

Vino e natura in armonia: il respiro del territorio nei vini di Podere La Regola

scritto da Malinda Sassu | 17/03/2025



La famiglia Nuti e il terroir di Riparbella, in provincia di Pisa: un legame inscindibile che si esprime in etichette dal carattere distintivo, frutto di cinque generazioni e di una terra millenaria

Le colline avvolgono la **Valle del Cecina**, la brezza marina accarezza le vigne e la storia riaffiora in ogni zolla di terra.

Riparbella è un luogo di confine, sospeso tra la forza della Maremma settentrionale pisana e l'eleganza delle coste del Tirreno, dove gli **Etruschi**, primi custodi di questo paesaggio, avevano già intuito la straordinaria vocazione vitivinicola della zona, lasciandoci in eredità anfore colme di storia e un legame con il vino che attraversa i secoli.

In questa trama antica si inseriscono i vini di **Podere La Regola**, pioniere nella riscoperta del potenziale sopito di questo angolo toscano. Un progetto enologico che la **famiglia Nuti** porta avanti da cinque generazioni, in un dialogo costante e rispettoso tra uomo, terra e natura.



Le vigne dell'azienda nella cornice naturale di Riparbella (Foto © Podere La Regola).

La storia di Podere La Regola, dal “cillieri” alla cantina d'arte

Alla fine dell'Ottocento, il bisnonno **Corrado** acquista un piccolo appezzamento di due ettari per produrre olio e vino genuino, destinato al consumo familiare. Nella piccola cantina sotto casa, chiamata “*cillieri*”, nasce così la prima produzione: un Sangiovese beverino che riempiva appena trenta damigiane.

Attraverso tre generazioni - da Corrado a Nilo, poi a Rolando - l'eredità vinicola si è quindi tramandata fino al 1990, quando **Luca Nuti**, agronomo visionario, trasforma quella produzione domestica in un'impresa strutturata, dedicandosi alla creazione di vini autentici e distintivi.

Nel 2000, il fratello **Flavio** - avvocato e raffinato sommelier - arricchisce la cantina come crocevia tra enologia e cultura, dove l'arte trova espressione nella monumentale opera di **Stefano Tonelli**: 46 metri di affresco che narrano il “*sogno del vino*” nella barricaia. L'edificio stesso, firmato dall'architetto **Sergio Scienza**, incarna i principi della bioedilizia e dell'energia pulita, fondendosi armoniosamente con il paesaggio circostante.

Oggi è arrivata la quinta generazione con **Valentino**, enologo aziendale dal 2018, affiancato da **Nicolò e Vittoria**, a completare un mosaico familiare dove ogni elemento contribuisce all'unicità di **Podere La Regola**.



La famiglia Nuti, da cinque generazioni, viticoltori a Riparbella (Foto © Podere La Regola).

Riparbella, un terroir di straordinaria vocazione

Le vigne di **Podere La Regola** si estendono ora su 26 ettari, tra pianura e collina, con terreni di origine pliocenica, ricchi di fossili e minerali ferrosi.

L'influenza del **fiume Cecina** e la **vicinanza al mare** garantiscono un **microclima ideale**, con escursioni termiche, ventilazione naturale e un'intensa luminosità che favorisce la maturazione ottimale delle uve. Dal 2015, inoltre, l'azienda ha convertito e certificato l'intera produzione al biologico, confermando l'attenzione della famiglia Nuti per la sostenibilità e l'ambiente circostante.

Un avamposto enologico che sorprende per la qualità dei vini che sfiorano l'eccellenza, dimostrando come la tenacia e la visione lungimirante possano riportare alla luce i tesori nascosti nel silenzio delle colline riparbellesi.

Vini Podere La Regola: la presentazione a Roma

La **famiglia Nuti** è stata tra le prime a credere nelle potenzialità di **Riparbella**, tanto che **Flavio Nuti** è oggi presidente dell'associazione "[Vignaioli delle Colline di Riparbella](#)" in un territorio considerato emergente per i suoi rossi di qualità.

Oggi, suo figlio, l'enologo **Valentino Nuti**, in sinergia con il consulente **Luca Rettondini**, persegue un obiettivo chiaro: **produrre vini di carattere**, rispettosi del territorio e riconoscibili per eleganza e bevibilità.

