



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 2010

Decanter World Wine Awards 2010



Azienda Agricola San Gervasio A Sirio 2005
IGT *Tuscany, Italy*
(Red)



Azienda Agricola San Gervasio Recinaio 2001
Colli dell'Etruria Centrale, *Tuscany, Italy*
(White)

Decanter World Wine Awards

THIS IS TO CERTIFY THAT
Azienda Agricola San Gervasio, A Sirio
Tuscany 2005

IS HEREBY AWARDED

Bronze



STEVEN SPURRIER, CHAIRMAN

SLB00116/10IT

Decanter World Wine Awards

THIS IS TO CERTIFY THAT
Azienda Agricola San Gervasio, Recinaio
Colli dell'Etruria Centrale, Tuscany 2001

IS HEREBY AWARDED

Bronze



STEVEN SPURRIER, CHAIRMAN

SLB00116/10IT



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

Vinum

EUROPAS WEINMAGAZIN MAI 2010

Maremma

Liebesgrusse nach Bordeaux – Degustiert von: **Christian Eder**

Toscana IGT

16 Sangervasio 2007

Bio-Blend aus 70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet: Sehr klare Himbeer-Tabak-Aromatik; im Mund saftig, voll, die lebhaft Saure und die Gerbstoffe eingebunden, schönes Himbeer-veilchen-Finale.

16.5 I Renai 2004

Wir rein aus Merlot gekeltert: Würziges Beerenparfum, auch Schokonoten, Gewürze und Lakritze; am Gaumen abgerundet, mit gut eingebundener Saure und Rasse, viel Schmelz, viel Harmonie, endet auf Noten reifer Kirschen. Sollte man zu einem Mahl geniessen.

Süssweine

16 Recinaio 2001

In der Nase Aromen von Bitterschokolade und getrockneten Weinbeeren; am Gaumen konzentriert und intensive, wenn auch mit rassiger Saure und viel Charakter, endet auf Noten von Tabak und bitterem Honig. Gelungener Vin Santo aus dem Hügelland Hinterland.



WINE ALIGN BLOG

BioVino 2010: The Results – by John Szabo

Sustainable, organic and biodynamic wines are hot. But just how hot? Is it marketing propaganda, or do earth-friendly techniques also make for better quality wines? On April 23rd, a panel of sharp palates gathered to judge the wines presented at this year's Better Living Show by 31 wineries from Ontario to Australia. The judges: John Szabo (head Judge/organizer/WineAlign); panelist: David Lawrason (WineAlign/Toronto Life), George Soleas (Senior VP, LCBO), Sara d'Amato (Vines), Zoltan Szabo (Somm, Ruby Watchco), Jamie Drummond (Good Food Rev), Will Predhomme (Somm, O&B), Jennifer Vranjes (Somm, ACC), Ken Burford (Ontario Wines Society). The results were unsurprising. To quote seasoned judge David Lawrason: "This is the most fun I've had at a tasting in a long time.", serious words for a man who spends his life at tastings. "Illuminating" said d'Amato, "rewarding" said Drummond. Yes, the judges were unanimous. Organic wines have moved from the fringe into the mainstream: these are wines to be taken seriously not just for the feel-good factor of supporting sustainable farming practices, but also because they are bloody good. Here's are all of the medal winners:

Colour Coding: - Gold (90+) - Silver (88-89) - Bronze (86-87)

