



*Castello di Volpaia è una delle cantine che rappresenta l'eccellenza dell'Alto Chianti Classico*

In più, le due realtà, orgogliosamente a gestione familiare, sono nate quasi insieme, nel 1966. Nel primo caso per l'intraprendenza di Nicola Sarzi Amadè, mentre 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.

### **Sarzi Amadè e Castello di Volpaia, un dna comune**

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. Un legame che è stato sottolineato nel corso della colazione di presentazione dell'accordo, organizzata presso il raffinato Remedy Wine&Spirits di Milano, rispettivamente da Claudia e Alessandro Sarzi Amadè e Federica e Niccolò Mascheroni Stianti. E, così, la capacità di selezione dello storico distributore milanese, da sempre abile nell'individuare le etichette più interessanti per il proprio mercato (e per la fortuna dei consumatori, aggiungiamo noi), 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 ad 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, come abbiamo visto, fanno incetta di prestigiosi riconoscimenti internazionali

### **Castello di Volpaia, un incontro eccellente**

Successi non casuali, perché alla base c'è una visione che mette al primo posto le pratiche agricole naturali e le innovazioni biologiche che con l'abolizione delle sostanze chimiche di sintesi, Castello di Volpaia è, così, in grado di produrre vini autentici e di grande pregio. Tant'è vero, ha ammesso Alessandro Sarzi Amadè, «seguiamo il magnifico lavoro di Federica e Niccolò fin dall'inizio del loro ingresso nell'azienda di famiglia perché avevamo la certezza che Castello di Volpaia è una delle cantine che rappresenta 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».



Con questi presupposti «è stato facile la scelta di Sarzi Amadè come esclusivo distributore dei vini della nostra cantina sul territorio nazionale - ha raccontato Federica Mascheroni Stianti -. Abbiamo sempre guardato con ammirazione la capacità distributiva di Sarzi Amadè. Le nostre filosofie si completano perfettamente: competenza e conoscenza del mercato con il nostro impegno a produrre un Chianti Classico che nasce dal rispetto della terra».

### **Castello di Volpaia, la degustazione**

Con alcune proposte del Remedy, come polpettine e verdure in pastella, risotto con crema di zucca arrosto e mandarino tardivo, controfiletto di manzo insalatina di cavolo rosso e purè di patate alla francese, cannolo ricotta Guffati cioccolato e candito, sono stati degustati i seguenti vini, di cui due della Nika, altra azienda che fa capo al Castello di Volpaia.

#### **Bollicine di Nika Metodo Classico Blanc de Noir**

La base spumante viene prodotta in Nord Italia utilizzando uve di Pinot nero. La liqueur d'expédition è realizzata con una base di vino ottenuto da uve passite al sole delle isole del Mediterraneo per 5 settimane. Dopo una breve permanenza in botti di legno il vino viene aggiunto alla base spumante di Pinot nero a seguito del degorgement. Così si ottiene uno spumante secco, elegante e complesso, caratterizzato da una grande freschezza accompagnata da sentori di crosta di pane, noci, frutta secca e rosa. Il perlage è fine e persistente. Finale lungo con note floreali e delle belle note di spezie.





#### Castello di Volpaia Chianti Classico 2022

Sull'etichetta di questo Chianti Classico è raffigurata la Commenda di Sant'Eufrosino, la seconda chiesa più antica di Volpaia, con una storia tutta da raccontare, magari una volta sul posto, anche perché adesso è utilizzata per grandi degustazioni, pranzi o eventi internazionali. Nei sotterranei si trova una delle cantine di invecchiamento della Fattoria e una grande libreria delle annate storiche nell'azienda. Il vino è **ottenuto prevalentemente da Sangiovese vendemmiato dalla metà di settembre e fino ai primi di novembre**. L'affinamento, di 12 mesi, avviene in botti da 30 ettolitri. Il colore è rosso rubino intenso. Profumo di frutta rossa e note di ciliegie sotto spirito. **In bocca è morbido, di buona struttura e un persistente retrogusto fruttato.**

#### Castello di Volpaia Chianti Classico Riserva 2021

**Uve Sangiovese selezionate in diversi vigneti impiantati tra il 1970 e il 2002 su terreno di origine arenaria a circa 600 metri di altitudine.** La vendemmia è avvenuta tra la fine di settembre e la metà di ottobre, con vino affinato in botte di rovere francese e sloveno per 24 mesi, più tre mesi in bottiglia. Il colore è rosso rubino di media intensità con lievi riflessi granati. Il profumo è elegante, intenso con prevalenza di sentori fruttati e note speziate. In bocca la buona struttura con tannini ben evidenti e una grande persistenza rappresentano una delizia per il palato. **Davvero un gran bel vino che non si dimentica facilmente.**



#### **Coltassala Chianti Classico Gran Selezione Radda DOCG 2021**

Uve Sangiovese con un 5% di Mammolo selezionate nel vigneto di Coltassala ubicato a 450 metri di altitudine e vendemmiate nell'arco di una decina di giorni nella prima quindicina del mese di ottobre. L'affinamento avviene in barriques di rovere di Allier per 24 mesi, più 6 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino intenso, con eleganti profumi di viola ciliegia, sostenuti da note di vaniglia, cacao e frutta sotto spirito. In bocca è vibrante, degna di nota la persistenza. Insomma, un gran bel vino che è sicuramente l'orgoglio dell'azienda anche per la sua possibilità di poter essere invecchiato per lunghissimo tempo.

#### **Castello di Volpaia Balifico Toscana IGT 2021**

Uve Sangiovese (65%) e Cabernet Sauvignon (35%) selezionate nel vigneto Balifico impiantato su terreno sabbioso/limoso con elevato scheletro, con una vendemmia iniziata leggermente anticipata rispetto alla norma. Il vino è stato affinato 18 mesi in barriques di rovere di Allier, ottenendo un vino di colore rosso rubino intenso dai riflessi violacei. Il profumo è fine ed elegante, con note di mora e mirtillo abbinata a sentori di cannella e da un tocco di legno. In bocca è un vino fine, morbido, rotondo, con belle note di frutti rossi e una bella persistenza. Un vino che resiste nel tempo.





#### **Nika Passito di Pantelleria 2018**

Uve zibibbo vendemmiate a fine agosto e appassite per 5 settimane per poi essere pigiate, diraspate e messe a macerare insieme al mosto in fermentazione. Procedimento che permette di produrre un delicato vino di colore giallo tendente all'ambra. I profumi sono intensi con note prolungate di dattero, uva passa e miele di acacia. In bocca è dolce, morbido e persistente.

Italiaatavola.net, 19.02.2025, <https://www.italiaatavola.net/wine/2025/2/19/castello-di-volpaia-sarzi-amade-nuova-partnership-di-eccellenza/110707/>

 **Castello di Volpaia**

 Loc. Volpaia 53017 Radda in Chianti (SI)

 Tel +39 0577 738066

