

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 Vallepiciola 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
ro
sa
in
te
ns
o
e
br
il
la
nt
e,
pr
of
um
i

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
co
mp
ag
no
id
ea
le
pe
r
l'
ap
er
it
iv
o,
ma
si
ad
at
ta
co
n
di
si
nv
ol
tu
ra
a
qu
al
si
as
i
mo

me
nt
o
de
ll
a
gi
or
na
ta
. A
ba
se
di
Pi
no
t
Ne
ro
,
co
nq
ui
st
a
pe
r
fr
es
ch
ez
za
e
ar
mo
ni

a.
Pe
rf
et
to
co
n
pi
at
ti
a
ba
se
di
pe
sc
e
e
fr
ut
ti
di
ma
re
,
ve
rd
ur
e
di
st
ag
io
ne
o,
pe
r

un
ab
bi
na
me
nt
o
se
mp
li
ce
ma
gu
st
os
o,
co
n
un
a
pi
zz
a
ma
rg
he
ri
ta
o
ma
ri
na
ra
.

Pievasciata Chardonnay

Da
l
co
lo
re
gi
al
lo
pa
gl
ie
ri
no
co
n
ri
fl
es
si
ve
rd
og
no
li
e
pr
of
um
i
di
al
bi
co
cc
a



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

-
st
ag
io
na
ti
e
pi
at
ti
ve
ge
ta
ri
an
i.

Pievasciata Pinot Nero



Ro
ss
o
ru
bi
no
co
n
ri
fl
es
si
vi
ol
ac
ei
,
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

pe
r
le
gg
er
ez
za
e
fr
es
ch
ez
za
. *Pi*
ev
as
ci
at
a
Pi
no
t
Ne
ro
è
la
di
mo
st
ra
zi
on
e
di
un
a

sf
id
a
ri
us
ci
ta
:
**co
lt
iv
ar
e
qu
es
to
vi
ti
gn
o
in
Ch
ia
nt
i
Cl
as
si
co
co
n
ri
su
lt
at
i
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

ta
ki
di
to
nn
o,
ma
an
ch
e
a
pr
ep
ar
az
io
ni
a
ba
se
di
fu
ng
hi
e
pi
at
ti
sp
ez
ia
ti
.

Pievasciata Rosso

Un
Su
pe
rt
us
ca
n
ch
e
ra
cc
on
ta
il
la
to
pi
ù
sp
er
im
en
ta
le
di
Va
ll
ep
ic
ci
ol
a,
na
to
da
ll
'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 Vallepiciola 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 Vallepiciola 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.