Red Blend

2006 Azienda Agricola Sangervasio A Siro Red Blend Tuscany Italy \$46.95 **90 TOP RED WINE**

Mixed Italian Single Red Variety

2008 Azienda Agricola Sangervasio Rosso Sangiovese Tuscany Italy \$21.95 **87**

2008 Azienda Agricola Sangervasio Chianti Sangiovese Tuscany Italy \$ 21.95 **86**



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

Gigi Brozzoni - 500 Vini Centro Italia 2010

Selezione d'eccellenza – maggio 2010

PALAIA - SAN GERVASIO

Colli dell'Etruria Centrale Vin Santo Recinaio

IL VINO: Recinaio è un Vin Santo dalla personalità molto singolare ed originale. Unisce alla dolce speziatura ed alle note di frutta essiccata, datteri e fichi un elegantissimo tocco vegetale con netti accenni di timo e rosmarino; il gusto è ricco e ben articolato, con le note dolci e la calda alcolicità stemperate dalla viva acidità, che regala una piacevole sensazione di freschezza e pulizia. **DENOMINAZIONE:** Doc **VITIGNI:** Trebbiano e San Colombano **ANNATE CONSIGLIATE:** 1997,1998,1999,2000 e 2001. **ZONA DI PRODUZIONE:** L'Alta Caldera vanta una sorprendente ricchezza di chiese sorte lungo dieci secoli. A Palaia si conserva la Pieve di San Martino. Fondata nel 1280, è oggi Monumento Nazionale: l'edificio in cotto è decorato da archetti pensili, con la facciata movimentata da aperture ogivali; l'interno è suddiviso in tre navate, con presbiterio rialzato su cui si aprono tre cappelle ed abside di forma semidecagonale. **L'AZIENDA:** Dopo aver acquistato l'azienda nel 1960, I Tommasini ne hanno riorganizzato le attività, passando dall'esclusiva produzione cerealicola allo sviluppo del settore venatorio, vitivinicolo e turistico. Attualmente sono 22 gli ettari vitati, posti sulle colline intorno all'azienda. **TECNICA DI PRODUZIONE:** Le uve, raccolte nella prima decade di ottobre, vengono fatte appassire su graticci fino alla primavera successiva. La fermentazione avviene in caratelli da 112 litri, dove il vino rimane per almeno 6 anni del tutto abbandonato al suo destino. Solo all'apertura delle botticelle si conoscerà l'esito dell'invecchiamento. Il Vin Santo viene, quindi, affinato ancora per 10 mesi in bottiglia.



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

LA PRESSE MONTREAL SAMEDI 1 MAI 2010

JAQUES BENOIT

DU VIN

Toscana 2006
IGT Sangervasio, 20,80\$
(11 201 537), ★★★, \$\$ ½,
2010-2013

Vin rouge de Toscane, d'une couleur passablement soutenue, au bouquet à la fois ample et nuancé, rappelant par ses arômes les fruits secs... et même le gâteau aux fruits, avec aussi des notes comme de tabac. D'une bonne concentration, on retrouve en bouche les mêmes arômes, sur des tannins fermes, quoique sans astringence indue. Très bon. 70% Sangiovese, 20% Merlot et 10% Cabernet Sauvignon, et élevage de quelques mois en fûts. 14,5% (72 caisses).

Montreal Gazette

Wines of the Week

by BILL ZACHARKIW 24 April 2010

\$15-\$25:
MID-PRICED MARVEL

Smooth red from Italy
pairs well with steak



Toscana
Igt 2006,
Sangervasio,
Italy red,
\$20.80, SAQ
11201537.
A Cadillac of a wine: big, comfortable, hardly re-fined, but

who cares? This is all about the smooth ride. A blend of sangiovese, merlot and cabernet sauvignon; each seems to bring the goods. Leather, earth and cherry from the sangiovese; merlot brings the plush texture; and a little cabernet for the dark fruit notes and structure. Got a steak? Got your wine. **Drink now. Food pairing: grilled steak.**



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

Mondo 58 – Febbraio 2010

Gerhard Eichelmanns Weinzeitschrift

San Gervasio (Pisa)

Der **2007 San Gervasio Bianco** besteht aus Vermentino, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Er ist frisch und wurzig im Bouquet, zeigt etwas grasige Noten, Stachelbeeren. Im Mund ist er klar, frisch und zupackend. Der im Barrique vergorene **2007 Chardonnay** zeigt gute Konzentration und viel reife Frucht im Bouquet, ist weich und harmonisch im Mund, fullig und kraftvoll.

Der **2008 Chianti** ist Frisch, klar und fruchtbetont. Der **2004 A Sirio**, Toscana IGT, besteht aus 95% Sangiovese und 5% Cabernet Sauvignon und wurde vierzehn Monate im Barrique ausgebaut. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, herrlich viel Frucht, gute Struktur und Substanz und viel Länge. Der **2005 A Sirio**, Toscana IGT, zeigt gute Konzentration im Bouquet, faszinierend viel Frucht, feine rauchige Noten. Er ist kraftvoll und stoffig im Mund, besitzt viel Substanz und frucht, ist lang und nachhaltig bei feinen mineralischen Noten. Der **2004 I Renai**, Toscana IGT, ist ein reinsortiger Merlot, der sechzehn Monate im Barrique ausgebaut wurde. Gute Konzentration und viel reife Frucht prägen das herrlich eindringliche Bouquet, dezent Kaffee und Schokolade. Er ist fullig und schmeichelnd im Mund, besitzt herrlich viel Frucht und Substanz, eine feine Schokonote und gute Länge.

