

Rassegna stampa

Rassegna del 23/04/2016



Si parla di noi

| | | | | | |
|----------------------------------|------------|-------|--|---------------|----|
| Tirreno Cecina Rosignano | 10/04/2016 | p. IX | La Regola al Vinalty con le Prode "disegnate" da Tonelli | | 1 |
| Nazione Livorno | 12/04/2016 | p. 13 | Al Vinalty la super-cantina affrescata da Tonelli | | 2 |
| Ansa | 11/04/2016 | | Vinalty: 'Sulla tua bocca un bacio di vino', de Le Prode A giugno sarà inaugurata nuova cantina ecosostenibile | | 3 |
| Ais Toscana Sommelier | 01/04/2016 | p. 82 | Best Tuscan wineries | | 4 |
| I Grandi Vini | 01/03/2016 | p. 2 | Vini | | 5 |
| Tirreno Cecina Rosignano | 20/04/2016 | p. II | Una cantina bio per la Regola e spazio all'arte | Lara Loreti | 7 |
| Nazione Pontedera Valdera | 12/04/2016 | p. 7 | Il miglior Chianti classico? E' pontederese. Lo dice Vinalty | Giuseppe Pino | 9 |
| Ansa.It | 13/04/2016 | | 'Sulla tua bocca un bacio di vino' è la nuova etichetta de 'Le Prode' | | 10 |
| I Grandi Vini | 01/03/2016 | p. 15 | Podere La Regola: Vino, arte e territorio | | 11 |
| Toscana Sommelier | 01/04/2016 | p. 82 | Preservare e valorizzare | Paolo Bini | 12 |
| Sangishop.Com | 13/04/2016 | | Vinalty 2016: La Regola di Riparbella punta sull'arte de Le Prode | | 14 |
| Spirito Divino | 01/04/2016 | p. 32 | Qui la qualità è La Regola | Luca, Turner | 15 |
| Gonews.It | 11/04/2016 | | 'Le Prode' protagonista a Vinalty: presentata la nuova etichetta | | 16 |
| Iltirreno.It | 10/04/2016 | | La Regola al Vinalty con le Prode "disegnate" da Tonelli | | 18 |

CANTINE

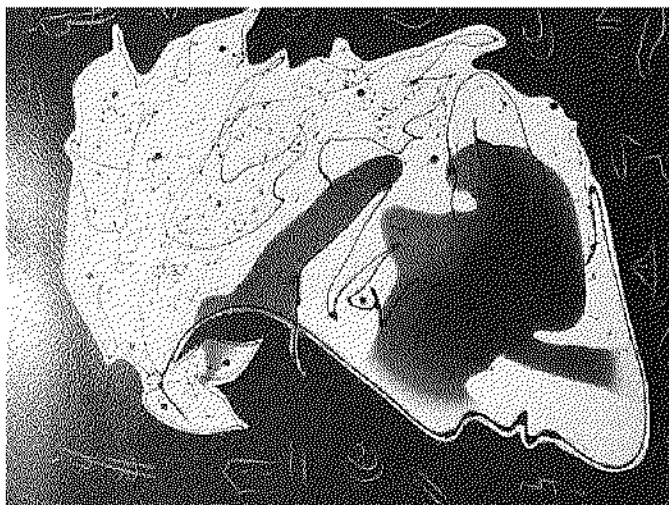
La Regola al Vinitaly con le Prode "disegnate" da Tonelli

► RIPARBELLA

Il podere La Regola di Riparbella protagonista in grande stile all'edizione 2016 di Vinitaly in programma da oggi al 13 aprile a Verona. Il vino sposa l'arte grazie alle nuove etichette de Le Prode. La mano è quella dell'artista di Montescudaio Stefano Tonelli che ha realizzato per il podere La Regola il disegno raffigurato in etichetta dal titolo "Sulla tua bocca un bacio di vino".

Nell'anno del grande cantiere che porterà il prossimo giugno all'apertura della nuova cantina, l'azienda dei fratelli Nuti conferma la sua presenza al Vinitaly (padiglione 9

Toscana stand b2) e lo fa rilanciando il messaggio che l'ha resa famosa nel mondo dell'enologia nazionale e internazionale: "Territorio, natura, uomini: da questo scaturiscono le nostre Regole." Anche con la nuova cantina l'idea è di creare un progetto integrato che sappia coniugare territorio, vino e arte. Protagonista di questo progetto di fusione sarà Stefano Tonelli: a lui è stato dato il compito di affrescare i locali della nuova cantina, che appunto diventerà un luogo con importanti elementi artistici dove, oltre ad eventi multiculturali, si potranno allestire mostre d'autore.



L'etichetta disegnata da Stefano Tonelli per le Prode



RIPARBELLA IL PODERE «LA REGOLA» DEI FRATELLI NUTI PROTAGONISTA DEL PADIGLIONE TOSCANO

Al Vintaly la super-cantina affrescata da Tonelli

- RIPARBELLA -
IL PODERE La Regola di Riparbella protagonista in grande stile all'edizione 2016 di Vintaly in programma dal 10 al 13 aprile a Verona. Il vino sposa l'arte grazie alle nuove etichette de Le Prode. La mano è quella dell'artista Stefano Tonelli, che ha realizzato per il podere La Regola il disegno raffigurato in etichetta dal titolo *Sulla tua bocca un bacio di vino*. Nell'anno del grande cantiere che porterà a giugno all'apertura della nuova cantina, l'Azienda dalla Costa degli Etruschi conferma la sua presenza al Vintaly (padiglione 9 Toscana stand b2) e lo fa rilanciando il messaggio che l'ha reso famosa nel mondo dell'enologia nazionale e internazionale: "Ter-

ritorio, Natura, Uomini: da questo scaturiscono le Nostre Regole."

