



(<http://www.acquabuona.it/>)

Home (<http://www.acquabuona.it/>) > EVIDENZE (<http://www.acquabuona.it/category/evidenze/>) > Terre di Pisa, Terre del Vino: delineare la complessità di un territorio

EVIDENZE ([HTTP://WWW.ACQUABUONA.IT/CATEGORY/EVIDENZE/](http://www.acquabuona.it/category/evidenze/)) 4 LUGLIO 2019

# Terre di Pisa, Terre del Vino: delineare la complessità di un territorio

0 COMMENTI ([HTTP://WWW.ACQUABUONA.IT/2019/07/TERRE-DI-PISA/#RESPOND](http://www.acquabuona.it/2019/07/terre-di-pisa/#RESPOND))

STAMPA ()

EMAIL ([MAILTO:?SUBJECT=TERRE DI PISA, TERRE DEL VINO: DELINEARE LA COMPLESSITÀ DI UN TERRITORIO&BODY=HTTP://WWW.ACQUABUONA.IT/2019/07/TERRE-DI-PISA/](mailto:?subject=TERRE%20DI%20PISA,%20TERRE%20DEL%20VINO:%20DELINEARE%20LA%20COMPLESSIT%C3%A0%20DI%20UN%20TERRITORIO&body=HTTP://WWW.ACQUABUONA.IT/2019/07/TERRE-DI-PISA/))



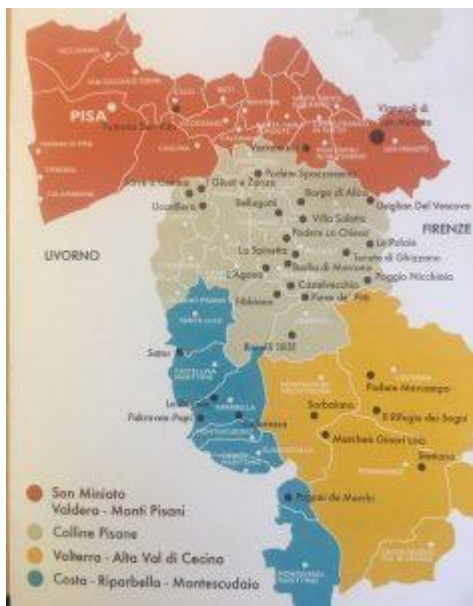
**RICCARDO FARCHIONI** ([HTTP://WWW.ACQUABUONA.IT/AUTHOR/RICCARDO/](http://www.acquabuona.it/author/riccardo/))

(<http://www.acquabuona.it/wp-content/uploads/2019/07/terre-di-pisa-2-e1562234081354.jpg>) Per un comprensorio vinicolo che corrisponda più o meno a un territorio “politicamente definito”, **lo stabilire una identità comune è cosa piuttosto importante**. Sì, perché proprio entrando in un’enoteca o sfogliando la carta dei vini di un ristorante, spesso si ragiona in termini geografici. E se la condizione più semplice e favorevole per delineare un’immagine globale corrisponde alla possibilità di associare un’uva in esclusiva o quasi, non è questo il caso. Non c’è, per dire, un nebbiolo che faccia pensare alla Langa, un aglianico che evochi l’Irpinia o il Vulture, il nerello mascalese dei vini etnei che oggi piacciono tanto.



Ma questo non dovrebbe essere in linea di principio un problema grave, perché, per dire, il sangiovese se lo devono contendere, solo in Toscana, territori “forti” come Montalcino, Chianti e Chianti Classico, Montepulciano che nella mente degli appassionati sono ben focalizzati. **La chiave è quindi riuscire a trasmettere in modo il più possibile chiaro le potenzialità o perlomeno le caratteristiche complessive di un territorio vitivinicolo:** qui il sangiovese possiede certi tratti, il syrah ha talaltre peculiarità, e così via. In fondo è un po’ il modello di certi comprensori (viene in mente il Collio) per i quali, a prescindere dall’uva o dell’uvaggio che danno forma al vino, si accende il faro della nostra attenzione.

La degustazione **Terre di Pisa/Terre del Vino** della quale riportiamo alcuni appunti di degustazione, è andata anche quest’anno in questa direzione: far capire che al di là della babele delle denominazioni e indicazioni (elenchiamole: Docg Chianti e Doc Montescudaio, Igt Toscana, Costa Toscana e Montecastelli), e al di là della nuova Doc Terre di Pisa della quale abbiamo descritto già i primi risultati (<http://www.acquabuona.it/2019/06/le-terre-di-pisa-crescono-e-anche-la-loro-doc-degustazione-delle-etichette-in-commercio/>), la sostanza di un impegno e di risultati interessanti anche nella loro diversità, sono chiaramente visibili. Anzi, “bevibili”. Basta solo ricordarsene quando si entra in enoteca.