Der **2005 I Renai** zeigt gute Konzentration und feinen Toast im Bouquet, viel reife Frucht, ist herrlich eindringlich. Im Mund ist er fullig, besitzt herrlich viel Frucht, Substanz, ist enorm nachhaltig. Neu im Program mist der **2005 Cabernet**, Toscana IGT, der aus 80% Cabernet Sauvignon und 20% Cabernet Franc besteht. Er zeigt viel reife Frucht im Bouquet, gute Konzentration, ein wenig Schokolade. Im Mund präsentiert er sich fullig und konzentriert, besitzt herrlich viel Frucht und Kraft, gute Struktur, Länge und Nachhall. Der **2001 Recinaio** besteht aus 80% Trebbiano und 20% San Colombano, wurde bis März getrocknet, dann sechs Jahre in neun 112-Liter Fassern ausgebaut. Er ist enorm wurzig im Bouquet, eindringlich und dominant, zeigt etwas Weihrauch, Orangenschalen und dezent Kaffee. Er ist stoffig und dicht im Mund, konzentriert und süss, besitzt gute Länge und viel Biss.

Weinbewertung

85 ... 2007 San Gervasio Bianco

87 ... 2007 Chardonnay

(84) ... 2008 Chianti

91 ... 2004 A Sirio

92 ... 2005 A Sirio

91 ... 2004 I Renai

92 ... 2005 I Renai

92 ... 2005 Cabernet

90 ... 2001 Vin Santo Recinaio



SANGERVASIO®
NATURA DEL VINO

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

Loc. San Gervasio, Palaia (PI) ITALY

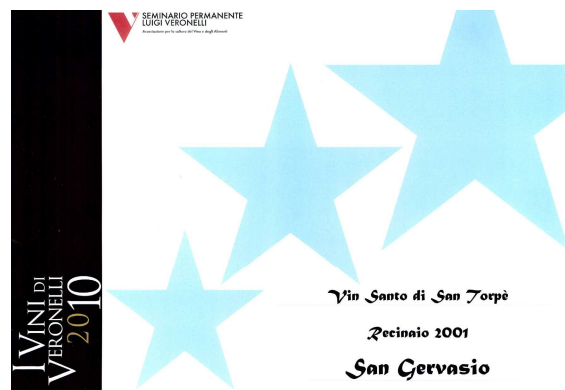
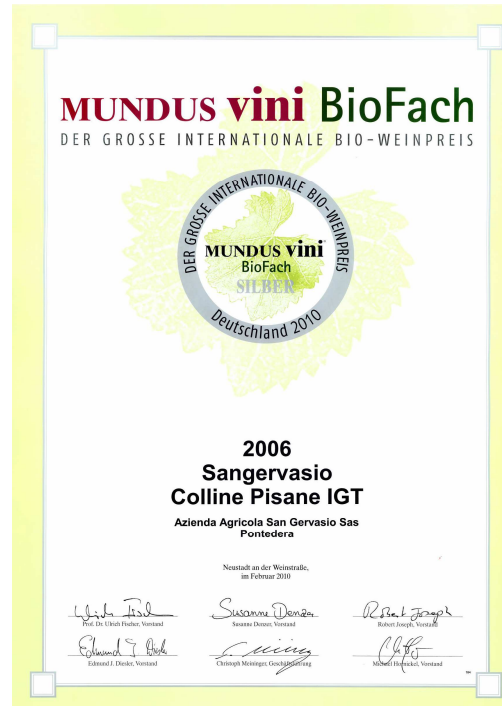
Sede Legale e amministrativa

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





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

GUIDA AL VINO QUOTIDIANO – Dicembre 2009

San Gervasio

L'azienda si trova nel piccolo borgo di San Gervasio, a 25 chilometri a est di Pisa sulle colline della Val d'Era. Il completo isolamento, in un paesaggio incontaminato immerso nel verde, ha fatto maturare la scelta della conversione biologica. Tutti i vini degustati hanno raggiunto punteggi molto elevati: in modo particolare la nostra preferenza è andata al Chianti 2008, un vino di media struttura, dal rosso rubino carico, con aromi floreali e fruttati, dal gusto leggermente acido e sapido, gradevole come dev'essere un vero vino quotidiano.

Chianti 2008 ★★

Sangervasio Bianco 2008 ★

Sangervasio Rosso 2007 ★

New WINE JOURNAL – Dicembre 2009

Speciale Merano 2009 – Antonio Di Spirito

SAN GERVASIO (Toscana)

Chardonnay 2007; fermentazione in barrique e 10 mesi in bottiglia; leggera ossidazione e profumi tropicali; in bocca è equilibrato, alcolico e di grande struttura;

Chianti 2008; frutti rossi, viola e note tostate al naso; struttura media, fresco, equilibrato e tannico in bocca;

A Sirio 2005; profumi di frutti rossi e neri; struttura fitta, intenso, buona acidità e buon tannino.