È **PROPRIO** l'antico sodalizio fra uomo e natura che si rinnova nei 20 ettari di vigneti del Podere La Regola che dista dal mare appena 5 km. Da oltre un secolo la famiglia Nuti coltiva la terra ma solo dal 1990 nasce come vera e propria azienda vitivinicola, oggi condotta dai fratelli Luca e Flavio Nuti: il primo agronomo ed enologo che cura tutte le fasi produttive; il secondo, Flavio, avvocato, che segue l'amministrazione ed il marketing ed i rapporti commerciali anche con l'estero. La nuova cantina sarà totalmente ecosostenibile e alimentata con energia pulita. Sarà uno spazio polivalente

pensato anche per accogliere eventi culturali e promuovere la vocazione enoturistica della zona. L'artista Tonelli affrescherà la nuova cantina, che diverrà sede per mostre ed eventi multiculturali. «Il 2016 per la nostra azienda rappresenta un anno di svolta - spiegano Flavio e Luca Nuti - dopo oltre 25 anni nei quali abbiamo puntato a far crescere la qualità dei nostri vini, era necessario costruire una cantina che rispecchiasse questo sforzo. A giugno apriremo al pubblico la nuova struttura all'insegna di ecosostenibilità, agricoltura biologica e arte. Nella cantina sorgerà anche il "laboratorio dell'artista Stefano Tonelli al cui estro sarà affidato in particolare l'affresco della "barricaccia"».



PIONIERI I fratelli Luca e Flavio Nuti, titolari de «La Regola»



Vinitaly: 'Sulla tua bocca un bacio di vino', de Le Prode

A giugno sarà inaugurata nuova cantina ecosostenibile

FIRENZE

(ANSA) - FIRENZE, 11 APR - 'Sulla tua bocca un bacio di vino' è la nuova etichetta de 'Le Prode' della cantina di Riparbella e realizzata dall'artista Stefano Tonelli. Inoltre a giugno sarà aperta la nuova cantina che si presenterà totalmente ecosostenibile e alimentata con energia pulita. L'azienda ha inoltre rilanciato il messaggio: "Territorio, Natura, Uomini: da questo scaturiscono le nostre regole". La nuova cantina sarà uno spazio polivalente pensato anche per accogliere eventi culturali e promuovere la vocazione enoturistica della zona. L'idea è di creare un progetto integrato che sappia coniugare territorio, vino e arte. Protagonista di questo progetto di fusione sarà Tonelli a cui è stato dato il compito di affrescare i locali.(ANSA).

WINE GUIDE

Best Tuscan wineries

Le aziende toscane premiate con le 4 Viti, il punteggio massimo della guida 'Vitae 2016'
The Tuscan wineries awarded with Four Vines (top Score) by the guide 'Vitae 2016'

- 50&50 2011 - Capannelle
ALEATICO PASSITO - Podere 414
ALESSANDRO DAL BORRO 2012 - Il Borro
BOLGHERI ROSSO CAMARCANDA 2012 - Ca' Marcanda
BOLGHERI SASSICAIA 2012 - Tenuta San Guido
BOLGHERI SUPERIORE ARGENTIERA 2012 - Argentiera
BOLGHERI SUPERIORE GRATTAMACCO 2012 - Grattamacco
BOLGHERI SUPERIORE ORNELLAIA 2012 - Tenuta dell'Ornellaia
BOLGHERI SUPERIORE SAPAIO 2012 - Podere Sapaio
BRUNELLO DI MONTALCINO 2010 - La Poderina
BRUNELLO DI MONTALCINO 2010 - Le Potazzine
BRUNELLO DI MONTALCINO 2010 - Mastrojanni
BRUNELLO DI MONTALCINO 2010 - Poggio di Sotto
BRUNELLO DI MONTALCINO 2010 - Quercecchio
BRUNELLO DI MONTALCINO 2010 - Salvioni La Cerbaioia
BRUNELLO DI MONTALCINO 2010 - Sesti
BRUNELLO DI MONTALCINO 2010 - Tenuta Il Poggione
BRUNELLO DI MONTALCINO BRAMANTE 2010 - Sanlorenzo
BRUNELLO DI MONTALCINO MONTOSOLI 2010 - Altesino
BRUNELLO DI MONTALCINO POGGIO
AL VENTO RISERVA 2008 - Col d'Orcia
BRUNELLO DI MONTALCINO
POGGIO ALLE MURA RISERVA 2009 - Castello Banfi
BRUNELLO DI MONTALCINO
TENUTA GREPPO 2010 - Biondi Santi
BRUNELLO DI MONTALCINO
TENUTA LA FUGA 2010 - Tenute Folonari
CABERNET FRANC 2012 - Vignamaggio
CEPPARELLO 2012 - Isole e Olena
CHARDONNAY 2012 - Monteverro
CHIANTI CLASSICO BARON'UGO RISERVA 2011 - Monteraponi
CHIANTI CLASSICO COLTASSALA RISERVA 2011 - Castello di Volpaia
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2011 - Tenuta di Lilliano
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE CASTELLO DI AMA
SAN LORENZO 2011 - Castello di Ama
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE
CASTELLO DI BROLIO 2012 - Barone Ricasoli
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE
RISERVA DI FIZZANO 2012 - Rocca delle Macie
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE
RISERVA DUCALE ORO 2011 - Ruffino
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE
RISERVA DUCALE ORO 2011 - Ruffino
CHIANTI CLASSICO
IL POGGIO RISERVA 2010 - Castello Monsanto
COLORE 2010 - Bibi Graetz
DUEMANI 2012 - Duemani
FEDERICO PRIMO 2012 - Gualdo del Re
FILARE 18 2013 - Casadei
FLACCIANELLO DELLA PIEVE 2012 - Fontodi
FONTALLORO 2012 - Felsina
FSM 2011 - Castello Vicchiomaggio
GALATRONA 2012 - Petrolo
GHIAIE DELLA FURBA 2010 - Capezzana
GRATTUS 2010 - Il Molino di Grace
I BALZINI BLACK LABEL 2012 - I Balzini
I SODI DI SAN NICCOLÒ 2011 - Castellare di Castellina
IL CABERLOT 2012 - Il Carnasciale
IL CARBONAIONE 2012 - Podere Poggio Scalette
IL PARETO TENUTA DI NOZZOLE 2013 - Tenute Folonari
LA REGOLA 2012 - Podere La Regola
LE PERGOLE TORTE 2012 - Montevervine
LUENZO 2011 - Vincenzo Cesani
LUPICAIA 2011 - Castello del Terriccio
MAESTRO RARO 2012 - Felsina
MAREMMA TOSCANA CILIEGIOLO
SAN LORENZO 2012 - Sassotondo
MASSETO 2012 - Tenuta dell'Ornellaia
MESSORIO 2012 - Le Macchiole
MIX 36 2011 - Castello di Fonterutoli
MONTESODI 2012 - Marchesi de' Frescobaldi
MONTEVERRO 2012 - Monteverro
MONTEVERTINE 2012 - Montevervine
MORELLINO DI SCANSANO
POGGIO AL LEONE VAL DELLE ROSE RISERVA 2011 - Cecchi
MORMORETO 2012 - Marchesi de' Frescobaldi
ORENO 2012 - Tenuta Sette Ponti
PALEO ROSSO 2012 - Le Macchiole
PODERE DELLA CIVETTAJA 2012 - Podere della Civettaja
POGGIO DE' COLLI 2013 - Piaggia
ROCCA DI MONTEMASSI 2013 - Rocca di Montemassi
SANGIOVETO 2011 - Badia a Coltibuono
SIEPI 2012 - Castello di Fonterutoli
SOLAIA 2012 - Marchesi Antinori
SOLALTO 2008 - Fattoria Le Pupille
TENUTA DI TRINORO 2013 - Tenuta di Trinoro
TIGNANELLO 2012 - Marchesi Antinori
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA 2012 - Panizzi
VIN SANTO DI CARMIGNANO 2008 - Capezzana
VIN SANTO DI MONTEPULCIANO
OCCHIO DI PERNICE 2000 - Avignonesi
VIN SANTO DI MONTEPULCIANO
OCCHIO DI PERNICE 2000 - Avignonesi
VIN SANTO DI MONTEPULCIANO
VILLA SANT'ANNA 2006 - Villa Sant'Anna
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO ASINONE 2012 - Poliziano
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
GRANDI ANNATE 2011 - Avignonesi
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO IL NOCIO 2011 - Boscarelli
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO QUERCETONDA 2012 - Le Casalte
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2010 - Le Bertille
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2011 - Fattoria del Cerro
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO SALCO 2011 - Salcheto

