

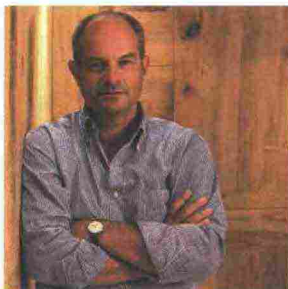
Poggio Trevvalle

loc. Arcille |
Campagnatico (GR) |
Tel. 0564998142 |
poggiotrevvalle.it

Poggio Trevvalle nasce fuori dalla Maremma per diventare però un buon esempio dell'artigianato enoico della zona. I fratelli Umberto e Bernardo Valle, infatti, partenopei di origine e con un'esperienza viticola in Puglia, nel 1999 si fermano nel sud della Toscana dando vita a una realtà produttiva da subito biologica, che conta su vigneti coltivati a cavallo delle denominazioni del Montecucco e del Morellino. Una scelta portata avanti con decisione che, insieme a una conduzione in cantina decisamente essenziale, è alla base di vini piacevoli e non privi di carattere.

MORELLINO DI SCANSANO '15: Sangiovese con piccole quote di alicante e merlot, profuma di fragola e fiori rossi; in bocca attacca con una ciliegia matura che si innesta su una fitta trama tannica.

MORELLINO DI SCANSANO PASSERA '15: Toni dolci di frutti e fiori rossi, contrappuntati da accenni pepati anticipano una bocca scorrevole e succosa.



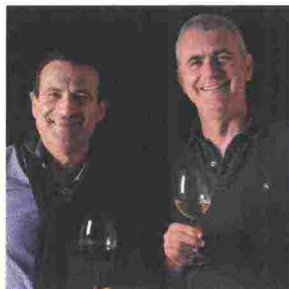
Tenuta Prima Pietra

loc. I Prati | Riparbella
(LI) | Tel. 05771913750 |
tenutaprimapietra.com

La Tenuta **Prima Pietra** è una parte del progetto vinicolo toscano concepito da Massimo Ferragamo. Oltre all'azienda ilcinese **Castiglion del Bosco**, possiede anche una tenuta di 10 ettari a Riparbella, nei pressi della zona bolgherese, lunga la costa toscana. Le viti sono rivolte verso il Tirreno, a un'altitudine di 450 metri, in un ambiente naturale incontaminato. La zona, molto soleggiata e ben ventilata, dal terreno roccioso e ferreo garantisce un habitat perfetto per le varietà internazionali, regalando vini di superba struttura ed espressività.

PRIMA PIETRA '13: Uvaggio bordolese con merlot in prevalenza, ha un profilo aromatico molto espressivo tra frutti rossi maturi, fiori e una leggera nota agrumata; bella bocca, buona scorrevolezza, delicatamente speziato nel finale.

PRIMA PIETRA '12: Nuance di bacche rosse si fondono con delicate note speziate. Morbido al palato, presenta un sorso vibrante e tannini ben integrati.



Podere La Regola

loc. San Martino |
Riparbella (PI) |
Tel. 0586698145 |
laregola.com

La famiglia Nuti acquistò un appezzamento di terra a soli 5 chilometri dal mare agli inizi del 1900, in località La Regola, per produrre olio e vino per consumo familiare. Poco più di vent'anni fa Luca, conseguita la laurea in agraria, decise di trasformare la piccola impresa familiare in un'azienda vinicola strutturata, impiantando altri vigneti e controllando i processi di filiera per ottenere vini sempre più naturali e riconoscibili. Dopo alcuni anni anche Flavio, avvocato, si è affiancato al fratello seguendo la parte amministrativa, il marketing e i rapporti commerciali.

LA REGOLA '13: Cabernet franc con una piccola quota di merlot e petit verdot, si presenta con accenni vegetali e terrosi che si fondono alla prugna nera matura. Attacco morbido e saporito che si conclude su accenni speziati.

LAURO '13: 70% viognier; per il resto chardonnay. Il vino effettua un passaggio di sei mesi in botti di rovere, dove si ammorbidisce e diventa vellutato e rotondo.



San Polo

loc. Podernovi, 161 |
Montalcino (SI) |
Tel. 0577835101 |
poggiosanpolo.com

Il progetto ilcinese della famiglia Allegrini sembra aver trovato ormai una compiuta fisionomia produttiva e stilistica. Tutto ruota attorno ai diciassette ettari del podere di Podernovi a ridosso dei 450 metri di altitudine su terreni ricchi di argille e calcio. Vinificati in cemento, con maturazioni combinate in barrique e rovere di Slavonia e Allier intorno ai 30 ettolitri, sono Brunello capaci di coniugare definizione e mobilità.

BRUNELLO DI MONTALCINO '12: Si apre lentamente su note di fragola matura, spezie e tostature. La bocca è tesa e vibrante, grazie a un'acidità che rimanda agli agrumi rossi; tannino ben tornito.

