

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, e offre corsi di formazione professionale dei sommelier strutturati su tre livelli e 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 ***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 piccolo compendio enografico, con la descrizione di 110 vini degustati da un panel di esperti del settore, grazie all'adesione di 40 aziende del nostro territorio.



# *Pisani più schietti*

*Piccolo compendio enografico della Provincia di Pisa*

2019





# *Pisani più schietti*

---

*Piccolo compendio enografico della Provincia di Pisa*

*2019*



## **Pisani più schietti**

Piccolo compendio enografico della Provincia di Pisa  
2019

**A cura di:** Vittorio Faluomi, Silvia Loré, Salvatore Pulvirenti

**Con la collaborazione di:** Morena Bandoni, Flavia Botti, Davide Cecchi, Emilia Cucinotta, Francesco Fogli, Anna Mastrullo, Dario Pantani, Mariangela Parisi, Antonio Petti

**Panel dei degustatori:** Stefano Carmassi, Filippo D'Arrigo, Giuseppe Ferroni, Augusto Gentilli, Luca Iacopini, Raffaella Melotti, Francesca Venturi

FISAR Delegazione 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. 050 7916440

[www.fisarpisa.it](http://www.fisarpisa.it) - [info@fisarpisa.it](mailto:info@fisarpisa.it)

### **Enti patrocinatori:**



## PREFAZIONE

Una manifestazione come i Pisani più Schietti è difficile da spiegare. Difficile perché ha un'eredità pesante alle spalle. Venti anni non si possono portare sulle spalle con nonchalance.

La FISAR ha sempre operato per aiutare la divulgazione del vino e la cultura del saper bere e del bere bene. In questo senso tutte le delegazioni nel territorio fanno del loro meglio per formare il maggior numero di persone riguardo alle tecniche di degustazione in maniera da porsi sempre nella più oggettiva delle posizioni nel valutare un vino.

Questo accade anche e soprattutto nel rispetto di tutto il lavoro e la passione che una azienda produttrice mette per creare qualcosa che allieti i palati. In questo senso dare una valutazione del prodotto finito comporta sempre delle responsabilità.

I premi che questa manifestazione ha messo in palio nelle scorse edizioni sono sempre stati ponderati tenendo a mente questi aspetti.

Giungere quindi ad un numero di edizioni, tutte a cadenza annuale, così elevato, con una risposta delle aziende sempre positiva, vuol dire avere centrato l'obiettivo e non nascondo che ci rende orgogliosi. Perché significa che anche il nostro lavoro, che per le finalità della Delegazione e della Federazione tutta lavoro non è, è apprezzato. Tanto più dagli addetti ai lavori.

Non potevamo quindi in questa occasione così evocativa non rimarcare questo risultato con qualcosa che fosse tangibile e potesse rimanere indelebile nel tempo.

È per questo che il concorso in questa edizione ha lasciato il posto ad un progetto diverso, inaugurato dal nuovo logo, per certi versi più ambizioso e comunque maggiormente votato alla qualificazione e diffusione delle aziende fuori dalle mura pisane: una guida di riferimento dei vini delle colline pisane in formato cartaceo e digitale, per rimanere al passo coi tempi.

Un lavoro che non ci risulta essere mai stato fatto prima e che in questo momento storico, in cui l'identità del territorio e la coesione per creare innovazione nel mondo vitivinicolo è diventata una visione anche delle aziende della nostra provincia, può dare sicuramente un apporto importante.

Non è facile parlare di identità all'interno di un territorio così variegato per terreni, esposizioni e condizioni pedoclimatiche: fare uno studio in questo senso è sicuramente un passo in



avanti per comprendere meglio i punti di intersezione tra le varie produzioni e soprattutto ciò che rende ciascuna di esse unica e differente.

Insomma, un modo per far conoscere al largo pubblico i nostri vini, ma anche uno spunto di riflessione per noi stessi, nella speranza di dare un contributo sostanziale a tutti i livelli.

Un'opera del genere non sarebbe stata possibile senza la disponibilità di molti attori, in qualità di persone ed enti che ci hanno supportato.

Tra questi ultimi ci ha dato un grande supporto la **Camera di Commercio di Pisa** che con il suo brand **Terre di Pisa** da tempo già pone le basi per identificare le peculiarità agroalimentari, oltre che artistiche, storiche, naturali e l'offerta turistica d'eccellenza dell'entroterra pisano.

Altrettanto importanti sono stati i patrocini del giovanissimo **Consorzio Vini Terre di Pisa**, costituito in primis per tutelare e promuovere l'omonima DOC, e la **Strada del Vino delle Colline Pisane**, che da tempo promuove, in Italia e all'estero, la conoscenza di questo territorio.

A questi enti di promozione territoriale si aggiunge il **Comune di Pisa**, che è stato sempre felice promotore di tante iniziative della nostra Delegazione e ciò conferma quanto il nostro impegno sia gradito e riconosciuto dalla comunità locale.

In ultimo, ma non certo per importanza, il fondamentale contributo della **FISAR Nazionale**, che ha consentito a venire incontro a una parte consistente delle spese intrinsecamente necessarie per tutta la parte organizzativa e logistica del progetto.

Un ringraziamento particolare va riservato alle persone che hanno attivamente partecipato al progetto, a partire dai componenti della commissione che hanno prestato il loro tempo e l'esperienza per dotare i contenuti della guida di un alto livello tecnico:

- **Stefano Carmassi**: sommelier e relatore FISAR, Responsabile di Zona e membro del CTN FISAR, membro di board e Consigli di Amministrazione di enti per lo sviluppo del territorio e per l'agricoltura di promozione sociale e culturale;
- **Filippo D'Arrigo**: sommelier e relatore FISAR, nonché enologo;
- **Giuseppe Ferroni**: agronomo e cultore della materia Viticoltura I e II al Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia al Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali dell'Università di Pisa;

- **Augusto Gentili**: sommelier, Degustatore Ufficiale FISAR, membro del CTN Fisar, oltre che membro di giurie prestigiose e tra i più attivi giornalisti per quanto riguarda vino e cibo su carta stampata e online;
- **Luca Iacopini**: sommelier e relatore FISAR (Sommelier dell'anno 2005), Degustatore Ufficiale FISAR e per la Guida Slow Wine;
- **Raffaella Melotti**: delegata della FISAR Bologna Modena, relatrice e Direttore di Corso Sommelier Fisar, esperta di comunicazione, marketing e formazione, autrice di pubblicazioni sul vino;
- **Francesca Venturi**: docente del corso di Analisi Sensoriale delle Uve e del Vino nel Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia al Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agroambientali dell'Università di Pisa e Vicepresidente dell'IASA (International Academy of Sensory Analysis).

Il panel dei degustatori è stato selezionato ed invitato da chi ha anche il merito di avere parlorito l'idea alla base di questo progetto e ha svolto l'elaborazione delle schede di degustazione e loro condensazione: per questo ringrazio vivamente **Vittorio Faluomi**, che nonostante i tanti impegni tra famiglia, lavoro e ruoli istituzionali FISAR si è preso carico di tutto ciò.

Alla stessa maniera un ringraziamento va anche a **Fabrizio Macchia**, nostro Responsabile dei Sommelier di Delegazione, che ha coordinato il lavoro dei sommelier **Giovanna Caporali** e **Umberto Chericoni** che si sono avvicinati al servizio durante la fase degli assaggi.

Così come dietro a un grande vino c'è tanto lavoro, è altrettanto vero che dietro le quinte si sono mosse molte persone della Delegazione di Pisa. In qualità di Delegato mi sento di dare loro il grazie più vero e più sentito.

Sono loro che hanno che hanno preso contatto con le aziende per invitarle a partecipare e che si sono preoccupate di definire i dettagli logistici derivanti dalla loro entusiastica adesione ed hanno contribuito dedicando giorni, pomeriggi e notti nella stesura della guida. Sono grato a tutti i ragazzi che con coesione hanno lavorato a largo raggio al progetto: **Morena Bandoni, Davide Cecchi, Emilia Cucinotta, Francesco Fogli, Anna Mastrullo, Dario Pantani, Mariangela Parisi** e **Antonio Petti**. Un grazie enorme va a **Silvia Loré**, che ha coordinato il gruppo di stesura e revisione della guida.



Un ringraziamento sentito va alle **aziende produttrici**, che troverete elencate nel prosieguo di questa guida, non solo per avere aderito quest'anno, ma per avere risposto sempre *"Presente!"* alla nostra chiamata, sopportato e supportato la nostra tenacia e aver creduto, insieme a noi, nelle potenzialità del territorio.

Senza di loro non ci sarebbe nulla da condividere, nulla da promuovere, nulla per cui emozionarci.

Grazie perché con i vostri prodotti allietate le nostre occasioni felici e addolcite quelle tristi, regalandoci allegria e introspezione in maniera sana e sincera.

La presentazione dell'anteprima del 7 dicembre 2019 presso la sala Fibonacci della Camera di Commercio di Pisa e gli eventi di degustazione, con i seminari organizzati da **Vittorio Faluomi**, sono stati un successo: se nelle annate precedenti i Pisani più Schietti risvegliano tante forze nei soci di delegazione, questa volta il team al lavoro è stato ancora più imponente e puntuale. Il coordinamento dell'inesauribile **Barbara Poli**, sia prima che durante l'evento, è stato ineccepibile e alla base della buona riuscita di tutto ciò che è accaduto in quella giornata.

Un grosso elogio va rivolto ai sommelier e soci di delegazione che hanno prestato servizio: **Arcadia Alboni, Morena Bandoni, Flavia Botti, Salvatore Bevilacqua, Flavia Botti, Giuseppe Cavaleri, Davide Cecchi, Umberto Chericoni, Stefania Del Macchia, Francesco Fogli, Giovanni Gabrielli, Danilo Grisolia, Corrado Guarino Lo Bianco, Maria Lucà, Fabrizio Macchia, Antonio Malvaldi, Francesco Massafra, Daniela Menetti, Dario Pantani, Sara Primavori, Angela Saba, Stefano Spano, Sylvie Vètilard.**

In ultimo devo ringraziare tutto il **Consiglio di Delegazione**, nelle persone di **Flavia Botti, Vittorio Faluomi, Antonio Malvaldi** e **Luigi Federico Vaglini**, compagni di (s)ventura nel portare avanti questa grande famiglia costruendo idee, realizzando occasioni e gestendo l'ordinario in maniera straordinaria.

Concludo questa prefazione con il classico *"e non finisce mica qui!"*.

Prendendo esempio dalla continua evoluzione e crescita che, nel nostro piccolo in questi venti anni, abbiamo percepito nella produzione dei vini pisani, ci auguriamo che il lavoro di quest'anno sia solo il trampolino di lancio per un progetto con un respiro più ampio. Riavvolgeremo il nastro e guarderemo quanto di bello è stato fatto e quanto invece è ancora da migliorare.

L'obiettivo è chiaro e per noi importante. Tante aziende del territorio l'hanno capito e ci hanno sostenuto. Il fatto che siano in numero anche maggiore rispetto alle precedenti edizioni è al contempo una dimostrazione di stima, ma anche uno stimolo per fare di più. Così da costruire un nuovo obiettivo, quello di coinvolgerne un numero sempre maggiore, magari tutte, perché questo territorio ha la sua ricchezza di fondo nella sua identità storica, ma anche nelle varie sfaccettature che la complessità delle sue valli e delle sue colline sanno donare.

E mostrarlo a tutti è bellissimo.

Delegato FISAR Pisa

**Salvatore Pulvirenti**





*Una panoramica  
sul territorio*

## CENNI STORICI SULLA VITICOLTURA PISANA

Le **origini** della viticoltura pisana affondano le loro radici nella civiltà etrusca: i reperti archeologici della zona di Montescudaio, Volterra e Terricciola suggeriscono l'importanza del vino nella cultura del territorio. La posizione strategica della città di Pisa e la presenza del porto favoriscono ben presto lo sviluppo delle attività produttive, rendendo il territorio un importante snodo commerciale in epoca romana: il vino di Terricciola, racconta Plinio il Vecchio, è offerto a Publio Cornelio Scipione come augurio prima della partenza per la vittoriosa campagna d'Africa.

Dal **Medioevo** al Settecento è possibile ricostruire la storia del vino grazie alle centocinquanta 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 Torpé, vino storico della Provincia di Pisa, venduto sul mercato a Firenze già dal 1400.

Il celebre studioso Giovanni Targioni Tozzetti identifica la zona di Terricciola come areale vocato ad abbondanti produzioni di vino. Nasce una prima catalogazione delle uve dell'areale pisano, raccolta in *Odeporico o sia Itinerario per le colline pisane* (Giovacchino Pagani, 1797):

*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 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 mondo**. 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 e conduce importanti sperimentazioni sui metodi di lotta contro i patogeni della vite: l'oidio, comparso nel 1851, la fillossera nel 1878 e nel 1879 la peronospora.

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 **Chianti**:

*[...] il vino prende dal Sanzioveto la dose principale del suo profumo (a cui miro molto) di sensazione: dal Canajuolo l'amabilità che tempera la senza toglierli nulla del suo profumo per esserne pur esso della quale si potrebbe fare a meno nei vini destinati tende a diluire il prodotto delle prime uve, ne accresce il più leggero e più prontamente adoperabile all'uso della tavola.*

Nell'Ottocento la Toscana diventa la regione italiana con il maggior numero di **vitigni internazionali**, importati in via sperimentale (da *I vitigni stranieri da vino*, Salvatore Mondini, 1903) grazie soprattutto al Barone Ricasoli. I viticoltori pisani inseriscono nelle loro terre numerose piccole coltivazioni di Aramon, Cabernet, Grenache, Malbec, Merlot, Pinot, Portugieser, Riesling, Syrah e soprattutto Gamay, a causa della sua precocità e produttività, che permetteva l'immissione di rilevanti quantità di vino almeno un mese prima rispetto ai vitigni autoctoni. Nell'azienda del Duca Salviati a Migliarino, si coltivavano i due Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, importati nel 1873 dai vigneti del Conte di Sambuy di Valmagra. Un secolo dopo alcune barbatelle di questi vitigni sono inviate a Bolgheri e impiantate in un podere del Marchese Incisa della Rocchetta, dando inizio all'era dei grandi vini italiani da vitigni stranieri.

## 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, oliveti, 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 ricche 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 invernale è di 6°C e d'estate raggiunge i 24°C. La piovosità media annua è di circa 800 mm, con precipitazioni concentrate in autunno e in inverno. Siccità e gelate si verificano solo di rado.

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, di cui 2 DOCG (Chianti e sottozona Colline Pisane), 5 DOC (San Torpè, Terre di Pisa, Vin Santo del Chianti e sottozona Colline Pisane, Montescudaio, Colli dell'Etruria Centrale), e 3 IGT (Montecastelli, Costa Toscana, Toscana). Di ciascuna sono riportati anno di nascita, comuni pisani in cui è consentito l'uso della denominazione, tipologie e uvaggi.



### DOCG CHIANTI DOCG CHIANTI SOTTOZONA COLLINE PISANE

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

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



### DOCG VAL DI CORNIA ROSSO O ROSSO DELLA VAL DI CORNIA

Dal 2011 a Monteverdi Marittimo.

 «Val di Cornia Rosso» o «Rosso della Val di Cornia»: Sangiovese minimo 40%, Cabernet Sauvignon e Merlot massimo 60%, vitigni a bacca rossa massimo 20%, escluso Aleatico.



### DOC SAN TORPÈ

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.

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



## DOC TERRE DI PISA

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.

- «Terre di Pisa» Sangiovese: Sangiovese minimo 95%;
- «Terre di Pisa» Rosso: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah minimo 70%.



## DOC VIN SANTO DEL CHIANTI DOC VIN SANTO DEL CHIANTI SOTTOZONA COLLINE PISANE

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

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



## DOC MONTESCUDAIO

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

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



## DOC COLLI DELL'ETRURIA CENTRALE

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

- «Colli dell'Etruria Centrale» Rosso e Rosato: Sangiovese minimo 50%;
- «Colli dell'Etruria Centrale» Bianco: Trebbiano toscano minimo 50%;
- «Colli dell'Etruria Centrale» Novello: Sangiovese minimo 50%;



## IGT MONTECASTELLI

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

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



## IGT COSTA TOSCANA

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, Calci, Ponsacco, Pontedera, Cascina.

- 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.



## IGT TOSCANO O TOSCANA

Dal 1995 in tutti i comuni della Provincia.

- 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).



## PRINCIPALI VITIGNI A BACCA ROSSA



### Sangiovese

Di origini incerte, contese tra Toscana ed Emilia-Romagna, è il principale vitigno usato per la produzione del Chianti e di molti altri vini della penisola. 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 dei Supertuscan 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. Toscana, in particolare Bolgheri, e Friuli-Venezia Giulia 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 tracce fumé e di peperone.



### Syrah

Vitigno internazionale francese, 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; nel nuovo mondo, si esprime al meglio nelle regioni vinicole più calde, come Australia, Sudafrica 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 alla rosa canina o all'erba canina, alludendo alla nota amarognola del vino che produce.



### Ciliegiolo

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, aggiunge 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 bizantina 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.

## PRINCIPALI VITIGNI A BACCA BIANCA



### Trebbiano Toscano

Ha origine comune agli altri vitigni della famiglia dei Trebbiani, noti in Italia fin dall'epoca romana. Il nome deriva da *Trebula*, fattoria. 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 o vendemmia tardiva. Giallo paglierino, spesso con riflessi verdi, al naso frutta matura ed esotica con sentori di agrumi, speziato mediterraneo e floreale (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, giallo paglierino scarico, naso di frutta tropicale e ananas, elegante e armonico. 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 da *sauvage*, selvatico. Vitigno semi-aromatico, si riconosce per le note di uva spina, ortiche, muschio, pipì di gatto, sambuco e foglia di pomodoro.

## 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 '800 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 una 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 flavonoidi. 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.

## ALTRI VITIGNI



### 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 in Lazio, nell'Agro Pontino. Si usa principalmente in assemblaggio per aggiungere corpo, colore porpora, tannini e profumi fruttati.



### Teroldego

Vitigno a bacca rossa principale 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, denso. 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.



### 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 musciato. 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.