BASILICATA
_1 • CANTINA DIVERIOSA • PAG. 45
_2 • AZIENDA AGRICOLA FUCCI ELENA • PAG. 46

CAMPANIA
_3 • AGRICOLA SAN SALVATORE • PAG. 49
_4_5_6 • DI WINE • PAG. 52-53
_7 • AZIENDA AGRICOLA IL VERRO S.R.L. • PAG. 51
_8 • VITICOLTORI DI CONCILII S.S. • PAG. 50

EMILIA ROMAGNA
_9 • CONDÉ AZIENDA VITIVINICOLA • PAG. 54-55
_10 • AZIENDA AGRICOLA TORRE DEL POGGIO • PAG. 56

FRIULI
_11 • REGUTÀ • PAG. 58

LIIGURIA
_12 • SOCIETÀ AGRARIA BURANCO • PAG. 61

LOMBARDIA
_13 • CASTELLO DI LUZZANO • PAG. 63
_14 • CANTINA SOCIALE DI GOZZAGA • PAG. 64

MARCHE
_15 • LA CANTINA DEI COLLI RIPANI • PAG. 66

PIEMONTE
_16 • COMPAGNIA DEI CARABI • PAG. 69

PUGLIA
_17 • CANTINA SAN DONACI • PAG. 72
_18 • TIMAZZI • PAG. 113

SARDEGNA
_19 • BRESCA DORADA • PAG. 75

SICILIA
_20_21 • TENUTE ORESTIADI • PAG. 76-77
_22 • AZIENDA AGRICOLA DOMENICO ORTOLEVA • PAG. 78



TOSCANA

- _23 • TENUTA DI ARTIMINO • PAG. 89
- _24 • AZIENDA AGRICOLA LE PIANACCE • PAG. 86
- _25 • AZIENDA AGRICOLA MONTALFRUINO • PAG. 87
- _26 • AZIENDA AGRICOLA MASSIMO CIARCIA • PAG. 88
- _27 • TENUTA DI GRACCIANO DELLA SETA • PAG. 90
- _28 • TENUTA DELLE RIPALTE • PAG. 91
- _29 • FATTORIA LA LECCIAIA • PAG. 92
- _30 • SIRMIONE CECCHERINI • PAG. 93

- _31 • PODERE SAN LUIGI • PAG. 94
- _32 • POGGIO LA NOCE • PAG. 95
- _33 • SEI SIGI VIGNE E VINI • PAG. 96
- _34 • SOCIETÀ AGRICOLA SASSODIOLE S.S. • PAG. 97
- _35 • SOCIETÀ AGRICOLA USIGLIAN DEL VESCOVO S.R.L. • PAG. 98
- _36 • PODERE LA REGOLA • PAG. 13
- _37 • VILLA TRASQUA • PAG. 99
- _38 • TENUTE SAN FABIANO • PAG. 100

AUCADIGE

- _44_45 • SAN MICHELE APPAIATO • PAG. 42-43

VENETO

- _46 • ANTICHE TERRE VENETE • PAG. 110
- _47 • AZIENDA AGRICOLA SCRIANI • PAG. 108
- _48 • LA FARRA • PAG. 107
- _49 • AZIENDA AGRICOLA DAL BELLO • PAG. 111
- _50 • AZIENDA AGRICOLA FLUTIO • PAG. 109
- _51 • TINAZZI • PAG. 113
- _52 • COLESEL SPUMANTE S.R.L. • PAG. 112
- _53 • CONTRI SPUMANTE S.P.A. • PAG. 114
- _54 • DEANGELI • PAG. 115
- _55 • FATTORIA EOLIA • PAG. 116

