



# SANGERVASIO®

## NATURA DEL VINO

GUIDE VINI ANNO 2016

### SAN GERVASIO 1 {5}

Via dei Cipressi, 13 - Loc. San Gervasio - 56036 Palaia Pisa  
Tel. 0587 483360 - Fax 0587 484361  
www.sangervasio.com - info@sangervasio.com

Vedi su Google Maps

# BIBENDA 2016



Anno di fondazione: 1960 Proprietà: famiglia Tommasini  
Fa il vino: Luca D'Attoma Agronomo: Matteo Coletti  
Regime di Conduzione agricola: biologico certificato  
Bottiglie prodotte: 100.000 Ettari vitati di proprietà: 22  
Vendita diretta: sì  
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Lisa Tommasini (lisa@sangervasio.com)  
Come arrivarci: dalla superstrada Firenze-Pisa-Livorno in direzione Pisa, prendere la prima uscita per Pontedera, proseguire per la rotta fino ai cartelli aziendali  
Ristorante: in azienda

Torna Luca D'Attoma alla guida della cantina San Gervasio e torna in degustazione un grande assente della scorsa Edizione: il supertuscan A Sirio, Sangiovese con un saldo di Cabernet Sauvignon, dedicato al nonno degli attuali proprietari dell'azienda, Sirio Tommasini; un vino che potrebbe essere definito un cru, prodotto con uve provenienti da un vigneto a 200 metri s.l.m. con terreni del Pliocenico, con una densità di ben dodicimila ceppi per ettaro per una resa inferiore al chilogrammo per pianta. Di grande spessore qualitativo, in grado di calcare i palcoscenici enologici internazionali, questa etichetta rappresenta al meglio la filosofia aziendale per carattere e legame con il territorio. Di ottima fattura il Vin Santo Recinaio 2004, piccolo gioiello maturato 8 anni in caratelli, che sprigiona una variegata quantità di aromi, deliziosi e invoglianti, prima di lasciarsi bere appagando il palato con morbidezza, freschezza e delicata dolcezza, dalla rispondenza gusto-olfattiva sorprendente per intensità e persistenza. La qualità dei vini San Gervasio, dunque, nonostante i fisiologici alti e bassi, va via via consolidandosi, dando dimostrazione di essere prodotti pronti a fare il grande salto verso riconoscimenti importanti.

#### TUTTI I VINI DEL PRODUTTORE: SAN GERVASIO

#### COLLI DELL'ETRURIA CENTRALE VIN SANTO RECINAIO 2004

Calore ambrato brillante con riflessi oro ambrato. Scorre denso nel bicchiere, dove esprime profumi di albicocca secca, fichi, ...



#### A SIRIO 2010

Rosso rubino. Al naso emergono aromi di prugna, piccoli frutti neri, accenni canforati e speziati di pepe, cannella, chiodi di garofano, ...



#### CHIANTI 2013

Rosso rubino con unghia porpora. Profumi di ciliegia con accenni ai fiori di zagara e alla rosa, soffi balsamici. Bocca di buona ...



#### SANGERVASIO ROSA EXTRA-DRY S.A.

Rosa tenue tendente al ramato. Freschi profumi di ribes, pompelmo rosa, mele pink lady e note di lievito. Bocca ravvivata da nitida ...



### San Gervasio

LOC. SAN GERVASIO  
VIA PALAIESE  
56036 PALAIA (PI)  
TEL. 0587483360  
www.sangervasio.com

**VENDITA DIRETTA**  
**VISITA SU PRENOTAZIONE**  
**OSPITALITÀ E RISTORAZIONE**  
**PRODUZIONE ANNUA 100.000 bottiglie**  
**ETTARI VITATI 22,00**  
**VITICOLTURA Biologico Certificato**

Luca Tommasini ha compiuto una profonda trasformazione nell'azienda di famiglia a partire dalla metà degli anni Novanta: quella che era una classica produzione vinicola ha cambiato verso ed è stata impostata su un regime di alta qualità. Sono stati gli anni durante i quali ha ristrutturato e rinnovato le antiche cantine, acquisito nuovi ettari di terreno, dove ha costruito vigneti all'avanguardia, reinnestato le vecchie vigne, impostando così una vera e propria rivoluzione, con risultati che sono stati poi del tutto convincenti. Il regime biologico per la coltivazione delle uve dimostra come un'ottima uva debba essere la base di partenza dalla quale ottenere un grande prodotto. I Renai '09, da merlot in purezza, regala al naso sensazioni fruttate mature, di frutti di bosco abbinati a spezie e cenni di tostato. In bocca l'attacco è incisivo, morbido e avvolgente, con tannini percettibili, per un finale lungo e appetitoso. Il Sangervasio Rosso '09 ha toni mentolati e balsamici, struttura potente e armonica.



