

## RASSEGNA STAMPA



**USIGLIAN DEL VESCOVO**

---

**GENNAIO - GIUGNO  
2022**

---

Advertisements

Monetize your WordPress blog!

WordAds

LEARN MORE >

REPORT THIS AD

## the drunken cyclist

I have three passions: wine, cycling, travel, family, and math.



Home About Terms Sabering Retailers Wineries Recipes Samples Ohmygod! Other Gear Sundays Are For Sebastian

### Italian Immersion, Prima Parte

Posted on January 21, 2022 by the drunken cyclist

One of my New Year's Resolutions is to get my samples pile under control. I am still woefully behind, but I am making progress (at least that is what I keep telling myself). For the next few weeks, I am going to delve into what is certainly my second favorite (and is pushing hard for the top spot, look out France) wine-producing county.



**2015 Capezzana Carmignano Trefiano Riserva, Italy:** Retail \$38. 80% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero, 10% Cabernet Sauvignon. From a DOCG in Tuscany that is in the shadow of some of its more well-known neighbors, this wine was rather listless and not very interesting upon first taste but after some time open and extra time in the glass, the wine began to open up. It still needs considerable time (and a healthy decant), but there are promising signs here. Really dark fruit (plum, blackberry) with oodles of earth, a ton of depth, and plenty of spice. The palate is all of that plus some pretty tight and chalky tannins which suggest both the patience needed and the long life ahead of it. **Excellent. 92 Points.**

**2019 Fontanavecchia Fiano Sannio, Italy:** Retail \$22. 100% Fiano. DIAM 3 closure. Over the course of the last several months, I have been tasting through a number of wines from the Sannio DOC in Campania, and I have thoroughly enjoyed the wines, including this one. Quite fruity on the nose with plenty of citrus and tree fruit. The palate is both tart and round with a distinct mineral note that is quite appealing and refreshing. **Excellent. 91 Points.**



**2018 Abrigo Giovanni Barbera d'Alba Superiore Rocche dei Frisu, Italy:** Retail \$32. 100% Barbera. It would be fair to say that while I am far from an expert on Barbera d'Alba, I have had my fair share of the wine from the region. And this wine has to slot in near the best of those that I have tried. Medium color in the glass with an enchanting nose of fresh red berry fruit, wet rock, hints of vanilla, and a splash of black pepper. The palate bumps it up a notch with an intense tartness, followed by a wave of luscious fruit, and then a lengthy finish. Holy cow, this is good, just short of a Whoa. **Excellent. 92 Points.**

**2016 Castello la Leccia Chianti Classico Riserva, Italy:** Retail \$35. 98% Sangiovese, 2% Malvasia Nera Lunga. I don't think that it is going out on a limb to state that Chianti Classico is one of the best regions in the world when one is searching for "bang for the buck" and (usually) for only a few dollars more, one could up their game and opt for a Riserva. That is certainly the case here. I had just returned from a walk-a-round tasting of Chianti Classico at Hugo's, a near-legendary spot in Houston for Mexican/Tex-Mex cuisine and I needed a bit more Chianti Classico love. Gorgeous in the glass with a nose of fresh black and red berry fruit, cassis, plum, even anise, sage, and forest floor. Yowza. The palate is quite delicious with plenty of fruit, spice, acidity, earth, and complexity. The lengthy finish is accentuated by some chewy tannins, even half a decade out. Yes, fantastic now, but I certainly think this will improve over the next five years. At least. Whoa. **Outstanding. 93 Points.**



**2017 La Regola La Regola Toscana IGT, Italy:** Retail \$65. Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot. A bit different blend for a Super Tuscan as this has neither Cabernet Sauvignon nor Sangiovese. Dark in both color and aroma with plum, blackberry, black pepper, and dark earth. Yeah, it's dark. Quite fruity on the palate, paired with some tartness and earth. There is some depth on the mid-palate and the tannins come through on the finish. Quite nice, albeit on the fruity side. **Excellent. 91 Points.**

Advertisements

AUTOMATIC

We're hiring  
PHP developers  
anywhere in  
the world.  
Join us!

APPLY



PROXIMITY REPORT THIS AD

Search

#### Follow Blog via Email

Enter your email address to follow this blog and receive notifications of new posts by email.

Join 73,111 other followers

Enter your email address

Follow

Tweets by @masi3v



**The Drunken Cyclist**  
@masi3v  
Italian Immersion, Prima Parte  
[thedrunkencyclist.com/2022/01/21/ita...](https://thedrunkencyclist.com/2022/01/21/ita...)



**Italian Imme...**  
One of my N...  
thedrunken...



**The Drunken Cyclist**  
@masi3v  
Tasting NV @FreixenetUSA  
Italian Sparkling Rosé Veneto  
IGT-Retail \$22. 85% Glera, 15%  
Pinot Noir. Light in color and quite  
mineral, even flinty on the nose.



**2017 Cantine Sant'Agata Ruchè di Castagnole Monferrato Pro Nobis, Italy:** Retail \$30. 100% Ruchè. I do not have a ton of experience with Ruchè (being a Francophile, it just seems wrong using an accent grave there), the much lesser-known red variety from Piedmont, so it is a bit difficult to place this wine. Light to medium garnet in the glass with oodles of fruit, mostly red (cherry, raspberry), some black (blackberry, plum), some spice, and a mineral note. The palate is really fruity, particularly upon opening (it calmed down a bit on Day 2), with plenty of acidity, noticeable tannin, and a slightly bitter element on the finish. **Very Good. 88 Points.**



**2017 Michele Satta Bolgheri Superiore Piastraia, Italy:** Retail \$50. Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese. A solid Super Tuscan from Bolgheri, fairly dark in the glass with brilliant dark fruit, dark, tilled earth, and distinct floral notes (rose petal, violet). The palate is borderline Outstanding with the fruit and acidity well-integrated. The tannins on the end are both significant and drying, clearly, this has a long life ahead of it. Fantastic. **Outstanding. 93 Points.**

**2018 Usiglian Del Vescovo Il Ginestraio, Italy:** Retail \$25. Chardonnay, Viognier. Agglomerated stopper with cork discs. Outside of the sparkling wine realm, one does not see many Chardonnay blends, but when they occur, it is often with Viognier. Why? I guess they have similar weights and profiles with Viognier adding an aromatic aspect and Chardonnay perhaps adding a bit more acidity. As expected, perhaps, quite floral and perfumed in the glass (thanks to the Vio) with a bit of citrus and tree fruit. The palate is quite harmonious with good fruit, a floral aspect, nice tartness, and a mouth-coating roundness. Very nice. **Excellent. 90 Points.**



Share this:



7 bloggers like this.