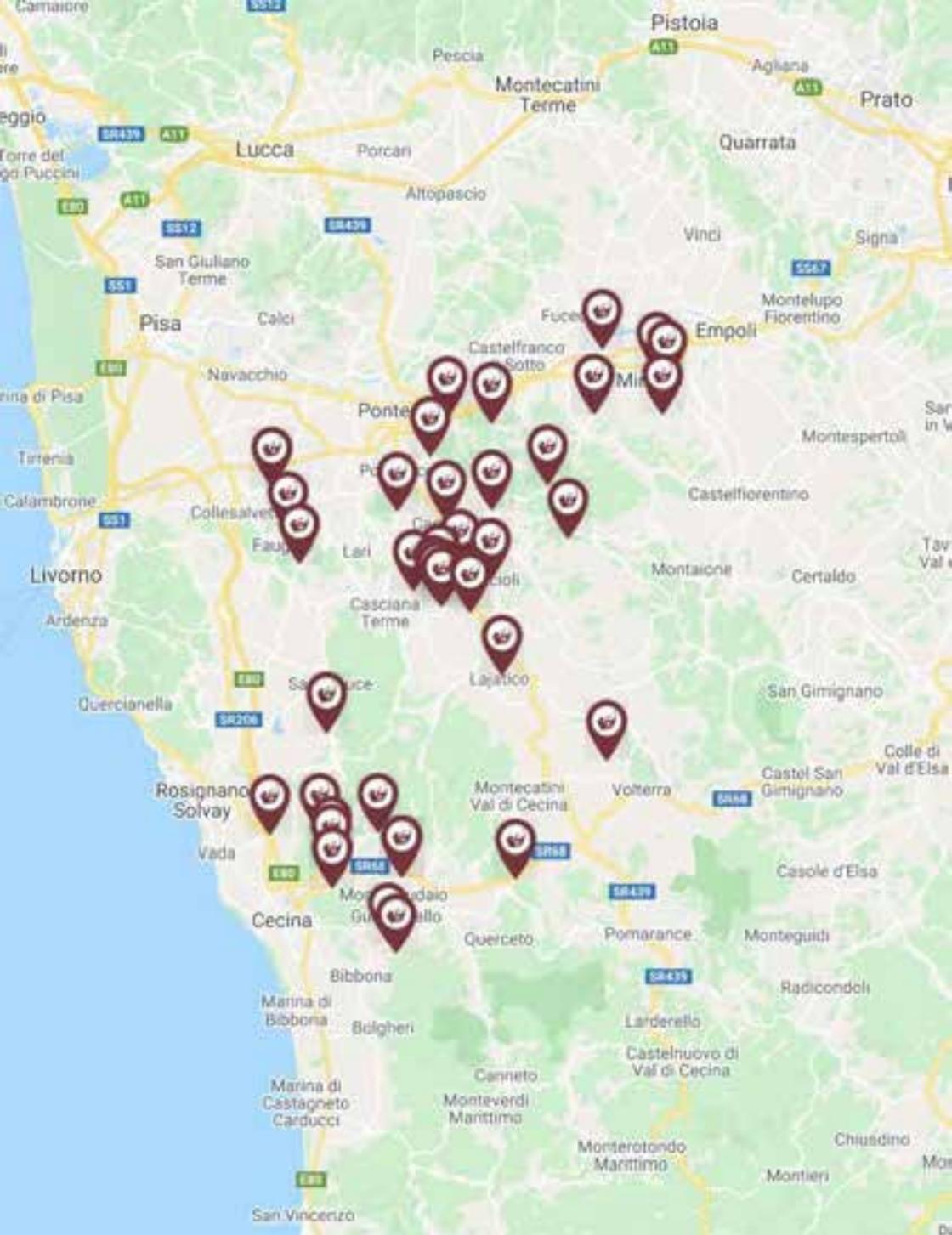
## RECENTI VENDEMMIE

Annata	Caratteristiche	Quantità	Qualità
<b>2012</b>	Temperature sopra la media, vendemmia anticipata. Scarse precipitazioni, poche ampelopatie, ma basse rese. Qualità del vino buona, con punte ottime e poche eccellenze.		
<b>2013</b>	Forti attacchi di peronospora. Invaiaura tardiva. Estate meno arida della media, maturazione graduale. Annata qualitativamente buona, a tratti ottima.		
<b>2014</b>	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.		
<b>2015</b>	Decorso meteorologico ideale per l'ottimale ciclo vegetativo della vite. Una delle migliori annate del decennio.		
<b>2016</b>	Piogge primaverili sopra la media. Estate secca. Frequenti maturazioni scalari nei vigneti. Andamento climatico favorevole, produzioni elevate e di qualità.		
<b>2017</b>	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.		
<b>2018</b>	Primavera più piovosa degli ultimi trent'anni. Forti sbalzi termici. Estate calda con frequenti fenomeni temporaleschi e isolate grandinate. Qualità non omogenea, talvolta ottima.		





*Le aziende*



## CARATTERISTICHE E LOCALIZZAZIONE

Le aziende aderenti al progetto mostrano grande variabilità in estensione (dalle centinaia di ettari di Monterufoli fino ai pochi di Gimonda) ed età (tenute storiche come Varramista e Ghizzano e giovani realtà come Podere la Chiesa e Podere Pellicciano).

Le aree più rappresentate sono Riparbella-Montescudaio e Terricciola, San Miniato, Peccioli-Palaia e l'areale di Pontedera-Montopoli; numeri inferiori nell'area del Pisano e nella zona centrale della provincia.

Significativa è la presenza di aziende di proprietà di produttori non pisani (a Badia di Morrona, Podernovo, Torre a Cenaia, Colline di Sopra, Pakravan-Papi, Caiarossa), che promuovono lo sviluppo commerciale e tecnico dell'areale e dimostrano crescente attenzione per le potenzialità del territorio.

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| 1 Azienda Agricola Bellagotti                                 | 21 Pagani De Marchi           |
| 2 Azienda Agricola Castelvecchio                              | 22 Pakravan-Papi              |
| 3 Azienda Agricola Aldobrando Degli Azzoni Avogadro Carradori | 23 Pietro Beconcini           |
| 4 Azienda Agricola Zeiro                                      | 24 Podere La Chiesa           |
| 5 Badia di Morrona  | 25 Podere La Regola           |
| 6 Bellavista Toscana  | 26 Podere Marcampo            |
| 7 Caiarossa   | 27 Podere Pellicciano         |
| 8 Castello del Terriccio                                      | 28 Podere Spazzavento         |
| 9 Colline di Sopra  | 29 Quercialuce                |
| 10 Cosimo Maria Masini  | 30 SATOR                      |
| 11 Cupelli Spumanti   | 31 Sorelle Palazzi            |
| 12 Fattoria Fibbiano  | 32 Tenuta di Ghizzano         |
| 13 Fattoria di San Quintino                                   | 33 Tenuta La Macchia          |
| 14 Fattoria Uccelliera  | 34 Tenuta Podernovo           |
| 15 Fontemorsi   | 35 Tenute Riccardi Toscanelli |
| 16 Gimonda  | 36 Torre a Cenaia             |
| 17 I Giusti e Zanza   | 37 Usiglian del Vescovo       |
| 18 Le Palzie  | 38 Vallorsi                   |
| 19 Monterufoli – Tenute del Cerro                             | 39 Varramista                 |
| 20 Oliviero Toscani   | 40 Villa Saletta              |





*La degustazione*

## VINI PRESENTATI

Presentiamo nella guida 110 etichette, con grande predominanza di vini rossi, come da tradizione dell'area vitivinicola pisana, oltre ad una presenza significativa di bianchi con bouquet ampi e raffinati e capaci di accompagnare il pasto quotidiano, alcuni rosati e interessanti spumanti metodo classico, categorie stanno guadagnando negli ultimi anni una fetta importante della produzione della Provincia, sintesi del compromesso tra la tendenza del mercato verso vini meno strutturati ed alcolici e l'influsso dei mutamenti climatici, che spinge le classiche categorie di vini, bianchi e rossi, verso alcolicità e morbidezza crescenti.

I vini arrivati alla commissione di degustazione e di analisi sensoriale ci hanno riconsegnato interamente la diversità climatica, geologica e anche antropologica di un territorio molto vasto e suggestivo come quello della Provincia di Pisa. Le annate più presenti sono 2015 e 2016, molto simili in qualità e quantità; buona presenza dell'annata 2017, nonostante le difficoltà produttive legate alle gelate primaverili e alla siccità estiva. La maggior parte dei bianchi e tutti i rosati sono vini di annata, scelta in linea con la loro freschezza e pronta beva; pochi i rossi del 2018.

La maggior parte dei produttori tende alla realizzazione di etichette IGT, disciplinari flessibili nelle tecniche di produzione e negli uvaggi. Oltre alla denominazione Chianti DOCG, sono stati esaminati vini Terra di Pisa DOC e, in misura minore, Montescudaio DOC e San Torpé DOC, quest'ultimo in versione Vin Santo.

La tendenza generale nella maturazione e nell'affinamento muove verso le lunghe permanenze in cantina, dai due ai quattro anni: la maggior parte della produzione pisana è, dunque, spostata verso vini di medio-lungo invecchiamento, struttura, tannicità ed acidità significative, ingredienti essenziali per rendere un vino longevo ed equilibrato, se affiancati da lunghi periodi di affinamento.



## SCHEDE DI DEGUSTAZIONE

Nelle pagine seguenti saranno presentati le aziende in ordine alfabetico e i vini da loro scelti. 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, spesso affiancato da un'indicazione di appartenenza del prodotto ad una delle seguenti categorie, segnalate con il logo accanto al nome del vino:

-  **Vino quotidiano**
-  **Vino del territorio**
-  **Grande vino**

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 affinamento



### Esame visivo



Limpidezza e trasparenza  
Tonalità e intensità del colore  
Fluidità  
Effervescenza

### Esame olfattivo



Intensità e qualità  
Natura del profumo  
Complessità

### Esame gustativo



Corpo  
Elementi di durezza: acidità, sapidità e tannicità  
Elementi di morbidezza: alcolicità, morbidezza, zuccheri  
Equilibrio

### Retro olfattiva

R.O.

Intensità e persistenza aromatica intensa

### Stato evolutivo

S.E.

Stadio di maturazione del vino

### Note di degustazione

NOTE

Considerazioni finali

 **Temperatura di servizio**

 **Abbinamenti**



*Pisani più schietti*



## AZIENDA AGRICOLA BELLAGOTTI

Via Martini 15/17 - 56030 Terricciola  
 +39 0587 658544  
[info@bellagotti.it](mailto:info@bellagotti.it)  
<http://www.bellagotti.it/>

5 ha - 16.000 bottiglie

### Pianardino

IGT Toscana Bianco

### Lidiotto

IGT Toscana Rosato

### Il Bucaia, Ponticello

IGT Toscana Rosso

### Porsano

DOCG Chianti

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 2018

Vermentino – 13% vol

Affinamento in cemento per 6 mesi

		<i>Cristallino, trasparente Giallo dorato intenso Poco denso</i>
		<i>Intenso, sufficientemente schietto, mediamente fine Floreale, fruttato vegetale fresco e secco, balsamico Semplice</i>
		<i>Di corpo Fresco, sapido Caldo, poco morbido, secco Leggermente disarmonico</i>
	<b>R.O.</b>	<i>Intenso, persistente</i>
	<b>S.E.</b>	<i>Maturo</i>
<b>NOTE</b>	<i>Vino maturo, con discreto ventaglio aromatico e gustativo ancora in divenire, macerazione importante con prevalenza delle note sapide.</i>	
		<i>Piatti vegetariani, minestre, pesci al vapore</i>

8°C

## Il Bucaia

IGT Toscana Rosso 2013

Sangiovese – 14,5% vol

Affinamento in barrique per 30 mesi

		<i>Limpido, poco trasparente Rosso granato intenso Denso</i>
		<i>Intenso, schietto, mediamente fine Fruttato fresco e secco, vegetale, balsamico speziato, boisé Mediamente complesso</i>
		<i>Di corpo Fresco, leggermente sapido, tannico Caldo, poco morbido, secco Leggermente disarmonico</i>
	<b>R.O.</b>	<i>Intenso, persistente</i>
	<b>S.E.</b>	<i>Evoluto</i>
<b>NOTE</b>	<i>Quadro olfattivo evoluto con leggera acidità e significative note tanniche in dominanza.</i>	
		<i>Paste semplici/ripiene bianche/rosse, formaggi media stagionatura, carni rosse arrosto, selvaggina</i>

18°C

## Porsano

DOCG Chianti 2016

Sangiovese 70%, Ciliegolo e Canaiolo 30% – 13,5% vol

Affinamento in barrique per 4 mesi

		<i>Limpido, poco trasparente Rosso rubino intenso Poco denso</i>
		<i>Intenso, schietto, mediamente fine Floreale, fruttato fresco, vegetale secco, speziato, boisé Mediamente complesso</i>
		<i>Di corpo Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico Caldo, morbido, secco Equilibrato</i>
	<b>R.O.</b>	<i>Intenso, poco persistente</i>
	<b>S.E.</b>	<i>Maturo</i>
<b>NOTE</b>	<i>Vino di pronta beva e piacevole al palato. Vino del territorio.</i>	
		<i>Paste bianche/rosse, salumi, carni rosse arrosto</i>

16°C



## AZIENDA AGRICOLA CASTELVECCHIO

Via di Bagno - 56033 Terricciola

+39 0587 658318

[info@agricastelvechio.it](mailto:info@agricastelvechio.it)

<https://agricastelvechio.com/>

6 ha - 25.000 bottiglie



### 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

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 Tocco

IGT Toscana Rosato 2018

Sangiovese – 13% vol

Affinamento in acciaio per 6 mesi

		<i>Limpido, trasparente Buccia di cipolla intenso Poco denso</i>	
		<i>Intenso, schietto, mediamente fine Floreale, fruttato fresco, vegetale fresco, minerale Mediamente complesso</i>	
		<i>Di corpo Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico Caldo, morbido, secco Leggermente disarmonico</i>	
	<b>R.O.</b>	<i>Poco intenso, poco persistente</i>	
	<b>S.E.</b>	<i>Maturo</i>	
	<b>NOTE</b>	<i>Frutti rossi evoluti e rotondità accentuata al palato, con equilibrio spostato verso la morbidezza. Vino quotidiano.</i>	
	<b>10°C</b>		<i>Salumi, carni bianche/rosse arrosto, formaggi media stagionatura</i>

## Massima Felicità

DOC Terre di Pisa Rosso 2016

Cabernet Sauvignon, Sangiovese – 13% vol

Affinamento in tonneau per 12 mesi

		<i>Limpido, poco trasparente Rosso rubino intenso Poco denso</i>	
		<i>Intenso, sufficientemente schietto, mediamente fine Floreale, fruttato fresco, vegetale secco, speziato, boisé Mediamente complesso</i>	
		<i>Di corpo Fresco, leggermente sapido, tannico Caldo, morbido, secco Leggermente disarmonico</i>	
	<b>R.O.</b>	<i>Intenso, poco persistente</i>	
	<b>S.E.</b>	<i>Maturo</i>	
	<b>NOTE</b>	<i>Evoluto, energico al naso con palato semplice e poco persistente, che necessita tempo per svilupparsi. Terziari avvertibili alla beva. Vino quotidiano.</i>	
	<b>16°C</b>		<i>Paste bianche/rosse, salumi, carni rosse arrosto</i>

## Armida

DOC Vin Santo del Chianti Riserva 2014

Trebbiano, Malvasia, Colombana – 13% vol

Affinamento in caratelli per 60 mesi

		<i>Limpido, trasparente Giallo ambrato molto intenso Molto denso</i>	
		<i>Molto intenso, schietto, fine Floreale, fruttato fresco e secco, vegetale secco, balsamico, speziato, boisé Complesso</i>	
		<i>Strutturato Fresco, sapidità non percettibile, giustamente tannico Molto caldo, pastoso, molto dolce Sufficientemente equilibrato</i>	
	<b>R.O.</b>	<i>Intenso, persistente</i>	
	<b>S.E.</b>	<i>Evoluto</i>	
	<b>NOTE</b>	<i>Vino pieno, con profumi freschi di fico e secchi di mandorla e nocciola intenso e profondo, leggermente sbilanciato verso le note morbide e dolci.</i>	
	<b>10°C</b>		<i>Torte, dolci al cucchiaio e pasticceria secca</i>



## AZIENDA AGRICOLA ALDOBRANDO DEGLI AZZONI AVOGADRO CARRADORI

Via Capecchi, 74 - Fraz. La Rotta - 56025 Pontedera  
+39 0587 484818

[info@adegliazzoni.eu](mailto:info@adegliazzoni.eu)  
<https://www.adegliazzoni.eu/it/>

15 ha - 27.000 bottiglie



**Villa Sole, Le Fonticchie**  
IGT Toscana Bianco

**Helianthus**  
IGT Toscana Rosso

**Chianti**  
DOCG Chianti

**Baciamano**  
DOC San Torpè Vin Santo

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

IGT Toscana Bianco 2018

Pinot Grigio – 13% vol

Affinamento in acciaio per 4 mesi in bottiglia per 3 mesi

		<i>Limpido, trasparente</i> <i>Giallo arancio poco intenso</i> <i>Poco denso</i>	
		<i>Intenso, schietto, mediamente fine</i> <i>Floreale, fruttato secco, vegetale, balsamico, speziato,</i> <i>minerale</i> <i>Complesso</i>	
		<i>Strutturato</i> <i>Fresco, sapido</i> <i>Caldo, morbido, secco</i> <i>Equilibrato</i>	
	<b>R.O.</b>	<i>Intenso, persistente</i>	
	<b>S.E.</b>	<i>Maturo</i>	
<b>NOTE</b>	<i>Vino ben riuscito e varietale, con sentori netti di banana e frutta bianca, piacevole da bere quotidianamente. Vino quotidiano.</i>		
	<b>8°C</b>		<i>Crudità, minestre, pesci al vapore</i>

### Helianthus

IGT Toscana Rosso 2015

Sangiovese, Merlot, Syrah – 14% vol

Affinamento in barrique per 18 mesi e in bottiglia per almeno 6 mesi

		<i>Limpido, poco trasparente</i> <i>Rosso rubino intenso</i> <i>Poco denso</i>	
		<i>Intenso, schietto, mediamente fine</i> <i>Floreale, fruttato fresco, vegetale secco, balsamico, speziato, boisé</i> <i>Mediamente complesso</i>	
		<i>Di corpo</i> <i>Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico</i> <i>Caldo, morbido, secco</i> <i>Equilibrato</i>	
	<b>R.O.</b>	<i>Intenso, persistente</i>	
	<b>S.E.</b>	<i>Maturo</i>	
<b>NOTE</b>	<i>Vino di buona beva. Vino quotidiano.</i>		
	<b>18°C</b>		<i>Paste semplici/ripiene al ragù di carne, selvaggina, carni rosse arrosto, formaggi media stagionatura</i>

### Baciamano

DOC San Torpè Vin Santo 2009

Trebbiano – 16% vol

Affinamento in caratelli per 24 mesi e in bottiglia per almeno 12 mesi

		<i>Cristallino, trasparente</i> <i>Giallo ambrato intenso</i> <i>Denso</i>	
		<i>Molto intenso, schietto, fine</i> <i>Floreale, fruttato secco, vegetale fresco e secco, balsamico, speziato, minerale</i> <i>Complesso</i>	
		<i>Strutturato</i> <i>Fresco, sapido, giustamente tannico</i> <i>Molto caldo, pastoso, dolce</i> <i>Equilibrato</i>	
	<b>R.O.</b>	<i>Molto intenso, molto persistente</i>	
	<b>S.E.</b>	<i>Evoluto</i>	
<b>NOTE</b>	<i>Olfatto complesso, canditi, balsamici e miele di castagno. Persistente, di bel corpo, avvolgente, note iodate di sottofondo, con finale di bocca pulito e soddisfacente. Vino del territorio.</i>		
	<b>10°C</b>		<i>Dolci al cucchiaio e pasticceria secca</i>



## AZIENDA AGRICOLA ZEIRO

Via Torre, 10 - 56033 Capannoli  
+39 349 2320451

[aziendaagricolazeiro@gmail.com](mailto:aziendaagricolazeiro@gmail.com)  
<https://www.zeirovillafattoria.it/>

6 ha - 10.000 bottiglie

**L'Oro di Boccanera,  
I Cipressi**  
IGT Toscana

**Abbraccio di Viziati Nobili,  
Il colonnello, Il Filare**  
IGT Toscana Rosso

**Chianti**  
DOCG Chianti

**Dulcis in fundo**  
Vino Liquoroso

L'Azienda Agricola Zeiro si trova con i propri vigneti e oliveti su 15 ha nelle colline di Terricciola in località Stibbiolo. L'Azienda Agricola Zeiro si trova con i propri vigneti e oliveti su 15 ha nelle colline di Terricciola in località Stibbiolo. Il terreno vitato, ad un'altitudine media di 100 metri s.l.m., è prevalentemente di origine marina, ricco di conchiglie fossili ed ha un'ottima esposizione al sole. La tradizione di famiglia oggi è arrivata con Irene alla quarta generazione e produce olio extravergine di oliva e vini rossi da Occhio Di Pernice, Ciliegiolo, Colorino, Malvasia Nera, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Canaiolo, e bianchi da Trebbiano, Malvasia Lunga, Vermentino, allevati a Guyot, con densità d'impianto di 3000 ceppi ad ettaro per i vigneti più vecchi e di 4400 per i nuovi. Dalle vinacce ottenute dalla vinificazione delle uve atte a divenire Chianti DOCG e conferite alla distilleria in conto lavorazione, viene prodotta anche una grappa morbida e profumata.