*(<http://www.acquabuona.it/wp-content/uploads/2019/07/terre-di-pisa-1.jpg>)* **Appunti di degustazione**

### **Montescudaio Rosso Sorbaiano 2017 – Fattoria Sorbaiano** (sangiovese 50%, merlot 35%, cabernet franc)

Frutta rossa in evidenza in un naso pulito e persistente. Vivacità caratteriale confermata al palato, dove è fin da subito fresco e succoso, di grande bevibilità, pimpante e vibrante.

### **Chianti 2016 – Fattoria Uccelliera** (sangiovese 85%, canaiolo)

Naso gradevolmente fruttato, fresco e “sbarazzino”. Il palato conferma queste sensazioni, anche se alla lunga si avverte una certa insistita dolcezza.

### **Chianti Superiore Cerretella 2015 – Pieve de’ Pitti** (sa 90%, malvasia nera 5%, canaiolo)

Frutta rossa matura con sfumature candite, accompagnata da sensazioni balsamiche. In bocca è opulento, espansivo, pieno di energia, il rovere gioca un ruolo importante, mentre il finale è dolce e vibrante

### **Chianti Riserva 2015 – Podere Spazzavento** (sangiovese 90%, colorino)

Una fresca punta mentolata al naso per una beva cremosa, con il frutto in evidenza e una k verve. Tannino fine.

**Chianti 2015 – Villa Saletta** (sangiovese 92%, cabernet sauvignon 4%, merlot)

Compassato e trattenuto al naso, si caratterizza per struttura e concentrazione sulle note del frutto nero dolce. Una beva “nutriente” caratterizza il palato, con un tannino del rovere che morde un po’ nel finale.

**Regola 2015 – La Regola** (cabernet franc)

Colore pressoché impenetrabile, e sensazioni olfattive che spaziano dalla confettura di frutta nera alla pasta d’olive. Beva densa, imponente, quasi viscosa, movimentata nel finale da un tannino di bella finezza.

**Dulcamara 2015 – I Giusti e Zanza** (cabernet sauvignon 70%, merlot 25%, petit verdot)

Frutta nera e cenni di grafite espressi con buona eleganza e grande persistenza al naso. Subito scorrevole in bocca dove è anche fresco, succoso, distendendosi deciso verso un finale di media persistenza.

**Perbruno 2015 – I Giusti e Zanza** (syrah)

Colore cupo e fitto, con un naso improntato sul mirtillo e il ribes nero, e su leggere note terrose. Colpisce in bocca per la trama leggera e la succosità, per la fragranza e i continui rilanci aromatici.

**Terra di Sandro 2015 – Bocelli 1831** (sangiovese)

Un frutto ben espresso in evidenza in un olfatto intenso e persistente. Conferma positiva in un palato nervoso e fresco, che si increspa in un finale dinamico in cui si intravedono cenni balsamici.

**Alcide 2015 – Bocelli 1861** (sangiovese 50%, cabernet sauvignon)

Caratterizzato al naso da un frutto maturo con spunti canditi, è compatto e un tantino statico al palato, potente e vellutato anche se un po’ stancante.

**Aria di Caiarossa 2015 – Caiarossa** (syrah 34%, cabernet franc 29%, merlot 14%, cabernet sauvignon 13%, alicante)

Naso elegante e molto caratterizzato, giocato su note piriche e silvestri ad accompagnare un fruttato fine. Andamento di beva impeccabile, inizialmente vellutata poi decisamente espansiva.

**Caiarossa 2016 – Caiarossa** (syrah 34%, cabernet franc 29%, syrah 15.5%, cabernet sauvignon 6%, petit verdot 6%, sangiovese 4.5%, alicante 1%)

Olfatto persistente e di grande espressività improntato alla maturità del frutto, ribadita in una beva equilibrata, solida e cangiante.

**Pergolaia 2015 – Caiarossa** (sangiovese 80%, merlot 17%, cabernet franc)

Naso arioso e suadente nelle sensazioni di frutta rossa, che si avvertono persistenti. Trama vellutata e quasi impalpabile, sulla quale la beva si distende, tannino finissimo che arriva puntuale a chiudere in bellezza.

**Sassontino 2007 – Casanova della Spinetta** (sangiovese )

Una frutta rossa ben espressa viene confermata in una beva compatta, che forse difetta un po' di spinta nel suo svolgimento; tannino fine in chiusura.

**Sanforte 2014 – Fattoria di Fibbiano** (sangiovese forte)

Ricavato da un antico clone di sangiovese, mostra un colore rubino con sfumature granata e un naso lieve, persistente, di bella eleganza. Diversa prospettiva in bocca, dove si avverte polposo e "acuto" nei toni, espressivo e progressivo. Interessante.

**Febbo 2016 – Fattoria Sorbaiano** (merlot 85%, syrah e cabernet sauvignon )

Il frutto nero maturo, accompagnato da spezie e grafite, delinea un olfatto di buona persistenza. La beva è compatta e progressiva, e arriva ad un finale percussivo non privo di freschezza.