Posted in [Barbera](#), [Cabernet Sauvignon](#), [Canaolo](#), [Chardonnay](#), [Fiano](#), [Malvasia Nera Lunga](#), [Merlot](#), [Petit Verdot](#), [Ruchè](#), [Viognier](#), [Wine](#) | Tagged [Fernão Pires](#), [Loureiro](#) | [Leave a comment](#)

Older posts

A bit disjointed, but Very Good.  
88 Pts. #Wine #Italy #Bubbles

14h

**The Drunken Cyclist**  
@masi3v

Tasting NV Gratiem & Meyer  
#CrémantdeLoire Brut #Rosé -  
Retail \$20. 40% Pinot Noir, 40%  
Chardonnay, 15% Cabernet  
Franc, 5% Chenin Blanc. Light  
pink with rose petals and  
strawberry on the nose. Good  
balance and tartness. 91 Pts.  
#Wine #Loire #France

14h

**The Drunken Cyclist**  
@masi3v

Tasting NV Santa Margherita Brut  
Rosé -Retail \$23. Chardonnay,  
Embed View on Twitter

Recent Posts

- Italian Immersion, Prima Parte
- Tiny Bottle Tuesday – Getting Really, Really Small Again
- What We Have Been Drinking – 1/17/2022
- Sundays Are For Sebastian (and Nathan) #320
- A Few Wines from the Pacific Northwest
- On This Date...
- What We Have Been Drinking – 1/10/2022

My Favorite Retailer!

- Last Bottle



# falstaff

SÜSSWEINE ITALIEN ONLINE  
TROPHY 2021

---

USIGLIAN DEL VESCOVO  
Palaia (PI)

---

has been awarded

**91 POINTS**

for the wine

OCCHIO DI PERNICE VINSANTO  
DEL CHIANTI DOC 2011



Wolfgang M. Rosam  
Falstaff publisher



Othmar Kiem  
Falstaff Editor-in-Chief Italia

# falstaff

ROSÉ  
TROPHY 2022

---

USIGLIAN DEL VESCOVO  
Palaia (PI)

---

has been awarded

90 POINTS

for the wine

IL SANGIOSÉ COSTA TOSCANA ROSATO  
IGT 2021



Wolfgang M. Rosam  
Falstaff publisher



Uthmar Kiem  
Falstaff Editor-in-Chief Italia



EVIDENZE 28 APRILE 2022

## A Cortona Sarà Syrah, seconda parte: i Syrah dall'Italia e dalla Valle del Rodano

0 COMMENTI

EMAIL STAMPA



RICCARDO FARCHIONI

Quella svoltasi a Cortona in occasione di **Sarà Syrah**, con tanto di convegno e speaker internazionali, ambisce ad essere la vera e propria *convention* di tutti quelli che in giro per l'Italia sono stati conquistati, chi prima e chi dopo, da questo vino che seduce per la sua natura quasi sensuale.

Nel borgo dell'aretino che guarda l'Umbria da vicino grazie alla sapienza dell'enologo-studio **Attilio Scienza** e alla lungimirante intraprendenza dei **fratelli D'Alessandro** è stata in pratica fondata una viticoltura territoriale. E qui sono stati messi a confronto, in un'ampia panoramica, la stilistica compatta e riconoscibile raggiunta nella Valle del Rodano, territorio di elezione d'Oltralpe per i vini a base syrah, con le varieguate espressioni italiane che attraversano lo stivale, con la Toscana e la Sicilia in evidenza.

### Terre di Pisa Rosso Il Barbiglione 2016 – Usiglian del Vescovo

Gradevole sia al naso che in bocca, dove è fresco anche se l'andamento di beva è un tantino in calando e mostra qualche spigolo nel finale.



# VINBLADET

Fakta om Vin siden 1992



FIND THE UNFINDABLE  
WINES DELIVERED DIRECT FROM FRANCE TO DENMARK



FORSIDE ARTIKLER SMAGNINGER SET & SMAGT FUNDVINE BOGANMELDELSER OM VINBLADET ▼ 🔍 SØG

Hjem \ Artikel \ Rundtur i Toscana

Del [f](#) [t](#) [g+](#) [p](#) [e](#)

Udskriv

ARTIKEL ITALIEN FRA NORD TIL SYD

## Rundtur i Toscana



af **Jørgen Aldrich** 16. maj 2022, 17:10



I løbet af 40-50 år ændrer meget sig i vinverdenen. Nye generationer tager over, vingårde skifter ejere, vinmarker købes til, gamle bygninger erstattes af nye, renoveres eller udvides, kældre moderniseres. En nylig rundtur i Toscana, som inkluderede et par besøg for første gang efter mere end fire årtier bekræftede til fulde tidens gang. Den ene vingård hedder Riecine, den anden Tenuta di Capezzana, og fortidens besøg går tilbage til henholdsvis 1975 og først i firserne.



### ABONNÉR PÅ VINBLADETS NYHEDSBREV

Når du tilmelder dig Vinbladets nyhedsbrev holder vi dig opdateret med de seneste artikler, smagninger og fundvine.

Navn...

Email...

TILMELD

Vinbladets nyhedsbrev udkommer 11 gange om året.

### FRA VINBLADETS ARKIV

#### Vivino

Læs mere [>](#)

### SENESTE NYT



#### Rundtur i Toscana

Læs mere [>](#)





Det var i kælderen under dette hus, John og Palmina Dunkley indledte eventyret om Riecine. I dag foregår produktionen i nye faciliteter

Riecine var i 1971 erhvervet af en brite, John Dunkley, og hans kone Palmina. De boede i et hus med en kælder, hvor vinen fra de tilhørende 1,5 hektar marker lå i store træfade, og hvor John videregav sit mantra om betingelserne for at fremstille god vin: hygiejne, hygiejne, hygiejne. John solgte Riecine i 1988, da hans søn Anthony ikke ønskede at overtage. Han døde i 1999, Palmina i 2001. Riecine har siden dengang haft flere ejere og bestyres i dag af 38-årige Alessandro Campatelli, som er både direktør og ønolog. Han har Carlo Ferrini som assisterende konsulent, og der hører i dag 12 hektar egne vinmarker til ejendommen plus 3 lejede hektar.



I dag er det Alessandro Campatelli, som står for styret på Riecine

John og Palminas gamle hus med kælder er ikke længere ramme om vinfremstillingen. Der er siden 2011 bygget nyt og flot, og de store træfade er suppleret med cementtanke og amforaer. Begge dele vinder frem overalt efter en lang periode, da ståltanke var det eneste saliggørende. Man godter sig på de vingårde, hvor cementtankene aldrig blev smidt på porten, og græmmer sig dér, hvor man skal til lommerne for at genetablere dem. Amforaer er jo også et klassisk redskab til vinfremstilling og bruges på Riecine til den friske hvidvin *Bianco di Riecine* (Trebbiano). *Palmina* er navnet på en lys og mild rosé på ren Sangiovese. Det er én af den slags vine, som bare glider ned på en varm sommerdag.





Det nye Riecine er high tech og nærmest modsætningen til John Dunkleys beskedne kælder

Derudover er Riecine mest kendt for sin Chianti Classico på 100% Sangiovese. John Dunkley var generelt imod den brug af både hvide og ikke-italienske druesorter, som dengang skæmmede chianti-produktionen. Han plantede ikke desto mindre i 1980'erne lidt Merlot, som i dag bruges til den tanninrige *La Gioia* (Sangiovese/Merlot) og til 3000 flasker *Tre Sette*, ren Merlot og Riecines "Petrus". Halvdelen af Riecines produktion er Chianti Classico i basisudgaven. Dertil kommer *Riserva* og *Gran Selezione Vigna Gittori*. Gittori er en vinmark på 3 ha, som blev erhvervet i 2019, mens druerne fra den blev købt i Johns tid. En helt speciel vin hedder Riecine Di Riecine. Den blev lanceret i 2010 og afvist som Chianti Classico af Consorzio på grund af farven. Riecine måtte klassificere vinen som IGT og tappede den på bourgogneflasker. I dag kunne vinen sagtens opnå Classico-status, men er stadig IGT og ligger i den dyre ende af produktionen.

