

I VINI DI WINENEWS



LA REGOLA

Costa Toscana Igt Rosso La Regola

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Podere La Regola Società Agricola](#)

Proprietà: Flavio e Luca Nuti

Enologo: Luca Rettondini, Nuti Valentino

Fufluns, il bacco etrusco, apprezzò località La Regola: i fratelli Luca e Flavio Nuti trovarono anfore vinarie etrusche quando scavarono per impiantare i nuovi vigneti. Anche se fu il bisnonno agli inizi del '900 a produrre vino per il proprio piacere, è infatti la quarta generazione a creare nel 1990 l'azienda attuale. Già dal logo sceglie dei richiami a simboli etruschi: sole, stella e labirinto centrale. Flavio ci accompagna a camminare le vigne: 10 ettari vitati a corpo unico attorno alla cantina ecosostenibile, a 4 chilometri dal mare, fra boschi di querce da sughero. Il microclima risente della vicinanza del fiume Cecina, "che apporta freschezza, escursioni termiche costanti e ventilazione serale", spiega Flavio. Alcuni ettari sono vicino al fiume e altri ancora più in altura, fino a 200 metri, spaziando da suoli sabbiosi a terre rosse, ciottolose e limose. Sostenitori del bio, del rispetto della natura e dell'armonia del vinum loci, vedono anche nell'arte un elemento umano per raccontare la storia del territorio. Non anticipiamo la sorpresa che proverai scendendo nella barriera dall'atmosfera unica. Il cru La Regola, 2 ettari a 200 metri d'altitudine, produce un Cabernet Franc che è un inno alla gioia. Il profilo varietale offre sensazioni di finocchietto, alloro, peperone arrostito, note balsamiche su un fondo di ribes. La bocca è slanciata, dinamica, ben articolata fino al lungo finale.

(Alessandra Piubello)