



**SANGERVASIO®**  
NATURA DEL VINO

AZIENDA AGRICOLA  
**SAN GERVASIO**  
DI G. M. & C. SAS

Loc. San Gervasio, Palaia (PI) ITALY

**Sede Legale e amministrativa**

Via Tommaso Edison, 31 • 56025 Pontedera (Pisa) - Italy

Tel. +39 0587 483360 • Fax +39 0587 484361

Part. IVA - R.I. - C.F. 00677100505 - R.E.A. 77460 - Cap. Soc. € 850.680,00 I. V.

[WWW.SANGERVASIO.COM](http://WWW.SANGERVASIO.COM)

## PRESS RELEASE 2006

PRAZERES DA

**MESA** - A Biblia da Gastronomia - Brasile, Gennaio 2006

**TOP 100: lista do vinhos mais esperada e respeitada do ano, com os melhores de 2005.**

n. 38 Sangervasio Rosso 2003: Dos mesmos produtores do supertoscano, A Sirio, è o resultado da combinação de Sangiovese e Cabernet Sauvignon. Bom corpo e preço campeão, na casa dos 60 reais. Wine House

100 BEST BUY: Indicar vinhos à altura de seu bolso, com qualidade para entrar em sua adega e que não custem uma fortuna.

n. 17 Sangervasio Rosso 2002: 4 Estrelas. Potente, è um corte de Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Possui cor rubi – concentrado, aroma de certa complexidade, misturando fruta vermelha madura, caramelo e notas de chocolate. Bons taninos, intenso e longo no paladar. Wine House/ Zahil.

**Decanter** - Great Italian Fine Wine Encounter - Londra, October 2006

“ Azienda Agricola San Gervasio, **A Sirio IGT, Tuscany 2001.** ★★★★★

Sangiovese with a drop of Cabernet Sauvignon. Some oak on the palate, balanced by rich, dense cedary flavours.”

**I Vini d'Italia 2007 – Le Guide de L'espresso** - Novembre 2006

...I vini hanno mostrato compattezza d'insieme, buona materia prima e tecnica puntuale. In chiaro risalto, come poteva essere prevedibile, è salito il potente rosso **I Renai**, sicuramente uno dei migliori Merlot della regione dell'annata 2003.

• **I Renai 2003** - 4 bottiglie

17/20 merlot.

• **Chardonnay 2004** - 3 bottiglie

15/20 chardonnay.

• **Sangervasio Rosso 2005** - 2 bottiglie

14,5/20 sangiovese; merlot, cabernet.

• **Sangervasio Bianco 2003** - 2 bottiglie

14/20 vermentino; chardonnay, sauvignon.



**SANGERVASIO®**  
NATURA DEL VINO

AZIENDA AGRICOLA  
**SAN GERVASIO**  
DI G. M. & C. SAS

Loc. San Gervasio, Palaia (PI) ITALY

**Sede Legale e amministrativa**

Via Tommaso Edison, 31 • 56025 Pontedera (Pisa) - Italy

Tel. +39 0587 483360 • Fax +39 0587 484361

Part. IVA - R.I. - C.F. 00677100505 - R.E.A. 77460 - Cap. Soc. € 850.680,00 I. V.

[WWW.SANGERVASIO.COM](http://WWW.SANGERVASIO.COM)

## **vini d'Italia 2007** Gambero Rosso - Novembre 2006

Annata da incorniciare per Luca Tommasini e tutto il suo staff che tornano in Guida. I Renai 2003 vola in finale in virtù di un naso fruttato intenso e avvolgente. Al palato è ampio, composto, tannico. Bene, anzi benissimo, i bianchi aziendali, entrambi sorprendenti per freschezza e godibilità. Piacevole il Sangervasio 2005.

**I Renai 2003, 2 bicchieri rossi**  
**Chardonnay 2004, 2 bicchieri neri**  
**Sangervasio Rosso 2005, 1 bicchiere nero**  
**Sangervasio Bianco 2003, 2 bicchieri neri**


## **DUEMILAVINI 2007** - Novembre 2006

### **SANGERVASIO**


*Nota per i rossi, sempre concentrati e opulenti, l'azienda sta guadagnando terreno anno dopo anno anche con i bianchi. Svetta lo Chardonnay, ma si resta favorevolmente impressionati dal Vin Santo Recinaio, un bianco dolce con sensazioni aromatiche allo stato puro. Tra i rossi spicca I Renai che porta una chiara ambasciata: a San Gervasio il Merlot viene bene anche nelle annate meno favorevoli.*

**COLLI DELL'ETRURIA CENTRALE VIN SANTO RECINAIO 1999** – 

Manto ambra pieno. Il rovere ingentilisce i profumi davvero penetranti di rosmarino e bacche di ginepro, albicocca, frutta secca e caramello. In bocca è davvero rispondente, ha equilibrante vena acida e notevole sapidità sul finale. 48 mesi in botticelle. Su pere con crema al Calvados.

**I RENAI 2003** – 


Rubino sfumato sull'unguia. All'olfatto è confettura, con ricordi di mora e lampone, note balsamiche che tendono presto a camuffarsi in sensazioni dolci e speziate, cenni vegetali all'orizzonte. Gran corpo e tannino irsuto in bocca. Persistente. Ottimo sull'agnello al forno.

**CHARDONNAY 2004** – 

Veste paglierino dai riflessi oro-verde. Il naso è accattivante, florido di profumi di frutta esotica, buccia di pesca, note di agrumi canditi, acacia e vaniglia. In bocca è ampiamente equilibrato, di carattere la persistenza. Vinificato e maturato in barrique. Insalata di astice.

**SANGERVASIO BIANCO 2003** – 

Paglierino terso. Eleganti profumi di erbe aromatiche si fondono a ricordi di caprifoglio e vaniglia. Al gusto offre buon equilibrio e un finale piacevolmente fresco. Maturato 6 mesi in barrique. Risotto agli asparagi.

**SANGERVASIO ROSSO 2005** – 

Rubino. Netto bouquet, evidenza note vegetali e speziate supportate da inconfondibili sensazioni di mora. Tannino di buona fattura e decisa componente tartarica dirigono il gusto. Solo cemento. Piccione allo spiedo.



**SANGERVASIO®**  
NATURA DEL VINO

AZIENDA AGRICOLA  
**SAN GERVASIO**  
DI G. M. & C. SAS

Loc. San Gervasio, Palaia (PI) ITALY

**Sede Legale e amministrativa**

Via Tommaso Edison, 31 • 56025 Pontedera (Pisa) - Italy

Tel. +39 0587 483360 • Fax +39 0587 484361

Part. IVA - R.I. - C.F. 00677100505 - R.E.A. 77460 - Cap. Soc. € 850.680,00 I. V.

[WWW.SANGERVASIO.COM](http://WWW.SANGERVASIO.COM)

## I VINI DI VERONELLI GUIDA ORO 2007 - Novembre 2006

Azienda Agricola **San Gervasio**

*a igt*

|                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| ★★★ A Sirio Rosso Toscana 2001    |                |
| ★ Aprico Toscana 2001             |                |
| ★★ Chardonnay Toscana 2004        | 2004 (D.T.) 88 |
| ★★★ I Renai Rosso Toscana 2003    | 2003 (D.T.) 91 |
| ★ Sangervasio Bianco Toscana 2004 | 2004 (D.T.) 85 |
| ★ Sangervasio Rosso Toscana 2005  | 2005 (D.T.) 85 |

*a doc*

|  |                |
|--|----------------|
| ★★★ Vin Santo di San Torpè Recinaio 1999 | 1999 (G.B.) 93 |
|--|----------------|