Uanset alle ændringerne på Riecine siden John Dunkleys tid er kvaliteten af vinene stadig tårnhøj. Der arbejdes ekstremt seriøst hele vejen fra mark til flaske, og undervejs holdes Johns mantra i hævd: hygiejne, hygiejne, hygiejne.



Et foto af Ugo Contini Bonacossi møder besøgende i slottets butik

### Tenuta di Capezzana

Det andet gensyn er som nævnt Tenuta di Capezzana i Carmignano vest for Firenze. Capezzana er en statelig ejendom, som med omgivende bygninger nærmest udgør en lille landsby. I firserne regerede grev Ugo Contini Bonacossi, og det er hans efterkommere – han fik syv børn – som i dag står for styret. Tilfældet ville, at på dagen for besøget anno damals havde legendariske Mario Schiopetto fra Friuli også indfundet sig. Vi havde mødt hinanden tidligere på hans ejendom. Han og Ugo Bonacossi havde et eksperiment kørende om den rette træsort til fadlagring af deres vine, så i slotskøkkenet blev der foranstaltet en smagning af diverse vine lagret på forskellige slags træ. Der hører 73 hektar vinmarker til Capezzana plus 26.000 oliventræer, som leverer 4000 flasker olie om året. Vinmarkerne er tilplantet med bl.a. Sangiovese, Syrah, Cabernet Franc og Trebbiano samt 45 år gamle Cabernet Sauvignon stokke, som i sin tid blev hentet på Château Lafite Rothschild. Trebbiano bruges både til vin santo og til en syrefrisk hvidvin, og de øvrige druesorter blandes i forskellige forhold til en stribe rødvin. Kun den markante, tanninrige *Ugo Contini Bonacossi* er 100 % Sangiovese. Som en tribut til

Vinbladets udsendte blev årgang 1981 *Villa Riserva* hentet frem fra gemmerne til lidt frokost, Villa blandes af Sangiovese og Cabernet Sauvignon i forholdet 80/20. Den gamle vin – med

kun 12,5% alkohol – havde fået udskiftet proppen for en snes år siden og var i perfekt stand. Ren næsten bourgogneagtig fornøjelse. Capezzana har et "vinbibliotek" med flasker tilbage til 1925, da Villa di Capezzana kom til verden som den første toscanske vin uden brug af hvide druer. Som Filippo Bonacossi, yngste søn af Ugo Bonacossi, siger: "Villa er supertoscanneren Tignanellos bedstefar."



Filippo Bonacossi med Capezzanas friske Trebbiano

### Querceto Di Castellina

En lang bumpet grusvej fører op til den smukt restaurerede 1400-tals ejendom ikke langt fra Panzano. Guido Masini overtog stedet i 1945, og i 1989 tog datteren Laura over sammen med sin mand Giorgio Battista. Parret lagde mange kræfter og midler i en modernisering og udbygning for at tiltrække det voksende antal turister, som hvert år valfarter fra hele verden til Toscana. I 1998 trådte sønnen, den i dag 51-årige Jacobo Di Battista, hans kone Mary og broderen Filippo til, og samtidig begyndte man at tappe egne vine fra de godt 11 hektar marker. De ligger rundt om ejendommen og er tilplantet med Sangiovese plus lidt Merlot, Cabernet Franc, Viognier og Roussanne. I kældrene er der investeret i betontanke, og man kan roligt kigge efter i krogene. Ingen nullermænd her.



Jacobo Di Battista overtog i 1998 sammen med sin kone og bror styret på Querceto Di Castellina

Querceto ligger højt, ca. 510 meter oppe, og det mærkes på vinene, som er friske og uden overdreven alkohol. Gran Selezione *Sei* topper med 14,5%, mens *L'Aura* – også ren Sangiovese – ligger på 13,5%. *Furtivo* er en lækende rosé på ren Sangiovese, og *Livia* er noget så u-toscansk som en blanding af Viognier og Roussanne. *Podalirio* er ren Merlot, som

smager ganske godt og tidligere havde et marked i USA. Det sluttede brat, da filmen "Sideways" dukkede op.



Antica Macelleria Cecchini er et must, hvis man er i nærheden af Panzano

Når man er i nærheden af Panzano er det et *must* at kigge inden for i Antica Macelleria Cecchini for at fouragere vakuumpakkede lækkerier. Det er den gode slags souvenirs, som lige så stille forsvinder i stedet for at samle støv i skuffer og skabe. Cecchini har desuden en butik i Greve in Chianti, hvor man også finder Antica Macelleria Falorni.



Castello La Leccia har en omtumlet historie, men er nu en smukt restaureret agroturismo i luksusklassen

### Castello La Leccia

Som det så ofte er tilfældet med italienske vingårde, kan Castello La Leccias historie dateres langt tilbage i tid. I 1077 slog adelsmanden Rodolfo di Guinzo sig ned på slottet, og nogle århundreder senere overgik det til Ricasoli-familien. I 1500-tallet, da der var vinproduktion på stedet, blev La Leccia kastebold mellem de to rivaliserende byer, Siena og Firenze. Der er bevaret et brev fra 1529, hvori Andrea Ricasoli begræder, at et halvt hundrede soldater fra Siena dukkede op og brændte alt ned, hvorunder 200 fade vin gik til spilde. I 2018 overtog en schweizisk familie det smukt restaurerede La Leccia, som i dag rummer agroturismo i luksusklassen.

La Leccia ligger højt omgivet af 17 hektar vinmarker og med udsigt til bl.a. Rocca delle Macie og i det fjerne San Gimignano. Der arbejdes hovedsagelig med italienske druesorter, dog er der lidt Syrah i den velmagende *Vivaio del Cavaliere*. Chianti Classico, herunder riserva-udgaven og Gran Selezione, er ren Sangiovese. Det er meget charmerende vine, og selv om druerne til dem kommer fra 3 forskellige marker, er der en klar fælles identitet.



Michela og Vittorio Rossi ejer den store vingård Quercia Al Poggio, som engang husede 60 beboere

### Quercia Al Poggio

I 1997 overtog Michela og Vittorio Rossi den store vingård, som tilbage i 1700-tallet var kloster med egen kirke. Siden blev stedet befolket af 60 selvforsynende beboere. De forlod adressen efter krigen, men kirken står tilbage og bruges nu til vielser. De 15 hektar vinmarker er kun tilplantet med italienske druesorter og først og fremmest Sangiovese. Rossi-parret bryder sig hverken om træsmagende vin eller internationale druer. De pinligt rene kældre rummer både cementtanke, tonneaux og 28 hl store træfåde. "Det er en håndarbejds-skælder", som Vittorio Rossi siger. Der bruges naturlig gær og filtreres ikke, hvilket alt sammen giver et perfekt resultat. Der er ingen slinger i valse fra basisudgaven af Chianti Classico via Classico Riserva til Gran Selezione. De to topvine er 100% Sangiovese, mens Chianti Classico indeholder 20% Ciliegiolo, Canaiolo, Malvasia Nera og Colorino.

