

Nata a Volterra ed ufficialmente costituita a Pisa nel 1972, la F.I.S.A.R. – Federazione Italiana Sommelier, Albergatori, Ristoratori – è un’associazione nazionale che opera nel campo dell’enogastronomia, con particolare attenzione alla diffusione della cultura enologica, offrendo corsi di formazione professionale dei sommelier e di alta formazione in Comunicazione e Degustazione.

La **Delegazione Autonoma FISAR di Pisa** è un’associazione culturale impegnata, oltre alla formazione dei sommelier, anche nella realizzazione di eventi di promozione dei vini del territorio. In questo contesto si inserisce la manifestazione annuale *I Pisani più schietti*, nata nel 1999 come concorso tra vini della Provincia di Pisa. In occasione della XX edizione, la competizione lascia il posto alla stesura di un compendio enografico.

Il 2020 segna la seconda edizione della guida dei vini del territorio, che ha coinvolto 38 aziende con 100 vini degustati da un panel di esperti del settore. Le condizioni straordinarie imposte dalla pandemia hanno reso le operazioni di organizzazione e stesura più complesse, ma, allo stesso tempo, hanno premiato e rafforzato lo scopo del progetto: unire le imprese e valorizzare anche a distanza il contributo che ciascuna di esse apporta al territorio con contenuti digitali e disponibili per tutti.



Pisani più schietti

Piccolo compendio enografico della Provincia di Pisa

2020



F I S A R

PISA

Pisani più schietti

Piccolo compendio enografico della Provincia di Pisa
2020

A cura di: Emilia Cucinotta, Vittorio Faluomi, Silvia Loré

Con la collaborazione di: Morena Bandoni, Flavia Botti, Anna Mastrullo,
Sylvie Vetillard

Panel dei degustatori: Davide Amadei, Emilio Bellatalla, Stefano Carmassi,
Filippo D'Arrigo, Giuseppe Ferroni, Luca Iacopini, Fabrizio Macchia,
Francesca Venturi

FISAR Delegazione Storica di Pisa 2020

Tutti i diritti riservati dalla legge sui diritti d'autore

Associazione Culturale Delegazione Autonoma FISAR Pisa

Via Niosi, 12 - 56125 Pisa (PI)

Tel. 379 1193441

www.fisarpisa.it - info@fisarpisa.it

Pagina web: <https://www.fisarpisa.it/ppsguide/2020>

Instagram e Facebook: @pisanipiuschietti





Pisani più schietti

Piccolo compendio encografico della Provincia di Pisa

2020





Prefazione

La FISAR Delegazione Storica di Pisa si impegna nella valorizzazione del territorio con i Pisani più Schietti, una manifestazione nata nel 1999 come concorso tra vini e trasformatasi dal 2019 in compendio enografico: sono cambiati modalità di partecipazione e obiettivi, alimentando l'impegno e la passione di tutti gli attori coinvolti nel progetto. Questa guida è la seconda esperienza in questa modalità: la presenza delle aziende è stata copiosa così come il numero delle etichette presentate e di questo siamo grati.

Ringrazio chi ha contattato e coinvolto le aziende, chi ha condiviso le proprie idee, occupandosi della selezione dei degustatori e della gestione della riunione per l'assaggio dei campioni, chi ha svolto l'analisi e l'elaborazione dei risultati, chi ha divulgato i contenuti sui social e chi ha curato la versione editoriale, per una presentazione del patrimonio enologico su più piattaforme di comunicazione. Non ultimo è l'impegno per la realizzazione del sito dedicato, disponibile e gratuito per tutti gli appassionati. Il mio più sentito ringraziamento va ai nostri sommelier volontari Morena, Flavia, Emilia, Vittorio, Silvia, Anna e Sylvie, che hanno contribuito alla realizzazione di queste fasi, rinnovando l'impegno da un anno all'altro.

La presente edizione ha un valore speciale in un anno come il 2020, segnato profondamente da una pandemia che non ha permesso di riunirci, ma non ha eliminato lo spirito di aggregazione, l'entusiasmo e la collaborazione in ogni fase del progetto, confermando le potenzialità della scelta digitale già adottata lo scorso anno. Anche stavolta il riscontro che percepiamo dalle aziende ci incoraggia a proseguire con la prossima edizione. Cosa dire di più? Grazie soprattutto a chi crea in noi questa passione: i viticoltori pisani.

Delegato FISAR Pisa

Salvatore Pulvirenti





Una panoramica sul territorio



CENNI STORICI

Le origini della viticoltura pisana affondano le loro radici nella civiltà etrusca: i reperti archeologici della zona di Montescudaio, Volterra e Terricciola testimoniano l'importanza del vino nella cultura del luogo¹ e la posizione strategica della città di Pisa e la presenza del suo porto favoriscono ben presto lo sviluppo delle attività produttive, rendendo il territorio un importante snodo commerciale in epoca romana.

Dal Medioevo² al Settecento è possibile ricostruire la storia del vino grazie alle centocinquantamila lettere commerciali conservate nell'Archivio Datini a Prato, nell'Archivio Statale a Firenze e nell'Archivio Salviati a Pisa, oltre agli archivi catastali, che documentano il crescente sviluppo della viticoltura nel pisano in termini di produzioni, redditività e scambi commerciali. Dai catasti si apprende, inoltre, che a Montopoli si producevano ottimi trebbiani, meno costosi di quelli del Valdarno; i vini di maggior pregio provenivano dalle zone che oggi ricadono nella DOCG Chianti Colline Pisane e DOC San Torpè, vino storico della Provincia di Pisa, venduto sul mercato a Firenze già dal 1400.

Il celebre studioso Giovanni Targioni Tozzetti e il botanico e micologo Pier Antonio Micheli identificano la zona di Terricciola come areale vocato ad abbondanti produzioni di vino³.

A Giovacchino Pagani dobbiamo una prima catalogazione delle uve dell'areale pisano⁴:

I nomi poi delle Uve più care a quei contadini per fare il buon Vino sono il Giacomino, la Volpola, il Trebbiano, l'Aleatico; annoverandosi poi sopra le

¹ Cfr. Z. Ciuffoletti, *La storia del vino in Toscana. Dagli etruschi ai nostri giorni*, Firenze (2000), pp. 9-26.

² Cfr. F. Melis, *I vini italiani nel Medioevo*, Firenze (1984), pp. 77-86.

³ G. Targioni Tozzetti e P.A. Micheli, *Relazioni d'alcuni viaggi fatti in diverse parti della Toscana per osservare le produzioni naturali, e gli antichi monumenti di essa*, Firenze (1768-1779).

⁴ G. Pagani, *Odeporico o sia Itinerario per le colline pisane*, Firenze (1797), Tomo I, pp. 88-89.



altre la Barbarossa, la Canajola, la Mammola, la Dolcipopola, la Navarrina, il Grechetto, il Rasporosso, lo Strozzaprete, il Biancone e la Verdea.

Nello stesso periodo nella zona di San Miniato si diffonde un vitigno autoctono spagnolo, il Tempranillo, arrivato dalla Rioja lungo il cammino di Santiago de Compostela e portato in Toscana probabilmente grazie ai pellegrini che percorrevano la Via Francigena, come prezioso dono in cambio di ospitalità nel tragitto verso Roma.

Nel 1840 il Granduca Leopoldo II di Lorena istituisce la cattedra di *Agricoltura e pastorizia* nella Facoltà di Scienze dell'Università di Pisa, fortemente voluta dal Marchese Cosimo Ridolfi, e nel 1843 nasce con l'Istituto Agrario Pisano il primo corso di studi universitari agrari al mondo⁵. Le produzioni vitivinicole vivono una fase di rinnovamento e valorizzazione grazie all'impulso di illuminati docenti di Agronomia come Girolamo Caruso, che per la prima volta nella storia rende l'agricoltura una scienza, pubblicando nel 1869 il *Trattato di viticoltura e vinificazione* e conducendo importanti sperimentazioni sulla maturazione di alcune varietà di uva coltivate nella pianura pisana⁶, sulla potatura verde⁷, sui metodi di lotta alle principali avversità, come la tignola⁸, l'oidio o mal bianco della vite⁹, comparso nel 1851, la fillossera¹⁰ nel 1878 e la peronospora¹¹ l'anno successivo; si occupò anche delle sperimentazioni dei primi fermenti selezionati per la vinificazione, comparsi a fine Ottocento sul mercato italiano, specificando il loro potenziale, ma notando che:

⁵ M. Giovannetti, *La Facoltà di Agraria dell'Università di Pisa: 172 anni di eccellenza*.

⁶ Cfr. G. Caruso, *Sulla maturazione di alcune varietà di uve coltivate nella pianura pisana*, Firenze (1884).

⁷ Cfr. G. Caruso e P. Ferrari, *Sulla potatura verde della vite*, Firenze (1884).

⁸ Cfr. G. Caruso e A. Bruttini, *La lotta contro la tignola della vite (Cochylis ambiguella, Hübn.)*, Firenze (1893).

⁹ Cfr. G. Caruso, *Nota sull'azione del polisolfuri alcalini Uniti al solfato di Rame per combattere insieme la peronospora e l'oidio della vite*, Firenze (1917).

¹⁰ Cfr. A. Masoni, *L'agraria dopo Cuppari. Caruso e i suoi epigoni*, in *Annali di storia delle università italiane: 14*, Bologna (2010), p. 242.

¹¹ Cfr. G. Caruso, *Per la difesa dalla peronospora*, Firenze (1893); G. Caruso, *Esperienze per combattere la peronospora delle viti fatte nel 1902*, Firenze (1903); G. Caruso, *La peronospora nella provincia di Pisa*, Pisa (1887).

[...]per ottenere buoni risultati, occorre di avere una buona materia prima e un ambiente adattato.¹²

Una vivace corrispondenza epistolare su vitigni, uvaggi, tecniche di vinificazione e invecchiamento lega in quegli anni il medico e politico Cesare Studiati al Marchese Bettino Ricasoli: in una celebre lettera, Ricasoli fissa la formula di un vino, con un rigoroso disciplinare, che, salvo poche variazioni, è ancora quello che oggi definisce il Chianti¹³:

Il vino riceve dal Sangiovese la dose principale del suo profumo (a cui io miro particolarmente) e una certa vigoria di sensazione; dal Canajolo l'amabilità che tempera la durezza del primo, senza togliergli nulla del suo profumo essendone pur esso dotato; la Malvagia, della quale si potrebbe fare a meno nei vini destinati all'invecchiamento, tende a diluire il prodotto delle prime due uve, ne accresce il sapore e lo rende più leggero e più prontamente adoperabile all'uso della tavola quotidiana.

Nell'Ottocento la Toscana diventa la regione italiana con il maggior numero di vitigni internazionali¹⁴, importati in via sperimentale grazie soprattutto al Barone Ricasoli. I viticoltori pisani inseriscono nelle loro terre numerose piccole coltivazioni di Aramon, Grenache, Malbec, Merlot, Pinot, Portugieser, Riesling, Syrah e soprattutto Gamay che, grazie alla sua precocità e produttività, permetteva l'immissione sul mercato di rilevanti quantità di vino almeno un mese prima rispetto ai vitigni autoctoni. Nel 1873 a Migliarino Pisano, nelle terre del Conte di Sambuy di Valmagra, vengono introdotti per la prima volta Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc e da qui un secolo dopo impiantati a Bolgheri, nel podere del Marchese Incisa della Rocchetta¹⁵.

¹² G. Caruso, *Osservazioni e ricerche sperimentali sull'uso dei fermenti puri selezionati nella vinificazione*. Atti della reale Accademia economico-agraria dei Georgofili di Firenze, Quarta Serie, v. 21 (1898), pp. 213-250.

¹³ Cfr. Z. Ciuffoletti, *Alla ricerca del vino perfetto. Il Chianti del Barone di Brolio Ricasoli e il Risorgimento vitivinicolo italiano. Carteggio Bettino Ricasoli e Cesare Studiati (1859-1876)*, Biblioteca dell'Archivio storico italiano, Firenze (2009), vol. 34, p. 43.

¹⁴ Cfr. S. Mondini, *I vitigni stranieri da vino*, Firenze (1903):

¹⁵ A. Scienza e S. Imazio, *La stirpe del vino*, Segrate (2018).



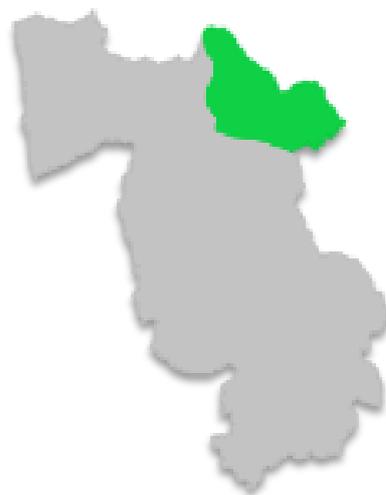
GEOGRAFIA DELLA PROVINCIA

La Provincia Pisana, a pochi passi da Lucca, Firenze, Siena, Livorno e Grosseto e bagnata dal Tirreno, è un territorio prevalentemente collinare, con una pianura alluvionale che circonda il flusso dell'Arno.



Il tratto del **litorale** pisano presenta vaste zone boschive, che ricadono nell'area protetta del Parco di Migliarino, San Rossore, Massaciuccoli. Risalendo il corso dell'Arno nella direzione del territorio fiorentino, la pianura si restringe fino ad incontrare i Monti Pisani e i loro uliveti. A nord dell'Arno scorre il Serchio e a sud l'Era, suo affluente. Verso sud, si incontrano le Colline Metallifere che proseguono lungo il grossetano e il senese.

Il **Valdarno** si estende attorno al corso dell'Arno tra le alture del pisano e delle Cerbaie a nord e le alture del volterrano a sud. Le colline tipicamente toscane sono costellate da borghi medievali e ricoperte da seminativi, uliveti, vigneti, boschi, dove nascono pregiati tartufi bianchi. Nel fondovalle si trovano importanti distretti industriali e artigianali. Attraversata dalla Via Francigena, San Miniato attrae per arte e incantevoli paesaggi.





A sud dell'Arno troviamo la **Valdera** e le colline pisane con gli immancabili olivi e viti ed una campagna fertile. Il paesaggio toscano è stato sapientemente conservato: si incontrano i tipici casolari contornati da cipressi. Alle coltivazioni si alternano boschi e pinete ricchi di fauna selvatica. Alla confluenza del fiume Era nell'Arno sorge Pontedera. Il territorio comprende anche Ponsacco, il centro termale di Casciana Terme, Lajatico, Peccioli e Palaia.

Nella parte meridionale della provincia si trova la **Val di Cecina**, che offre un paesaggio assai mutevole, tra la tipica campagna toscana, le colline argillose, i calanchi e le biancane prive di vegetazione, le Balze di Volterra, una gigantesca voragine alimentata dal continuo fenomeno di erosione. A sud si ergono le Colline Metallifere: paesaggi selvaggi, boschi dai colori inusuali e presenze faunistiche importanti costellano un ambiente naturale di grande valore.



TERRITORIO

La Provincia di Pisa è un territorio climaticamente e geologicamente eterogeneo e per questo estremamente vocato alla sperimentazione viticola. Dal Valdarno alla Valdera, dalle balze volterrane alla Val di Cecina fino al mare è tutto un annodato e dolce declivio collinare raccordato da vigneti che paiono connettere i boschi ai borghi, i paesi ai seminativi, gli oliveti ai muretti a secco e alle strade sterrate d'una campagna a tratti ancora molto autentica.

L'altitudine media si aggira intorno a 250 metri s.l.m., con punte massime di 400 metri. Dal punto di vista geologico si alternano terreni eterogenei con prevalenza di depositi plio-pleistocenici argillo-sabbiosi poco cementati, talvolta ricchi di fossili a guscio calcareo e in percentuale inferiore formazioni appartenenti ad un substrato roccioso più compatto.

I terreni sono tendenzialmente di medio impasto, con sostanza organica e azoto totale sotto la media e quantità elevate di fosforo assimilabile e potassio.

Il clima è tendenzialmente mite, grazie anche alla vicinanza della costa tirrenica. La temperatura media nel decennio 2010-2020 si attesta a 25,3°C nel periodo primaverile-estivo e 7,4°C in autunno-inverno. La piovosità media annua è di supera gli 850 mm, con precipitazioni concentrate in autunno e in inverno. Siccità e gelate si verificano solo di rado.

Nelle figure seguenti sono riportati il diagramma termo-pluviometrico e il diagramma di Walter-Lieth del Consorzio LAMMA con i dati medi del clima di Pisa nel periodo 1981-2010 raccolti nella stazione Pisa San Giusto (Servizio Meteorologico Aeronautica Militare; Lat: 43.68; Long: 10.37; quota: 5 m slm).

Diagramma Termo-Pluviometrico. Pisa, 1981-2010

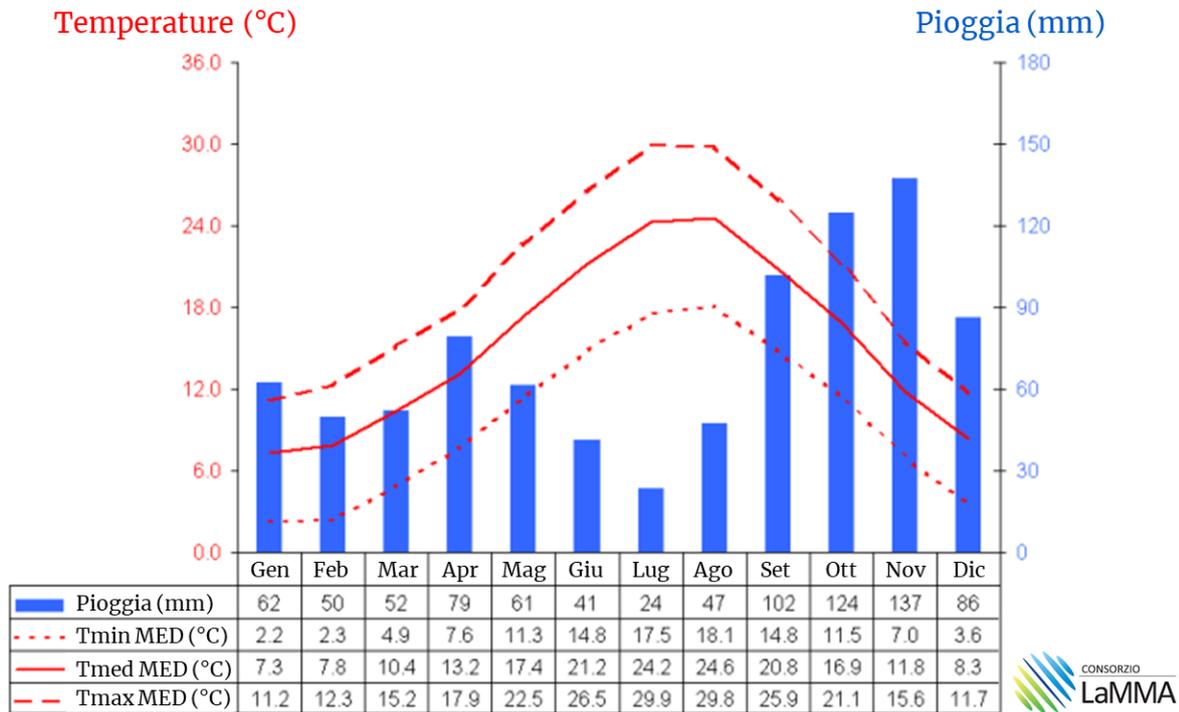
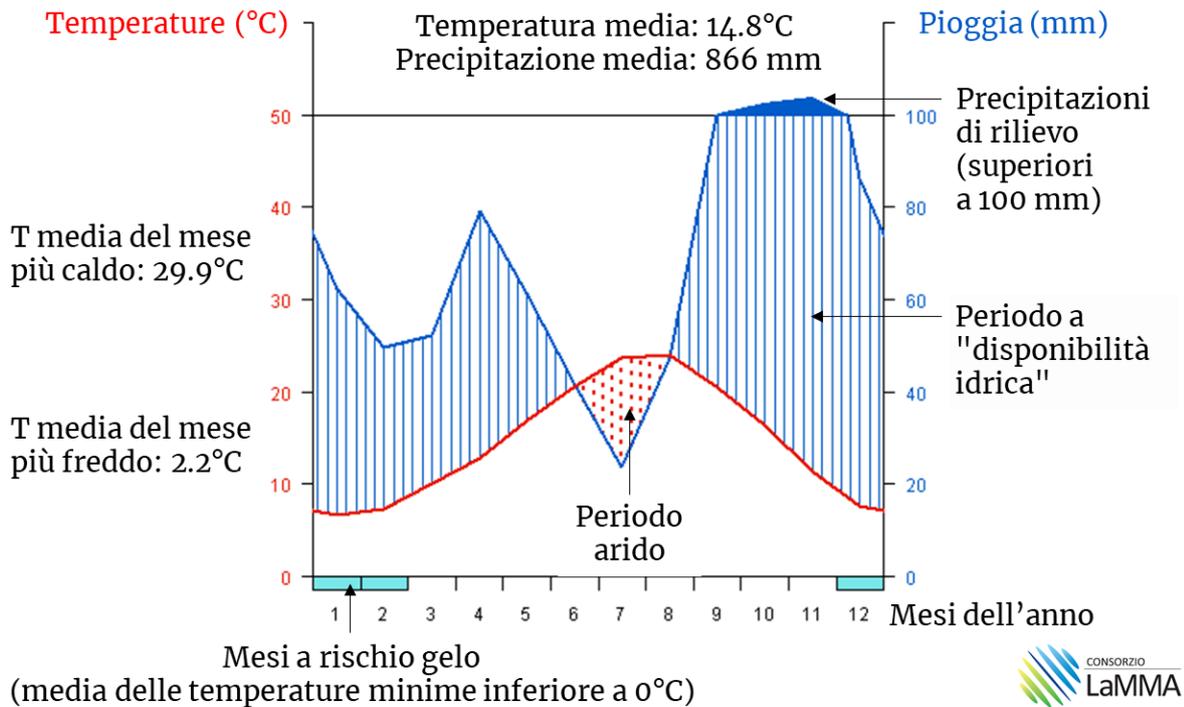


Diagramma di Walter-Lieth. Pisa, 1981-2010



Le aziende vitivinicole della provincia pisana superano le 90 unità, con una produzione di oltre 300 etichette. Si possono raggruppare in tre macroaree climatiche:



clima influenzato dall'azione mitigatrice del mare: da Cenaia e Fauglia fino a Riparbella e Santa Luce lungo la direttrice Pisa-Cecina, lungo la Statale 206;



clima più continentale con escursioni termiche più consistenti, più umido e meno ventilato: da Ponsacco a Volterra lungo la direttrice Volterrana;



caratteristiche climatiche intermedie, continentali, ma mitigate dalla presenza del fiume: Montopoli e San Miniato nell'areale dell'Arno.

DENOMINAZIONI

Sul territorio della Provincia insistono 10 denominazioni, con 2 DOCG, 5 DOC e 3 IGT:

	DOCG Chianti e DOCG Chianti sottozona Colline Pisane
	DOCG Val di Cornia Rosso o Rosso della Val di Cornia
	DOC Terre di Pisa
	DOC San Torpè
	DOC Vin Santo del Chianti e DOC Vin Santo del Chianti sottozona Colline Pisane
	DOC Montescudaio
	DOC Colli dell'Etruria Centrale
	IGT Montecastelli
	IGT Costa Toscana
	IGT Toscano o Toscana



DOCG Chianti e sottozona Colline Pisane

Anno di nascita e comuni pisani:

- Dal 1984 a Capannoli, Casciana Terme, Chianni, Crespina, Fauglia, Lajatico, Lari, Lorenzana, Montopoli Valdarno, Palaia, Peccioli, Ponsacco, Pontedera, San Miniato, Santa Luce e Terricciola.

Tipologie e uvaggi:

- **Chianti e Chianti sottozona Colline Pisane, anche Riserva:** Sangiovese da 70 a 100%, vitigni a bacca bianca < 10%, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon < 15%.



Elaborazioni:

- Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche locali, leali e costanti, tra cui la tradizionale pratica enologica del “governo all’uso Toscano”, che consiste in una lenta rifermentazione del vino appena svinato con uve leggermente appassite.

Invecchiamento:

- Il vino “Chianti”, anche con riferimento alle sottozone, può aver diritto alla menzione “riserva” se sottoposto ad invecchiamento di almeno 2 anni. Il periodo di invecchiamento per aver diritto alla menzione “riserva” viene calcolato a decorrere dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

Immissione al consumo:

- I vini “Chianti” e “Chianti Colline Pisane” possono essere immessi al consumo solo a partire dal 1° marzo dell’anno successivo alla vendemmia.



DOCG Val di Cornia Rosso o Rosso della Val di Cornia

Anno di nascita e comuni pisani:

- Dal 2011 a Monteverdi Marittimo.

Tipologie e uvaggi:

- **Val di Cornia Rosso o Rosso della Val di Cornia, anche Riserva:** Sangiovese > 40%, Cabernet Sauvignon e Merlot < 60%, altri vitigni a bacca rossa < 20%, escluso Aleatico.

Norme per la vinificazione:

- Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.



Immissione al consumo:

- Il vino “Val di Cornia Rosso” o “Rosso della Val di Cornia” non può essere immesso al consumo prima del 1° maggio del secondo anno successivo a quello di produzione delle uve.
- La riserva non può essere immessa al consumo prima del 1° gennaio del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve, fermo restando il periodo di affinamento obbligatorio minimo di 18 mesi in contenitori di legno e di 6 mesi in bottiglia.



DOC Terre di Pisa

Anno di nascita e comuni pisani:

- Dal 2011 a Fauglia, Crespina, Lari, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme, Ponsacco, Pontedera, Montopoli Valdarno, Lajatico, San Miniato Orciano Pisano, Lorenzana e Santa Luce.

Tipologie e uvaggi:

- **Terre di Pisa Sangiovese:** Sangiovese > 95%;
- **Terre di Pisa Rosso:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah > 70%.

Immissione al consumo:

- I vini “Terre di Pisa” non possono essere immessi al consumo se non dopo un periodo di invecchiamento di almeno 16 mesi a partire dal 1° novembre dell’anno di produzione delle uve, di cui almeno 12 mesi in recipienti di legno o altro materiale e 4 mesi di affinamento in bottiglia.





DOC San Torpè

Anno di nascita e comuni pisani:

- Dal 1980 a Casciana Terme, Capannoli, Chianni, Crespina, Lari, Palaia, Ponsacco e Terricciola, nonché parte del territorio amministrativo dei Comuni di Cascina Fauglia, Lajatico, Lorenzana, Montopoli Valdarno, Peccioli Pontedera, Santa Luce e S. Miniato.

