

# Biglietto da visita

Porte aperte ai soci Unicoop Tirreno in alcune aziende agricole e fornitori di Coop. In occasione del 75° compleanno della Cooperativa una visita per scoprire il mestiere che c'è dietro, gli animali, le coltivazioni, da dove vengono, come nascono e vengono lavorati i prodotti che arrivano nei nostri punti vendita. E che tu metti in tavola.

## BREVE VADEMECUM

**Curiosità e rispetto** insieme per una visita a contatto con il mondo produttivo, in ambienti di lavorazione sottoposti a rigidi controlli sanitari che garantiscono la qualità e la salubrità dei prodotti.

### Ecco alcune semplici indicazioni da seguire:

- > se sei con il tuo bambino è bene invitarlo a **fare attenzione e a muoversi con lentezza** perché sia consapevole che quella che sta facendo è **un'esperienza particolare**;
- > **puntualità** all'appuntamento concordato e **avviso** in caso di rinuncia;
- > comportarsi con **discrezione** se si è **vicino a un animale**, non va disturbato, ma solo osservato così da apprezzarne meglio il carattere;
- > il personale dell'azienda è impegnato nello svolgimento del suo lavoro: perciò **attenzione** e **rispetto** sono le parole d'ordine.

Più **informati** e **consapevoli**: dopo la visita l'invito è "farne buon uso" e **passare parola** perché altri soci facciano la stessa esperienza.

Con **ospitalità, cortesia** e **competenza**: così ti accoglieranno le aziende che hanno deciso di offrire un buon "biglietto da visita" ai soci Coop.

*I minorenni devono essere accompagnati da un adulto; nel caso delle visite in cantina con degustazione ricordiamo che non è permessa somministrazione delle bevande alcoliche ai minori di 18 anni.*

Per partecipare alle visite ai fornitori scegli di utilizzare i punti raccolti per avere il tuo **biglietto da visita**.

**PER OTTENERLO RIVOLGITI AL PUNTO DI ASCOLTO DEL TUO NEGOZIO.**

Leggi con attenzione le modalità di prenotazione.

Visita al pastificio  
**500**  
punti

## PASTAI IN MAREMMA

via Topazio, 25  
Grosseto

via Vecchia Romana Est, 69  
Montignoso (MS)



Visita allo stabilimento, a scelta tra le sedi di Grosseto o Montignoso (MS).

**La visita è estesa al nucleo familiare del socio Coop fino ad un massimo di 4 persone.**

Visite dal lunedì al venerdì (massimo 6 persone)

È necessario prenotare:  
tel. 0564 454381  
info@pastai.eu



Pastai srl è un pastificio artigianale nato in Maremma che produce, nel rispetto della tradizione, pasta fresca rigorosamente fatta a mano. Nella visita potrete scoprire come nascono tortelli maremmani, pici, pappardelle, gnocchi e gnudi nello stabilimento di Grosseto; nello stabilimento di Montignoso, invece, potrete vedere la lavorazione manuale di tordelli apuani, lasagne (stordellate) e taglierini. Per la produzione vengono utilizzate materie prime del territorio rigorosamente selezionate.

L'azienda partecipa con i suoi prodotti a diverse sagre e manifestazioni enogastronomiche che si svolgono sui territori di appartenenza.

I visitatori saranno forniti di abbigliamento HACCP, si consiglia comunque un abbigliamento comodo e scarpe antiscivolo. Il visitatore potrà intervenire in modo fattivo sulla produzione "con le mani in pasta". A ogni visitatore o nucleo familiare sarà consegnata a fine visita una campionatura dei prodotti più significativi che potrà essere degustata con tranquillità al rientro a casa.



