

## Poggio della Dogana, il ritorno alle radici: due fratelli, una visione e l'anima autentica della Romagna nel calice

28 Gennaio 2026



CASTROCARO TERME – Nel cuore dell'entroterra romagnolo, tra le colline di Castrocaro e Brisighella, sorge Poggio della Dogana: molto più di una tenuta, è il progetto di due fratelli, **Aldo** e **Paolo Rametta**, che dopo una vita trascorsa all'estero hanno scelto di tornare in Italia per dare valore a una terra ricca di storia, identità e potenziale.

Poggio della Dogana è oggi un'azienda agricola biologica che coniuga rispetto per l'ambiente, spirito innovativo e una visione ben definita: valorizzare le uve autoctone – come Sangiovese, Albana e Trebbiano – attraverso una viticoltura attenta, sostenibile e profondamente legata al territorio.

In questa intervista con Aldo Rametta approfondiamo le origini del progetto, il legame con il territorio, la scelta del biologico, il valore del Romagna Sangiovese, l'enoturismo e la visione

per il futuro.

## **Siete nati a New Orleans e avete vissuto all'estero: cosa vi ha riportato in Romagna?**

Le nostre radici sono qui. Anche se siamo nati negli Stati Uniti e abbiamo vissuto in contesti internazionali, il legame con la Romagna – terra d'origine della nostra famiglia – non si è mai spezzato. I nostri genitori sono tornati in Romagna, così come noi, per il richiamo della terra e il desiderio di valorizzare un patrimonio unico, portando con noi il bagaglio di esperienze accumulate fuori, ma con l'obiettivo di restituire valore a questo territorio.

## **Cosa vi ha spinto, da imprenditori nel settore delle energie rinnovabili, a intraprendere anche un progetto vitivinicolo?**

C'è un filo conduttore invisibile: il rispetto per l'ambiente. Passare dal produrre energia pulita al produrre vino biologico è stato naturale. In entrambi i casi, l'obiettivo è la sostenibilità. Volevamo dimostrare che l'imprenditorialità moderna può (e deve) prendersi cura del paesaggio e della biodiversità.

## **In che modo le vostre esperienze internazionali influenzano oggi la visione e la gestione dell'azienda agricola?**

L'esperienza all'estero ci ha dato una visione aperta e dinamica. Gestiamo l'azienda con pragmatismo ma anche con una forte propensione all'export e alla comunicazione internazionale. Non vediamo il Sangiovese solo come un prodotto locale, ma come un'eccellenza capace di confrontarsi con i grandi mercati mondiali, mantenendo però un'identità artigianale e autentica.



*La tenuta dall'alto*

## **Perché avete scelto proprio Castrocaro e Brisighella per impiantare i vostri vigneti?**

Sono due territori straordinari ma diversi. Castrocaro Terme e Terra del Sole offre terreni marnoso-arenacei che danno eleganza e mineralità; Brisighella è un anfiteatro naturale unico, con una biodiversità incredibile e suoli che conferiscono struttura. Cercavamo l'eccellenza e la specificità dei microclimi romagnoli per dare vita a vini di carattere.

## **Cosa significa per voi fare agricoltura biologica e cosa vi ha spinto a scegliere questo approccio?**

Per noi il biologico non è una moda o una strategia di marketing, è un dovere etico. Significa assecondare i ritmi della natura senza forzature chimiche. Avendo lavorato per anni nelle rinnovabili, non avremmo potuto concepire un'agricoltura che non fosse in totale armonia con l'ecosistema.

## **Il Romagna Sangiovese è al centro della vostra produzione: cosa lo rende così**

[www.virtuquotidiane.it](http://www.virtuquotidiane.it) Poggio della Dogana, il ritorno alle radici: due fratelli, una visione e l'anima autentica della Romagna nel calice

## speciale?

Il Sangiovese è l'anima della Romagna. È un vitigno "trasparente": racconta esattamente dove cresce. Quello che lo rende speciale qui è la sua capacità di essere diretto, vibrante e profondo, capace di evolvere nel tempo riflettendo la solarità e l'accoglienza tipica della nostra gente.



*I vini*

## Avete un vino che considerate il più rappresentativo della vostra filosofia?

Probabilmente il nostro Romagna Sangiovese Brisighella Arlesiana. Rappresenta la pazienza, lo studio del suolo e la volontà di elevare questo vitigno a standard qualitativi altissimi. È un vino che non scende a compromessi, proprio come la nostra visione aziendale.

[www.virtuquotidiane.it](http://www.virtuquotidiane.it) Poggio della Dogana, il ritorno alle radici: due fratelli, una visione e l'anima autentica della Romagna nel calice

## **Quali esperienze enoturistiche proponete a chi sceglie di visitare la vostra realtà?**

Vogliamo che l'ospite viva il territorio. Non offriamo solo una degustazione tecnica ma un'immersione: passeggiate tra i filari per comprendere in cosa consiste l'allevamento biologico, racconti sulla storia di confine di queste terre (tra lo Stato Pontificio e il Granducato di Toscana) e abbinamenti con i prodotti locali per esaltare il concetto di km zero. D'estate il podere diventa una cornice d'eleganza in cui celebrare delle cene abbinate ai nostri vini, sempre con temi diversi.

## **Quali nuove sfide o progetti avete in cantiere per i prossimi anni?**

La sfida principale è consolidare la nostra presenza sui mercati esteri e continuare a investire nella ricettività di qualità, affinché Poggio della Dogana diventi un punto di riferimento non solo per il vino ma per la cultura del territorio qui in Romagna.



*Una veduta dei vigneti*