

La Regola

VIA A. GRAMSCI, 1
56046 RIPARBELLA (PI)
TEL. 0586698145
www.laregola.com

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE

PRODUZIONE ANNUA 80.000 bottiglie
ETTARI VITATI 14,00
VITICOLTURA Convenzionale

Avevamo già evidenziato nella scorsa edizione il consolidamento della qualità nella produzione del podere La Regola. Posta nella valle del fiume Cecina l'azienda di proprietà della famiglia Nuti dispone di circa 14 ettari di vigneto che affonda le proprie radici in terreni rossi di sabbia e argilla, con presenza di fossili e minerali ferrosi. I fratelli Luca e Flavio prediligono una vinificazione moderna con l'utilizzo di legni nuovi, rispettosi però dell'estrema vocazione alla viticoltura del territorio di Montescudaio

Il Beloro '06, sangiovese in purezza, è parso un vino integro e saporito. Terroso e sanguigno il naso, fragrante e progressivo il palato, per un complesso organolettico armonico e ben articolato. Molto interessante anche il Lauro '07, da chardonnay e viognier in parti uguali, bianco tra i più intriganti e piacevoli della costa toscana. Naso di frutta gialla con accenni gessosi per un corpo ampio e vibrante. La Regola '06, che ha probabilmente beneficiato della maggiore presenza di cabernet franc, offre un frutto rosso, forse troppo maturo, al naso, seguito da una materia gustativa di grande finezza tannica: vino dal carattere più dinamico e bevibile rispetto al passato

> Lauro Bianco '07	5
▶ Montescudaio Rosso Beloro '06	7
▶ Montescudaio Rosso La Regola '06	7
> Montescudaio Bianco Steccaia '07	4
> Montescudaio Bianco Steccaia '01	4*
▶ Montescudaio Rosso Beloro '04	7
▶ Montescudaio Rosso La Regola '03	6
▶ Montescudaio Rosso La Regola '02	6
▶ Montescudaio Rosso La Regola '01	6
▶ Montescudaio Rosso La Regola '00	6*
▶ Montescudaio Rosso La Regola '99	5
▶ Montescudaio Rosso Vallino '05	5

RIPARBELLA*a doc*

★★★	Montescudaio Rosso Beloro, †2004 e 2005 (†2.000 ■ E) % sangiovese	2005 (G.B.) 90
★★★	Montescudaio Rosso La Regola, †2005 e 2006 (†5.000 ■ E) % cabernet franc e merlot	2006 (G.B./D.T.) 91
★★	Montescudaio Rosso Ligustro, †2007 (†10.000 ■ B) % merlot e sangiovese	
★★	Montescudaio Rosso Vallino, †2006 (†7.000 ■ C) % cabernet sauvignon e sangiovese	2006 (G.B./D.T.) 89
<i>a igt</i>		
★★	Lauro Toscana Bianco, †2007 (†5.000 ■ C) % chardonnay e viognier	2007 (D.T.) 88
★	Rosegola Toscana, †2008 (ha 3 †4.200 ■ C) % sangiovese, merlot e syrah	2008 (G.B./D.T.) 85
★★★★	Sondrete Passito Toscana, †2003 (†1.200 ■ D) % trebbiano, malvasia e colombana	2003 (D.T.) 93
★★	Steccaia Toscana Bianco, †2008 (†7.000 ■ B) % vermentino e sauvignon	2008 (D.T.) 87

podere
LaRegola

Podere La Regola

Soc. Agr. Podere La Regola Ss di Luca e Flavio Nuti

Via Gramsci, 1 - 56046 Riparbella (PI) - tel. 0586698145, 058881363 fax 058890378 - info@laregola.com - www.laregola.com
- Responsabili della produzione: Luca e Flavio Nuti (Titolare), Luca d'Attona (Enologo), Flavio Nuti (Resp. Commerciale)
- Anno avviamento: 1990 - Vini prodotti: 9 - ☎: 50.000 - Ettari: 15 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☎: sì - ☎: sì - ☎: no

IL MIGLIOR VINO

Lauro 2007 **SS**
Consistenza: 31 - Equilibrio: 29 - Integrità: 25



Sensazioni: queste dolzze olfattive, così assolutamente e intensamente suntuose, le danno soltanto i vini bilanciati in modo eccellente tanto in morbidezza ed acidità, quanto in mix frutto-spezie. Davvero delicatissima la glossa di dolce speziosità sovrapposta, no, non sovrapposta, intimamente compenetrata, fusa, alla più levigata e nuova, integra e dolce fra le succose e bianche pere. Una favolosa potenza e concentrazione estrattiva. Una souplesse che al palato è carezza volante di frutto, con la balsamica mentosità del suo gusto che, per la sua consistenza maestosa, per la cristallinità e l'intensità del suo profumo, resta a lungo a carezzare la nostra sensibilità. Davvero stregata da cotanta possente e felpata levigatezza.