# CASEIFICIO SOCIALE MANCIANO

loc. Piano di Cirignano - Podere Fedeleto

**Manciano (GR)**

[www.caseificiomanciano.it](http://www.caseificiomanciano.it)



Biglietto da visita

## A MANCIANO LA CULTURA DEL PECORINO HA RADICI ANTICHISSIME

Il paese, arroccato tra le colline della Maremma, conserva le tradizioni di un tempo e riporta ad un passato che rivive nei suoi prodotti gastronomici per semplicità e genuinità.

Il **Caseificio Sociale Manciano** società agricola cooperativa, sorto nel 1961 per volontà di pochi allevatori della zona, associa oggi circa 250 produttori di latte ovino e vaccino dislocati su 11 Comuni della provincia di Grosseto e 2 di quella di Viterbo.

L'attuale stabilimento sorge in un angolo di campagna incontaminata di una Toscana tutta da scoprire: un'isola di tranquillità dove la pastorizia ha da sempre un ruolo importante per la preservazione della natura e del territorio.

La genuinità della materia prima è garantita pagando agli allevatori il latte in funzione della sua qualità, premiando quello dalle caratteristiche chimiche e microbiologiche migliori. In ogni fase della lavorazione rimane predominante la manualità aiutata da apparecchiature all'avanguardia che consentono uno scrupoloso controllo dei vari processi. Il Laboratorio interno con costanti e severe analisi chimiche e microbiologiche assicura la massima qualità e sicurezza alimentare.



Visita al caseificio  
**500**  
punti

**La visita ai vari reparti di lavorazione è estesa al nucleo familiare del socio fino ad un massimo di 4 persone.**

Verrà fornito un kit visitatore copri abiti.

Per motivi organizzativi le visite si potranno svolgere soltanto al mattino, escluso la domenica e per gruppi massimi di 20 persone.

È necessario contattare il caseificio:

cell. 388 1896259

tel. 0564 60941

[info@caseificiomanciano.it](mailto:info@caseificiomanciano.it)

e prenotare giorno e orario della visita **con almeno 7 giorni di anticipo.**

Durante la visita sarà possibile assaggiare alcune diverse tipologie di Pecorino Toscano Dop e la ricotta.

Al termine, ogni socio (o nucleo familiare) riceverà in omaggio uno spicchio di Pecorino e una ricottina.

## PECORINO TOSCANO D.O.P.: UN IMPEGNO PER LA TUTELA

Prodotto simbolo del caseificio: circa il 35% della produzione totale proviene di qui. Il "nostro" pecorino Toscano Dop ha un gusto particolarmente delicato e "gentile" che si ritrova anche nella versione più stagionata, mai eccessivamente piccante e saporita.

Il **Caseificio Sociale Manciano** trasforma circa 8 milioni di litri di latte di pecora e circa mezzo milione di latte di mucca all'anno ottenendo circa 15.000 quintali di formaggio e 6.000 di ricotta occupando 80 dipendenti. I suoi prodotti sono esportati negli USA, in Giappone, in Germania, Belgio, Olanda, Lussemburgo, Finlandia, Francia, Polonia, Kazakistan, Svizzera e Regno Unito.



### CERTIFICAZIONI



Un metodo produttivo che non altera la qualità delle materie prime perché tramandato nel tempo con la passione di chi ama il proprio lavoro con l'impegno di creare soltanto cose buone.

Il **Caseificio Sociale Manciano** ha le certificazioni **BRC** e **IFS** ed ha un laboratorio interno accreditato da **ACCREDIA** (Ente Unico nazionale di accreditamento). Ha una linea di Pecorini e ricotta con certificazione **BIO**. Produce, inoltre, un Pecorino senza lattosio ed il Pecorino Toscano Dop "Amico del Cuore" con contenuti minimi garantiti di CLA ed Omega-3.