IL MONDO DEL VINO

di **Lara Loreti**
VERONA

Non solo vino. Non solo arte. Non solo natura. Ma un'officina delle idee, in cui convivono più anime, nel rispetto e nell'esaltazione reciproca. La cantina si veste di bellezza e cultura nel podere la Regola di Riparbella in un nuovo progetto lanciato da **Flavio Nuti** e da suo fratello **Luca**, titolari dell'azienda. Nella tenuta, sulle colline dell'entroterra cecinese, a soli 5 chilometri dal mare, è in costruzione una cantina di oltre 2mila metri quadri, creata ex novo, che ha l'ambizione di diventare un laboratorio di arte e natura per promuovere il territorio con eventi, convegni e così via. Una rivoluzione che prende origine dal vino. Sarà pronta a giugno, ma l'inaugurazione è rimandata a settembre, il periodo più bello e fruttuoso per chi lavora il vino perché coincide con la vendemmia. Riparbella sarà così al centro di un rinnovato umanesimo che si fonde con la natura, in un abbraccio di rispetto e sinergia.

Cantina bio. La notizia prende forma all'edizione numero 50 Vinitaly, conclusasi nei giorni scorsi a Verona, dove lo stand dei fratelli Nuti ha avuto un grande successo di pubblico, ricevendo anche la visita dell'assessore regionale all'agricoltura, **Marco Remaschi**. La nuova cantina sarà totalmente ecosostenibile e alimentata con energia pulita. «Nella nostra azienda negli ultimi anni c'è stata una vera svolta a favore dell'ambiente - spiega Flavio Nuti, avvocato, che segue la parte relati-

Una cantina bio per la Regola e spazio all'arte

Presentato al Vinitaly il progetto dei fratelli Nuti
Tra le novità "Essentia" 2011 firmata Caiarossa

va a amministrazione, comunicazione e marketing nell'azienda, dove il fratello invece è agronomo ed enologo - Il nostro obiettivo è portare avanti un messaggio di integrazione tra lavoro in vigna, ambiente e arte. E allora ecco che, dopo oltre 25 anni nei quali abbiamo puntato a far crescere la qualità dei nostri vini, era necessario costruire una cantina che rispecchiasse questo sforzo». Protagonista di questo progetto di fusione sarà **Stefano Tonelli**: a lui, artista di Montescudaio, al centro di esposizioni da Roma a Milano, da New York a Berlino, passando per Parigi, Amburgo, Madrid e Lisbona, senza dimenticare la Biennale di Venezia nel 2011, è stato dato il compito di affrescare la nuova cantina. «Vorremmo che la cantina diventasse anche uno spazio espositivo per mostre d'autore», aggiunge Nuti, che anche presidente del club per L'Unesco di Volterra.

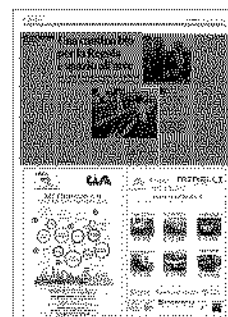
Etichette d'autore. Questo pro-



getto innovativo è solo l'ultimo degli investimenti che l'azienda ha messo in atto per trasmettere quella filosofia della valorizzazione del territorio nel segno dell'arte. Sempre Tonelli, infatti, è autore di un'etichetta speciale del vino "Le Prode" (Rosso Doc Montesudaio 2015), in cui

è raffigurato il disegno di un suggestivo profilo etrusco su una scia di rosso, "Sulla tua bocca un bacio di vino".

Da Tokyo a Carrara passando per Bolgheri. E se si parla di etichette d'autore, la capofila è la rinomata cantina bolgherese di Ornellaia che, sempre in occa-





Flavio Nuti con l'assessore regionale Marco Remaschi



Tra le etichette d'autore

Ornellaia, uno dei big di Bolgheri, ha portato a Verona l'8ª edizione di "Vendemmia d'artista" curata dall'artista giapponese Yutaka Sone

Una fase della vendemmia 2015 alla cantina dell'Ornellaia, a Bolgheri: dopo la selezione inizia la lavorazione delle uve (foto Michele Falorni/Silvi)

sione della scorsa edizione di Vinitaly, ha presentato la new entry del più ampio progetto "Vendemmia di artista", giunto all'ottava edizione. Ornellaia 2013 è "L'Eleganza", nell'etichetta creata dall'artista giapponese **Yutaka Sone**, 51 anni. Un disegno pensato per una se-

rie limitata di bottiglie in grande formato. Suggestivo e intenso il messaggio di Ornellaia 2013: nell'etichetta è ritratto un trio, che comprende l'artista, intorno a un tavolo immerso nel contesto delle cave di Carrara. «Quando ho iniziato questo progetto - ha dichiarato Sone - avendo lavorato il marmo per tutta la vita, sapevo esattamente la direzione da prendere per interpretare il carattere di Ornellaia 2013 "L'Eleganza". Ho deciso di visitare le cave di marmo di Carrara, quelle a cui attingeva Michelangelo per realizzare le sue sculture. Due miei cari amici, **Luc Tuymans** e **Rirkrit Tiravanija**, mi hanno accompagnato in questo viaggio speciale e insieme abbiamo fatto un picnic in questo luogo magico».

Arte, natura e... formaggi.

All'avanguardia nel rispetto della natura e nella valorizzazione dell'arte anche la cantina bolgherese di Campo alla Sughera, già protagonista di un progetto di Urban Art tra le vigne lo scorso anno. L'azienda a Vinitaly, per sottolineare la perfetta intesa tra vino e natura, con le sue apprezzatissime e pregiate etichette, nello stand ha esposto i formaggi della Garfagnana di **Romina Marovelli**. In tema di agricoltura biologica, una nota a parte merita l'azienda Caiarossa di Riparbella, che a Vinitaly ha esposto le sue bottiglie nel padiglione "Vivit", che ha ospitato i vini bio. Lì il direttore commerciale **Emilio Mancini**, con il suo enologo **Dominique Genot**, ha presentato la nuova annata di "Essentia 2011", un blend di Cabernet Sauvignon e Alicante, considerati i migliori vitigni di quell'annata.

