



SARZI AMADÈ: CASTELLO DI VOLPAIA IN ESCLUSIVA

Febbraio 14, 2025 / [Giovanna Romeo](#) / News / Wine



Si amplia il portfolio di **Sarzi Amadè**, storica società di distribuzione nata nel 1966 dall'intraprendenza di *Nicola Sarzi Amadè*, che aggiunge alle sue numerose e prestigiose aziende, un marchio storico dell'Alto Chianti Classico. **Castello di Volpaia** ha affidato la distribuzione in esclusiva a una realtà interlocutore privilegiato delle più importanti case vinicole italiane, francesi, internazionali. A Milano, nel centralissimo *Remedy Wine Bar*, un luogo che promette di essere un rifugio lontano dagli impegni quotidiani ma soprattutto il luogo giusto per gli appassionati di vini e distillati, Castello di Volpaia ha raccontato i dettagli e gli aspetti della partnership nata nel segno di valori e prospettive condivise.



Federica e Nicolò Mascheroni Stianti, al centro Alessandro Sarzi Amadè

Alla presenza di **Federica e Nicolò Mascheroni Stianti** e di **Alessandro Sarzi Amadè**, gli assaggi delle celebri etichette hanno evidenziato il lavoro di un'azienda che guarda al futuro, dove il terroir e la sostenibilità sono il punto di partenza di un impegno volto all'innovazione e alla ricerca dell'eccellenza, ma anche alla preservazione del territorio. Volpaia, borgo fortificato senza tempo nel cuore del Chianti Classico la cui storia affonda le radici nel lontano 1172, fu la destinazione di **Raffaello Mascheroni Stianti** che su una proprietà di 45 ettari di vigneti – con transizione biologica dal 2000 e certificazione dal 2000 – situati su suoli di arenaria a 650 metri sul livello del mare, ha saputo creare vini rossi inconfondibili dal tratto elegante, caratterizzati da finezza, armonia e longevità.



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 dove le pratiche agricole naturali e le innovazioni biologiche messe in campo, hanno permesso di accantonare ogni forma di chimica, contribuendo a produrre vini autentici e di grande pregio. In assaggio le *Bollicine di Nika* Metodo Classico Blanc de Noir, un vino innovativo nato dal piacere di Nicolò Mascheroni Stianti per il Pinot Nero proveniente da uno dei territori più vocati in Italia, l'Oltrepò Pavese, e il Moscato di Alessandria coltivato su vigneti di proprietà a Pantelleria, acquistati per volontà dello stesso Nicolò, *Castello di Volpaia Chianti Classico 2022*, *Castello di Volpaia Chianti Classico Riserva 2021*, *Castello di Volpaia Coltassala Chianti Classico Gran Selezione Radda DOCG 2021*, *Castello di Volpaia Balifico Toscana IGT 2021* – un Super Tuscan che unisce Sangiovese e Cabernet Sauvignon, e che fa spiccare Volpaia tra i membri del "Comitato Historical Super Tuscans - Nika Passito di Pantelleria 2018 definito da **Nicolò Mascheroni Stianti** "una poesia bellissima che arriva dal Moscato di Alessandria", prodotto in sole sei mila bottiglie.



"Un tempo – precisa Nicolò – era semplicemente un'uva da tavola, per me l'uva da mangiare più buona sul mercato. Il processo per la produzione del passito è piuttosto complesso, basti pensare che sull'isola di sono 320 giorni di vento all'anno e piove molto poco. Le viti, nella conformazione di alberello pantesco, Patrimonio Unesco, strisciano letteralmente per terra incluse in una buca che le contiene e le protegge dal vento oltre a trattenerne l'umidità. A differenza del vin santo che facciamo a Volpaia, vino di natura ossidativa, il passito ha una componente aromatica che evoca gli agrumi, sentori che volutamente vado a cercare".



Come sottolinea **Federica Mascheroni Stianti** "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". Una scelta dettata dunque da una condivisione di valori e una filosofia che Castello di Volpaia, ritrova nella società distributiva Sarzi Amadè. **Alessandro Sarzi Amadè** "È un grande piacere poter ospitare Federica e Nicolò Mascheroni Stianti proprietari di Castello di Volpaia. La nostra è una collaborazione recentissima di cui siamo entrambi estremamente felici. 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".

VOLPAIA.COM
SARZIAMADE.IT

Jamesmagazine.it, 14.02.2025, <https://www.jamesmagazine.it/wine/sarzi-amade-castello-volpaia-esclusiva/>