Tipologie e uvaggi:

- **San Torpè Bianco:** Trebbiano toscano > 50%;
- **San Torpè Rosato:** Sangiovese > 50%;
- **San Torpè Chardonnay:** Chardonnay > 85%;
- **San Torpè Sauvignon:** Sauvignon > 85%;
- **San Torpè Trebbiano:** Trebbiano toscano > 85%;
- **San Torpè Vermentino:** Vermentino > 85%;
- **San Torpè Vin Santo, anche Riserva:** Trebbiano toscano e Malvasia bianca lunga, da soli o congiuntamente, fino al 100%.

Elaborazioni:

- Il tradizionale metodo di vinificazione per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "San Torpè" Vin Santo prevede quanto segue: l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammostatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26%.

Invecchiamento:

- La conservazione e l'invecchiamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "San Torpè" Vin Santo deve avvenire in recipienti di legno di capacità non superiore a 225 litri.

Immissione al consumo:



- L'immissione al consumo del "San Torpè" Vin Santo non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.
- L'immissione al consumo del "San Torpè" Vin Santo riserva non può avvenire prima del 1° novembre del quarto anno successivo a quello di produzione delle uve; al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 16,00% vol.



DOC Vin Santo del Chianti e sottozona Colline Pisane

Anno di nascita e comuni pisani:

- Dal 1997 nello stesso territorio previsto dal disciplinare di produzione del Chianti, sottozone incluse.

Tipologie e uvaggi:

- **Vin Santo del Chianti e Vin Santo del Chianti sottozona Colline Pisane**, anche **Riserva**: Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca Lunga, da soli o congiuntamente, > 70%;
- **Vin Santo del Chianti e Vin Santo del Chianti sottozona Colline Pisane Occhio di Pernice**, anche **Riserva**: Sangiovese > 50%.

Elaborazioni:

- Il tradizionale metodo di vinificazione prevede quanto segue: l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei per raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 26% per il "Vin Santo del Chianti" e al 27% per la tipologia "Occhio di pernice" e per il Vin Santo del Chianti delle relative sottozone; è ammessa una parziale disidratazione delle uve con aria ventilata.



Invecchiamento:

- La vinificazione e l'invecchiamento della denominazione di origine controllata "Vin Santo del Chianti" devono avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore ai cinque ettolitri; dopo il periodo di invecchiamento, che si considera concluso al 1° ottobre del terzo anno – o quarto anno per la riserva – successivo a quello di produzione delle uve, può essere contenuto in altri recipienti. Al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 15,5%.

Immissione al consumo:

- L'immissione al consumo del "Vin Santo del Chianti" non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.
- L'immissione al consumo del "Vin Santo del Chianti" riserva non può avvenire prima del 1° novembre del quarto anno successivo a quello di produzione delle uve.
- In annate particolari, su proposta del Consorzio di tutela dei vini "Vin Santo del Chianti", la Regione Toscana può modificare le date di immissione al consumo.



DOC Montescudaio

Anno di nascita e comuni pisani:

- Dal 1976 a Casale Marittimo, Castellina Marittima, Guardistallo, Montecatini Val di Cecina, Montescudaio, Riparbella, Santa Luce.

Tipologie e uvaggi:

- **Montescudaio Rosso**, anche **Riserva**: Sangiovese > 50%;
- **Montescudaio Cabernet Franc**, anche **Riserva**: Cabernet Franc > 85%;



- **Montescudaio Cabernet Sauvignon**, anche **Riserva**: Cabernet Sauvignon > 85%;
- **Montescudaio Merlot**, anche **Riserva**: Merlot > 85%;
- **Montescudaio Sangiovese**, anche **Riserva**: Sangiovese > 85%;
- **Montescudaio Bianco e Montescudaio Vin Santo**: Trebbiano toscano > 50%;
- **Montescudaio Chardonnay**: Chardonnay > 85%;
- **Montescudaio Sauvignon**: Sauvignon > 85%;
- **Montescudaio Vermentino**: Vermentino > 85%.

Elaborazioni:

- La produzione del vino a DOC “Montescudaio” Vin Santo deve avvenire nel rispetto di quanto segue: l’uva, dopo aver subito una accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale ed ammostata non prima del 20 novembre dell’anno di raccolta delle uve e non oltre il 31 marzo dell’anno successivo e comunque non prima che abbia raggiunto una concentrazione zuccheri pari a 250 grammi/litro; l’appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata non riscaldata. La resa massima dell’uva in vino finito (al momento dell’immissione al consumo) non deve essere superiore al 35% dell’uva fresca posta ad appassire.

Invecchiamento:

- L’elaborazione del mosto destinato alla produzione del vino a DOC “Montescudaio” Vin Santo deve avvenire in recipienti di legno, di capacità non superiore a 500 litri, per un periodo non inferiore a 18 mesi a partire dalla data dell’immissione in legno.

Immissione al consumo:

- L’immissione al consumo del vino a DOC “Montescudaio” Vin Santo non può avvenire prima del 1° novembre del quarto anno successivo (di cui uno in bottiglia) alla vendemmia.





DOC Colli dell'Etruria Centrale

Anno di nascita e comuni pisani:

- Dal 1990 nello stesso territorio previsto dal disciplinare di produzione del Chianti, sottozone incluse.

Tipologie e uvaggi:

- **Colli dell'Etruria Centrale Rosso e Rosato:** Sangiovese > 50%;
- **Colli dell'Etruria Centrale Bianco:** Trebbiano toscano > 50%;
- **Colli dell'Etruria Centrale Novello:** Sangiovese > 50%;
- **Colli dell'Etruria Centrale Vin Santo, anche Riserva:** Trebbiano toscano e Malvasia Bianca Lunga, da soli o congiuntamente, > 70%;
- **Colli dell'Etruria Centrale Vin Santo Occhio di Pernice, anche Riserva:** Sangiovese > 50%.

Invecchiamento:

- La vinificazione e l'invecchiamento di "Colli dell'Etruria Centrale" Vin Santo e "Colli dell'Etruria Centrale" Vin Santo Occhio di Pernice devono avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore ai cinque ettolitri; dopo il periodo di invecchiamento, che si considera concluso al 1° ottobre del terzo anno, quarto anno per la tipologia con la menzione riserva, può essere contenuto in altri recipienti. Al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 15,50% vol.

Immissione al consumo:

- Il vino a denominazione di origine controllata «Colli dell'Etruria Centrale» rosso non può essere immesso al consumo prima del 1° febbraio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.
- L'immissione al consumo di «Colli dell'Etruria Centrale» Vin Santo e «Colli dell'Etruria Centrale» Vin Santo Occhio di Pernice non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di



produzione delle uve. L'immissione al consumo di «Colli dell'Etruria Centrale» Vin Santo e «Colli dell'Etruria Centrale» Vin Santo Occhio di Pernice riserva non può avvenire prima del 1° novembre del quarto anno successivo a quello di produzione delle uve.

- In annate particolari, su proposta del Consorzio di tutela dei vini «Colli dell'Etruria Centrale», la Regione Toscana può modificare le date di immissione al consumo.



IGT Montecastelli

Anno di nascita e comuni pisani:

- Dal 2006 a Castelnuovo Val di Cecina, Volterra e Pomarance.

Tipologie e uvaggi:

- **Montecastelli Bianco;**
- **Montecastelli Rosso e Montecastelli Rosso Novello;**
- **Montecastelli Sangiovese:** Sangiovese > 85%;
- **Montecastelli Merlot:** Merlot > 85%;
- **Montecastelli Canaiolo:** Canaiolo Nero > 85%;
- **Montecastelli Cilieggiolo:** Cilieggiolo > 85%;
- **Montecastelli Cabernet Sauvignon:** Cabernet Sauvignon > 85%;
- **Montecastelli Cabernet Franc:** Cabernet Franc > 85%;
- **Montecastelli Trebbiano:** Trebbiano Toscano > 85%;
- **Montecastelli Malvasia:** Malvasia Bianca Lunga > 85%;
- **Montecastelli Vermentino:** Vermentino > 85%.

Norme per la vinificazione:

- Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.





IGT Costa Toscana

Anno di nascita e comuni pisani:

- Dal 2010 a Vecchiano, San Giuliano, Pisa, Fauglia, Crespina, Lari, Lorenzana, Casciana Terme, Terricciola, Orciano Pisano, Santa Luce, Chianni, Castellina Marittima, Riparbella, Montescudaio, Guardistallo, Casale Marittimo, Capannoli, Palaia, Peccioli, Lajatico, Montecatini Val di Cecina, Monteverdi Marittimo, Calcinaia, Ponsacco, Pontedera, Cascina.

Tipologie e uvaggi:

- **Bianco**, anche nella tipologia frizzante, abboccato, dolce;
- **Rosso**, anche nella tipologia abboccato e dolce;
- **Rosato**, anche nella tipologia frizzante;
- **Novello**;
- **Passito** (da uve appassite);
- **Vendemmia tardiva** (da uve stramature);
- Tipologie con l'indicazione aggiuntiva del nome dei **vitigni**.

Norme per la vinificazione:

- Nella vinificazione sono ammesse le pratiche previste dalla normativa in vigore atte a conferire ai vini le peculiari caratteristiche.
- Per la produzione dei vini a indicazione geografica tipica “Costa Toscana” rossi è consentita la pratica del governo all'uso toscano, consistente nella rifermentazione del vino mediante l'aggiunta di uve leggermente appassite che, previa ammostatura, hanno iniziato il processo di fermentazione. Tale operazione deve essere eseguita entro il 30 Novembre dell'anno di produzione. Per le uve stramature il raccolto deve avvenire successivamente al 15 ottobre.

Immissione al consumo:



- Rosso, anche per le tipologie abboccato e dolce: 1° febbraio dell'anno successivo a quello del raccolto;
- Rosato e bianco, anche per le tipologie frizzante, abboccato e dolce: 1° gennaio dell'anno successivo a quello del raccolto;
- Vino da uve stramature e da uve appassite: 1° marzo dell'anno successivo a quello del raccolto;
- Novello: nel rispetto della normativa di legge.



IGT Toscano o Toscana

Anno di nascita e comuni pisani:

- Dal 1995 in tutti i comuni della Provincia.

Tipologie e uvaggi:

- **Bianco e Bianco Abboccato, Rosso, Rosso Novello, Rosso Abboccato, Rosato, Rosato Abboccato;**
- **Bianco Frizzante, Rosato Frizzante;**
- **Passito** (da uve appassite);
- **Vendemmia tardiva** (da uve stramature).

Norme per la vinificazione:

- Nella vinificazione sono ammesse le pratiche previste dalla normativa in vigore atte a conferire ai vini le peculiari caratteristiche.
- Per la produzione dei vini a indicazione geografica tipica “Toscano” o “Toscana” della tipologia rosso è consentita la pratica del governo all'uso toscano consistente nella rifermentazione del vino mediante l'aggiunta di uva rossa leggermente appassita nella misura non inferiore a 5 kg per ettolitro.



VITIGNI

Vitigni a bacca rossa



Sangiovese

Di origini incerte, contese tra Toscana ed Emilia-Romagna, è il principale vitigno usato per la produzione di Chianti, Brunello e Nobile di Montepulciano. Ha numerosi cloni, come il Sangiovese grosso, più noto come Brunello. Si adatta a diversi ambienti e si esprime con poliedricità in vini semplici o complessi e adatti ad un lungo invecchiamento, spesso accomunati dalla tipica nota di viola mammola.



Cabernet Sauvignon

Rustico, ma eccellente, diffuso in tutto il mondo, è nato nel Bordeaux, tra Médoc e Grave, dall'incrocio tra Cabernet Franc e il bianco Sauvignon. Si presta alla produzione di vini dotati di grande longevità, spesso assemblato con Cabernet Franc e Merlot nel celebre taglio bordolese. Vitigno da molti anni tipico della DOC Bolgheri, ha colore profondo, tannino e struttura, con sentori di peperone e ribes.



Cabernet Franc

Originario del dipartimento francese della Gironda (Bordeaux) e diffuso in Nord America, Cile, Argentina, Sudafrica, Australia e Nuova Zelanda. Friuli-Venezia Giulia e Toscana, in particolare Bolgheri, sono le regioni italiane più vocate alla produzione di vini in purezza eleganti ed equilibrati. Meno tannico del Cabernet Sauvignon, si riconosce per le inconfondibili note erbacee e fumé.



Syrah

Vitigno internazionale francese, il cui nome ricorda l'antica città di Schiraz in Persia. In Italia è allevato soprattutto al centro e al sud; in Francia in Valle del Rodano, Côte Rotie, Châteauneuf-du-Pape, Ardèche ed Hermitage; si esprime al meglio nelle regioni vinicole più calde, come Australia, Sud-Africa e California. Vinificato ha sentori di pepe, color rosso rubino molto carico, tannino esuberante.



Merlot

Di origini francesi, ricorda nel nome i merli, uccelli ghiotti dei suoi acini. Studi molecolari dimostrano che è frutto dell'incrocio tra Cabernet Franc e l'antico Magdaleine Noire des Charentes. In Italia è coltivato principalmente nel nord-est e nella Maremma toscana. Di maturazione precoce, presenta note erbacee meno marcate del Cabernet e un analogo contenuto in tannini e antociani.



Canaiolo Nero

Molto diffuso in Toscana, fa parte, insieme a Sangiovese e Malvasia, dell'uvaggio ideato dal Barone Ricasoli per il Chianti classico. Il nome sembra derivare dal latino canicola, il periodo più caldo dell'estate, momento di invaiatura. Alcuni sinonimi del vitigno (Canina, Cagnina, Uva dei Cani) fanno pensare, invece, alla rosa canina o all'erba canina, allusione alla nota amarognola del vino che produce.



Ciliegolo

Vitigno toscano, coltivato in molte regioni dell'Italia centrale, richiama nel nome la ciliegia, per colore e aroma. Impiegato principalmente nel taglio con il Sangiovese, conferisce alcolicità, morbidezza e una discreta attitudine all'invecchiamento. In purezza ha colore rubino con brillanti venature viola, buona gradazione alcolica, profumi complessi e fini, palato strutturato, corpo pieno e bassa acidità.



Colorino

Vitigno autoctono toscano, forse discendente da uve selvatiche spontanee, spesso abbinato al Sangiovese, dà colore al vino e attenua la nota tannica caratteristica del Chianti. Il nome si riferisce alla forte pigmentazione dei mosti. Nelle più moderne vinificazioni in purezza, fornisce vini profondi di un colore che ricorda barbabietola, con buona gradazione alcolica e struttura, ma bassa acidità.



Malvasia Nera

Il nome della famiglia proviene dalla greca Monemvasia, dove si producevano omonimi vini dolci esportati in tutta Europa dai Veneziani. Sono noti diversi cloni: Malvasia Nera di Brindisi, di Lecce, della Basilicata; Malvasia Nera Lunga in Piemonte. Rientra nell'uvaggio del Chianti e nell'Alto Adige Malvasia DOC. Di buona acidità, corpo leggero, si usa spesso in blend per dare colore e profumi.



Tempranillo

Varietà spagnola, con nome che allude alla maturazione precoce, che lo rende idoneo anche alla coltivazione in zone fredde come la Rioja. Oltre all'Argentina, ha trovato espressione anche in Toscana, a San Miniato, portato nel '700 dai pellegrini lungo la Via Francigena. Simile al Sangiovese per tannicità e acidità, ma più intenso nel colore, è capace di dare grandi vini affinati in legno e in bottiglia.



Petit Verdot

Vitigno a maturazione tardiva originario della regione francese Médoc, è coltivato anche in California e alcune regioni greche e italiane. Si esprime in modo eccellente in Toscana, soprattutto nella Maremma livornese e grossetana, e Lazio, nell'Agro Pontino. Si usa principalmente in assemblaggio per aggiungere corpo, colore porpora, tannini e profumi fruttati.



Teroldego

Vitigno a bacca rossa tipico del Trentino. Da recenti analisi genetiche, è stato dimostrato che proviene, come il Lagrein, dal Pinot Nero. Dà un vino elegante con ottima propensione all'invecchiamento, colore intenso. Al naso ciliegia matura, mirtilli e frutti di bosco, spezie dolci, cacao, pepe, china, liquirizia e rabarbaro. Forte componente tannica.



Alicante

Di origine spagnola, è conosciuto come Cannonau, Tocai o Tai Rosso, Grenache e Garnacha Tinta. Buccia degli acini pruinosa e tendente al blu scuro e al violetto. Vinificato spesso in assemblaggio con altri vitigni, è particolarmente alcolico. Al naso frutta bacca nera, come more e mirtilli, e sfumature di spezie dolci. Morbido e tannico.



Pinot Grigio

Nato in Borgogna dal Pinot Nero, fu introdotto in Italia da un piemontese nel 1820. L'origine del nome deriva da *pin*, pino: la forma del grappolo ricorda una piccola pigna. Coltivato con freddo costante, dà vini corposi e strutturati; soggetto a escursioni termiche, produce un vino molto più aromatico, dal sapore fruttato. Giallo paglierino con note aranciate se sottoposto a macerazione.



Montepulciano

Confuso per secoli con il Sangiovese, occupa gran parte della penisola, con massima espressione nei rossi del Conero e delle Colline Teramane e nel rosato Cerasuolo d'Abruzzo. Ha un grappolo di media grandezza, spesso alato, e buccia nero-violacea, pruinosa e coriacea, che lo rende resistente a marciumi e gelate primaverili. Vinificato in purezza restituisce un vino tannico, di grande struttura e longevità; in blend apporta alcol e colore.

Vitigni a bacca bianca



Trebbiano Toscano

Ha origine comune agli altri vitigni della famiglia dei Trebbiani, noti in Italia fin dall'epoca romana. È conosciuto in Francia con il nome Ugni Blanc, base del Cognac e dell'Armagnac. Noto per la sua elevata produttività e per la spiccata acidità che conferisce ai vini. Si presta all'appassimento e trova massima espressione nel Vin Santo del Chianti.



Malvasia Bianca

Vitigno appartenente alla famiglia delle Malvasie, accomunate da una fragranza piccante di muschio e albicocca e residui zuccherini piuttosto alti, adatte alla produzione di vini spumanti e passiti. Fa parte dell'antica ricetta del Chianti di Ricasoli, tanto da essere conosciuta anche come Malvasia del Chianti. Spesso vinificato insieme al Trebbiano Toscano per la produzione di vini secchi e dolci.



Colombana Bianca

Detta anche Verdea o S. Colombano, coltivata tradizionalmente sulle colline pisane, soprattutto a Peccioli, Lari e Terricciola. Riconoscibile dal colore rosso del rachide e dalla polpa croccante e gradevole, tanto da essere utilizzata come uva da tavola. Usata in uvaggi per produrre vini secchi, da poco anche in purezza, o indirizzata all'appassimento per la produzione del Vin Santo.



Vermentino

Di origini incerte, forse spagnole. In relazione al grado di maturazione può dare vini freschi e fruttati, strutturati, anche in vendemmie tardive. Giallo paglierino, spesso con riflessi verdi, al naso frutta matura ed esotica con sentori di agrumi, note speziate e floreali (acacia), gusto pieno ed equilibrato, talvolta con lieve gusto amarognolo.



Chardonnay

Originario della Borgogna, è uno dei vitigni più coltivati al mondo, con caratteristiche fortemente legate al terroir. Rientra nell'uvaggio dei migliori spumanti metodo classico. Produce vini di alta acidità e gradazione alcolica, dal colore giallo paglierino carico, naso di frutta tropicale e ananas, eleganti e armonici. Buona predisposizione all'invecchiamento, sentori di frutta secca con la maturazione in barrique.



Sauvignon Blanc

Insieme allo Chardonnay, è la varietà a bacca bianca più coltivata al mondo. La sua culla è il Sauterne, dove rientra, con Semillon e Muscadelle, nella composizione del famoso vino botritizzato. Ottimi i Sauvignon di Friuli e Alto Adige. Il nome deriva dal termine *sauvage*, selvatico. Vitigno semi-aromatico, si riconosce per le note di uva spina, ortiche, muschio, sentori di bosso, sambuco e foglia di pomodoro.



Viognier

Figlio del Mondeuse Blanche, con strette relazioni genetiche con Syrah, Freisa e Nebbiolo, si sta diffondendo negli ultimi anni grazie alla sua capacità di produrre vini strutturati e profumati, anche in purezza. In Italia è presente in Piemonte, Sicilia e Maremma Toscana. Ha buon contenuto zuccherino, ma poca acidità, per questo è usato soprattutto in blend con uve bianche o rosse.



Petit Manseng

Originario del Jurançon, in Italia è coltivato in Lazio, Sicilia, Trentino-Alto Adige e Toscana. Si riconosce dalle piccole bacche con buccia spessa. I grappoli possono essere fatti appassire sulla pianta, con metodo *passerillage*, fino ad autunno inoltrato per concentrare gli zuccheri. Dà vini giallo paglierino intenso, con note speziate e minerali. Al palato è fresco, sapido, di buona struttura, con finale fruttato.



Riesling Bianco

Meglio noto come Riesling Renano, dal luogo d'origine, è uno dei vitigni più coltivati in Germania. Il nome deriva da *reissende tiere*, animale selvatico, per l'aroma vagamente muschiato. Acini giallo dorati con punteggiature marroni e sapore leggermente aromatico. Particolarmente adatto a sviluppare la muffa grigia, è il vitigno dei grandi vini dolci tedeschi.

Vitigni autoctoni recuperati



Sanforte

Chiamato anche Sangiovese Forte, si distingue dal Sangiovese per differenze genetiche, maggior numero di grappoli, vigoria e produttività. La maturazione anticipata lo rende più adattabile rispetto al Sangiovese a situazioni climatiche avverse. Se vinificato in purezza, dà un vino con elevata gradazione alcolica e buona acidità.



Foglia Tonda

Deve il suo nome alla forma orbicolare della foglia. I primi ritrovamenti risalgono a fine Ottocento in vigneti del barone Ricasoli. Si tratta di un vitigno molto produttivo, con buona resistenza ai comuni parassiti della vite. Unito agli altri vitigni tipici della zona del Chianti, dà maggior robustezza al vino e lo rende più adatto all'invecchiamento.



I-G76

Clone di Sangiovese con buccia spessa pruinosa di colore blu tendente al nero ed elevato contenuto di flavonidi. Dà vini intensamente colorati, strutturati, molto persistenti, complessi, con sentori di frutta rossa, spezia e tabacco quando invecchiati; è adatto alla produzione di vini di pronta beva, con tannini morbidi e rotondi, ma anche vini adatti ad un medio-lungo invecchiamento.

RECENTI VENDEMMIE

Annate	Quantità	Qualità
2012 Temperature sopra la media, vendemmia anticipata. Scarse precipitazioni, poche ampelopatie, ma basse rese. Qualità del vino buona, con punte ottime e poche eccellenze.	 bassa	 medio alta
2013 Forti attacchi di peronospora. Invaiatura tardiva. Estate meno arida della media, maturazione graduale. Annata qualitativamente buona, a tratti ottima.	 media	 medio alta
2014 In estate piogge insistenti, bassa insolazione, temperature sotto la media. Uve con meno zuccheri e polifenoli, più freschezza e aromi varietali. Forte presenza di ampelopatie.	 media	 medio bassa
2015 Decorso meteorologico ideale per l'ottimale ciclo vegetativo della vite. Una delle migliori annate del decennio.	 alta	 alta
2016 Piogge primaverili sopra la media. Estate secca. Frequenti maturazioni scalari nei vigneti. Andamento climatico favorevole, produzioni elevate e di qualità.	 molto alta	 alta



2017

Frequenti gelate. Una tra le annate meno produttive dal secondo dopoguerra. Maturazioni non omogenee. Qualità tendenzialmente alta, inferiore dove il clima si è particolarmente accanito.


molto
bassa


medio
alta

2018

Primavera più piovosa degli ultimi trent'anni. Forti sbalzi termici. Estate calda con frequenti fenomeni temporaleschi e isolate grandinate. Qualità non omogenea, talvolta ottima.


media


medio
alta

2019

Un clima particolarmente caldo e asciutto da agosto a ottobre ha portato a un ritardo della vendemmia in tutta la penisola, con un raccolto in perfetto stato fitosanitario e di ottima qualità.


media


molto
alta

2020

Vendemmia eccellente nella qualità e misurata nella quantità; andamento meteorologico favorevole, con una lieve flessione produttiva per le gelate di aprile nel Nord e Centro Italia.

