

9 Marzo 2025

Eccellenze di Toscana

Riparbella Wines

I Grandi Rossi di Riparbella



Nasce l'Associazione dei Vignaioli delle Colline di Riparbella

Otto aziende insieme per promuovere un territorio unico

Nasce nelle colline di Riparbella, che circondano e delimitano la Maremma Settentrionale a circa 5 chilometri in linea d'aria dalla Costa del mare tirreno, **l'Associazione Vignaioli delle Colline di Riparbella**.

Otto aziende (Podere La Regola, Duemani, Tenuta Pakravan Papi, Colline Albelle, Tenuta Prima Pietra, Urlari, Caiarossa e La Cava) che insieme valgono oltre 150 ettari di vigneti, con una produzione complessiva di vini di eccellenza riconosciuta a livello nazionale e internazionale che sfiora le 500 mila bottiglie.

“I vignaioli delle Colline di Riparbella hanno sentito la necessità di dare vita ad una associazione per metter in atto un'azione collettiva efficace di promozione e comunicazione del territorio e delle produzioni di qualità delle aziende vitivinicole ubicate nelle colline del Comune di Riparbella e zone limitrofe. E per valorizzare in maniera collettiva l'immagine e la rappresentatività del terroir vitivinicolo nel suo complesso e coinvolgere anche tutta la collettività di Riparbella”, spiega il Presidente del gruppo di cantine, l'avvocato Flavio Nuti, amministratore del Podere La Regola, la prima cantina che ha fatto conoscere e parlare di questo territorio dal punto di vista vinicolo a partire dai primi anni Novanta.

Caratteristiche del territorio

Il territorio di Riparbella presenta alcuni tratti distintivi, che consentono di qualificare l'area come un terroir vinicolo con sue marcate specificità. Tra queste spicca non solo la parte collinare a diverse quote e l'esposizione al mare e al clima mediterraneo, **ma soprattutto l'influenza benefica del fiume Cecina e della sua valle** che con la ventilazione naturale e le escursioni termiche notturne crea un microclima temperato che **favorisce, insieme ad una ottima esposizione solare, una perfetta maturazione delle uve conservandone delle acidità.**

La zona ha caratteristiche uniche per varietà di tipologie di suoli.

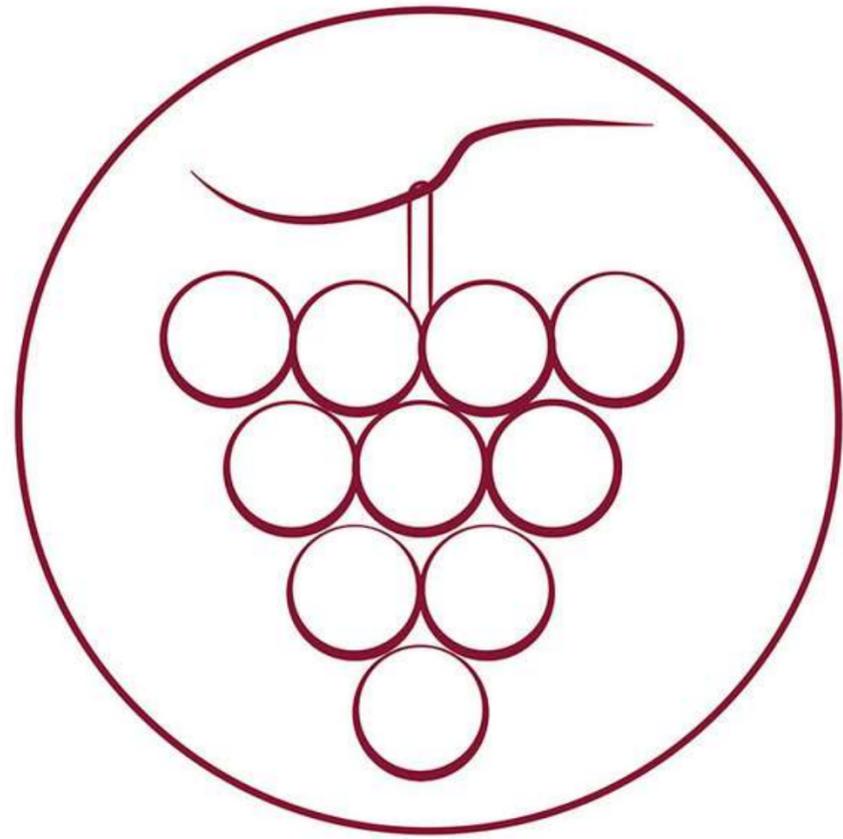
La composizione dei terreni va dai gabbri (rocce di origine magmatica, molto aride e minerali), ad argille alluvionali "a palombini" con scheletri rocciosi, a terreni calcarei e acciottolati ed a sabbie plioceniche ricche di fossili di conchiglia. Il patrimonio geologico presenta dunque molte potenzialità per la produzione di vini di eccellenza. Peculiarità distintiva è anche l'abbondanza di biodiversità spontanea. Le attività agricole e viticole di Riparbella sono fortemente integrate in estese aree naturali, di bosco e macchia mediterranea.