**Varramista 2011 – Fattoria Varramista** (syrah)

Prugnoso al naso, in bocca è compatto e potente ma sa anche distendersi bene. Nel finale si avvertono sfumature di cacao.

**Frasca 2016 – Fattoria Varramista** (syrah 40%, merlot 40%, sangiovese)

Fresco e fragrante al naso, è largo e saporito al gusto, arioso ma anche espressivamente concreto. Tannino vibrante nel finale.

**Vallino 2015 – La Regola** (cabernet sauvignon, sangiovese)

Colore cupo e impenetrabile; la confettura di frutta nera domina il carattere espressivo di un vino improntato alla dolcezza di frutto e alla cremosità quasi viscosa del tratto gustativo.

**Moro di Pava 2013 – Pieve de' Pitti** (sangiovese)

Arioso e ampio nella sua efficace espressione di frutto rosso, alla beva ben si distende fino ad un finale fresco e sempre molto espressivo.

**Maurleo 2015 – Pietro Beconcini** (sangiovese 50%, malvasia nera)

Un bel ribes rosso domina un olfatto fresco e ampio, carattere confermato in una beva fragrante sia pur strutturata. Finale succoso.

**Reciso 2015 – Pietro Beconcini** (sangiovese)

Ad un olfatto gentile e sussurrato fa seguito una bocca più impattante, ben configurata, espressiva e anche leggera.

**Ixe 2015 – Pietro Beconcini** (tempranillo)

Ad un frutto di bosco gentile ed elegante si affiancano fresche note mentolate e di erbe aromatiche. In bocca impatto ragguardevole e una concentrazione che non impediscono al vino di risultare leggero sul palato, fresco e ampio nel finale.

### **Severus 2016 – Podere Marcampo** (sangiovese)

Colore non privo di trasparenze e naso arioso con un evidente apporto delle erbe aromatiche. In bocca carattere improntato a leggerezza e succosità.

### **Giusto alle Balze 2015 – Podere Marcampo** (merlot)

Carattere olfattivo profondo e denso di sensazioni; beva compatta e finale pirotecnico punteggiato da un tannino serrato.

### **Colorino 2015 – Podere Pellicciano** (colorino)

Colore violaceo fitto e olfatto grafico, prorompente, intenso, persistente. Compatto e concentrato, di beva non leggerissima e con punte amarognole nel finale.

### **Le parole di Alberto 2015 – Podere Spazzavento** (sangiovese)

Colore rubino scarico e note olfattive di caramella di ribes e lampone; ampio, fresco e leggero in bocca, sfoggia un finale pimpante e succoso.

### **Nambrot 2016 – Tenutadi Ghizzano** (merlot 40%, cf 20%, pv)

Colore fitto e toni di frutta nera accompagnati da spezie in un olfatto profondo che include anche sensazioni di inchiostro. Espressivo, concentrato ed elegante, si distende grazie ad un finale di ottima fattura, pieno di energia e dinamismo.

#### TAGS

TERRE DEL VINO ([HTTP://WWW.ACQUABUONA.IT/TAG/TERRE-DEL-VINO/](http://www.acquabuona.it/tag/terre-del-vino/))

TERRE DI PISA ([HTTP://WWW.ACQUABUONA.IT/TAG/TERRE-DI-PISA/](http://www.acquabuona.it/tag/terre-di-pisa/))

#### **ARTICOLO PRECEDENTE**

Premio Versilia Gourmet, o della celebrazione di una terra (<http://www.acquabuona.it/2019/07/premi-o-versilia-gourmet-o-della-celebrazione-di-una-terra/>)

#### **ARTICOLO SUCCESSIVO**

Gambetta degli spiriti (<http://www.acquabuona.it/2019/07/gambetta-degli-spiriti/>)



**SHARE** ([https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?](https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=http://www.acquabuona.it/2019/07/terre-di-pisa/)

[u=http://www.acquabuona.it/2019/07/terre-di-pisa/](http://www.acquabuona.it/2019/07/terre-di-pisa/))



**TWEET** ([https://twitter.com/intent/tweet?url=http://www.acquabuona.it/2019/07/terre-di-](https://twitter.com/intent/tweet?url=http://www.acquabuona.it/2019/07/terre-di-pisa/&text=Terre+di+Pisa%2C+Terre+del+Vino%3A+delineare+la+complessit%C3%A0+di+un+...+orio)

[pisa/&text=Terre+di+Pisa%2C+Terre+del+Vino%3A+delineare+la+complessit%C3%A0+di+un+...+orio\)](https://twitter.com/intent/tweet?url=http://www.acquabuona.it/2019/07/terre-di-pisa/&text=Terre+di+Pisa%2C+Terre+del+Vino%3A+delineare+la+complessit%C3%A0+di+un+...+orio)

orio)