## Abbraccio di Viziati Nobili

IGT Toscana Rosso 2017

Sangiovese, Ciliegiolo, Colorino, Malvasia Nera – 13,5% vol

Affinamento in cemento 12 mesi

		<i>Limpido, poco trasparente</i> <i>Rosso rubino intenso</i> <i>Poco denso</i>	
		<i>Intenso, schietto, mediamente fine</i> <i>Aromatico, floreale, fruttato e vegetale fresco, boisé, balsamico, speziato</i> <i>Semplice</i>	
		<i>Di corpo</i> <i>Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico</i> <i>Caldo, morbido, secco</i> <i>Equilibrato</i>	
	<b>R.O.</b>	<i>Intenso, persistente</i>	
	<b>S.E.</b>	<i>Maturo</i>	
<b>NOTE</b>	<i>Dominanza di frutti e aromaticità, morbido alla beva con spiccati sentori di rosa.</i>		
	18°C		<i>Paste semplici/ripiene al ragù di carne, formaggi media stagionatura, carni rosse arrosto, selvaggina</i>

## Chianti

DOCG Chianti 2017

Sangiovese – 14% vol

Affinamento in cemento per 12 mesi

		<i>Limpido, poco trasparente</i> <i>Rosso rubino intenso</i> <i>Poco denso</i>	
		<i>Intenso, schietto, mediamente fine</i> <i>Floreale, fruttato e vegetale fresco, boisé, balsamico, speziato</i> <i>Mediamente complesso</i>	
		<i>Di corpo</i> <i>Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico</i> <i>Caldo, morbido, secco</i> <i>Leggermente disarmonico</i>	
	<b>R.O.</b>	<i>Intenso, persistente</i>	
	<b>S.E.</b>	<i>Maturo</i>	
<b>NOTE</b>	<i>Residuo zuccherino percepibile che ne sposta l'equilibrio verso la dolcezza. Note di evoluzione e frutta rossa in retro-olfattiva.</i>		
	15°C		<i>Paste bianche/rosse, salumi, carni rosse arrosto</i>

## Il Filare

IGT Toscana Rosso 2017

Sangiovese, Ciliegiolo, Canaiolo, Malvasia Nera – 12,5% vol

Affinamento in cemento per 12 mesi

		<i>Limpido, poco trasparente</i> <i>Rosso rubino intenso</i> <i>Poco denso</i>	
		<i>Intenso, schietto, mediamente fine</i> <i>Floreale, fruttato, vegetale, boisé, speziato</i> <i>Mediamente complesso</i>	
		<i>Di corpo</i> <i>Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico</i> <i>Caldo, morbido, secco</i> <i>Equilibrato</i>	
	<b>R.O.</b>	<i>Intenso, persistente</i>	
	<b>S.E.</b>	<i>Pronto</i>	
<b>NOTE</b>	<i>Vino di beva gradevole ed equilibrato, ma con margini di evoluzione. Buona corrispondenza varietale, predominanza tannica. Vino del territorio.</i>		
	15°C		<i>Pasta in brodo/minestre, paste bianche/rosse, salumi, carni bianche/rosse arrosto</i>



## BADIA DI MORRONA

Via del Chianti, 6 - 56030 Terricciola  
+39 0587 658505

[info@badiadimorrone.it](mailto:info@badiadimorrone.it)  
<https://badiadimorrone.it/>



**Bianco della Badia, Felciao, La Suvera, Bianco dei Poggi**

IGT Toscana Bianco

**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

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.

## I Sodi del Paretaio



DOCG Chianti 2018

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah – 14% vol

Affinamento in cemento per 10 mesi



*Limpido, poco trasparente  
Rosa rubino intenso  
Poco denso*



*Intenso, schietto, fine  
Floreale, fruttato fresco, vegetale secco, balsamico, speziato, boisé, terziari vari  
Complesso*



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

**R.O.** Intenso, persistente

**S.E.** Pronto

**NOTE**

*Vino di buona beva e struttura, di grande piacevolezza e armonia, bello l'ingresso bocca e rappresentativo del territorio. Vino del territorio.*



15°C



*Paste semplici/ripiene al ragù di carne, salumi, carni rosse arrosto*

## N'Antia



IGT Toscana 2016

Cabernet Sauvignon, Merlot – 14% vol

Affinamento in barrique per 15 mesi e 10 mesi in bottiglia



*Limpido, poco trasparente  
Rosso rubino intenso  
Poco denso*



*Intenso, schietto, fine  
Floreale, fruttato fresco e secco, balsamico, speziato, boisé, terziari vari  
Mediamente complesso*



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

**R.O.** Intenso, persistente

**S.E.** Pronto

**NOTE**

*Vino di buon equilibrio, piacevolezza in tutte le sue dimensioni, con ottimi margini di evoluzione grazie a polifenoli e acidità sostenuta. Grande vino.*



18°C



*Paste al ragù di carne, formaggi stagionati, carni rosse alla brace, selvaggina*

## VignaAlta



DOC Terre di Pisa Sangiovese 2016

Sangiovese – 14% vol

Affinamento in botte e barrique per 12 mesi e 24 mesi in bottiglia



*Limpido, poco trasparente  
Rosso rubino intenso  
Poco denso*



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



*Strutturato  
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico  
Caldo, morbido, secco  
Armonico*

**R.O.** Intenso, molto persistente

**S.E.** Pronto

**NOTE**

*Grande esperienza del vitigno sangiovese, con bel carattere ed eleganza. Struttura piena e bella freschezza da lungo affinamento. Grande vino.*



18°C



*Paste semplici/ripiene al ragù di carne, formaggi stagionati, carni rosse arrosto/stracotti, selvaggina*





## BELLAVISTA TOSCANA

Via Aldo Moro, 25 - 56030 Lajatico  
+39 0587 643166

[info@cantinabellavistatoscana.com](mailto:info@cantinabellavistatoscana.com)

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

5 ha - 20.000 bottiglie



**Conte di Moac**  
Metodo Classico

**Botti in Balzi**  
IGT Toscana Bianco

**Balenzi, Beccaccino,  
Terre del Silenzio**  
IGT Toscana Rosso

**Botterò**  
IGT Toscana

La storia della cantina Bellavista inizia nel 1960, quando Mario e Maria Fulceri avviano l'attività avicola. A fine anni '90, la svolta di affiancare alla produzione di carne bianca quella del vino. Nel vigneto, allevato a Guyot ed esposto a sud sulle dolci colline prossime al Teatro del Silenzio di Lajatico, è possibile trovare i seguenti vitigni: Sangiovese, Ciliegiolo, Merlot e Canaiolo per le varietà rosse; Trebbiano, Colombano e Malvasia per le varietà bianche. La densità di allevamento è di 4500 piante per ettaro, rese tra gli 80-100 quintali per ettaro. Non solo vino alla cantina Bellavista, ma anche olio extravergine di oliva e grappa.

## Botti in Balzi



IGT Toscana Bianco 2018

Trebbiano 40%, Malvasia 40%, Colombana 20% – 13% vol

Affinamento in barrique per 6 mesi



*Cristallino, trasparente  
Giallo paglierino poco intenso  
Scorrevole*



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



*Leggero  
Fresco, leggermente sapido  
Caldo, poco morbido, secco  
Leggermente disarmonico*

R.O.

*Intenso, poco persistente*

S.E.

*Maturo*

NOTE

*Vino quotidiano, maturo, leggera struttura e corpo con sensazioni spostate decisamente verso la freschezza. Vino quotidiano.*



8°C



*Aperitivi, pesci al vapore*

## Botterò

IGT Toscana 2012

Sangiovese 70%, Canaiolo 20%, Merlot 10% – 14% vol

Affinamento in barrique per 12 mesi e in bottiglia per 12 mesi



*Limpido, impenetrabile  
Rosso granato intenso  
Denso*



*Intenso, sufficientemente schietto, mediamente fine  
Fruttato e vegetale fresco e secco, balsamico, speziato, boisé  
Mediamente complesso*



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

R.O.

*Intenso, poco persistente*

S.E.

*Evoluto*

NOTE

*Vino evoluto e maturo, con struttura tannica notevole e leggera persistenza in fin di bocca.*



18°C



*Formaggi stagionati, carni rosse alla brace, selvaggina*





## CAIAROSSA

Via per Montescudaio, 59 - 56046 Riparbella  
+39 0586 699016

[info@caiarossa.it](mailto:info@caiarossa.it)  
<http://www.caiarossa.com/>

32 ha - 100.000 bottiglie



**Caiarossa Bianco**  
IGT Toscana Bianco

**Oro di Caiarossa**  
IGT Toscana Bianco  
Vendemmia tardiva

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

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 per ettaro, rese tra i 40-45 quintali per ettaro.

## Caiarossa

IGT Toscana Rosso 2016

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese, Petit Verdot, Alicante  
14% vol

Affinamento in barrique fino a 20 mesi e in cemento per 6 mesi



18°C



*Limpido, impenetrabile  
Rosa rubino intenso  
Denso*



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



*Strutturato  
Fresco, sapidità non percettibile, tannico  
Caldo, morbido, abboccato  
Sufficientemente equilibrato*

**R.O.** *Intenso, persistente*

**S.E.** *Maturo*

**NOTE**

*Vino di qualità con un residuo zuccherino avvertibile. Di piacevole corpo, avvolgente, fresco e con note mentolate. Lungo e persistente. Grande vino.*



*Formaggi stagionati, carni rosse alla brace, selvaggina, funghi, tartufo*



## CASTELLO DEL TERRICCIO

Via Bagnoli, 16 - Loc. Terriccio - 56040 Castellina Marittima  
+39 050 699709

[info@terriccio.it](mailto:info@terriccio.it)  
<https://www.terriccio.it/>

60 ha - 200.000 bottiglie

**Rondinaia, Con Vento**  
IGT Toscana

**Lupicaia, Tassinaia,  
Castello del Terriccio,  
Capannino**  
IGT Toscana Rosso

Il Castello del Terriccio è situato a Castellina Marittima, a circa 150 metri di altitudine, sulle colline costiere tra Pisa e Bolgheri. Le rovine del castello hanno origini medievali, ma la tenuta con la cantina ottocentesca è stata acquisita dai conti Serafini Ferri nel secondo dopoguerra. La scelta del proprietario Gian Annibale Rossi di Medelana e dell'enologo Carlo Ferrini di impiantare le viti sulle terre rosse, ricche in rame, ferro e manganese, si è rivelata vincente, tanto da aumentare la superficie vitata da 25 a 60 ettari negli ultimi trent'anni: dopo Chardonnay e Sauvignon Blanc, introdotti a fine anni '80, sono seguite le uve a bacca rossa, con Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot, fino ai più recenti Syrah e Petit Verdot. I vigneti sono allevati a cordone speronato per i rossi e Guyot per i bianchi, con densità di impianto da 3600 a 5600 ceppi per ettaro. Non solo vigneti al Castello del Terriccio, ma anche oliveti e allevamenti di vacche e cavalli.

## Con Vento

IGT Toscana 2018

Viognier 80%, Sauvignon Blanc 20% – 13% vol

Affinamento in acciaio per 8 mesi



*Cristallino, trasparente  
Giallo paglierino poco intenso  
Poco denso*



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



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

**R.O.** Intenso, persistente

**S.E.** Pronto

**NOTE** *Vino gradevole, con decise note varietali, morbido e complesso, discreta lunghezza e buona bevibilità. Vino quotidiano.*



8°C



*Primi al ragù bianco, minestre, pesci al forno*

## Tassinaia

IGT Toscana Rosso 2016

Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 40%, Syrah 20% – 14% vol

Affinamento in tonneau per 16-18 mesi e in bottiglia per almeno 12 mesi



*Limpido, poco trasparente  
Rosso rubino intenso  
Poco denso*



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



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

**R.O.** Intenso, persistente

**S.E.** Maturo

**NOTE** *Tannino molto presente, ma non arrogante. Ruvido, ma gentile, e fine. Vino piacevole alla beva e con alte potenzialità di affinamento. Grande vino.*



18°C



*Paste semplici/ripiene al ragù di carne, formaggi stagionati, carni rosse alla brace, selvaggina*



## COLLINE DI SOPRA

Via delle Colline, 17 - 56040 Montescudaio  
+39 0586 650377

[info@collinedisopra.com](mailto:info@collinedisopra.com)  
<https://www.collinedisopra.com/>

20 ha - 20.000 bottiglie



### Eola, Larà, Ramanto

IGT Toscana Rosso

### Sopra

IGT Toscana Rosso Merlot

### Sopra

IGT Toscana Rosso Syrah

### Sopra

IGT Toscana Rosso Cabernet Franc

### Sopra

IGT Toscana Rosso Petit Verdot

### Sopra

IGT Toscana Rosso Cabernet Sauvignon

### Sopra

DOC Montescudaio Sangiovese

Colline di Sopra si trova sulla costa toscana; 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 due linee di rossi: "Colori", costituita da vini assemblati (Eola, Larà, Ramanto), e i monovarietali "Sopra" (Sangiovese, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon). Di recente sono state impiantate anche due varietà bianche, Viognier e Roussane.

## Larà

IGT Costa Toscana Rosso 2015

Merlot 60%, Syrah 40% – 14% vol

Affinamento in barrique per 12 mesi e in bottiglia per 12 mesi



*Limpido, impenetrabile  
Rosso rubino molto intenso  
Poco denso*



*Intenso, poco schietto, comune  
Fruttato fresco, balsamico, boisé  
Semplice*



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

**R.O.** Intenso, persistente

**S.E.** Evoluto

**NOTE** Evidenti note di evoluzione che ne spostano l'equilibrio complessivo, un po' chiuso al naso.



18°C



*Paste semplici/ripiene bianche/rosse, funghi, tartufo, carni rosse arrosto/stracotti/brace*

## Eola

IGT Costa Toscana Rosso 2015

Sangiovese 60%, Merlot 40% – 14,5% vol

Affinamento in acciaio per 12 mesi e in bottiglia per 6 mesi



*Limpido, poco trasparente  
Rosa granato intenso  
Poco denso*



*Intenso, sufficientemente schietto, comune  
Floreale, fruttato fresco e secco, vegetale secco, speziato, boisé  
Mediamente complesso*



*Di corpo  
Fresco, sapido, tannico  
Molto caldo, poco morbido, secco  
Equilibrato*

**R.O.** Intenso, persistente

**S.E.** Maturo

**NOTE** Vino fresco con componente salina in evidenza sulla morbidezza, sufficiente equilibrio complessivo. Note evolute al naso. Vino quotidiano.



18°C



*Paste semplici/ripiene bianche/rosse, selvaggina, carni rosse alla brace*

## Ramanto

IGT Costa Toscana Rosso 2015

Cabernet Franc 45%, Merlot 35%, Petit Verdot 20% – 14% vol

Affinamento in barrique e tonneau per 24 mesi e in bottiglia per 12 mesi



*Limpido, impenetrabile  
Rosso rubino intenso  
Poco denso*



*Intenso, poco schietto, comune  
Fruttato fresco, vegetale secco, speziato, boisé  
Semplice*



*Strutturato  
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico  
Caldo, poco morbido, secco  
Leggermente disarmonico*

**R.O.** Intenso, poco persistente

**S.E.** Maturo

**NOTE** Vino evoluto, chiusura olfattiva che ne sposta l'equilibrio complessivo.



18°C



*Paste semplici/ripiene al ragù di carne, funghi, tartufo, carni rosse arrosto/stracotti*





Passione biodinamica!

## COSIMO MARIA MASINI

Via Poggio a Pino, 16 - 56028 San Miniato  
+39 0571 465032

[paoletti@cosimomariamasini.it](mailto:paoletti@cosimomariamasini.it)

<http://cosimomariamasini.com/>

13 ha - 45.000 bottiglie



### 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

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.

## Matilde

IGT Toscana Rosato 2018

Sanforte, Sangiovese – 12,5% vol

Affinamento in acciaio per 6 mesi



*Limpido, poco trasparente  
Rosa tenue intenso  
Poco denso*



*Intenso, sufficientemente schietto, mediamente fine  
Floreale, fruttato fresco, vegetale secco  
Semplice*



*Di corpo  
Fresco, leggermente sapido, poco tannico  
Leggero, morbido, secco  
Leggermente disarmonico*

R.O.

*Poco intenso, poco persistente*

S.E.

*Maturo*

NOTE

*Vino coerente tra naso e palato nelle sue differenti espressioni, con sentori che virano verso frutta e fiori secchi. Beva gradevole con leggera predominanza alcolica. Vino quotidiano.*



10°C



*Paste bianche, salumi, carni bianche/rosse arrosto*

## Chianti

DOCG Chianti 2018

Sangiovese 90%, altre varietà 10% – 13% vol

Affinamento in cemento e acciaio per 6 mesi



*Limpido, poco trasparente  
Rosso rubino poco intenso  
Poco denso*



*Intenso, schietto, fine  
Floreale, fruttato e vegetale fresco, speziato, boisé  
Complesso*



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

R.O.