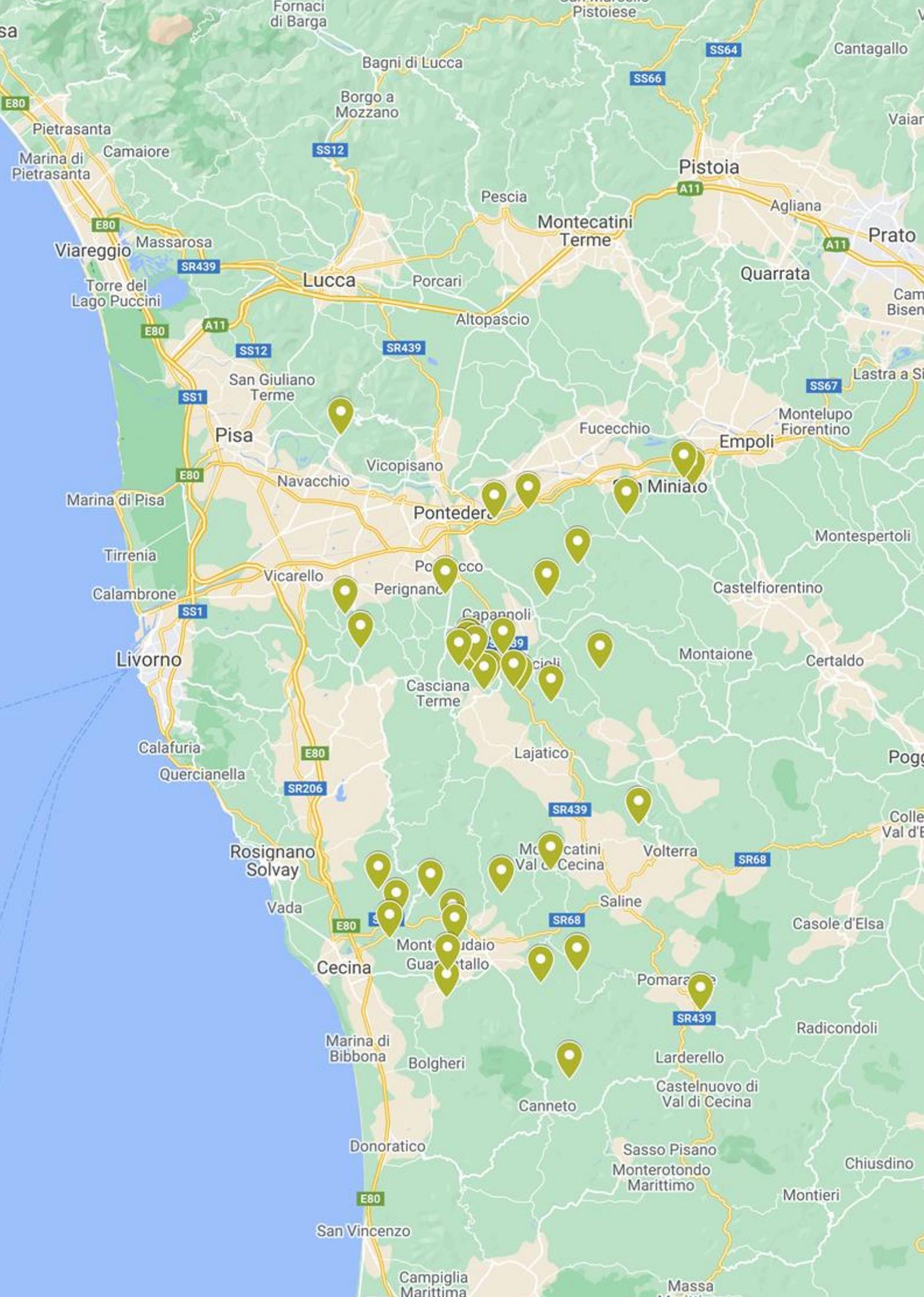

medio
bassa


molto
alta



Guida 2020





LE AZIENDE

1. Azienda Agricola Aldobrando Degli Azzoni Avogadro
2. Azienda Agricola Bellagotti
3. Azienda Agricola Castelvechio
4. Azienda Agricola Toscani
5. Badia di Morrone
6. Caiarossa
7. Colline di Sopra
8. Cosimo Maria Masini
9. Fattoria Bulera di Grandoli
10. Fattoria di Statiano
11. Fattoria Fibbiano
12. Fattoria San Vito
13. Fattoria Sorbaiano
14. Fattoria Uccelliera
15. Fontemorsi
16. Gimonda
17. I Giusti e Zanza
18. L'Agona
19. Le Palaie
20. Marchesi Ginori Lisci
21. Pakravan-Papi
22. Pietro Beconcini
23. Podere La Chiesa
24. Podere La Regola
25. Podere Marcampo
26. Podere Panta Rei
27. Podere Pellicciano
28. Podere Spazzavento
29. Sada
30. Scuola Mocado
31. Sorelle Palazzi
32. Tenuta di Ghizzano
33. Tenuta di Monterufoli
34. Tenuta La Macchia
35. Usiglian del Vescovo
36. Vallorsi
37. Varramista
38. Villa Saletta



Caratteristiche e localizzazione

Le aziende partecipanti mostrano uno spaccato dell'eterogeneità del territorio, uno dei maggiori punti di forza del panorama vitivinicolo pisano.

L'estensione varia da **meno di tre ettari vitati** (Fattoria di Statiano, Fattoria Bulera di Grandoli, L'Agona, Tenuta La Macchia) a **più di cento** (Badia di Morrona), con una media di 16 ettari.

Non manca la sensibilità per il **recupero di antichi vitigni**, come il Sanforte (Fattoria Fibbiano, Cosimo Maria Masini) o il Tempranillo (Pietro Beconcini), e le scelte produttive spaziano dalla **valorizzazione dei vitigni autoctoni** (Azienda Agricola Bellagotti, Sorelle Palazzi, Gimonda, Podere Pellicciano, Fattoria San Vito) a ottimi risultati di vinificazione di vitigni **internazionali**, in blend o monovitigno (Azienda Agricola Toscani, Colline di Sopra, I Giusti e Zanza, Varramista, Marchesi Ginori Lisci, Podere La Regola, Podere Marcampo, Scuola Mocaio, Fattoria Sorbaiano, Badia di Morrona, Caiarossa, Tenuta La Macchia, Pakravan-Papi).

Si producono **Chianti** (Azienda Agricola Degli Azzoni Avogadro, Azienda Agricola Bellagotti, Gimonda, Badia di Morrona, Villa Saletta, Podere Pellicciano, Fattoria Uccelliera), **Sangiovese** in purezza (Badia di Morrona, Vallorsi, Azienda Agricola Castelvecchio, Fattoria Fibbiano, Podere La Chiesa, Podere Marcampo, Cosimo Maria Masini, L'Agona, Pietro Beconcini, Podere Panta Rei, Fattoria di Statiano, Fattoria San Vito, Tenuta di Monterufoli, Azienda Agricola Bellagotti) e **rossi delle Terre di Pisa** (Pietro Beconcini, Le Palaie, Podere La Chiesa, Tenuta di Ghizzano, Vallorsi, Usiglian del Vescovo), con grande presenza di vini IGT Toscana e Costa Toscana.

Non mancano gli **spumanti** (Podere La Regola, Le Palaie, Villa Saletta, Sada, Usiglian del Vescovo, Tenuta La Macchia, Le Palaie, L'Agona, Fattoria Uccelliera, Fattoria Fibbiano), i **rosati** (Azienda Agricola Degli Azzoni Avogadro, Azienda Agricola Bellagotti, Azienda Agricola Castelvecchio, Azienda Agricola Toscani, Badia di Morrona, Cosimo Maria Masini, Fattoria



Fibbiano, Fattoria Uccelliera, Fontemorsi, Gimonda, Le Palaie, Marchesi Ginori Lisci, Podere La Regola, Podere Pellicciano, Podere Spazzavento, Sorelle Palazzi, Tenuta La Macchia, Usiglian del Vescovo, Vallorsi, Villa Saletta) e sperimentazioni di affinamento in **anfora** (Usiglian del Vescovo, Caiarossa, Podere Spazzavento, Podere Panta Rei).

Ciascuna azienda sarà presentata brevemente insieme ai vini degustati. Riportiamo, a seguire, la classificazione delle aziende per Comune di appartenenza:

Calci	<i>Fattoria San Vito</i>
Casale Marittimo	<i>Azienda Agricola Toscani Sada</i>
Crespina Lorenzana	<i>Fattoria Uccelliera</i>
Fauglia	<i>I Giusti e Zanza</i>
Montecatini Val di Cecina	<i>Fattoria Sorbaiano Marchesi Ginori Lisci Scuola Mocaio</i>
Montescudaio	<i>Colline di Sopra Fontemorsi Tenuta La Macchia</i>
Monteverdi Marittimo	<i>Tenuta di Monterufoli</i>
Montopoli in Val d'Arno	<i>Varramista</i>
Palaia	<i>Usiglian del Vescovo Villa Saletta</i>

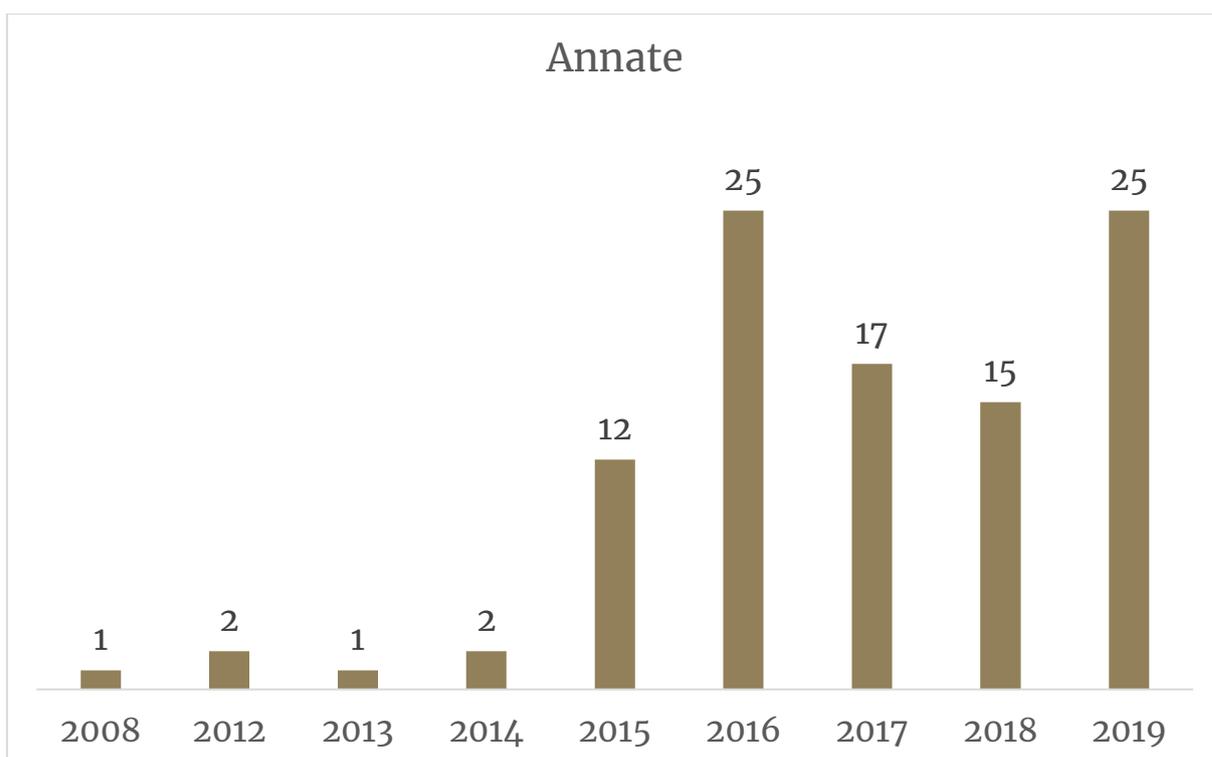
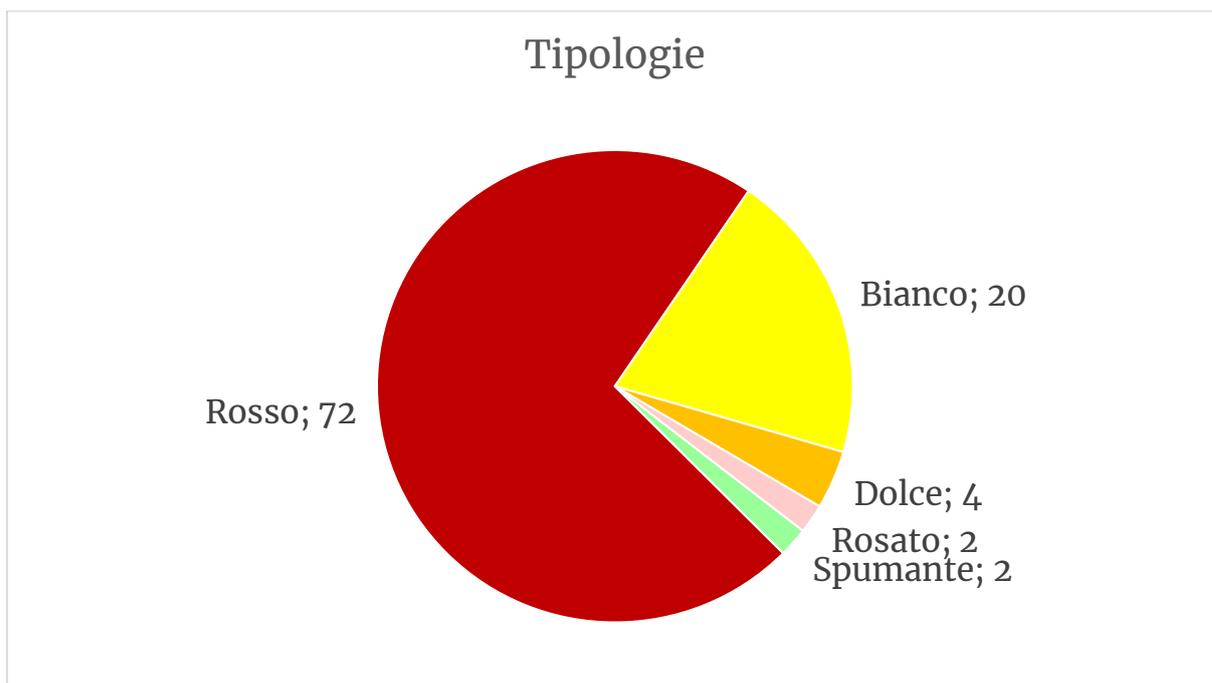


Peccioli	<i>Le Palaie</i> <i>Tenuta di Ghizzano</i>
Pomarance	<i>Fattoria Bulera di Grandoli</i> <i>Fattoria di Statiano</i>
Ponsacco	<i>Podere Spazzavento</i>
Pontedera	<i>Azienda Agricola Aldobrando Degli Azzoni</i> <i>Avogadro</i>
Riparbella	<i>Caiarossa</i> <i>Pakravan-Papi</i> <i>Podere La Regola</i>
San Miniato	<i>Cosimo Maria Masini</i> <i>Pietro Beconcini</i> <i>Podere Pellicciano</i>
Terricciola	<i>Azienda Agricola Bellagotti</i> <i>Azienda Agricola Castelvecchio</i> <i>Badia di Morrone</i> <i>Fattoria Fibbiano</i> <i>Gimonda</i> <i>L'Agona</i> <i>Podere La Chiesa</i> <i>Podere Panta Rei</i> <i>Sorelle Palazzi</i> <i>Vallorsi</i>
Volterra	<i>Podere Marcampo</i>

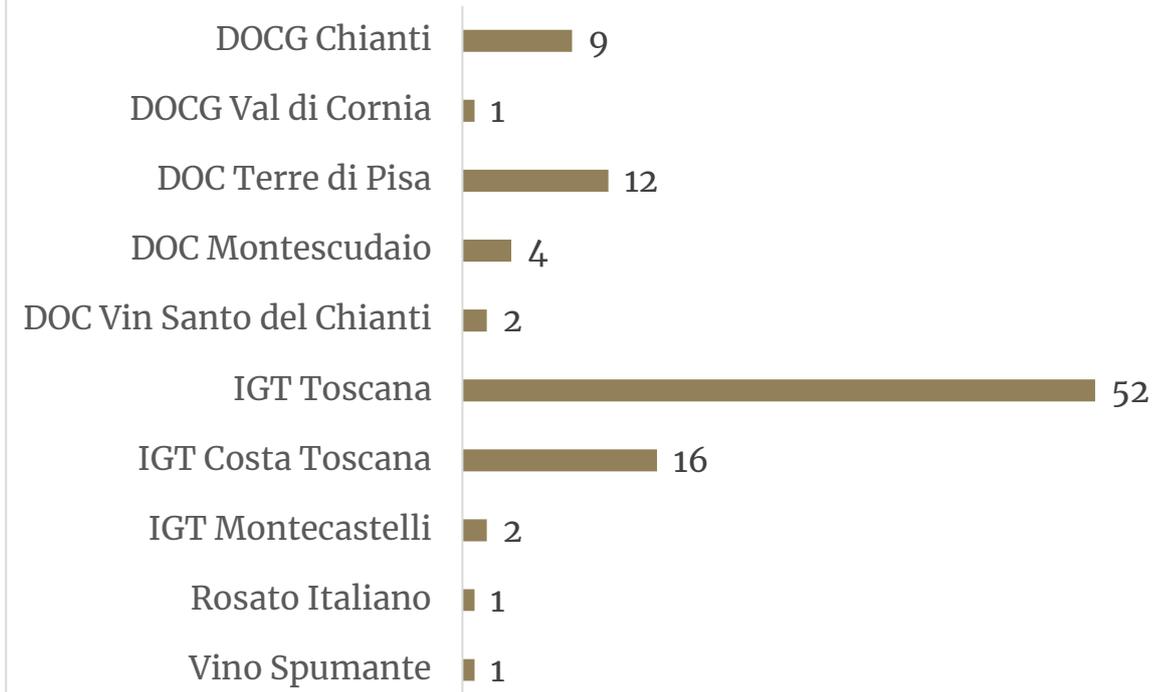


VINI PRESENTATI

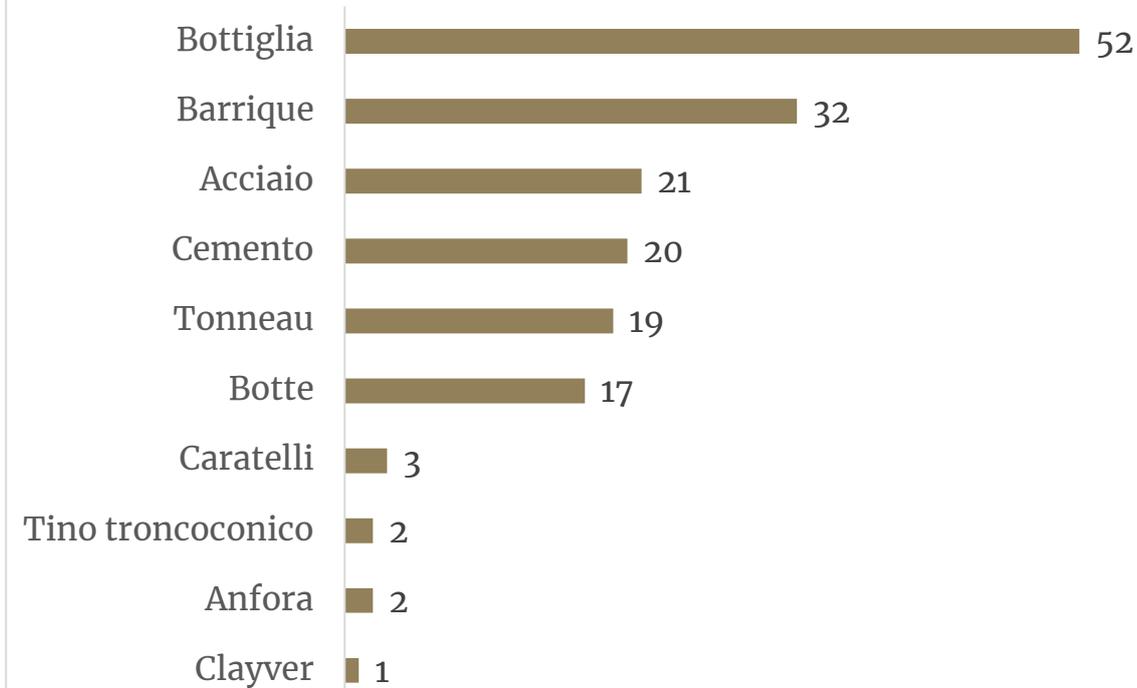
Nella guida di quest'anno presentiamo 100 etichette. Seguono i grafici con le tipologie, le annate, le denominazioni e i vasi vinari utilizzati per l'affinamento, con il numero di etichette per ciascuna categoria.



Denominazioni

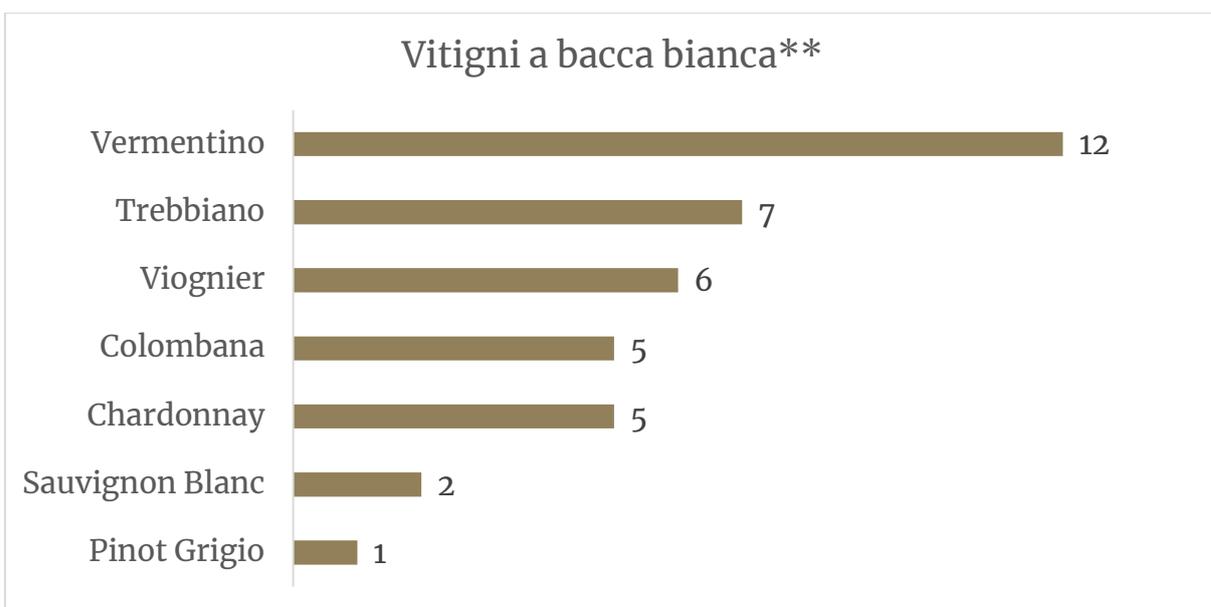
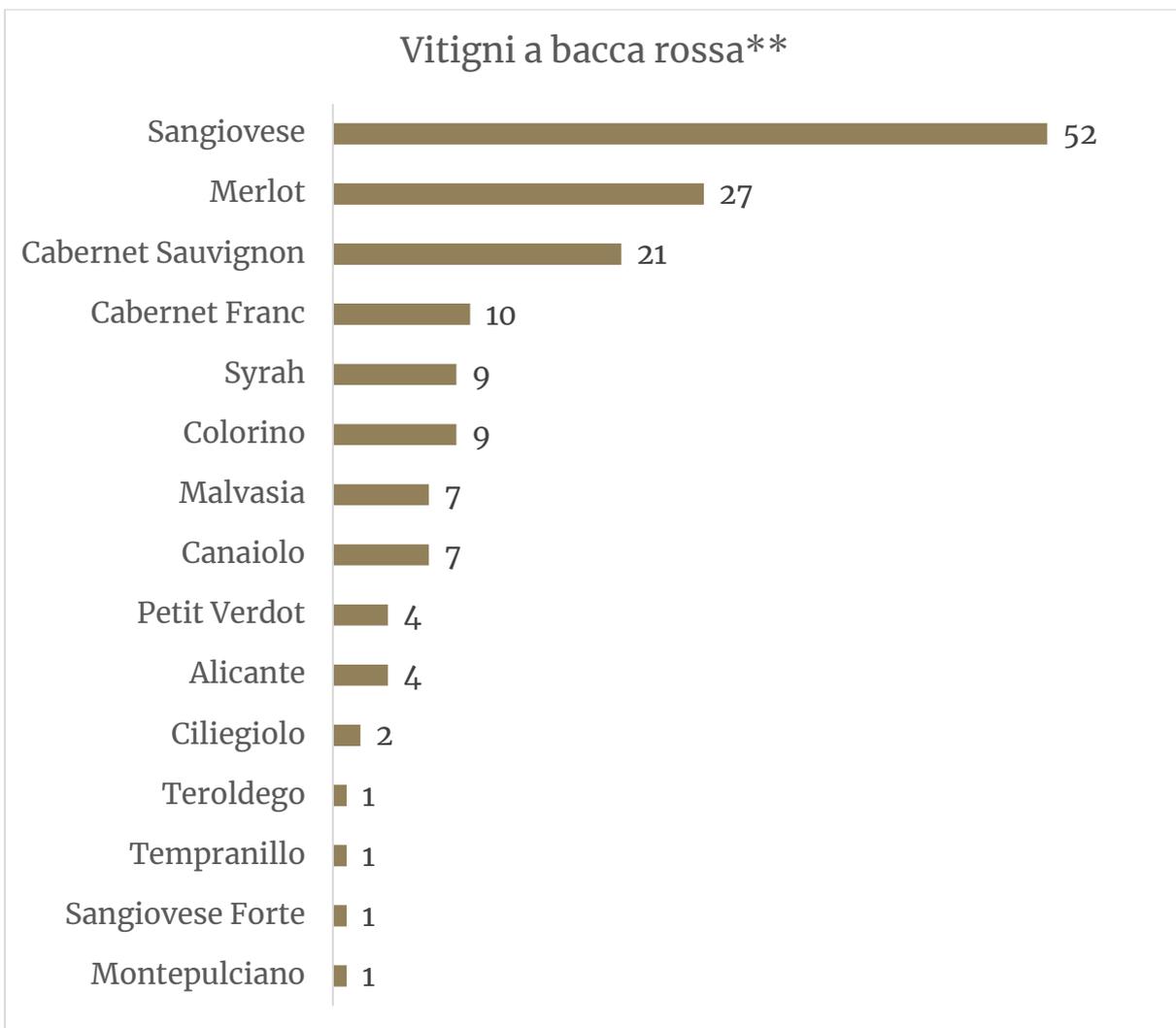


Contenitori*



* Alcune etichette utilizzano più contenitori per maturazione e affinamento.





** I grafici mostrano i vitigni a bacca rossa e a bacca bianca utilizzati negli uvaggi delle etichette. Il 68% dei vini è in blend, il restante 42% dichiara la presenza di un solo vitigno con vinificazioni in purezza o con prevalenza di un uvaggio secondo disciplinare.



SCHEDE DI DEGUSTAZIONE

Nelle pagine seguenti saranno presentati in ordine alfabetico le aziende e i vini da queste scelti per la degustazione. Per la presentazione di ciascuna azienda sono riportati contatti e localizzazione, superficie vitata dell'azienda in ettari, numero medio di bottiglie prodotte per anno, storia, tipologia di terreni, descrizione delle vigne e un elenco dei vini prodotti, suddivisi per tipologie:

- Spumanti
- Bianchi
- Rosati
- Rossi
- Dolci

La degustazione di ogni etichetta è avvenuta a bottiglia aperta e il vino è stato descritto nelle sue caratteristiche generali, seguendo la scheda e il lessico FISAR, che non assegna punteggi, ma identifica ogni voce in modo qualitativo, con aggettivi codificati dal Centro Tecnico dell'Associazione e utilizzati in tutti i corsi di *Sommellerie*.

Quattro sono i momenti principali della degustazione: analisi visiva, olfattiva, gustativa e sensazioni retro-olfattive. Al termine della degustazione, è riportato un commento generale, che riassume le caratteristiche più rilevanti del vino analizzato. Il risultato è una descrizione uniforme dei vini degustati, con linguaggio di facile comprensione e significato univoco, che vuole trasmettere un'immagine semplice, ma dettagliata, delle proposte dalle aziende aderenti al progetto.



