

Company Profile - Tenuta La Macchia



I piccoli viticoltori della Costa Toscana

1. Chi Siamo

Tenuta La Macchia è una boutique winery d'eccellenza situata a Montescudaio, nel cuore pulsante della Costa Toscana. Presso la tenuta, la secolare tradizione della viticoltura si fonde armoniosamente con il profondo rispetto per la natura, pratiche di sostenibilità ambientale e una precisa, moderna visione imprenditoriale.

L'azienda nasce dall'incontro sinergico tra l'enologo Christian Carignani e la Dott.ssa Letizia Martelli, responsabile marketing e immagine aziendale. Insieme, hanno dato vita a una nuova e originale interpretazione del fare vino, fondata su produzioni limitate, cura rigorosamente artigianale di ogni dettaglio e un legame indissolubile con il territorio d'origine.

Interamente circondata dalla suggestiva macchia mediterranea – da cui l'azienda trae orgogliosamente il nome – la tenuta si estende su una superficie coltivata di appena tre ettari di vigneto. Questa dimensione, volutamente contenuta e gestita su misura, viene trasformata in un autentico vantaggio competitivo: ogni singola bottiglia racconta un luogo preciso, un ecosistema unico e una filosofia produttiva che mette al centro la tutela e il rispetto della terra.



2. Visione e Missione

La Nostra Visione

"Pensare in grande scegliendo di rimanere piccoli."

Per Tenuta La Macchia la qualità assoluta non è mai il risultato della quantità, bensì della capacità di preservare inalterati nel tempo l'autenticità, l'identità e il valore del prodotto.

L'obiettivo strategico non è l'aumento dei volumi di produzione, ma la costruzione di un patrimonio vitivinicolo ed emotivo capace di attraversare le generazioni, tramandando vigne coltivate con amore e vini in grado di raccontare la Costa Toscana senza compromessi. Come amano affermare i fondatori: "L'essenziale è invisibile agli occhi."

La Nostra Missione

Produrre vini di eccezionale livello qualitativo attraverso una viticoltura pienamente sostenibile, valorizzando l'unicità del territorio e offrendo esperienze enoturistiche autentiche. Ogni bottiglia nasce con il preciso scopo di creare una relazione profonda tra le persone, la natura e la cultura del vino, trasformando il rispetto per la terra in pura emozione sensoriale.

3. Filosofia Produttiva e Valore Distintivo

La Filosofia in Vigneto

Per l'azienda il vino prende vita prima di tutto nei campi. Ogni intervento agronomico è attentamente studiato per accompagnare la vite nel raggiungimento del suo naturale equilibrio biologico, limitando al minimo le lavorazioni invasive e lasciando che sia il terroir a esprimere liberamente il proprio carattere. La macchia mediterranea circostante costituisce parte integrante e attiva dell'ecosistema aziendale, favorendo la biodiversità e determinando condizioni microclimatiche uniche e irripetibile per ogni vendemmia. La conduzione biologica è vissuta come una responsabilità quotidiana e imprescindibile nei confronti dell'ambiente e del futuro.

Il Valore dell'Artigianalità

La scelta di mantenere una dimensione aziendale contenuta rappresenta il fulcro della strategia di posizionamento sul mercato. In un contesto globale spesso orientato alla standardizzazione del gusto, Tenuta La Macchia punta sulla valorizzazione delle produzioni di nicchia, mantenendo il controllo diretto e minuzioso su ciascuna fase della filiera. Ogni singola bottiglia viene seguita personalmente dall'enologo Christian Carignani e nasce da lavorazioni artigianali volte a preservarne l'eleganza, la freschezza e l'identità territoriale originaria.

4. I Nostri Vini

La produzione aziendale è incentrata su quattro etichette identitarie, ciascuna studiata per interpretare e declinare le peculiarità del territorio in modi differenti. Le tirature sono volutamente limitate al fine di garantire i più elevati standard di controllo e selezione qualitativa.

- **SCUTUM** – Toscana IGT Rosso
(Cabernet Sauvignon, Merlot x Petit Verdot)
- **ARYAH** – Toscana IGT Bianco
(Sauvignon Blanc in purezza)
- **MATERIA** – Toscana IGT Rosato
(Merlot x Petit Verdot)
- **CONTINUO** – Spumante Brut Rosato Metodo Charmat Lungo (Merlot x Petit Verdot)



5. L'Esperienza Enoturistica ed Ospitalità

Tenuta La Macchia propone un innovativo modello di ospitalità esperienziale volto a trasformare la classica visita in cantina in un percorso emozionale e immersivo. I fondatori accolgono e accompagnano personalmente gli ospiti alla scoperta dei segreti della tenuta, conducendo degustazioni guidate direttamente nei luoghi in cui il vino prende forma.

