

Assaggi

20

Vigneto Usigliano

Badia di Morrone



gustoSano

Eccellenze italiane



## Gli intensi vini rossi delle terre di Pisa

Qui la tradizione della vite è antica al punto di risalire all'epoca etrusca, oltre ad avere dei suoli decisamente predisposti alla viticoltura

### LA ZONA DI TERRE DI PISA, A LIVELLO VITIVINICOLO, È PROBABILMENTE MENO NOTA DI DIVERSE ALTRE DENOMINAZIONI TOSCANE.

Due dei vini protagonisti del nostro approfondimento sono classificati, per scelta dei proprietari, come Toscana Rosso IGT. Oltre all'autoctono Sangiovese troviamo le varietà alloctone dal Cabernet Franc al Cabernet Sauvignon, dal Merlot al Petit Verdot e al Syrah, tutti complici di un microclima ideale in questa parte di Toscana.

### Gli interpreti

Una zona meno nota nella Toscana del vino ma dal grande potenziale enologico, in cui la famiglia dei Conti Gaslini Alberti, proprietaria di Badia di Morrone da quasi un secolo, crede profondamente puntando oggi a disegnarne il futuro. Nel contesto tra Pisa e Volterra Badia di Morrone può contare su una tenuta di 600 ettari, in cui boschi di cipressi, lecci e querce lasciano spazio a 40 ettari di uliveti e, soprattutto, a 110 ettari di vigne che risalgono i dolci pendii a ridosso del fiume Cascina, tra i comuni di Terricciola e Casciana Terme Lari. Camminando nei vigneti aziendali si incontrano suoli preziosi

e antichi, con travertino e conchiglie fossili che accompagnano in un ideale viaggio nel tempo alle origini del territorio. Ecco grappoli di Sangiovese, emblema della Toscana enologica e interprete di VignaAlta, e uve alloctone tra le più importanti che offrono un ritratto preciso del terroir nel bicchiere. Castello del Terriccio rappresenta una delle maggiori proprietà agricole di Toscana: circa 1.500 ettari complessivi estesi lungo il limite settentrionale della Maremma Toscana. Di questi più di 800 sono di bosco e macchia mediterranea, 400 a seminativo, 200 di pascolo, 60 sono di vigneti e 40 di uliveti. La grande estensione ha consentito, in fase di impianto dei vigneti, di scegliere a macchia di leopardo i terreni più vocati per caratteristiche del suolo, punto di rugiada, esposizione alle brezze marine ed esposizione alla luce. I 60 ettari complessivamente destinati a vigneto sono posizionati in modo che il mare faccia da specchio e quindi la luce vi arrivi di riflesso, con una durata più prolungata rispetto a quella diretta del sole. I terreni sono quelli in cui gli elementi minerali, tra cui ferro e rame, si mescolano alla tessitura di medio impasto con una equilibrata interazione di sabbie,

limo e argilla. In questo approfondimento trovate Castello del Terriccio, vino simbolo. La Regola vanta tre generazioni di storia. Fu il bisnonno di Luca e Flavio Nuti, Corrado, a cominciare con una piccola produzione per il consumo familiare nei primi del '900 in Località La Regola (toponimo presente nelle carte catastali fiorentine del 1700). Questa attività venne ampliata dal padre di Luca e Flavio, Rolando, che ammodernò ed espanse la propria impresa in tutta la provincia di Pisa e Livorno, estendendo l'attività anche all'impianto di vigneti nelle vicine e rinomate aziende di Bolgheri. In realtà nel 1990 a creare l'azienda vitivinicola come è oggi è stata la terza generazione con Luca, che è diventato agronomo dell'azienda e che si occupa della produzione, e con Flavio, avvocato, che ha appoggiato con entusiasmo il fratello. La prima produzione in bottiglia risale al 1997, cui segue nel 1998 l'uscita della prima annata del cru La Regola. La Tenuta di Ghizzano si trova sulle Colline Pisane a sud-est di Pisa a circa 30 km dal Mar Tirreno. L'azienda, che si trasmette da generazione in generazione a partire dal 1370, è oggi impersonata da Ginevra Venerosi Pesciolini, che con grande passione e



## Tenuta di Ghizzano



competenza ha proseguito il lavoro del padre rendendo la Tenuta di famiglia una realtà vitivinicola in perfetto equilibrio tra storia e natura. "Armonia" è infatti la parola che più le si addice con un biosistema di 280 ettari, di cui 20 vitati e altrettanti a uliveto, che ruotano intorno all'antica torre d'avvistamento. La cantina si insinua sotto le fondamenta della villa e i vigneti, tutto intorno sono disegnati paesaggi rinascimentali. In questo contesto l'azienda ha abbracciato tecniche agronomiche il più possibile rispettose di terreni e piante: dal 2008 è certificata biologica e dal 2018 biodinamica Demeter. Usiglian del Vescovo si trova invece a Palaia, nel cuore della DOC Pisa, a circa 35 km dalla costa, una zona che beneficia di un ambiente particolarmente vocato alla viticoltura, come testimonia la sua storia lunga mille anni. Questa realtà si estende per 160 ettari, dei quali 23 vitati e 15 di oliveti. La vicinanza alla costa toscana garantisce un'alternanza delle brezze e mitiga il clima rendendolo ideale per la maturazione della vite. La ventilazione costante garantisce uve asciutte e sane e le estati calde sono mitigate dalle escursioni termiche notturne. Il suolo di origine pliocenica, che deriva da un antico fondale marino, è ricco di fossili. Questo tipo di terroir favorisce il drenaggio, e la porosità dei fossili trattiene l'acqua, assicurando nei periodi siccitosi un apporto idrico sufficiente che la vite assorbe compiendo uno sforzo rilevante. A livello gustativo, i vini prodotti su questo tipo di suolo possiedono una piacevole e spiccata nota minerale.