NOME DEL VINO

Denominazione e annata
 Vitigni – Gradazione alcolica
 Tempi e modalità di maturazione e affinamento

	Esame visivo	Limpidezza e trasparenza Tonalità e intensità del colore Fluidità Effervescenza
	Esame olfattivo	Intensità e qualità Natura del profumo Complessità Intensità ●●●● (max.: molto intenso) Complessità ●●●● (min.: semplice)
	Esame gustativo	Corpo Elementi di durezza: acidità, sapidità e tannicità Elementi di morbidezza: alcolicità, morbidezza, zuccheri Equilibrio Corpo ●●●● Equilibrio ●●●●
	Finezza Persistenza Stato evolutivo	●●●● ●●●● ●●●●●●



Note di degustazione

Considerazioni finali

 **Abbinamenti:** aperitivi, frittore, formaggi media stagionatura, formaggi stagionati, salumi, minestre, paste semplici, paste ripiene, ragù bianco, ragù rosso, ragù carne, carni bianche, carni rosse, arrostiti, brace, stracotti/brasati, selvaggina, pesce al vapore, pesce arrostito/forno, crostacei, crudité, piatti vegetariani, funghi/tartufo, dolci al cucchiaio, torte, pasticceria secca

 Temperatura di servizio

Pisani più s





CONTE
ALDOBRANDO
DEGLI AZZONI AVOGADRO

AZIENDA AGRICOLA ALDOBRANDO DEGLI AZZONI AVOGADRO

Via Capecchi, 74 - Fraz. La Rotta - 56025 Pontedera

+39 0587 484818

info@adegliazzoni.eu

<https://www.adegliazzoni.eu/it/>

15 ha - 27.000 bottiglie

La famiglia Degli Azzoni Avogadro opera nel mondo del vino da molti decenni, ispirandosi ai principi dell'agricoltura integrata. L'azienda, estesa su 300 ha, presenta terreni sciolti di natura alluvionale e di medio impasto di origine marina ricchi in fossili sulla sommità delle colline ricadenti nel comune di Palaia, mentre nei bassi rilievi del comune di Pontedera sono presenti terreni più argillosi e tenaci. Le varietà a bacca rossa allevate sono Sangiovese, Syrah e Merlot, e tra le varietà bianche Vermentino, Pinot Grigio e Trebbiano. I vigneti, situati ad altezze di 40-90 metri s.l.m., hanno un'età da 6 a 54 anni e sono prevalentemente allevati a cordone speronato singolo o bilaterale, con densità d'impianto che spaziano da 2500 a 5000 ceppi per ettaro.

Villa Sole, Le Fonticchie IGT Toscana Bianco

Ros-È IGT Toscana Rosato

Helianthus IGT Toscana Rosso

Chianti DOCG Chianti

Baciamano DOC San Torpè Vin Santo



Helianthus

IGT Toscana Rosso 2016
Sangiovese, Merlot, Syrah – 14% vol
In barrique per 24 mesi e in bottiglia per 6 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Colore rosso rubino intenso e limpido. Bell'equilibrio tra aromi primari tipici dei vitigni e frutto e legno. Sentori di viola e prugna accanto a importanti note vanigliate e balsamiche. Vino equilibrato, intenso e persistente, di beva facile e invitante.



Formaggi media stagionatura, paste ripiene,
ragù rosso, carni rosse, arrostiti, selvaggina



18°C

Ros-È

IGT Toscana Rosato 2016
Sangiovese – 12,5% vol
In bottiglia per 3 mesi



Cristallino, trasparente
Buccia di cipolla poco intenso
Scorrevole



Intenso, schietto, mediamente fine
Aromatico, floreale, vegetale e fruttato fresco,
balsamico, aromi terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Leggero
Fresco, leggermente sapido, poco tannico
Leggero, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Colore rosa buccia di cipolla, cristallino e trasparente. Eccellente esempio di rosé ottenuto da un vitigno difficile, ben valorizzato e reso qualitativamente apprezzabile. Vino di buona intensità e mediamente fine, con uno spettro aromatico semplice e preciso e al naso note di petali rosa. Fresco, leggermente sapido, di ottima beva.



Aperitivi, frittiture, salumi, minestre, ragù
rosso, carni bianche



12°C

Villa Sole

IGT Toscana Bianco 2019
Pinot Grigio – 13% vol
In bottiglia per 3 mesi



Cristallino, trasparente
Giallo dorato intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Aromatico, floreale, vegetale fresco, fruttato
fresco e secco, balsamico, minerale, speziato
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Bel colore dorato intenso con una punta ramata, che rispetta il vitigno. Leggera nota fruttata su bacche gialle. Vino di buona struttura, con cenni sapidi interessanti e morbidezza da alcoli superiori evidenti. Elegante, piacevole alla beva, lungo in bocca: invita nettamente al secondo bicchiere.



Frittare, minestre, pesce arrosto/forno, piatti vegetariani



10°C



AZIENDA AGRICOLA BELLAGOTTI

Via Martini 15/17 - 56030 Terricciola

+39 0587 658544

info@bellagotti.it

<http://www.bellagotti.it/>

5 ha - 16.000 bottiglie

L'Azienda Agricola Bellagotti nasce nel 1955 nel cuore di Terricciola, con un'attività dedicata soprattutto alla produzione di uva da tavola; con il tempo inizia a produrre i primi vini aziendali, venduti all'epoca in fiaschi impagliati o in damigiane; negli anni '70 etichetta le prime bottiglie bordolesi. I terreni, posti tra 90 e 150 metri sul livello del mare, sono argilloso-sabbiosi e ricchi di fossili. Da oltre vent'anni nell'azienda, oggi portata avanti da Stefano e dalla sua famiglia, viene praticata un'agricoltura integrata, per la coltivazione di Sangiovese, Ciliegolo, Canaiolo, Vermentino e Trebbiano, allevati a Guyot con ceppi per metà degli anni '70 e densità d'impianto di 5000 viti per ettaro, 4000 in quelli più vecchi.

Pianardino IGT Toscana Bianco

Lidiotto IGT Toscana Rosato

Il Bucaia, Ponticello IGT Toscana Rosso

Porsano DOCG Chianti



Porsano

DOCG Chianti 2017

Sangiovese 70%, Ciliegiolo, Canaiolo 30% – 12,5% vol
In barrique per 4 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso granato intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, speziato, aromi terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Colore rosso granato intenso. Fresco, giovane, con sentori di frutti e fiori freschi. Tannini gentili, ancora dominanti, che garantiscono un ulteriore affinamento in bottiglia. Vino di corpo con buona morbidezza e finale di piacevoli frutti rossi. Equilibrato, persistente, invitante alla beva.



Salumi, paste semplici, ragù rosso, carni rosse,
arrosti



14°C

Il Bucaia

IGT Toscana Rosso 2015
Sangiovese – 14,5% vol
In barrique per 30 mesi



Limpido, impenetrabile
Rosso granato intenso
Denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale secco, fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, speziato, aromi terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Strutturato
Fresco, leggermente sapido, tannico
Caldo, morbido, secco
Leggermente disarmonico

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso granato intenso, limpido e impenetrabile. Vino strutturato con tannino importante e freschezza marcata. Frutta matura e note di rosa appassita al naso, abbastanza lungo in retrolfattiva. Ancora disponibile del potenziale evolutivo soprattutto riguardo alla parte fenolica.



Salumi, paste ripiene, ragù carne, carni rosse, arrosti



18°C



AZIENDA AGRICOLA CASTELVECCHIO

Via di Bagno - 56033 Terricciola

+39 0587 658318

info@agricastelvechio.it

<https://agricastelvechio.com/>

6 ha - 25.000 bottiglie

L'azienda si trova sulle colline di Terricciola e la proprietà si estende su 24 ha, con seminativi, uliveti, frutteti e vigneti allevati con il metodo Guyot e 5434 ceppi per ettaro. La famiglia Pantani è proprietaria della casa colonica dal 1956 e nel 2002 Claudia con il supporto dei fratelli e dei cugini decide di riprendere la coltivazione degli ulivi e dei vigneti, soprattutto Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Trebbiano, Malvasia e Colombana. I vigneti, a circa 100 metri s.l.m., risentono della vicinanza del mare ed insistono su suoli costituiti da sedimenti marini ricchi in fossili e minerali; la loro esposizione permette di ottenere vini fortemente legati al territorio, con spiccate caratteristiche di freschezza e bevibilità.

Il picchio IGT Toscana Bianco

Il tocco IGT Toscana Rosato

Le balze, Gradualmente, Massima Felicità DOC Terre di Pisa Rosso

Le colline, Qui e ora DOC Terre di Pisa Sangiovese

Armida DOC Vin Santo del Chianti Riserva



Armida

DOC Vin Santo del Chianti 2015
Trebbiano, Malvasia, Colombana – 13% vol
In caratelli per 60 mesi



Cristallino, trasparente
Giallo ambrato intenso
Denso



Molto intenso, schietto, fine
Aromatico, floreale, vegetale secco, fruttato
fresco e secco, balsamico, minerale, speziato,
aromi terziari
Complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Strutturato
Fresco, leggermente sapido, poco tannico
Caldo, pastoso, molto dolce
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Giallo ambrato intenso, cristallino. Naso complesso, note eleganti, molto intense e fini. In bocca ampio e lungo, con buon equilibrio tra dolcezza e acidità. Si apprezzano struttura, tipicità, eleganza, armonia e tradizione in felice convivenza.



Torte, pasticceria secca



10°C

Le Colline

DOC Terre di Pisa Sangiovese 2018
Sangiovese 100% – 13,5% vol
In botte per 12 mesi e in bottiglia per 4 mesi



Limpido, trasparente
Rosso granato poco intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Mediamente complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso granato, limpido e trasparente. Un Sangiovese elegante, chiara espressione del territorio, con un bel ventaglio olfattivo di fiori, frutta rossa disidratata e note di arancia rossa. Interessante terziarizzazione, con sentori vanigliati, di cipria e tostatura. Freschezza, sapidità e tannini in piacevole equilibrio con alcolicità e morbidezza. Finale intenso e persistente.



Salumi, paste semplici, paste ripiene, ragù rosso, carni rosse, arrostiti, piatti vegetariani



16°C

Massima Felicità

DOC Terre di Pisa Rosso 2017
Cabernet Sauvignon, Sangiovese – 13% vol
In tonneau per 12 mesi e in bottiglia per 4 mesi



Limpido, impenetrabile
Rosso rubino intenso
Denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, boisé, speziato, aromi terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Leggermente disarmonico

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●●●



Rosso rubino intenso e impenetrabile. Al naso sentori di frutta matura e note di legno. In bocca è caldo e avvolgente, con buona acidità e sul finale intense note boisé. In retrolfattiva è intenso, persistente, mediamente fine, con piacevoli frutti rossi.



Salumi, paste semplici, ragù rosso, carni rosse



16°C



TOSCANI

AZIENDA AGRICOLA TOSCANI

Via Pereta, 9 - Podere Campigallo - 56040 Casale Marittimo

+39 0586 652050

info@otwine.com

<http://www.otwine.com/>

12 ha - 60.000 bottiglie

L'azienda Toscani si trova nel Podere Campigallo sulle colline di Casale Marittimo, poco lontano dalla costa toscana, ad un'altitudine di 350 metri s.l.m. e si estende su 160 ettari, destinati all'allevamento di cavalli, di Angus e di cinto senese, all'olivicoltura e alla viticoltura dal 1970. Le vigne, esposte a Sud-Ovest, sono due, una di 9 e una di 3 ettari, dove sono allevati Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot, Teroldego, Petit Manseng e Greco a Guyot o cordone speronato, su un suolo rosso ricco di ferro e un microclima particolarmente ventilato.

Vedomare IGT Costa Toscana Bianco

Lolì IGT Costa Toscana Rosato

Quadratorosso, OT IGT Toscana Rosso

iToscani, Lumeo, vieni via con me. IGT Costa Toscana Rosso



OT

IGT Toscana 2016
Syrah, Cabernet Franc – 14% vol
In botte per 12 mesi e in bottiglia per 36 mesi



Limpido, impenetrabile
Rosso rubino intenso
Denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, pastoso, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●●●



Rosso rubino intenso, impenetrabile. Note eteree accompagnate da fini profumi di frutti rossi maturi a bacca piccola. Vino di corpo, con sentori mentolati e speziati in equilibrio. Pronto alla beva, con ampi margini di miglioramento in bottiglia. Taglio di grande interesse per un vino complesso con interazioni varietali di alta qualità.



Paste semplici, paste ripiene, ragù carne, carni
bianche, carni rosse, brace, selvaggina



18°C

vieni via con me.

IGT Costa Toscana Rosso 2017
Cabernet Franc – 14% vol
In tonneau per 12 mesi e in bottiglia per 12 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, boisé, minerale, speziato
Complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso, limpido. Ottima espressione del vitigno. Al naso evidenzia nettamente il frutto, con sentori balsamici, speziati e boisé. All'esame gustativo appare pieno, corposo e alcolico, con sentori di frutti scuri maturi a bacca piccola. Vino fine e persistente, già equilibrato e con buone prospettive in affinamento.



Salumi, paste ripiene, ragù carne, carni rosse,
arrosti, brace, funghi/tartufo



18°C

iToscani

IGT Costa Toscana Rosso 2018
Syrah, Teroldego – 13% vol
In acciaio per 6 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso porpora intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, boisé, speziato
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Leggermente disarmonico

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso porpora con bella estrazione di antociani. Piacevole al naso, molto fruttato e speziato. Vino giustamente tannico e di buona struttura. Il frutto è ben espresso con morbidezza ben contrastata da una acidità rinfrescante. Caldo sul finale, intenso e persistente.



Formaggi media stagionatura, paste semplici,
ragù rosso, carni rosse, piatti vegetariani,
funghi/tartufo



16°C



BADIA di MORRONA
T O S C A N A

BADIA DI MORRONA

Via del Chianti, 6 - 56030 Terricciola

+39 0587 658505

info@badiadimorrone.it

<https://badiadimorrone.it/>

110 ha - 300.000 bottiglie

La Famiglia Gaslini Alberti acquistò l'azienda Badia di Morrone nel 1939 e da allora produce vino e non solo. L'intera tenuta, posta a 150 metri s.l.m., si estende su 600 ettari con vigneti, oliveti, bosco e seminativi. Il terreno ricco di sabbie a tratti ricche in fossili, unito ad un microclima ideale, rappresenta un ambiente particolarmente adatto per la coltivazione della vite. I vigneti sono frutto della nuova generazione di impianti cioè quelli fatti con cloni, densità di impianto e sistemi di allevamento individuati in base alla tipologia dei terreni. I vitigni allevati, principalmente a cordone speronato e Guyot, sono Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah tra quelli a bacca rossa e Trebbiano, Vermentino, Chardonnay e Viognier tra quelli a bacca bianca.

Bianco della Badia, Felciaio, La Suvera, Bianco dei Poggi IGT Toscana Bianco Vivaja IGT Toscana Rosato

Rosso della Badia, Taneto, N'Antia, Rosso dei Poggi IGT Toscana

VignaAlta DOC Terre di Pisa

I Sodi del Paretaio, Caligiano DOCG Chianti

I Sodi del Paretaio DOCG Chianti Riserva

Vin Santo del Chianti DOC Vin Santo del Chianti



N'Antia

IGT Toscana Rosso 2017
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot – 14,5% vol
In barrique per 15 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Strutturato
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso. Vino pieno, carico, piacevole, con sentori di frutti rossi maturi, speziati e boisé. In bocca è strutturato, fresco, leggermente sapido, con giusta componente tannica. Importante alcolicità, corpo pieno e avvolgente per un'ottima bevibilità. In retrolfattiva nota polverosa finale. Equilibrato, persistente e fine.



Formaggi media stagionatura, paste semplici,
paste ripiene, ragù carne, carni rosse, arrostiti,
brace



18°C

VignaAlta

DOC Terre di Pisa Sangiovese 2017
Sangiovese – 14,5% vol
In botte grande per 24 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso granato intenso
Poco denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Strutturato
Fresco, sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso granato intenso. Ottima espressione di Sangiovese del territorio. Al naso è fine e complesso, con sentori floreali, fruttati e cenni terrosi. In bocca è strutturato, con netta sapidità minerale. Vino elegante e varietale, con piacevoli note boisé. Equilibrato e intenso, con finale fresco, lungo, pressoché infinito.



Formaggi stagionati, paste semplici, paste
ripiene, ragù carne, carni rosse, arrostiti,
stracotti/brasati



18°C

I Sodi del Paretaio

DOCG Chianti 2019

Sangiovese 85%, Merlot, Cabernet Sauvignon – 13,5% vol
In cemento per 10 mesi



Cristallino, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco, balsamico,
boisé, speziato
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso e cristallino. Buon esempio di Chianti con una vinificazione del Sangiovese precisa e ben integrata con le varietà complementari. Al naso è fruttato, con spiccati sentori vegetali che si ritrovano anche in retrolfattiva. Equilibrato, intenso, persistente e mediamente fine. Piacevole e di buona bevibilità.



Paste semplici, paste ripiene, ragù carne, carni rosse, arrostiti



16°C



CAIAROSSA

CAIAROSSA

Via per Montescudaio, 59 - 56046 Riparbella

+39 0586 699016

info@caiarossa.it

<http://www.caiarossa.com/>

32 ha - 100.000 bottiglie

La proprietà di Caiarossa si estende su 70 ha tra i 150 e i 250 metri s.l.m. con vigneti e una vasta area di olivi centenari e bosco. La diversità dei suoli nella proprietà ha portato alla definizione di dodici parcelle, poi impiantate con le varietà che meglio si addicevano loro. Oggi le varietà presenti sono dieci: Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah e Alicante per le varietà rosse; Chardonnay, Viognier e Petit Manseng per le varietà in bianco. La decisione di abbracciare i principi della produzione biodinamica è nata con l'idea stessa di Caiarossa: un modo di approcciare al vino che corrisponde ad una visione olistica della vita e dell'azienda agricola, concepita in relazione al suo ambiente, dal vigneto fino alla Terra e al cosmo. Impianti di vigna effettuati nel 1999-2000, allevamento a cordone speronato. La densità di allevamento è di 9000 piante/ha, rese tra i 40-45 quintali/ha.

Caiarossa Bianco IGT Toscana Bianco

Oro di Caiarossa IGT Toscana Bianco Vendemmia tardiva

Pergolaia, Caiarossa, Aria di Caiarossa, Essenzia di Caiarossa IGT Toscana Rosso



Caiarossa

IGT Toscana 2017

Cabernet Franc 29%, Merlot 25%, Syrah 20%, Cabernet Sauvignon 15%,
 Petit Verdot 5%, Alicante, Sangiovese – 14% vol
 In botti di diverse dimensioni per 12-20 mesi



Limpido, impenetrabile
 Rosso rubino molto intenso
 Denso



Intenso, schietto, molto fine
 Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
 balsamico, boisé, minerale, speziato
 Complesso

Intensità ●●●●
 Complessità ●●●●



Strutturato
 Fresco, sapido, tannico
 Caldo, pastoso, secco
 Equilibrato

Corpo ●●●●
 Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
 Persistenza ●●●●
 Stato evolutivo ●●●●●●



Rosso rubino molto intenso e impenetrabile. Da un taglio complesso, un vino di complessa qualità olfattiva e ottima struttura. Fresco, sapido, tannico, già in questa fase in equilibrio con le parti morbide. Molto fine e persistente, con ottime potenzialità evolutive.



Formaggi stagionati, carni rosse, brace,
 selvaggina, funghi/tartufo



18°C

Aria di Caiarossa

IGT Toscana 2016

Syrah 35%, Merlot 28%, Cabernet Franc 20%,
Cabernet Sauvignon 12%, Alicante 5% – 14% vol

In barrique per 12-16 mesi, in cemento 12 mesi e in bottiglia 12 mesi



Limpido, impenetrabile
Rosso rubino intenso
Denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, boisé, speziato, aromi terziari
Complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Strutturato
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso, impenetrabile. Sfumature gusto olfattive ricche e complesse con frutti rossi, sentori mentolati e terziazioni eleganti. Piacevole in bocca con una bella trama di tannini fini e un'interessante sapidità e freschezza. Di buona struttura, ma non opulento, con un ottimo equilibrio e una chiusura elegante. Grande espressione dell'annata 2016.



Formaggi stagionati, salumi, paste ripiene,
carni rosse, arrostiti, brace, stracotti/brasati,
selvaggina, funghi/tartufo



18°C

Pergolaia

IGT Toscana 2016

Sangiovese 80%, Merlot 10%, Cabernet Sauvignon 10% – 13% vol

In cemento per 12-14 mesi, Sangiovese in botte,
in cemento per 12 mesi e in bottiglia per 12 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso, limpido. Al naso sentori fruttati, di macchia mediterranea e leggera mineralità. In bocca è strutturato e fresco, vivace e armonico, con un finale persistente, elegante e leggermente amaricante. Morbido, pieno e piacevole. Giovane, con componente tannica spiccata e di qualità. Presenta una bella prospettiva di longevità.



Salumi, paste ripiene, ragù carne, carni rosse,
arrosti



16°C



COLLINE DI SOPRA

COLLINE DI SOPRA

Via delle Colline, 17 - 56040 Montescudaio

+39 0586 650377

info@collinedisopra.com

<https://www.collinedisopra.com/>

20 ha - 20.000 bottiglie

Colline di Sopra si trova sulle colline di Montescudaio; fondata nel 2006, ha sposato subito la filosofia dell'agricoltura biologica e a fine 2015 è stata rilevata dall'attuale proprietario, Ulrich Ziegler, che ha introdotto in azienda i metodi biodinamici. Le vigne crescono tra i 120 e i 200 metri s.l.m. su terreni argillosi e calcarei, ricchi di minerali e fossili di origine marina. Le viti hanno 12 anni e sono allevate a cordone speronato, Guyot e ad alberello, con densità d'impianto pari a 6600 ceppi per ettaro. Attualmente l'azienda produce rossi in blend o monovarietali (Colori e Sopra). Di recente sono state impiantate anche due varietà bianche, Viognier e Roussane.

Sopra IGT Costa Toscana Bianco Viognier
Eola, Larà, Ramanto IGT Costa Toscana Rosso
Colori IGT Costa Toscana Rosso Sangiovese
Colori IGT Costa Toscana Rosso Merlot
Sopra IGT Costa Toscana Rosso Merlot
Sopra IGT Costa Toscana Rosso Syrah
Sopra IGT Costa Toscana Rosso Cabernet Franc
Sopra IGT Costa Toscana Rosso Petit Verdot
Sopra IGT Costa Toscana Rosso Cabernet Sauvignon
Sopra IGT Costa Toscana Rosso Sangiovese



Colori

IGT Costa Toscana Rosso 2017
Merlot – 14,5% vol
In barrique per 24 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, speziato, aromi terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso. Olfatto ricco, fruttato, speziato, con note balsamiche di canfora ed eucalipto. Di corpo, avvolgente e caldo, di buona sapidità e freschezza. In retrolfattiva marasca molto matura, con finale amaricante e boisé. Vino equilibrato, intenso e persistente.



Salumi, paste ripiene, ragù rosso, ragù carne,
carni rosse



20°C



Passione biodinamica!

COSIMO MARIA MASINI

Via Poggio a Pino, 16 - 56028 San Miniato

+39 0571 465032

paoletti@cosimomariamadini.it

<http://cosimomariamadini.com/>

13 ha - 45.000 bottiglie

L'azienda Cosimo Maria Masini si trova lungo la via Francigena a circa 5 km dal centro abitato di San Miniato. La tenuta, antica dimora del marchese Ridolfi e di proprietà della famiglia Masini dal 2000, coltiva vigneti, uliveti e seminativi su 40 ettari, seguendo i principi dell'agricoltura biodinamica. I vigneti, posti a circa 100 metri s.l.m., si estendono su un substrato argillo-limoso ricco di fossili di età pliocenica. Si allevano 5400 ceppi/ha a cordone speronato e i vitigni spaziano dai toscani Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia Bianca e Nera, Buonamico, San Colombano e Sanforte, vitigno autoctono quasi scomparso, agli internazionali Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

Annick, Daphné IGT Toscana Bianco

Matilde IGT Toscana Rosato

Sincero, Cosimo, Sanforte IGT Toscana Rosso

Nicole IGT Toscana Sangiovese

Chianti DOCG Chianti

Fedardo DOC Vin Santo del Chianti



Annick

IGT Toscana Bianco 2019
Sauvignon Blanc, Vermentino – 12,5% vol
In cemento per 6 mesi



Cristallino, trasparente
Giallo paglierino intenso
Scorrevole



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, minerale, speziato, aromi terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco vivo, leggermente sapido
Caldo, morbido, secco
Leggermente disarmonico

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Giallo paglierino intenso e cristallino. Buona armonia al naso con originali sentori di ginger. Semplice e piacevole. All'esame gustativo si apprezzano vivace freschezza, buona sapidità e una leggera nota esotica in retrolfattiva. Vino intenso e di buon equilibrio.



Aperitivi, frittiture, paste semplici, ragù bianco, pesce al vapore



10°C

Nicole

IGT Toscana Sangiovese 2018
Sangiovese – 13,5% vol
In botte troncoconica per 12 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, boisé, minerale, speziato
Complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso. Espressione di Sangiovese con spettro aromatico ampio e complesso. Al naso è intenso, mediamente fine, con note di frutta scura matura, quasi disidratata, e sentori balsamici. In bocca è di corpo, fresco, con tannini setosi. Piacevole, elegante, equilibrato e persistente. Vino di buona prospettiva.



Formaggi media stagionatura, salumi, carni rosse, arrostiti



16°C



FATTORIA BULERA DI GRANDOLI

Località Bulera - 56045 Pomarance

+39 0588 85277

info@agriturismoacquaviva.it

<http://www.agriturismoacquaviva.com/>

2 ha – 6.000 bottiglie

La Fattoria Bulera nasce nel 1975 a Pomarance a 350 metri s.l.m.; si estende per 180 ha e nel tempo si è specializzata in varie attività, dall'allevamento all'attività agrituristica, ma soprattutto nella produzione di vino e olio extravergine d'oliva. Conta 16 ha di oliveto, 2 di vigneto, 80 di bosco e 80 di seminativi ed è gestita da Tommaso Grandoli, giovane nipote del fondatore. I vigneti nascono su un suolo argilloso arenarico di origine pliocenica, sono allevati a Guyot con densità d'impianto di 5000 ceppi per ettaro. Da Vermentino, Malvasia, Sangiovese, Canaiolo, Cabernet, Colorino nascono le quattro etichette dell'azienda.

Bianco della rocca IGT Toscana

Carezza IGT Montecastelli Vermentino

Le fosse di Michele, Bulerino IGT Montecastelli



Le Fosse di Michele

IGT Montecastelli Rosso 2018

Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Cabernet Sauvignon – 13,5% vol
In barrique per 12 mesi



Limpido, trasparente
Rosso rubino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino limpido e trasparente. Un vino che richiama la tradizione, piacevole e di buona beva. Al naso è intenso e complesso, con sentori fruttati freschi, speziati, balsamici e boisé. Di corpo, caldo, con buona freschezza e leggera sapidità. Tannini importanti bilanciati da giusta morbidezza. Equilibrato, fine e persistente.