Biglietto da  
**visita**

# CASEIFICIO FAMIGLIA BUSTI

via Marconi 13 A/B  
loc. Acciaiole  
**Fauglia (PI)**  
[www.caseificiobusti.it](http://www.caseificiobusti.it)

FORMAGGI  
della  
**FAMIGLIA  
BUSTI**  
FAUGLIA PISA ITALIA

Visita al caseificio  
**500**  
punti

La visita è estesa al nucleo familiare del socio Coop fino ad un massimo di 4 persone. È necessario prenotare la visita tramite tel. 050 6201341 [comunicazione@caseificiobusti.it](mailto:comunicazione@caseificiobusti.it)

Le visite si svolgono il 2° e 4° venerdì del mese (ad eccezione del 24 aprile), da febbraio a metà dicembre 2020 secondo questo calendario: 14/2 - 28/2 - 13/3 - 27/3 - 10/4 - 8/5 - 22/5 - 12/6 - 26/6 - 10/7 - 24/7 - 14/8 - 28/8 - 11/9 - 25/9 - 9/10 - 23/10 - 13/11 - 27/11 - 11/12.

Per assistere ad ogni step produttivo, l'accoglienza dei visitatori è prevista la mattina dalle 9 alle 11,30 per massimo di 30 persone per volta.



In un piccolo angolo della Toscana, luogo di simbiosi perfetta fra uomo e natura, in mezzo alle colline pisane, nascono le idee e i progetti del Caseificio Busti che continua a rinnovarsi negli anni fin dalla sua fondazione nel 1955. Nel moderno sito produttivo di Acciaiole vengono ideate le nuove ricette, frutto di un lavoro lungo e paziente, alla ricerca del perfetto equilibrio di gusto, profumi e segreti di lavorazione, il tutto mantenendo invariati i tradizionali metodi di lavorazione artigianali, vero punto di forza dell'Azienda.

La visita all'interno dello stabilimento dura circa un'ora. A conclusione, sarà offerto ad ogni partecipante un tagliere con 5 formaggi selezionati per un assaggio guidato.



# AZIENDA AGRARIA BIOLOGICA GIANNINI

Alberese (GR)

nel cuore del Parco Naturale della Maremma



Biglietto da visita



L'Azienda produce Vino Biologico IGT Costa Toscana, olio extra vergine di oliva e foraggi per il proprio allevamento allo stato brado di bovini di razza Chianina. Il Podere costruito negli anni Venti dall'*Opera Nazionale Combattenti* per la ripopolazione e bonifica della Maremma, è oggi completamente ristrutturato e progettato per la produzione di vini e un'ospitalità attenta alle tradizioni maremmane.



La cantina si trova all'interno del casolare: durante la visita sarà possibile vedere i vecchi tini di cemento costruiti negli anni Sessanta dove ancora oggi le uve vengono vinificate.

Al termine della passeggiata tra i vigneti e gli oliveti dell'azienda, è prevista la degustazione dei vini biologici dell'azienda, che prendono il nome dalle vacche dell'allevamento: *Bizzarra* il rosso, *Bizzosa* il bianco e *Briga* il rosato.

L'azienda dispone di un agriturismo convenzionato per i soci Coop

## Agriturismo Podere Oslavia

Strada Provinciale, 59 - km 9 - Alberese (GR)

tel. e fax 0564 407116 - info@alberese.net - www.alberese.net

**10% di sconto** sul soggiorno

+ 1 bottiglia di vino in omaggio come benvenuto



Visita al podere  
**500**  
punti

**La visita con degustazione è valida per il socio Coop + un accompagnatore**

È necessario prenotare la visita tramite  
tel. 0564 407116  
info@alberese.net

La visita è "pet friendly": sono ammessi cani di piccola taglia, se abituati a stare tra la gente.

## PODERE DEI FIORI

loc. Ontaneta

frazione Montorsaio

**Campagnatico (GR)**

www.poderedeifiori.it



Visita all'allevamento  
**500**  
punti



**Podere dei Fiori** è l'azienda agricola da cui provengono le carni del Bovino di Maremma a marchio **Fior fiore**. Visitarla è un'esperienza unica per scoprire come vengono allevati, nel rispetto del benessere animale, questi bovini, che nascono in Maremma fra i monti dell'Uccellina e della Tolfa e poi vivono per gran parte all'aperto, alimentati con mangimi vegetali no OGM e con ciò che trovano in natura, con un'alimentazione prevalentemente secca che favorisce la marezza della carne e la rende tenera e gustosa.

