



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

PRESS RELEASE 2007

Chardonnay-du-Monde – marzo 2007

AZIENDA AGRICOLA SAN GERVASIO



Toscane IGT – San Gervasio
Chardonnay 2005 Medaglia d'argento

Decanter – Tuscan Coast Italy 2007

San Gervasio, A Sirio 2004, Toscana

★★★★★

Sangiovese with a drop of Cabernet.

Superb depth of colour and concentration

of fruit on the nose, super-fine tannins and long juicy finish.

Decanter – TUSAN COAST THE RESULT – April 2007

Azienda Agricola Sangervasio, I Renai, Toscana 2003 ★★★

'Developed but fresh. Lively fresh red fruits, good balance and structure. Firm fruit, medium intensity and length, very decent. Up to 3 years.'

15/20 points

Azienda Agricola Sangervasio, A Sirio, Toscana 2003 - 13/20 points ★★

PRAZERES DA

MESA - MAIO 2007

caderno de Vinhos

Nobre ITALIANO

A Sirio IGT 2001 ★★★★★ **Otimo (da 88 a 93 pontos /100).**

Vinho de producao limitada a 925 caixas por ano.

Prozuzido com 90% de Sangiovese e 10% de Cabernet Sauvignon.

Passa um ano em barricas de carvalho.

Rubi-escuro, concentrado, frutado, discreta madeira,

equilibrado, com bom tanino e acidez perfeita. Final bem longo.



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

300 Selected Tuscan Wines

Thomases – Maggio 2007

SAN GERVASIO

A Sirio

This is one of the estate's two crus. It is a wine with great structure and longevity, the explicit demonstration of the qualitative growth begun by grandfather Sirio, to whom the wine is dedicated. Intense and perfumed with red-berry fruits, it has a very long and enveloping taste. Natural pesticide-free methods are used.

Case & Country

TUSCANY *Class* - agosto 2007

Vini biologici in terra pisana

One of the strongholds of biological wines in Pisa area.

San Gervasio è un caposaldo della viticoltura biologica in provincia di Pisa: è di proprietà di Luca Tommasini, che la conduce con il suo staff. Il vino di punta si chiama I Renai, ottenuto da uve Merlot in purezza, ed è un rosso avvolgente. Poi segnaliamo il Sangervasio Bianco, da uve Vermentino, con aggiunte di Chardonnay e di Sauvignon, che ultimamente ci è sembrato in grande spolvero.

I Vini d'Italia 2008 – Le Guide de L'Espresso – Ottobre 2007

Ancora una prova rassicurante per i vini di San Gervasio, che oltre a evidenziare un'apprezzabile compattezza hanno visto il ritorno ad ottimi livelli, dopo qualche annata interlocutoria, del rosso A Sirio.

Note in positivo anche per I Renai, un Merlot potente e molto ricco, ma ancora troppo giovane per esprimersi con più misura e coordinazione.

- **A Sirio 2003** – 4 bottiglie

16.5/20 sangiovese; cabernet.

l'impatto è leggermente evoluto
ma si distende con sicurezza sul palato
chiudendo con note sapide e terrose.

- **I Renai 2004** – 3 bottiglie

16/20 merlot.

- **Chardonnay 2005** – 2 bottiglie

14.5/20 chardonnay.

- **Sangervasio Bianco 2006** – 2 bottiglie

14.5/20 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

Wine Spectator - Oct. 31, 2007

88 Sangervasio Toscana 2005 Wonderfully perfumed, with vanilla and currant character. Full-bodied, with a solid core of fruit and a medium finish. Sangiovese, Merlot and Cabernet Sauvignon. Best after 2008.

GUIDA AL VINO

QUOTIDIANO - Novembre 2007

San Gervasio

Luca Tommasini continua con grande impegno e determinazione sulla strada intrapresa alcuni anni fa. La qualità cresce di anno in anno, e cresce anche la produzione di vino a largo consumo, che dà ampio risalto e visibilità all'azienda. I prodotti nascono dalla volontà di reinterpretare in chiave moderna la tradizione del territorio, attraverso una viticoltura rispettosa dell'ambiente. Piacevole il Sangervasio 2005, vino poliedrico e brillante, con aromi floreali.

San Gervasio Bianco 2005

Chianti 2005

I VINI DI VERONELLI GUIDA ORO 2008 - Novembre 2007

Azienda Agricola **San Gervasio**

a doc

★★★ **Vin Santo di San Torpè Recinaio 1999 e 2000**

2000 (D.T.) 90

a igt

★★★ **A Sirio Rosso Toscana 2003**

2003 (D.T.) 90

★★ **Chardonnay Toscana 2005**

2005 (D.T.) 88

★★★ **I Renai Rosso Toscana 2003 e 2004**

2004 (D.T.) 93

★★ **Sangervasio Bianco Toscana 2005**

2005 (D.T.) 87

★ **Sangervasio Rosso Toscana 2005**

vini d'Italia 2008 Gambero Rosso - Novembre 2007

Sangervasio Bianco '06 – 2 bicchieri neri

Sangervasio Rosso '05 – 2 bicchieri neri

A Sirio '03 – 1 bicchiere nero



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

DUEMILAVINI 2008 - Novembre 2007

SANGERVASIO

A est di Pisa, nella minuscola frazione San Gervasio, i Tommasini producono un Merlot di grande personalità. Come ci si attendeva da un'annata equilibrata come la 2004, I Renai dà bella prova di valore catturando l'attenzione non tanto per il ben espresso e variegato bagaglio olfattivo, quanto per la compostezza con cui le singole parti si vanno ad armonizzare in una bocca piena ed equilibrata al contempo. Rende giustizia all'annata calda A Sirio, un quasi 100% Sangiovese, anch'esso equilibrato e gentile nella massa fenolica. Strabiliante per fattura aromatica il Vin Santo Recinaio, un concentrato di spirito mediterraneo. Rimandato alla prossima Edizione l'assaggio del Sangervasio Rosso, un tipico taglio toscano.

I RENAI 2004 –

I fitti archetti sul calice denotano grande concentrazione, espressa con impeto anche al naso, fatto di refoli di succo di more, mirtilli, tabacco biondo, grafite, viola e spezie fini. L'incipit gustativo è vigoroso, mitigato da tannini dal dolce profilo e piacevole sapidità. Lunga persistenza. 16 mesi in barrique. Di Agnello Agliato.

COLLI DELL'ETRURIA CENTRALE VIN SANTO RECINAIO 2000 –

Color ambra, esplose in un incredibile bouquet di macchia marina, con in bella mostra rosmarino, eucalipto, resina e alloro, su sensazioni di albicocca disidratata e sciroppo d'acero. Gusto ultra persistente, ravvivato da un connubio dolce-salato. 48 mesi in botticelle. Strudel di albicocche.

A SIRIO 2003 –

Rubino dai riflessi porpora. Esprime con generosità un mix di frutti di bosco, su fondo di spezie dolci e soffi vegetali. Di pronunciata morbidezza, è bilanciato da freschezza e tannini arrotondati, con ritorni fruttati in chiusura. Maturato 16 mesi in barrique. Bistecca alla fiorentina.

CHARDONNAY 2005 –

Robe paglierino dai riflessi oro. Regala al naso sfarzose sensazioni di ginestra, melone, ananas, con accenti di salvia, agrumi e vaniglia. Strutturato e morbido, è rinvigorito da degna freschezza, sovrastata sul finale da impeccabile sapidità. Vinificato e maturato in barrique. Tagliolini al salmone e arancia.