Formaggi media stagionatura, salumi, paste
ripiene, ragù rosso, carni rosse, brace, piatti
vegetariani



18°C

Carezza

IGT Toscana Vermentino 2019
Vermentino – 14% vol
In acciaio per 5 mesi



Brillante, trasparente
Giallo paglierino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, minerale, speziato, aromi terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, sapido
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Giallo paglierino intenso e brillante. Al naso piacevoli note di macchia mediterranea, sentori minerali e balsamici. In bocca è sapido, di buona acidità, caldo e morbido. Vino di buona struttura, equilibrato e intenso, con piacevole finale ammandorlato.



Frittare, formaggi media stagionatura,
minestre, paste semplici, ragù carne, crostacei,
piatti vegetariani



12°C



FATTORIA DI STATIANO

Località Bulera - 56045 Pomarance

+39 0588 85277

info@agriturismoacquaviva.it

<http://www.agriturismoacquaviva.com/>

2 ha – 4.000 bottiglie

La fattoria di Statiano è una piccola realtà familiare dal 1947, tra Volterra e la fascia costiera. Conta 20 ettari di bosco e 44 di terreno destinato a cereali, verdure di stagione, ma soprattutto vino e olio extravergine d'oliva. Su terreno di medio impasto argillo-sabbioso, salino, minerale a 120 metri s.l.m. da 16 anni coltiva una piccola vigna a cordone speronato basso con Sangiovese, Canaiolo, Vermentino e Ansonica, con densità di 5000 ceppi per ettaro. Dal 2003 l'azienda accoglie i visitatori in un vecchio podere contadino ristrutturato, e dal 2014 il terreno è a conduzione biologica.

Statiano IGT Montecastelli Rosso
Gallo del Botrone IGT Toscana Rosso



Statiano

IGT Montecastelli Rosso 2019
Sangiovese – 13% vol
In acciaio per 12 mesi e in bottiglia per 6 mesi



Limpido, trasparente
Rosso rubino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, speziato, aromi terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, poco morbido, secco
Leggermente disarmonico

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso, limpido e trasparente. Al naso note vegetali, sentori di sottobosco e di frutti rossi maturi. In bocca è un vino di corpo, caldo e morbido, con predominanza di freschezza, tannini e leggera sapidità. Intenso e persistente in retrolfattiva.



Formaggi media stagionatura, salumi, paste ripiene, ragù carne, arrostiti



16°C



FATTORIA FIBBIANO

Via di Fibbiano, 2 - 56030 Terricciola

+39 0587 635677

wine@fattoria-fibbiano.it

<http://www.fattoria-fibbiano.it/>

20 ha - 120.000 bottiglie

Fattoria Fibbiano si trova sulle colline tra Pisa e Volterra. La storia dell'azienda inizia nel 1997 quando Giuseppe Cantoni acquista la fattoria dopo una lunga carriera all'estero nell'industria, per dedicarsi insieme alla famiglia alla cura di vigneti, oliveti, seminativi e boschi. Le vigne sono allevate per la maggior parte a cordone speronato e in parte a Guyot, con età media di 20 anni e alcune piante di oltre 100 anni. I terreni, di medio impasto, sono di origine marina, ricchi di conchiglie plioceniche e coralli. La filosofia aziendale è di coltivare esclusivamente vitigni autoctoni, con i rossi Sangiovese, Sangiovese Forte, Sangiovese Polveroso, Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino in cima alla collina, a 200 metri s.l.m., e i bianchi Vermentino e Colombana a fondovalle a circa 120 metri.

Morfeo Metodo classico pas dosé

Fonte delle Donne IGT Toscana

Colombana IGT Toscana Verdea Bianca

Sofia Rosè IGT Toscana

Le Pianette, Ciliegiolo, L'Aspetto IGT Toscana

Sanforte IGT Costa Toscana Sanforte

Casalini DOCG Chianti Superiore

Ceppatella DOC Terre di Pisa Sangiovese



Ceppatella

DOC Terre di Pisa Sangiovese 2015

Sangiovese 100% – 12,5% vol

In cemento per 4 mesi, botte per 30 mesi e in bottiglia per 12 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso granato intenso
Poco denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, minerale, speziato, aromi terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco vivo, leggermente sapido, tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso granato intenso. Al naso pulito, molto piacevole ed elegante, con ampio spettro dei profumi, frutti rossi, rose e viole appassite. In bocca è pieno, di corpo, leggermente sapido, tannico, con vivace freschezza. Vino equilibrato, intenso, fine e persistente.



Salumi, paste ripiene, ragù carne, carni rosse,
arrosti, stracotti/brasati, selvaggina, funghi/
tartufo



16°C

Colombana

IGT Toscana 2019
Colombana 100% – 13% vol
In cemento per 6 mesi e in bottiglia per 6 mesi



Cristallino, trasparente
Giallo paglierino intenso
Poco denso



Poco intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, minerale
Semplice

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco vivo, leggermente sapido
Caldo, poco morbido, secco
Leggermente disarmonico

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Giallo paglierino intenso, cristallino e trasparente. Naso fine, con delicati profumi floreali e piacevoli note fruttate fresche. Vino corretto, con sottile struttura e buon equilibrio tra sapidità, alcolicità e piacevole freschezza.



Frittore, formaggi media stagionatura,
minestre, ragù bianco, pesce al vapore,
crostacei, piatti vegetariani



12°C

Sanforte

IGT Costa Toscana Sanforte 2016

Sangiovese Forte 100% – 14% vol

In cemento per 4 mesi, botte per 12 mesi e in bottiglia per 12 mesi



Limpido, trasparente
Rosso aranciato intenso
Poco denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso aranciato intenso. Elegante e schietto al naso. In bocca grande espressione balsamica e finezza del frutto. Corpo importante, con spiccata freschezza e leggera sapidità. Le note balsamiche e fruttate si ritrovano in retrolfattiva con eleganza e precisione. Vino equilibrato, intenso, fine e persistente, per una corretta espressione del vitigno.



Salumi, paste semplici, ragù rosso, carni rosse, arrosti



16°C



FATTORIA SAN VITO

Via Caprili 5 - 56011 Calci
+39 347 0674838
info@fattoriasanvito.it
<http://www.fattoriasanvito.it/>

4,5 ha – 4.000 bottiglie

Dal 2011 Matteo, vignaiolo ed ex libraio, produce a Calci vino naturale e olio extravergine d'oliva. I terreni su cui sorgono i vigneti sono costituiti da un limo argilloso e argilloso-sabbioso, con zone a scheletro dominante e ghiaie. Trebbiano, Vermentino, Malvasia, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot sono allevati a cordone speronato con densità d'impianto di 4500 ceppi per ettaro. I nomi dei vini ricordano il territorio che li ha visti nascere ed evocano conventi, la certosa, pietre dei monti pisani usate per i frantoi, oltre al torrente che divide la vigna e un antico campo di gelsi.

Nicosia, Gelseta, Montemagno IGT Toscana Bianco

Cartusia, SantoPietro, Verrucano IGT Toscana Rosso



Cartusia

IGT Toscana Rosso 2018
Sangiovese – 14% vol
In acciaio per 20 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, speziato, aromi terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, tannico
Caldo, morbido, secco
Leggermente disarmonico

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso e limpido. Al naso decise componenti odorose terziarie, con sentori di fungo e sottobosco. Tannino giovane e deciso, buona freschezza e leggera sapidità, con fin di bocca gradevole. In retrolfattiva intenso e di buona finezza.



Formaggi media stagionatura, salumi, paste semplici, paste ripiene, ragù carne, carni rosse, arrostiti



16°C

Nicosia

IGT Toscana Bianco 2018
Trebbianco, Vermentino, Malvasia – 13,5% vol
In acciaio per 20 mesi



Limpido, trasparente
Giallo ambrato intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, minerale, speziato, aromi terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco vivo, leggermente sapido
Caldo, morbido, secco
Leggermente disarmonico

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Giallo ambrato intenso. Al naso è vegetale, balsamico, con predominanti sentori terziari. In bocca è fresco vivo e di buona sapidità. Sul finale è minerale, con note di buccia di susina. Intenso e di lunga persistenza. Uvaggio interessante per l'area pisana.



Aperitivi, frittiture, minestre, paste semplici,
ragù bianco, pesce al vapore, piatti vegetariani



14°C



FATTORIA SORBAIANO

Località Sorbaiano, 39 - 56040 Montecatini Val di Cecina

+39 0588 028054

info@sorbaiano.it

<http://www.fattoriasorbaiano.it/>

27 ha – 80.000 bottiglie

L'azienda nasce negli anni '50 con l'acquisto da parte della famiglia Salvadori Picciolini che trasforma l'attività da cerealicola a vitivinicola. L'antica villa nobiliare ottocentesca, circondata da un ampio parco, è situata a pochi passi da Montecatini Val di Cecina. I terreni vitati, posti a 350 metri s.l.m., sono originati dall'alterazione di rocce calcaree con abbondante scheletro. Nei suoi 27 ha di vigneto hanno trovato un habitat ideale i rossi Sangiovese, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malvasia Nera e i bianchi Trebbiano, Chardonnay, Traminer aromatico, allevati a Guyot con densità d'impianto 4000 piante per ettaro.

Sorbaiano DOC Montescudaio Bianco

Sorbaiano, Rosso delle Miniere DOC Montescudaio Rosso

Febo IGT Toscana Merlot

Velathri IGT Toscana Cabernet Franc

Pian del Conte IGT Toscana Sangiovese

Vin Santo DOC Montescudaio Vin Santo



Rosso delle Miniere

DOC Montescudaio 2016

Sangiovese 60%, Cabernet Franc 30%, Malvasia Nera 10% – 14,5% vol
In barrique per 15-18 mesi e in bottiglia 24 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Strutturato
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso e limpido. Naso complesso e penetrante con ampio bouquet che spazia dai profumi primari ai terziari, macchia mediterranea, piccoli frutti a bacca rossa, note speziate e boisé. Pieno, strutturato, con tannini fini. Equilibrato, intenso, persistente, elegante e piacevole da bere.



Formaggi stagionati, salumi, paste ripiene,
ragù carne, carni rosse, arrostiti,
stracotti/brasati



18°C

Febo

IGT Toscana Merlot 2017

Merlot 85%, Syrah 15% – 14,5% vol

In botte per il Merlot, barrique per il Syrah 12 mesi e in bottiglia 12 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco, balsamico,
boisé, minerale, speziato
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Leggermente disarmonico

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso. Al naso sentori vegetali eleganti con piacevoli cenni terrosi, speziati e boisé. In bocca ha buona acidità, leggera sapidità, tannino risolto e prevalenza di sensazioni morbide. Il finale è intenso e persistente, pulito e fruttato.



Formaggi media stagionatura, paste ripiene,
ragù rosso, ragù carne, carni rosse, brace



18°C

Vin Santo

DOC Montescudaio Vin Santo 2012

Trebbiano 100% – 15% vol

In barrique per almeno 36 mesi e in bottiglia almeno 12 mesi



Cristallino, trasparente
Giallo ambrato intenso
Denso



Intenso, schietto, fine
Aromatico, floreale, vegetale e fruttato secco,
balsamico, minerale, speziato, aromi terziari
Complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Strutturato
Fresco, leggermente sapido, poco tannico
Caldo, pastoso, dolce
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Giallo ambrato intenso e cristallino. Al naso è complesso, con sentori di frutta secca, fichi e note di smalto. Perfettamente in equilibrio, non troppo dolce, leggermente sapido, con piacevole acidità. Si apprezzano il carattere, la finezza e la persistenza.



Dolci al cucchiaio, pasticceria secca



12°C



FATTORIA UCCELLIERA

FATTORIA UCCELLIERA

Via Roncione, 9 - 56042 Crespina Lorenzana

+39 050 662747

info@uccelliera.com

<https://uccelliera.com/>

14 ha - 80.000 bottiglie

L'azienda Fattoria Uccelliera è situata a cavallo dei comuni di Fauglia e Lorenzana ed è nata a fine anni '60 dalla passione per la campagna di Antonio Bulleri e Maria Elena Poggianti. La tenuta, anche agriturismo, è ricoperta da vigneti, oliveti, boschi d'alto fusto, pioppeti e seminativi. I vigneti, posti a 150 metri s.l.m., sono in prevalenza Sangiovese; ai bordi della proprietà si trovano i vitigni internazionali, mentre al centro, la porzione più antica, vi è una vigna di Canaiolo degli anni '50 impiantata su terreni argillosi e calcarei. Nella tenuta sono allevati vitigni a cordone speronato e a Guyot e la densità di impianto varia tra le 4000 e le 5500 piante per ettaro.

Brut Metodo Charmat

Soliva IGT Toscana Bianco

Ficaia, Ginepraia IGT Toscana Bianco

Isola IGT Toscana Viognier

Lupinaio IGT Toscana Sauvignon Blanc

La Prima Volta Rosé IGT Toscana Rosato

Chianti DOCG Chianti

Chianti Riserva DOCG Chianti Riserva

Castellaccio, Syrah 7 dieci, Ginepraia, Poggio alla Pietra, Soliva IGT Toscana Rosso

Vin Santo Doc di S. Torpè DOC San Torpè Vin Santo



Chianti Riserva

DOCG Chianti Riserva 2016

Sangiovese 85%, Canaiolo 15% – 13,5% vol

In botte per 12 mesi e in bottiglia per 6 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, speziato, aromi terziari
Complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Leggermente disarmonico

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino con tendenza al granato. Al naso molto elegante e complesso, con note di piccoli frutti neri, ematiche e terrose. In bocca è fresco, leggermente sapido, giustamente tannico, caldo e morbido. In retroolfattiva intenso, fine e persistente. Un Chianti piacevole, corretto e di qualità.



Formaggi media stagionatura, paste semplici,
paste ripiene, ragù carne, carni rosse, arrosti



16°C

Poggio alla Pietra

IGT Toscana Rosso 2015

Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 10%, Alicante Bouschet 10%
13,5% vol

Governo all'uso toscano e in bottiglia per 6 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, boisé, speziato, aromi terziari
Complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso, limpido. Buon esempio di valorizzazione del Sangiovese, in armonia con i vitigni complementari. Al naso profumi delicati di fiori e frutti rossi maturi, che ritornano percepibili in retrolfattiva. In bocca freschezza, leggera sapidità e tannini in equilibrio con alcolicità e morbidezza. Intenso e persistente con finale amaricante.



Formaggi stagionati, paste ripiene, ragù rosso,
ragù carne, carni rosse, arrostiti, funghi/tartufo



18°C

Castellaccio

IGT Toscana Rosso 2016

Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 40% – 13,5% vol

In botte per 14 mesi e in bottiglia per 12 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
boisé, minerale, speziato, aromi terziari
Complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso, limpido. Al naso fine e complesso, con sentori balsamici e di legno. In bocca fresco, di corpo, leggermente sapido e giustamente tannico. In retrolfattiva frutta matura e note di liquirizia. Mediamente fine, intenso e persistente. Componenti in equilibrio con finale amarognolo.



Formaggi media stagionatura, salumi, paste semplici, ragù carne, carni bianche, carni rosse, arrostiti, pesce arrostito/forno



18°C



FONTEMORSI

Via delle Colline – 56040 Montescudaio

+39 0583 349025

info@fontemorsi.it

<http://www.fontemorsi.it/>

10 ha – 60.000 bottiglie

Immersa nelle colline della Valle del Cecina nei pressi di Montescudaio a circa 100 metri s.l.m., la Tenuta Fontemorsi nasce nel 2002 per volontà di Laura Berlucchi che affida nel 2003 la gestione di agriturismo e azienda alla società costituita da Francesco Benasaglio, Maria Vittoria Facchinelli, Roberto Ligasacchi e Carlo Sanvitale, per la produzione di vino e olio. Le viti, con densità media di 7200 ceppi/ha ed età compresa tra 10 e 18 anni, sono allevate a Guyot e impiantate su terreni particolarmente ricchi di conchiglie marine fossili con tessitura argilloso-limosa alternata a lenti sabbiose. La produzione vinicola è legata ai vitigni di tradizione locale, Sangiovese, Canaiolo e Malvasia rossa, ma pone attenzione anche al gusto internazionale, con Merlot e Cabernet Sauvignon, Viogner, Chardonnay e Muscat.

Tresassi Bianco IGT Toscana Bianco

Tresassi Rosato IGT Toscana Rosato

Guadipiani, Le Tinte, Volterrano IGT Toscana Rosso

Spazzavento DOC Montescudaio Rosso



Tresassi

IGT Toscana Bianco 2019
Viognier 50%, Chardonnay Musqué 50% – 13% vol
In acciaio



Cristallino, trasparente
Giallo paglierino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, fine
Aromatico, floreale, vegetale e fruttato fresco e secco, balsamico, minerale, speziato, aromi terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Giallo paglierino intenso e cristallino. Un bianco costiero che manifesta carattere e originalità. Naso fine, con sentori di frutta bianca, vegetali e balsamici, accanto a note iodate ed eteree eleganti. Avvolgente in bocca, sorso sapido e fresco. Equilibrato e intenso, con un piacevole finale ammandorlato.



Aperitivi, minestre, ragù bianco, carni bianche, pesce arrosto/forno



12°C

Spazzavento

DOC Montescudaio Rosso 2016

Sangiovese, Merlot – 13,5% vol

In acciaio e cemento per 24 mesi e in bottiglia per 4-5 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, minerale, speziato, aromi terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso, limpido. Buona ampiezza aromatica, per un naso fruttato, balsamico e speziato, con interessanti note di talco e cipria. In bocca è fresco, leggermente sapido, con un finale tannico. Nel complesso molto godibile, vivace, equilibrato, intenso e persistente.



Salumi, paste semplici, paste ripiene, ragù
carne, carni rosse, arrostiti



18°C



GIMONDA

Via Poggiarelli, 61 - 56030 Terricciola

+39 339 7241200

azargimonda@gmail.com

<http://www.gimonda.com/>

4 ha - 15.000 bottiglie

Gimonda è una piccola azienda a gestione familiare nata nel 2001 e situata a Terricciola, paese ad alta vocazione vitivinicola delle colline pisane. I vigneti, estesi per circa 4 ettari su terreni argilloso-limosi, hanno un'età media di 45 anni, con piante che raggiungono anche 80 anni, ad un'altitudine media di 80 metri s.l.m. ed esposizione a Est e Sud-Est. La densità d'impianto è di 3000 piante per ettaro per le viti più vecchie e 6000 per quelle più giovani; la forma di allevamento utilizzata è il Guyot con vigoroso diradamento dopo l'invaiaatura. Si allevano i tradizionali vitigni a bacca rossa Sangiovese, Canaiolo e Colorino, Trebbiano e Colombana a bacca bianca.

Albus IGT Toscana Bianco

Albarosae IGT Toscana Rosato

Viceré, Poggio a' Grilli, Leruà IGT Toscana Rosso

Buscheto DOCG Chianti



Leruà

IGT Toscana 2015

Sangiovese – 14,5% vol

In cemento per 4 anni e in bottiglia per 6 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino molto intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino profondo. Naso intenso, con note fruttate, balsamiche e terziazioni. In bocca è strutturato e austero, con morbidezza e alcolicità bilanciate da tannini e acidità. In retrofativa permangono sentori di tabacco e cuoio, insieme a tenui note fruttate e floreali. Vino equilibrato, intenso e persistente.



Formaggi media stagionatura, salumi, paste
semplici, ragù rosso, carni rosse, arrostiti, brace



18°C

Buscheto

DOCG Chianti 2015

Sangiovese 85%, Canaiolo 10%, Colorino 5% – 13,5% vol
In tonneau per 6 mesi e in bottiglia per 12 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso granato intenso
Denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, speziato, aromi terziari
Complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso granato intenso. Al naso è fine e piacevole, con sentori di frutti rossi disidratati, leggere note vegetali e speziate. Vino equilibrato e di buona struttura, fresco, leggermente sapido, giustamente tannico e morbido. Si apprezzano intensità e persistenza in retrolfattiva.



Salumi, paste semplici, paste ripiene, carni rosse, arrostiti, stracotti/brasati



18°C

Viceré

IGT Toscana Rosso 2012
Sangiovese 90%, Colorino 10% – 14% vol
In barrique per 12 mesi e in bottiglia per 6 mesi



Limpido, impenetrabile
Rosso granato molto intenso
Denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso granato profondo e impenetrabile. Naso intenso e complesso, con sentori speziati, di arancia rossa e ginger. In bocca presenta struttura ed equilibrio, con buona freschezza e tannini morbidi ed eleganti. Piacevolmente maturo, persistente e fine in retrolfattiva.



Paste semplici, paste ripiene, ragù carne, carni
rosse, brace, stracotti/brasati, selvaggina



16°C



I GIUSTI E ZANZA

Via dei Puntoni - 56043 Fauglia
+39 0585 44354
info@giustiezanza.it
<https://www.igiustiezanza.it/>
17 ha - 100.000 bottiglie

Sulle colline pisane a circa 3 km da Fauglia si trova l'azienda I Giusti e Zanza, nata nel 1996 dalla ristrutturazione di una vecchia tenuta che produceva vino fin dall'inizio del XIX secolo. I vigneti si trovano a circa 50 metri s.l.m., con densità d'impianto variabile da 7000 a 10.000 ceppi per ettaro allevati a cordone speronato e Guyot, di età compresa tra i 20 e 50 anni e coltivati su terreni sabbioso-argillosi seguendo i principi dell'agricoltura biologica. Le varietà d'uva coltivate sono Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Alicante, Petit Verdot e piccole quantità di Semillon e Trebbiano.

Nemorino Bianco IGT Toscana Bianco

Dulcamara, Perbruno, Vignavecchia, Belcore, Nemorino Rosso

IGT Toscana Rosso



Belcore

IGT Costa Toscana 2019

Sangiovese 80%, Merlot 20% – 13,5% vol

In tonneau per 8-10 mesi, cemento per 4 mesi e in bottiglia per 3 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco, boisé,
speziato, aromi terziari
Complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Strutturato
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso. Al naso note di frutti rossi maturi, con terziari da legno, cioccolata e tabacco. Vino strutturato con intensa freschezza e tannini fini che promettono longevità. Equilibrato e persistente, con sentori di viola e piccole bacche scure in retrofattività. La morbidezza del Merlot conferisce al vino un tocco piacevolmente internazionale.



Formaggi media stagionatura, paste semplici,
paste ripiene, ragù carne, carni rosse, arrostiti,
brace



16°C

Dulcamara

IGT Costa Toscana 2017

Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 25%, Petit Verdot 5% – 14% vol
In tonneau per 14-16 mesi, cemento per 8 mesi e in bottiglia per 6 mesi



Limpido, impenetrabile
Rosso rubino intenso
Denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso. Al naso note di canfora, cenni tostati e speziati, frutto rosso e nero ben maturo creano un impatto olfattivo ricco e ampio. In bocca ha notevole struttura, calore e morbidezza; tannini decisi, di grana fine, e leggera sapidità creano tensione e contrasto per un piacevole equilibrio. Cenni balsamici eleganti in retroolfattiva. Elegante, fine e persistente.



Formaggi media stagionatura, salumi, paste
ripiene, ragù rosso, ragù carne, carni rosse,
arrosti, brace, selvaggina



18°C



L'AGONA

Via del Chianti 70A - 56030 Terricciola

+39 342 9122873

info@lagonavini.com

<https://www.lagonavini.com/>

3 ha – 30.000 bottiglie

Di proprietà della famiglia Puccinelli, L'Agona si dedica ad una ricercata produzione di vini sulle colline di Terricciola; la prima vendemmia è datata 2012 e la prima commercializzazione è del 2015. Le vigne di 17 anni sorgono su un terreno argilloso ricco di residui fossili marini a 150 metri s.l.m. e sono allevate a cordone speronato con densità d'impianto di 8500 ceppi per ettaro. Le varietà presenti in azienda sono Sangiovese, Merlot, Syrah, oltre allo Chardonnay con cui si produce uno spumante metodo classico.

Millesimata Metodo classico

Eternamente, L'Iroso, Il Presuntuoso IGT Toscana Rosso



L'iroso

IGT Toscana Rosso 2016
Sangiovese, Merlot – 14% vol
In barrique per 18 mesi e in bottiglia per 12 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso granato poco intenso
Poco denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, boisé, speziato, aromi terziari
Complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso granato, limpido. Al naso è molto elegante, speziato e boisé, con piacevoli note ematiche. Buon equilibrio tra frutto e legno, in un taglio ben realizzato. In bocca è di buona freschezza, leggermente sapido, giustamente tannico, caldo e morbido. L'affinamento apporta ampiezza, finezza e prospettiva. Finale intenso e persistente.



Formaggi media stagionatura, salumi, paste
semplici, ragù rosso, carni rosse, arrosti



18°C

Eternamente

IGT Toscana Rosso 2019
Sangiovese, Merlot – 13% vol
In cemento per 12 mesi



Limpido, trasparente
Rosso rubino poco intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, minerale, speziato
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, poco morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●●●



Rosso rubino limpido e trasparente. Al naso presenta un'ampia espressione di aromi, con sentori di frutta rossa matura, note floreali, vegetali, speziate e balsamiche. In bocca è fresco, leggermente sapido, giustamente tannico, per un vino piacevole e beverino. Si apprezzano equilibrio e buona intensità.



Salumi, paste semplici, paste ripiene, ragù
carne, carni rosse, brace, selvaggina



16°C

Il Presuntuoso

IGT Toscana Rosso 2016
Sangiovese – 14% vol
In barrique per 24 mesi e in bottiglia per 12 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, speziato, aromi terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, poco morbido, secco
Leggermente disarmonico

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino carico, tendente al granato. Al naso è intenso con sentori di frutta matura e confettura, note boisé, di cuoio, idrocarburi e sottobosco. Struttura importante, per un vino giustamente tannico, con piacevole freschezza a bilanciare l'alcolicità. Buona persistenza e intensità in retrofattiva.



Formaggi media stagionatura, paste ripiene,
ragù rosso, ragù carne, carni rosse, arrostiti,
brace



18°C



LE PALAIE
PECCIOLI IN TOSCANA

LE PALAIE

Via del Mulino 200/208 - 56037 Peccioli

+39 347 3608923

cantina@lepalaie.it

<https://www.lepalaie.it/>

15 ha - 50.000 bottiglie

L'azienda Le Palaie nasce nel 1996 a Peccioli grazie a Nino Caponi che, colpito dalle bellezze della Valdera, decide di impiantare le viti in un territorio fortemente vocato alla produzione vinicola. La tenuta, anche agriturismo, sorge su una collina a 200 metri s.l.m. su terreni sabbiosi sciolti, si estende su 150 ettari di terreno e si dedica alla produzione di olio, miele e vino. I vigneti, di età compresa tra 9 e 19 anni, sono allevati a cordone speronato basso disposto a rittochino e con una densità d'impianto pari a 6600 piante per ettaro. Le varietà d'uva coltivate sono Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante, Petit Verdot e Viognier.