*Intenso, persistente*

S.E.

*Maturo*

NOTE

*Buon esempio di DOCG, di buona beva. Nella sua semplicità risulta piacevole ed equilibrato in tutte le componenti. Vino quotidiano.*



15°C



*Pasta in brodo/minestre, paste bianche/rosse, carni bianche/rosse arrosto*

## Sanforte

IGT Toscana Rosso 2017

Sanforte – 14% vol

Affinamento in barrique per 12 mesi



*Limpido, poco trasparente  
Rosso rubino intenso  
Poco denso*



*Intenso, schietto, mediamente fine  
Floreale, fruttato fresco, vegetale secco, speziato  
Mediamente complesso*



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

R.O.

*Intenso, poco persistente*

S.E.

*Maturo*

NOTE

*Note gustative poco marcate e con leggera consistenza al palato. Di pronta beva e struttura leggera.*



16°C



*Paste bianche/rosse, salumi, carni rosse arrosto*





## CUPELLI SPUMANTI

Viale Marconi, 203 - 56028 San Miniato

+39 345 5120371

[info@cupellivini.com](mailto:info@cupellivini.com)

<https://cupellivini.com/>

8 ha - 35.000 bottiglie

**L'Erede Brut, L'Erede Brut Limited Riserva, L'Erede Brut Rosè, Atmosfere**

Metodo Classico

**Sauvignon**

IGT Toscana Bianco

**Amelio**

DOC San Torpè Vin Santo

L'azienda Cupelli Spumanti, situata a San Miniato, coltiva la vite dal 1952 e produce, secondo le tradizioni, vini IGT di grande qualità e Vin Santo Toscano da vitigni autoctoni di Trebbiano Toscano, Malvasia bianca, Colombana, Canaiolo, Sangiovese, Ciliegiole. Nel 2008 inizia un progetto di una nuova interpretazione delle varietà autoctone, usate per la spumantizzazione metodo classico. I vigneti sono situati nella zona pianeggiante del territorio sanminiatese, sono allevati a Guyot con densità di 4000 ceppi per ettaro e coltivati su terreni eterogenei limo-sabbiosi o argillosi, di medio impasto con una elevata presenza di fossili marini.

### L'Erede Brut

Metodo Classico 2015

Trebbiano 100% – 12,5% vol

Maturazione sui lieviti per 18 mesi e affinamento in bottiglia per 2 mesi



*Cristallino, trasparente  
Giallo paglierino intenso  
Poco denso  
Perlage fine e persistente*



*Intenso, schietto, mediamente fine  
Flo reale, fruttato fresco e secco, minerale  
Mediamente complesso*



*Di corpo  
Fresco, sapido, effervescenza fine  
Caldo, morbido, secco  
Equilibrato*

**R.O.**

*Poco intenso, persistente*

**S.E.**

*Maturo*

**NOTE**

*Caratteristiche sentori derivanti da metodo classico con percettibile crosta di pane e sentori di fieno e frutta secca sul finale. Vino maturo, ma interessante.*



6°C



*Aperitivi, frittture, crudità*

### L'Erede Brut Riserva

Metodo Classico 2013

Trebbiano 100% – 12,5% vol

Maturazione sui lieviti per 36 mesi e affinamento in bottiglia per 2 mesi



*Brillante, trasparente  
Giallo paglierino intenso  
Poco denso  
Perlage fine e persistente*



*Intenso, schietto, mediamente fine  
Frutta secca, minerale, speziato, vegetale  
Mediamente complesso*



*Di corpo  
Fresco, sapido, effervescenza fine  
Caldo, morbido, secco  
Leggermente disarmonico*

**R.O.**

*Poco intenso, persistente*

**S.E.**

*Maturo*

**NOTE**

*Buona freschezza, sentori evoluti alla beva, con chiusura amaricante.*



6°C



*Frittture, crostacei, pesci al forno*

### L'Erede Brut Rosè

Metodo Classico 2015

Canaiolo 100% – 12,5% vol

Maturazione sui lieviti per 18 mesi e affinamento in bottiglia per 2 mesi



*Brillante, trasparente  
Buccia di cipolla poco intenso  
Scorrevole  
Perlage fine e persistente*



*Intenso, schietto, mediamente fine  
Flo reale, fruttato fresco, vegetale, balsamico  
Mediamente complesso*



*Di corpo  
Fresco, leggermente sapido, effervescenza fine  
Caldo, morbido, abboccato  
Equilibrato*

**R.O.**

*Intenso, poco persistente*

**S.E.**

*Evoluto*

**NOTE**

*Evoluto, ma piacevole, sentori di cipria e rosa insieme a eleganti note di resine.*



6°C



*Aperitivi, salumi, piatti vegetariani*





## FATTORIA FIBBIANO

Via di Fibbiano, 2 - 56030 Terricciola  
+39 0587 635677

[wine@fattoria-fibbiano.it](mailto:wine@fattoria-fibbiano.it)

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

20 ha - 120.000 bottiglie



### Morfeo

Metodo classico pas dosé

### Fonte delle Donne

IGT Toscana Bianco

### Rosè

IGT Toscana

### Le Pianette, Ciliegiole, L'Aspetto

IGT Toscana

### Sanforte

IGT Costa Toscana Sanforte

### Casalini

DOCG Chianti Superiore

### Ceppatella

DOC Terre di Pisa Sangiovese

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 ai 74 ettari di vigneti, oliveti 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, Ciliegiole, Colarino in cima alla collina, a 200 metri s.l.m., e i bianchi Vermentino e Colombana a fondo valle a circa 120 metri.

## Ciliegiole

IGT Toscana 2016

Ciliegiole 100% - 14% vol

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



*Limpido, poco trasparente  
Rosso rubino intenso  
Poco denso*



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



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

**R.O.**

*Intenso, poco persistente*

**S.E.**

*Maturo*

**NOTE**

*Espressione di Ciliegiole coerente con i suoli, fruttato e piacevole, leggermente disarmonico sulle parti morbide.*



16°C



*Salumi, carni bianche/rosse arrosto, formaggi media stagionatura*

## Fonte delle Donne

IGT Toscana Bianco 2018

Colombana 50%, Vermentino 50% - 13% vol

Affinamento in cemento per 6 mesi e in bottiglia per 6 mesi



*Cristallino, trasparente  
Giallo verdolino poco intenso  
Scorrevole*



*Molto intenso, schietto, mediamente fine  
Aromatico, floreale, fruttato, vegetale, balsamico, speziato, minerale  
Mediamente complesso*



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

**R.O.**

*Intenso, persistente*

**S.E.**

*Pronto*

**NOTE**

*Vino che rappresenta bene l'identità dei vitigni di zona, avvolgente e con note floreali spinte. Chiusura iniziale, ma buon corpo e persistenza sul finale. Ottima espressione di un vitigno non semplice. Vino del territorio.*



8°C



*Paste al ragù bianco, minestre, pesci al forno*

## Ceppatella

DOC Terre di Pisa Sangiovese 2015

Sangiovese 100%

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



*Limpido, poco trasparente  
Rosso granato intenso  
Denso*



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



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

**R.O.**

*Intenso, persistente*

**S.E.**

*Evoluto*

**NOTE**

*Vino caldo con note di vegetale fresco che chiudono con sensazioni amaricanti. Equilibrio spostato sulle note dure dalla tannicità presente.*



18°C



*Paste semplici/ripiene bianche/rosse, salumi, carni rosse arrosto*



## FATTORIA DI SAN QUINTINO

Via San Quintino, 3 - 56028 San Miniato  
+39 0571 408005

[info@fattoriasanquintino.it](mailto:info@fattoriasanquintino.it)  
<http://www.fattoriasanquintino.it/>

13 ha - 45.000 bottiglie

Poco lontano da San Miniato si incontra la collina di San Quintino; dal 1967, già da tre generazioni, la famiglia Cecchi si prende cura dell'azienda con i suoi 200 ha di uliveti, vigneti e macchie boschive. La cantina negli anni è stata ammodernata e oggi dispone di una barraia per l'invecchiamento dei vini e una zona di affinamento e stoccaggio dei vini imbottigliati. I vitigni, in prevalenza Sangiovese, Vermentino, Trebbiano, Chardonnay e Malvasia, impiantati su un terreno argilloso, sono allevati a cordone speronato con una densità che si attesta in media sulle 3500-4500 piante per ettaro a seconda del vitigno. Grazie all'enologo Sandro Angiolini nasce il vino G76, dall'omonimo clone del Sangiovese, top di gamma dell'azienda.

### Nicchiaia

IGT Toscana

### Vermentino

IGT Toscana Bianco

### Rosato

IGT Toscana Rosato

### La Fagiana

Sangiovese

### Quinto, G76

IGT Toscana

### Chianti

DOC Chianti

### Vin Santo del Chianti

DOC Vin Santo del Chianti

## Vermentino

IGT Toscana Bianco 2018

Vermentino – 13% vol

Affinamento in acciaio per 4 mesi e in bottiglia per 2 mesi



*Cristallino, trasparente  
Giallo verdolino poco intenso  
Scorrevole*



*Poco intenso, schietto, mediamente fine  
Floreale, fruttato, vegetale secco, balsamico, speziato  
Semplice*



*Leggero  
Fresco vivo, leggermente sapido  
Caldo, morbido, secco  
Leggermente disarmonico*

**R.O.**

*Intenso, poco persistente*

**S.E.**

*Maturo*

**NOTE**

*Maturo in bocca con struttura leggera, poco varietale e molto soffusa. Al naso presenta note di resine e aghi di pino. Vino del territorio.*



8°C



*Aperitivi, pesci al forno, frittura*



## G76

IGT Toscana 2016

Sangiovese 100% – 14,5% vol

Affinamento in barrique per 18 mesi



*Limpido, impenetrabile  
Rosso rubino molto intenso  
Denso*



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



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

**R.O.**

*Intenso, persistente*

**S.E.**

*Maturo*

**NOTE**

*Vino di struttura, con tannino prevalente che sposta l'equilibrio verso le parti dure, evidente nota vegetale. Finale leggermente amaricante.*



18°C



*Paste bianche/rosse, salumi, carni rosse arrosto*

## Quinto

IGT Toscana 2016

Merlot 100% – 14,5% vol

Affinamento in barrique per 15 mesi e 6 mesi in bottiglia



*Limpido, poco trasparente  
Rosso rubino molto intenso  
Poco denso*



*Intenso, schietto, mediamente fine  
Floreale, fruttato fresco, vegetale fresco, balsamico, boisé  
Mediamente complesso*



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

**R.O.**

*Intenso, persistente*

**S.E.**

*Maturo*

**NOTE**

*Ingresso in bocca pungente, ma con buona spalla acida, buon frutto, persistenza e volume sufficiente. Morbido, con leggero finale balsamico.*



18°C



*Salumi, carni bianche/rosse arrosto/brace*





## FATTORIA UCCELLIERA

Via Roncione, 9 - 56042 Crespina Lorenzana  
+39 050 662747

[info@uccelliera.com](mailto:info@uccelliera.com)  
<https://uccelliera.com/>

14 ha - 80.000 bottiglie



### Brut

Metodo Charmat

### Soliva Bianco

Bianco

### Ficaia, Ginepraia

IGT Toscana Bianco

### Isola

IGT Toscana Viognier

### Lupinaio

IGT Toscana Sauvignon Blanc

### Soliva Rosso

Rosso

### Chianti

DOCG Chianti

### Chianti Riserva

DOCG Chianti Riserva

### Castellaccio, Syrah 7 dieci

Ginepraia, Poggio alla Pietra

IGT Toscana Rosso

### Vin Santo Doc di S. Torpè

DOC San Torpè Vin Santo

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.

## Chianti Riserva

DOCG Chianti Riserva 2015

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

Affinamento in botte per 6 mesi e in bottiglia per 6 mesi



*Limpido, poco trasparente*  
*Rosso rubino intenso*  
*Denso*



*Intenso, schietto, mediamente fine*  
*Floreale, fruttato fresco, vegetale, speziato, boisé*  
*Mediamente complesso*



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

**R.O.** *Intenso, poco persistente*

**S.E.** *Maturo*

**NOTE** *Vino sottile nelle sue componenti gustative, spostato sulle note calde.*



18°C



*Paste semplici/ripiene al ragù di carne, salumi, carni rosse arrosto, formaggi media stagionatura*

## Isola

IGT Toscana Bianco 2018

Viognier 100% – 12,5% vol

Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi



*Cristallino, trasparente*  
*Giallo paglierino intenso*  
*Poco denso*



*Intenso, schietto, fine*  
*Aromatico, floreale, fruttato, vegetale, balsamico, speziato, minerale*  
*Mediamente complesso*



*Di corpo*  
*Fresco vivo, sapido*  
*Caldo, morbido, secco*  
*Equilibrato*

**R.O.** *Intenso, poco persistente*

**S.E.** *Maturo*

**NOTE** *All'olfatto molto etereo, talco e rose, bella finezza olfattiva. Al palato si presenta di corpo e deciso, con una retro-olfattiva intensa, ma poco persistente.*



8°C



*Aperitivi, crostacei, minestre, piatti vegetariani*

## Syrah 7 Dieci

IGT Toscana Rosso 2015

Syrah 100% – 13% vol

Affinamento in barrique per 18 mesi e 12 mesi in bottiglia



*Limpido, poco trasparente*  
*Rosso rubino intenso*  
*Poco denso*



*Intenso, schietto, mediamente fine*  
*Floreale, fruttato fresco, vegetale, speziato, boisé*  
*Mediamente complesso*



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

**R.O.** *Intenso, persistente*

**S.E.** *Maturo*

**NOTE** *Olfattiva distintiva nelle sue note di pepe nero e leggero tabacco, al palato equilibrato, con freschezza vivace.*



18°C



*Formaggi stagionati, funghi, tartufo, carni rosse arrosto/stracotti*



## Fontemorsi

Via delle Colline – 56040 Montescudaio

+39 0583 349025

[info@fontemorsi.it](mailto:info@fontemorsi.it)

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

10 ha - 60.000 bottiglie



### Tresassi Bianco

IGT Toscana Bianco

### Tresassi Rosato

IGT Toscana Rosato

### Guadipiani, Le Tinte, Volterrano

IGT Toscana Rosso

### Spazzavento

DOC Montescudaio Rosso

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 2018

Viogner 50%, Chardonnay 50% – 13% vol

Affinamento in acciaio per 8 mesi



8°C



*Cristallino, trasparente  
Giallo dorato intenso  
Scorrevole*



*Intenso, poco schietto, comune  
Floreale, fruttato fresco  
Semplice*



*Di corpo  
Scarno, leggermente sapido  
Caldo, poco morbido, secco  
Leggermente disarmonico*

R.O.

*Intenso, poco persistente*

S.E.

*Evoluto*

NOTE

*Note di evoluzione, sottobosco e pietra sulfurea che predominano su resto del patrimonio olfattivo e gustativo.*



*Aperitivi, minestre, pesci arrosto*

## Spazzavento

DOC Montescudaio Rosso 2015

Sangiovese 70%, Merlot 30% – 13,5% vol

Affinamento in acciaio e cemento per 24 mesi e in bottiglia per almeno 3 mesi



18°C



*Limpido, poco trasparente  
Rosso granato intenso  
Poco denso*



*Intenso, poco schietto, comune  
Fruttato fresco, vegetale, terziari vari  
Semplice*



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

R.O.

*Intenso, persistente*

S.E.

*Evoluto*

NOTE

*Vino con equilibrio spostato da decise note evolutive, caldo e tannico.*



*Paste semplici/ripiene al ragù di carne, salumi, carni rosse arrosto*





## GIMONDA

Via Poggiarelli, 61 - 56030 Terricciola

+39 339 7241200

[azagrimonda@gmail.com](mailto:azagrimonda@gmail.com)

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

4 ha - 15.000 bottiglie

### Albus

IGT Toscana Bianco

### Albarosae

IGT Toscana Rosato

### Viceré

IGT Toscana Rosso

### Buscheto

DOCG Chianti

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'invaiaitura. Si allevano i tradizionali vitigni a bacca rossa Sangiovese, Canaiolo e Colorino, Trebbiano e Colombana a bacca bianca.

## Albarosae

IGT Toscana Rosato 2018

Sangiovese, altri vitigni a bacca rossa – 13% vol

Affinamento in acciaio per 4 mesi e in bottiglia per 2 mesi



*Limpido, trasparente  
Rosa cerasuolo intenso  
Poco denso*



*Intenso, poco schietto, comune  
Floreale, fruttato fresco, vegetale secco, balsamico  
Mediamente complesso*



*Leggero  
Scarno, leggermente sapido, giustamente tannico  
Leggero, morbido, secco  
Leggermente disarmonico*

**R.O.** *Poco intenso, poco persistente*

**S.E.** *Evoluto*

**NOTE** *Morbido, con sentori evoluti e non perfettamente armonico nelle sue componenti.*



10°C



*Aperitivi, salumi*

## Buscheto

DOCG Chianti 2014

Sangiovese 85%, Canaiolo 10%, Colorino 5% – 13,5% vol

Affinamento in tonneau per 6 mesi e 12 mesi in bottiglia



*Limpido, poco trasparente  
Rosso granato intenso  
Poco denso*



*Intenso, sufficientemente schietto, mediamente fine  
Fruttato fresco, terziari vari  
Mediamente complesso*



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

**R.O.** *Poco intenso, poco persistente*

**S.E.** *Evoluto*

**NOTE** *Vino con equilibrio spostato da decise note evolutive, poco bilanciate da una freschezza leggera.*



18°C



*Paste semplici/ripiene al ragù di carne, salumi, carni rosse arrosto/stracotti/stufati*

## Viceré

IGT Toscana Rosso 2012

Sangiovese 90%, Colorino 10% – 14% vol

Affinamento in barrique per 12 mesi e in bottiglia per 6 mesi



*Limpido, poco trasparente  
Rosso granato intenso  
Poco denso*



*Intenso, sufficientemente schietto, comune  
Fruttato fresco, vegetale, boisé, balsamico  
Semplice*



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

**R.O.** *Poco intenso, poco persistente*

**S.E.** *Evoluto*

**NOTE** *Vino evoluto nei sentori, poco acido con tannino finale pronunciato e note leggermente amaricanti in fin di bocca.*



18°C



*Paste semplici/ripiene al ragù di carne, carni rosse alla brace/stracotti, selvaggina*



Via dei Puntoni - 56043 Fauglia  
+39 0585 44354

[info@giustiezanza.it](mailto:info@giustiezanza.it)  
<https://www.giustiezanza.it/>

17 ha - 100.000 bottiglie



**Nemorino Bianco**  
IGT Toscana Bianco

**Dulcamara, Perbruno,  
Vignavecchia, Belcore,  
Nemorino Rosso**  
IGT Toscana Rosso

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, 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.

