

LA COMBÀRBIA

COMPANY PROFILE 2022



LA COMBÀRBIA

Un “Crocicchio di strade”, un luogo dove queste vie si riuniscono e diramano, dando la possibilità a chi vi si trova di scegliere la giusta strada... Questa è La Combàrbia e qui ci troviamo e ritroviamo ogni giorno, pronti a scegliere una nuova via, un nuovo percorso, il nostro modo di fare vino.

Gabriele



LA COMBÀRBIA



INDICE

- UNA STORIA SEMPLICE
- IL SIGNIFICATO DI UN NOME
- TERRITORIO, VIGNETI & SOSTENIBILITÀ
- CANTINA & VINIFICAZIONE
- I NOSTRI VINI
- SCHEDE TECNICHE
- CONTATTI

UNA STORIA SEMPLICE

La Combàrbia nasce a inizio degli anni '60 per volere di Novilio Mariani, il quale dopo l'acquisto di "Villa Elvira" a Cervognano, inizia lì lo sviluppo di una cantina atta alla produzione vitivinicola. Successivamente, Novilio accrescerà l'azienda con la costruzione di un annesso agricolo, proprio dove sorge oggi la cantina de La Combàrbia. Nel 2016 la passione per il vino e l'amore per questo mestiere, spingono Gabriele Florio, nipote acquisito di Novilio a prendere in mano l'azienda con l'obiettivo di mantenere salde le tradizioni e le idee del fondatore, apportando però l'innovazione e il saper fare, utile alla creazione di vini sempre più vicini ad uno stile contemporaneo, dinamico e territoriale.



LA COMBÀRBIA



IL SIGNIFICATO DI UN NOME

Quando si parla de La Combàrbia utilizziamo una parola che letteralmente significa un “crocicchio di strade”, un luogo cioè dove più strade si riuniscono e dal quale si diramano, dando la possibilità a chi si trova in questa confluenza di scegliere il percorso da seguire. Ma il crocicchio è anche il luogo di sosta, di conversazione e di riposo del viandante.

Tuttavia, la parola “Combàrbia” ha anche un significato più profondo: quando i contadini del borgo dicevano di “andare alla Combàrbia” significava che si riunivano, di solito nelle stanze attigue alla Chiesa del paese, per passare una serata spensierata in compagnia, bevendo e raccontandosi storie, riposando il corpo e lo spirito. Questo profondo significato ha ispirato la nostra idea di azienda e di vino e porta con sé la speranza e la volontà di vederlo protagonista di quelle tavole, di quegli incontri, di quella fratellanza.



LA COMBÀRBIA

TERRITORIO, VIGNETI & SOSTENIBILITÀ

L'azienda Agricola La Combàrbia inserita nel contesto territoriale di Montepulciano nella frazione di Cervognano si estende per circa 6,7 ha. È facilmente suddivisibile in due principali aree che coprono 3 ha nella zona di Cervognano a circa 300/350 metri s.l.m. dove vengono coltivati Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Mammolo, Canaiolo, Trebbiano e Malvasia atti alla produzione del Vino nobile, Vino Nobile Riserva, Rosso di Montepulciano, Igt "Ics" e del Bianco Igt. I restanti 3,7 ha nella zona più vicina a Montepulciano si trovano a circa 400 metri s.l.m. qui viene coltivato il Sangiovese utilizzato per la produzione del Vino Rosso Igt e ancora la Malvasia e il Trebbiano. I terreni sono prevalentemente composti da argille e composizioni tufacee, sulle quali la vite cresce forte e vigorosa seguendo un sistema di allevamento a cordone speronato, con filari continui con esposizione sud/sud-ovest.



LA COMBÀRBIA

TERRITORIO, VIGNETI & SOSTENIBILITÀ

Ogni pratica in campo è seguita con estrema attenzione e la vendemmia viene eseguita esclusivamente a mano. Questo ci permette di avere un rapporto diretto con la pianta al momento della raccolta del frutto con una attenta selezione dei grappoli già in campo, azione che si ripete ancora una volta alla ricezione delle uve in cantina.