GRIPRODUZIONE RISERVATA

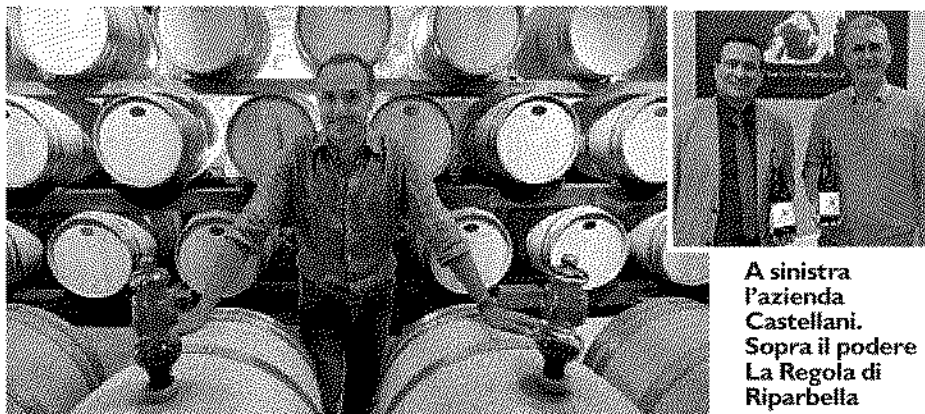
Il miglior Chianti classico? E' pontederese. Lo dice Vinitaly

Riconoscimento di prestigio per l'azienda Castellani

di GIUSEPPE PINO

E' DELL'AZIENDA Castellani di Pontedera il miglior chianti classico secondo Vinitaly. L'importante riconoscimento è arrivato nell'ambito della manifestazione attualmente in corso a Verona. Il vino premiato è il Chianti Classico 2013 della tenuta Campomaggio di Radda in Chianti, tenuta che la famiglia Castellani ha rilevato nel 1990. «Il costante lavoro che la nostra azienda sta portando avanti su tutti i suoi prodotti – ha spiegato Piergiorgio Castellani responsabile commerciale e marketing dell'azienda di famiglia – riceve sempre più riconoscimenti nazionali ed internazionali. Alla base di tutto la nostra filosofia produttiva che mette in primo piano la valorizzazione dei vitigni autoctoni, in sintonia con la valorizzazione del territorio e dell'ambiente circostanti».

IL CHIANTI classico 2013 Campomaggio è un sangiovese in purezza ottenuto da uve che crescono sui 27 ettari di vigneti dei quali la fattoria si vanta ed è vinificato seguendo i metodi tradizionali con lo scopo di ottenere un vino rosso ben strutturato, invecchiato per dodici mesi in botti di rovere. Si tratta di un ottimo



A sinistra
l'azienda
Castellani.
Sopra il podere
La Regola di
Riparbella

MOTIVI DI VANTO

**Intanto la cantina «La Regola»
presenta la nuova etichetta
dell'artista Stefano Tonelli**

vino, elegante al naso, sui toni fruttati di piccole bacche rosse e floreali con una buona e netta progressione al palato. L'azienda Castellani di Pontedera, una delle più importanti realtà dell'enologia in toscana, conta attualmente sei unità produttive dislocate nelle provincie di Pisa e di Siena.

MA ANCHE Riparbella è grande prota-

gonista in questi giorni a Verona. Il podere La Regola, infatti, sposa l'arte grazie alle nuove etichette de Le Prode. La mano è quella dell'artista Stefano Tonelli che ha realizzato il disegno raffigurato in etichetta dal titolo «Sulla tua bocca un bacio di vino». Nell'anno del grande cantiere che porterà a giugno 2016 alla apertura della nuova cantina (totalmente econostenibile), l'azienda dalla Costa degli Etruschi conferma la sua presenza al Vinitaly e lo fa rilanciando il messaggio che l'ha reso famosa nel mondo: «Territorio, Natura, Uomini: da questo scaturiscono le Nostre Regole». E' proprio l'antico sodalizio fra uomo e natura che si rinnova nei 20 ettari di vigneti del Podere La Regola che dista dal mare appena 5 km.



mercoledì 13.04.2016

(ANSA) - FIRENZE, 11 APR - 'Sulla tua bocca un bacio di vino' è la nuova etichetta de 'Le Prode' della cantina di Riparbella e realizzata dall'artista Stefano Tonelli. Inoltre a giugno sarà aperta la nuova cantina che si presenterà totalmente ecosostenibile e alimentata con energia pulita. L'azienda ha inoltre rilanciato il messaggio: "Territorio, Natura, Uomini: da questo scaturiscono le nostre regole". La nuova cantina sarà uno spazio polivalente pensato anche per accogliere eventi culturali e promuovere la vocazione enoturistica della zona. L'idea è di creare un progetto integrato che sappia coniugare territorio, vino e arte. Protagonista di questo progetto di fusione sarà Tonelli a cui è stato dato il compito di affrescare i locali.(ANSA).



BIOLOGICO

**PODERE LA REGOLA: VINO,
ARTE E TERRITORIO**

Grande è l'attenzione in vigna, con l'intento di esprimere al massimo un terroir d'eccezione



L'azienda vitivinicola Podere la Regola si trova sulla Costa Toscana, territorio vocato alla produzione di grandi cru, a pochi chilometri dal mare. Venti ettari di vigneto coltivati interamente con il metodo biologico:

grande è l'attenzione in vigna, con l'intento di esprimere al massimo un terroir d'eccezione, con un microclima temperato e forti escursioni termiche. Alla coltivazione di vitigni autoctoni come il Sangiovese ed il Vermentino si affianca quella di vitigni francesi a bacca bianca e rossa tra i quali spicca il Cabernet Franc, che con una piccola percentuale di uve di Merlot e Petit Verdot costituisce l'uvaggio del vino più importante: il Cru La Regola. Non solo: La Regola ha anche puntato sul Merlot in purezza, ottenendo numerosi riconoscimenti, e su uno spumante metodo classico

di particolare finezza e persistenza a base di Gros Manseng. Nel mese di giugno sarà disponibile la nuova cantina, completamente ecosostenibile: uno spazio polivalente pensato anche per accogliere eventi culturali e promuovere la vocazione enoturistica della zona. L'intento è proprio quello di creare un progetto integrato che sappia coniugare territorio, vino e arte. (c.c.)