### PODERE DEI FIORI IN ONTANETA

Il complesso, perfettamente integrato con la natura nella quale è immerso, sorge in una delle zone più belle della Toscana, tra i boschi ed i prati di una valle ricca d'acqua denominata "Dei Fiori" in località Ontaneta, nei pressi di Paganico (GR).

Nella visita guidata è compresa la degustazione di un primo a base di ragù maremmano e un secondo a base di spezzatino o carne alla griglia. L'azienda avrà inoltre piacere di offrire ai soci Coop acqua, vino e caffè a conclusione del pasto.



**La visita è estesa al nucleo familiare del socio fino ad un massimo di 4 persone.**

Le visite si svolgono al mattino, tutti i giorni esclusa la domenica, per gruppi minimi di 20 persone.

È necessario prenotare telefonando a  
cell. 331 9430091 (Filippo)

Non sarà possibile effettuare le visite in caso di maltempo. Si consigliano abbigliamento comodo e scarpe adatte.

**Non è possibile portare cani durante la visita per non spaventare gli animali della fattoria.**

Biglietto da  
**visita**

Visita alla salumeria  
**500**  
punti

**Visita per il socio Coop  
+ 1 accompagnatore con  
degustazione prodotti.**

La visita si svolge il primo mercoledì del mese da marzo a dicembre 2020, previo appuntamento al numero 0566 51445. Secondo questo calendario 2020: 4/3 - 1/4 6/5 - 3/6 - 1/7 - 5/8 - 2/9 7/10 - 4/11 - 2/12.

## SALUMERIA FRANCHI

via Archimede, 134  
**Follonica (GR)**  
info@salumeriafranchi.com  
www.salumeriafranchi.com



La **Salumeria Franchi** è stata fondata da Franchi Gianni e dalla moglie Laura nel 1984 in un piccolo stabilimento a Follonica (GR). L'attività è nata con la produzione di porchetta arrosto, la quale ha inaugurato il successo dell'azienda, proseguito negli anni con una vasta produzione di salumi, oggi esportati sia in Italia che all'Estero.

Oggi la **Salumeria Franchi** si contraddistingue per un sistema basato sull'artigianalità del processo produttivo, sulla macellazione di suini nati ed allevati in Italia e per un Sistema per la Sicurezza Alimentare adeguato agli standard igienici internazionali ISO22000:2005 e IFS.

Durante la visita allo stabilimento produttivo sarà possibile assistere alle principali fasi di lavorazione del suino toscano e della porchetta.

Visita al salumificio  
**500**  
punti

## SALUMIFICIO SANDRI

via Provinciale dei 3 Comuni  
loc. Mezzavia  
**Montescudaio (PI)**



**La visita ai 7 reparti di  
lavorazione è valida per il  
socio Coop e il suo nucleo  
familiare fino ad un massimo  
di 4 persone.**

Le visite si svolgeranno al mattino, escluso la domenica e per gruppi massimi di 5 persone.

È necessario prenotare la visita, con almeno 7 giorni di anticipo, tramite tel. 0586 650242  
info@salumificiosandri.it

Al termine della visita è prevista una degustazione.



Il **Salumificio Sandri** nasce nel 1950 come macelleria aperta da Umberto Sandri grazie all'avvento dei primi frigoriferi meccanici. Oggi è un moderno impianto situato nella campagna di Montescudaio e si sviluppa su 4.000 mq di area coperta.

