

Podere La Regola, loc. S. Martino -
56046 Riparbella (PI) | 0588 81363 | info@laregola.com
www.laregola.com www.poderelaregola.it



foto e testi lido vannucchi

podere
La Regola

La Regola-Costa Toscana: territorio, natura, uomini: da questo scaturiscono delle regole.

L'azienda vitivinicola Podere la Regola, si trova sulla Costa Toscana, da sempre terra di grandi crù, a soli 5 Km dal mare tirreno nella valle del fiume Cecina, nel Comune di Riparbella, zona della doc Montescudaio, tra vigneti, olivi e cipressi tanto decantati dal grande poeta Giosuè Carducci, che alla vicina Bolgheri dedicò i suoi versi.

La bellissima luce di questi luoghi, descritta dai grandi pittori del '900, esprime uno dei paesaggi più belli e unici al mondo e favorisce un'ottima maturazione delle uve rosse ma al contempo, i venti freschi che lambiscono la Valle, mitigano le temperature e consentono

di preservare i profumi delle uve bianche. La tradizione si tramanda dal bisnonno che nel 1900 impiantò il primo vigneto in un appezzamento di terreno, individuato nel catasto fiorentino del '700 come "La Regola", ed oggi, nel 1990 l'azienda è condotta dai fratelli Luca e Flavio Nuti, che nel vino hanno riposto la loro passione.

Nei 20 ettari di proprietà, in pianura vicini al fiume ed in collina (150-200 m.l.) sono impiantati vitigni a base sangiovese, cabernet franc/sauvignon, merlot, syrah e petit Verdot, per i rossi, e vitigni a bacca bianca come vermentino, chardonnay, sauvignon

blanc e viogner, che danno origine a grandi vini caratterizzati da buoni profumi e ottima acidità, e lunga vita, tanto da essere ormai dei veri e propri must del territorio, pluripremiati e decantati dalle guide di riferimento. Da non dimenticare un vero e proprio gioiello un rosè IGT che prende vita da uve sangiovese, merlot e sirah. In azienda si produce pure un vino da uve appassite in graticci, una elegante grappa e grappa riserva affinate in legno, e come da tradizione toscana, un olio extravergine di oliva connotato da enfaticanti profumi e una raffinata delicatezza di frutto.



OLIO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

olive di leccino | moraiolo
| frantoio, in percentuale
variabile

spremitura
spremitura a freddo con
macine in pietra secondo
l'antica tradizione toscana

OLIO**EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**

leccino | moraiolo | frantoio olives

pressing

cold pressing according to the old tuscan tradition

OLIO**EXTRA-VERGINE OLIVENOEL**

leccino | moraiolo | frantoio olivensorten, in veränderlich

prozenten

kaltpressung mit mühlstein nach dem toskanisches tradition

Podere la Regola winery is located on the Tuscan Coast, a region famous for its great Cru wines. The property is just five kilometers from the Tirreno Sea in the valley of the Cecina River, which lies in the municipality of Riparbella and the DOC Montescudaio region, between vineyards, olives and cypress trees that were lauded by the great poet Giosuè Carducci, who dedicated poems to the nearby Bolgheri region. The beautiful light of this place was captured by the great painters of the nineteenth century, and illuminates one of the most unique landscapes in the world, as well as ensuring a full ripening of red grapes. At the same time the fresh winds

that sweep through the valley mitigate the temperature and preserve the aromas of the white grapes. Tradition has been passed down from a great grandfather who planted the first vines here in 1900, in a section of the property that was described in the eighteenth century land register as 'La Regola'. Today the business is managed by brothers Luca and Flavio Nuti with a passion that has found its perfect expression in their wine. In the 20 hectares of vineyard spread between riverside plains and hillsides (150- 200 metres above sea level) red grapes include Sangiovese, Cabernet Franc/Sauvignon, Merlot, Syrah and Petit Verdot, while white grapes

include Vermentino, Chardonnay, Sauvignon Blanc and Viogner. The wines are characterized by their notable aromatic structure, good acidity and longevity and have become beacons of excellence in the region, winning numerous awards and praise from the major wine guides. Not to be missed is the wonderful rosè IGT made from a blend of Sangiovese, Merlot and Syrah. The company also produces a wine made from grapes that are slow-dried on straw mats, an elegant grappa and a reserve grappa fined in wood, as well as a traditional Tuscan olive oil notable for its emphatic bouquet and refined, delicate fruit.