### Usiglian del Vescovo

Med en historie, som rækker tilbage til 11. århundrede, følger Usiglian del Vescovo sig til mange af de toscanske vingårde, som har oplevet krig og fred og overlevet trods alle omskiftelserne. De nuværende ejere kom til i 2001 og har fået det bedste ud af den sandede jord, som for 5 mio. år siden var dækket af hav.

De 23 hektar vinmarker på den 160 ha store ejendom er beplantet med en større buket af druesorter: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah, Chardonnay og Viognier. Resultaterne er lidt svingende, men de positive resultater er i overtal. Herunder hvidvinen *Il Ginestraio* (Chardonnay, Viognier), som virker let sødmefuld, men faktisk er tør, og *Millesettantotto* (også Chardonnay/Viognier), som bl.a. har lagret i amforaer og er en rigtig charmetrøld. En 2017-udgave af *Sangiovese*, som kun har ligget i store træfåde, er også et rigtig godt glas, og det samme gælder *Il Barbiglione* årgang 2016, som er ren Syrah og efter et år i tonneaux og barrique har flaskelagret i halvandet år. En bordeauxblanding (Cabernet, Merlot) med navnet *Il Grullaio*, smager også godt. Den er opfostret i cementtanke. Mange italienske vinproducenter synes, der hører en mousserende vin til at gøre deres produktion komplet. Således også her, hvor en rosé spumante, *Il Bruvé*, er ren Sangiovese fremstillet efter Metodo Classico. En dejlig tør (4 g restsukker) tørstslukker.

### La Regola

Historien om La Regola begynder som så ofte på disse kanter med en familie, som erhverver

en bid land for at fremstille olivenolie og vin til eget forbrug. Sådan var det fra begyndelsen af forrige århundrede, indtil Luca Nuti i 1990 besluttede at plante flere vinstokke og optimere vinproduktionen. 10 år senere overtog Lucas bror, advokaten Flavio Nuti, administration og markedsføring, og i dag fremstilles der vin fra 50 hektar marker i supermoderne bygninger fra 2016. Her er både stål- og cementtanke samt en fadkælder med elektronisk musik til at optimere vinkvaliteten. Den slags påhit trives rundt omkring. En producent som Alois Lageder nær Bolzano spiller Mozart for sine vine og er overbevist om den positive effekt.

Der er da heller ikke noget i vejen med de vine, Flavio Nuti præsenterer. *L'Eccezione Brut* (Gros Manseng/Chardonnay), *Steccaia* (Vermentino/Sauvignon Blanc) og *Lauro* (Viognier/Chardonnay) er alle tørre og friske. *Rosègola* (Merlot/Syrah) har en elegant lys farve og er klart en vin, som skal matches med f.eks. en gang tapas. Halvdelen af La Regolas vinproduktion er hvid og rosé, og det er nok den mest interessante del. Rødvinen *Ligustro* (Sangiovese/Syrah) er dog meget drikkelig, og det samme gælder den lidt rustikke udgave af Cabernet Franc, *La Regola*.



Så er der linet op til den store smagning i Livorno. På billedet ses Riccardo Gabriele og de to medarbejdere, som tog sig af Vinbladets udsendte. Til venstre Stefania Tacconi og med ryggen til Lisa Tommasini

## 62 vine

Vinbladet var inviteret til den toscanske rundtur af Comunicare il Vino, en lille virksomhed ejet af Riccardo Gabriele og specialiseret i at assistere mindre vinproducenter med alt det papirarbejde, som skal lægges oven i deres vigtigste opgave: at fremstille god vin. Da Vinbladet ikke havde mulighed for at besøge alle klienterne, blev der foranstaltet en smagning i Livorno, hvor Comunicare har sit hovedsæde. Det var en veritabel *tour de force* med 62 vine fra næsten alle hjørner af Italien. Og som sædvanlig ved den slags lejligheder var valget mellem de vældigt gode vine og alle de andre 100% subjektivt. Her er favoritterne i den smagte rækkefølge.

## “Først de hvide med producenten nævnt først:”

Terenzuola 2021 *Fosso di Corsano* (Toscana). Andrea Felici 2018 og 2019 *Il Cantico Verdicchio dei Castelli di Jesi*. Bocale 2021 *Trebbiano Spoletino* og Pardi 2020 *Trebbiano Spoletino* (Umbrien). Inama 2020 *Vulcaia Fumè* og 2020 *Foscarino Soave Classico*.





Smagning i Livorno for Vinbladets udsendte Jørgen Aldrich

### “Rødvine:”

Tenuta Montauto 2020 *Silvio Toscana Cilieggiolo*, Terenzuola 201 *FormAlta* (Toscana). Terra Costantino 2020 *deAetna* Etna Rosso. Beconcini *Reciso Sangiovese* (Pisa), Pagani De Marchi 2019 *Montaleo Montescudaio* (Toscana). Boscarelli 2021 *De Ferrari*, 2019 *Nobile di Montepulciano* og 2018 *Nobile Riserva*. Pietroso 2020 *Rosso di Montalcino* og 2017 *Brunello di Montalcino*. Tenuta Buon Tempo 2019 *Rosso di Montalcino*, 2017 og 2016 *Brunello di Montalcino Riserva* (vingård ejet af norske Per Landin). Inama 2018 *Carminium Colli Berici*. Villa Matilde 2021 *Falerno del Massico Rosso Vigna Camarato* (Campanien). Abrigo 2020 *Dolcetto d'Alba Superiore Garabei* og 2020 *Nebbiolo d'Alba*. Monchiero 2018 *Barolo del Comune La Morra* og 2018 *Barolo Rocche di Castiglione*. Giacomo Fenocchio 2020 *Langhe Nebbiolo*, 2018 *Villero* og *Bussia 90* di 2016. Bocale 2019 *Rosso di Montefalco*. Pardi 2017 *Sagrantino di Montefalco*.

Indledningsbilledet viser Querceto Di Castellina, som ligger mere end 500 m oppe i det centrale Toscana.



# PANNA DA (GRANDE) CUCINA Scopri le Masterclass e il Ricettario



GUARDA LE  
MASTERCLASS

## Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Lunedì 04 Luglio 2022 | aggiornato alle 11:04 | 85917 articoli in archivio



Sei alla ricerca di un dipendente affidabile, motivato e produttivo per potenziare il tuo staff?



Mettimi alla prova!

EDITORIALI



Infarinature d'autore  
Il podcast di Délfiance sul mondo del bakery.



gentile di Susanna Sipione 10:04 La siccità colpisce 270mila imprese agricole: "Servono piani d'emergenza" 09:30 A Moretta&Co una sfida tra barman cele

TERROIR

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

## Usiglian del Vescovo: vigneti su fondo marino

Questa la natura della casa vinicola di Palaia, nella Doc Terre di Pisa, a una trentina di chilometri dalla costa. Azienda a conduzione biologica, è impegnata nella conservazione della vigna, il cui fondo è per il 98% sabbioso



di **Gabriele Ancona**  
vicedirettore

30 giugno 2022 | 18:47



«Siamo in un territorio particolare, come se le nostre vigne poggiassero sul fondale del Mediterraneo. Siamo a 250 metri di altitudine, ma il fondo per il 98% è sabbioso. Siamo quindi molto impegnati nella conservazione della vigna. Siamo custodi del territorio». Così Francesco Lomi, direttore di produzione di Usiglian del Vescovo, mostrando un ricco campione di fossili marini delinea la natura della casa vinicola di Palaia, nel cuore della Doc Terre di Pisa, a una trentina di chilometri dalla costa. Tra aria salmastra e sottosuolo che un tempo remoto (pleocene) fu fondale, la sapidità e la freschezza in bottiglia sono assicurate.



