Vallepicciola presenta la linea Pievasciata: quattro vini per un’estate di gusto nel Chianti Classico

scritto da Redazione Wine Meridian | 10 Luglio 2025



Vallepicciola, nel cuore del Chianti Classico, presenta la linea Pievasciata, vini freschi e versatili perfetti per l’estate. Chardonnay, Pinot Nero, Rosato e Rosso, espressioni uniche del terroir, si abbinano a sapori estivi. La cantina offre anche esperienze enoturistiche, tra cui Wine Safari e Sunset Pic-nic, arricchendo l’offerta con la gastronomia stellata di Fontanelle Estate.

Situata nella frazione di Pievasciata, nel comune di Castelnuovo Berardenga a pochi chilometri da Siena, **Vallepicciola** è una delle realtà vitivinicole più

rappresentative del Chianti Classico, espressione autentica di un perfetto equilibrio tra tradizione, terroir ed eleganza. È proprio da questo piccolo borgo che prende il nome la linea *Pievasciata*, selezione firmata Vallepicciola che esprime l'identità della cantina attraverso vini contemporanei e versatili. Le uve provengono da vigneti situati tra i 380 e i 420 metri sul livello del mare, in una delle aree più vocate dell'azienda, caratterizzata da suoli di calcare e argilla con presenza di galestro e alberese. A evocare il legame con il luogo sono anche le etichette luminose e colorate, che raffigurano in chiave moderna la pieve di San Giovanni Battista, una delle più antiche del territorio chiantigiano. Per l'estate, la cantina propone **quattro etichette ideali per una stagione piena di gusto**: *Pievasciata Rosato*, espressione di Pinot Nero in rosa, *Pievasciata Chardonnay*, *Pievasciata Pinot Nero* e *Pievasciata Rosso*, un blend di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

Pievasciata Rosato



Un rosa intenso e brillante, profumi

di
fr
ag
ol
a
e
pe
ta
li
di
ro
sa
,
un
so
rs
o
pi
ac
ev
ol
e
e
vi
br
an
te
:
Pi
ev
as
ci
at
a
Ro
sa
to

è il compagno ideale per l’aperitivo, ma si adatta con disinvoltura a qualsiasi momento

mento della giornata. A base di Pinot Nero, conquista per freschezza e armoni

a. Perfetto con piatti a base di pesce e frutti di mare, verdure di stagione o, per

un abbinamento semplice ma gustoso, con una pizza margherita o marinara.

Pievasciata Chardonnay

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e profumi di albicocca



e
fi
or
i
di
pe
sc
o,
al
pa
la
to
si
di
st
in
gu
e
pe
r
la
su
a
sp
ic
ca
ta
sa
pi
di
tà
:
Pi
ev
as
ci
at

a
Ch
ar
do
nn
ay
è
il
bi
an
co
es
ti
vo
pe
r
ec
ce
ll
en
za
.
Pe
rf
et
to
co
n
cr
os
ta
ce
i
e
mo
ll
us

ch
i,
co
me
vo
ng
ol
e
e
co
zz
e,
si
ab
bi
na
co
n
el
eg
an
za
an
ch
e
a
fo
rm
ag
gi
fr
es
ch
i
o
se
mi

-
stagionatie piattivegetariani.

Pievasciata Pinot Nero



Rosso rubino con riflessi violacei, al

na
so
sp
ri
gi
on
a
no
te
di
fr
ag
ol
in
a
di
bo
sc
o,
ca
ss
is
e
me
lo
gr
an
o.
Al
pa
la
to
co
nq
ui
st
a

per leggerezza e freschezza. *Pievasciata Pinot Nero* è la dimostrazione di una

sfida riuscita: **coltivare questo vitigno in Chianti Classico con risultati so**

rp
re
nd
en
ti
. Di gr an de ve rs at il it à, si ab bi na a pi at ti di pe sc e co me ca cc iu cc o e ta

taki di tonno, ma anche a preparazioni a base di funghi e piatti speziati.

Pievasciata Rosso

Un Supertuscan che racconta il **lato più sperimentale di Valle picciola**, nato dall'a



ss
em
bl
ag
gi
o
ar
mo
ni
co
di
Sa
ng
io
ve
se
,
Ca
be
rn
et
Sa
uv
ig
no
n
e
Ca
be
rn
et
Fr
an
c,
pr
ov
en

ie
nt
i
da
i
vi
gn
et
i
Va
l
di
Pi
cc
io
la
,
Ca
su
cc
io
e
Mo
rd
es
e.
Ro
ss
o
ru
bi
no
in
te
ns
o
co

n
ri
fl
es
si
vi
ol
ac
ei
,
sp
ri
gi
on
a
al
na
so
pr
of
um
i
di
pi
cc
ol
i
fr
ut
ti
ne
ri
,
no
te
di
so

tt
ob
os
co
e
sp
ez
ie
.
In
bo
cc
a
è
fr
es
co
,
mo
rb
id
o
e
be
n
st
ru
tt
ur
at
o.
Il
co
mp
ag
no
id

ea
le
pe
r
le
gr
ig
li
at
e
es
ti
ve
,
si
sp
os
a
pe
rf
et
ta
me
nt
e
ad
an
ti
pa
st
i
di
ca
rn
e,
su
gh

i
ro
ss
i
e
ar
ro
st
i
co
me
l’
ar
is
ta
al
le
pr
ug
ne
.

L’estate è anche l’occasione ideale per **scoprire Vallepicciola come destinazione da vivere**. Tra le nuove proposte enoturistiche, la *Pinot Noir Experience* e il *Sunset Pic-nic* si affiancano al *Wine Safari*, un’avventura in jeep tra i segreti della tenuta, e alla *Discovery Experience*, con visita ai vigneti e agli spazi della cantina. A rendere l’esperienza ancora più completa è il contesto unico di Fontanelle Estate, il brand della famiglia Bolfo che riunisce Vallepicciola con gli hotel 5 stelle Le Fontanelle e The Club House, e una proposta gastronomica d’eccezione con i ristoranti La Colonna, Il Tuscanico e Il Visibilio (1 stella Michelin).

Punti chiave

1. **Vallepicciola presenta la linea Pievasciata**: quattro vini contemporanei e versatili, ideali per l’estate.
2. **Rosato, Chardonnay, Pinot Nero e Rosso Pievasciata** sono i perfetti compagni estivi, freschi e versatili.
3. **Vallepicciola è una destinazione da vivere**, con nuove esperienze enoturistiche ideali per l’estate.
4. **L’offerta di Vallepicciola si completa con Fontanelle Estate** per un’esperienza di lusso enogastronomica.