



PIEVE DE' PITTI

La **PIEVE DE' PITTI** si trova sul limite sud del comune di Terricciola, nel cuore dell'Alta Valdera a 140 mt sul livello del mare. 198 ettari in proprietà di boschi, campi coltivati e soprattutto vigneti e oliveti, che si stendono, a raggiera, sulla collina dominata dalla Villa e dal Castello di Pava.

La **PIEVE DE' PITTI** deve il nome alla famiglia fiorentina dei Pitti, proprietari della fattoria fino alla metà del XVII secolo e alla pieve di San Giovanni, sorta sulle rovine di una antica chiesa etrusca e ancora oggi consacrata.

Per palato e per tradizione, abbiamo fatto nostro il gusto ruvido, "rubestio" come diciamo noi, del Sangiovese e abbiamo orientato tutta la nostra viticoltura al rispetto dei vecchi vigneti piantati secondo la regola del Chianti, all'inizio degli anni '70, sulle colline attorno alla Villa.

I nostri terreni, le sabbie, le argille e i mattaioni, sono ricchi di concigliie e fossii, come la maggior parte dei terreni toscani, ma il carattere originale dei nostri vini arriva con le brezze marine che soffiano imperterrite da Sud Ovest, sulle colline di Miemo e Castellina e avvolgono l'uva in un abbraccio sapido, tanto intenso quanto inatteso.

E' per questo motivo, e per la nostra genuina passione per i bianchi freschi e saporiti, che abbiamo provato a far crescere, su sabbie non proprio marine, il Vermentino, il vitigno espressione della costa mediterranea.

E per lo stesso motivo, abbiamo riscoperto una piccola vendemmia tardiva di Trebbiano, l'uva dorata e succosa che ha fatto la storia delle Terre di Pisa.

Ci siamo poi presi qualche libertà con il Syrah e il Petit Verdot, per aggiungere pepe e un po' di verve a quello stile classico che meglio ci definisce.

Al nostro impegno in campagna, aggiungiamo ogni giorno il piacere di accogliervi alla **PIEVE**, per assaggiare con voi il frutto del nostro lavoro e della cultura viticola di queste terre.

...l' acqua ammarcisce e pali...
il vin guarisce i mali....



APRILANTE IGT Toscana Vermentino

Vermentino in purezza, prodotto da una unica vigna, esposta a Nord-Ovest per raccogliere l'ultimo raggio di sole, sui terreni sabbio-argillosi di fondo valle. Una vigna sensibile alle brezze marine e alle brine mattutine, dove il vermentino cresce in grappoli grandi e chicchi succosi, che richiedono cura e attenzione con diradamenti e sfogliature strategiche. Dal 2013 abbiamo abbandonato l'uso di lieviti selezionati, e ci affidiamo ai soli lieviti indigeni per esaltare la sapida mineralità che sempre lo distingue. Fermentato in acciaio, affronta l'inverno fuori dalla cantina, sottolenevicate ormai consuete, per favorire il naturale processo di chiarifica.

note di produzione

*prima annata
bottiglie
vitigno
vigneto
sistema di allevamento
densità (ceppi/ha)
terreno
vendemmia*

note di degustazione

da provare con:

alla temperatura di:

2001

7.500

vermentino 100%

Melucci: 60-90 mt slm esposto a Nord-Est
cordone speronato

5.500

sabbioso o sabbio-argilloso di medio impasto
a mano in cassette dal 20 al 30 settembre

Tutti i frutti di mare – eccezionale con i gamberi e i calamari – ma anche con gli antipasti tipici toscani e quindi bruschette, crostini e panzerotti con salsa di noci, formaggio cremoso e prosciutto!