Usiglian del Vescovo, 23 ettari di superficie vitata

### Valorizzare le attitudini del vigneto

A Milano, nel corso di una degustazione presso il ristorante Illiberty, ha presentato l'universo Usiglian del Vescovo. Azienda a conduzione biologica, si estende per 160 ettari, dei quali 23 vitati e 15 di oliveti. Nei vigneti si coltivano Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Chardonnay e Viognier. In cantina tutti gli sforzi sono volti a non alterare in alcun modo ciò che si è ottenuto e mantenere o esaltare il grande carattere conferito dal terroir. L'affinamento è effettuato scegliendo la metodica più adatta a valorizzare le attitudini del vitigno allevato nello specifico vigneto (cemento, acciaio, legno e coccio pesto). Ogni etichetta è così in grado di svelare le poliedriche sfumature di un territorio complesso.



CHECK-IN

APP DOWNLOAD



SCARICA  
IL RICETTARIO

FISHER INVESTMENTS ITALIA\*

### 9 errori di investimento da evitare nel 2022

Per chi possiede un portafoglio di 350.000 €: ricevi questa guida e gli aggiornamenti periodici.

Scopri di più!



### Articoli più letti



1. Mare turchese, miele, polpi e Dolmadaki, ecco la Grecia del nord che non ti aspetti
2. Mare esclusivo? Ecco le 10 baie e spiagge segrete in Europa
3. Dolomiti Paganella, un sogno a occhi aperti

CLICCA PER I PRIMI DIECI



Francesco Lomi

**RICEVI SUBITO  
UN PREMIO IMMEDIATO**

Rakuten TV amazon Cheerz is shopping

**Partecipa alla raccolta punti  
dedicata ai Baristi**

**ISCRIVITI**

**Prima vendemmia 1000 anni fa**

Un legame con la terra profondo e antico. Basti pensare che nel 1078 Matilde di Canossa donò ai Vescovi di Lucca la tenuta di Usiglian di Palaia, proprio per questo denominata Usiglian del Vescovo. La prima **vendemmia certificata risale al 1083**, grazie al Vescovo di Lucca che volle piantare i primi vigneti al fine di produrre vino per officiare la messa. Oggi, dopo 939 anni, la produzione è di 120 mila bottiglie, per il 75% destinata ai mercati esteri. «Ci dovremmo assestare a quota 80%», ha puntualizzato Lomi.



Le etichette in degustazione

**Vini di pensiero**

A Milano, con la cucina de Illiberty, sono state proposte quattro etichette di sicuro interesse. Degustazione aperta da Il Bruvé, Metodo Classico di Sangiovese 100%: sapido, fresco, fruttato, integro. La vendemmia si fa per cuvée, in questo caso annate 2013 e 2014. Dalla linea Carati unici, un vino per ogni annata, è stato presentato Pink Panther 2021, Sangiovese in purezza Igt Toscana Rosato affinato in coccio pesto e prodotto in 421 bottiglie numerate. Giovane con un bel futuro davanti a sé. A seguire Il Ginestraio Igt Toscana 2021 da uve Chardonnay e Viogner al 50%. Morbido, di buona struttura, elegante. In chiusura Il Barbighione 2017 Terre di Pisa Doc 100% Syrah. «Un vitigno in cui crediamo molto», ha commentato Francesco Lomi. A palato si è rivelato avvolgente, fresco e persistente.



Sfoggia la gallery

La più grande pasticceria d'Italia  
Pro di unguo panonato di caffè  
Alimento con alto tenore in fibre di cereali e con un gusto di cacao magro di Madagascar

**Fai la differenza con i brodi Knorr**

Scopri quali è la gamma di brodi più adatta al tuo stile di cucina

**ST MICHAEL - EPPAN**  
KELLERER - CANTINA

**L'ELEGANZA  
SENZA TEMPO**

HOTEL  
PRINCIPI DI SANVA  
MILANO

**IL MOLINO VICEVANO**  
100% S.E.C.

**SCOPRI DI PIÙ  
SUL VERO SAPORE DEL GRANO  
CON GERME DI GRANO VITALE.**

**Da sempre  
a sostegno  
della qualità**

Qualità, innovazione, ambiente, futuro.  
Cresciamo insieme dal 1978

**Ultimi articoli**



Riso carmaroli, carote viola e cialde di Parmigiano

Ambrosiano Desio, il gusto sopraffino del ristorante de il Palazzo della Spiaggia

Dodici chef di fama internazionale a Taranto per Ego Festival

Dispensa dei Mellini, a Roma la cucina gentile di Susanna Spione

**THE WINE TIMES Enopress** 1970 - 2020  
50 years

DAILY ON LINE - INTERNATIONAL NEWS

Direttore Giancarlo Panarella - Loc Cinelli 29 - 01019 Vetralla (VT) - 0039.320.0288495

[Enoteche Storiche] [Cantine d'eccellenza] [Chi siamo] [Dove siamo] [Case vinicole] [Contatti] [Cerca] [LOGIN]



Per inviare **ARTICOLI - COMUNICATI** : 1) Effettuare il **.LOGIN** 2) Dal top menu selezionare "Invia Articolo"

Pagine visitate ad oggi: oltre 2.203.396      Articoli consultabili: oltre 22.871

Seguici su Facebook

Progetto multiplatforma pensato come strumento informatico al servizio della viticoltura e degli spiriti italiani.

Clicca qui [WWW.ITALIANWINESANDSPIRITS.COM](http://WWW.ITALIANWINESANDSPIRITS.COM)

Il sistema informatico di ENOPRESS.IT e di ITALIANWINESANDSPIRITS.COM ci consentono di ricevere e pubblicare i comunicati in tutti i loro elementi: testo, foto, immagini, link, video, ecc. Per agevolarne l'inserimento si prega di seguire questi **SUGGERIMENTI**

- MENU
- ▶ Home
  - ▶ I VINI DEL MESE
  - ▶ **ENOPRESS WINE SPECIAL**
  - ▶ ENOPRESS TASTINGS
  - ▶ COMUNITA' EUROPEA
  - ▶ ALMANACCO DEL BERE
  - ▶ Attualità e stampa
  - ▶ Opinioni
  - ▶ Lazio DOP & DOC
  - ▶ Temi del giorno
  - ▶ Notizie per la Stampa
    - Editoriale
    - Prima pagina
    - Il vino in Italia
    - Inchieste
    - Vitenologia hightech
    - Il vino nel mondo
    - Olivicoltura hightech
    - Vino e salute
  - ▶ Economia
  - ▶ Enomarket
    - Il trade
    - Brindarte
    - Prontovino a Roma
    - La borsa delle grandi annate
    - Vini senza medagliere
    - Premio Fiasco d'oro
  - ▶ Il gotha del gusto
  - ▶ Media pubblicità & marketing
    - Campagne pubblicitarie
    - Fenomeni e tendenze
    - Le aziende informano
    - L'edicola
    - In libreria
    - Il lato del bere

**TERRE DI PISA I GRANDI VINI DI UNA TOSCANA ALTERNATIVA**

Scritto da Mauro Maccario  
Pubblicato: 29 Giugno 2022

Stampa    Email

☆☆☆☆☆

Valuta  Valutazione



TERRE DI PISA I GRANDI VINI DI UNA TOSCANA ALTERNATIVA

Le Terre di Pisa rappresentano uno di quei territori vitivinicoli che ancora non godono del giusto posizionamento nell'immaginario collettivo degli addetti ai lavori e degli appassionati ed invece meriterebbe più attenzione visto che vi si possono trovare vini diversi da quelli di altre zone della regione. Un areale fatto di realtà produttive che credono nella valorizzazione del territorio come volano per l'elevazione della percezione del proprio lavoro in bottiglia, un areale che ci ha messo anni per riuscire a ritagliarsi lo spazio che merita e per costituire la propria denominazione: le Terre di Pisa.