Da sempre La Combàrbia segue con estrema attenzione la tutela dei propri terreni e dell'ambiente del quale è custode attraverso un costante monitoraggio di ogni pratica effettuata. Inerbimento, salvaguardia della biodiversità e controllo della sostanza organica dei nostri terreni sono essenziali per mantenere “vivo” il sistema vigneto. Dunque, pur conducendo ad oggi un'agricoltura di tipo convenzionale, l'azienda segue già le pratiche utili per raggiungere nei prossimi anni la certificazione Biologica.



LA COMBÀRBIA



CANTINA E VINIFICAZIONE

Da quando Gabriele prende in mano le redini dell'azienda le modifiche apportate alla cantina sono state molte partendo da una prima ristrutturazione nel 2017 di tutti i locali adibiti alla vinificazione e successivamente, nel 2020 ne avviene una seconda dedicata a tutta l'area di affinamento e invecchiamento.

Materiali, tecniche e strumenti di lavoro sono in continua evoluzione e ricerca, questo per permettere la realizzazione degli obiettivi qualitativi che l'azienda si pone in termini di identità e territorialità.

Attualmente tutte le uve seguono vinificazioni separate e fermentazioni spontanee in un'area strettamente riservata alla vinificazione composta principalmente da serbatoi di acciaio termo-condizionato e vasche di cemento.

Infine, troviamo la zona di affinamento e invecchiamento, dove sono presenti botti e tonneaux in legno di rovere francese e di Slavonia.



LA COMBÀRBIA

I NOSTRI VINI



Vino Rosso Toscana IGT



Vino Nobile di Montepulciano Docg



Rosso di Montepulciano Doc



Vino Bianco Toscana IGT



Vino Nobile di Montepulciano
Riserva Docg

prodotto solo nelle migliori annate con una produzione di
circa 1300 Bottiglie



Vino Rosso Toscana IGT "ICS"



LA COMBÀRBIA



LA COMBÀRBIA

Vino Nobile di Montepulciano DOCG



Uvaggio	100% Sangiovese
Zona di Produzione	Cervignano, Altitudine circa 300 metri s.l.m
Terreni	I terreni sono prevalentemente composti da argilla.
Vendemmia	Raccolta Manuale
Longevità	10/15 anni

Vinificazione

Si predilige la fermentazione spontanea per circa 25/30 giorni con continui rimontaggi

Vigneti e sistema di allevamento

Esposizione sud/ sud-ovest.

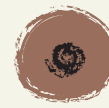
Sistema di allevamento a cordone speronato.

Note di Degustazione

Di colore rosso rubino intenso tendente al granato. Al naso si percepiscono note di frutti a bacca rossa, mora con una netta nota di mammola. Al palato si presenta equilibrato, fragrante e croccante. I tannini sono morbidi e delicati finale persistente.

Abbinamenti Consigliati

Consigliato l'abbinamento con primi e secondi a base di carne e cacciagione



LA COMBÀRBIA

Vino Nobile di Montepulciano DOCG - Riserva*



Uvaggio	100% Sangiovese
Zona di Produzione	Cervignano, Altitudine circa 300 metri s.l.m.
Terreni	I terreni sono prevalentemente composti da argilla.
Vendemmia	Raccolta Manuale
Longevità	10/15 anni

Vinificazione

Fermentazione spontanea per circa 25/30 gg. Si effettuano continui rimontaggi e successiva macerazione finale. Viene effettuato poi un invecchiamento di circa 2 Anni.

Vigneti e sistema di allevamento

Esposizione sud/ sud-ovest.

Sistema di allevamento a cordone speronato.

Note di Degustazione

Colore rosso rubino intenso tendente al granato.

Al naso presenta profumi di bacca rossa. Al sorso è ampio, avvolgente con un finale lungo e molto equilibrato.

Abbinamenti Consigliati

Primi piatti a base di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

*prodotto solo nelle annate migliori- circa 1300 bottiglie



LA COMBÀRBIA

Rosso di Montepulciano DOC



Uvaggio	<i>80% Sangiovese, 10% Mammolo, 10% Canaiolo</i>
Zona di Produzione	<i>Cervignano, Altitudine circa 300 metri s.l.m</i>
Terreni	<i>I terreni sono prevalentemente composti da argilla.</i>
Vendemmia	<i>Raccolta Manuale</i>
Longevità	<i>5/10 anni</i>

Vinificazione

*Esposizione sud/ sud-ovest.
Sistema di allevamento a cordone speronato.*

Vigneti e sistema di allevamento

Esposizione sud. Piante di circa 60 anni di età. Sistema di allevamento a cordone speronato.