L'associazione e le sue attività

Quella di Riparbella, per il vino, è una vocazione antica che risale all'epoca etrusca (VII sec. A.C.) e che oggi ha trovato grandi espressioni di carattere e di qualità.

Le aziende della zona portano avanti una attività vitivinicola a basso impatto ambientale e seguono i canoni della sostenibilità anche attraverso pratiche di agricoltura biologica e biodinamica.

Scopo dell'Associazione è la promozione della cultura del vino e delle produzioni di qualità delle aziende vitivinicole ubicate nelle colline del Comune di Riparbella e zone limitrofe. Le attività saranno finalizzate a far conoscere e valorizzare l'antica vocazione vitivinicola del territorio attraverso la promozione della produzione di vini di altissima qualità e sostenibili. Tra gli obiettivi che si pongono i Vignaioli di Riparbella, quello di promuovere la forte specificità e identità del "terroir riparbellino", in cui tutte le realtà aderenti si riconoscono, attraverso un'azione collettiva efficace di promozione e comunicazione condivisa.



I NUMERI dell'ASSOCIAZIONE

150 ettari di vigneti

500.000 bottiglie



PISA

LIVORNO

RIPARBELLA

CECINA

BOLGHERI

SIENA



FIRENZE
70 m

SIENA
320 m

70 km

VOLTERRA

58 km

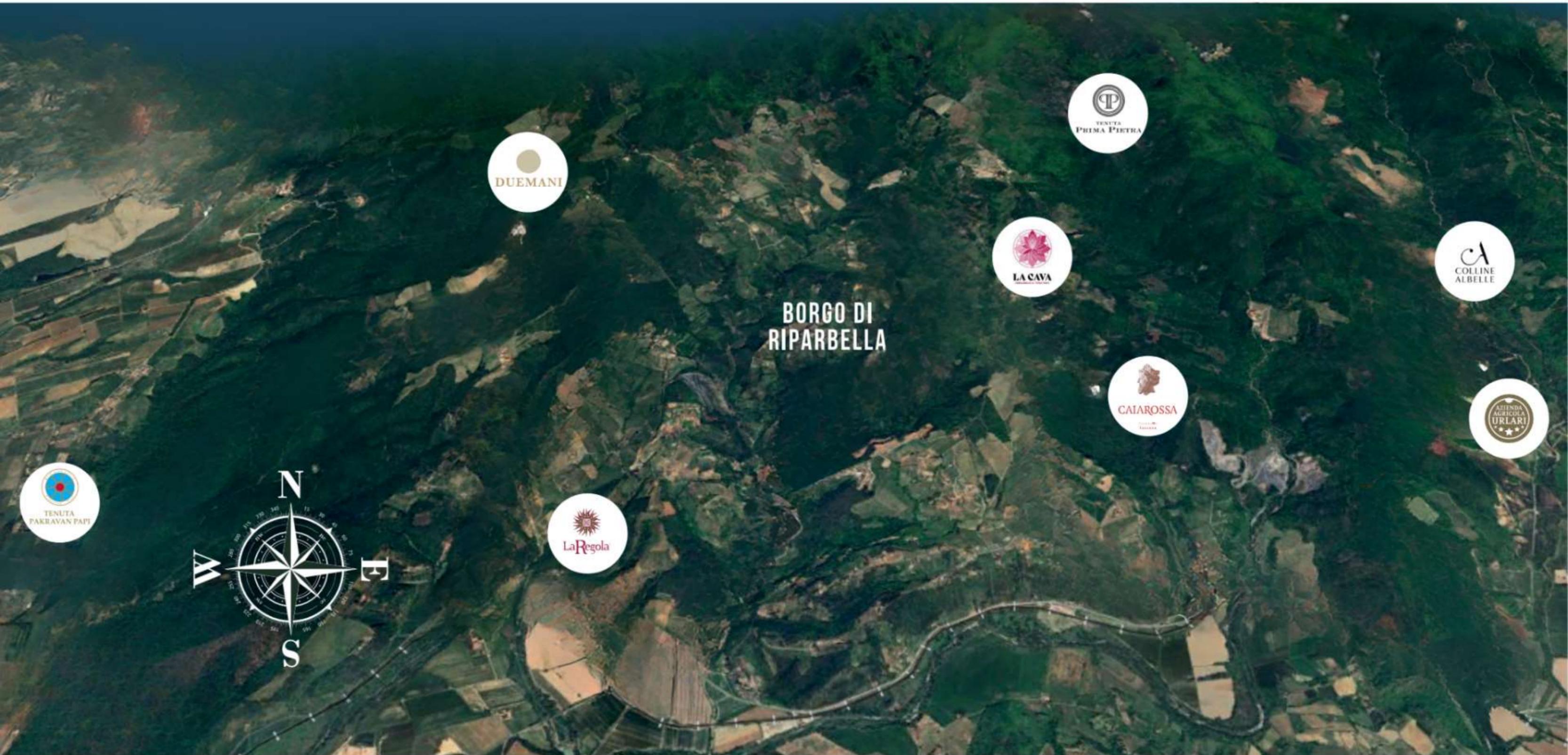
Val di Cecina

RIPARBELLA
230 m

15 km

12 km

BOLGHERI
100 m



BORGO DI
RIPARBELLA

Tenuta La Cava



LA CAVA
RIPABELLA TOSCANA



SOLE E TERRA 2021



ANNATA: Il Sangiovese a La Cava nell'annata 2021 ha mostrato un carattere distintivo, influenzato da un'annata che si è sviluppata in modo equilibrato. La stagione è iniziata con una primavera fresca che ha rallentato leggermente la ripresa vegetativa, ma le temperature estive favorevoli e le piogge