LA REGOLA

MONTESCUDAIO DOC
CABERNET FRANC
RED WINE

85% cabernet franc | 10%
merlot | 5% petit verdot

vinification

in stainless steel vats at
controlled temperature

ageing

12 months in new french
oak barriques and at
least 12 months in bottles
before release

LA REGOLA

MONTESCUDAIO DOC
CABERNET FRANC
ROTWEIN

85% cabernet franc | 10%
merlot | 5% petit verdot

herstellung

im edelstahl bottich mit
kontrolliert temperatur

verfeinerung

12 monate im neuen eiche
französisch barrique und
mindestens 12 monate im
flasche

**GRAPPA***affinamento*

distillato di vinacce fermentate
del vino cru “la regola”

vinificazione

affinata 12 mesi in barrique
di rovere, metodo discontinuo

GRAPPA RISERVA*affinamento*

distillato di vinacce fermentate
del vino cru “la regola”

vinificazione

affinata 5 anni in barrique di
rovere, metodo discontinuo

GRAPPA*vinification*

distilled from cru “la regola”
wine fermented marc

ageing

12 months in oak barriques,
discontinuous method

GRAPPA RISERVA*vinification*

distilled from cru “la regola”
grape pomace

ageing

5 years in oak barriques,
discontinuous method

GRAPPA*herstellung*

weingeist vom wein “cru la
regola”

verfeinerung

12 monate im eiche barrique,
unterbrochene methode

GRAPPA RISERVA*herstellung*

weingeist vom wein “cru la
regola”

verfeinerung

5 jahre im eiche barrique,
unterbrochene methode

**LA REGOLA**

MONTESCUDAIO
ROSSO DOC
CABERNET FRANC

85% cabernet franc | 10%
merlot | 5% petit verdot

vinificazione

in tini di acciaio inox a
temperatura controllata

affinamento

12 mesi in barrique
nuove di rovere francese
e affinato almeno 12
mesi in bottiglia