Valore e qualità emersi in modo chiaro nella presentazione alla stampa, presso il ristorante **Al Ceppo** di **Roma**, dove abbinamenti studiati hanno esaltato ogni calice della cantina di **Riparbella**.



La Regola IGT e Strido, Cabernet Franc e Merlot di Podere La Regola (Foto © Malinda Sassu).

Cabernet Franc e Merlot, protagonisti intriganti e raffinati

Il vino di punta di Podere La Regola, “**La Regola IGT Costa Toscana Rosso 2020**”, racconta un percorso evolutivo che approda alla perfezione varietale del **Cabernet Franc** in purezza, che nasce da terreni ricchi di ferro e sabbie plioceniche.

Un vino dal carattere unico, che privilegia l’eleganza sulla potenza, una scelta controcorrente in Toscana. Le barrique di media tostatura agiscono con discrezione per 16/18 mesi, permettendo al frutto di esprimersi, insieme all’affinamento prolungato in bottiglia. Un vino dall’equilibrio sorprendente, con profumi intensi di frutti rossi maturi, spezie dolci e una raffinata nota balsamica.

Dalla vigna storica a 250 metri, “**Strido Toscana Rosso IGT 2020**”, emerge con la personalità distintiva del **Merlot** in purezza. I terreni argillosi conferiscono uno straordinario profilo aromatico, dominato da note mentolate ed una maturità espressiva che incanta.

L’affinamento di 18 mesi in barrique segue la fermentazione in cemento, costruendo strato dopo strato un’architettura gustativa di rara eleganza, con richiami a frutti neri e cacao.

Un’interpretazione del Merlot che sfugge agli stereotipi, rifiutando l’opulenza eccessiva in favore di una precisa identità.



Tra i vini di Podere La Regola, uno straordinario metodo classico 60 mesi (Foto © Malinda Sassu).

L'Eccezione, il Metodo Classico 60 mesi

Una follia enologica trasformata in capolavoro. Questa sboccatura **2015 brut nature**, composta principalmente da **Gros Manseng** con una piccola percentuale di **Chardonnay**, sfida infatti ogni convenzione della spumantizzazione toscana.

La vicinanza al **fiume Cecina** compensa l'assenza di altitudine, regalando un microclima privilegiato che esalta l'acidità quasi citrica delle uve. Il remuage manuale, l'assenza di dosaggio e 60 mesi sui lieviti sviluppano complessità affascinanti: crosta di pane, frutta secca, ma sempre con quella spina dorsale acida che lo rende vibrante e vivo.

Un'eccezione, appunto, che conferma come il coraggio in enologia possa dare risultati straordinari quando guidato da visione e conoscenza del territorio.

Da segnalare anche "**La Regola Costa Toscana Bianco IGT 2021**", un blend di **Chardonnay** e **Sauvignon Blanc**, fermentato in anfora e barrique e affinato sulle fecce fini per esaltarne struttura e mineralità. Il suo bouquet spazia dai fiori bianchi alla frutta tropicale, con un sorso sapido e verticale.



“Il sogno del vino”: nella barricaia con le opere di Stefano Tonelli (Foto © Podere La Regola).

Sondrete 2020, la dolcezza della storia e del territorio

Un vinsanto passito che celebra la tradizione toscana con rispetto assoluto.

L'assemblaggio di **Trebbiano, Malvasia e Colombana** viene sottoposto a lenta disidratazione su graticci in ambiente areato, fino a fine dicembre. La resa minima - appena 15 litri da 100 kg d'uva - racconta di concentrazione estrema, custodita per 12 anni in caratelli da 100 litri, sigillati col cemento secondo l'antica usanza toscana. “**Sondrete 2020**” sfida il tempo con serena sicurezza, frutto di un processo produttivo che richiede pazienza infinita.

La sfida per la **famiglia Nuti** è continuare a produrre vini sempre più naturali e riconoscibili, capaci di raccontare un terroir che, pur essendo a pochi chilometri da **Bolgheri**, sta conquistando una sua identità distinta e riconoscibile.

La conversione all'agricoltura biologica, l'attenzione alla sostenibilità della cantina e il rispetto per la biodiversità sono i pilastri di una filosofia produttiva capace di guardare al futuro, senza mai dimenticare le proprie radici e l'autentica espressione di un territorio.

Podere La Regola

Cantina: Loc. Altagrada - SRT 68 Km. 6,400 | Riparbella (PI)

www.laregola.com