## Belcore

IGT Toscana Rosso 2017

Sangiovese, Merlot – 14% vol

Affinamento in tonneau per 10 mesi



*Limpido, poco trasparente  
Rosso rubino intenso  
Denso*



*Intenso, mediamente fine  
Floreale, fruttato fresco, vegetale fresco e secco, minerale, boisé,  
terziari vari  
Mediamente complesso*



*Strutturato  
Fresco, sapido, tannico  
Caldo, poco morbido, secco  
Leggermente disarmonico*

**R.O.** *Intenso, persistente*

**S.E.** *Evoluto*

**NOTE**

*Vino con caratterizzazione olfattiva molto particolare che determina una leggera diminuzione di franchezza. Nota di ruggine/metallico dominante all'olfatto. Finale amaricante con tannino che sommandosi alla acidità, sposta l'equilibrio del vino sulle note più dure.*



16°C



*Paste semplici/ripiene al ragù di carne, formaggi media stagionatura, carni rosse arrosto/alla brace*

## Dulcamara

IGT Toscana Rosso 2016

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot – 14% vol

Affinamento in tonneau e cemento per 14 mesi



*Limpido, impenetrabile  
Rosso rubino molto intenso  
Denso*



*Intenso, sufficientemente schietto, mediamente fine  
Floreale, fruttato fresco, vegetale secco, boisé, speziato  
Mediamente complesso*



*Strutturato  
Fresco, sapido, tannico  
Caldo, poco morbido, secco  
Leggermente disarmonico*

**R.O.** *Intenso, persistente*

**S.E.** *Maturo*

**NOTE**

*Vino di grande corpo e struttura, con sentori di terracotta su sottofondo di frutta rossa matura, al palato persistente con spiccata sapidità che ne sposta l'equilibrio.*



16°C



*Carni rosse arrosto, selvaggina*

## Perbruno

IGT Toscana Rosso 2016

Syrah – 14% vol

Affinamento in tonneau e cemento per 12 mesi



*Limpido, impenetrabile  
Rosso rubino molto intenso  
Denso*



*Intenso, schietto, fine  
Floreale, fruttato, vegetale, boisé, speziato, balsamico  
Complesso*



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

**R.O.** *Intenso, persistente*

**S.E.** *Maturo*

**NOTE**

*Vino pieno, tannico, molto asciutto in bocca, frutti scuri, persistente.*



18°C



*Carni rosse alla brace/stracotti/arrosto, funghi, tartufo*



## LE PALAIE

Via del Mulino 200/208 - 56037 Peccioli  
+39 347 3608923

[cantina@lepalaie.it](mailto:cantina@lepalaie.it)  
<https://www.lepalaie.it/>

15 ha - 50.000 bottiglie



### Brusio d'Era

Spumante Rosato Brut

### Vioigner de Le Palaie

IGT Toscana Bianco

### Rosato de Le Palaie

IGT Toscana

### Sotterfugio, Bulizio, Gatta ci cova

IGT Toscana

### Sagrestano

IGT Toscana Rosso

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 Viogner.

## Viogner

IGT Toscana Bianco 2018

Viogner – 13,5% vol

Affinamento in acciaio per 6 mesi



*Cristallino, trasparente*  
*Giallo paglierino poco intenso*  
*Scorrevole*



*Molto intenso, schietto, molto fine*  
*Aromatico, floreale, fruttato fresco, vegetale, balsamico, minerale*  
*Complesso*



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

**R.O.** *Intenso, poco persistente*

**S.E.** *Pronto*

**NOTE** *Vino ben fatto di beva gradevole e varietale. Olfatto mediamente complesso di grande impatto e piacevole in ingresso palato, con buona propensione a proiettarsi nel tempo. Vino del territorio.*



8°C



*Crostacei, pesci al vapore, minestre, piatti vegetariani*

## Gatta ci cova

IGT Toscana 2018

Sangiovese, Merlot – 13,5% vol

Affinamento in acciaio per 5-6 mesi



*Limpido, poco trasparente*  
*Rosso rubino intenso*  
*Poco denso*



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



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

**R.O.** *Intenso, persistente*

**S.E.** *Pronto*

**NOTE** *Discreta complessità e armonia, leggera consistenza gustativa con tannini ancora esuberanti, buone potenzialità evolutive.*



16°C



*Paste bianche/rosse, minestre, carni bianche/rosse arrosto, salumi*

## Sotterfugio

IGT Toscana 2016

Merlot – 14,5% vol

Affinamento in tonneau per 24 mesi e in bottiglia per 12 mesi



*Limpido, impenetrabile*  
*Rosso rubino intenso*  
*Denso*



*Intenso, schietto, fine*  
*Floreale, fruttato fresco, vegetale, boisé, balsamico, speziato*  
*Complesso*



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

**R.O.** *Intenso, persistente*

**S.E.** *Pronto*

**NOTE** *Vino che ha pienezza e consistenza, vivace e intrigante, consono tra naso e bocca, avvolgente e piacevole. Bel frutto deciso e potenziale in invecchiamento. Grande vino.*



16°C



*Carni rosse alla brace, formaggi media stagionatura, selvaggina*



## MONTERUFOLI – TENUTE DEL CERRO

Via Volterrana, 26 - 56040 Canneto di Monteverdi Marittimo  
+39 0565 784282

[monterufoli@tenutedelcerro.it](mailto:monterufoli@tenutedelcerro.it)  
<https://www.tenutedelcerro.it/>

16 ha - 90.000 bottiglie

**Vermentino, Pian di Seta**  
IGT Toscana Vermentino

**Poggio Miniera**  
DOCG Val di Cornia Rosso

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 IGT e DOCG.

## Vermentino

IGT Toscana Vermentino 2018

Vermentino – 12,5%

Affinamento in acciaio per 3 mesi



*Cristallino, trasparente  
Giallo paglierino poco intenso  
Scorrevole*



*Intenso, schietto, mediamente fine  
Floreale, fruttato, vegetale, balsamico, minerale  
Semplice*



*Di corpo  
Fresco vivo, sapido  
Caldo, morbido, secco  
Equilibrato*

**R.O.**

*Intenso, persistente*

**S.E.**

*Maturo*

**NOTE**

*Vino facile, di pronta beva, leggero e non troppo persistente.  
Buona abbinabilità al cibo, versatile. Vino quotidiano.*



8°C



*Aperitivi, pesci al vapore, frittura*

## Poggio Miniera

Val di Cornia Rosso DOCG 2012

Sangiovese – 14%

Affinamento in barrique per 18 mesi e in bottiglia per 24 mesi



*Limpido, poco trasparente  
Rosso granato intenso  
Poco denso*



*Intenso, schietto, fine  
Fruttato, vegetale, minerale, balsamico, speziato, boisé  
Complesso*



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

**R.O.**

*Intenso, persistente*

**S.E.**

*Evoluto*

**NOTE**

*Naso evoluto coerente con l'annata di produzione, molto piacevole, con note soffuse di tabacco e pepe nero che aprono verso il frutto, corpo e tannino armonico. Beva viva e avvolgente. Vino del territorio.*



18°C



*Paste semplici/ripiene al ragù di carne, carni bianche/rosse arrosto/stracotti, selvaggina, formaggi stagionati*





## OLIVIERO TOSCANI

Via Pereta, 9 - Podere Campigallo - 56040 Casale Marittimo  
+39 0586 652050

[info@otwine.com](mailto:info@otwine.com)  
<http://www.otwine.com/>

12 ha - 60.000 bottiglie

Loli  
IGT Toscana

iToscani, Quadratorosso,  
Lumeo, OT  
IGT Toscana

L'azienda di Oliviero Toscani, fotografo di fama internazionale, 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'olivicultura 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.

## iToscani

IGT Toscana 2017

Syrah, Teroldego – 12,5% vol

Affinamento in acciaio per 6 mesi e in bottiglia per 6 mesi



*Limpido, impenetrabile*  
*Rosso rubino molto intenso*  
*Denso*



*Intenso, schietto, fine*  
*Floreale, fruttato, balsamico, speziato, boisé*  
*Complesso*



*Di corpo*  
*Fresco, sapidità non percettibile, giustamente tannico*  
*Caldo, morbido, secco*  
*Equilibrato*

**R.O.** *Intenso, persistente*

**S.E.** *Pronto*

**NOTE** *Ben costruito, senza difetti, buona persistenza. Vino quotidiano.*



16°C



*Paste bianche/rosse, carni bianche/rosse arrosto, formaggi media stagionatura*



## Lumeo

IGT Toscana 2016

Syrah 100% – 14,5% vol

Affinamento in anfora per 12 mesi



*Limpido, impenetrabile*  
*Rosso rubino molto intenso*  
*Denso*



*Intenso, schietto, mediamente fine*  
*Floreale, fruttato fresco, boisé*  
*Mediamente complesso*



*Di corpo*  
*Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico*  
*Molto caldo, morbido, secco*  
*Leggermente disarmonico*

**R.O.** *Intenso, persistente*

**S.E.** *Pronto*

**NOTE**

*Note di geranio e rosa, alla bocca struttura non ampia, molto caldo, profondo con qualche nota balsamica. Vino del territorio.*



16°C



*Carni bianche/rosse arrosto/stracotti, selvaggina, funghi, tartufo*



## OT

IGT Toscana 2014

Syrah 50%, Cabernet Franc 35%, Petit Verdot 15% – 13,5% vol

Affinamento in botte per 12 mesi e in bottiglia per 36 mesi



*Limpido, impenetrabile*  
*Rosso rubino intenso*  
*Poco denso*



*Intenso, sufficientemente schietto, comune*  
*Floreale, fruttato, vegetale, boisé*  
*Semplice*



*Di corpo*  
*Fresco, leggermente sapido, tannico*  
*Molto caldo, poco morbido, secco*  
*Leggermente disarmonico*

**R.O.** *Intenso, poco persistente*

**S.E.** *Maturo*

**NOTE**

*Vino semplice dal punto di vista olfattivo e gustativo, influenzato dall'annata di produzione, con dominanza tannica e boisé.*



18°C



*Paste semplici/ripiene al ragù di carne, carni bianche/rosse alla brace, selvaggina, funghi, tartufo*





## PAGANI DE MARCHI

Via della Camminata, 2 - 56040 Casale Marittimo  
+39 0586 653016

[info@paganidemarchi.com](mailto:info@paganidemarchi.com)  
<https://paganidemarchi.com/>

6 ha - 38.000 bottiglie



**Blumea**  
IGT Toscana

**Casalvecchio in Anfora, Olmata**  
IGT Toscana Rosso

**Casalvecchio**  
IGT Toscana Cabernet Sauvignon

**Principe Guerriero**  
IGT Toscana Sangiovese

**Casa Nocera**  
IGT Toscana Merlot

**Montaleo**  
DOC Montescudaio Rosso

L'Azienda Pagani è una piccola realtà tra Cecina e Bolgheri, sulla Costa Toscana. Pia Pagani de Marchi, di origine Svizzera, è la titolare dell'azienda. Giunsa da Lugano a Casale più di quaranta anni fa, nel 1996 ha trasformato i terreni intorno alla casa da seminativi a vigneto. Il Podere La Nocera, dove sorge l'azienda, affonda le origini nella cultura etrusca: la piccola papera di bronzo che adorna l'ascia da cerimonia del Principe, simbolo di portafortuna in guerra, è divenuta il logo dell'azienda. Il terreno vitato, a circa 200 metri s.l.m. e composto da argille e argille-marnose del Pliocene, è generalmente povero d'azoto e sostanza organica, ma ricco di potassio, magnesio e calcio. In questa piccola azienda quattro sono i vini prodotti in purezza, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon e Vermentino, con 5600-6300 ceppi per ettaro allevati a Guyot e alberello.

## Montaleo

DOC Montescudaio Rosso 2017

Sangiovese 70%, Merlot 15%, Cabernet Sauvignon 15% – 14% vol

Affinamento in acciaio per 5-6 mesi e in bottiglia per 5-6 mesi



*Limpido, impenetrabile*  
*Rosso rubino intenso*  
*Poco denso*



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



*Strutturato*  
*Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico*  
*Leggero, morbido, secco*  
*Equilibrato*

**R.O.**

*Intenso, persistente*

**S.E.**

*Pronto*

**NOTE**

*Vino giovane con potenzialità evolutive, un tannino poco marcato e leggera struttura in bocca.*



16°C



*Paste al ragù di carne, salumi, carni rosse arrosto*

## Casa Nocera

IGT Toscana Merlot 2015

Merlot 100% – 14,5% vol

Affinamento in barrique per 18 mesi e in bottiglia per 18 mesi



*Limpido, impenetrabile*  
*Rosso rubino intenso*  
*Denso*



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



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

**R.O.**

*Intenso, persistente*

**S.E.**

*Pronto*

**NOTE**

*Vino corretto, non invadente, sufficientemente piacevole, con leggere note di evoluzione.*



18°C



*Paste semplici/ripiene al ragù di carne, carni bianche/rosse alla brace, selvaggina*

## Principe Guerriero

IGT Toscana Sangiovese 2016

Sangiovese 100% – 14,5% vol

Affinamento in tonneau per 12 mesi e in bottiglia per 12 mesi



*Limpido, poco trasparente*  
*Rosso rubino intenso*  
*Poco denso*



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



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

**R.O.**

*Intenso, persistente*

**S.E.**

*Maturo*

**NOTE**

*Note evolute al naso, equilibrato nelle sue componenti al palato, ma con tannini ancora importanti. Vino del territorio.*



16°C



*Paste bianche/rosse, carni bianche/rosse arrosto, selvaggina*





## PAKRAVAN-PAPI

SP 13 - Loc. Ortacavoli Nuova 1/2 - 56046 Riparbella  
+39 0586 1881228

[info@pakravan-papi.it](mailto:info@pakravan-papi.it)  
<https://pakravan-papi.it/>

21 ha - 60.000 bottiglie

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

**Prunice, Cancellia, Campo del Pari**  
IGT Toscana Rosso

**Gabbriccio**  
IGT Toscana Sangiovese

**Beccacciaia**  
IGT Toscana Merlot

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 "bordolesi" Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, anch'essi a cordone speronato, ma con densità d'impianto di 5800 piante per ettaro.

## Ribellante

IGT Toscana Bianco 2018

Malvasia Toscana, Malvasia di Candia, Riesling, Chardonnay – 13% vol

Affinamento in acciaio per 4 mesi



*Cristallino, trasparente*  
*Giallo paglierino intenso*  
*Poco denso*



*Intenso, schietto, mediamente fine*  
*Aromatico, floreale, fruttato, vegetale, balsamico, minerale, speziato*  
*Mediamente complesso*



*Di corpo*  
*Fresco vivo, sapido*  
*Caldo, morbido, secco*  
*Equilibrato*

**R.O.**

*Intenso, poco persistente*

**S.E.**

*Maturo*

**NOTE**

*Vino caldo, olfattiva profonda e penetrante, al gusto equilibrato, non banale. Mineralità soffusa, leggermente amaricante nel finale. Vino quotidiano.*



8°C



*Paste bianche, formaggi media stagionatura, pesci al forno, carni bianche arrosto*

## Cancellia

IGT Toscana Rosso 2016

Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 40% – 14,5% vol

Affinamento in barrique per 12 mesi e in bottiglia per 12 mesi



*Limpido, impenetrabile*  
*Rosso rubino molto intenso*  
*Denso*



*Intenso, sufficientemente schietto, mediamente fine*  
*Fruttato, terziari vari, boisé*  
*Mediamente complesso*



*Robusto*  
*Fresco, sapido, allappante*  
*Molto caldo, poco morbido, secco*  
*Leggermente disarmonico*

**R.O.**

*Intenso, persistente*

**S.E.**

*Evoluto*

**NOTE**

*Note evolute al naso, tannino imponente che ne sposta l'equilibrio sulle note dure, sovra maturazione significativa.*



16°C



*Paste al ragù di carne, carni bianche/rosse alla brace, selvaggina*

## Gabbriccio

IGT Toscana Sangiovese 2016

Sangiovese piccolo – 13% vol

Affinamento in barrique per 12 mesi



*Limpido, poco trasparente*  
*Rosso granato poco intenso*  
*Poco denso*



*Intenso, sufficientemente schietto, mediamente fine*  
*Floreale, fruttato, vegetale secco, balsamico, speziato, boisé, minerale*  
*Mediamente complesso*



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

**R.O.**

*Intenso, persistente*

**S.E.**

*Maturo*

**NOTE**

*Note di evoluzione evidenti, alcolicità e tannini marcati che lo spostano dall'equilibrio gustativo.*



16°C



*Paste al ragù di carne, salumi, carni rosse arrosto*

## PIETRO BECONCINI

Via Montorzo, 13/A - 56028 San Miniato  
+39 0571 464785

[info@pietrobeconcini.com](mailto:info@pietrobeconcini.com)  
<https://pietrobeconcini.com/>

14 ha - 100.000 bottiglie



**PRS Anno Zero**  
IGT Toscana Malvasia Lunga

**VEA Anno Zero**  
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

L'azienda Pietro Beconcini sorge sulle colline di San Miniato e 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.

## IXE

IGT Toscana Tempranillo 2016  
Tempranillo 100% – 13,5% vol

Affinamento in barrique e tonneau per 10 mesi e 10 mesi in bottiglia

		<i>Limpido, poco trasparente Rosso rubino intenso Poco denso</i>	
		<i>Intenso, schietto, mediamente fine Floreale, fruttato e vegetale fresco, balsamico, boisé Mediamente complesso</i>	
		<i>Di corpo Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico Caldo, poco morbido, secco Leggermente disarmonico</i>	
	<b>R.O.</b>	<i>Intenso, persistente</i>	
	<b>S.E.</b>	<i>Maturo</i>	
<b>NOTE</b>	<i>Vino semplice ma con decisa trama tannica. Interessante al gusto, con permanenza del frutto rosso sul finale. Vino quotidiano.</i>		
	16°C		<i>Paste al ragù di carne, salumi, carni rosse arrosto</i>

## Maurleo

IGT Toscana Sangiovese e Malvasia Nera 2016  
Sangiovese, Malvasia Nera – 13% vol

Affinamento barrique e tonneau per 12 mesi e 6 mesi in bottiglia

		<i>Limpido, poco trasparente Rosso rubino intenso Poco denso</i>	
		<i>Intenso, schietto, mediamente fine Floreale, fruttato fresco, vegetale, balsamico, speziato, boisé Mediamente complesso</i>	
		<i>Strutturato Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico Caldo, morbido, secco Equilibrato</i>	
	<b>R.O.</b>	<i>Intenso, persistente</i>	
	<b>S.E.</b>	<i>Pronto</i>	
<b>NOTE</b>	<i>Vino di bell'impatto olfattivo e gustativo con una spinta decisa data dal carattere della malvasia nera, rotondo e di buona bevibilità. Vino del territorio.</i>		
	16°C		<i>Paste al ragù di carne, salumi, carni rosse arrosto</i>

## Reciso

IGT Toscana Sangiovese 2015  
Sangiovese – 14,5% vol

Affinamento in botti e in tonneau per 18-24 mesi e 15-18 mesi in bottiglia

		<i>Limpido, poco trasparente Rosso rubino intenso Poco denso</i>	
		<i>Intenso, sufficientemente schietto, mediamente fine Floreale, fruttato e vegetale secco, speziato Mediamente complesso</i>	
		<i>Strutturato Fresco, leggermente sapido, tannico Caldo, poco morbido, secco Leggermente disarmonico</i>	
	<b>R.O.</b>	<i>Intenso, persistente</i>	
	<b>S.E.</b>	<i>Maturo</i>	
<b>NOTE</b>	<i>Vino pieno, deciso, fresco, non troppo lungo nel finale. Tannini ancora giovani. Vino del territorio.</i>		
	16°C		<i>Paste semplici/ripiene al ragù di carne, carni rosse arrosto/stracotti, formaggi media stagionatura, selvaggina</i>



## PODERE LA CHIESA

Via Di Casanova, 66/A - 56030 Terricciola

+39 0587 635484

[info@poderelachiesa.it](mailto:info@poderelachiesa.it)

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

14 ha - 45.000 bottiglie



### Punto di Vista

IGT Toscana

### Le Redole di Casanova, Opera in Nero

IGT Toscana

### Terre di Casanova

DOCG Chianti

### Sabiniano di Casanova

DOC Terre di Pisa Rosso

### Opera in Rosso

DOC Terre di Pisa Sangiovese

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.