PODERE LA REGOLA

Loc. San Martino
56046 Riparbella (PI)
Tel. 0588 81363
Fax 0588 90378
info@laregola.com
www.laregola.com
Facebook: La regola
Twitter: @LRegola



WINE TASTING

text Paolo Bini



Preservare e valorizzare

A Riparbella, Podere La Regola porta avanti la sua filosofia che focalizza l'equilibrio ambientale e produttivo

In Riparbella, Podere La Regola pursues the philosophy of environmental and production balance

L'antichissimo sodalizio fra uomo e natura continua a rinnovarsi nei 20 ettari di vigneti di **Podere La Regola**.

Il territorio suggestivo e prolifico di Riparbella, dove il fiume Cecina scorre poco prima di immettersi a mare, è da sempre stato ritenuto ideale per l'allevamento della vite. Le numerose anfore vinarie di epoca etrusca, rinvenute nella zona meglio conosciuta come necropoli di Belora, rappresentano non solo un reperto archeologico risalente al VII sec a.C., ma una vera e propria testimonianza che lega indissolubilmente l'uva a questi paesaggi.

Con tecniche di agricoltura biologica, alta densità d'impianto e raccolta manuale del frutto la famiglia **Nuti**, proprietaria da oltre un secolo, non lascia spazio a dubbi riguardo all'intento di puntare all'alta qualità: il processo colturale è curato nel dettaglio per sfruttare al massimo l'ottimo clima e un suolo costituito da sabbie plioceniche ricche di fossili, argille e minerali che consentono, con i giusti vitigni, di ottenere vini dalla personalità espressiva. Condotta da **Luca e Flavio Nuti**, la nuova cantina, ecosostenibile e alimentata con energia pulita, è solo l'ultimo degli investimenti che l'azienda ha messo in atto per trasmettere quella filosofia tesa a preservare e valorizzare una terra unica e incontaminata dove il rispetto dell'equilibrio ambientale resta uno degli obiettivi primari. Come da tradizione sulla Costa, oltre al Sangiovese, la tendenza è a sviluppare accenti francesi attraverso Cabernet Franc, Merlot, Gros Manseng, Petit Verdot e Viognier: una gamma su cui si raccolgono da tempo successi ma che contemporaneamente invita alla costante sperimentazione.

I nostri assaggi rivelano vini di ottima struttura con rossi energici e avvolgenti che racchiudono nella componente fenolica il passaporto per un lungo futuro.

The ancient partnership between man and nature lives on in **Podere La Regola's** 20 hectares of vineyards.

Evocative, prolific Riparbella, where the Cecina River flows before entering the sea, has always been considered ideal for growing grapes. The many Etruscan-age wine amphorae found in the area, better known as the Belora necropolis, are not just archaeological finds dating to 7th-century BC, but true testimonials, inextricably linking grapes to the surrounding landscapes.

The **Nuti** family, owners for over a century, use organic farming techniques, high-density planting and manual harvesting, leaving no doubt that their intention is to focus on high quality.

They meticulously manage cultivation to make the most of the excellent climate and soil, rich in Pliocene sands, fossils, clays and minerals that produce expressive wines with character, with the right grape varieties.

Run by **Luca and Flavio Nuti**, the new winery, environmentally friendly and powered with clean energy, is just one of the winery's recent investments to embody the philosophy of preserving and enhancing a unique and unspoilt land where respect for environmental balance is a primary goal.

As is traditional on the Tuscan Coast, the winery grows Sangiovese grapes, but also French varieties such as Cabernet Franc of Cabernet Franc, Merlot, Gros Manseng, Petit Verdot and Viognier prevails. This range has recently been successful, but at the same time, invites constant experimentation.

Our tastings reveal excellently structured wines with energetic enveloping reds whose phenolic component means a passport for a long future.



LA REGOLA Spumante Metodo Classico Brut - 90% Gros Manseng, 10% Chardonnay

Perlage che sale persistente con buona finezza solcando brillanti riverberi dorati; l'approccio nasale tenta la conquista con fiore di sambuco e maggiorana, buccia di limone e crosta di pane; slancio gustativo fresco, costante agrume ben solleticato da bollicine saporite e piacevole scia salina.

Persistent perlage, with good finesse and brilliant golden reflections; the nose attempts to win us over with elderflower, marjoram, lemon peel and bread crust; freshness in the mouth, constant citrus, flavorful bubbles, pleasant saline aftertaste.

LAURO Costa Toscana Bianco Igt 2011 70% Viognier, 30% Chardonnay

Luminoso dorato compatto e consistente; arrivi espressivi di pietra focaia e banana con essenze vanigliate e di alghe marine con cenni burrosi; morbido e polposo, sorregge con sapidità qualche calda intromissione su costanti percezioni fruttate e ritorni tostati.

Bright compact and consistent golden color; expressive flint, banana, vanilla, and seaweed with buttery hints; smooth, fleshy, supported flavor

with some heat, with constant fruity hints and toasted aftertaste.

LA REGOLA Toscana rosso Igt 2013 85% Cabernet Franc, 10% Merlot, 5% Petit Verdot

Cupo e corposo color purpureo; sprigiona mirtillo e viola con note di ginepro e noce moscata distendendosi poi su frutta scura gelée e ricordi di peperone; espressivo e avvolgente ha un ricco estratto di percettibile succo nero con tannini delicati già integrati e finale di chiara lunghezza dai tratti balsamici.

Releases blueberry and violet, juniper and nutmeg notes, then sliding onto dark fruit gelée and pepper memories; expressive, enveloping, with rich extract of perceptible dark juice with soft tannins and a clear long finish with balsamic tones.