BELORO

MONTESCUDAIO DOC
SANGIOVESE RED WINE

100% sangiovese

vinification

in stainless steel vats at
controlled temperature

ageing

12 months in oak barrel
and at least 12 months in
bottles before release

BELORO

MONTESCUDAIO DOC
SANGIOVESE ROTWEIN

100% sangiovese

herstellung

im edelstahl bottich mit
kontrolliert temperatur

verfeinerung

12 monate eichenfässern
und mindestens 12 monate
im flasche



SONDRETE

VINO PASSITO

uve di trebbiano
| malvasia
| colombana,
in percentuale variabile

vinificazione

appassito in fruttaio
secondo la tradizione
toscana

affinamento

48 mesi in barrique di
rovere e affinato almeno
12 mesi in bottiglia



SONDRETE

DESSERT WINE

trebbiano, malvasia and colombana grapes, variable percentage

vinification

dried on rush matting according to traditional tuscan method

ageing

48 months in oak barriques and at least 12 months in bottles before release

SONDRETE

LIKÖRWEIN

trebbiano | malvasia | colombana grapes, in veränderlich prozenten

herstellung

trauben getrocknet nach der toskanisches tradition

verfeinerung

48 monate im eiche barrique und mindestens 12 monate im flasche

**BELORO**MONTESCUDAIO
ROSSO DOC
SANGIOVESE

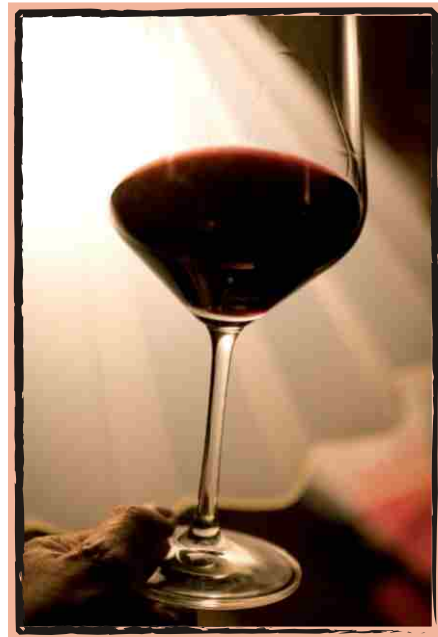
100% sangiovese

vinificazione

in tini di acciaio inox a temperatura controllata

affinamento

12 mesi in botti di rovere e affinato almeno 12 mesi in bottiglia



VALLINO

MONTESCUDAIO DOC
CABERNET SAUVIGNON
RED WINE

85% cabernet sauvignon |
10% sangiovese | 5% syrah

vinification

in stainless steel vats at
controlled temperature

ageing

12 months in oak barrique
and at least 12 months in
bottles before release

VALLINO

MONTESCUDAIO DOC
CABERNET SAUVIGNON
ROTWEIN

85% cabernet sauvignon |
10% sangiovese | 5% syrah

herstellung

im edelstahl bottich mit
kontrolliert temperatur

verfeinerung

12 monate im eiche barrique
und mindestens 12
monate im flasche

**ROSÈGOLA**

VINO ROSATO DI
TOSCANA IGT

sangiovese | merlot |
syrah, in percentuale
variabile annualmente

vinificazione

macerazione 12 ore sulle
bucce e permanenza di
3 mesi sulle fecce in tini
di acciaio a temperatura
controllata

affinamento

5 mesi in tini d'acciaio
inox e almeno 3 mesi
in bottiglia



ROSÈGOLA

IGT TUSCANY ROSE'
WINE

sangiovese | merlot | syrah,
in variable percentage
annually

vinification

maceration 12 hours on the
peels and fined on lees for
3 months in stainless steel
vats at controlled temperature

ageing

5 months in stainless steel
vats and at least 3 months
in bottles before release

ROSÈGOLA

ROSEWEIN DER
TOSKANA IGT

sangiovese | merlot | syrah,
in veränderlich prozenten

herstellung

12 stunden maischegärung
und bleiben 3 monate auf
der hefe in edelstahltanks
bei kontrollierter temperatur

verfeinerung

5 monate in edelstahlfässern
und 3 monate in der
flasche gereift

**VALLINO**

MONTESCUDAIO
ROSSO DOC
CABERNET SAUVIGNON

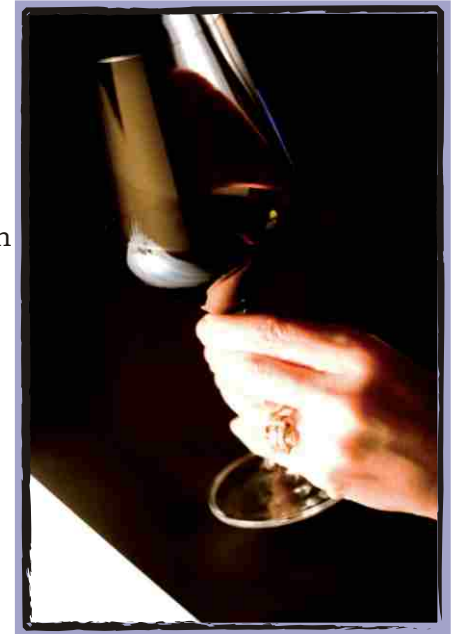
85% cabernet sauvignon |
10% sangiovese | 5% syrah