A partire dal 2011 è stata, infatti, riconosciuta la DOC Terre di Pisa nelle due versioni "Terre di Pisa Rosso", a base di Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot, e "Terre di Pisa Sangiovese" a base di Sangiovese con un minimo del 95%.

Un consorzio giovanissimo, nato nel 2018 con lo scopo di tutelare e promuovere l'omonima denominazione e fungere da catalizzatore per la valorizzazione della produzione vitivinicola pisana di qualità. Il territorio della Doc tocca vari comuni: Fauglia,

- ▶ L'arte del bere
  - Vigne e cantine
  - Le terre e le città del vino
  - le grandi famiglie nel mondo
  - Manifestazioni mostre fiere
  - Enogastronomia
  - Il vino in enoteca
  - Il vino delle donne
- ▶ Turismo e benessere
- ▶ Tribuna Aperta
  - Enospia: tutti i reiteoscena..
  - Consorzi Associazioni Enti
- ▶ Facce da Curling
- ▶ Ecoballe
- ▶ Eventi
- ▶ Sport & Vino
  - Vino alimentazione e sport
  - Lo sport nelle terre del vino
- ▶ Vini naturali, biologici e biodinamici
- ▶ Cookie policy



B-book in Italiano, Inglese e Cinese di Lo Panarella, direttore di Enopress

**FIORILLO**

SOCCORSO ACI  
NOLEGGIO BREVE/LUNGO TERMINE  
REPARTO MOTO  
TAPPEZZERIA

GLOBAL ALD Premium POINT  
TOYOTA BOSCH Service

Viterbo - Strada Tuscanese km. 3,500  
0761.282028

**globalpost**  
America's world news site

**Agenzia stampa Nuova Cina**

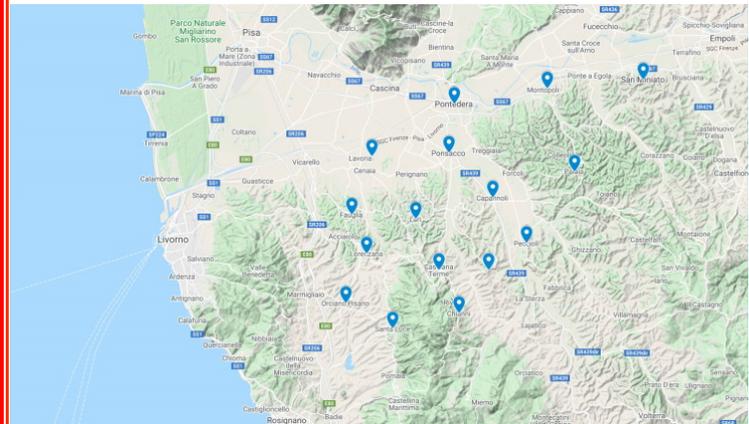
www.news.cn  
**新华网 NEWS**  
www.xinhuanet.com  
新华通讯社主办

**中國銀行 BANK OF CHINA**

**ALBRIGI TECNOLOGIE**



Crespina, Lari, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., Lajatico, San Miniato, Orciano Pisano, Lorenzana e Santa Luce.



Comuni ricompresi nel territorio del Consorzio Vini Terre di Pisa (foto sito Consorzio Vini Terre di Pisa)

Un areale dalle tante specificità geologiche e climatiche, che può portare a produrre vini di forte personalità in base alle caratteristiche vocazionali delle singole ideali quattro sottozone:

- San Miniato – Valdara – Monti Pisani;
- Colline Pisane;
- Volterra – Alta Val di Cecina;
- Costa – Riparbella – Montescudaio.

Un contesto che, grazie al lavoro dei produttori locali sta diventando sempre più interessante per enoturisti, media e buyers alla ricerca di qualcosa di non scontato.

Abbiamo avuto il piacere di assaggiare alcuni vini di tre aziende della Doc nelle zone di Terricciola, Palaia e San Miniato dove si riscontra, per esempio, che gli autoctoni recitano il ruolo da protagonista con un Sangiovese (e i suoi parenti stretti come il Ciliegliolo e il Santoforte) in evidenza per connubio fra struttura, freschezza, fittezza di tannino e componente sapido-minerale. Ma veniamo alle impressioni dei nostri assaggi.

La prima azienda, alfiere di questo territorio, è la **Fattoria Fibbiano** a Terricciola - che è anche un agriturismo con bellissimi appartamenti con i nomi di fiori ed erbe aromatiche. Una delle realtà enoiche più rappresentative della **Provincia di Pisa**, che vuole svelare al mondo l'anima più autentica della Toscana puntando sui vitigni autoctoni e sull'impiego di un approccio ecosostenibile. L'obiettivo è quello di perseguire l'eccellenza qualitativa tramite un processo di miglioramento e ricerca continui, avvalendosi anche delle più moderne innovazioni tecnologiche.

Ed è così che in questa "altra Toscana", vicino ai classici vini come il Chianti, troviamo prodotti ottenuti da vitigni autoctoni dell'antica tradizione toscana: Sangiovese, Sangiovese Forte, Colorino, Cannaiolo, Colombana e Vermentino da cui si ricavano le etichette in purezza dell'Azienda. In questo elenco colpiscono il Sangiovese Forte e la Colombana che sono le due etichette che abbiamo assaggiato, insieme al **Ceppatella**, sangiovese dal notevole equilibrio e di ottima fattura.



**SANFORTE COSTA TOSCANA IGT 2017**

€ 35,00 sul sito aziendale - BOTTIGLIE PRODOTTE: 7.000

Questo vino viene prodotto dall'omonimo vitigno, da pochi anni inserito nel Registro Nazionale delle varietà di Vite. Sino a pochi anni fa veniva infatti considerato un clone del sangiovese (sangiovese forte) dal quale differisce tra l'altro per l'anticipata epoca di maturazione, il che lo rende particolarmente idoneo in quelle zone dove difficilmente il sangiovese potrebbe maturare perfettamente. Il nome Sanforte fa riferimento all'alto grado alcolico tipico di questo vino. Sosta per 4 mesi in cisterna di cemento dove svolge la fermentazione malolattica, successivamente in botti di rovere di Slavonia per circa 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento viene tenuto a riposo per altri 12 mesi.

Vino dal colore rosso rubino con riflessi tendenti al granato. Un Sangiovese Forte dai profumi intensi e complessi, che spaziano da note di frutta rossa con sfumature floreali, visciola, mora, gelso nero, viola e peonia, ad accenti speziati di liquirizia, vaniglia, rosmarino, pepe rosa con una delicata nota di grafite.