Falstaff *Tasting* TOSKANA – MAREMMA

91 Sangervasio – A Sirio 2005

Dunkles Rubinviolett. Dichte Nase mit Noten nach Sandelholz, reife Brombeere, Zwetschke, im Hintergrund nach Zimt. Am Gaumen dichtes, strafes Tannin, feine Schichten, baut sich schon auf, im Finale satter Druck, saftig. Bezug: Sporthotel Neustift.

91 Sangervasio – I Renai 2005

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Sehr einladende Nase, satt nach Heidelbeeren, reifen Brombeeren, Weihrauch und Zedernholz. Am Gaumen pralle Frucht, feinkorniges Tannin, zeigt Tiefe, im Finale schooner Druck. Bezug: Sporthotel Neustift.

90 Sangervasio – A Sirio 2004

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Sehr intensive Nase mit Noten nach Holunderbeeren, Zwetschken, überzogen von feinen Nougatnoten. Zupackend am Gaumen, viel saftige Frucht, viel Kirsche, griffiges, dichtes Tannin, im Finale nach Zwetschkenmarmelade, leichte Passito-Töne. Bezug: Sporthotel Neustift.

90 Sangervasio – Cabernet 2005

Sattes dunkels Rubinviolett. Betorende Nase mit einem ansprechenden Mix aus dunklen, reifen Johannisbeeren, Holunderbeere und feiner dunkler Schokolade. Sehr stoffig am Gaumen, viel Tiefgang, im Finale satter Druck, noch etwas stark vom Holz geprägt, sollte mit Lagerung noch viel gewinnen. Bezug: Sporthotel Neustift.



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 2010 - Novembre 2009

SANGERVASIO


I campioni dei Tommasini portano il pensiero agli opulenti e gustosi rossi della Napa Valley, campioni "full bodied", dai profumi esuberanti, non privi di voluttuosa tensione gustativa. La mineralità dei suoli collinari della Val d'Era emerge con ricche scodate sapide che vanno a condire una gamma improntata sulla gradevolezza d'insieme. Il ritorno del Merlot I Renai lascia il segno, conquistando senza fatica Quattro Grappoli di fascia alta, a poca distanza il nuovissimo Cabernet un vino persuasivo che si dimostra sin d'ora un bel osso duro per i pari categoria.

I RENAI 2005 – 


Rubino inchiostroato, di pingue consistenza. Al naso detona con note di cioccolato al latte, succo di lamponi, cassis, legno di cedro e spezie dolci. Sorso pieno, dal tannino fitto, rafforzato da accentuata freschezza e sapidità. Persistente. 18 mesi in barrique. Ossobuco ai funghi.

CABERNET 2005 – 


Rubino pieno, dalle sfumature porpora. Naso affilato, disposto su note di lamponi, confettura di more, succo di mirtilli, macis e rovere. Corpo pieno, dall'equilibrio ben centrato, con tannini gustosi e finale nettamente sapido. Persistente. 16 mesi in barrique. Stinco.

RECINAIO 2001 – 

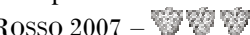
Ambra brillante. Quadro olfattivo variegato con nitide sensazioni di erbe aromatiche, tocchi balsamici di resina, lauro e macchia mediterranea. Esordisce caldo al gusto, con freschezza e sapidità in bella mostra. Persistente. 48 mesi in botticelle. Lingue di gatto.

A SIRIO 2005 – 

Rubino intenso. In bella successione aromi di lamponi e prugne, tabacco scuro e cuoio. Tannino aitante e buona persistenza. 16 mesi in barrique. Pollo con peperoni.

CHARDONNAY 2007 – 

Paglierino dai bagliori oro. In bella mostra acacia, pera, pesca e nespola, poi sprazzi di melone ed erbe aromatiche. Bocca ricca, glicerica, con sana sapidità. 8 mesi in barrique. Linguine alla polpa di riccio.

SANGERVASIO ROSSO 2007 – 

Offre pure sensazioni di frutta rossa, mirto, viola e cacao. Strutturato, con tannino ben integrato. Cemento. Spezzatino

SANGERVASIO BIANCO 2008 – 

Paglierino. Al naso si colgono toni di pesca, albicocche e fiori di zagara. Rispondente e pulito il sorso. 6 mesi in barrique. Carpaccio d'orata.