STRIDO Rosso Toscana Igt 2011 100% Merlot

Tinge il bicchiere di rubino con nuance ancora violacee; emersione di amarena matura, rosa rossa e cannella che schiudono verso mora di rovo e glicine aromatizzati di

alloro e grafite; entrata suadente e nobile: frutto masticabile e coerente con matrice tannica didascalica che ben contiene l'alcol in un finale lungo e entusiasmante.

Tinges the glass with violet-nuanced ruby; ripe black cherry emerges, red rose and cinnamon going toward blackberry and wisteria, flavored with laurel and graphite; persuasive and noble in the mouth; chewy consistent fruit with a tannin structure and long exciting alcohol finish.

SONDRETE Passito Bianco di Toscana Igt 2005 - Trebbiano, Malvasia, Colombana (percentuale variabile)

Ambrato denso dai nitidi profumi di dattero e fico essiccato, noce e mango candito; le note di rosmarino si immettono in miele millefiori e tabacco; dolce e generoso al palato: propone a lungo la sua vellutata e condensata fruttosità che meriterebbe, però, qualche fresco sprizzo rinvigorente.

Dense amber with clear scents of dates, dried figs, walnut, candied mango; notes of rosemary in wildflower honey and tobacco; sweet and generous on the palate: long velvety condensed fruitiness that merits a fresh revival.

Vinitaly 2016: La Regola di Riparbella punta sull'arte de Le Prode

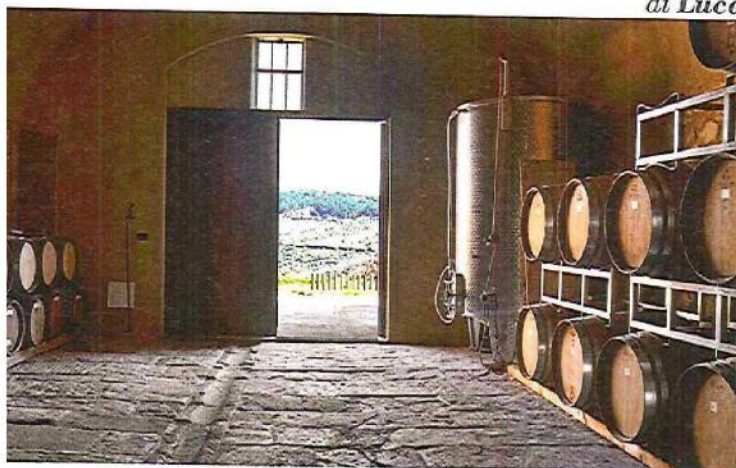
[schermata non disponibile]

Il podere La Regola di Riparbella protagonista in grande stile all'edizione 2016 di Vinitaly in programma dal 10 al 13 aprile prossimi a Verona. Il vino sposa l'arte grazie alle nuove etichette de Le Prode. La mano è quella dell'artista Stefano Tonelli* che ha realizzato per il podere La Regola il disegno raffigurato in etichetta [...]

L'articolo Vinitaly 2016: La Regola di Riparbella punta sull'arte de Le Prode è pubblicato su Bereilvino.

Qui la qualità è La Regola

di Luca Turner



Abbiamo avuto modo di parlare del Podere La Regola quando l'azienda era ancora in una fase di passaggio da agricoltura convenzionale ad agricoltura biologica. Territorio, natura, uomini: i tre punti cardine su cui prende vita il frutto di una terra ricca e generosa e che ispirano la famiglia Nuti, ben ancorata e salda su basi tanto ancestrali quanto vive, forti e solide. Ottenere un ciclo completamente biologico è stato un passo spontaneo e naturale nel divenire dell'azienda; idea così radicata nella mente dei proprietari che la cantina stessa e tutti gli ambienti di lavorazione, dallo stoccaggio e conservazione delle uve all'accoglienza e agli spazi commerciali, saranno a carattere principale di ecosostenibilità. Duemila mq all'insegna di materiali biocompatibili, tutta energia e alimentazione pulita; un'area totalmente green che avrà doppia valenza: permettere la lavorazione delle uve attraverso tutto il ciclo di produzione fino all'imbottigliamento e contemporaneamente ospitare eventi culturali oltre che accoglienza turistica. Arte figurativa in primis, in modo che tre dei cinque sensi saranno appagati al meglio. L'inaugurazione avverrà in estate. Un traguardo raggiunto con sacrificio e tanta buona volontà, stessi atout che abbiamo avuto modo di saggiare nell'ampia gamma di prodotti. Sia che si tratti di vini da vitigni zionali (Sangiovese, Verment-

no) sia che si sia data ampia possibilità di esprimersi ai grandi vitigni internazionali (Merlot, Cabernet franc, Chardonnay, Sauvignon blanc, Viognier, Syrah, Petit verdot, Gros manseng) riscontriamo e apprezziamo la stoffa dei vini del Podere La Regola. Una stoffa fatta di tradizione millenaria che ha inizio con gli Etruschi che sulla costa toscana, nella valle del fiume Cecina, a soli 5 chilometri dal mar Tirreno, avevano impresso le loro vestigia (nei pressi della nuova cantina sono stati rinvenuti resti di un antico insediamento etrusco databile intorno al VII secolo a.C.). Siamo nel comune di Riparbella, provincia di Pisa, una manciata di chilometri a nord di Bolgheri. Il terreno drenante misto sabbia, fossili e conchiglie, con importanti stratificazioni di rocce e minerali ricche di ferro unite a un'ottima esposizione sud, sud-est, costituiscono l'ambiente ideale per la maturazione ottima delle uve. Ne guadagna la struttura del vino, fine e di incisiva persistenza. Oggi, sono 20 gli ettari coltivati a vigneto, la raccolta delle uve è manuale così come la selezione dei grappoli e degli acimi che precede la pressatura. E poi un'attenzione maniacale in ogni fase, un controllo delle temperature di vinificazione, lieviti naturali: tutti ingredienti che rendono unica e ricca la ricetta di una grande famiglia che oggi si racconta attraverso due fratelli, Luca e Flavio, che con amore e passione mantengono viva e pulsante la terra di famiglia. 🍷

In alto, da sinistra, la cantina di Podere La Regola che si affaccia sui 20 ettari di vigneti; Flavio e Luca Nuti, alla guida dell'azienda convertita all'agricoltura biologica (www.laregola.com).

