



Sarzi Amadè e Castello di Volpaia: due famiglie unite per il Chianti Classico

(Agen Food) – Milano, 17 feb. – A pochi giorni dall'annuncio della nuova collaborazione tra **Sarzi Amadè** e **Castello di Volpaia** – la cui distribuzione è oggi affidata in esclusiva alla storica società leader del settore dal 1966 –, le due realtà familiari raccontano dettagli e aspettative della partnership nata nel segno di valori e prospettive condivise.

Nel 1966, mentre dall'intraprendenza di **Nicola Sarzi Amadè** nasceva l'omonima azienda – destinata a diventare interlocutore privilegiato delle più importanti case vitivinicole italiane, francesi e internazionali – **Raffaello Mascheroni Stianti** metteva per la prima volta piede a **Volpaia**, borgo fortificato senza tempo nel cuore del Chianti Classico la cui storia affonda le radici nel lontano 1172. Una coincidenza che accumuna il DNA dei due protagonisti che, come seconda e terza generazione alla guida, raccolgono preziose eredità declinate in due rami dello stesso settore.

La capacità di selezione dello storico distributore milanese, da sempre maestro nell'individuare le etichette più interessanti per il proprio mercato, ha trovato in **Castello di Volpaia** un'azienda capace di rispondere a quelle prerogative di **sostenibilità, preservazione del territorio, innovazione e ricerca dell'eccellenza** che accomunano tutte le cantine presenti nel suo catalogo. 45 ettari di vigneti, situati fino a 650 metri sul livello del mare, si sviluppano su suoli di arenaria, ideali per la creazione di rossi eleganti, longevi e armoniosi. Grazie a una selezione clonale accurata e alla riscoperta di varietà autoctone di Sangiovese, Castello di Volpaia ha dato vita a Cru come **Coltassala**, **Il Puro** e **Balifico**, espressioni uniche di un terroir straordinario che hanno ricevuto prestigiosi riconoscimenti internazionali, come l'inclusione tra **i migliori tre vini al mondo secondo Wine Spectator**.

Entrambe nate nel segno di un sodalizio fraterno – quello di **Claudia con Alessandro Sarzi Amadè** e quello di **Federica con Nicolò Mascheroni Stianti** – le aziende guardano al futuro del vino, l'una con una distribuzione attenta e mirata alle realtà capaci di ospitare le eccellenze italiane, e l'altra puntando su tecnologie innovative e sostenibilità, con transizione biologica dal 2000 e certificazione dal 2000.

Forte di una visione che mette al primo posto le pratiche agricole naturali e le innovazioni biologiche fin dalla sua fondazione, **Castello di Volpaia** è interprete di una filosofia che abolisce le sostanze chimiche di sintesi, in grado così di produrre vini autentici e di grande pregio, riconosciuti a livello internazionale.

Tra i vini con i riconoscimenti più prestigiosi ricordiamo il **Chianti Classico Riserva 2021** recentemente selezionato tra i migliori 3 vini al mondo da **Wine Spectator**, il **Chianti Classico 2022** premiato dal Gambero Rosso con i **Tre Bicchieri** e il **Balifico**, un *Super Tuscan* che unisce Sangiovese e Cabernet Sauvignon, e che fa spiccare Volpaia tra i membri del "Comitato Historical Super Tuscans".

La scelta di **Sarzi Amadè** come esclusivo distributore dei vini della cantina sul territorio nazionale non è stata casuale, racconta **Federica Mascheroni Stianti**, «Abbiamo sempre guardato con ammirazione la capacità distributiva di **Sarzi Amadè**. Le nostre filosofie si completano perfettamente: la sua competenza e conoscenza del mercato con il nostro impegno a produrre un Chianti Classico che nasce dal rispetto della terra» spiega. «La partnership si fonda sulla ricerca della qualità e sull'impegno comune verso un'evoluzione sostenibile del business, valori che guidano anche la conservazione del borgo di Volpaia, luogo capace di ospitare un turismo culturale e profondamente consapevole».

«Seguiamo il magnifico lavoro di Federica e Nicolò fin dall'inizio del loro ingresso nell'azienda di famiglia. Castello di Volpaia è una delle cantine che, secondo noi, rappresenta al meglio l'eccellenza dell'**Alto Chianti Classico**, in una produzione autenticamente impegnata nella ricerca di pratiche sostenibili all'avanguardia come espressione del proprio terroir. È questo che ricerchiamo nei produttori che selezioniamo per la nostra clientela», commenta **Alessandro Sarzi Amadè**.

Agenfood.it, 17.02.2025, <https://www.agenfood.it/vino-e-birre/sarzi-amade-e-castello-di-volpaia-due-famiglie-unite-per-il-chianti-classico/>