L'azienda occupa oltre 140 addetti suddivisi in 7 reparti, che consentono al processo produttivo la continuità nel rispetto della tradizione: ricette artigianali e prodotti naturali, selezionati e garantiti di provenienza dalla Regione Toscana e da allevamenti italiani. Utilizza energia proveniente da fonti rinnovabili.



Verrà fornito un kit visitatore copri abiti.



# SALUMIFICIO LA BOTTEGA DI ADÒ

via Nerino Garbuio, snc  
Montignoso (MS)  
www.labottegadiado.com



Biglietto da  
**visita**

Visita al salumificio  
**500**  
punti

La **Bottega di Adò** è oggi un modernissimo laboratorio appositamente costruito a Montignoso nel cuore delle Apuane: è perfettamente attrezzato sotto il profilo tecnologico e strutturale ed assicura una produzione a livello nazionale secondo le vigenti norme CEE. Ma se la mente è moderna e razionale il cuore è rimasto quello del bisnonno Adolfo e ancora gli aromi vengono pestati nel mortaio di marmo per coglierne i veri sapori di una volta, le spezie vengono accuratamente selezionate dai migliori importatori e macinate al momento per mantenerne ogni loro profumo e Adolfo continua a vivere nella sua bottega con i suoi insegnamenti.



**La visita è valida per il socio Coop e il suo nucleo familiare fino ad un massimo di 4 persone.**

Sarà possibile visitare lo stabilimento nel periodo dal 1° febbraio al 31 ottobre 2020 previo appuntamento tel. 0585 348315 (chiedere di Riccardo)

A ogni visitatore o nucleo familiare sarà lasciata a fine visita una campionatura dei prodotti più significativi che potrà essere degustata con tranquillità al rientro a casa.

Si consiglia un abbigliamento casual con scarpe sportive o antiscivolo.



Durante la visita i soci potranno vedere le famose conche di marmo dove il lardo stagiona almeno 6 mesi, marmo che per la sua porosità caratteristica deve essere estratto a Colonnata dagli adiacenti bacini dei Canaloni.



Biglietto da  
**visita**

Visita alla peschiera  
**500**  
punti

La visita è valida per il socio Coop e il suo nucleo familiare fino ad un massimo di 4 persone.

È necessario prenotare la visita tramite cell. 348 7304262 info@ipescatoriorbetello.it

La visita è "pet friendly": aperta ai cani che siano abituati a stare tra la gente.

## I PESCATORI DI ORBETELLO

Orbetello Pesca Lagunare S.A. a r.l.  
Cooperativa La Peschereccia  
via G. Leopardi, 9  
**Orbetello (GR)**  
www.ipescatoriorbetello.it



**I Pescatori di Orbetello** è la realtà che riunisce in un unico progetto la Cooperativa "La peschereccia" e il suo Centro di Degustazione insieme alla Orbetello Pesca Lagunare s.a.r.l. che si contraddistingue per il suo centro di trasformazione d'alta qualità. I Pescatori portano avanti un'attività di salvaguardia dell'ecosistema della Laguna, lavorando in sinergia e condividendo la stessa visione, eredi di una lunga tradizione nell'arte della pesca e della lavorazione del pesce, concentrandosi esclusivamente sulle tecniche tradizionali e sul pesce selvatico: *spigole, cefali, anguille, calcinelli, mazzancolle e femminelle*.

La visita guidata prevede caffè di benvenuto e successiva visita alla **peschiera** di Santa Liberata denominata "Sassa" dove si pesca in base alla stagionalità con i metodi antichi della pesca tradizionale. Le visite saranno organizzate con un minimo di 5 persone e un massimo di 20. Le visite si svolgono la mattina, nei giorni lavorativi (escluso sabato e domenica) preferibilmente nei mesi da aprile ad agosto, dicembre e gennaio. La visita comprende un assaggio finale dei prodotti tipici presso il centro di degustazione dei prodotti tipici lagunari.



Visita alla cantina  
**500**  
punti

La visita con degustazione è valida per il socio Coop e il suo nucleo familiare fino ad un massimo di 4 persone.