Brusio d'Era Spumante Rosato Brut

Viognier de Le Palaie, Ladra IGT Toscana Bianco

Anc'ora IGT Toscana Bianco Frizzante

Rosato de Le Palaie IGT Toscana

Sotterfugio, Bulizio, Gatta ci cova IGT Toscana

Sagrestano IGT Toscana Rosso

Angelo IGT Toscana Passito



**Strada
del Vino
delle
Colline
Pisane**



Gatta ci cova

DOC Terre di Pisa 2019
Sangiovese 60%, Merlot 40% – 13,5% vol
In cemento per 6 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, minerale, speziato
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso e limpido. Naso ben espresso con frutti rossi, note floreali, pepe nero e sentori balsamici. In bocca è fresco, leggermente sapido, giustamente tannico e morbido. Vino di buona struttura, intenso, fine e piacevole: ottime premesse per un ulteriore affinamento in bottiglia.



Salumi, minestre, paste semplici, ragù bianco,
ragù rosso, carni bianche, arrosti



16°C

Sagrestano

IGT Toscana Rosso 2015

Sangiovese, Alicante – 14% vol

In tonneau per 12 mesi, acciaio per 3 mesi e in bottiglia per 12 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso granato intenso
Denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari

Complesso

Intensità ●●●●

Complessità ●●●●



Strutturato
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●

Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●

Persistenza ●●●●

Stato evolutivo ●●●●●●



Rosso granato intenso. Naso fine, molto speziato, con sentori balsamici e delicate note boisé. In bocca è elegante, morbido, giustamente tannico. Rivela forza e grazia in un mix equilibratissimo che regala piacevolezza, complessità e struttura. In retrofattività è intenso, fine, lungo, con un piacevole finale amarognolo. Ottimo futuro.



Formaggi stagionati, paste ripiene, ragù carne,
carni rosse, brace, selvaggina, funghi/tartufo



18°C

Viognier

IGT Toscana Bianco 2019

Viognier – 13,5% vol

In acciaio per 6 mesi



Cristallino, trasparente
Giallo paglierino intenso
Denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, minerale, speziato
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Giallo paglierino intenso e cristallino. Ottimo risultato per finezza olfattiva, con un ventaglio ampio di frutti, fiori ed erbe aromatiche. In bocca il sorso è pieno e appagante, con buona struttura, centro bocca sapido e fresco, finale piuttosto lungo. Un vino piacevole, equilibrato, persistente e fine.



Minestre, pesce al vapore, crostacei, piatti vegetariani



12°C

MARCHESI
GINORI LISCI



MARCHESI GINORI LISCI

Località Querceto - 56040 Ponteginori

+39 0588 37443

info@marchesiginorilisci.it

<https://www.marchesiginorilisci.it/>

17 ha – 53.000 bottiglie

La proprietà dei Marchesi Ginori Lisci, noti anche per la rinomata manifattura di porcellane, si estende in un'area di 2000 ha nell'entroterra della Val di Cecina. Al centro della tenuta si trova il Castello Ginori di Querceto, borgo di origine medievale, circondato in gran parte da bosco ceduo, 700 ettari di seminativi, 20 di oliveto e 17 sono dedicati ai vigneti, in media 5000 ceppi per ettaro impiantati nel 1999 su terreni di medio impasto a 100 metri s.l.m., con Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah, Petit Verdot, Viognier e Vermentino. Nel 2003 è stata realizzata una nuova cantina restaurando edifici già esistenti ubicati nell'antico borgo; la barricaia è stata ricavata nel vecchio teatro del paese: il palcoscenico ospita oggi le degustazioni. Sfruttando la fermentazione dei sottoprodotti aziendali, grazie all'impianto di biogas si produce energia rinnovabile.

Virgola IGT Costa Toscana Vermentino

Bacio IGT Toscana Rosato

Castello Ginori IGT Toscana Rosso

Poderi Novi IGT Costa Toscana Syrah

Macchion del Lupo DOC Montescudaio Cabernet Sauvignon

Campordigno DOC Montescudaio Merlot

Viti ai Gelsi IGT Toscana Passito Merlot



Podere novi

IGT Costa Toscana 2016
Syrah 100% – 13,5% vol
In barrique per 12 mesi e in bottiglia per 12 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco, balsamico,
boisé, speziato, aromi terziari
Complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso e limpido. Naso complesso con note di frutti sotto spirito, spezie e boisé. Vino di buona struttura, molto elegante e piacevole. Si apprezza l'equilibrio tra freschezza, leggera sapidità, tannini e componenti morbide. Finale intenso, fine e persistente.



Salumi, paste semplici, paste ripiene, ragù rosso, ragù carne, carni rosse



18°C

Macchion del Lupo

DOC Montescudaio 2017
Cabernet Sauvignon – 14,5% vol
In barrique per 12 mesi e in bottiglia per 12 mesi



Limpido, impenetrabile
Rosso rubino intenso
Denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Mediamente complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, tannico
Caldo, morbido, secco
Leggermente disarmonico
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●●●



Rosso rubino intenso, impenetrabile. Al naso frutti rossi e neri ben espressi accanto a piacevoli note vegetali fresche, sentori boisé e di spezie dolci. Vino importante per struttura, pieno ed equilibrato, con buona freschezza e tannicità. Intenso e persistente, con grandi margini di evoluzione.



Salumi, paste ripiene, ragù rosso, ragù carne,
carni rosse, arrostiti, brace



18°C



Pakravan - Papi

PAKRAVAN-PAPI

SP 13 - Loc. Ortacavoli Nuova 1/2 - 56046 Riparbella

+39 0586 1881228

info@pakravan-papi.it

<https://pakravan-papi.it/>

21 ha - 60.000 bottiglie

Nel 1973 Amineh Pakravan, iraniana d'origine, e il marito Enzo Papi, toscano, acquistano nella bassa val di Cecina il primo appezzamento del podere, oggi Tenuta Pakravan-Papi, una proprietà di 80 ettari a 200 metri s.l.m. con uliveti, macchia mediterranea e vigneti. Due sono le tipologie di terreno dell'azienda: argilliti con frammenti di calcari (Palombini) nella valle a nord, in cui sono impiantati Sangiovese, Riesling, Malvasia Toscana, Malvasia di Candia, Chardonnay a cordone speronato con 5200 piante per ettaro; detrito derivante dal disfacimento di rocce di origine effusiva nella parte centrale della proprietà, con i vitigni "bordolessi" Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, anch'essi a cordone speronato, ma con densità d'impianto di 5800 piante per ettaro.

Ribellante, Malvasia, Valdimare, Serra de' Cocci IGT Toscana Bianco

Prunicce, Cancelliaia, Campo del Pari IGT Toscana Rosso

Gabbriccio IGT Toscana Sangiovese

Beccacciaia IGT Toscana Merlot



Cancellaiia di Riparbella

IGT Toscana Rosso 2016

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc – 15% vol

In barrique per 14 mesi, cemento per 3 mesi e in bottiglia per 12 mesi



Limpido, impenetrabile
Rosso rubino molto intenso
Denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Strutturato
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino molto intenso, impenetrabile. Al naso presenta un bel ventaglio olfattivo vegetale, speziato e note terziarie. Vino ampio, di grande struttura e buon equilibrio, fresco, leggermente sapido, con tannini già dispiegati. Equilibrato, intenso e di lunga persistenza, con ampi margini di evoluzione.



Formaggi stagionati, paste ripiene, ragù rosso,
ragù carne, carni bianche, arrostiti, brace,
selvaggina



20°C

Campo del Pari

IGT Toscana Rosso 2015

Merlot 80%, Cabernet Franc 20% – 14,5% vol

In barrique per 12 mesi, cemento per 4 mesi e in bottiglia per 12 mesi



Limpido, impenetrabile
Rosso rubino molto intenso
Denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino molto intenso con lievi venature granate, limpido e impenetrabile. Al naso è complesso con note di frutti rossi maturi, speziate e boisé. In bocca presenta notevole struttura, alcolicità, freschezza percepibile al palato, accompagnata da una leggera sapidità. Finale intenso, persistente, fine.



Formaggi media stagionatura, paste semplici,
paste ripiene, ragù carne, carni rosse, arrosti



20°C

Serra de' Cocci

IGT Toscana Bianco 2019
Chardonnay – 13,5% vol
In tonneau per 10 mesi



Limpido, trasparente
Giallo paglierino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Mediamente complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido
Caldo, morbido, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Giallo paglierino intenso, limpido. Naso complesso, con note fruttate, boisé e piacevoli spezie dolci. In bocca è di buona struttura, con morbidezza ben contrastata da acidità e sensazioni sapide. In retrolfattiva si apprezzano sentori fruttati ed erbe aromatiche, con una leggera nota di nocciolina tostata. Lungo, intenso, equilibrato.



Frittture, minestre, paste ripiene, ragù bianco,
carni bianche, pesce arrosto/forno, piatti
vegetariani



14°C

BECONCINI

Pietro Beconcini

PIETRO BECONCINI

Via Montorzo, 13/A - 56028 San Miniato

+39 0571 464785

info@pietrobeconcini.com

<https://pietrobeconcini.com/>

14 ha - 100.000 bottiglie

L'azienda Pietro Beconcini sorge sulle colline di San Miniato dove la famiglia si dedica alla viticoltura da ben quattro generazioni. Le viti, ad un'altitudine di 100-200 metri s.l.m., sono allevate a cordone speronato con densità d'impianto da 4000 a 7000 ceppi per ettaro su differenti tipologie di terreno, dall'argilla compatta alle lenti di calcari organogeni con fossili marini ai livelli di sabbia. I vini sono prodotti a partire da due cloni di Sangiovese locali, Malvasia Nera e Lunga, Trebbiano, Colombana e viti secolari di Tempranillo, espressione toscana di un vitigno portato dalla Spagna dai pellegrini lungo il cammino della Via Francigena.

PRS IGT Toscana Malvasia Lunga

VEA IGT Toscana Trebbiano

Reciso IGT Toscana Sangiovese

Maurleo IGT Toscana Sangiovese e Malvasia Nera

IXE, VignaLeNicchie, Fresco di Nero IGT Toscana Tempranillo

Antiche Vie DOCG Chianti

Pietro Beconcini DOCG Chianti Riserva

Aria Occhio di Pernice, Caratello DOC Vin Santo del Chianti



IXE

IGT Toscana Tempranillo 2017

Tempranillo 100% – 13,5% vol

Metà in cemento e metà in tonneau per 10 mesi e in bottiglia per 10 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso granato intenso
Denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●●●



Rosso granato intenso. Naso complesso, con note di bacche rosse, amarena e marasca, a giusta maturazione, sentori speziati e balsamici. In bocca è di corpo, fresco, leggermente sapido e giustamente tannico. La scelta di maturazione in cemento e tonneau contribuisce a rendere il vino piacevole, fine, persistente e molto equilibrato.



Salumi, paste semplici, paste ripiene, ragù
carne, carni rosse, arrostiti, selvaggina



16°C

Maurleo

DOC Terre di Pisa 2018

Sangiovese 50%, Malvasia Nera 50% – 13,5% vol

Sangiovese in botte, Malvasia nera in barrique 12 mesi e bottiglia 6 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, fine
Aromatico, floreale, vegetale secco, fruttato
fresco, balsamico, boisé, minerale, speziato
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Leggermente disarmonico

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso e limpido con riflessi granati. Naso fine, con note fruttate fresche, speziate e boisé. In bocca è di corpo, fresco, leggermente sapido, giustamente tannico e morbido. Ottima gestione differenziata degli affinamenti, perfettamente integrati nel prodotto finito. In retrolfattiva è intenso, persistente e fine. Vino di carattere e originalità, con ampi margini di miglioramento.



Salumi, paste semplici, ragù carne, carni rosse, arrosti



18°C

Reciso

IGT Toscana Sangiovese 2016

Sangiovese – 14,5% vol

In botte e tonneau per 18-24 mesi e in bottiglia per 15-18 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, boisé, speziato, aromi terziari
Complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso, limpido. Naso fine e complesso con ampia gamma aromatica, per un piacevole equilibrio tra note fruttate, sentori terziari, balsamici e boisé. Di buona struttura, molto morbido, con un piacevole contrasto dato da freschezza e sapidità. In retrolfattiva è persistente, intenso e fine.



Formaggi media stagionatura, paste semplici,
paste ripiene, carni rosse, arrosti,
stracotti/brasati, selvaggina



18°C



PODERE LA CHIESA

Via Di Casanova, 66/A - 56030 Terricciola

+39 0587 635484

info@poderelachiesa.it

<http://www.poderelachiesa.it/>

14 ha - 45.000 bottiglie

Podere La Chiesa è situato nella valle di Casanova su una piccola altura a 150 metri s.l.m. L'azienda nasce nel 1996 sotto la guida di Maurizio e Palma, che si dedicano alla viticoltura naturale e all'organizzazione di esposizioni di arte ed eventi jazz nella loro cantina, un'opera architettonica moderna ed ecosostenibile. Le viti, con una densità media di 4500 piante/ha, sono allevate a cordone speronato e Guyot su terreni ricchi di sedimenti calcarei di natura marina, strati di limo e argilla. La produzione si concentra sul Sangiovese, affiancato da Cabernet Sauvignon e Merlot e per i bianchi Trebbiano e Vermentino.

Punto di Vista IGT Toscana Bianco

Le Redole di Casanova IGT Toscana Rosso

Opera in Nero IGT Toscana Merlot

Terre di Casanova DOCG Chianti

Sabiniano di Casanova DOC Terre di Pisa Rosso

Opera in Rosso DOC Terre di Pisa Sangiovese



Le Redole di Casanova

DOC Terre di Pisa Rosso 2018
Sangiovese 80%, Canaiolo 20% – 13% vol
In acciaio per 8 mesi e in bottiglia per 4 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso porpora molto intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, minerale, speziato
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso porpora molto intenso. Al naso sentori di frutti rossi e neri, in particolare amarene mature, accanto a note speziate e balsamiche. In bocca è di corpo, morbido, fresco e giustamente tannico. Vino piacevole, dal taglio tradizionale con un ottimo equilibrio tra i vitigni. Buona prospettiva.



Salumi, paste semplici, ragù carne, carni rosse



16°C

Sabiniano di Casanova

DOC Terre di Pisa Rosso Riserva 2016

Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 15% – 14% vol
In tonneau per 12-15 mesi e in bottiglia 18 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino molto intenso
Denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino molto intenso con riflessi granati. Al naso sentori vegetali di pirazine e confettura, con note terziarie e boisé ben integrate. In bocca è caldo, di buona struttura e morbido, in piacevole equilibrio con acidità, leggera sapidità e tannini. In retrolfattiva è intenso, fine e persistente.



Formaggi stagionati, paste semplici, paste
ripiene, carni rosse, arrostiti, stracotti/brasati,
selvaggina



18°C

Opera in Rosso

DOC Terre di Pisa Sangiovese 2016
Sangiovese 100% – 14,5% vol
In tonneau per 24 mesi e in bottiglia per 18 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso granato intenso
Poco denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso granato intenso. Naso fine e complesso, con note di china, spezie e boisé. In bocca presenta buona struttura, piacevole freschezza, sapidità e tannini eleganti. Ottimo equilibrio tra parti morbide e dure per un vino di grande armonia. In retrolfattiva è molto intenso, fine e persistente.



Salumi, paste ripiene, ragù carne, carni rosse, arrosti



18°C



PODERE LA REGOLA

km 6.400 SR68 - Loc. Altagrada - 56046 Riparbella

+39 0586 698145

info@laregola.com

<https://www.laregola.com/>

20 ha - 100.000 bottiglie

Il Podere La Regola è ubicato nella valle del fiume Cecina a 5 km dal mare e da Riparbella, nel cuore della Costa degli Etruschi. Di proprietà della famiglia Nuti dai primi del '900, l'azienda produce vini dalla fine degli anni '90 nella cantina di recente costruzione "A Regola d'Arte". I vigneti si estendono dai 50 ai 200 metri s.l.m. su un substrato sabbioso-argilloso di età pliocenica, ricco di fossili e minerali, con una densità d'impianto da 4000 a 7500 viti per ettaro allevate a cordone speronato e in agricoltura biologica. Alla coltivazione di vitigni autoctoni come Sangiovese, Vermentino, Trebbiano, Malvasia e Colombana, l'azienda ha affiancato i francesi Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot e Gros Manseng.

La Regola Brut Metodo Classico

Lauro, Steccaia, Le Prode, Scopiccio IGT Costa Toscana Bianco

Rosègola, Scopiccio IGT Costa Toscana Rosato

Strido IGT Toscana Rosso

La Regola, Beloro, Vallino, Ligustro, Le Prode, Forangone, Scopiccio

IGT Costa Toscana Rosso

Sondrete IGT Toscana Passito



Lauro

IGT Costa Toscana Bianco 2016
Viognier 70%, Chardonnay 30% – 13,5% vol
In tonneau per 6 mesi e in bottiglia per 12 mesi



Limpido, trasparente
Giallo dorato intenso
Denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Mediamente complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido
Caldo, morbido, secco
Leggermente disarmonico
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●●●



Giallo dorato intenso con riflessi ambrati. Al naso è complesso, con note olfattive mature ed evolute, sentori fruttati ed erbacei secchi e boisé. In bocca è fresco e leggermente sapido, morbido e caldo, con una lieve nota minerale nel finale. In retrolfattiva è intenso e persistente.



Formaggi media stagionatura, paste ripiene,
ragù bianco, carni bianche, arrostiti, pesce
arrosto/forno



14°C

La Regola

IGT Toscana Rosso 2017
Cabernet Franc 100% – 14,5% vol
In barrique per 18 mesi e in bottiglia per 12 mesi



Limpido, impenetrabile
Rosso rubino molto intenso
Denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Strutturato
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, pastoso, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino molto intenso, impenetrabile. Al naso sentori di peperone, frutto nero, note balsamiche fresche d'eucalipto e mentolo, con cenni speziati, boisé e di sottobosco. In bocca è strutturato, con tannini eleganti, buona freschezza e morbidezza. Si apprezza una precisa integrazione delle componenti per un vino armonico, elegante, con ampi margini di evoluzione. In retrolfattiva è intenso, persistente e fine.



Formaggi media stagionatura, ragù carne,
carni rosse, brace, selvaggina



20°C

Sondrete

IGT Toscana Bianco Passito 2008
Trebbiano, Malvasia, Colombana – 12% vol
In caratelli per 120 mesi



Limpido, trasparente
Giallo ambrato molto intenso
Molto denso



Molto intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale secco, fruttato fresco e secco,
balsamico, minerale, speziato, aromi terziari
Complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Strutturato
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, pastoso, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Giallo ambrato molto intenso. Al naso presenta un elegante spettro olfattivo, dove spiccano piccole piante di macchia mediterranea, timo e rosmarino, miele, note candite e minerali. In bocca è strutturato, fresco, sapido, con dolcezza ben integrata. Il fin di bocca restituisce piacevoli sentori di resina di pino. Vino fine, elegante e di lunghissima persistenza.



Dolci al cucchiaio, torte, pasticceria secca



10°C



PODERE MARCAMPO

Podere Marcampo, 30 - 56048 Volterra

+39 0588 85393

info@poderemarcampo.com

<https://poderemarcampo.com/>

5 ha - 15.000 bottiglie

Si tratta di una piccola azienda agricola a circa 240 metri di altitudine sulle colline di Volterra, con agriturismo annesso. L'azienda è gestita dagli attuali proprietari dal 2003 a livello familiare, dalla lavorazione in vigna all'imbottigliamento, inclusa la vendita. Per l'antica presenza del mare in tutto il territorio, le viti nascono su un terreno argilloso ricco di sali e minerali, di origine pliocenica, e vengono coltivati Vermentino, Sangiovese, Merlot, Pugnitello e Ciliegiole. In vigna lavorano in regime biologico con vigneti a Guyot per i bianchi e cordone speronato per i rossi, entrambi con densità di 5000 piante per ettaro.

liberab IGT Toscana Vermentino

Marcampo, Genuino, Giusto alle Balze, Severus IGT Toscana Rosso



Terrablu

IGT Toscana Vermentino 2019
Vermentino – 13% vol
In acciaio per 6 mesi



Cristallino, trasparente
Giallo paglierino intenso
Poco denso



Molto intenso, schietto, fine
Aromatico, floreale, vegetale fresco, fruttato
fresco e secco, balsamico, minerale, speziato
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, sapido
Caldo, poco morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Giallo paglierino trasparente e cristallino. Naso molto intenso e fine, con sentori floreali, note vegetali e fruttate fresche, speziate e minerali. Vino di buona struttura, con morbidezza e alcolicità in ottimo equilibrio con freschezza e sapidità. In retrolfattiva si apprezzano intensità e persistenza.



Frittore, paste semplici, ragù bianco, carni bianche, arrostiti, pesce arrostito/forno



12°C

Giusto alle Balze

IGT Toscana 2017
Merlot 100% – 14% vol
In tonneau per 12 mesi



Limpido, impenetrabile
Rosso rubino molto intenso
Denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco, balsamico,
boisé, minerale, speziato, aromi terziari
Complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Strutturato
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino molto intenso e impenetrabile. Naso fine, complesso, con note floreali, sentori freschi fruttati e vegetali, spezie e boisé. In bocca presenta buona struttura e morbidezza, in equilibrio con corretta tannicità e freschezza. Vino fine, intenso e persistente, con ampi margini di evoluzione in bottiglia.



Formaggi media stagionatura, carni rosse,
brace, selvaggina



18°C



PODERE PANTA REI

PODERE PANTA REI

Via del Chianti 127 - 56030 Terricciola

+39 348 1196254

info@poderepantarei.com

<https://poderepantarei.com/it/>

5 ha - 10.000 bottiglie

L'azienda si trova sulle colline pisane a Terricciola; coltiva 5 ettari di vigneto e 2 di oliveto. Su un terreno argillo-sabbioso ricco di sedimenti marini crescono vigne dai 16 ai 70 anni, allevate a 100 metri s.l.m. a cordone speronato ramificato e Guyot, con densità d'impianto di 7000 piante per ettaro. Il Sangiovese è il vitigno più presente; tra le varietà a bacca rossa troviamo anche Merlot e Ciliegiole. Con Colombana, Vermentino e Trebbiano Podere Panta Rei propone un orange wine con fermentazione in terracotta.

Liberabaci IGT Toscana

ii Ross, Marvia, Centomani, Karisma, Soiana Blues, Pitoto, Sameti

IGT Toscana Rosso

L'innominato Vino rosso (taglio verticale di 3 annate)



Marvia

IGT Toscana Rosso 2015
Sangiovese, Ciliegiolo, Colorino – 14% vol
In barrique per 24 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale secco, fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Leggermente disarmonico
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso è complesso, con note di china ed ematiche, frutta quasi composta, cenni speziati e sentori terziari. Vino di corpo, fresco, leggermente sapido e giustamente tannico, con fin di bocca caldo e amaricante. In retrolfattiva intenso e persistente.



Formaggi stagionati, salumi, paste semplici,
ragù carne, carni rosse, arrostiti, stracotti



18°C

Centomani

IGT Toscana 2016

Sangiovese – 14,5% vol

In tonneau e barrique per 18-24 mesi e in bottiglia per 12 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso granato intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Mediamente complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso granato e limpido. Naso intenso, con eleganti sentori floreali, fruttati, balsamici, cenni ematici e speziati, e delicate note boisé. In bocca presenta buon equilibrio tra sapidità, tannini, piacevole acidità e morbidezza. Finale intenso e con buona persistenza in retrolfattiva.



Formaggi media stagionatura, salumi, paste
ripiene, ragù rosso, ragù carne, carni bianche,
carni rosse, brace



18°C

Liberabaci

IGT Toscana 2019
Colombana, Vermentino, Trebbiano – 12,5% vol
In terracotta per 10 mesi



Limpido, trasparente
Giallo paglierino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, minerale, speziato, aromi terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, sapido
Caldo, morbido, secco
Leggermente disarmonico

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Giallo paglierino intenso con riflessi dorati, limpido e trasparente. Al naso sentori fruttati e vegetali, crosta di pane, con note finali balsamiche e minerali. In bocca si apprezzano freschezza e sapidità, intensità e persistenza in retrolfattiva.



Frittture, formaggi media stagionatura,
minestre, ragù bianco, arrostiti, pesce
arrosto/forno, piatti vegetariani



10°C



PODERE PELLICCIANO

Via Serra, 64 - Loc. La Serra - 56028 San Miniato

+39 0571 460109

info@poderepellicciano.it

<https://www.poderepellicciano.it/>

7 ha - 40.000 bottiglie

Podere Pellicciano, a 9 km da San Miniato, nasce nel 2003 come “Agrisole” da un progetto per la valorizzazione dei vitigni autoctoni Toscani. La famiglia Caputo ha scelto di riutilizzare lo storico nome “Podere Pellicciano”, già presente nel catasto Leopoldino del 1830. I vigneti sono posti a 70-120 metri s.l.m., con densità d’impianto di 5000 piante per ettaro di età variabile da 10 a 60 anni allevate a Guyot e cordone speronato in terreni argillo-sabbiosi con elevata componente scheletrica e ricchi di fossili. I vitigni scelti rispettano la tradizione viticola toscana: Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Trebbiano, Malvasia bianca e Nera, Grechetto e più piccole quantità di Vermentino.

In Fermento Bianco IGT Toscana

Trebbiano, Legia Bianco, Mafefa Bianco IGT Toscana Bianco

Mafefa Rosato IGT Toscana

Colorino, Malvasia Nera, Sangiovese, Legia Rosso, Mafefa Rosso

IGT Toscana

Sanminiatello DOCG Chianti

Griso DOC San Torpè Vin Santo



In Fermento Bianco

IGT Toscana 2019
Trebbianco, Vermentino – 14% vol
Metodo ancestrale, in bottiglia per 3 mesi



Limpido, trasparente
Giallo dorato intenso
Scorrevole
Effervescenza fine e persistente



Intenso, schietto, fine
Aromatico, floreale, vegetale fresco, fruttato
fresco e secco, minerale, aromi terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco vivo, sapido
Leggero, poco morbido, secco
Leggermente disarmonico

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Giallo dorato intenso, limpido e trasparente, con perlage fine e persistente. Al naso è intenso e complesso, con note floreali e fruttate fresche, vegetali, minerali, e sentori di pasta in lievitazione. Si apprezzano freschezza viva e sapidità. Vino di piacevole beva con un finale intenso.



Aperitivi, frittore, crostacei, crudité, piatti
vegetariani, pasticceria secca



10°C

Mafeffa

IGT Toscana 2017
Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino – 14,5% vol
In barrique per 12 mesi e in bottiglia per 12 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, boisé, speziato, aromi terziari
Complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Strutturato
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso e limpido. Naso fine e complesso con note di viola, bacche scure mature, sentori vegetali, balsamici e delicati cenni boisé. In bocca è strutturato, con grande freschezza e tannini setosi. Vino equilibrato ed elegante, fine e persistente in retrolfattiva.