## Terre di Casanova

Chianti DOCG 2017

Sangiovese 100% – 14% vol

Affinamento in acciaio per 4 mesi e 2 mesi in bottiglia



Limpido, poco trasparente  
Rosso rubino molto intenso  
Poco denso



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



Strutturato  
Fresco, sapidità non percettibile, tannico  
Caldo, morbido, secco  
Equilibrato

R.O.

Intenso, persistente

S.E.

Maturo

NOTE

Vino schietto e diretto, non troppo lungo nel finale. Tannini importanti, ma bilanciati dalle note morbide. Vino quotidiano.



16°C



Paste al ragù di carne, salumi, carni rosse arrosto

## Opera in Rosso

DOC Terre di Pisa Sangiovese 2015

Sangiovese 100% – 14% vol

Affinamento in tonneau per 24 mesi e 18 mesi in bottiglia



Limpido, poco trasparente  
Rosso granato intenso  
Poco denso



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



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

R.O.

Intenso, persistente

S.E.

Pronto

NOTE

Bel palato con note interessanti come pipa, pepe nero, cioccolato e legno sul finale. Vino profondo, pieno, elegante. Grande vino.



18°C



Paste semplici/ripiene al ragù di carne, salumi, carni rosse arrosto

## Sabiniano di Casanova

DOC Terre di Pisa Rosso 2013

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot – 13,5% vol

Affinamento in tonneau per 12 mesi e 18 mesi in bottiglia



Limpido, poco trasparente  
Rosso granato intenso  
Poco denso



Intenso, sufficientemente schietto, fine  
Floreale, fruttato e vegetale fresco, boisé  
Complesso



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

R.O.

Intenso, persistente

S.E.

Evoluto

NOTE

Vino pungente con tannini vivaci, leggera alcolicità e frutti rossi nel finale, insieme a note evolutive evidenti.



18°C



Paste semplici/ripiene al ragù di carne, carni rosse arrosto/stracotti, formaggi stagionati, selvaggina





## PODERE LA REGOLA

km 6.400 SR68 - Loc. Altagrada - 56046 Riparbella  
+39 0586 698145  
[info@laregola.com](mailto:info@laregola.com)  
<https://www.laregola.com/>

**La Regola Brut**  
Metodo Classico

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

**Rosègola, Scopiccio**  
IGT Toscana Rosato

**Strido**  
IGT Toscana Rosso

**La Regola, Beloro,  
Vallino, Ligustro, Le Prode,  
Forangone, Scopiccio**  
IGT Costa Toscana Rosso

**Sondrete**  
IGT Toscana Passito

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.

## Lauro

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



*Cristallino, trasparente  
Giallo dorato intenso  
Scorrevole*



*Intenso, schietto, mediamente fine  
Floreale, fruttato, vegetale secco, balsamico, minerale, speziato,  
boisé  
Mediamente complesso*



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

**R.O.** *Intenso, poco persistente*

**S.E.** *Evoluto*

**NOTE** *Evoluto al naso, buon impatto olfattivo e invitante, piacevoli sfumature di cocco, ottima struttura, bocca avvolgente ed elegante. Vino del territorio.*

10°C



*Paste semplici/ripiene bianche, pesci al forno, carni bianche arrosto*

## La Regola Brut

Metodo Classico 2015  
Manseng, Chardonnay – 12,5% vol  
Affinamento in acciaio per 4 mesi e in bottiglia per 2 mesi



*Cristallino, trasparente  
Giallo paglierino intenso  
Scorrevole*



*Intenso, schietto, fine  
Floreale, fruttato fresco, frutta secca, minerale, boisé, speziato  
Mediamente complesso*



*Strutturato  
Fresco vivo, sapido, effervescenza molto fine  
Caldo, morbido, secco  
Equilibrato*

**R.O.** *Intenso, persistente*

**S.E.** *Maturo*

**NOTE** *Grande equilibrio tra naso e bocca con evidenti note minerali e sapide, agrumi e fiori di ginestra. Buona persistenza e intensità in retro-olfattiva. Beva tesa e vibrante. Grande vino.*

6°C



*Frittare, crudità, pesci al forno*

## La Regola

IGT Costa Toscana Rosso 2015  
Cabernet Franc – 14,5% vol  
Affinamento in barrique per 18 mesi e 12 mesi in bottiglia



*Limpido, impenetrabile  
Rosso rubino molto intenso  
Denso*



*Intenso, schietto, fine  
Floreale, fruttato, vegetale fresco, balsamico, speziato, boisé  
Complesso*



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

**R.O.** *Intenso, persistente*

**S.E.** *Pronto*

**NOTE** *Pieno, fresco e profondo. Note vegetali (peperone, anice, sottobosco), ampio, elegante, grande bevibilità e potenziale. Grande vino.*

18°C



*Carni rosse alla brace, formaggi media stagionatura, selvaggina*



## PODERE MARCAMPO

Podere Marcampo, 30 - 56048 Volterra  
+39 0588 85393

[info@poderemarcampo.com](mailto:info@poderemarcampo.com)  
<https://poderemarcampo.com/>

5 ha - 15.000 bottiglie

### Terrablu

IGT Toscana Vermentino

### Marcampo, Genuino, Giusto alle Balze

IGT Toscana

### Severus

IGT Toscana Rosso

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.

## Terrablu

IGT Toscana Vermentino 2018

Vermentino – 13% vol

Affinamento in acciaio per 4 mesi



*Cristallino, trasparente  
Giallo dorato intenso  
Poco denso*



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



*Di corpo  
Fresco vivo, sapido  
Caldo, morbido, secco  
Equilibrato*

**R.O.** Intenso, poco persistente

**S.E.** Pronto

**NOTE** Leggeri sentori di legno ed evoluzione, con discreto spettro gustativo. Vino del territorio.



8°C



*Paste bianche, pesci al forno, carni bianche arrosto*



## Giusto alle Balze

IGT Toscana 2016

Merlot 100%

Affinamento in tonneau per 12 mesi



*Limpido, impenetrabile  
Rosso rubino molto intenso  
Denso*



*Intenso, schietto, fine  
Fruttato fresco, vegetale, boisé, balsamico, speziato  
Complesso*



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

**R.O.** Intenso, persistente

**S.E.** Pronto

**NOTE** Vino molto intenso e strutturato con piacevole beva, sentori di liquorizia e anice, naso e bocca eleganti. Ampia capacità evolutiva. Grande vino.



16°C



*Carni rosse alla brace, formaggi media stagionatura, selvaggina*



## Severus

IGT Toscana 2017

Sangiovese – 14,5%

Affinamento in botte per 12 mesi



*Limpido, poco trasparente  
Rosso granato intenso  
Poco denso*



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



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

**R.O.** Intenso, persistente

**S.E.** Evoluto

**NOTE** Vino con note floreali decise, evoluto nei colori e nel gusto, intenso, ma non lunghissimo in retro-olfattiva.



16°C



*Paste al ragù di carne, salumi, carni rosse arrosto*



## PODERE PELLICCIANO

Via Serra, 64 - Loc. La Serra - 56028 San Miniato  
+39 0571 460109

[info@poderepellicciano.it](mailto: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 ele-vata componente scheletrica e ricchi di fossili. I vitigni scelti rispettano la tradizione viticola toscana: Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Trebbiano, Malvasia bianca e Nera, Grechetto, più piccole quantità di Vermentino.

**Trebbiano, Legia Bianco, Mafefa Bianco**  
IGT Toscana

**Mafefa Rosato**  
IGT Toscana

**Colorino, Malvasia Nera, Sangiovese, Legia Rosso, Mafefa Rosso**  
IGT Toscana

**Sanminiatello**  
DOCG Chianti

**Griso**  
DOC San Torpè Vin Santo

## Mafefa

IGT Toscana 2016

Sangiovese 70%, Mavasia Nera 20%, Colorino 10% – 14,5% vol

Affinamento in barrique per 12 mesi



 16°C



*Limpido, poco trasparente*  
*Rosso rubino intenso*  
*Poco denso*



*Intenso, schietto, mediamente fine*  
*Floreale, fruttato fresco, balsamico, speziato, boisé, terziari vari*  
*Mediamente complesso*



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

**R.O.** *Intenso, persistente*

**S.E.** *Pronto*

**NOTE** *Vino giovane di olfatto, con tannicità leggermente accentuata, piacevole con piccole note verdi al naso ed alcolicità sostenuta. Vino quotidiano.*



*Paste bianche/rosse, salumi, carni rosse arrosto*

## Sanminiatello

DOCG Chianti 2017

Sangiovese 80%, Colorino 10%, Canaiolo 10% – 14% vol

Affinamento in tonneau per 8 mesi e 6 mesi in bottiglia



 15°C



*Limpido, poco trasparente*  
*Rosso rubino intenso*  
*Poco denso*



*Intenso, schietto, mediamente fine*  
*Floreale, frutta fresca e secca, vegetale, speziato, minerale, terziari vari*  
*Mediamente complesso*



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

**R.O.** *Intenso, persistente*

**S.E.** *Pronto*

**NOTE** *Vino corretto e piacevole e che ancora può dare tanto. Come un adolescente, deve ancora crescere, ma manifesta già il suo carattere e grande potenziale.*



*Pasta in brodo/minestre, paste bianche/rosse, salumi, piatti vegetariani*



## PODERE SPAZZAVENTO

Via A. Gramsci, 133 - 56038 Ponsacco  
+39 349 4527514

[info@poderespazzavento.it](mailto: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 2015

Sangiovese, Colorino – 14% vol

Affinamento in barrique per 12 mesi



18°C



*Limpido, impenetrabile  
Rosso rubino intenso  
Poco denso*



*Intenso, schietto, mediamente fine  
Floreale, fruttato, vegetale, balsamico, boisé  
Mediamente complesso*



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

**R.O.** *Intenso, persistente*

**S.E.** *Maturo*

**NOTE**

*Struttura potente e naso fine, ottima e gradevole beva, ben bilanciato nelle sue componenti, buona eleganza e lunghezza. Vino del territorio.*



*Paste semplici/ripiene bianche/rosse, salumi, carni rosse arrosto*

## Le parole di Alberto

IGT Toscana Rosso 2015

Sangiovese – 14,5% vol

Affinamento in tonneau per 24 mesi



18°C



*Limpido, poco trasparente  
Rosso granato intenso  
Poco denso*



*Intenso, sufficientemente schietto, mediamente fine  
Floreale, fruttato, boisé  
Complesso*



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

**R.O.** *Intenso, persistente*

**S.E.** *Evoluto*

**NOTE**

*Sentori evolutivi significativi ed equilibrio spostato verso note leggermente spigolose per i tannini ancora vivaci.*



*Paste semplici/ripiene al ragù di carne, selvaggina, carni rosse arrosto/stracotti*



## QUERCIALUCE

Via Montestorpioni, 23 - Loc. Sorbugnano - 56046 Riparbella  
+39 335 8308295

[ordina@quercialuce.it](mailto:ordina@quercialuce.it)  
[www.quercialuce.it](http://www.quercialuce.it)

3 ha - 5.000 bottiglie

**Petit Fleuri**  
Spumante Brut

**Amaranto, Amarcarato,  
7030, Brillo**  
IGT Toscana

Quercialuce è una piccola tenuta vicino Riparbella, situata in zona collinare a 100 metri s.l.m. e a pochi passi dal mare, luogo ritenuto ideale per la coltivazione di viti e olivi. L'azienda nasce nei primi anni 2000 e produce spumante metodo classico interamente vinificato in azienda e rossi naturali. Il terreno, sabbioso-argilloso di medio impasto, risulta favorevole per l'allevamento a spalliera di Syrah, Sangiovese e Pinot Nero. La densità di allevamento varia tra 3500 e 5000 piante per ettaro.

## Amarcarato

IGT Toscana 2015

Sangiovese – 15% vol

Affinamento in barrique per 10 mesi



18°C



*Limpido, poco trasparente*  
*Rosso porpora intenso*  
*Poco denso*



*Intenso, sufficientemente schietto, comune*  
*Fruttato, balsamico, boisé*  
*Semplice*



*Strutturato*  
*Fresco, leggermente sapido, tannico*  
*Molto caldo, morbido, secco*  
*Leggermente disarmonico*

**R.O.** *Intenso, persistente*

**S.E.** *Evoluto*

**NOTE**

*Note di frutta sovramatura in grande evidenza e significativa evoluzione al palato. Tannino rilevante e leggera balsamicità di fondo.*



*Paste semplici/ripiene al ragù di carne, salumi, carni rosse/bianche arrosto*

## Brillo

IGT Toscana 2015

Syrah – 14,5% vol

Affinamento in acciaio per 2 mesi



18°C



*Limpido, poco trasparente*  
*Rosso rubino intenso*  
*Poco denso*



*Intenso, sufficientemente schietto, comune*  
*Floreale, fruttato*  
*Mediamente complesso*



*Strutturato*  
*Scarno, leggermente sapido, tannico*  
*Caldo, morbido, secco*  
*Leggermente disarmonico*

**R.O.** *Intenso, persistente*

**S.E.** *Evoluto*

**NOTE**

*Struttura e calore spostano l'equilibrio verso la morbidezza. Note evolutive importanti.*



*Paste semplici/ripiene al ragù di carne, salumi, carni rosse arrosto/stracotti*

## 7030

IGT Toscana 2015

Sangiovese 70%, Syrah 30% – 14% vol

Affinamento in botte per 10 mesi



18°C



*Limpido, impenetrabile*  
*Rosso rubino intenso*  
*Poco denso*



*Intenso, poco schietto, comune*  
*Floreale, fruttato*  
*Semplice*



*Strutturato*  
*Scarno, leggermente sapido, giustamente tannico*  
*Caldo, morbido, secco*  
*Equilibrato*

**R.O.** *Intenso, persistente*

**S.E.** *Evoluto*

**NOTE**

*Sentori di frutta sovramatura e cotta e note evolutive evidenti. Struttura e acidità poco marcate.*



*Paste semplici/ripiene al ragù di carne, salumi, carni rosse arrosto/stracotti*

Via Macchia al Pino - 56040 Pomaia  
+39 050 740529  
[info@satorwines.com](mailto:info@satorwines.com)  
<https://www.satorwines.com/>

11 ha



**Artume**

IGT Toscana

**Sator**

IGT Toscana Vermentino

**Sator**

IGT Toscana Rosato

**Sileno**

IGT Toscana Ciliegiole

**Operaundici, Sator**

DOC Montescudaio

**Sileno**

DOC Montescudaio Merlot

**Sileno**

DOC Montescudaio Sangiovese

L'azienda vitivinicola SATOR si trova nell'alta Maremma Toscana a circa 40 km a sud-ovest di Pisa. Il terreno varia dai calcari di origine marina al pietroso e arido derivante dal disfacimento di rocce di origine magmatico-vulcanica e argilliti di mare profondo. I vigneti sono ubicati a 180 metri s.l.m. in diversi appezzamenti denominati "Campo San Giovanni", "Campo al Pino", "Cantina", "Puntina". Le varietà coltivate sono Ciliegiole, Sangiovese, Teroldego, Merlot e Cabernet Franc a bacca rossa, Vermentino e Fiano a bacca bianca. La densità d'impianto è di 5.500 viti ad ettaro allevate a Guyot o a cordone speronato.

**Sator**

IGT Toscana Vermentino 2018

Vermentino 85%, Fiano 15% - 13,5% vol

Affinamento in acciaio sulle fecce nobili per 3-4 mesi e 2 mesi in bottiglia



*Brillante, trasparente  
Giallo verdolino intenso  
Poco denso*



*Intenso, schietto, fine  
Floreale, fruttato, vegetale fresco, balsamico  
Mediamente complesso*



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

**R.O.**

*Intenso, poco persistente*

**S.E.**

*Maturo*

**NOTE**

*Vino con alcolicità decisa, naso vegetale e struttura leggera. Note amaricanti nel finale di bocca. Vino del territorio.*



8°C



*Paste bianche, pesci al forno, carni bianche*

**Sileno**

IGT Toscana Ciliegiole 2016

Ciliegiole 100% - 13,5% vol

Affinamento in tonneau per 8 mesi e 6 mesi in bottiglia



*Limpido, poco trasparente  
Rosso rubino intenso  
Poco denso*



*Intenso, sufficientemente schietto, fine  
Floreale, fruttato, terziari vari  
Semplice*



*Di corpo  
Fresco vivo, sapido, tannico  
Caldo, poco morbido, secco  
Equilibrato*

**R.O.**

*Intenso, persistente*

**S.E.**

*Evoluto*

**NOTE**

*Vino con note evolute, equilibrio spostato verso le parti dure dalle note di tannino e acidità, semplice nei profumi.*



16°C



*Pasta in brodo/minestre, salumi, carni bianche/rosse arrosto/alla brace*

**Sator**

DOC Montescudaio Sangiovese 2016

Sangiovese 85%, Teroldego 15% - 14% vol

Affinamento in tonneau per 4 mesi



*Limpido, poco trasparente  
Rosso rubino poco intenso  
Poco denso*



*Poco intenso, sufficientemente schietto, mediamente fine  
Floreale, fruttato, boisé  
Semplice*



*Leggero  
Fresco, leggermente sapido, tannico  
Caldo, morbido, secco  
Leggermente disarmonico*

**R.O.**

*Poco intenso, poco persistente*

**S.E.**

*Maturo*

**NOTE**

*Dominanza vegetale e di frutti maturi al palato, leggera struttura e persistenza. Finale asciutto dato dal tannino e spiccata alcolicità.*



16°C



*Paste al ragù di carne, salumi, carni rosse arrosto*



## SORELLE PALAZZI

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

+39 0587 654003

[info@sorellepalazzi.it](mailto:info@sorellepalazzi.it)

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

11 ha - 20.000 bottiglie



### Toscana 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

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, Malvasia nera, Canaiolo, Colorino. 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.