### San Gervasio

Via dei Cipressi 13  
56036 Palaia (Pisa)  
tel. 0587.483360  
e-mail: info@sangervasio.com

#### A SIRIO 2011

15.5/20 sangiovese; cabernet  
bt 12000 €19/22

*bilanciato, maturo, pulito, di discreta dinamica, non molto incisivo e complesso*

○ Colli Etruria Vin Santo Recinaio '04	5
● I Renai '09	5
● Sangervasio Rosso '09	2*
● Terre di Pisa Sangervasio '11	4
● A Sirio '09	5
● Chianti '13	2
● I Renai '03	5
● I Renai '00	6
● A Sirio '00	5
○ Chardonnay '04	4
● I Renai '01	6
○ Sangervasio Bianco '06	2
○ Sangervasio Bianco '05	2
● Sangervasio Rosso '05	2



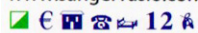
# SANGERVASIO®

NATURA DEL VINO

GUIDE VINI ANNO 2016

## Palaia (PI)

Azienda Agricola **San Gervasio**  
56036, San Gervasio, via dei Cipressi 13;  
tel. 0587/483360 - fax 0587/484361  
info@sangervasio.com  
www.sangervasio.com



**Proprietario:** famiglia Tommasini

**Enologo:** Luca d'Attoma

**Agronomo:** Matteo Coletti

**Ettari vitati:** 22

*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 agriturismo. Le cantine sono state realizzate all'interno di edifici storici, in perfetta armonia con il paesaggio.*

### Docg

★★ Chianti, 2012 (↓ 6.500 B)

### Doc

★★★ Colli Etruria Centrale Vin Santo Recinaio,  
2003 e 2004 (↓ 1.600 G)

2004 (G.B.) 90

★★ Terre di Pisa Rosso Sangervasio, 2011 (↓ 20.000 D)  
sangiovese, merlot e cabernet sauvignon

2011 (G.B.) 87

### Igt

★★★ A Sirio Toscana Rosso, 2010 e 2011 (↓ 6.000 F)  
sangiovese e cabernet sauvignon

2010 (G.B.) 90; 2011 (G.B.) 90

★★★ Cabernet Toscana, 2009 (↓ 1.800 F)

★★ Chardonnay Toscana, 2011 (↓ 1.200 E)

☆☆☆☆ I Renai Toscana Rosso, 2009 (↓ 1.000 E) merlot

★★ Sangervasio Bianco Toscana, 2013 (↓ 3.000 C)  
vermentino, chardonnay e sauvignon



PALAIA (PI)

## San Gervasio

Località San Gervasio  
tel. 0587 483360  
www.sangervasio.com  
info@sangervasio.com

22 ha - 100.000 bt

**VITA** - San Gervasio è una realtà affermata nel territorio delle colline pisane. La famiglia Tommasini ha iniziato la sua attività negli anni Sessanta e nel tempo, con adeguato dinamismo, ha rinnovato e aumentato gli ettari di vigneto, consolidando la propria immagine. Ora l'azienda è condotta da Luca e dalla figlia Lisa, che si occupa anche dell'attività agrituristica. I principi biologici applicati a tutta l'azienda sono un altro fiore all'occhiello.

**VIGNE** - I vigneti sono posti in vari appezzamenti molto diversi per situazione microclimatiche e pedologiche: questo ha favorito la possibilità di avere impianti appropriati per ogni varietà impiegata. La grande cura riversata durante l'anno in vigna, naturalmente unita alle peculiarità della zona, favorisce maturazioni lente e uniformi, in particolare per il sangiovese, vitigno principe di San Gervasio.

**VINI** - Il **Brut Sangervasio Rosa 2014** (O sangiovese; 7.000 bt; 9 €), Charmat fresco, floreale e fruttato, è una bollicina giovane di buona cremosità. Il **Sangervasio Bianco 2014** (O vermentino, sauvignon, chardonnay; 5.000 bt; 9 €) ha profumi fruttati con nota di banana e salvia, è fresco, sapido e con finale minerale in bocca. Il **Chianti 2014** (● 15.000 bt; 8 €) ha una bella intensità olfattiva, in bocca è succoso, fresco e persistente. Più complesso il **I Renai 2011** (● merlot; 5.000 bt; 20 €) dalle nuance tostate su palato morbido e dotato di avvolgente finale caldo. Si conferma **A Sirio 2011** (● sangiovese, cabernet sauvignon; 13.000 bt; 20 €), i suoi profumi di sottobosco, speziati e vegetali anticipano una bocca piena e profonda. Il **Cabernet Sauvignon 2011** (● 2.500 bt; 22 €) mantiene intatte le caratteristiche varietali donandosi sapido e persistente.

CONCIMI sovescio  
FITOFARMACI rame e zolfo  
DISERBO meccanico  
LIEVITI indigeni  
UVE 100% di proprietà  
CERTIFICAZIONE biologica