ben distribuite hanno creato le condizioni ideali per una maturazione uniforme delle uve. Il clima temperato della zona costiera ha permesso al Sangiovese di sviluppare intensi aromi varietali e una buona acidità, conferendo al vino freschezza e complessità. Durante la maturazione, le viti di Sangiovese hanno mantenuto una buona vitalità, con una buona idratazione degli acini e un ottimo equilibrio tra zuccheri e acidi. L'andamento della vendemmia, a fine settembre, è stato caratterizzato da giornate soleggiate e fresche, permettendo alle uve di raggiungere una maturità ottimale, pur mantenendo una buona freschezza.

VARIETÀ: Sangiovese 100%

TERROIR: Il nostro vigneto di Sangiovese si trova ad un'altitudine di 250 metri s.l.m. con esposizione a nord ovest, il terreno è ricco di argilla e minerali.

VENDEMMIA: Vendemmiato a mano a fine settembre.

VINIFICAZIONE: Fermentazione in acciaio, macerazione due settimane.

AFFINAMENTO: Affinamento in barrique di rovere per 9 mesi.

ALCOOL: 14%

Colline Albelle


COLLINE
ALBELLE



INROSSO 2021



ANNATA: Un inverno e primavera piovosi hanno conferito alle piante le riserve idriche ottimali per crescere, i nostri suoli argillosi (argille bianche calcaree) sono stati fondamentali per permettere alle viti di tollerare l'estate secca che e' seguita e che ha caratterizzato l'annata. Un'annata che si esprime attraverso la forza e l'eleganza congiunte, quello che gli inglesi chiamano " an iron fist in a velvet glove" , pugno di ferro in a guanto di velluto.

VARIETÀ: 100% Merlot

TERROIR: Argille bianche su strato sabbioso, Vigna La Quercia. Microclima fresco e ventilato, altitudine e influenza marina plasmano uno stile di Merlot elegante, verticale e slanciato.