10-11°C



TRIBIANA IGT Toscana Trebbiano

Trebbiano vendemmia tardiva. Un'uva tanto comune quanto inusuale se vinificata in purezza, e in più raccolta alla fine delle vendemmie del sangiovese. Il Tribiana nasce da un solo vigneto di Chianti, con buona percentuale di uve bianche e da una lunga lista di assaggi tra la Borgogna e la Provenza. Nell'incertezza tra estirpare le vecchie vigne per piantare ancora sangiovese o provare a riscoprire la tradizione dei bianchi delle Terre di Pisa, abbiamo optato per la strada più difficile. Produrre un bianco dimenticato in una terra che cerca la sua vocazione tra Sangiovese e Merlot. La fermentazione in tonneaux, regala al Tribiana una nota mielata tipica, fissata dall'affinamento in cemento e dal lungo periodo di sosta in bottiglia.

note di produzione

*prima annata
bottiglie
vitigno
vigneto
sistema di allevamento
densità (ceppi/ha)
terreno
vendemmia*

note di degustazione

da provare con:

alla temperatura di:

2005

2.000 numerate

trebbiano 100%

Poggetto: 100mt slm, esposto a Sud
archetto

3.500

sabbioso sciolto ricco di scheletro
a mano dal 15 al 20 ottobre

eccellente con tutti i piatti di mare a base di salmone. Ideale con gli Spaghetti o il risotto ai frutti di mare o con le zuppe di pesce insaporite con patate e gamberi e per un abbinamento insolito... provatelo con le uova al tartufo!!

11-12 °C



SCOPAIOLO IGT Toscana Syrah

Il Syrah è l'unica contaminazione internazionale in una produzione fortemente legata al territorio. Abbiamo deciso di piantare Syrah sui terreni sabbiosi, esposti a Nord-Ovest e sulle colline limose ricche di scheletro. Raccogliamo un'uva carica di colore e frutto, con una nota varietale sempre presente ma mai aggressiva, che vinifichiamo solo in acciaio, per ottenere un vino giovane, di buon corpo e intensità olfattiva. Come per gli altri nostri vini abbiamo scelto la vinificazione in purezza, per esaltare l'espressione locale del vitigno. E' il nostro rosso d'estate, adatto alla cucina di mare, con i suoi tannini setosi e il finale sapido.

note di produzione

*prima annata
bottiglie
vitigno
vigneto*

*sistema di allevamento
densità (ceppi/ha)
terreno
vendemmia*

note di degustazione
da provare con:

alla temperatura di:

2007

5.500

syrah 95%, petit verdot 5%

Melucci: 60-90 mt slm esposto a Nord-Est;

Uccelliera: 100t slm, esposto a Sud-Ovest

cordone speronato

5.500

sabbio-argilloso, sabbioso sciolto ricco di scheletro

a mano dal 15 al 30 settembre

Bistecca, o bracioline di maiale alle erbe di campo, ma anche con un Cheeseburger, perché no???, E' il vino perfetto per un Happy Hour con formaggi stagionati e salumi, un po' di pappa al pomodoro e le verdure fritte!

12-14 °C



APPUNTO IGT Toscana Rosso

Appunto è l'unico blend della nostra produzione.

È il nostro vino quotidiano, quello adatto ad accompagnare sulla tavola tutti i piatti della tradizione casalinga. Nasce da un assemblaggio delle nostre uve più giovani di Sangiovese e Merlot, con prevalenza del sangiovese per rispettare il gusto toscano. Vinificato e affinato in acciaio, per garantire la freschezza del frutto, mette d'accordo tutti i palati. L'onestà del suo gusto genuino vi sorprenderà.

note di produzione

prima annata
bottiglie
vitigno
vigneto

sistema di allevamento
densità (ceppi/ha)
terreno

vendemmia

note di degustazione

da provare con:

alla temperatura di:

2004

18.000

sangiovese 60%, merlot 40%

Voliera 90mt slm, esposto a Sud-Ovest ; Uccelliera 110mt slm, esposto a Sud-Ovest, Scopaiolo 120mt slm, esposto a Sud-Est

cordone speronato

5.500

sabbio-argilloso di medio impasto, ferroso, ricco di fossili e scheletro

a mano dal 20 al 30 settembre

tuttigliantipastitipicitoscani, icrostini, lebruschette e i salumi, ma anche la Pappa al Pomodoro e le carni bianche, come pollo e coniglio alla cacciatora.
12-14 °C