Note di Degustazione

Di colore rosso rubino intenso tendente al granato. Al naso si percepiscono note di frutti a bacca rossa, mora con una netta nota di mammola. Al palato si presenta equilibrato, fragrante e croccante. I tannini sono morbidi e delicati finale persistente.

Abbinamenti Consigliati

Consigliato l'abbinamento con primi e secondi a base di carne e cacciagione



LA COMBÀRBIA

Vino Bianco IGT

Uvaggio	<i>Trebbiano, Malvasia</i>
Zona di Produzione	<i>Cervignano – Montepulciano. Altitudine circa 300/400 metri s.l.m</i>
Terreni	<i>Terreni prevalentemente composti da argilla misto e composizioni tufacee.</i>
Vendemmia	<i>Raccolta Manuale</i>
Longevità	<i>2 Anni circa</i>

Vinificazione

Fermentazione spontanea con circa un giorno di macerazione sulle bucce.

Vigneti e sistema di allevamento

Esposizione sud- Allevamento a cordone speronato.

Note di Degustazione

Colore giallo paglierino. Al naso presenta sentori dolci con note fruttate di pera e albicocca. Freschezza e buona acidità, buona persistenza.

Abbinamenti Consigliati

Piatti di mare e di terra non troppo complessi, ottimo per aperitivi e insalate.





LA COMBÀRBIA

Vino Rosso IGT Toscana



Uvaggio	<i>100% Sangiovese</i>
Zona di Produzione	<i>Montepulciano, a circa 400 s.l.m.</i>
Terreni	<i>Prevalentemente composta da argilla - misto tufaceo</i>
Vendemmia	<i>Raccolta Manuale</i>
Longevità	<i>5/7 anni</i>

Vinificazione

Fermentazione spontanea in acciaio per circa 25/30gg.

Vigneti e sistema di allevamento

Esposizione sud-est. Sistema di allevamento a cordone speronato.

Note di Degustazione

Colore rosso intenso e vivace. Al naso presenta note delicate e fruttate. Fresco e ben equilibrato, di buona persistenza.

Abbinamenti Consigliati

Primi piatti a base di salse e ragù, ottimo anche per aperitivi con formaggi e salumi toscani. Adatto in ogni momento della giornata.



LA COMBÀRBIA

Toscana Igt Rosso “ICS”

Uvaggio	<i>70% Cabernet, 30% Sangiovese</i>
Zona di Produzione	<i>Cervignano, Altitudine circa 300 metri s.l.m</i>
Terreni	<i>I terreni sono prevalentemente composti da argilla.</i>
Vendemmia	<i>Raccolta Manuale</i>
Longevità	<i>10/15 anni</i>

Vinificazione

Fermentazione spontanea e separata per 25/30 gg. Successivo assemblaggio di affinamento e invecchiamento

Vigneti e sistema di allevamento

Esposizione sud. Sistema di allevamento a cordone speronato.

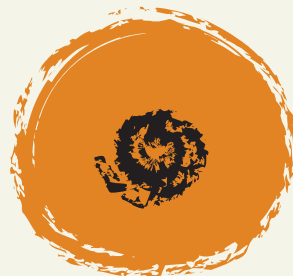
Note di Degustazione

Rosso rubino. Al naso si presenta fruttato con leggere note di vanigliato, finale persistente e delicato.

Abbinamenti Consigliati

Vino molto versatile, si abbina facilmente sia a primi piatti che piatti a base di carne. Ottimo anche come aperitivo.





LA COMBÀRBIA

Contatti

Az. Agr. La Combarbia

Via Poggio Golo 3 Fraz. Cervignano 53045 Montepulciano (SI)

Tel: +39 3298216540

Email: info@lacombarbia.it

Web: www.lacombarbia.it

P.IVA 01438950527

📸 [la_combarbia_winery](#)

📘 La Combarbia Winery