

LaRegola

GUIDE
VINI
2018

GUIDE VINI 2018

TOSCANA

Podere La Regola

LOC. ALTAGRANDA
S.DA REG.LE 68 KM 6,400
56046 RIPARBELLA (PI)
TEL. 0586698145
www.laregola.com

VENDITA DIRETTA
 VISITA SU PRENOTAZIONE
 PRODUZIONE ANNUA 90.000 bottiglie
 ETTARI VITATI 20,00

Nella zona dove è stata costruita da poco la nuova cantina sono stati rinvenuti resti di un antico insediamento etrusco e numerose anfore vinarie, a testimonianza di una vocazione vitivinicola del territorio. Non è quindi un caso che poco più di vent'anni fa Luca, conseguita la laurea in agraria, decise di trasformare la piccola impresa familiare in un'azienda vinicola vera e propria. Dopo alcuni anni anche Flavio, avvocato, si è affiancato al fratello e segue la parte amministrativa, il marketing e i rapporti commerciali. Oggi tutti i vigneti sono coltivati interamente con il metodo della agricoltura biologica, dopo un rigoroso percorso di conversione. Arriva in finale La Regola '14, uvaggio a prevalenza di cabernet franc, con aggiunta di merlot e petit verdot: bagaglio aromatico complesso, con il peperone verde che si accompagna a note fruttate di prugna e ribes, con cenni mentolati ben assortiti. In bocca l'ingresso è ampio, caldo, di buon spessore, dalla vena acida rinfrescante.

● La Regola '14	7
○ Lauro '15	5
● Strido '12	8
○ Rosegola '16	4
○ Steccaia '16	4
● La Regola '13	6
● La Regola '12	6
● La Regola '11	6
● Strido '13	8
● Strido '11	8
● Syrah '13	3
● Syrah La Regola '12	3
● Vallino '13	5
● Vallino '11	5



RIPARBELLA (PI)

La Regola

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

20 ha - 100.000 bt

sconto -10%

VITA - Tutto nacque da un piccolo appezzamento di vigna in località La Regola, nel comune di Riparbella, di proprietà del nonno. Ora sono i nipoti, Luca e Flavio Nuti, a gestire con piglio manageriale questa importante realtà della val di Cecina. Flavio, che ci accompagna in visita, ci mostra con giusto orgoglio la nuova cantina, inaugurata da pochi mesi. Moderna e ben attrezzata, coniuga la tradizione con l'innovazione: e questa è la vera filosofia aziendale.

VIGNE - Al suo interno la cantina è completata dalle installazioni dell'artista Stefano Tonelli, secondo il tema "Restiamo umani". Ma le novità non sono finite: è cambiato il consulente enologico, che adesso è Luca Rettondini, e sta cambiando, pian piano, lo stile dei vini, ora più freschi e con maggior frutto, alleggeriti da estrazioni poderose e da legni eccessivi. Si sta preparando il terreno per altri 5 ettari di impianti e si sta sperimentando la gestione in regime biodinamico.

VINI - Le novità si percepiscono anche all'assaggio dei vini. Abbiamo trovato in una delle sue migliori versioni il **Vallino 2014** (● cabernet sauvignon, sangiovese, syrah; 10.000 bt; 22 €); esprime frutto maturo ben bilanciato da freschezza e mineralità. Sempre una certezza lo **Steccaia 2016** (○ vermentino, sauvignon blanc; 10.000 bt; 12 €): dal naso ricco e caldo, chiude lungo e con note agrumate. Bell'esempio di bollicina il **M. Cl. Brut 2013** (○ gros manseng, chardonnay; 8.000 bt; 20 €): 36 mesi sui lieviti per profumi di crosta di pane e parmigiano, tensione nervosa e allungo sapido. Potente, largo, dal tannino dolce, solo leggermente appesantito da 12 mesi di legno nuovo, **La Regola 2014** (● cabernet franc, merlot, petit verdot; 5.000 bt; 48 €). Piacevole vino quotidiano, agile e fragrante, il **Montescudaio Rosso Le Prode 2016** (● sangiovese, cabernet; 15.000 bt; 9 €).

CONCIMI letame, sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE biologico

Costa toscana | TOSCANA | 613



GUIDE VINI 2018

BIBENDA 2018

HOME IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA UVAGGIO TIPOLOGIA SFOGLIA PER REGIONE VICINO A TE LEGENDA

PODERE LA REGOLA

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

📍 Vedi su Google Maps

Anno di fondazione: 1999 Proprietà: Luca Nuti, Flavio Nuti

Enologo: Luca Nuti Agronomo: Luca Nuti

Regime di Conduzione agricola: biologico

Bottiglie prodotte: 100.000 Ettari vitati di proprietà: 20

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione

Come arrivarci: dalla superstrada Grosseto-Livorno, uscita Cecina centro, direzione Riparbella.

Ristorante: Osteria La Pieve Vecchia - Loc. San Martino.

Taciturno, concreto e professionale, Luca Nuti gestisce da solo vigna e cantina della splendida proprietà familiare, coadiuvato nella commercializzazione dal fratello Flavio. Dei suoi vigneti conosce ogni ceppo, della cantina - modernissima e spiccatamente artistica - ogni segreto dei legni di maturazione, dei campioni partoriti le più recondite venature. È per questo che il Podere la Regola è capace di entusiasmare con la sua campionatura anno dopo anno, con vini dall'incredibile evoluzione gustativa, da poco anche biologici.

TUTTI I VINI DEL PRODUTTORE: PODERE LA REGOLA

STRIDO 2012

Rosso Igt | 14,5% | € 80

Rubino denso. Come una girandola puri profumi di frutti selvatici, prugna, pepe in grani, cioccolato alla ciliegia, grafite ...



Merlot 100%

LA REGOLA 2014

Rosso Igt | 14% | € 40

Rubino splendente. Al naso melange di frutti di bosco, crema di cassis, tabacco e tratti di erbe aromatiche. Strutturato, con richiami ...



Cabernet Franc 85%, Merlot 10%, Petit Verdot 5%

BRUT METODO CLASSICO 2013

Bianco Spumante

Igt | 12,5% | € 18

Paglierino. Evoca agrumi, frutta gialla, mela limoncella e pan brioche. Gusto stuzzicato da verve agrumata e carbonica ben rifinita. ...



Gros Manseng 90%, Chardonnay 10%

LAURO 2015

Bianco Igt | 13,5% | € 19

Color oro. Profuma di confetto, acacia, litchi, zucchero a velo e vaniglia. Sorso ponderato, equilibrato nell'essenza, puntellato ...



Viognier 70%, Chardonnay 30%

STECCHAIA 2016

Bianco Igt | 13% | € 11

Paglierino. Nespola, mela, ananas, mughetto e note d'agrumi. Fresco, sapido e garbato. Acciaio.



Vermentino 85%, Sauvignon 15%

ROSÉGOLA 2016

Rosato Igt | 13% | € 11

Cerasuolo. Ricorda ciclamino, corbezzoli e pompelmo rosa. Assaggio fresco, gradevole, di sicuro appeal. Acciaio.



Merlot 40%, Syrah 40%, Sangiovese 20%