CERRETELLO DOCG Chianti Superiore

Il nostro primo vino, quello con il quale abbiamo iniziato la nostra avventura di vignaioli. Prodotto secondo la ricetta classica del Chianti, ossia da sole uve Sangiovese, Canaiolo e Malvasia Nera, vinificato e affinato nelle antiche vasche di cemento, della cantina storica della Pieve de Pitti. Inizialmente prodotto dalle uve provenienti dai nostri vigneti più vecchi, oggi trova nuova e più decisa espressione con l'apporto delle uve di Sangiovese dei primi vigneti piantati dalla famiglia nel 2001. Abbiamo pensato al gusto del Chianti che ognuno di noi conserva nella memoria di bambino. Questo per noi è il Cerretello.

note di produzione

*prima annata
bottiglie
vitigno
vigneto*

*sistema di allevamento
densità (ceppi/ha)
terreno
vendemmia*

note di degustazione
da provare con:

alla temperatura di:

2000

18.000

sangiovese 90%, canaiolo e malvasia nera 10%
Cerretello: 130mt slm, esposto a Sud; 950 110mt slm esposto a Sud-Ovest, Scopaiolo 120mt slm, esposto a Sud-Est
doppio capovolto/archetto e cordone speronato
3.500-5.500
argillo-sabbioso di medio impasto ricco di fossili a mano dal 1 al 10 ottobre

tutte le carni alla brace e gli arrostiti, la cacciagione si sposano a meraviglia con questo chianti dal gusto Classico. La Grande tradizione Toscana, lo vuole servito però, con la Ribollita e il Cacciucco.
12-14 °C



MORO DI PAVA IGT Toscana Sangiovese

Moro come il colore scuro di questo Sangiovese in purezza che cresce nella valle di Pava. Fratello maggiore del Cerretello, con cui divide l'uva dei vigneti più vecchi, nasce da una selezione dei grappoli più maturi e concentrati. Raccolto a mano in cassette, vinificato con i soli lieviti indigeni in piccole vasche con follature quotidiane, affina in legno mai nuovo e in cantina per un periodo di tempo indefinito, in relazione ai capricci dell'annata.

note di produzione

*prima annata
bottiglie
vitigno
vigneto*

*sistema di allevamento
densità (ceppi/ha)
terreno
vendemmia*

note di degustazione

da provare con:

alla temperatura di:

2001

4.500

sangiovese 100%

Selva: 110mtsIm, esposto a Sud-Est; Cerretello:

130mt sIm, esposto a Sud

architetto o doppio capovolto

3.500

sabbio-argilloso di medio impasto ricco di fossili a mano in cassette generalmente tra il 10 e il 25 di ottobre

Tutti gli arrosti e le carni rosse, gli uccelli e la selvaggina da pelo: ideale come vuole la tradizione con il fagiano e il cinghiale in umido, ancora meglio se accompagnati da funghi e tartufi. Delizioso con i formaggi stagionati e per i lussuriosi... con una fumata di Toscano Originale
14-16 C°



EXTRAVIRGIN BIO OLIVEOIL

Prodotto dalla raccolta manuale di olive di varietà tipiche delle Colline di Pisa (frantoio, leccino, moraiolo, pendolino), generalmente effettuata tra la fine di ottobre e la prima metà di novembre. L'**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGIC PIEVE DE' PTTI**, ha un colore verde maturo che si accende di riflessi dorati. La limitata resa per pianta e la frangitura a bassa temperatura garantiscono un ottimo fruttato d'oliva al naso, gusto fragrante ma delicato con note piacevolmente piccanti. Prodotto solo in piccole quantità, il **MONOCULTIVAR DI RAZZA IGI**, di colore verde brillante viene prodotto con olive raccolte nel pieno della maturazione ma di colore ancora verde, che non invaiano, come vuole la tipologia della cultivar.



note di produzione

bottiglie
cultivar
oliveto
metodo di allevamento
densità (piante/ha)
terreno
vendemmia

frangitura

note di degustazione

colore
profumo
gusto
consigli per la conservazione
consumo

1.000

frantoio, moraiolo, leccino, pendolino, razza
130 mt slm, esposto a Ovest

vaso

300

sabbioso sciolto ricco di scheletro

a mano tra la fine di ottobre e i primi di novembre

a freddo entro 24 ore dalla raccolta

verde intenso e maturo

fragrante e fruttato d'oliva

delicato ma con note piccanti ben percepite
al riparo dalla luce a temperatura 12-20° C. e
umidità 70-80%.

consigliato entro 18 mesi dalla data di
imbottigliamento

Olio Extravergine d'Olive



VINSANTO DEL CHIANTI

Prodotto con i grappoli migliori di Trebbiano e san Colombano, selezionati in vendemmia e lasciati appassire sui graticci fino a dicembre. Il mosto pigiato e torchiato a mano è chiuso in caratelli di castagno e ciliegio senza aggiunte di sorta, e lasciato invecchiare per 5 anni nella nostra Vinsantaia, cullato dai raggi di sole e dalle brezze di mare.

