

RIPARBELLA (PI)

## La Regola

Località San Martino  
Strada Provinciale 68, km 6,4  
tel. 0586 698145 - 0588 81363  
www.laregola.com  
info@laregola.com

20 ha - 100.000 bt

sconto -10%

**VITA** - La nuova cantina ecosostenibile costruita in prossimità di una piccola necropoli etrusca, nel rispetto della natura che la circonda e quindi con un bassissimo impatto ambientale, è il segnale della piccola rinascita aziendale di questa realtà, guidata dai fratelli Flavio e Luca Nuti. Lo sfruttamento dell'energia solare e il recupero delle acque piovane dai tetti consentono un'autonomia energetica quasi totale.

**VIGNE** - I 20 ettari vitati partono da una zona più pianeggiante per arrivare a media collina. I filari, esposti a est e a ovest, insistono su terreni perlopiù argillosi, con presenza di fossili e sassi, e ospitano vitigni autoctoni come il sangiovese e il vermentino, ma anche vitigni internazionali, sia a bacca bianca, sia a bacca rossa. La densità di impianto varia dai 4.000 ai 7.000 ceppi per ettaro e la gestione agronomica è interamente controllata dall'esperto Luca.

**VINI** - Luca Rettondini ha cambiato lo stile dei vini, con estrazioni più delicate e vini più freschi e fruttati. Il **La Regola 2015** (● cabernet franc, merlot, petit verdot; 4.000 bt; 50 €) ne è la prova, complesso nei profumi e dalla struttura fine. Stesso discorso per lo **Sirado 2015** (● merlot; 3.000 bt; 85 €), dal sorso fruttato e floreale e dalla bocca succosa, fresca e scorrevole. Equilibrato, dalla struttura slanciata, ma anche ampio e morbido il **Vallino 2015** (● cabernet sauvignon, sangiovese; 10.000 bt; 24 €). Notevole il **M. Cl. Brut 2014** (○ gros manseng, chardonnay; 10.000 bt; 21 €), dalla bollicina fine, con profumi tipici e gusto armonico. Il **Steccaia 2017** (○ vermentino, sauvignon blanc; 10.000 bt; 10 €) è agrumato, fresco e dinamico. Il **Ligustro 2016** (● merlot; 15.000 bt; 14 €).

FERTILIZZANTI letame in pellet, sovescio  
FITOFARMACI rame e zolfo  
DISERBO meccanico, sfalcio  
LIEVITI indigeni selezionati, selezionati  
UVE 100% di proprietà  
CERTIFICAZIONE biologica

RIPARBELLA (PI)

## Tenuta Poggioventoso

Località Palazzo, 15  
tel. 393 8973677  
www.poggioventoso.com  
info@poggioventoso.com

6 ha - 25.000 bt

**VITA** - Occorre percorrere per circa 15 chilometri la via che si inoltra dal mare su per la valle del fiume Cecina, poi deviare per le colline del versante nord; dopo un bel po' di strada sterrata, attraversando campi e boschi, si arriva finalmente al poggio su cui risiede l'antico podere con tutto intorno le vigne. Maricla Affatato, giornalista, e suo marito Enzo D'Alò, regista di fama internazionale, hanno acquisito questa splendida tenuta diversi anni fa con l'intento di produrre buon vino.

**VIGNE** - I terreni sono ricchi di argilla, anche profonda, e presentano anche formazioni gessose di alabastro. Vitati già all'inizio del secolo scorso, sono stati riportati ad antica gloria da Maricla ed Enzo, con impianti moderni e ben organizzati di vitigni internazionali, senza dimenticare la tradizione locale che vuole il sangiovese in prima linea. I vigneti hanno esposizioni diverse, e sono circondati dal bosco, che dona freschezza e insetti antagonisti dei parassiti.

**VINI** - I vini sono di impostazione moderna, ben definiti, netti e fragranti, senza mancanza di carattere e profondità gustativa. Nell'annata 2017 non sono usciti il bianco Poetico e il rosso Assurdino. Bella prova, invece, per il **Luochi 2015** (● merlot, cabernet sauvignon, petit verdot, sangiovese; 12.000 bt; 29 €), dai profumi sfaccettati e dal sorso avvolgente, scorrevole, ben bilanciato dalla sapidità e dal tannino dolce, per un finale lungo e saporito. È una selezione delle migliori uve di sangiovese esce per la prima volta il **Sangiorè 2015** (● 4.000 bt; 34 €), figlio di una lunga macerazione a contatto con le bucce e poi di 12 mesi di affinamento in legno grande, che esalta i profumi con note dolci di vaniglia: la bocca è larga, ha buona materia e articolazione. Il tannino vivo deve ancora smussarsi.

FERTILIZZANTI letame, sovescio  
FITOFARMACI di sintesi, rame e zolfo  
DISERBO meccanico  
LIEVITI fermentazione spontanea  
UVE 100% di proprietà  
CERTIFICAZIONE nessuna certificazione

ROCCASTRADA (GR)

## Ampeleia

Frazione Roccatederighi  
Località Meleta  
tel. 0564 567155  
www.ampeleia.it  
info@ampeleia.it

35 ha - 150.000 bt

sconto -10%

**VITA** - Ampeleia si trova a pochi chilometri dal borgo di Roccatederighi, in un paesaggio da sogno nelle colline metallifere, a circa 600 metri di altitudine. L'inizio dell'avventura enologica dell'azienda risale al 2002, e oggi la gamma dei vini cresce di livello a ogni vendemmia sotto la sapiente guida di Marco Tait, che ha abbracciato da subito, con grande convinzione, una gestione naturale in vigna, sfociata poi nella biodinamica.

**VIGNE** - I terreni sono ricchi di argilla, con presenza di scheletro, e le altimetrie sono molto varie: si va dai vigneti più vecchi (ceppi di cabernet franc risalenti al 1996 e impiantati dalla precedente proprietà) che superano i 550 metri di quota, fino ai vigneti più bassi, con gli impianti più giovani posizionati a circa 200 metri. I filari, allvati a guyot, sono tutti circondati dal bosco e godono di escursioni termiche importanti.

**VINI** - Preziosa la collaborazione in cantina di Ezequiel Alassia. Il **Bianco di Ampeleia 2017** (○ trebbiano, malvasia bianca, ansonica; 12.000 bt; 20 €), che macera a contatto con le bucce per sette giorni, colpisce per i toni agrumati e la bocca sapida e di carattere. L'**Unlitro 2017** (● alicante, carignano, mourvedre; 70.000 bt da 1 l; 12 €) convince con l'arma della semplicità. Ottimo il **Kepos 2016** (● carignano, mourvedre, alicante nero, alicante bouschet; 20.000 bt; 20 €): presenta note di mirto e di macchia mediterranea e un tannino che accarezza il palato in un finale iodato. Interessante l'**Alicante 2017** (● 8.000 bt; 24 €), fresco e dinamico. Si presenta ancora austero e con acidità in evidenza il **Cabernet Franc 2017** (● 4.000 bt; 24 €), dai vigneti più alti.

**Vino Slow** AMPELEIA 2015 (● cabernet franc, sangiovese; 20.000 bt; 32 €) Un rosso di classe sopraffina, con beva trascinante, ricco di polpa, sapido, allungato in un finale coinvolgente.

FERTILIZZANTI compost, preparati biodinamici, sovescio  
FITOFARMACI rame e zolfo  
DISERBO meccanico  
LIEVITI fermentazione spontanea  
UVE 100% di proprietà  
CERTIFICAZIONE biodinamica