



SAN GIMIGNANO (SI)

**La Lastra**

Frazione Santa Lucia  
Via della Befana, 5  
tel. 335 6760536  
www.lalastra.it  
staff.lalastra@gmail.com



16 ha - 55.500 bt

**VITA** - Renato Spanu e la moglie Nadia Betti, periti agrari, si recarono a San Gimignano con l'idea di frequentare l'università di Siena, e per 15 anni collaborano con uno studio di consulenza agraria. Nel 1995 presero in conduzione l'azienda, proprio di San Gimignano, che seguivano come consulenti, e nel 2000 affittarono Marciano, dove realizzarono vigna e cantina. Nel 2002 hanno ricostruito la casa ed è iniziata anche l'attività di agriturismo.

**VIGNE** - A San Gimignano troviamo 8 ettari di vigna a 250 metri di altitudine. L'esposizione è a sud-ovest, su un terreno calcareo. In località Sant'Andrea e San Benedetto si coltiva a cordone speronato, su suolo di argille plioceniche. I vecchi impianti hanno una densità di 3.000 ceppi a ettaro. A Marciano si estendono 8 ettari: 2 a canaiolo, esposti a est, 4 a sangiovese, esposti a sud, 2 a merlot, cabernet franc e cabernet sauvignon.

**VINI** - La cantina, già tinaia dal 1872, è stata rimodernata e dotata dei recipienti adatti. Renato è amico di scuola dell'enologo Enrico Paternostro e si avvale dei suoi consigli. La **Vernaccia di San Gimignano 2016 vino quotidiano** (○ 22.000 bt; 10 €) è così buona che si "scioglie in bocca", evidenziando il carattere di estrema bevibilità. Più potente e complessa la **Vernaccia di San Gimignano Ris. 2015** (○ 8.000 bt; 15 €), che fermenta per metà in barrique; mostra profumi complessi e gusto pieno, sapido e avvolgente. Dalle vigne di Marciano, ecco il **Canaiolo 2016** (● 2.500 bt; 9 €), dalle tracce di pepe e spezie, austero e di particolare personalità. Territoriale il **Chianti Colli Senesi 2015** (● 15.000 bt; 7 €), saporito e piacevole. Il **Rovaio 2011** (● cabernet sauvignon, merlot, sangiovese; 8.000 bt; 14 €) è elegante e gustoso.

CONCIMI nessun concime

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE conversione biologico

# slow wine

guida  
2018

Storie di vita  
vigne, vini in Italia

1.947 cantine recensite  
24.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA  
SCONTO DEL 10% SUI VINI

IN COLLABORAZIONE CON:

**FISAR**

FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER

ALBERGATORI • RISTORATORI



Slow Food Editore

CON I 100 MIGLIORI LOCALI DOVE ACQUISTARE O BERE UN BUON BICCHIERE