# 5 CINQUE VINI ROSSI DELLE TERRE DI PISA

Assaggi

21

## Badia di Morrona - Terricciola (PI)

### Vigna Alta Terre di Pisa Sangiovese DOC 2018

Un vino simbolo di Badia di Morrona. Il lavoro in vigna permette in vendemmia di ottenere un'accurata selezione delle uve, con basse rese per ettaro. Dopo la fermentazione in acciaio affina 24 mesi in botti di rovere francese, altri 3 in cemento per dare stabilità prima di un affinamento per un minimo di 24 mesi in bottiglia. Dopo una tonalità rubino, al naso offre un bouquet intenso ed elegante dove emergono profumi di spezie dolci e di frutta rossa, che richiamano la ciliegia e l'amarena. Strutturato ed equilibrato, al palato ha corpo importante che esalta la trama tannica, ben amalgamata e persistente, tipica del Sangiovese.



## Castello del Terriccio - Castellina Marittima (PI)

### Castello del Terriccio Toscana Rosso IGT 2016

Ottenuto da Syrah 50%, Petit Verdot 25% e altre uve rosse per un 25%. Dopo la fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce di 18 giorni, matura per almeno 22 mesi in barriques di Allier, per riposare poi in bottiglia. Esordisce con un colore rosso rubino intenso con riflessi granato. Il naso esprime aromi di piccoli frutti a bacca rossa, amarene, un accenno floreale di violetta, poi note speziate, sfumature balsamiche e di macchia mediterranea, sentori terziari di tabacco biondo e cioccolato. Al palato è strutturato, complesso e già ampio, con una trama tannica di notevole spessore equilibrata dalla freschezza. Il finale è molto lungo e persistente, con una chiusura che vira soprattutto su aromi di spezie orientali.



## La Regola - Riparbella (PI)

### La Regola Toscana Rosso IGP 2018

Ottenuto da solo Cabernet Franc. Dopo una raccolta manuale delle uve e una cernita manuale dei grappoli, una macerazione sulle bucce e fermentazione alcolica in tini di cemento naturale a temperatura controllata. Dopo la malolattica rimane almeno 18 mesi in barriques nuove di rovere francese, poi almeno 12 mesi in bottiglia. Dopo un colore rosso rubino di buona trasparenza, al naso svela un ventaglio di profumi. Racconta un profilo fruttato in cui primeggiano note di mora e mirtillo, impreziosito da note di lavanda essiccata, caffè e cioccolato al latte. Il palato è contraddistinto da tannini maturi e da un lungo finale.



## Tenuta di Ghizzano - Peccioli (PI) - Biodinamica

### Mimesi Terre di Pisa Sangiovese DOC 2019

Da Sangiovese del vigneto la Torricella, è al suo secondo anno di produzione. La vendemmia è effettuata a mano. Senza pigiatura meccanica ma con i piedi, la fermentazione avviene con lieviti indigeni in tini di cemento. Quindi matura per 14 mesi in particolari anfore di Cocciopesto, materiale dalla notevole microporosità che esalta le qualità organolettiche, amplificando l'aroma del vino. Affina poi 12 mesi in bottiglia. Esordisce con un naso di frutti tra cui il lampone, la mora, poi un tocco di viola, seguiti dalle spezie di pepe nero e liquirizia, con a chiudere un tocco di cuoio. All'assaggio è fresco e morbido con un tannino elegante, perfettamente integrato.



## Usiglian del Vescovo - Palaia (PI)

### Il Barbiglione Terre di Pisa DOC 2017

Da Syrah, con piccole aggiunte di Cabernet Sauvignon e Merlot. Dopo un periodo di macerazione di 15-20 giorni, la fermentazione malolattica avviene in vasche di cemento, poi il vino viene sottoposto a un primo assemblaggio di 12 mesi in barrique e botti prima di un ultimo affinamento in bottiglia di almeno altri 12 mesi. Dopo un colore rubino profondo, con una sfumatura violacea, è intenso al naso, complesso con spiccate note di frutti rossi come mora, ribes e mirtillo. Al primo assaggio il vino appare suadente, evolve poi in un'intrigante esplosione tannica, per avere un finale persistente e sorprendentemente fresco.