vinificazione

in tini di acciaio inox a
temperatura controllata

affinamento

12 mesi in barrique di
rovere e almeno 12 mesi
in bottiglia



LIGUSTRO

IGT TUSCANY
RED WINE

85% merlot | 15% other
authorized grapes

vinification
in stainless steel vats at
controlled temperature

ageing
6 months in cement vats
and at least 2 months in
bottles before release

LIGUSTRO

IGT TUSKAN ROTWEIN

85% merlot | 15% andere
trauben erlaubt

herstellung
im edelstahl bottich mit
kontrolliert temperatur

verfeinerung
6 monate im zementtank
und mindestens 2 monate
im flasche

**LE PRODE**

VINO BIANCO DI
TOSCANA IGT

60% chardonnay | 40%
vermentino

vinificazione
in tini di acciaio inox a
temperatura controllata

affinamento
4 mesi in serbatoi di
acciaio inox e almeno 2
mesi in bottiglia



LE PRODE

IGT TUSCANY WHITE
WINE

60% chardonnay | 40%
vermentino

vinification

in stainless steel vats at
controlled temperature

ageing

4 months in stainless steel
vats and at least 2 months
in bottles

LE PRODE

IGT TUSKAN
WEISSWEIN

60% chardonnay | 40%
vermentino

herstellung

im edelstahl bottich mit
kontrolliert temperatur

verfeinerung

4 monate im edelstahl
tanken und mindestens 2
monate im flasche



LIGUSTRO

ROSSO DI TOSCANA
IGT

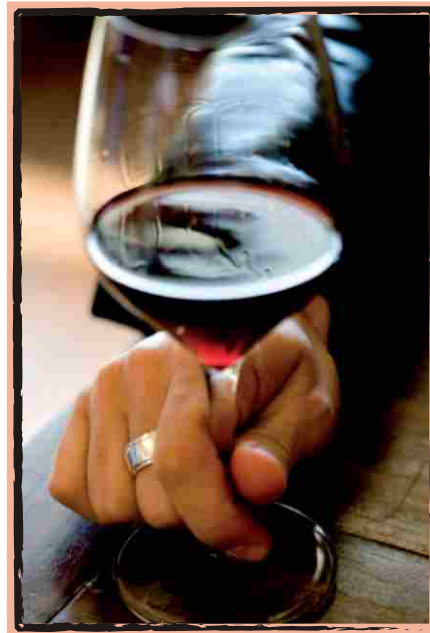
85% merlot | 15% altre
uve autorizzate

vinificazione

in tini di acciaio inox a
temperatura controllata

affinamento

6 mesi in serbatoi di
cemento vetrificato e
almeno 2 mesi in bottiglia



LE PRODE

MONTESCUDAIO DOC
RED WINE

50% minimum sangiovese
and other red grapes

vinification

in stainless steel vats at
controlled temperature

ageing

4 months in stainless steel
vats and at least 2 months
in bottles before release

LE PRODE

IGT TUSKAN ROTWEIN

50% minimum sangiovese
und anderen schwarzen
trauben

herstellung

im edelstahl bottich mit
kontrolliert temperatur

verfeinerung

4 monate im zementtank
und mindestens 2 monate
im flasche

**STECAIA**

BIANCO DI TOSCANA
IGT

85% vermentino | 15%
sauvignon blanc

vinificazione

in tini di acciaio inox a
temperatura controllata

affinamento

5 mesi in tini d'acciaio
inox e almeno 2 mesi in
bottiglia



STECAIA

IGT TUSCANY WHITE
WINE

85% vermentino | 15%
sauvignon blanc

vinification

in stainless steel vats at
controlled temperature

ageing

5 months in stainless steel
vats and at least 2 months
in bottles before release

STECAIA

MONTESCUDAIO DOC
VERMENTINO
WEISSWEIN

85% vermentino | 15%
sauvignon blanc

herstellung

im edelstahl bottich mit
kontrolliert temperatur

verfeinerung

5 monate im edelstahl
bottich und mindestens 2
monate im flasche

**LE PRODE**

ROSSO MONTESCUDAIO
DOC

50% minimo sangiovese e
altre uve a bacca nera

vinificazione

in tini di acciaio inox a
temperatura controllata

affinamento

4 mesi in serbatoi di acciaio
inox e almeno 2 mesi in
bottiglia



LAURO

IGT TUSCANY WHITE
WINE

50% chardonnay | 50%
viognier

vinification

6 months in oak barrel

ageing

at least 10-12 months in
bottles before release

LAURO

IGT TUSKAN
WEISSWEIN

50% chardonnay | 50%
viognier

herstellung

6 Monate im eichenfässern

verfeinerung

mindestens 10-12 monate
im flasche



LAURO

VINO BIANCO DI
TOSCANA IGT

50% chardonnay | 50%
viognier

vinificazione

6 mesi in botte di rovere

affinamento

almeno 10-12 mesi in
bottiglia