## Chianti Colline Pisane



DOCG Chianti Colline Pisane Riserva 2015

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

Affinamento in cemento per 12 mesi



*Limpido, poco trasparente  
Rosso rubino intenso  
Poco denso*



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



*Di corpo  
Fresco, leggermente sapido, tannico  
Molto caldo, poco morbido, secco  
Leggermente disarmonico*

**R.O.**

*Poco intenso, persistente*

**S.E.**

*Maturo*

**NOTE**

*Impostazione che rispecchia fedelmente il territorio, equilibrio spostato sulle note tanniche ed alcoliche, naso tipico di viola e prugna. Vino del territorio.*



18°C



*Paste semplici/ripiene al ragù di carne, salumi, carni rosse arrosto/stracotti, selvaggina*

## Chianti Superiore



Chianti DOCG 2016

Sangiovese – 14% vol

Affinamento in cemento e botte per 12 mesi



*Limpido, poco trasparente  
Rosso granato intenso  
Poco denso*



*Intenso, schietto, mediamente fine  
Floreale, fruttato, speziato  
Mediamente complesso*



*Di corpo  
Fresco, leggermente sapido, tannico  
Molto caldo, poco morbido, secco  
Leggermente disarmonico*

**R.O.**

*Intenso, persistente*

**S.E.**

*Pronto*

**NOTE**

*Grande calore e tannino giovane, potenziale evolutivo dato dalla freschezza. Beva scorrevole, spigolosità tipica del vitigno, ma sincero. Vino quotidiano.*



16°C



*Paste al ragù di carne, salumi, carni rosse arrosto/stracotti*

## Vin Santo del Chianti

DOC Vin Santo Chianti Riserva 2013

Trebbiano, Malvasia Bianca – 13,5% vol

Affinamento in caratelli per 5 anni



*Limpido, trasparente  
Giallo ambrato molto intenso  
Molto denso*



*Intenso, mediamente fine  
Floreale, fruttato fresco e secco, vegetale secco, balsamico, speziato, terziari vari  
Mediamente complesso*



*Strutturato  
Fresco, sapidità non percettibile, giustamente tannico  
Molto caldo, pastoso, molto dolce  
Leggermente disarmonico*

**R.O.**

*Molto intenso, persistente*

**S.E.**

*Evolutivo*

**NOTE**

*Vino al palato molto dolce e spostato sulle morbidezze, sentori di evoluzione al naso, con componenti tipiche (frutta secca, miele, caramello) non ancora completamente in armonia tra loro. Leggera freschezza che non controbilancia la parte morbida del vino.*



10°C



*Pasticceria secca*





## TENUTA DI GHIZZANO

Via della Chiesa, 4 - 56037 Ghizzano di Peccioli  
+39 0587 630096

[info@tenutadighizzano.com](mailto: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

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

Affinamento in botte per 16 mesi



18°C



Limpido, impenetrabile  
Rosso rubino molto intenso  
Denso



Intenso, schietto, fine  
Floreale, fruttato, speziato, balsamico, minerale, boisé  
Complesso



Strutturato  
Fresco, sapido, giustamente tannico  
Caldo, morbido, secco  
Armonico

**R.O.** Molto intenso, persistente

**S.E.** Maturo

**NOTE** Vino di grande armonia gustativa e olfattiva. Frutta rossa, pepe nero, cacao e liquirizia. Lungo, persistente, raffinato, da lungo affinamento. Grande vino.



Paste al ragù di carne, selvaggina, carni rosse alla brace/arrosto

## Nambrot

IGT Costa Toscana 2016

Merlot 60%, Cabernet Franc 20%, Petit Verdot 20% – 14% vol

Affinamento in botte per 16 mesi



18°C



Limpido, impenetrabile  
Rosso rubino intenso  
Denso



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



Mediamente complesso  
Strutturato  
Fresco, sapido, giustamente tannico  
Caldo, morbido, secco  
Equilibrato

**R.O.** Intenso, persistente

**S.E.** Pronto

**NOTE** Vino che potrebbe crescere in gustativa. Tannico, caldo, buona acidità. Bella espressione di pienezza e maturazione di frutti rossi e balsamicità, note sapide finali. Grande vino.



Formaggi stagionati, selvaggina, carni rosse alla brace





## TENUTA LA MACCHIA

Via Casagiusti, 3 - 56040 Montescudaio  
+39 338 1258469

[info@tenutamacchia.com](mailto:info@tenutamacchia.com)  
<https://www.tenutamacchia.com/>

2,5 ha - 12.000 bottiglie



### Continuo

Spumante Rosè Brut

### Aryah

IGT Toscana Bianco

### Materia

IGT Toscana Rosato

### Scutum

IGT Toscana Rosso

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.

## Aryah



IGT Toscana Bianco 2018

Sauvignon Blanc 100% – 12,5% vol

Affinamento in acciaio per 6 mesi



*Cristallino, trasparente  
Giallo paglierino intenso  
Scorrevole*



*Intenso, schietto, fine  
Aromatico, floreale, fruttato, vegetale, balsamico, speziato, minerale*



*Complesso  
Strutturato  
Fresco vivo, sapido  
Molto caldo, morbido, secco  
Equilibrato*

**R.O.** Intenso, molto persistente

**S.E.** Pronto

**NOTE** Fine ed elegante, con note di zafferano, pietra focaia e minerale che rappresenta bene la sua zona di produzione. Vino del territorio.



8°C



*Minestre, pesci al forno, formaggi media stagionatura*

## Materia

IGT Toscana Rosato 2018

Merlot, Petit Verdot – 12,5% vol

Affinamento in acciaio per 6 mesi



*Limpido, trasparente  
Buccia di cipolla poco intenso  
Poco denso*



*Intenso, sufficientemente schietto, comune  
Floreale, fruttato, vegetale secco  
Semplice*



*Leggero  
Acerbo, sapido, giustamente tannico  
Leggero, poco morbido, secco  
Leggermente disarmonico*

**R.O.** Tenue, poco persistente

**S.E.** Maturo

**NOTE** *Vino molto fresco, note di lime molto marcate che ne spostano l'equilibrio anche rispetto ad una leggera intensità di profumi e alcolicità.*



10°C



*Paste bianche, salumi, carni bianche/rosse arrosto*

## Scutum

IGT Toscana Rosso 2017

Cabernet Sauvignon 40%, Petit Verdot 30%, Merlot 30% – 13,5% vol

Affinamento in barrique per 5 mesi e in bottiglia per 3 mesi



*Limpido, poco trasparente  
Rosso rubino intenso  
Poco denso*



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



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

**R.O.** Intenso, persistente

**S.E.** Maturo

**NOTE** *Interessante al naso, intenso, con frutta rossa in primo piano e polvere sul finale. Sentori di legno che asciuga un po' in bocca.*



16°C



*Paste al ragù di carne, salumi, carni rosse arrosto/alla brace*





## TENUTA PODERNOVO

Via Podernuovo, 13 - 56030 Terricciola  
+39 0587 655173

[podernovo@tenutelunelli.it](mailto:podernovo@tenutelunelli.it)  
<https://tenutelunelli.it/>

40 ha - 150.000 bottiglie



**Aliotto**  
IGT Toscana Rosso

**Teuto**  
IGT Costa Toscana

**Auritea**  
IGT Costa Toscana  
Cabernet Franc

La Tenuta Podernovo è un poggio vitato nel comune di Terricciola. La proprietà, situata a circa 140 metri s.l.m., è stata rilevata dalla famiglia Lunelli, produttori del Ferrari Trento DOC, agli inizi degli anni 2000. La posizione geografica, la composizione del terreno, ricco di sabbie e depositi con fossili, e il microclima creano le condizioni ottimali per la coltivazione della vite. La cantina è stata realizzata nel rispetto della morfologia del luogo e con una particolare attenzione alla salvaguardia del paesaggio circostante, grazie all'utilizzo di pietra locale ricavata dalla campagna circostante e colori in sintonia con l'ambiente. I vitigni, allevati a cordone speronato, sono Sangiovese, Cabernet, Merlot ed altre uve locali, con densità di allevamento di 5680 piante per ettaro.

## Aliotto



IGT Toscana Rosso 2017

Sangiovese, Cabernet, Merlot – 13,5% vol

Affinamento in barrique per 12 mesi e in bottiglia per almeno 4 mesi



*Limpido, poco trasparente*  
*Rosso rubino intenso*  
*Poco denso*



*Intenso, schietto, mediamente fine*  
*Floreale, fruttato, vegetale, boisé*  
*Mediamente complesso*



*Di corpo*  
*Fresco, sapidità non percettibile, giustamente tannico*  
*Caldo, morbido, secco*  
*Equilibrato*

**R.O.** *Intenso, persistente*

**S.E.** *Pronto*

**NOTE** *Vino interessante con decisi sentori di legno e prugna, gradevole, con buon equilibrio di tutte le sue componenti, persistente. Vino del territorio.*



15°C



*Paste al ragù di carne, salumi, carni rosse arrosto/alla brace*

## Teuto



IGT Costa Toscana 2016

Sangiovese, Merlot, Cabernet – 14,5% vol

Affinamento in tonneau e botte grande per 18 mesi e in bottiglia per almeno 6 mesi



*Limpido, impenetrabile*  
*Rosso rubino intenso*  
*Denso*



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



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

**R.O.** *Intenso, persistente*

**S.E.** *Pronto*

**NOTE** *Vino equilibrato con buona bocca, bel potenziale evolutivo. Palato morbido con un finale tannico elegante. Buona bevibilità e buon corpo. Grande vino.*



18°C



*Salumi, formaggi stagionati, carni rosse arrosto*

## Auritea

IGT Costa Toscana Cabernet Franc 2016

Cabernet Franc 100% – 15% vol

Affinamento in barrique per 18 mesi e in bottiglia per almeno 12 mesi



*Limpido, impenetrabile*  
*Rosso rubino molto intenso*  
*Denso*



*Intenso, schietto, mediamente fine*  
*Floreale, fruttato, vegetale, boisé*  
*Mediamente complesso*



*Di corpo*  
*Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico*  
*Molto caldo, morbido, secco*  
*Leggermente disarmonico*

**R.O.** *Intenso, persistente*

**S.E.** *Maturo*

**NOTE** *Vino pieno, pulito, molto caldo, preciso, con netta percezione di vaniglia e cocco, legno prominente con frutta rossa in sottofondo, taglio internazionale.*



18°C



*Selvaggina, formaggi stagionati, carni rosse alla brace/arrosto/stracotti*





## TENUTE RICCARDI TOSCANELLI

Via della Cava, 1 - 56025 Pontedera

+39 0587 52534

[info@tenutericcarditoscanelli.it](mailto:info@tenutericcarditoscanelli.it)

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

18 ha - 25.000 bottiglie

### Vermentino

IGT Toscana Bianco

### Occhi verdi

IGT Toscana Viognier

### Rosato

IGT Toscana Rosato

### Cuor Rosè

IGT Toscana Canaiolo

### Cuore Perduto

IGT Toscana Rosso

### Chianti

DOCG Chianti

La Tenuta Riccardi Toscanelli, situata tra Pontedera e Pontacco, risale al 1821 e si estende su 500 ettari a poca distanza da Pisa, dalle montagne e dal mare. Le quattro cantine, risalenti ad epoche diverse, costituiscono un patrimonio storico ed aziendale di particolare interesse. La proprietà comprende campi di mais e grano, riserve di caccia e vigneti. I terreni, esposti a ovest e di medio impasto, sono costituiti da sabbie limose e argille; si allevano i vitigni a bacca rossa Sangiovese, Merlot, Canaiolo, Syrah, e i bianchi Vermentino e Viognier. La densità di impianto media è di circa 5500 piante per ettaro, allevate a cordone speronato e Guyot.

## Occhi Verdi

IGT Toscana Viognier 2018

Viognier 100% – 14% vol

Affinamento in cemento per 6 mesi e in bottiglia per 1 mese



*Cristallino, trasparente  
Giallo paglierino intenso  
Scorrevole*



*Intenso, schietto, mediamente fine  
Aromatico, floreale, fruttato e vegetale fresco, balsamico  
Semplice*



*Di corpo  
Fresco, leggermente sapido  
Molto caldo, morbido, secco  
Leggermente disarmonico*

**R.O.**

*Poco intenso, poco persistente*

**S.E.**

*Maturo*

**NOTE**

*Vino semplice, equilibrio spostato sulle note morbide alcoliche, leggero di struttura.*



8°C



*Paste bianche, pesci al forno, crostacei*

## Cuor Rosè

IGT Toscana Canaiolo 2018

Canaiolo 100% – 13% vol

Affinamento in cemento per 5 mesi e in bottiglia per 1 mese



*Brillante, trasparente  
Rosa tenue poco intenso  
Scorrevole*



*Intenso, schietto, mediamente fine  
Floreale, fruttato, vegetale fresco, balsamico  
Mediamente complesso*



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

**R.O.**

*Intenso, persistente*

**S.E.**

*Pronto*

**NOTE**

*Vino elegante, profumi essenzialmente floreali e fruttati, semplice, schietto, con una buona bevibilità. Vino quotidiano.*



10°C



*Minestre, salumi, carni bianche arrosto/alla brace*

## Cuore Perduto

IGT Toscana Rosso 2017

Sangiovese 20%, Syrah 40%, Merlot 40% – 13,5% vol

Affinamento in cemento per 6 mesi e in bottiglia per 6 mesi



*Limpido, poco trasparente  
Rosso rubino intenso  
Poco denso*



*Intenso, sufficientemente schietto, mediamente fine  
Floreale, fruttato fresco, vegetale, speziato, minerale, boisé  
Mediamente complesso*



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

**R.O.**

*Poco intenso, poco persistente*

**S.E.**

*Maturo*

**NOTE**

*Nota olfattiva centrale molto salmastra, pepe nero e piccoli frutti neri, di struttura leggera e tannini vivaci, leggermente alcolico. Vino quotidiano.*



15°C



*Paste al ragù, salumi, funghi, tartufo, carni rosse arrosto/alla brace*



## TORRE A CENAIA

Via delle Colline, 55 - 56040 Cenaia  
+39 050 643739

[info@torreacenaia.it](mailto:info@torreacenaia.it)  
<https://torreacenaia.it/>

30 ha - 300.000 bottiglie



### Pitti Brut

Metodo Charmat Chardonnay  
Spumante Brut

### Cenaja Vermentino Cru BIO,

Pitti Vermentino BIO  
IGT Toscana Vermentino

### Pitti Chardonnay BIO

IGT Toscana Chardonnay

### Cenaja Rosato Cru BIO,

Pitti Rosato BIO

IGT Toscana Rosato

### Torre del Vajo,

Per Non Dormire, Octo

IGT Toscana Rosso

### Pitti Sangiovese BIO

IGT Toscana Sangiovese

### Dolce Peccato

IGT Toscana

La vocazione vitivinicola della Tenuta risale alla celebre famiglia fiorentina dei Pitti, proprietaria delle terre cenaiesi fino agli inizi del XX secolo quando il Conte Robert Pitti ereditò la possibilità di utilizzare sia il nome Pitti che lo stemma araldico della casata. Oggi le famiglie Terzi e Coppini gestiscono i 500 ettari di tenuta. I vigneti hanno densità di 4500 piante per ettaro e allevamento a Guyot. La forte vicinanza ai Monti Pisani e alla costa favorisce la produzione dei bianchi con Vermentino, Sauvignon Blanc, Chardonnay e Trebbiano. I vitigni a bacca nera, come il Sangiovese, trovano nel suolo argilloso di Cenaia un luogo in cui allignare e fruttificare rigogliosi.

## Cenaja Vermentino Cru BIO

IGT Toscana Vermentino 2018

Vermentino 100% – 13% vol

Affinamento in cemento per 3 mesi e in bottiglia per 1 mese



*Cristallino, trasparente  
Giallo paglierino intenso  
Poco denso*



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



*Di corpo  
Fresco, leggermente sapido  
Caldo, morbido, abboccato  
Leggermente disarmonico*

**R.O.**

*Poco intenso, poco persistente*

**S.E.**

*Maturo*

**NOTE**

*Vino semplice, equilibrio spostato sulle note morbide e dolci, fresco e leggero in bocca.*



8°C



*Paste bianche, pesci al forno, fritture*

## Cenaja Rosato Cru BIO

IGT Toscana Rosato 2018

Syrah 100% – 13% vol

Affinamento in cemento per 4 mesi e in bottiglia per 1 mese



*Cristallino, trasparente  
Rosa tenue poco intenso  
Scorrevole*



*Intenso, schietto, mediamente fine  
Floreale, fruttato fresco, vegetale secco, speziato  
Mediamente complesso*



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

**R.O.**

*Intenso, persistente*

**S.E.**

*Maturo*

**NOTE**

*Intenso, equilibrato, con ottima beva, di buon volume e freschezza. Rosato dal carattere deciso, intrigante, preciso ed essenziale. Vino quotidiano.*



10°C



*Paste bianche, salumi, carni bianche/rosse arrosto, funghi, tartufo, piatti vegetariani*

## Torre del Vajo

IGT Toscana Rosso 2015

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah – 14% vol

Affinamento in cemento e tonneau per almeno 12 mesi e in bottiglia per 12 mesi



*Limpido, poco trasparente  
Rosso granato poco intenso  
Poco denso*



*Intenso, schietto, fine  
Floreale, fruttato, vegetale, balsamico, boisé  
Complesso*



*Strutturato  
Fresco, leggermente sapido, tannico  
Molto caldo, morbido, secco  
Abbastanza equilibrato*

**R.O.**

*Poco intenso, poco persistente*

**S.E.**

*Maturo*

**NOTE**

*Sentori di frutta violacea, leggermente magro e con nota amaricante data dalla predominanza sul finale di tannini ancora vivaci. Vino del territorio.*



18°C



*Salumi, funghi, tartufo, carni rosse alla brace/arrosto*





## USIGLIAN DEL VESCOVO

Località Usigliano - 56036 Palaia

+39 0587 468000

[info@usigliandelvescovo.it](mailto:info@usigliandelvescovo.it)

<https://usigliandelvescovo.it/>



### Il Bruvé

Metodo Classico Rosé

### MilleEsettantotto

IGT Toscana Bianco

### Il Ginestraio

IGT Costa Toscana Bianco

### Il Sangiosè

IGT Costa Toscana Rosato

### MilleEottantatre, Mora del Roveto, Il Barbiglione

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

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 Ginestraio



IGT Costa Toscana Bianco 2018

Chardonnay, Viognier – 13% vol

Affinamento in botte per 4 mesi



*Cristallino, trasparente  
Giallo paglierino poco intenso  
Poco denso*



*Intenso, schietto, mediamente fine  
Floreale, fruttato, vegetale, balsamico  
Mediamente complesso*



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

**R.O.** Intenso, poco persistente

**S.E.** Pronto

**NOTE** *Vino semplice, equilibrato e di sufficiente beva, con decise note di banana. Presenta tutte le caratteristiche del vitigno e dei suoli. Vino del territorio.*

8°C



*Paste bianche, pesci al forno, formaggi media stagionatura*

## Il Sangiosè

IGT Costa Toscana Rosato 2018

Sangiovese 100% – 12% vol

Affinamento in acciaio per 5 mesi



10°C



*Limpido, poco trasparente  
Rosa tenue intenso  
Poco denso*



*Intenso, schietto, mediamente fine  
Floreale, fruttato, vegetale, minerale  
Mediamente complesso*



*Di corpo  
Fresco vivo, sapido, poco tannico  
Caldo, poco morbido, secco  
Equilibrato*

**R.O.** Intenso, persistente

**S.E.** Pronto

**NOTE** *Vino con note di rosa e acidità molto pronunciata, buone note sapide, non troppo lungo nel finale.*



*Paste bianche, salumi, carni bianche arrosto*

## Il Barbiglione



IGT Toscana Rosso 2015

Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot – 14% vol

Affinamento in barrique e tonneau per 12 mesi e in bottiglia per 12 mesi



18°C



*Limpido, impenetrabile  
Rosso rubino intenso  
Poco denso*



*Intenso, schietto, fine  
Floreale, fruttato, vegetale, minerale, balsamico, boisé  
Complesso*



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

**R.O.** Intenso, persistente

**S.E.** Pronto

**NOTE** *Bell'equilibrio gustativo e buon olfatto. Vino con elevato potenziale di invecchiamento e buon carattere, ingresso e finale deciso e pulito. Predominano frutto rosso maturo e note mentolate. Vino del territorio.*



*Salumi, funghi, tartufo, carni rosse alla brace*





## VALLORSI

Via della Cascina, 19 - 56030 Terricciola  
+39 0587 658470

[info@vallorsi.it](mailto:info@vallorsi.it)  
<https://vallorsi.it/>



**I Cerroni, Vermentino**  
IGT Toscana Bianco

**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

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.