Informazioni: ☎ - ☎: 11-06-09 - ☎: B - ☎: 5.000 - ☎: Chardonnay 50%, Viognier 50%

Impressioni del produttore. Un'annata tra le migliori, che oltre al maggiore bouquet e finezza gustativa presenta equilibrio tra acidità e struttura tecnica, ottenuto da una fermentazione in botti grandi di rovere francese.

Luca e Flavio Nuti

L'azienda vitivinicola Podere La Regola è ubicata a sud della Provincia di Pisa, in Val di Cecina nell'area della DOC Montescudaio. Nasce nel 1990 ed è gestita dai fratelli Luca e Flavio Nuti. Nel 1997 si inizia ad imbottigliare la produzione e nel 1998 esce il primo CRU dell'azienda. Il nome La Regola è un omaggio al bisnonno, che agli inizi del 1900, acquistò circa 2 ettari di terreno.

GLI ALTRI VINI

LA REGOLA 2006 IP: 85
C: 31 - E: 26 - I: 28 - ☎ - ☎: 6.000 - ☎: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%
STECCAIA 2006 IP: 85
C: 28 - E: 28 - I: 29 - ☎ - ☎: 6.500 - ☎: Vermentino 85%, Sauvignon Blanc 15%
ROSEGOLA 2006 IP: 85
C: 29 - E: 28 - I: 28 - ☎ - ☎: 4.000 - ☎: Sangiovese, Merlot, Syrah
VALLINO DELLE CONCHE 2006 IP: 84
C: 31 - E: 26 - I: 27 - ☎ - ☎: 6.000 - ☎: Cabernet Sauvignon 85%, altre uve a bacca rossa 15%
BELORO 2005 IP: 83
C: 31 - E: 26 - I: 26 - ☎ - ☎: 2.200 - ☎: Sangiovese 95%, altre uve 5%

Commento Conclusivo

Vini di ottima integrità esecutiva enologica, e dal gran frutto, presenta nuovamente Podere La Regola. Stabile su alti valori con ardui acquisizioni preziose di integrità gusto-aromatica. Piace per quanto carezza il rosato Rosegola 2006, ciò mentre i rossi sfoggiano gran balsamicità e morbidezza nel caso del Vallino delle Conche 2006, ottimo turgor d'aroma nel caso del Lauro 2006. Fragranza che esalta le doti dei bianchi: di fresca suadanza di pera lo Steccaia 2006, di categoria superiore il Lauro 2007, stabilimento fra i più grandi bianchi di Toscana. Una polpa di banana matura di eccezionale ricchezza e potenza, un frutto di suadente maturità dolcemente, vanigliatamente ammantato e ammantato di cedrose spezie. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessiva: 85 (+0,79%); QOT: 5,7
Indici complessivi: C: 30,16 - E: 27,16 - I: 27,66

LA REGOLA**Podere La Regola**

Via Gramsci 1
56046 Riparbella (Pisa)
tel. 0586.698145 fax 0586.696833
e-mail: info@laregola.com

Fondata nella seconda metà degli anni novanta, La Regola è attualmente la realtà più affidabile e dinamica dell'area coperta dalla denominazione Montescudaio. Le attenzioni principali della proprietà dei fratelli Nuti sono state rivolte principalmente alla cura dei vigneti, quasi una ventina gli ettari vitati, per focalizzare al meglio le varietà di uve sulle quali puntare. Sangiovese, cabernet, merlot per i rossi, vermentino per i bianchi, sono i vitigni più diffusi e lo stile dei vini segue una linea di intelligente adesione ai canoni della modernità.

☺ Con l'annata 2006 il Montescudaio La Regola compie un significativo balzo di qualità. Da segnalare anche la piacevolezza e l'integrità del Rosegola, uno dei migliori rosati toscani dell'anno.