VENDEMMIA: Vendemmia esclusivamente manuale, seconda metà di agosto

VINIFICAZIONE: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: Circa 18 mesi di affinamento in legno

ALCOOL: 13%

Tenuta Pakravan Papi



Tenuta Pakravan Papi



CANCELLAIA DI RIPARBELLA 2021



ANNATA: 2021 *Proprietà organolettiche* *Colore:* Colore rubino intenso *Bouquet:* Profumi di visciola con note marcatamente balsamiche. *Gusto:* Gusto elegante e sapido con aromi di frutti maturi e un finale lungo, speziato e complesso.

VARIETÀ: Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 40%

TERROIR: Estensione ed esposizione del vigneto: 5 Ha sud/sud-est Altitudine: 200 m s.l.m. *Suolo:* Argille lacustri miste ad acciottolato da disgregazione di terreno effusivo. *Densità impianto e metodo di allevamento:* 5800 ceppi/ha cordone speronato.

VENDEMMIA: Vendemmiato a mano nella seconda settimana di settembre.

VINIFICAZIONE: Diraspatura senza pigiatura, fermentazione alcolica a temperatura controllata e successiva malolattica.

AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique, 4 mesi in tini di cemento, 12 mesi in bottiglia

ALCOOL: 15%

Tenuta Prima Pietra



TENUTA
PRIMA PIETRA



PRIMA PIETRA 2021



ANNATA: La ripresa vegetativa è stata leggermente posticipata dal clima fresco della primavera. Durante l'estate ci sono state poche piogge, ma ben distribuite che hanno permesso alle uve di invaiare e iniziare le maturazioni in modo uniforme.

Le viti hanno mantenuto una bella vitalità e le maturazioni sono andate avanti secondo la media.

VARIETÀ: 50% Merlot, 35% Cab Sauvignon, 15% Cab Franc

TERROIR: Il vigneto di Tenuta Prima Pietra si trova a 450 slm ed è il più alto della costa toscana. La sua esposizione, sud/sud-ovest garantisce alle viti, luce piena ed intensa. Il terreno è ricco di scheletro, argille ferrose e minerali. Il suolo, molto profondo, costituisce una riserva d'acqua fondamentale per la maturazione nei mesi più siccitosi.

VENDEMMIA: Vendemmia classica sotto un settembre soleggiato e senza precipitazioni.

VINIFICAZIONE: Fermentazione in tini di acciaio e cemento troncoconici per 20 gg a 28°C..

AFFINAMENTO: 18 mesi in barriques di rovere francese nuove per il 50%, separatamente per ogni vitigno. A seguire viene effettuato il blend.

ALCOOL: 14%

Caiarossa



CAIAROSSA

Riparbella
Toscana



CAIAROSSA 2021



ANNATA: L'annata 2021 è stata caratterizzata da condizioni meteorologiche variabili e impegnative con poche precipitazioni. Durante l'inverno, soprattutto nel mese di febbraio, si sono registrate temperature sotto lo zero. Un marzo, invece, asciutto e con temperature superiori alla media ha favorito il germogliamento delle viti. La Primavera è proseguita più fresca e umida, mentre dalla fine di maggio un sistema di alta pressione ha portato un clima caldo e asciutto fino alla fine di Agosto, quando una gradita pioggia è arrivata rinfrescando l'aria e il suolo. Le belle giornate sono proseguite poi fino alla fine di settembre, assicurando una perfetta maturazione fenolica delle uve, che si sono distinte per tannini morbidi e delicati e per una delicata freschezza.

VARIETÀ: 30% Syrah, 20% Cabernet Franc, 16% Merlot, 16% Cabernet Sauvignon, 10% Sangiovese, 6% Petit Verdot, 2% Grenache.

TERROIR: La selezione delle uve per Caiarossa avviene principalmente nel vigneto storico di Podere Serra all'Olio. *Altitudine:* 150-220 m sopra il livello del mare *Suolo:* terreno principalmente ricco di argilla con la presenza di ghiaia, calcare e ferro

VENDEMMIA: La vendemmia, completamente svolta a mano, è iniziata il 2 settembre con la raccolta del Merlot «Mare» di Podere Serra all'Olio e si è conclusa con il Petit Verdot di Podere Serra all'Olio il 21 Settembre.

VINIFICAZIONE: Le varietà di ogni parcella vengono vinificate separatamente in vasche di legno e cemento, con fermentazioni lente ed estrazioni delicate.

AFFINAMENTO: Una volta completata la fermentazione malolattica, i vini selezionati per Caiarossa vengono assemblati. Successivamente, Caiarossa affina per circa 14 mesi in barriques di rovere francese (30% di legno nuovo).