Al bel colore ambrato scuro con qualche riflesso rossastro, corrisponde il netto ricordo olfattivo del caramello accompagnato da un profumo intenso e persistente di frutta secca, albicocche, tamarindo e con un finale asciutto e aromatico che regala un bell'equilibrio tra dolcezza e freschezza, con una intrigante nota sapida..

Denominazione di Origine Controllata
2004
affinato all'origine
PIEVE DE' PITTI

GRAPPA DI CHIANTI

Prodotta dalla distillazione tradizionale in corrente di vapore e alambicco delle vinacce di prima spremitura di Sangiovese e Canaiolo, provenienti dai nostri vigneti di Chianti, ha un colore cristallino, con aromi gradevoli, puliti e intensi di violetta, lampone, e frutti rossi e un lieve accenno di fieno e sottobosco. Al gusto è piacevole con dolcezza ben percettibile tuttavia equilibrata da un finale morbido ma asciutto.

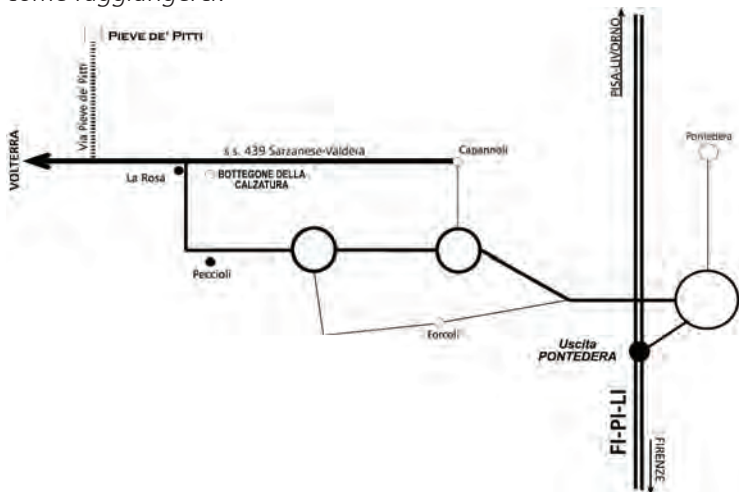
GRAPPA DI CHIANTI RISERVA

18 mesi di invecchiamento nei caratelli del nostro Vinsanto, donano alla Grappa del Chianti Riserva, un bel colore ambrato, note agrumate e mielate, in un finale piacevolmente speziato.



www.pievedepitti.it

come raggiungerci:



dalla A12 Genova-Livorno

Uscita PISA Aeroporto
Superstrada FI-PI-LI direzione Firenze
Uscita PONTEDERA
Direzione Peccioli-Volterra fino a
LA ROSA di Terricciola
Sulla S.S. 439 Volterrana girare a dx in Via
Pieve de' Pitti

dalla A11 Firenze-Mare

Uscita CAPANNORI
Direzione Pontedera-Volterra fino
a LA ROSA di Terricciola
Sulla S.S. 439 Volterrana girare a dx in Via
Pieve de' Pitti

dalla A1 Milano-Roma

Uscita Firenze SIGNA
Superstrada FI-PI-LI direzione Pisa
Uscita PONTEDERA
Direzione Peccioli-Volterra fino a
LA ROSA di Terricciola
Sulla S.S. 439 Volterrana girare a dx in Via
Pieve de' Pitti

PIEVE DE' PITTI SRL SOCIETA' AGRICOLA

via Pieve de' Pitti, 7 56030 Terricciola (PI)

Phone. +39.0587.635724 Fax +39.1782.730.049

www.pievedepitti.it