È necessario prenotare la visita 10 giorni prima tramite tel. 0564 885445 info@aziendabruni.it

Le visite, per gruppi minimi di 10 fino ad un massimo di 25 partecipanti si svolgeranno il venerdì in orario pomeridiano secondo questo calendario 2020: 21/2 - 6/3 - 20/3 3/4 - 17/4 8/5 - 22/5 - 5/6 19/6 - 3/7 17/7 - 7/8 - 21/8 16/10 - 6/11 20/11 - 4/12.

Il programma potrà subire variazioni.

## AZIENDA AGRICOLA BRUNI

Loc. La Marta, 17  
**Fonteblanda - Orbetello (GR)**  
www.aziendabruni.it



Procedendo verso la bassa Toscana, affollata da piccole città, dai borghi e dai castelli, ci si imbatte in una terra affascinante, la Maremma Toscana. La storia dell'**Azienda Bruni** ha inizio proprio qui, nel 1956, quando Leo Bruni e il figlio Paolo acquistarono un terreno nella ancora paludosa ed incontaminata "Maremma amara". Dopo il disboscamento e la bonifica nel 1960 vennero impiantati i primi 2 ettari di vigneto, tutti a bacca rossa, per un vino destinato ad una vendita diretta.

Solo nel 1973 si avrà il primo vino imbottigliato rigorosamente a mano; nel 1974 con la nascita dei gemelli Bruni fu deciso che l'indirizzo viti-vinicolo sarebbe diventato il futuro dell'azienda e in pochi anni la produzione raggiunse i 1.500 ettolitri di vino, con un trend qualitativo sempre più elevato.

Oggi l'azienda conta su una superficie vitata di proprietà di circa 40 ettari, con una produzione di oltre 500.000 bottiglie all'anno. La produzione principale è il Morellino di Scansano Docg, ma non mancano i Vermentini, i Cabernet, l'Alicante, rossi internazionali e i vini DOC della Maremma Toscana.

Da una semplice passione, radicata in una terra amara, oggi l'**Azienda Bruni** è una delle realtà private più importanti della Maremma Toscana con riconoscimenti importanti che si rinnovano di anno in anno.



# VIGNAIOLI DEL MORELLINO DI SCANSANO

Strada Saragiolo, snc  
Scansano (GR)  
www.vignaiolidiscansano.it



Biglietto da  
**visita**



La **Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano** ti aspetta a Scansano, borgo medievale sulle colline maremmane. Qui scoprirai la storia del Morellino e come viene prodotto, un viaggio nel vino e nella storia della cooperativa. Visiterai i locali di vinificazione e la bottaia dove le riserve maturano lentamente. Un percorso che svela i luoghi, gli uomini e le tecniche che rendono unici i nostri vini.

Dal 1972 la **Cantina dei Vignaioli del Morellino di Scansano** offre ai consumatori vini che rispecchiano il territorio della Maremma, i suoi vitigni e le sue tradizioni, coniugando un'ottima qualità a prezzi eccellenti con una gamma di prodotti tra cui spiccano il *Morellino di Scansano* e altri vini da vitigni autoctoni come *Ciliegiolo*, *Alicante*, *Vermentino*.



Non c'è passato se non si guarda al futuro: la Cantina è da tempo impegnata sul fronte della sostenibilità ambientale, con progetti innovativi per minimizzare l'impatto ambientale in vigna e in cantina, in collaborazione con la *Scuola Superiore Sant'Anna* di Pisa e l'Università della Tuscia.



Visita alla cantina  
**500**  
punti

**Visita con degustazione per il socio Coop e il suo nucleo familiare, fino ad un massimo di 4 persone.**

È necessario prenotare la visita tramite  
tel. 0564 507288  
visita@vignaiolidiscansano.it  
WhatsApp 338 8700238

Le visite non si effettuano il sabato pomeriggio e nei giorni festivi.