'Le Prode' protagonista a Vinitaly: presentata la nuova etichetta

[schermata non disponibile]



Il podere La Regola di Riparbella protagonista in grande stile all'edizione 2016 di Vinitaly in programma dal 10 al 13 aprile a

Verona. Il vino sposa l'arte grazie alle nuove etichette de Le Prode. La mano è quella dell'artista Stefano Tonelli* che ha realizzato per il podere La Regola il disegno raffigurato in etichetta dal titolo "Sulla tua bocca un bacio di vino".

Nell'anno del grande cantiere che porterà a giugno 2016 alla apertura della nuova cantina, l'Azienda dalla Costa degli Etruschi conferma la sua presenza al Vinitaly (padiglione 9 TOSCANA stand b2) e lo fa rilanciando il messaggio che l'ha reso famosa nel mondo dell'enologia nazionale e internazionale: "Territorio, Natura, Uomini: da questo scaturiscono le Nostre Regole."

E' proprio l'antico sodalizio fra uomo e natura che si rinnova nei 20 ettari di vigneti del Podere La Regola che dista dal mare appena 5 km. Da oltre un secolo la famiglia Nuti coltiva la terra ma solo dal 1990 nasce come vera e propria azienda vitivinicola, oggi condotta dai fratelli Luca e Flavio Nuti: il primo agronomo ed enologo che cura tutte le fasi produttive; il secondo, Flavio, avvocato, che segue l'amministrazione ed il marketing ed i rapporti commerciali anche con l'estero.

La nuova cantina sarà totalmente ecosostenibile e alimentata con energia pulita. Questo grande progetto innovativo è solo l'ultimo degli investimenti che l'azienda ha messo in atto per trasmettere quella

filosofia della valorizzazione di una terra unica dove il rispetto dell'equilibrio ambientale resta uno degli obiettivi primari. Sarà uno spazio polivalente pensato anche per accogliere eventi culturali e promuovere la vocazione enoturistica della zona. L'idea è di creare un progetto integrato che sappia coniugare territorio, vino e arte. Protagonista di questo progetto di fusione sarà Stefano Tonelli: a lui è stato dato il compito di affrescare i locali della nuova cantina, che appunto diventerà un luogo con importanti elementi artistici dove, oltre ad eventi multiculturali, si potranno allestire mostre d'autore.

Il territorio suggestivo di Riparbella, dove il fiume Cecina scorre poco prima di immettersi a mare, è da sempre stato ritenuto ideale per l'allevamento della vite. Le numerose anfore vinarie di epoca etrusca, rinvenute nella zona meglio conosciuta come necropoli di Belora, rappresentano non solo un reperto archeologico risalente al VII sec a.C., ma una vera e propria testimonianza che lega indissolubilmente l'uva a questi paesaggi.

Accanto ai vitigni autoctoni toscani, il sangiovese ed il vermentino, l'azienda ha inserito nel tempo vitigni francesi di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot, e vitigni a bacca bianca di Viognier, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Gros Manseng, che nella Costa hanno trovato una perfetta maturazione ed espressione di frutto.

Una gamma di vitigni su cui si raccolgono da tempo successi con il CRU La Regola ed il 100% Merlot "Strido", e che permettono una costante sperimentazione, come lo Spumante BRUT di Gros Manseng, primo spumante in Italia con tale uvaggio.

Il mix vincente dei vini de la Regola è sfruttare al meglio il clima temperato ed il terroir costituito principalmente da sabbie plioceniche ricche di fossili,

con una percentuale di argilla e minerali ferrosi, che conferiscono ai vini grande personalità e persistente bouquet.

"Il 2016 per la nostra azienda rappresenta un anno di svolta, spiegano Flavio e Luca Nuti, titolari de La Regola di Riparbella; dopo oltre 25 anni nei quali abbiamo puntato a far crescere la qualità dei nostri vini, era necessario costruire una cantina che rispecchiasse questo sforzo. Nel mese di giugno apriremo al pubblico la nuova struttura realizzando quell'idea progettuale le cui parole d'ordine possono sintetizzarsi in ecosostenibilità, agricoltura biologica e arte: all'interno saranno allestiti spazi per eventi culturali e mostre, nonché il "laboratorio dell'artista Stefano Tonelli,*" al cui estro sarà affidato in particolare l'affresco della "barriccaia". E' in questa prospettiva che ci presentiamo al Vinitaly 2016 con una nuova veste comunicativa che trova nella etichetta disegnata dall'artista Tonelli la prima significativa espressione."

Fonte: Ufficio Stampa

Tutte le notizie di Riparbella

<< Indietro

La Regola al Vinitaly con le Prode "disegnate" da Tonelli

[schermata non disponibile]

RIPARBELLA Il podere La Regola di Riparbella protagonista in grande stile all'edizione 2016 di Vinitaly in programma da oggi al 13 aprile a Verona. Il vino sposa l'arte grazie alle nuove etichette de Le Prode. La mano è quella dell'artista di Montescudaio Stefano Tonelli che ha realizzato per il podere La Regola il disegno raffigurato in etichetta dal titolo "Sulla tua bocca un bacio di vino". Nell'anno del grande cantiere che porterà il prossimo giugno all'apertura della nuova cantina, l'azienda dei fratelli Nuti conferma la sua presenza al Vinitaly (padiglione 9 Toscana stand b2) e lo fa rilanciando il messaggio che l'ha resa famosa nel mondo dell'enologia nazionale e internazionale: "Territorio, natura, uomini: da questo scaturiscono le nostre Regole." Anche con la nuova cantina l'idea è di creare un progetto integrato che sappia coniugare territorio, vino e arte. Protagonista di questo progetto di fusione sarà Stefano Tonelli: a lui è stato dato il compito di affrescare i locali della nuova cantina, che appunto diventerà un luogo con importanti elementi artistici dove, oltre ad eventi multiculturali, si potranno allestire mostre d'autore.

10 aprile 2016 sez.