## Nestore

IGT Toscana 2018

Sauvignon Blanc – 13,6% vol

Affinamento in acciaio per 6 mesi



 *Cristallino, trasparente*  
*Giallo paglierino intenso*  
*Scorrevole*

 *Intenso, schietto, comune*  
*Floreale, fruttato, vegetale fresco, balsamico*  
*Semplice*

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

**R.O.** *Intenso, poco persistente*

**S.E.** *Maturo*

**NOTE** *Vino di leggera intensità al naso e spiccati sentori fruttati, non particolarmente acido, con accenno di sovraturazione.*

 8°C  *Aperitivi, pesci al forno, frittura, piatti vegetariani*

## Argante

DOC Terre di Pisa Sangiovese 2014

Sangiovese – 13,5% vol

Affinamento in tonneau per 12 mesi e in bottiglia per 6 mesi



 *Limpido, poco trasparente*  
*Rosso aranciato intenso*  
*Denso*

 *Intenso, sufficientemente schietto, comune*  
*Floreale, fruttato, vegetale, boisé, speziato*  
*Mediamente complesso*

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

**R.O.** *Poco intenso, poco persistente*

**S.E.** *Evoluto*

**NOTE** *Vino con percepibili note di evoluzione, sentori soffusi, note di polvere, tabacco e frutta disidratata. Equilibrio spostato sulla morbidezza.*

 18°C  *Salumi, carni rosse arrosto/stufati*

## San Bartolomeo

DOC Terre di Pisa 2013

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah – 13,5% vol

Affinamento in barrique per 12 mesi e in bottiglia per 6 mesi



 *Limpido, poco trasparente*  
*Rosso granato poco intenso*  
*Poco denso*

 *Intenso, sufficientemente schietto, comune*  
*Floreale, fruttato fresco, vegetale secco, boisé, balsamico*  
*Semplice*

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

**R.O.** *Poco intenso, poco persistente*

**S.E.** *Evoluto*

**NOTE** *Vino con tannini decisi che ne caratterizzano il palato. Leggera acidità e note di evoluzione presenti in olfattiva e gustativa.*

 18°C  *Salumi, carni rosse alla brace/arrosto/stufati*





## VARRAMISTA

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

## VARRAMISTA

Via Ricavo - 56020 Montopoli in Val d'Arno  
+39 0571 44711  
[info@varramista.it](mailto: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 co-mando 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.



## Monsonaccio

DOCG Chianti 2015

Sangiovese 85%, Merlot 8%, Syrah 7% – 13,5% vol

Affinamento in botte e barrique 12 mesi e in bottiglia per 2 mesi



*Limpido, poco trasparente  
Rosso rubino intenso  
Denso*



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



*Di corpo  
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico  
Molto caldo, morbido, secco  
Equilibrato*

**R.O.** Intenso, persistente  
**S.E.** Maturo

**NOTE** Rilevanza del tannino sia in ingresso che in uscita, corretto, nel finale nota amaricante e vegetale. Vino quotidiano.

18°C



*Paste semplici/ripiene al ragù di carne, salumi, carni rosse arrosto*

## Sterpato

IGT Toscana 2016

Sangiovese 80%, Merlot 10%, Cabernet 10% – 12,5% vol

Affinamento in botte e barrique 12 mesi e in bottiglia per 2 mesi



*Limpido, poco trasparente  
Rosso rubino intenso  
Poco denso*



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



*Di corpo  
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico  
Molto caldo, morbido, secco  
Equilibrato*

**R.O.** Intenso, persistente

**S.E.** Maturo

**NOTE** *Vino fine ed elegante, con un picco olfattivo dato dalle note di pepe nero e spezie. Bella struttura ed equilibrio, pulizia al palato. Vino quotidiano.*

16°C



*Salumi, carni bianche/rosse arrosto/alla brace, selvaggina*

## Varramista

IGT Toscana 2013

Syrah 100% – 14% vol

Affinamento in barrique per 15 mesi e in bottiglia per 24 mesi



*Limpido, poco trasparente  
Rosso rubino intenso  
Denso*



*Intenso, schietto, fine  
Floreale, fruttato fresco, vegetale, boisé, balsamico, speziato  
Complesso*



*Strutturato  
Fresco, leggermente sapido, giustamente tannico  
Caldo, pastoso, secco  
Armonico*

**R.O.** Intenso, persistente

**S.E.** Pronto

**NOTE** *Olfattiva interessante che si apre orizzontalmente e spazia dal vegetale fresco, al secco, rosa e talco. Complessità verso terziari, tabacco e cacao. Persistenza lunga ed elegante. Grande vino.*

18°C



*Formaggi stagionati, funghi, tartufo, carni rosse arrosto/alla brace*



## VILLA SALETTA

Via Fermi, 14 - 56036 Palaia  
+39 0587 628121  
[info@villasaletta.com](mailto:info@villasaletta.com)  
<https://villasaletta.com/>

26 ha - 150.000 bottiglie



**Villa Saletta Spumante Rosé**  
Metodo Classico Rosé

**Villa Saletta Rosé**  
Rosato Italiano

**980AD, Saletta Giulia,  
Saletta Riccardi,  
Chiave di Saletta**  
IGT Toscana

**Chianti**  
DOCG Chianti

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. Oltre alla viticoltura, l'azienda si dedica alla silvicoltura, grazie alle vaste aree boschive ricche di pioppi, acacie, noccioli, lecci e cipressi. Villa Saletta produce vino da secoli, i primi documenti ritrovati sulla tenuta sono datati 980 d.C. nell'Archivio della Diocesi di San Miniato. 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.

## Chianti

DOCG Chianti 2015

Sangiovese 92%, Cabernet Sauvignon 4%, Merlot 4% – 14% vol

Affinamento in botte e barrique per 12 mesi



18°C



*Limpido, poco trasparente  
Rosso rubino intenso  
Denso*



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



*Di corpo  
Fresco, sapidità non percettibile, giustamente tannico  
Molto caldo, morbido, secco  
Leggermente disarmonico*

**R.O.** *Intenso, persistente*

**S.E.** *Maturo*

**NOTE** *Componenti olfattive in successione soffuse, ma ben presenti, con nota alcolica marcata, balsamicità e frutto, leggermente corto. Vino quotidiano.*



*Paste semplici/ripiene al ragù di carne, salumi, carni rosse arrosto*

## Chiave di Saletta

IGT Toscana 2015

Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 20%, Merlot 10% – 14% vol

Affinamento in barrique per 14 mesi



18°C



*Limpido, poco trasparente  
Rosso rubino intenso  
Poco denso*



*Intenso, sufficientemente schietto, mediamente fine  
Floreale, fruttato fresco, vegetale, boisé, balsamico, speziato  
Mediamente complesso*



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

**R.O.** *Intenso, persistente*

**S.E.** *Maturo*

**NOTE** *Sentori di spezie e balsamici, bel corpo e retro-olfattiva che marca il naso e allunga la persistenza, morbidezza e note amaricanti finali. Vino quotidiano.*



*Formaggi stagionati, carni rosse alla brace, selvaggina*





## *Glossario*





## Esame visivo

LIMPIDEZZA	<i>Brillante</i>	estremamente limpido e luminoso
	<i>Cristallino</i>	limpidezza perfetta, cristallina
	<i>Limpido</i>	privo di particelle in sospensione
	<i>Velato</i>	fini particelle in sospensione
	<i>Torbido</i>	evidenti particelle in sospensione
TRASPARENZA	<i>Trasparente</i>	pienamente attraversabile dalla luce
	<i>Poco trasparente</i>	parzialmente attraversabile dalla luce
	<i>Impenetrabile</i>	non attraversabile dalla luce
TONALITÀ (VINI BIANCHI)	<i>Giallo verdolino</i>	giallo tenue con riflessi verdognoli
	<i>Giallo paglierino</i>	giallo che richiama il colore della paglia
	<i>Giallo dorato</i>	giallo che ricorda la sfumatura tipica dell'oro
	<i>Giallo arancio</i>	arancione dorato, con tendenza all'ambra
	<i>Giallo ambrato</i>	ricorda l'ambra
TONALITÀ (VINI ROSATI)	<i>Rosa tenue</i>	colore dei petali di Rosa
	<i>Rosa cerasuolo</i>	colore della ciliegia in via di maturazione
	<i>Rosa chiarretto</i>	tonalità che si avvicina al colore rosso
TONALITÀ (VINI ROSSI)	<i>Buccia di cipolla</i>	colore della buccia di cipolla ramata
	<i>Rosso porpora</i>	rosso tendente al viola
	<i>Rosso rubino</i>	rosso carico che ricorda l'omonima pietra
	<i>Rosso granato</i>	tonalità che ricorda il rosso del sangue
INTENSITÀ	<i>Rosso aranciato</i>	tonalità che ricorda la buccia di arancia
	<i>Molto intenso</i>	manifesta ottima presenza polifenolica
	<i>Intenso</i>	tono di buono spessore
	<i>Poco intenso</i>	tono di intensità leggera
FLUIDITÀ	<i>Tenue</i>	tono scarico
	<i>Scorrevole</i>	scorrimento fluido durante la rotazione
	<i>Poco denso</i>	leggera resistenza alla rotazione
	<i>Denso</i>	consistente resistenza alla rotazione
EFFERVENSCENZA (GRANA DEL PERLAGE)	<i>Molto denso</i>	movimento lento, simile a quello di uno sciroppo
	<i>Molto fine</i>	grana di minuscola dimensione
	<i>Fine</i>	grana di media dimensione
EFFERVENSCENZA (PERSISTENZA)	<i>Grossolana</i>	grana di grande dimensione
	<i>Molto persistente</i>	risalita delle catenelle lenta e continua
	<i>Persistente</i>	discreta durata del perlage
	<i>Evanescente</i>	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
COMPLESSITÀ	<i>Chimico</i>	che richiama solventi, vernici, muffe
	<i>Ossidativo</i>	patata lessa, mela cotta, prugna sovramatura
	<i>Terziari vari</i>	crosta di pane, miele, resine, caffè, cioccolato
	<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
	<i>Leggero</i>	non molto consistente
ACIDITÀ	<i>Acerbo</i>	elevata percezione acida, aspro
	<i>Fresco vivo</i>	immediata dominanza acida
	<i>Fresco</i>	acidità presente
	<i>Scarno</i>	acidità appena percettibile
SAPIDITÀ	<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
MORBIDEZZA	<i>Debole</i>	scarsa percezione alcolica
	<i>Grasso</i>	opulenta percezione morbida
	<i>Pastoso</i>	carnoso e vellutato
	<i>Morbido</i>	avvolgente
ZUCCHERI	<i>Poco morbido</i>	poco avvolgente, talora spigoloso
	<i>Molto dolce</i>	dal sapore dolce dominante
	<i>Dolce</i>	evidente presenza di zucchero
	<i>Amabile</i>	sapore dolce avvertibile
EFFERVESCENZA	<i>Abboccato</i>	sapore dolce lievemente avvertibile
	<i>Secco</i>	sapore dolce non percettibile
	<i>Molto fine</i>	avvolgente e cremosa al palato
	<i>Fine</i>	delicata al palato
EQUILIBRIO	<i>Grossolana</i>	aggressiva e pungente al palato
	<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
PAI (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



## BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

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

Filippi V., *La cultura del vino e le radici della viticoltura pisana*, 2012

Genova C., Antonietti S., Cescon L., Gentili A., Iannozzi F., Rossi F., *Tecnica della Degustazione*, 2018 dal volume didattico di primo livello *Il Sommelier – Manuale pratico*, FISAR – Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori, 2018

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

<https://www.fisar.org/>

<https://www.pi.camcom.it/>

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

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

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

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

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

<http://catalogoviti.politicheagricole.it/>

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

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

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

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

<https://www.google.com/maps>

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

<https://agricastelvecchio.com/>

<https://cupellivini.com/>

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

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

<https://badiadimorrone.it/>

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

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

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

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

<http://cosimomariasini.com/>

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

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

<https://uccelliera.com/>

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

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

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

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

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

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

<https://paganidemarchi.com/>

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

<https://pietrobeconcini.com/>

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

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

<https://poderemarcampo.com/>

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

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

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

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

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

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

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

<https://tenutelunelli.it/>

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

<https://torreacenaia.it/>

<https://usigliandelvescovo.it/>

<https://vallorsi.it/>

<https://varramista.it/>

<https://villasaletta.com/>





Servizio Promozione e Sviluppo delle Imprese  
Ufficio Internazionalizzazione, Turismo e Beni Culturali

Camera di Commercio di Pisa  
Piazza Vittorio Emanuele II, n. 5 - 56125 Pisa  
[promozione@pi.camcom.it](mailto:promozione@pi.camcom.it)  
[www.terredipisa.it](http://www.terredipisa.it)

*Terre di Pisa* è un brand di promozione e valorizzazione dell'offerta turistica e agroalimentare del territorio pisano, facendo leva sulle specificità storiche, culturali, paesaggistiche, naturali, enogastronomiche artigianali che hanno maggiori potenzialità commerciali e di immagine, per far crescere il valore del territorio, dei suoi borghi e delle sue aziende, con l'intento di aumentare competitività, redditività, sostenibilità economica ed ambientale per tutti i soggetti coinvolti.



Enoteca provinciale  
Via Roma 47/49 - 56030 Terricciola  
[stradadelvinocollinepisane@gmail.com](mailto:stradadelvinocollinepisane@gmail.com)  
[stradavinocollinepisane@pec.it](mailto:stradavinocollinepisane@pec.it)

*Strada del Vino delle Colline Pisane* è un'associazione che coinvolge aziende ed enti locali per la valorizzazione e la promozione del territorio e dei prodotti di eccellenza delle colline pisane. La Strada del Vino con il suo percorso collega uno straordinario territorio collinare vocato alla produzione vitivinicola comprendente le aree più interne della Valdara e del Valdarno inferiore sino a risentire, con la Val di Cecina, la vicinanza del mare.



Il logo delle edizioni precedenti

## SOMMARIO

<b>Prefazione</b> .....	<b>7</b>	Castello del Terriccio .....	56
<b>Una panoramica sul territorio</b> .....	<b>13</b>	Colline di Sopra .....	58
Cenni storici sulla viticoltura pisana .....	15	Cosimo Maria Masini .....	60
Geografia della Provincia .....	17	Cupelli spumanti .....	62
Territorio .....	18	Fattoria Fibbiano .....	64
Denominazioni .....	19	Fattoria di San Quintino .....	66
Principali vitigni a bacca rossa .....	22	Fattoria Uccelliera .....	68
Principali vitigni a bacca bianca .....	24	Fontemorsi .....	70
Vitigni autoctoni recuperati .....	25	Gimonda .....	72
Altri vitigni .....	26	I Giusti e Zanza .....	74
Recenti vendemmie .....	28	Le Palaie .....	76
<b>Le aziende</b> .....	<b>31</b>	Monterufoli – Tenute del Cerro .....	78
Caratteristiche e localizzazione .....	33	Oliviero Toscani .....	80
<b>La degustazione</b> .....	<b>35</b>	Pagani De Marchi .....	82
Vini presentati .....	37	Pakravan-Papi .....	84
Schede di degustazione .....	38	Pietro Beconcini .....	86
<b>Pisani più schietti</b> .....	<b>41</b>	Podere La Chiesa .....	88
Azienda Agricola Bellagotti .....	42	Podere La Regola .....	90
Azienda Agricola Castelvecchio .....	44	Podere Marcampo .....	92
Azienda Agricola Aldobrando Degli Azzoni Avogadro Carradori .....	46	Podere Pellicciano .....	94
Azienda Agricola Zeiro .....	48	Podere Spazzavento .....	96
Badia di Morrone .....	50	Quercialuce .....	98
Bellavista Toscana .....	52	SATOR .....	100
Caiarossa .....	54	Sorelle Palazzi .....	102
		Tenuta di Ghizzano .....	104
		Tenuta La Macchia .....	106



Tenuta Podernovo .....	108
Tenuta Riccardi Toscanelli .....	110
Torre a Cenaia.....	112
Usiglian del Vescovo.....	114
Vallorsi .....	116
Varramista .....	118
Villa Saletta .....	120
<b>Glossario .....</b>	<b>123</b>
Esame visivo .....	124
Esame olfattivo.....	125
Esame gustativo.....	126
Sensazioni retro-olfattive .....	127
<b>Bibliografia e sitografia .....</b>	<b>128</b>