Caldo ed avvolgente al palato, si caratterizza per il sorso morbido, rotondo, di grande freschezza e allungo salino, con una trama tannica elegante e setosa e buona vena acida. Si avverte polposo e "acuto" nei toni, espressivo e progressivo, piacevolmente amaro il fin di bocca. Interessante. Un sangiovese più rotondo e solare rispetto al Chianti Classico, ma ben lanciato dalla salinità. Inutile cercare di accostarlo ai Sangiovese delle più note denominazioni toscane, in quanto non è il mero scimmiettamento di Brunello o Chianti Classico ciò che va ricercato in questo areale.

**CEPPATELLA TERRE DI PISA DOC 2017**

€ 45,00 circa sul sito aziendale - BOTTIGLIE PRODOTTE: 5.000

Il vino sosta 6 mesi in tonneau dove avviene la fermentazione malolattica. Successivamente, permane altri 14 mesi in botti di rovere di Slavonia e altri 5 mesi di affinamento in bottiglia prima di essere commercializzato. Espressione del Cru dell'azienda e della tradizione vitivinicola toscana. Nasce da una vigna centenaria pre-filossera ancora impiantata a piede franco e presenta un profilo organolettico caratteristico.

Nel calice appare color rosso intenso con riflessi granati. Lo spettro olfattivo, intenso, fine e sofisticato, esprime una personalità poliedrica e raffinata. Al naso è un susseguirsi di diverse sensazioni: note complesse di confettura, tamarindo, pepe rosa, vaniglia, cacao, tabacco e lavanda si rincorrono e si intrecciano in perfetta armonia. Eleganza, rotondità ed equilibrio si ritrovano anche al palato, caratterizzato da buona acidità e da tannini morbidi e ben integrati all'interno di una piacevole matrice sapida. Un Sangiovese che sa di arancia rossa e fiori di campo, con un delicato tocco pepato ed un sorso fresco, succoso e di carattere. Finale persistente.

Questo sangiovese rispetto alle zone classiche di questo vino ha un carattere più essenziale e fa emergere la naturalezza di espressione del territorio a dare un vino schietto e diretto dalla bella e pimpante acidità e che non ha nella potenza e nella densità il suo tratto distintivo.



**COLOMBANA IGT 2021**

€ 18,00 sul sito aziendale - BOTTIGLIE PRODOTTE: 4.000

6 mesi di affinamento in cisterna di cemento ed altri 6 mesi di bottiglia per questo bianco particolare, semplice, beverino ed immediato, una vera e propria rarità: Fattoria Fibbiano è, infatti, l'unica azienda in Toscana a vinificare la Colombana in purezza, un vitigno antico, identificato come un clone della Verdeca, che trova la sua zona di elezione in Lombardia tra Lodi e Pavia, a S. Colombano al Lambro, la zona da cui per fortuita coincidenza proviene la Famiglia Cantoni.

Questa etichetta, prodotta per la prima volta nel 2019, è frutto di un lungo lavoro di recupero e di miglioramento durato circa 20 anni. L'annata 2021 che abbiamo degustato proviene da una vigna di 16 anni ed è vinificata con metodo ancestrale, che conferisce la caratteristica opacità.

Nel bicchiere il vino si presenta di colore giallo paglierino cupo, quasi opaco. Esibisce un bouquet floreale di fiori gialli (ginestra), con riconoscimenti di frutti esotici (banana, ananas, papaia), agrume, mandarino, lycee, e un sottofondo di nocciola e mineralità.

Il sorso stupisce per sapidità, a cui segue una buona freschezza, un vino che si sviluppa verticalmente, di struttura leggera, note d'agrumi e sentori vegetali d'erbe officinali, buona la persistenza. Un'esplosione di sapori che viene sorretta da una buona acidità che rende il vino piacevole da bere e molto gastronomico.

La seconda realtà produttiva delle Terre di Pisa che abbiamo avuto il piacere di conoscere, giovane storica azienda del territorio, con mille anni di storia, cioè il 1083, quando fu regalata da Matilde di Canossa al Vescovo di Pisa, è la Usiglian Del Vescovo a Paliaia.

Nel corso dei secoli, la tenuta di 160 ettari di estensione di cui 25 a vigneto e 15 ad uliveto, situata all'interno di una cornice paesaggistica incantevole, sulle colline della Valnera, ha mantenuto la sua identità di piccolo borgo agricolo. I vitigni coltivati, tutti in regime biologico, sono Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Chardonnay e Viognier dai quali si ricavano dieci vini, alcuni dei quali abbiamo potuto assaggiare, come del resto tutti gli altri, grazie alla cortesia dell'agenzia PR Comunicare il vino e del suo *Deus ex machina*, Riccardo Gabriele.



**IL GRULLAIO COSTA TOSCANA IGT 2020**

€ 12,00 sul sito aziendale - BOTTIGLIE PRODOTTE: 9.100

Un vino biologico ottenuto da un blend alla pari di Cabernet Sauvignon e Merlot. Un rosso fresco e accattivante che stupisce per il suo carattere allegro. Il vino matura per 6 mesi in serbatoi di cemento.

Il colore è rosso rubino intenso con sfumature violacee. Note intense di fragola, mora, mirtillo, cenni di grafite e richiami di cuoio espressi con buona eleganza e grande persistenza al naso. L'ingresso, in bocca, è morbido con tannini setosi, dal sorso materico e ricco, ma dotato di dinamismo e freschezza. La bocca regala un gusto fruttato, fresco e ingressi speziati di china, liquirizia e tabacco, con un finale appena amarognolo.



**IL BARBIGLIONE TERRE DI PISA DOC 2017**

€ 32,00 sul sito aziendale - BOTTIGLIE PRODOTTE: 9.500

**Il Barbiglione** frutto prevalentemente del Syrah (80%) con piccoli contributi di Cabernet Sauvignon e Merlot, affina in barriques e tonneaux di primo passaggio per 12 mesi e altrettanto tempo in bottiglia.

Il risultato è lodevole, ha un colore rubino con riflessi violacei, la tavolozza di profumi è incentrata sul frutto, regnano il ribes nero, la mora, il mirtillo, stumature pepate e di liquirizia, leggero cuoio e note di fiori di lavanda. L'assaggio mette subito in evidenza l'ottima vena acida che sostiene un frutto intenso ma in equilibrio con la trama speziata, bella e fine la grana tannica, il finale speziato ha una lunghezza che impressiona ed è sorprendentemente fresco.



**IL SANGIOSÉ IGT TOSCANA ROSATO 2021**

€ 13,00 sul sito aziendale - BOTTIGLIE PRODOTTE: 8.000

**Il Sangiosè** Usiglian del Vescovo, sangiovese 100%, alla vista si presenta rosa tenue con riflessi corallo. Profuma di frutta a polpa gialla, in particolare albicocca, esprime belle note di agrumi, di piccoli frutti rossi come fragola e lampone e sentori avvolgenti di salvia e salgemma.

L'assaggio conferma le stesse sensazioni avvertite al naso, con un gusto che ricorda gli agrumi, il succo di uva e di pesca. Palato sapido e di piacevole freschezza acida che regala ritmo a ogni sorso. Tannino finissimo. Gradevolissimo, efficace, molto gastronomico.