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI

2010

Luca Maroni

San Gervasio

IL MIGLIOR VINO

A Sirio 2005

84

GLI ALTRI VINI

RECINAIO 2001

IP:83



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

Consistenza: 31 - Equilibrio: 27 - Integrità: 26
Sensazioni: appare tosto allo sguardo, rivelando il suo estratto concentrato. Tosto sta per fitto, sta per violacemente, integralmente nero.
L'olfatto avverte un frutto di eccellente pomposità, fragrante, avvolto in spezie di rango. Il melange fra la ciliegia nera e le dolci spezie viene a combinarsi a un livello di integrità, di vivacità residua del frutto tale da consentire un'alta e vivida intensità d'espressione. Profumo tra l'altro assai ben netto, definito, tecnicamente pulito.
Il binomio frutto/spezie si sposa per la dolcezza del verso olfattivo d'entrambi, con la polpa della ciliegia nera e il rovere mentoso che regalano suadenti nuances di profumo. Rimbaldi e sponde di ottima souplesse, preziosi nello smussare l'amarrezza del suo fitto e strutturante tannino.

CABERNET 2005	IP:82
SANGERVASIO ROSSO 2007	IP:82
I RENAI 2005	IP:82
SANGERVASIO BIANCO 2008	IP:81
CHARDONNAY 2007	IP:80

MERANO WINE & CULINARIA Novembre 2009

Award to **SAN GERVASIO**

selected for bio&dynamica 2009

I VINI DI VERONELLI GUIDA ORO 2010 - Novembre 2009

Azienda Agricola **San Gervasio**

a doc

★★★ Vin Santo di San Torpè Recinaio 2000 e 2001

2001 (D.T.) 96

a igt

★★ A Sirio Rosso Toscana 2005

2005 (D.T.) 89

♣ Cabernet Toscana 2005

2005 (D.T.) 90

★★ Chardonnay Toscana 2007

2007 (D.T.) 88

★★★★ I Renai Rosso Toscana 2005

2005 (D.T.) 90

★ Sangervasio Bianco Toscana 2008

2006 (D.T.) 87

★★ Sangervasio Rosso Toscana 2006

2008 (D.T.) 85



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

THE FINEST WINES OF **TUSCANY** AND CENTRAL ITALY

NICOLAS BELFRAGE – November 2009 pg.163

Sangervasio

Like many others in late 20th-century Tuscany, the Sangervasio wine farm developed out of a much more diverse agricultural reality, a reality with deep historic roots. The founding of the village of Sangervasio can be dated back to 754 AD, and its castle was erected towards the end of the first millennium by the powerful Gherardesca clan. Since 1960 it has been the property of the Tommasini, a family of industrialist from the nearby town of Pontedera. Until the early 1990s, it remained a diversified agricultural operation, in the manner of so many of its peers, growing grain as well as making oil and wine of a basic commercial standard. It was the decision of the current generation, and notably of Luca Tommasini, to go in for quality wine production. It was a decision that has led to a long and still fruitful collaboration with oenological consultant Luca D'Attoma; to the extension of organic methods in a biodynamic direction.

Among the grape varieties, pride of place has been given to Sangiovese, but the Tommasini are realistic enough to cater to the current demand for the fruitier, mellower characteristics of the international varieties from this zone, mainly Merlot and Cabernet. One peculiarity of the estate's planting policy is having two vineyards at 12.000 plants per hectare, one for Sangiovese and one for Merlot. Most of the other recent vineyards are planted to selected clones at around 6.000 plants per hectare.[...]

FINEST WINES

A Sirio IGT Toscana

Top of the Sangervasio wine-tree is this blend of 95% Sangiovese with 5% Cabernet, from a vineyard planted at 12.000 vines per hectare, dedicated to the grandfather of Luca and his siblings Laura and Claudio. A wine of complexity and character, it is aged 18 months in barrique and 18 months in bottle.

I Renai IGT Toscana

A 100% Merlot wine, this has never quite convinced me in the same way as A Sirio, having a certain toughness about it, which is precisely what Tuscan coastal Merlot at its best so successfully avoids. It is aged like A Sirio, and similarly sold unfiltered. Perhaps it just needs more time.

Sangervasio Rosso IGT Toscana [V]

A more immediately accessible wine, made from the best grapes that fail to make the cut for the two crus, so Sangiovese 70%, Merlot 20%, and Cabernet 10%. It is hard to beat for everyday drinking.

Vin Santo Recinaio ★

Probably the best Sangervasio wine in absolute terms is its fabulous Vin Santo Recinaio, made from 80% Trebbiano and 20% San Colombano, aged 6-8 years in caratelli under the eaves of the winery. Drinking it is like imbibing liquid fudge or caramel, except that it has a beautiful acidity to keep it from waxing sticky.