigno:** Cabernet Sauvignon in purezza. **Produzione ettaro:** 60 q l di uva ad ettaro. **Vendemmia:** prima o seconda settimana di ottobre. **Vinificazione:** fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata con una fase di macerazione post-fermentativa. **Maturazione:** alla svinatura il vino viene messo in barriques di rovere francese nuove per 12 mesi e 5 mesi in bottiglia.

Type of wine: DOC CAPALBIO CABERNET SAUVIGNON. **Made of:** The vineyard is front of "Parco Naturale della Maremma". **Grape:** Cabernet Sauvignon. **Production grape for Hectar:** 6.000 kg. **Harvest:** We often harvest this grape in the second week of October. **Vinification:** We make maceration for three weeks in Stainless steel tank. In this time we stir contents twice a day to mix cap and liquid and we make often "delestage". **Maturation:** The wine stay in new barriques for 12-14 months. The bottle stay 5 months in cellar before to send the Wine. **T° for taste:** 12°C.



GRATICCIO

Tipologia di vino: D.O.C. CAPALBIO VIN SANTO. **Zona di produzione:** Comune di Orbetello (GR). **Vitigno:** Ansonica e Trebbiano. **Produzione ettaro:** 50 q l di uva ad ettaro. **Vendemmia:** metà di ottobre. **Vinificazione:** pigiatura soffice delle uve a gennaio e fermentazione in caratello. **Maturazione:** minimo 3 anni di affinamento in caratello.

Type of wine: DOC CAPALBIO VIN SANTO. **Made of:** The vineyard are front of "Parco Naturale della Maremma". **Grape:** Trebbiano and Ansonica. **Production grape for Hectar:** 5.000 kg. **Harvest:** We often harvest this grape in the first or second Week of October. The grapes stay under the sun until December for to increase the concentration of juice. **Vinification:** We press the grape and the juice fermented in "Caratello". This is a little tank made of wood. **Maturation:** The wine stay in "Caratello" for three years when we imbottle the wine. **T° for taste:** 18°C.



PROSECCO

Tipologia di vino: D.O.C.G. Valdobbiadene Prosecco Superiore Spumante Extra Dry. **Zona di produzione:** Guida di Valdobbiadene. **Vitigno:** Glera (Prosecco). **Produzione ettaro:** 90 q l di uva ad ettaro. **Vendemmia:** Manuale in cassette nel mese di settembre. **Vinificazione:** Fermentazione con controllo della temperatura per circa un mese. **Maturazione:** Fermentazione in autoclave per circa 50/60 gg.

Type of wine: D.O.C.G. Valdobbiadene Prosecco Superiore Spumante Extra Dry. **Made in:** Guida di Valdobbiadene. **Grape:** Glera (Prosecco). **Production grape for Hectar:** 9.000 kg. **Harvest:** Hand harvest in september. **Vinification:** The grapes are pressed and the juice fermented in Stainless steel tank with control of temperature for about a month. **Maturation:** the fermentation takes place in an autoclave for about 50/60 days. **T° for taste:** 8 °C.