**IL GINESTRAIO IGT TOSCANA 2021**

€ 14,00 sul sito aziendale - BOTTIGLIE PRODOTTE: 7.400

Elegante vino ottenuto da uve Chardonnay e Viognier con una parte del vino affinato in botti di 5 ettolitri per 4 mesi. Il risultato è un vino di bella limpidezza di colore giallo carico con riflessi dorati e sfumature verdi. Molto fruttato al naso, dove l'intensità olfattiva, ampia ed elegante, presenta uno spettro che spazia tra sentori di frutta gialla matura, di pesca, albicocca, note tropicali di cedro e accenni freschi floreali di tiglio e acacia fino ad arrivare a sbuffi minerali e di legno dolce.

Al palato ha un ingresso morbido, pulito, fresco, buona struttura, carnoso, decisamente sapido e con buona vena acida, la nota alcolica si fa sentire ma nell'insieme non disturba, netti i sentori di frutta matura, pesche gialle, nespole, e, infine, una lunga persistenza gustativa. Insolitamente speziato, balsamico e dalla chiusura salmastra, un vino di buona eleganza, a cui la sapidità regala complessità senza appesantirlo inutilmente.

Per chiudere questo piccolo e ideale viaggio nei vini delle Terre di Pisa, parliamo dell'azienda vinicola di San Miniato, posta a poche centinaia di metri di un tratto della via Francigena, tra Altopascio (nota sede di un ospedale e centro di accoglienza dei pellegrini) e Roma, in area archeologica tardo romana e medioevale, ed in prossimità di Ponte ad Elsa. La **Pietro Beconcini Agricola** che ha fatto della cultura biologica della vite il fulcro della propria attività.

L'azienda nasce nei primi anni Cinquanta del novecento dalla passione di una famiglia toscana contadina e del suo capostipite, Pietro Beconcini, per anni mezzadro alle dipendenze dei Marchesi Ridolfi. Con l'acquisto delle terre, la famiglia Beconcini diventa una delle prime in Toscana a uscire dal regime di mezzadria e ad avviare un progetto di agricoltura polivalente. L'idea del vino arriva con la generazione successiva, attraverso la coltivazione dei primi vigneti, ma è negli anni Novanta del secolo scorso che l'azienda si trasforma, grazie all'approfondito studio territoriale e all'attività di **Leonardo Beconcini**, figlio di Pietro, e della compagna Eva Bellagamba. Oggi è una proprietà di 24 ettari di cui 15 vitati e coltivati con i metodi di agricoltura biologica certificata.

Tempranillo, Sangiovese, Malvasia Nera, Canaiolo, Colorino, Trebbiano, Malvasia Lunga e San Colombano sono i vitigni che danno origine a tutta la gamma degli undici vini prodotti di cui abbiamo potuto assaggiare i più rappresentativi.



**VIGNA LE NICCHIE PREPHILLOXERA TEMPRANILLO IGT 2016**

€ 49,00 sul sito aziendale - Produzione 2.500 bottiglie.

Dopo aver scoperto di essere proprietario di una vigna di tempranillo probabilmente portata nelle aree storiche del Chianti Fiorentino dai pellegrini spagnoli in visita al Papa, Leonardo Beconcini, ha cominciato a studiare, coltivare e a vinificare, unico in Italia, questo vitigno spagnolo in purezza.

Il **Vigna Le Nicchie** necessita di un lungo periodo di maturazione e affinamento: si inizia nella primavera successiva alla vendemmia con l'immissione del vino in barrique nuove ogni anno al 70% in rovere francese e al 30% in rovere americano, dopo 12 mesi viene effettuato un travaso con il blend dei diversi fusti, dopodiché il vino assemblato torna per ulteriori 12 mesi negli stessi contenitori.

Dopo i due anni passati in legno questo vino viene imbottigliato e rimarrà in affinamento per altri due anni prima di iniziare la commercializzazione.

Questo splendido tempranillo del 2016 è un vino di colore rosso con riflessi violacei e blu molto profondi, quasi impenetrabile. Naso con lievi cenni ematici, di torrefazione, chiodi di garofano e frutti di bosco cui si affiancano fresche note mentolate e di erbe aromatiche, insieme a profumi complessi di fiori e frutta che esaltano anche la trama aromatica, la grande mineralità e la sapidità che caratterizzano una beva sicuramente interessante.

In bocca un impatto ragguardevole di densità tannica che non impedisce al vino di risultare cremoso, denso, dalla bevibilità decisamente piacevole. Amarena e carrube, visciole, incenso e mirra, tabacco, sorso concitato da attendere tra pepe e refoli balsamici intensi. Finale davvero molto lungo, minerale, sapido, quasi roccioso, con fragole in confettura a donare dolcezza e succosità. Destinato a crescere negli anni. Un vino decisamente importante.





**MAURLEO TERRE DI PISA DOC 2019**

€ 19,00 sul sito aziendale - Produzione 17.000 bottiglie.  
Questo blend di Sangiovese, Malvasia Nera con un saldo di Colorino, matura in legno, in botti grandi per quanto riguarda il Sangiovese, e in cemento grezzo per la Malvasia e il Colorino per circa 12 mesi. Prima della commercializzazione affina in bottiglia altri 6 mesi.

Il **Terre di Pisa Maurleo 2019** DOC è rosso intenso, basato su un frutto maturo e dolce, ai richiami di gelsi rossi, visciole, more e ribes rosso e freschi richiami floreali di viola, si aggiungono una nota pepata di sottofondo e delicati effluvi di erbe officinali.

In bocca è opulento, espansivo, pieno di energia, dal sorso vibrante, di buona struttura, con tannini finemente estratti e chiusura sapida. Un rosso di bella bevibilità dove la freschezza e la tannicità del Sangiovese vengono ben bilanciate dalla morbidezza della Malvasia Nera e dal Colorino.



**RECISO TERRE DI PISA DOC 2018**

€ 27,00 sul sito aziendale - Produzione 7.000 bottiglie.  
Si tratta di un Sangiovese 100%, da due cloni coltivati in un cru di due ettari di 25-45 anni. Il nome deriva dalla tecnica dell'interruzione linfale: per combattere l'umidità nell'ultima fase di maturazione si praticano incisioni sui tralci. Matura in botti di rovere di Slavonia per 24 mesi e, prima dell'immissione in commercio, affina in bottiglia 12 mesi.

Rosso rubino granato profondo. Profumi su note di viola e frutti rossi e scuri (lampone, ciliegia, ribes rosso) rinfrescati da effluvi balsamici di menta ed eucalipto, completati da sentori di cuoio, orzo e caffè. Sorso elegante, molto ben calibrato, succoso ed agile in bocca. Austero, con tannini molto intensi e ben equilibrati con l'acidità che ne assicura un lungo invecchiamento, lasciando la conclusione ad un gradevolissimo tocco amarognolo che richiama il cioccolato fondente.

**Mauro Maccario**

Avanti



We are an  
**IWSC WINNER**



**89 points**

Usiglian del Vescovo

Il Barbiglione 2017

Terre Di Pisa

Tuscany

Sarah Abbott MW

John Hoskins MW

Alex Hunt MW

Alistair Cooper MW

Dirceu Vianna Junior MW

Essi Avellan MW

Mick O'Connell MW

IWSC Wine Judging Committee