# CANTINA I VINI DI MAREMMA

Loc. Il Cristo  
Marina di Grosseto (GR)  
www.ivinidimaremma.it



Visita alla cantina  
**500**  
punti



## CUSTODI DEL TERRITORIO

Grazie all'amore e all'entusiasmo dei propri soci viticoltori, dal 1954 **Cantina I Vini di Maremma** si prende cura di un patrimonio naturale unico, un territorio splendido dove nascono le uve che danno vita ad una accurata selezione di vini, alla ricerca costante di un equilibrio tra uomo e agricoltura, rispettando sempre le nostre origini e tradizioni.



*Rispetto verso la tradizione*

*Preservazione di un territorio unico*

*Sostenibilità ambientale ed umana*



**La visita con degustazione è valida per il socio Coop e il suo nucleo familiare fino ad un massimo di 4 persone.**

È necessario prenotare la visita tramite  
tel. 0564 34426  
negozi@ivinidimaremma.it

La visita prevede una degustazione finale con assaggio dei vini più rappresentativi dell'azienda e prodotti tipici del territorio.

Biglietto da  
**visita**

Visita con degustazione  
**1.500**  
punti

**La visita con degustazione è valida solo per un socio Coop.**

Per visitare la cantina è necessario concordare con l'azienda giorno e orario preferibilmente tramite mail a [info@fattorialepupille.it](mailto:info@fattorialepupille.it)

Le visite si svolgono nei mesi di **febbraio-marzo, maggio-giugno e novembre-dicembre 2020**.

È previsto un numero minimo di 2 persone e massimo 10 in modo da poter rendere l'esperienza più esclusiva.

Il wine tour dura circa un'ora e mezza: dopo una breve introduzione alla storia di **Fattoria Le Pupille**, dei suoi vini, della sua filosofia produttiva nonché del territorio maremmano, si visiteranno la **cantina**, la **bottaia**, la **barricaia**.

Il tour termina nella sala degli assaggi dove si svolgerà una degustazione guidata di cinque vini:

- > *Poggio Argentato*
- > *Rosamati*
- > *Pelofino*
- > *Morellino di Scansano*
- > *Morellino Riserva*

accompagnata da grissini artigianali e pane toscano fresco con olio extra vergine d'oliva prodotto dalla stessa azienda.

# FATTORIA LE PUPILLE

Piagge del Maiano, 92 A  
Istia d'Ombrone **Grosseto**  
tel. 0564 409517  
[www.fattorialepupille.it](http://www.fattorialepupille.it)

FATTORIA LE PUPILLE



**Fattoria Le Pupille** nasce negli anni Settanta e presto si fa interprete della vitivinicoltura di eccellenza della **Maremma** grazie alla volontà di Elisabetta Geppetti, innamorata di questa terra e convinta delle sue potenzialità. Dai pochi ettari del nucleo storico della proprietà, oggi l'azienda può contare su 85 ettari di vigneti che sono situati nei più bei territori della Maremma, a un'altezza media di circa 250 metri slm. Territori unici, che attualmente Elisabetta Geppetti, con i figli Clara Gentili ed Ettore Rizzi raccontano al mondo attraverso i loro vini.

Il nucleo operativo si trova a Istia d'Ombrone, nei pressi di Grosseto: un'antica casa colonica il cui profilo ritorna in alcune delle etichette più conosciute dell'azienda e tutto attorno 15 ettari di vigna, compreso un piccolo appezzamento di vecchie viti di Sangiovese. Difficile a prima vista immaginare che quella grande e placida casa sia il cuore pulsante di un'attività agricola, sembra piuttosto una dimora signorile circondata da un grande prato all'inglese, ma una volta entrati, l'ambiente curatissimo fa sembrare uffici e la sala per le degustazioni un susseguirsi di salotti che la padrona di casa ha voluto caldi e accoglienti.