Formaggi stagionati, salumi, paste ripiene,
ragù carne, carni rosse, arrosti,
stracotti/brasati



18°C

SanMiniatello

DOCG Chianti 2018

Sangiovese, Canaiolo, Colorino – 13,5% vol
In cemento per 12 mesi e in bottiglia per 6 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, speziato
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino profondo e limpido. Naso intenso e fine, con sentori fruttati e vegetali freschi e note balsamiche e speziate. Vino di corpo, fresco vivo, leggermente sapido, con tannini ben integrati in una piacevole tessitura per un risultato di grande equilibrio. In retrolfattiva si apprezzano intensità, finezza e persistenza.



Salumi, minestre, paste semplici, ragù bianco,
ragù rosso, piatti vegetariani



14°C



PODERE SPAZZAVENTO

Via A. Gramsci, 133 - 56038 Ponsacco

+39 349 4527514

info@poderespazzavento.it

<https://www.poderespazzavento.it/>

9 ha - 50.000 bottiglie

Nel cuore delle Colline Pisane, nelle vicinanze di Ponsacco, si trova Podere Spazzavento, piccola azienda agricola a conduzione familiare, nata nel 2003 e fin dall'inizio specializzata nella produzione di vino e olio biologici. Sparsi sulla collina che circonda la nuova moderna cantina costruita nel 2012, a 100-150 metri s.l.m., l'azienda conta attualmente 9 ettari vitati, con densità d'impianto intorno a 5000 piante per ettaro allevate a cordone speronato, su terreni prevalentemente argillo-limosi. Le varietà d'uva coltivate sono quelle tipiche toscane, come Sangiovese, Colorino, Trebbiano e Vermentino, a cui si associano gli internazionali Syrah e Sauvignon Blanc.

Dionisia, Eulalia, L'Uva e la Terra IGT Toscana Bianco

Il Rosato di Spazzavento IGT Toscana Rosato

Pirro, Dedicato a Nonno, Grano delle Formiche, Le Parole di Alberto,

L'Uva e la Terra IGT Toscana Rosso

Chianti Riserva DOCG Chianti Riserva

Chianti Superiore DOCG Chianti Superiore

Oro del Caratello DOC Toscana Passito



Grano delle Formiche

IGT Toscana Rosso 2016
Sangiovese 70%, Colorino 30% – 15% vol
In barrique per 12 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
speziato, aromi terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, tannico
Caldo, morbido, secco
Leggermente disarmonico

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso e limpido. Al naso note di frutta matura, di sottobosco, e sentori erbacei e minerali. In bocca è di buona struttura, tannico e con grande freschezza per un vino maturo e austero. In retrolfattiva è intenso e persistente.



Salumi, paste semplici, paste ripiene, ragù
bianco, ragù rosso, carni rosse, arrostiti



18°C

Chianti Riserva

DOCG Chianti Riserva 2016
Sangiovese 90%, Colorino 10% – 14% vol
In botte per 12 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Mediamente complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso buon equilibrio tra sentori floreali e fruttati, con note di confettura, china, rabarbaro e boisé. In bocca è piacevolmente fresco, leggermente sapido, giustamente tannico, con finale leggermente amaricante. In retrolfattiva si apprezzano intensità e persistenza.



Paste semplici, paste ripiene, ragù carne, carni
rosse, arrostiti



18°C

Le Parole di Alberto

IGT Toscana Rosso 2016
Sangiovese 100% – 14,5% vol
In tonneau per 24 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso granato intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, speziato, aromi terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●●●



Rosso granato limpido. Naso intenso, con sentori di frutta matura, fiori appassiti, note vegetali, terrose e di sottobosco. In bocca è caldo, di buona struttura e acidità, leggermente sapido, morbido e giustamente tannico. Intenso in retrolfattiva.



Paste semplici, paste ripiene, ragù carne, carni rosse, arrostiti, stracotti/brasati, selvaggina



18°C



SADA

Strada Provinciale dei Tre Comuni - 56040 Casale Marittimo

+39 0586 650180

vino@sada.cc

<http://www.agricolasada.com/>

11 ha - 180.000 bottiglie

Il progetto vitivinicolo di Davide Sada nasce nel 2000 a Casale Marittimo, in una zona dove il panorama offerto allo sguardo, dall'alto delle colline ad un'altitudine dai 150 ai 300 metri s.l.m, domina il mare. Il terreno, alluvionale franco argilloso, ospita Vermentino, Cabernet Sauvignon, Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot e Alicante Bouschet, allevati a Guyot con densità d'impianto di 5000 piante per ettaro, in conversione biologica. Non solo vino, ma anche olio extravergine d'oliva.

Versò Metodo charmat

Vermentino, Vendemmia Tardiva IGT Toscana Bianco

Integolo, Baldoro, Carpoli IGT Toscana Rosso

Bolgheri DOC Bolgheri Superiore



Versò

Spumante Brut 2019
Vermentino 100% – 12% vol
Metodo charmat, in bottiglia per 3 mesi



Brillante, trasparente
Giallo paglierino poco intenso
Scorrevole
Effervescenza fine e persistente



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco, balsamico,
minerale, speziato, aromi terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco vivo, sapido
Leggero, poco morbido, secco
Leggermente disarmonico

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini e perlage fine e persistente. Naso intenso ed elegante, con fresche note floreali, fruttate e vegetali, sentori minerali e di lievito. In bocca si apprezzano vivace freschezza e sapidità, con una leggera nota dolce nel finale. Uno spumante piacevole, fresco ed invitante, intenso e fine in retrofattiva.



Aperitivi, frittura, crostacei, crudité



8°C

Vermentino

IGT Toscana 2019

Vermentino 100% – 13,5% vol

In acciaio per 6 mesi e in bottiglia per 3-4 mesi



Cristallino, trasparente
Giallo paglierino poco intenso
Poco denso



Intenso, schietto, fine
Aromatico, floreale, vegetale e fruttato fresco,
balsamico, minerale, speziato, aromi terziari
Complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, sapido
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Giallo paglierino con riflessi verdolini, cristallino e trasparente. Naso fine, intenso e complesso, con delicati sentori floreali, fruttati e minerali, spiccate note di erbe aromatiche, foglia di pomodoro e salvia. In bocca è di corpo, equilibrato, con piacevoli sapidità e freschezza. In retrolfattiva è intenso, con un'ottima persistenza.



Aperitivi, frittiture, minestre, carni bianche,
pesce al vapore, pesce arrosto/forno, crostacei,
piatti vegetariani



12°C

Integolo

IGT Toscana 2018

Cabernet Sauvignon 60%, Montepulciano 40% – 13% vol
In acciaio per 6 mesi e in bottiglia per 5-6 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino molto intenso
Poco denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, speziato
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Strutturato
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino molto profondo e limpido. Al naso è intenso e fine, con note floreali, di frutti rossi maturi a bacca piccola, marasca, e sentori speziati, balsamici e di talco. In bocca è strutturato, caldo e morbido, in piacevole equilibrio con acidità, tannini e sapidità. Fin di bocca intenso, fine e persistente.



Salumi, minestre, paste semplici, ragù rosso,
ragù carne, carni bianche, carni rosse, arrostiti,
brace



16°C



SCUOLA MOCAJO

Località MocaJo - 56040 Montecatini Val di Cecina

+39 339 1189691

scuolamocajo@gmail.com

<https://www.scuolamocajo.it/>

3 ha – 7.000 bottiglie

Scuola MocaJo si dedica alla produzione vino bianco biologico sulle colline a ridosso della costa degli etruschi. L'azienda agrituristica nasce nel 2014 grazie al progetto di restauro di un antico rudere, la scuola, originariamente usata per l'educazione dei figli dei mezzadri, situata in una zona un tempo destinata alla coltivazione del grano. Vermentino, Viognier e Petit Manseng, allevati a Guyot con densità di 5500 ceppi per ettaro, si estendono su un terreno argilloso ricco di minerali a 230 metri di altitudine. L'azienda produce anche un Merlot e sperimenta l'affinamento in clayver.

Soffio, Saputo, Sette IGT Costa Toscana

Stello IGT Costa Toscana



Saputo

IGT Costa Toscana 2019
Viognier – 13% vol
In barrique per 8 mesi



Limpido, trasparente
Giallo dorato intenso
Poco denso



Intenso, schietto, fine
Aromatico, floreale, vegetale e fruttato fresco e secco, balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi terziari
Complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, poco tannico
Caldo, morbido, secco
Leggermente disarmonico
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Giallo dorato intenso e limpido. Naso fine e complesso con note floreali, fruttate e vegetali, sentori balsamici, speziati, boisé e di miele. In bocca è elegante e di buona struttura, fresco, sapido, leggermente tannico e morbido. Finale lungo e intenso.



Aperitivi, frittiture, paste semplici, carni bianche, pesce al vapore, piatti vegetariani



12°C

Soffio

IGT Costa Toscana 2018
Vermentino – 13,5% vol
In acciaio e clayver



Cristallino, trasparente
Giallo dorato intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, minerale, speziato, aromi terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, sapido
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Giallo dorato intenso e cristallino. Al naso è floreale, fruttato e minerale, con spiccate note di erbe officinali e balsamiche, sentori di sottobosco e resina. In bocca è caldo e morbido, in piacevole equilibrio con freschezza e sapidità. Si apprezzano intensità e persistenza in retrofattività.



Aperitivi, frittiture, paste semplici, carni bianche, pesce al vapore, piatti vegetariani



12°C

Stello

IGT Costa Toscana 2018
Merlot – 14% vol
In barrique per 12 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino molto intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino molto intenso e limpido. Naso intenso e complesso, con eleganti sentori vegetali freschi e balsamici, note di frutti rossi maturi e spezie dolci. In bocca è di buona struttura, caldo e morbido, con tannini fini e buona acidità per un risultato di grande equilibrio. In retrolfattiva è lungo, intenso e fine, con piacevoli note di cioccolato.



Formaggi media stagionatura, salumi, paste
semplici, paste ripiene, ragù rosso, ragù carne,
arrosti



16°C



SORELLE PALAZZI

Via del Chianti, 34 - Loc. Morrone - 56030 Terricciola

+39 0587 654003

info@sorellepalazzi.it

<http://www.sorellepalazzi.it/>

11 ha - 20.000 bottiglie

Nata nel 1973, l'azienda agricola Sorelle Palazzi è situata in località Morrone di Terricciola nel cuore delle colline pisane, tra Pisa e Volterra. L'azienda ha un'estensione di 24 ettari, terreno calcareo e argilloso e si dedica ad olivicoltura e viticoltura. La superficie vitata, di età media di circa 20 anni, è composta da vitigni autoctoni toscani, Sangiovese, Foglia tonda, Ciliegio, Malvasia nera, Canaiolo, Colorino, Colombana, Malvasia Toscana e Trebbiano. La forma di allevamento è una tradizionale spalliera, potata a Guyot o cordone speronato a seconda della varietà. La densità di piante per ettaro si aggira mediamente intorno a 4500.

Bianco Toscana IGT Toscana Bianco

Vermentino IGT Toscana Vermentino

Rosato IGT Toscana Rosato

Sangiovese IGT Toscana Sangiovese

Chianti Colline Pisane DOCG Chianti Colline Pisane Riserva

Chianti Riserva DOCG Chianti Riserva

Chianti Superiore DOCG Chianti Superiore

Vin Santo Riserva DOC Vin Santo del Chianti Riserva



Vermentino

IGT Toscana Vermentino 2019
Vermentino 100% – 13,5% vol
In cemento per 6 mesi



Cristallino, trasparente
Giallo dorato intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
minerale, aromi terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido
Caldo, morbido, secco
Leggermente disarmonico

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●●●



Giallo dorato intenso, cristallino e trasparente. Al naso è fine, con sentori floreali e vegetali, e note di frutta gialla matura. In bocca è caldo, di corpo e morbido, con buona freschezza e leggera sapidità. In retrolfattiva si apprezzano intensità e una nota minerale sul finale.



Aperitivi, minestre, carni bianche, piatti vegetariani



12°C

Chianti Riserva

DOCG Chianti Colline Pisane Riserva 2015
Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5% – 13,5% vol
In tonneau per 18 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso granato intenso
Denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, minerale, speziato, aromi terziari
Complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, tannico
Caldo, morbido, secco
Leggermente disarmonico

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●●●



Rosso rubino con decise sfumature granate. Al naso è intenso e complesso, con note di frutta matura, sentori vegetali secchi, balsamici, speziati e di frutta secca, che si accompagnano a resina e cenni boisé. Vino di buona struttura, caldo e tannico, con piacevole freschezza e sapidità. Buona persistenza e intensità in retrolfattiva.



Salumi, paste semplici, paste ripiene, carni rosse, arrostiti, stracotti/brasati, selvaggina



16°C

Vin Santo del Chianti

DOC Vin Santo del Chianti Riserva 2014
 Trebbiano Toscano 60%, Malvasia Toscana 20%, Colombana 20%
 13,5% vol
 In caratelli per 60 mesi



Cristallino, trasparente
 Giallo ambrato intenso
 Denso



Molto intenso, schietto, fine
 Floreale, vegetale e fruttato secco, balsamico,
 boisé, minerale, speziato, aromi terziari
 Complesso

Intensità ●●●●
 Complessità ●●●●



Strutturato
 Fresco, leggermente sapido, poco tannico
 Molto caldo, pastoso, dolce
 Equilibrato

Corpo ●●●●
 Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
 Persistenza ●●●●
 Stato evolutivo ●●●●



Giallo ambrato intenso, cristallino e trasparente. Al naso è fine, molto intenso e complesso, con sentori di panettone e pasta di mandorle. Molto ricco e opulento, di piacevole dolcezza sostenuta da buona acidità e sapidità finali. Equilibrato, finale molto intenso e di lunghissima persistenza.



Pasticceria secca



10°C



TENUTA DI GHIZZANO
Venerosi Pesciolini

TENUTA DI GHIZZANO

Via della Chiesa, 4 - 56037 Ghizzano di Peccioli

+39 0587 630096

info@tenutadighizzano.com

<https://www.tenutadighizzano.com/>

20 ha - 70.000 bottiglie

Tenuta di Ghizzano si trova a Peccioli ed è una delle aziende più antiche del territorio toscano: la cantina e il frantoio risalgono al lontano 1370. L'azienda possiede circa 350 ettari ad altitudine variabile da 150 a 200 metri s.l.m., con oliveti, colture cerealicole, boschi, pioppeti e vigneti. Già biologica, dal 2006 l'azienda ha iniziato a praticare l'agricoltura biodinamica. Le varietà maggiormente coltivate sono i vitigni a bacca rossa come Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, e negli ultimi 30 anni ha sperimentato la coltivazione di vitigni a bacca bianca come Vermentino, Trebbiano, Malvasia Bianca e Colombana, con densità d'impianto da 1200 a 6300 ceppi per ettaro allevati a Guyot e a cordone speronato.

Il Ghizzano Bianco IGT Costa Toscana

Il Ghizzano, Nambrot IGT Costa Toscana

Veneroso, Via di Mezzo DOC Terre di Pisa Rosso

San Germano IGT Costa Toscana Passito



Veneroso

DOC Terre di Pisa Rosso 2016
Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon 30% – 13,5% vol
In tonneau per 16 mesi



Limpido, impenetrabile
Rosso rubino molto intenso
Denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Strutturato
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, pastoso, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino molto intenso e limpido. Naso fine e complesso, con note floreali e fruttate, sentori erbacei freschi, balsamici e speziati, cenni di china e rabarbaro. In bocca è strutturato ed equilibrato, molto morbido e caldo, con piacevole freschezza e giusta componente tannica. In retrolfattiva è intenso e persistente. Vino elegante, pronto, con ampi margini di evoluzione.



Paste semplici, ragù carne, carni rosse, arrosti,
brace, selvaggina



16°C

Nambrot

IGT Costa Toscana 2017

Merlot 60%, Cabernet Franc 20%, Petit Verdot 20% – 14% vol
In barrique per 18 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, minerale, speziato
Complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Strutturato
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●●●



Rosso rubino intenso, limpido e poco trasparente. Al naso frutti rossi maturi, note balsamiche e speziate, con spiccati sentori vegetali e di sottobosco. In bocca è strutturato, fresco e morbido, con tannini eleganti e leggera sapidità. In retrolfattiva si apprezzano intensità, finezza e persistenza. Vino di grande equilibrio, con buone potenzialità di affinamento.



Formaggi stagionati, carni rosse, brace,
selvaggina



18°C

Il Ghizzano Rosso

IGT Costa Toscana 2018
Sangiovese 95%, Merlot 5% – 13,5% vol
In cemento e acciaio per 4 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, speziato
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso e limpido. Note olfattive fini e intense, di frutti freschi e fiori, con cenni vegetali, balsamici e speziati. In bocca è di corpo, piacevolmente fresco, leggermente sapido e giustamente tannico, per un risultato di grande equilibrio. In retrofativa è intenso e persistente, con un elegante finale balsamico.



Formaggi media stagionatura, salumi,
minestre, paste semplici, ragù rosso, carni
rosse, brace



16°C



TENUTA DI MONTERUFOLI

Via Volterrana, 26 - 56040 Canneto di Monteverdi Marittimo

+39 0565 784282

monterufoli@tenutedelcerro.it

<https://www.tenutedelcerro.it/>

16 ha - 90.000 bottiglie

La Tenuta di Monterufoli, in parte riserva naturale, è ubicata in Val di Cornia, nella parte meridionale della provincia di Pisa e nei comuni di Monteverdi Marittimo, Montecatini Val di Cecina e Pomarance. L'azienda, nata nel 1999, anno d'impianto delle prime viti, sorge sui resti del deposito di un'antica miniera di magnesite e lignite, dove vivevano i sudditi del Conte Ugolino della Gherardesca, antico signore di questi luoghi. Si estende tra 150 e 500 metri s.l.m. su una superficie di 1.030 ettari di colline. Il terreno risulta essere sabbioso, argilloso, calcareo con presenza di scheletro, mentre la densità di allevamento è in media di 5000 piante per ettaro. Il Vermentino e il Sangiovese sono i vitigni principi di questa tenuta, allevati a cordone speronato, che danno vita a vini in purezza nelle denominazioni IGT e DOCG.

Vermentino, Pian di Seta IGT Toscana Vermentino

Poggio Miniera DOCG Val di Cornia Rosso



Vermentino

IGT Toscana Vermentino 2019
Vermentino 100% – 12,5% vol
In acciaio per 3 mesi



Cristallino, trasparente
Giallo paglierino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, minerale
Semplice

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, sapido
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Giallo paglierino con riflessi verdolini, cristallino e trasparente. Naso intenso, con note di frutta bianca, sentori floreali, balsamici, e cenni di tè. In bocca è di corpo, fresco e sapido, in equilibrio con alcolicità e morbidezza. In retrolfattiva si apprezzano mineralità e note erbacee. Intenso, con una piacevole chiusura ammandorlata.



Aperitivi, frittura, pesce al vapore



10°C

Poggio Miniera

DOCG Val di Cornia Rosso 2013
Sangiovese 100% – 14,5% vol
In barrique per 18 mesi e in bottiglia per 24 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso granato intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Leggermente disarmonico
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●●●



Rosso granato profondo e limpido. Naso intenso e complesso, con note di frutta rossa matura, macchia mediterranea, alloro, sentori minerali, balsamici e speziati. Vino di buona struttura, fresco, leggermente sapido, giustamente tannico e morbido. Sangiovese elegante, piacevolmente evoluto, con finale intenso e persistente.



Formaggi stagionati, paste semplici, paste
ripiene, ragù carne, carni rosse, arrosti,
stracotti/brasati



18°C



TENUTA LA MACCHIA

TENUTA LA MACCHIA

Via Casagiustri, 3 - 56040 Montescudaio

+39 338 1258469

info@tenutalamacchia.com

<https://www.tenutalamacchia.com/>

2,5 ha - 12.000 bottiglie

Tenuta La Macchia si trova a Montescudaio, in un podere racchiuso tra l'entroterra e la fascia costiera. Nasce nel 2012, ma eredita vigne già presenti, con età media di 18 anni. Il vigneto, posto a circa 20 metri s.l.m., è esposto a ovest su un terreno di medio impasto con elevata percentuale di sabbia e ricco di scheletro. Le viti coltivate sono allevate a cordone speronato con una densità di 7800 ceppi per ettaro. I vitigni allevati sono prevalentemente vitigni internazionali: Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot a bacca rossa, Sauvignon Blanc a bacca bianca.

Continuo Spumante Rosè Brut

Aryah IGT Toscana Bianco

Materia IGT Toscana Rosato

Scutum IGT Toscana Rosso



Scutum

IGT Toscana Rosso 2018

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot – 13,5% vol
In barrique per 5 mesi e in bottiglia per 3 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, speziato, aromi terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino molto carico e limpido. Naso intenso con sentori floreali, fruttati e vegetali freschi, note balsamiche, speziate e cenni terziari. In bocca è di corpo, con morbidezza e alcolicità ben bilanciate da piacevole acidità e tannini fini, per un risultato di grande equilibrio. In retrolfattiva è fine, lungo e intenso. Vino pronto, con ampi margini di evoluzione.



Salumi, paste semplici, ragù carne, carni rosse,
arrosti, brace



16°C

L'Aryah

IGT Toscana Bianco 2019
Sauvignon Blanc – 12,5% vol
In acciaio per 6 mesi



Cristallino, trasparente
Giallo paglierino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Aromatico, floreale, vegetale e fruttato fresco,
balsamico, minerale
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco vivo, leggermente sapido
Caldo, morbido, secco
Leggermente disarmonico

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Giallo paglierino con riflessi verdolini, cristallino e trasparente. Al naso è fine e complesso, con note floreali, fruttate e vegetali, foglia di pomodoro, sentori minerali e balsamici. In bocca ha buona struttura, leggera sapidità e spiccata freschezza. Buona valorizzazione del vitigno per un finale elegante, fine e persistente che suggerisce ottime potenzialità di evoluzione.



Formaggi media stagionatura, minestre, pesce
arrosto/forno



10°C



USIGLIAN DEL VESCOVO

USIGLIAN DEL VESCOVO

Località Usigliano - 56036 Palaia

+39 0587 468000

info@usigliandelvescovo.it

<https://usigliandelvescovo.it/>

25 ha - 170.000 bottiglie

Il primo atto che attesta l'esistenza della tenuta Usiglian del Vescovo risale al 1078, quando la potente Matilde di Canossa donò Usigliano di Palaia ai Vescovi di Lucca. L'azienda si estende su circa 160 ettari, destinati a oliveti e vigne di Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Chardonnay e Viognier, allevate a cordone speronato con densità di impianto di 5000 piante per ettaro. I terreni di Usigliano, di medio impasto, hanno tessitura variabile dal sabbioso al limoso e rappresentano depositi pliocenici di una paleo-piana costiera ricca in fossili.

Il Bruvé Metodo Classico Rosé

MilleEsettantotto IGT Costa Toscana Bianco

Il Ginestraio IGT Costa Toscana Bianco

Il Sangiosè IGT Costa Toscana Rosato

MilleEottantatre, Mora del Roveto IGT Toscana Rosso

Il Grullaio IGT Costa Toscana Rosso

Il Barbiglione DOC Terre di Pisa Rosso

Chianti Superiore DOCG Chianti Superiore

Vin Santo del Chianti DOC Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice



Chianti Superiore

DOCG Chianti Superiore 2016
Sangiovese 100% – 13,5% vol
In botte per 9 mesi e in bottiglia per 6 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, speziato, aromi terziari
Complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Leggermente disarmonico

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino con riflessi granati, limpido e trasparente. Naso intenso, fine e complesso, con note floreali, fruttate ed erbacee, sentori speziati, balsamici e terziari. In bocca è fresco, di buona struttura, con tannini morbidi e leggera sapidità. In retrolfattiva eleganti note dolci di frutta matura, per un vino intenso e di lunga persistenza.



Formaggi stagionati, paste semplici, paste ripiene, arrostiti, stracotti/brasati, selvaggina



16°C

Il Grullaio

IGT Costa Toscana Rosso 2018
Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50% – 14% vol
In cemento per 6 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, minerale, speziato
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino carico, limpido e poco trasparente. Naso intenso e fine, con sentori floreali e balsamici, note di piccoli frutti neri, peperone e spezie. Vino di buona struttura ed equilibrio, fresco, leggermente sapido, giustamente tannico e morbido. In retrofativa piacevoli sentori vegetali, per un finale intenso, fine e persistente.



Formaggi stagionati, paste ripiene, ragù carne,
carni bianche, carni rosse, brace



16°C

MilleEsettantotto

IGT Costa Toscana Bianco 2017
Chardonnay, Viognier – 14% vol
In botte, anfora, bottiglia



Cristallino, trasparente
Giallo paglierino intenso
Denso



Intenso, schietto, fine
Aromatico, floreale, vegetale e fruttato fresco e
secco, balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Strutturato
Fresco, sapido
Caldo, pastoso, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Giallo paglierino intenso e cristallino. Spettro aromatico ricco, complesso e molto fine, con piacevoli note di frutta matura, sentori floreali, minerali e balsamici, cenni di frutta secca e spezie dolci. In bocca è strutturato, fresco e sapido, in armonia con la grande morbidezza e alcolicità. In retrofattiva si apprezzano note fruttate e terziarie, lunghissima persistenza e grande eleganza.



Frittture, minestre, carni bianche, pesce
arrosto/forno, funghi/tartufo



14°C

Il Ginestraio

IGT Costa Toscana 2019
Chardonnay, Viognier – 13,5% vol
In botte per 4 mesi



Cristallino, trasparente
Giallo paglierino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, minerale, speziato
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●●●



Giallo paglierino cristallino e trasparente. Al naso è intenso e fine, con note floreali, erbacee, e di frutta a polpa bianca, sentori balsamici, minerali e speziati. In bocca si apprezzano struttura, buona sapidità e freschezza in equilibrio con alcolicità e morbidezza. Finale intenso e lungo, per un vino pronto, elegante, con ampi margini di evoluzione.



Formaggi media stagionatura, paste semplici,
ragù bianco, pesce arrosto/forno, piatti
vegetariani



12°C

VALLORSI

Via della Cascina, 19 - 56030 Terricciola
+39 0587 658470
info@vallorsi.it
<https://vallorsi.it/>

17 ha - 75.000 bottiglie

Nel 1966, nel cuore della campagna toscana al centro della strada del vino delle colline pisane, Mario Bibbiano dà vita all'Azienda Vallorsi, oggi gestita da figli e nipoti. La proprietà, situata ad un'altitudine media di 60 metri s.l.m., oltre alla destinazione vitivinicola, è anche agriturismo. Il suolo in questa zona è misto da argillo-limoso a sabbioso; l'allevamento scelto varia in base al vitigno: Guyot per il Sauvignon Blanc, cordone speronato per il Vermentino e il Sangiovese, con una densità che si attesta in media sulle 4200 piante per ettaro.

