

# Casale in vendita a Roccastrada



Luogo

Toscana, Roccastrada

<https://www.annunci.it/x-536651-z>



Azienda agricola vitivinicola perfettamente avviata con 740 mq di edifici oltre a volumetrie da riutilizzare, con 8 ettari di terreno ottimamente produttivi tra cui 5 ha di vigneto e 2 ha di oliveto, in zona collinare a Roccastrada, vicino Grosseto.

## Descrizione

L'azienda agricola è esclusivamente a conduzione familiare ed inizia la sua storia nel 1953. Gli edifici, con una superficie totale di 740 mq, sono costituiti dalla zona di produzione delle cantine di circa 200 mq e da due sale di degustazione oltre alla casa principale ospitante cucina, soggiorno, camera e bagno. All'interno della proprietà c'è un capannone in lamiera, quindi c'è cubatura di circa 400 mq a disposizione per costruire strutture o spostarle sul terreno di proprietà.

## Spazi esterni

L'azienda è inserita nel suo terreno di 8 ettari di cui 5 ha di vigneto e 2 ha di uliveto, un altro mezzo ettaro serve a delimitare il territorio e non è coltivato.

La produzione dell'azienda è eccellente, l'uva produce circa 500 quintali l'anno di cui il 70 % è vino. Si produce, con variabilità annuale, circa 6.000 kg di olio extravergine di oliva, pari a 900 litri di olio all'anno. I vigneti sono piantati con varietà come Cabernet, Merlot, Sangiovese e uve bianche Trebbiano, Malvasia di Candia e Malvasia Toscana. In totale, si producono 45.000 kg di uva all'anno, in media, da cui si ricavano 40.000 litri di vino, circa 25.000 bottiglie di vino. Tali vini sono prodotti come:

Rosso IGTT Sangiovese 33%, Merlot 33%, Cabernet 33% 13,5%. Fermentazione in contenitori di cemento per 6 mesi, maturazione in bottiglia.

Rosso IGTT Sangiovese 70%, Cabernet 30% 13,5%. Fermentazione in contenitori di acciaio

Riserva IGTT Merlot 60% Cabernet 40% 13,5%. Maturazione in contenitori di cemento per 15 giorni con appieno, se ne ricavano 10 litri di roba.

Rosso IGTT Malvasia di Candia 70% Cabernet 30% 12,5%. Fermento, vergogna, esse in contenitori di cemento per 15 giorni per la maturazione. Il vino viene acquistato dai ristoratori locali, dai turisti, viene esportato in Belgio e in Germania.

Stato e finiture  
L'ultima ristrutturazione della cantina data al 2003. Lo stile degli edifici è quello classico e rustico e ottimamente conservato. Il vino viene imbottigliato in bottiglie di vetro e poi messo in deposito per la maturazione. Il vino viene imbottigliato in bottiglie di vetro e poi messo in deposito per la maturazione.

La cantina continua a crescere e incrementare l'offerta di vini. Lo stile degli edifici è quello classico e rustico e ottimamente conservato. Il vino viene imbottigliato in bottiglie di vetro e poi messo in deposito per la maturazione.

Rifatti è questo classico e rustico e ottimamente conservato. Il vino viene imbottigliato in bottiglie di vetro e poi messo in deposito per la maturazione.

Rifatti è questo classico e rustico e ottimamente conservato. Il vino viene imbottigliato in bottiglie di vetro e poi messo in deposito per la maturazione.

Rifatti è questo classico e rustico e ottimamente conservato. Il vino viene imbottigliato in bottiglie di vetro e poi messo in deposito per la maturazione.

Rifatti è questo classico e rustico e ottimamente conservato. Il vino viene imbottigliato in bottiglie di vetro e poi messo in deposito per la maturazione.

Casale in vendita a  
Roccastrada

<https://www.annunci.it/x-536651-z>

---

DOC. Alcune delle uve raccolte vengono acquistate dalla cooperativa vinicola locale, il che indica l'adeguata qualità delle uve. Inoltre, è chiaramente possibile avviare un'attività ricettiva, ristrutturando le volumetrie a disposizione.

Location

Location strategica sulle colline della Maremma vicino al paese di Montemassi, dove sorge un pittoresco castello. La zona fa parte della regione vinicola Monteriggio di Massa Marittima. Chiudi

Tel: 055212893