ALCOOL: 14,5%

Podere La Regola

podere
LaRegola



LA REGOLA 2021



ANNATA: Inverno relativamente mite, con temperature sopra la media, che hanno permesso una buona riserva di energia per i vigneti. La primavera, sebbene inizialmente piuttosto fresca, ha visto un graduale riscaldamento che ha favorito una buona ripresa vegetativa con una fioritura regolare e una successiva sana allegagione. Le piogge primaverili, seppur non abbondanti, hanno contribuito a mantenere un buon livello di umidità nel suolo, essenziale per la crescita delle viti. Il periodo estivo, caratterizzato da temperature alte e giornate soleggiate, ha assicurato una maturazione omogenea delle uve, con una buona sintesi di zuccheri e acidi. Circa a metà agosto sono arrivate le prime piogge, non abbondanti, ma che hanno rinfrescato l'ambiente e contribuito al raggiungimento della maturità delle uve senza comprometterne la qualità. Settembre è stato caratterizzato da giornate ancora calde e notti fresche, condizioni ideali per la concentrazione degli aromi e per preservare l'acidità nelle uve.

VARIETÀ: 100% Cabernet Franc

TERROIR: 150-200 mt s.l.m. Rosso mediterraneo con abbondanza di sassi. Vigna di 30 anni.

VENDEMMIA: Raccolta manuale delle uve conclusa intorno al 25 Settembre

VINIFICAZIONE: Cernita manuale dei grappoli con successiva selezione dei chicchi, media macerazione sulle bucce, fermentazione alcolica in tini di cemento naturale a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: Dopo la fase malolattica rimane almeno 18 mesi in barriques nuove di rovere francese di media tostatura principalmente di provenienza dalla Borgogna. Almeno 12 mesi in bottiglia.

ALCOOL: 14,5%

DueMani



DUEMANI
COSTA TOSCANA

— www.duemani.eu —



DUEMANI 2021



ANNATA: 2021.

VARIETÀ: 100% Cabernet Franc. Certificazione biologica e biodinamica.

TERROIR: terreno argilloso, salino, con elevata presenza di scheletro di origine calcarea. Vigneto di circa 20 anni situato nel comune di Riparbella; "vigna alta" e "vigna di mezzo". Altitudine tra 220-250 mt slm.

VENDEMMIA: Selezione in vigneto e raccolta manuale in cassette da 10 kg. Vendemmia effettuata tra il 25 e il 26 settembre.

VINIFICAZIONE: Fermentazione spontanea a temperatura controllata in tini troncoconici con macerazioni di circa 30 giorni

AFFINAMENTO: Per circa 20 - 22 mesi in barriques nuove o di primo passaggio; il vino non subisce chiarifica né filtrazione

ALCOOL: 15%

Urlari

☆☆☆☆
URLARI



L'URLO 2020



ANNATA: 2020.

VARIETÀ: Merlot 100%.

TERROIR: mix eterogeneo di argilla, limo, sabbia, con una buona percentuale di scheletro.

VENDEMMIA: Selezione in vigneto e raccolta manuale in cassette da 10 kg. Vendemmia effettuata tra il 25 e il 26 settembre.

VINIFICAZIONE: a gravita', la fermentazione alcolica in tigni di acciaio inox e in parte in tini di legno a temperatura controllata per una settimana, alla quale continua una macerazione di circa due settimane.

AFFINAMENTO: Il vino matura per 15 mesi in barrique (100%) nuove di rovere francese e subisce un affinamento in bottiglia di circa 12 mesi.

ALCOOL: 14,5%



Associazione dei Vignaioli delle Colline di Riparbella

Consiglio direttivo

Flavio Nuti – Presidente – Cantina Podere La Regola

Cecilia Lioneschi – Vice Presidente – Cantina Prima Pietra

Leopoldo Papi – Segretario e Tesoriere – Cantina Pakravan-Papi

Consiglieri

Nicoletta Dicova – Cantina Colline Albelle

Tosja Zywietz – Cantina La Cava

Emilio Mancini – Cantina Caiarossa

Roberto Cristoforetti – Cantina Urlari



Piazza del Popolo, 1 - 56046 RIPARBELLA

www.vignaiolicollineriparbella.it

info@vignaiolicollineriparbella.it

vignaioliripa@pec.it

Seguiteci sui social