- **Cena in Vigna:** Un format esclusivo e di grande atmosfera che consente di cenare nell'intimità dei filari sotto le stelle, abbinando le specialità del territorio ai vini aziendali.
- **Pranzi e Tramonti in Vigna:** Appuntamenti suggestivi pensati per godere della bellezza del paesaggio toscano nei momenti più magici della giornata.
- **Eventi e Percorsi Sensoriali:** Iniziative stagionali e laboratori di avvicinamento al vino, ideati per orientare appassionati e curiosi verso una comprensione profonda della cultura enologica.



6. Vino, Cultura e Territorio

Per Tenuta La Macchia il vino rappresenta un'espressione culturale prima ancora che un prodotto. Ogni bottiglia nasce dal territorio, ma trova il suo significato più autentico nell'incontro con persone, luoghi ed esperienze capaci di raccontare l'eccellenza italiana.

Coerentemente con questa visione, l'azienda ha sviluppato collaborazioni con prestigiose istituzioni culturali e realtà di riferimento nei settori dello spettacolo, dello sport e del lifestyle.

Tra queste figurano il **“Teatro Verdi” di Pisa**, di cui Tenuta La Macchia è sponsor per la stagione 2025–2026, il **“Gran Ballo della Venaria Reale”** a Torino, la **“Figli del Vento Polo Cup”** presso il Polo Club di Forte dei Marmi, lo **“Sporting Club Monterosa”** a Novara e **“LEG – Live Emotion Group”**, tra i principali organizzatori di eventi e spettacoli dal vivo in Toscana, partner di produzioni che coinvolgono artisti di rilievo nazionale e internazionale.

Queste collaborazioni testimoniano la volontà di promuovere il Made in Italy attraverso il dialogo tra vino, arte, cultura, musica, sport e territorio, contribuendo a creare esperienze autentiche in cui qualità, eleganza e convivialità diventano strumenti di relazione e valorizzazione del patrimonio italiano.

7. Business Relazionale e Community

Un Partner Strategico per le Imprese

L'azienda si rivolge con successo al mondo corporate offrendo soluzioni dedicate al business relazionale, al networking e alle attività di fidelizzazione dei clienti. Per imprenditori e professionisti, proporre un vino di nicchia firmato Tenuta La Macchia significa donare non un semplice oggetto commerciale, ma una storia di autenticità ed eccellenza italiana capace di trasmettere forti emozioni e consolidare relazioni professionali di valore.

La Community: T.M. Wine Class

Attraverso il progetto T.M. Wine Class, è stata creata una community esclusiva e interamente dedicata agli appassionati di vino che desiderano seguire da vicino l'evoluzione della cantina.

L'iscrizione, completamente gratuita, garantisce l'accesso in anteprima a novità di produzione, edizioni limitate, eventi riservati e iniziative speciali sul territorio.

8. I Numeri

- 3 ettari di vigneto immersi nella macchia mediterranea.
- Produzione **biologica**.
- 4 etichette identitarie.
- Produzioni limitate da **2.600 a 11.000** bottiglie.
- Realtà con il **maggior numero di feedback a cinque stelle** della Costa Toscana, grazie all'apprezzamento di visitatori provenienti da tutta Europa e da numerosi Paesi del mondo.
- Esperienze enoturistiche curate direttamente dai fondatori.

9. Il Nostro Posizionamento

Tenuta La Macchia interpreta una nuova idea di eccellenza italiana: quella delle piccole produzioni ad alto valore identitario.

In un mercato sempre più orientato all'omologazione, l'azienda sceglie la strada della riconoscibilità, facendo della dimensione contenuta, della sostenibilità e dell'autenticità i propri principali elementi distintivi.

Ogni vino nasce con un obiettivo preciso: non inseguire il mercato, ma rappresentare fedelmente il territorio da cui proviene.

Perché la vera eccellenza non si misura nei volumi prodotti, ma nella capacità di lasciare un segno duraturo in chi la incontra.



10. Riconoscimenti e Partnership Istituzionali

Il valore del percorso intrapreso da Tenuta La Macchia è testimoniato da importanti sinergie con enti di rilievo nazionale ed istituzionale:

- **Asso Made in Italy:** L'azienda opera in qualità di Partner Esclusivo e ricopre l'importante ruolo di Ambassador dell'Eccellenza, impegnandosi attivamente nella promozione dell'agroalimentare e della cultura d'impresa italiana.
- **ITDIFESA:** Membro ufficiale dell'organizzazione, la tenuta condivide e sostiene attivamente i principi di etica, responsabilità sociale, cultura della pace e valorizzazione del patrimonio nazionale nei contesti istituzionali.
- **Premio Italia del Merito:** A suggello della qualità del progetto, l'azienda è stata candidata alla XV edizione di questo prestigioso premio. La cerimonia ufficiale di consegna è prevista presso il Palazzo Montecitorio, sede della Camera dei Deputati, a riconoscimento del prezioso contributo offerto alla crescita dell'immagine dell'Italia nel mondo.



11. Informazioni Aziendali e Contatti

Tenuta La Macchia

Località Casagiustri, 3 – 56040 Montescudaio (PI)

Telefono: 338 1258469 / 389 5554487

Email: info@tenutalamacchia.com

Sito Istituzionale: www.tenutalamacchia.com