- **Montescudaio Cabernet Franc La Regola 2006**

🍷🍷🍷 16,5/20 bt 5000 €32/38
spezie fresche, pepe, more, foglie di tabacco, pieno, solido, indirizzato sulla maturità del frutto

- **Montescudaio Cabernet Sauvignon Vallino 2006**

🍷🍷 15/20 bt 8000 €19/22

- **Rosegola 2008**

merlot, syrah, sangiovese
🍷🍷 15/20 bt 4000 €10/11

- **Sondrete 2003**

trebbiano, malvasia, colombana
🍷🍷 14,5/20 bt 1500 €17/20

Un anno di successi

La nostra rassegna stampa
Guide 2010

Gambero rosso- Luca Maroni
Veronelli - Espresso - Ais

podere
La Regola

Loc. San Martino - 56046 Riparbella (PI) - Tel. 0588 81363
Fax 0588 90378 - www.laregola.com - info@laregola.com

Anno di fondazione: 1990 - **Proprietà:** Luca e Flavio Nuti

Fa il vino: Luca D'Attoma - **Bottiglie prodotte:** 80.000

Ettari vitati di proprietà: 17 - **Vendita diretta:** sì

Visite all'azienda: su prenotazione - **Come arrivarci:** dalla superstrada Grosseto-Livorno, uscita Cecina centro, direzione Riparbella.

Conferma il trend positivo degli ultimi anni l'azienda pisana dei fratelli Nuti, capace di esaltare le peculiarità di nobili vitigni di stampo prettamente internazionale. Sep-pur proposti in blend, nel Montescudaio Rosso La Regola emergono puntuali poten-za e tannino da Cabernet, grazia e rotondità da Merlot, aromaticità e guizzi piccanti da Petit Verdot, elementi tipici di un taglio bordolese ben assemblato. Ritorna alla carica dopo un anno di pausa il Vallino, che si conferma validissimo e dal prezzo di vendita davvero vantaggioso, cresce il Lauro 2006 che varca la soglia dei Quattro Grappoli, mentre rimandiamo alla prossima Edizione l'assaggio del dolce Sondrete, ancora in fase di affinamento.

MONTESCUDAIO ROSSO LA REGOLA 2006



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Cabernet Franc 85%, Merlot 10%, Petit Verdot 5% - **Gr.** 14% - **€ 25** - **Bottiglie:** 7.000 - Rubino concentrato. Variegato e coinvolgente il bouquet di mora e prugna, ribes nero, pepe e fresche sensazioni vegetali. La bocca decisamente strutturata, raccoglie tannini sinuosi e accurata rispondenza di frutta selvatica. Persistente. 18 mesi in barrique. Filetto di manzo alle ciliegie.

MONTESCUDAIO ROSSO VALLINO 2006



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Cabernet Sauvignon 85%, Sangiovese 10%, Syrah 5% - **Gr.** 13,5% - **€ 15** - **Bottiglie:** 9.000 - Rubino fitto, con un bagaglio aromatico fresco e finemente espresso. Ventate di nobili sensazioni vegetali, frutti selvatici a iosa, rosa e tabacco, racchiudono una trama di spezie dolci. Bocca invitante, potente e morbida in ingresso, presto completata da tannino vigoroso. Finale appena ammandorlato. Un anno in barrique. Costine di agnello alla brace.

MONTESCUDAIO ROSSO BELORO 2005



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Sangiovese 95%, a.v. 5% - **Gr.** 13,5% - **€ 30** - **Botti-glie:** 2.500 - Veste rubino intensa, sfumata a bordo calice; ha profumi di spezie dolci, squillanti aromi di lamponi e ciliegie, tocchi vegetali e caffè. Rimarca potenza e tannino in assestamento. Finale leggermente ammandorlato. 20 mesi in barrique. Cinghiale brasato.

LAURO 2006 - Chardonnay 50%, Viognier 50% - **€ 13**



Paglierino dai riflessi oro. Sa di mandarino, anice stellato, pesca e salsedine. Al gusto si porge con appropriato bagaglio aromatico, equilibrato e sapido in chiusura. 6 mesi in barrique. Canocchie ai ferri.

STECCHAIA 2008 - Vermentino 85%, Sauvignon 15% - **€ 9**



Paglierino splendente. Ai profumi di pesca e frutta esotica, risponde una bocca morbida e lievemente sapida sul finale. Acciaio. Gnocchetti al finocchietto selvatico.

ROSÈGOLA 2008 - Sangiovese 50%, Merlot 25%, Syrah 25% - **€ 10**



Splendido chiarretto. Semplice e diretto nelle sensazioni di fragola e ciliegia. Bocca rotonda e rispondente. Acciaio. Tartine al tonno e pomodoro.