I Cerroni IGT Toscana Bianco
Vermentino IGT Toscana Vermentino
Nestore IGT Toscana Sauvignon Blanc
Il Prunetto IGT Toscana Rosato
Novello IGT Toscana Novello
San Bartolomeo DOC Terre di Pisa
Argante DOC Terre di Pisa Sangiovese
Chianti DOCG Chianti Superiore



Vermentino

IGT Toscana Bianco Vermentino 2019
Vermentino – 13% vol
In acciaio



Cristallino, trasparente
Giallo paglierino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale fresco, fruttato fresco e secco,
minerale, aromi terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, sapido
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●●●



Giallo paglierino con luminosi riflessi dorati, cristallino e trasparente. Naso intenso e fine, con leggere note agrumate e minerali, sentori di macchia mediterranea e balsamici. In bocca ha buona struttura, ottimo equilibrio tra freschezza, sapidità e alcolicità, e piacevole finale amaricante. In retrofattiva è intenso e persistente.



Minestre, paste semplici, ragù bianco, carni bianche, pesce al vapore, pesce arrosto/forno, piatti vegetariani



12°C

San Bartolomeo

DOC Terre di Pisa Rosso 2014

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah – 13,5% vol
In barrique per 12 mesi e in bottiglia per 6 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, tannico
Caldo, morbido, secco
Leggermente disarmonico
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino con riflessi granati, limpido e poco trasparente. Trama olfattiva intensa e complessa di frutta rossa matura e spezie, sentori floreali, vegetali e balsamici. Vino di buona struttura, caldo, morbido e tannico con leggera freschezza e sapidità. Finale intenso e lungo.



Salumi, ragù carne, carni rosse, arrostiti, brace



16°C

Argante

DOC Terre di Pisa Sangiovese 2015
Sangiovese – 13,5% vol
In tonneau per 12 mesi e in bottiglia per 6 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso granato intenso
Denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Mediamente complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso granato limpido. Al naso è intenso, con delicate note di cenere e fiori secchi, sentori fruttati, vegetali, speziati e balsamici. In bocca è di corpo, morbido, con alcolicità ben bilanciata da freschezza, leggera sapidità e tannini fini. In retrofattiva si apprezzano intensità e persistenza.

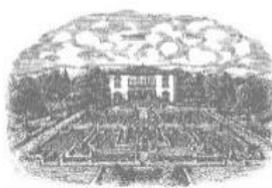


Salumi, carni rosse, arrostiti, stracotti/brasati



16°C

VARRAMISTA®



VARRAMISTA

Via Ricavo - 56020 Montopoli in Val d'Arno

+39 0571 44711

info@varramista.it

<https://varramista.it/>

15 ha - 50.000 bottiglie

Varramista fu donata dalla Repubblica di Firenze a Gino di Neri Capponi per la sua vittoria, al comando delle milizie fiorentine, sulla città di Pisa nel 1406. Negli anni '90 Giovanni Alberto Agnelli sceglie Varramista come propria residenza e comincia la riconversione dei vigneti che eleggono il Syrah a vitigno d'eccellenza della tenuta. La coltivazione della vite ha premiato nel tempo due varietà, il Sangiovese, varietale più antico, e il Syrah, entrambe allevate a cordone speronato unilaterale. I vigneti, a 70 metri s.l.m., hanno densità di allevamento di circa 8000 piante per ettaro. I depositi marini pliocenici in questa zona variano da sabbioso ad argilloso.

Varramista, Frasca, Ottopioppi, Sterpato IGT Toscana
Monsonaccio DOCG Chianti



Varramista

IGT Toscana 2015

Syrah – 13,5% vol

In barrique per 18 mesi e in bottiglia per 60 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino molto intenso
Denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco, balsamico,
boisé, minerale, speziato, aromi terziari
Complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Strutturato
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Molto caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino molto profondo e limpido. Al naso è intenso, fine e complesso, con sentori floreali, erbacei e di frutta rossa matura, note speziate, balsamiche e boisé ben integrate. In bocca è strutturato, caldo, giustamente tannico, con buona freschezza e sapidità. Un vino piacevole, elegante ed equilibrato, lungo e intenso in retrolfattiva.



Formaggi stagionati, carni rosse, arrostiti,
brace, funghi/tartufo



18°C

Sterpato

IGT Toscana 2017

Sangiovese, Cabernet, Merlot – 13,5% vol

In tino troncoconico di rovere per 12 mesi e in acciaio 12 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale e fruttato fresco e secco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Mediamente complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino intenso e limpido. Ricco e fine al naso, con sentori floreali e speziati, e un'ottima integrazione tra frutto rosso fresco e fini note vegetali e balsamiche. In bocca è di buona struttura, morbido e caldo, con tannini fini, freschezza e sapidità a rendere il sorso piacevole ed equilibrato. Finale intenso, fine e persistente, con ottimi margini di evoluzione.



Formaggi stagionati, salumi, carni bianche,
carni rosse, arrostiti, brace, selvaggina



16°C



VILLA SALETTA

Via Fermi, 14 - 56036 Palaia

+39 0587 628121

info@villasaletta.com

<https://villasaletta.com/>

26 ha - 150.000 bottiglie

La tenuta di 720 ettari si trova sulle colline di Palaia ed è caratterizzata da terreni costituiti da depositi marini dove si alternano argille, sabbie, limi e marne. Le sue origini si fanno risalire al 980 d.C., data del primo resoconto scritto sulla produzione di vino della tenuta, conservato nell'Archivio della Diocesi di San Miniato. Oltre alla viticoltura, l'azienda si dedica all'olivicoltura e alla silvicoltura, grazie alle vaste aree boschive ricche di pioppi, acacie, noccioli, lecci e cipressi. Gli attuali proprietari si sono occupati sin dal 1999 del rinnovamento dei vigneti. Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot sono coltivati a Guyot e cordone speronato in dodici vigneti separati e di età superiore ai dieci anni.

Villa Saletta Spumante Rosé Metodo Classico Rosé

Villa Saletta Rosé Rosato Italiano

980AD, Saletta Giulia, Saletta Riccardi, Chiave di Saletta, Chiave, Borgo

Saletta, Saletta IGT Toscana

Chianti Superiore DOCG Chianti Superiore

La Rocca DOCG Chianti Riserva



Chianti Superiore

DOCG Chianti 2016

Sangiovese 92%, Cabernet Sauvignon 4%, Merlot 4% – 13,5% vol
In botte per 12 mesi e in barrique per 24 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Poco denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, boisé, speziato, aromi terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Leggermente disarmonico

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosso rubino carico e limpido. Naso intenso, con sentori di melograno e sottobosco, note agrumate e speziate, cenni di oliva e foglia di alloro. In bocca è caldo e morbido, con tannino fine, freschezza e sapidità che ben bilanciano le parti morbide. Buona persistenza e intensità in retroolfattiva.



Salumi, paste semplici, paste ripiene, carni rosse, arrostiti



18°C

Chiave di Saletta

IGT Toscana Rosso 2016
Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 20%,
Cabernet Franc 20%, Merlot 10% – 14,5% vol
In barrique per 14 mesi



Limpido, poco trasparente
Rosso rubino intenso
Denso



Intenso, schietto, fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, boisé, minerale, speziato, aromi
terziari
Complesso
Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato
Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●●●



Rosso rubino intenso e limpido. Al naso è fine e complesso, con frutta matura, mora, ciliegia e marasca, e sentori terziari di vaniglia, cuoio e cioccolato. In bocca è equilibrato e di corpo, caldo e morbido, con buona freschezza, leggera sapidità e tannicità. Finale intenso, fine e persistente.



Formaggi stagionati, carni rosse, brace,
selvaggina



18°C

Rosé

Rosato Italiano 2019

Sangiovese 50%, Merlot 25%, Cabernet Sauvignon 25% – 14,5% vol
In acciaio per 6 mesi



Limpido, trasparente
Rosa chiaretto intenso
Denso



Intenso, schietto, mediamente fine
Floreale, vegetale fresco e secco, fruttato fresco,
balsamico, minerale, speziato, aromi terziari
Mediamente complesso

Intensità ●●●●
Complessità ●●●●



Di corpo
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico
Caldo, morbido, secco
Equilibrato

Corpo ●●●●
Equilibrio ●●●●



Finezza ●●●●
Persistenza ●●●●
Stato evolutivo ●●●●



Rosa chiaretto limpido e trasparente. Al naso è intenso, con piccoli frutti rossi e scuri e piacevoli note dolci di miele, floreali, balsamiche e speziate. Buona struttura, per un vino caldo e morbido, giustamente tannico, con leggera sapidità e freschezza. Buona intensità in retrolfattiva.



Aperitivi, frittore, salumi, paste semplici, ragù
bianco, ragù rosso, arrosti



12°C

Glossario



ESAME VISIVO

LIMPIDEZZA	<i>Brillante</i> <i>Cristallino</i> <i>Limpido</i> <i>Velato</i> <i>Torbido</i>	estremamente limpido e luminoso limpidezza perfetta, cristallina privo di particelle in sospensione fini particelle in sospensione evidenti particelle in sospensione
TRASPARENZA	<i>Trasparente</i> <i>Poco trasparente</i> <i>Impenetrabile</i>	pienamente attraversabile dalla luce parzialmente attraversabile dalla luce non attraversabile dalla luce
TONALITÀ (VINI BIANCHI)	<i>Giallo verdolino</i> <i>Giallo paglierino</i> <i>Giallo dorato</i> <i>Giallo arancio</i> <i>Giallo ambrato</i>	giallo tenue con riflessi verdognoli giallo che richiama il colore della paglia giallo che ricorda la sfumatura tipica dell'oro arancione dorato, con tendenza all'ambra ricorda l'ambra
TONALITÀ (VINI ROSATI)	<i>Rosa tenue</i> <i>Rosa cerasuolo</i> <i>Rosa chiara</i> <i>Buccia di cipolla</i>	colore dei petali di Rosa colore della ciliegia in via di maturazione tonalità che si avvicina al colore rosso colore della buccia di cipolla ramata
TONALITÀ (VINI ROSSI)	<i>Rosso porpora</i> <i>Rosso rubino</i> <i>Rosso granato</i> <i>Rosso aranciato</i>	rosso tendente al viola rosso carico che ricorda l'omonima pietra tonalità che ricorda il rosso del sangue tonalità che ricorda la buccia di arancia
INTENSITÀ	<i>Molto intenso</i> <i>Intenso</i> <i>Poco intenso</i> <i>Tenue</i>	manifesta ottima presenza polifenolica tono di buono spessore tono di intensità leggera tono scarico
FLUIDITÀ	<i>Scorrevole</i> <i>Poco denso</i> <i>Denso</i> <i>Molto denso</i>	scorrimento fluido durante la rotazione leggera resistenza alla rotazione consistente resistenza alla rotazione movimento lento, simile a quello di uno sciroppo
EFFERESCENZA (GRANA DEL PERLAGE)	<i>Molto fine</i> <i>Fine</i> <i>Grossolana</i>	grana di minuscola dimensione grana di media dimensione grana di grande dimensione
EFFERESCENZA (PERSISTENZA)	<i>Molto persistente</i> <i>Persistente</i> <i>Evanescente</i>	risalita delle catenelle lenta e continua discreta durata del perlage rapida scomparsa del perlage





ESAME OLFATTIVO

INTENSITÀ	<i>Molto intenso</i>	spiccato e penetrante
	<i>Intenso</i>	di carica olfattiva nettamente percettibile
	<i>Poco intenso</i>	soffuso, appena percettibile
	<i>Tenue</i>	leggerissimo, quasi spento
QUALITÀ (FRANCHEZZA)	<i>Schietto</i>	pulito, esente da anomalie olfattive
	<i>Sufficiente</i>	non perfettamente pulito, dubbi richiami odorosi
	<i>Poco schietto</i>	presenza di note sgradevoli e/o difetti
QUALITÀ (FINEZZA)	<i>Molto fine</i>	di grande distinzione ed eleganza
	<i>Fine</i>	elegante
	<i>Mediamente fine</i>	sufficientemente elegante
	<i>Comune</i>	semplice, ordinario
NATURA DEL PROFUMO	<i>Aromatico</i>	caratteristico dei vitigni portatori di terpeni liberi
	<i>Floreale</i>	rosa, viola, ginestra, fiori d'arancio, tiglio, acacia
	<i>Fruttato fresco</i>	fico, agrumi, frutta a bianca/rossa, frutti di bosco
	<i>Fruttato secco</i>	frutta secca, mandorla
	<i>Vegetale fresco</i>	erba, salvia, foglia di pomodoro, muschio, aghi di pino
	<i>Vegetale secco</i>	erba secca, fieno, fiori secchi
	<i>Balsamico</i>	lavanda, menta, erbe officinali
	<i>Speziato</i>	pepe, cannella, chiodi di garofano, peperoncino
	<i>Minerale</i>	salsedine, pietra focaia
	<i>Boisé</i>	botte, barrique, legno di bosco
	<i>Chimico</i>	che richiama solventi, vernici, muffe
	<i>Ossidativo</i>	patata lessa, mela cotta, prugna sovramatura
COMPLESSITÀ	<i>Aromi terziari</i>	crosta di pane, miele, resine, caffè, cioccolato ecc.
	<i>Suntuoso</i>	grande presenza di differenti componenti odorose
	<i>Complesso</i>	componenti in successione di origine diversa
	<i>Mediamente complesso</i>	primari e/o secondari con accenni di terziari
	<i>Semplice</i>	presenza modesta di componenti odorose



ESAME GUSTATIVO

CORPO	<i>Robusto</i>	di grande consistenza
	<i>Strutturato</i>	di ottima struttura, dà una percezione di pienezza
	<i>Di corpo</i>	di buona struttura generale
ACIDITÀ	<i>Leggero</i>	non molto consistente
	<i>Acerbo</i>	elevata percezione acida, aspro
	<i>Fresco vivo</i>	immediata dominanza acida
	<i>Fresco</i>	acidità presente
SAPIDITÀ	<i>Scarno</i>	acidità appena percettibile
	<i>Molto sapido</i>	sapidità molto percettibile
	<i>Sapido</i>	sapidità facilmente percettibile
	<i>Leggermente sapido</i>	sapidità appena percettibile
	<i>Non percettibile</i>	sapidità non percettibile
TANNICITÀ	<i>Allappante</i>	percezione tannica eccessiva
	<i>Tannico</i>	dominanza tannica
	<i>Giustamente tannico</i>	piacevole percezione dei tannini
	<i>Poco tannico</i>	presenza appena percettibile dei tannini
ALCOLICITÀ	<i>Alcolico</i>	percezione alcolica bruciante
	<i>Molto caldo</i>	percezione alcolica rilevante
	<i>Caldo</i>	percezione alcolica netta
	<i>Leggero</i>	percezione alcolica modesta
	<i>Debole</i>	scarsa percezione alcolica
MORBIDEZZA	<i>Grasso</i>	opulenta percezione morbida
	<i>Pastoso</i>	carnoso e vellutato
	<i>Morbido</i>	avvolgente
	<i>Poco morbido</i>	poco avvolgente, talora spigoloso
ZUCCHERI	<i>Molto dolce</i>	dal sapore dolce dominante
	<i>Dolce</i>	evidente presenza di zucchero
	<i>Amabile</i>	sapore dolce avvertibile
	<i>Abboccato</i>	sapore dolce lievemente avvertibile
	<i>Secco</i>	sapore dolce non percettibile
EFFERVESCENZA	<i>Molto fine</i>	avvolgente e cremosa al palato
	<i>Fine</i>	delicata al palato
	<i>Grossolana</i>	aggressiva e pungente al palato
EQUILIBRIO	<i>Armonico</i>	caratteri gustativi in perfetto equilibrio tra loro
	<i>Equilibrato</i>	caratteri gustativi in equilibrio tra loro
	<i>Leggermente disarmonico</i>	caratteri gustativi in modesto squilibrio tra loro
	<i>Disarmonico</i>	caratteri gustativi in netto squilibrio tra loro





SENSAZIONI RETRO-OLFATTIVE

INTENSITÀ	<i>Molto intenso</i>	spiccato e penetrante
	<i>Intenso</i>	di carica retro-olfattiva nettamente percettibile
	<i>Poco intenso</i>	soffuso, appena percettibile
	<i>Tenue</i>	leggerissimo, quasi spento
QUALITÀ (FINEZZA)	<i>Molto fine</i>	di grande distinzione ed eleganza
	<i>Fine</i>	elegante
	<i>Mediamente fine</i>	sufficientemente elegante
	<i>Comune</i>	semplice, ordinario
FIN DI BOCCA (P.A.I. PERSISTENZA AROMATICA INTENSA)	<i>Molto persistente</i>	percezione della persistenza oltre 10 secondi
	<i>Persistente</i>	percezione della persistenza
	<i>Poco persistente</i>	percezione della persistenza fino a 6 secondi
STATO EVOLUTIVO	<i>Passato</i>	evidenza di aggressioni del tempo
	<i>Evoluto</i>	dominanza di note evolutive
	<i>Maturo</i>	nella sua fase migliore
	<i>Pronto</i>	pronto alla beva con margini di evoluzione
	<i>Giovane</i>	non ancora pienamente sviluppato

Opere citate

Caruso G., Bruttini A. *La lotta contro la tignuola della vite* (Cochylis ambiguella, Hübner.), Firenze 1893.

Caruso G., *Esperienze per combattere la peronospora delle viti fatte nel 1902*, Firenze 1903.

Caruso G., Ferrari, P. *Sulla potatura verde della vite*, Firenze 1884.

Caruso G., *La peronospora nella provincia di Pisa*, Pisa 1887.

Caruso G., *Nota sull'azione del polisolfuri alcalini Uniti al solfato di Rame per combattere insieme la peronospora e l'oidio della vite*, Firenze 1917.

Caruso G., *Osservazioni e ricerche sperimentali sull'uso dei fermenti puri selezionati nella vinificazione*. Atti della reale Accademia economico-agraria dei Georgofili di Firenze, Quarta Serie, v. 21, 1898.

Caruso G., *Per la difesa dalla peronospora*, Firenze 1893.

Caruso G., *Sulla maturazione di alcune varietà di uve coltivate nella pianura pisana*, Firenze 1884.

Ciuffoletti Z., *Alla ricerca del vino perfetto. Il Chianti del Barone di Brolio Ricasoli e il Risorgimento vitivinicolo italiano. Carteggio Bettino Ricasoli e Cesare Studati (1859-1876)*, Biblioteca dell'Archivio storico italiano, vol. 34, 2009.

Ciuffoletti Z., *La storia del vino in Toscana. Dagli etruschi ai nostri giorni*, Polistampa, Firenze 2000.

Genova C., Antonietti S., Cescon L., Gentili A., Iannozzi F., Rossi F., *Tecnica della Degustazione*, volume didattico di primo livello *Il Sommelier – Manuale pratico*, FISAR – Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori, 2018.

Giovannetti M., *La Facoltà di Agraria dell'Università di Pisa: 172 anni di eccellenza*, <https://www.agr.unipi.it/wp-content/uploads/2017/10/2012-172-anni-di-eccellenza.pdf>.

Masoni A., *L'agraria dopo Cuppari. Caruso e i suoi epigoni*, in *Annali di storia delle università italiane: 14*, Bologna 2010.

Melis F., *I vini italiani nel Medioevo*, Le Monnier, Firenze 1984.



Mondini S., *I vitigni stranieri da vino coltivati in Italia*, G. Barbèra Editore, Firenze 1903.

Pagani G., *Odeporico o sia Itinerario per le colline pisane*, Firenze 1797.

Scienza A., Imazio S., *La stirpe del vino*, Sperling & Kupfer, Segrate 2018.

Targioni Tozzetti G., Micheli P.A., *Relazioni d'alcuni viaggi fatti in diverse parti della Toscana per osservare le produzioni naturali, e gli antichi monumenti di essa*, Firenze 1768-1779.



Sitografia

[Clima Pisa 1981-2010 | Consorzio LaMMA \(rete.toscana.it\)](http://rete.toscana.it)

<http://catalogoviti.politicheagricole.it/>

<http://cosimomariamasini.com/>

<http://www.agriturismoacquaviva.com/>

<http://www.assovini.it/>

<http://www.bellagotti.it/>

<http://www.caiarossa.com/>

<http://www.fattoria-fibbiano.it/>

<http://www.fattoriasanvito.it/>

<http://www.fattoriasorbaiano.it/>

<http://www.fontemorsi.it/>

<http://www.gimonda.com/>

<http://www.otwine.com/>

<http://www.poderelachiesa.it/>

<http://www.sorellepalazzi.it/>

<http://www.stradadelvinocollinepisane.it/>

<http://www.viniterredipisa.com/>

<http://www.vitisdb.it/>

<https://agricastelvecchio.com/>

<https://agriturismostatiano.com/>

<https://badiadimorrone.it/>

<https://pakravan-papi.it/>

<https://pietrobeconcini.com/>

<https://poderemarcampo.com/>

<https://poderepantarei.com/it/>

<https://uccelliera.com/>

<https://usigliandelvescovo.it/>

<https://vallorsi.it/>

<https://varramista.it/>

<https://villasaletta.com/>

<https://www.adegliazzoni.eu/it/>

<https://www.assenologi.it/>

<https://www.collinedisopra.com/>

<https://www.fisar.org/>

<https://www.google.com/maps>

<https://www.igiustiezanza.it/>

<https://www.lagonavini.com/>



<https://www.laregola.com/>
<https://www.lavinium.it/>
<https://www.lepalaie.it/>
<https://www.marchesiginorilisci.it/>
<https://www.pi.camcom.it/>
<https://www.poderepellicciano.it/>
<https://www.poderespazzavento.it/>
<https://www.politicheagricole.it/>
<https://www.quattrocalici.it/>
<https://www.sada.cc/bridge/>
<https://www.scuolamocajo.it/>
<https://www.tenutadighizzano.com/>
<https://www.tenutamacchia.com/>
<https://www.tenutedelcerro.it/>
<https://www.terredipisa.it/>



Sommario

Prefazione	5
Una panoramica sul territorio	7
Cenni storici	8
Geografia della Provincia.....	11
Territorio	13
Denominazioni	16
DOCG Chianti e sottozona Colline Pisane	16
DOCG Val di Cornia Rosso o Rosso della Val di Cornia	17
DOC Terre di Pisa.....	18
DOC San Torpè	19
DOC Vin Santo del Chianti e sottozona Colline Pisane.....	20
DOC Montescudaio	21
DOC Colli dell'Etruria Centrale	23
IGT Montecastelli.....	24
IGT Costa Toscana	25
IGT Toscano o Toscana.....	26
Vitigni	27
Vitigni a bacca rossa	27
Vitigni a bacca bianca.....	32
Vitigni autoctoni recuperati	35
Recenti vendemmie	36
Guida 2020	39
Le aziende	41
Caratteristiche e localizzazione	42
Vini presentati	45
Schede di degustazione	48
Azienda Agricola Aldobrando Degli Azzoni Avogadro	52
Helianthus	53
Ros-È	54
Villa Sole.....	55
Azienda Agricola Bellagotti.....	56



Porsano.....	57
Il Bucaia.....	58
Azienda Agricola Castelvecchio	59
Armida	60
Le Colline.....	61
Massima Felicità.....	62
Azienda Agricola Toscani.....	63
OT	64
vieni via con me.	65
iToscani	66
Badia di Morrone	67
N'Antia.....	68
VignaAlta.....	69
I Sodi del Paretaio	70
Caiarossa	71
Caiarossa	72
Aria di Caiarossa	73
Pergolaia.....	74
Colline di Sopra.....	75
Colori.....	76
Cosimo Maria Masini.....	77
Annick.....	78
Nicole	79
Fattoria Bulera di Grandoli.....	80
Le Fosse di Michele.....	81
Carezza.....	82
Fattoria di Statiano	83
Statiano.....	84
Fattoria Fibbiano	85
Ceppatella.....	86
Colombana	87
Sanforte	88
Fattoria San Vito.....	89
Cartusia.....	90
Nicosia	91
Fattoria Sorbaiano.....	92



Rosso delle Miniere	93
Febo	94
Vin Santo	95
Fattoria Uccelliera	96
Chianti Riserva.....	97
Poggio alla Pietra	98
Castellaccio.....	99
Fontemorsi	100
Tresassi.....	101
Spazzavento	102
Gimonda	103
Leruà	104
Buscheto.....	105
Viceré.....	106
I Giusti e Zanza	107
Belcore	108
Dulcamara.....	109
L'Agona	110
L'iroso.....	111
Eternamente.....	112
Il Presuntuoso.....	113
Le Palaie	114
Gatta ci cova	115
Sagrestano	116
Viognier	117
Marchesi Ginori Lisci	118
Poderi novi.....	119
Macchion del Lupo.....	120
Pakravan-Papi	121
Cancellaia di Riparbella	122
Campo del Pari.....	123
Serra de' Cocci.....	124
Pietro Beconcini	125
IXE	126
Maurleo	127
Reciso	128



Podere La Chiesa.....	129
Le Redole di Casanova.....	130
Sabiniano di Casanova	131
Opera in Rosso	132
Podere La Regola	133
Lauro	134
La Regola.....	135
Sondrete	136
Podere Marcampo	137
Terrablu.....	138
Giusto alle Balze	139
Podere Panta Rei.....	140
Marvia	141
Centomani.....	142
Liberabaci.....	143
Podere Pellicciano	144
In Fermento Bianco	145
Mafefa	146
SanMinitello.....	147
Podere Spazzavento	148
Grano delle Formiche.....	149
Chianti Riserva.....	150
Le Parole di Alberto.....	151
Sada	152
Versò.....	153
Vermentino.....	154
Integolo	155
Scuola Mocafo	156
Saputo	157
Soffio	158
Stello.....	159
Sorelle Palazzi.....	160
Vermentino.....	161
Chianti Riserva.....	162
Vin Santo del Chianti.....	163
Tenuta di Ghizzano	164



Veneroso.....	165
Nambrot	166
Il Ghizzano Rosso.....	167
Tenuta di Monterufoli	168
Vermentino.....	169
Poggio Miniera	170
Tenuta La Macchia	171
Scutum.....	172
L'Aryah	173
Usiglian del Vescovo	174
Chianti Superiore	175
Il Grullaio	176
MilleEsettantotto	177
Il Ginestraio.....	178
Vallorsi	179
Vermentino.....	180
San Bartolomeo	181
Argante	182
Varramista	183
Varramista	184
Sterpato	185
Villa Saletta.....	186
Chianti Superiore	187
Chiave di Saletta	188
Rosé	189
Glossario.....	190
Esame visivo.....	190
Esame olfattivo.....	191
Esame gustativo	192
Sensazioni retro-olfattive.....	193
Opere citate	194
Sitografia	196



