



Economia Lifestyle

Castello di Volpaia si rafforza nel mercato italiano con Sarzi Amadè

Fabrizio Guidoni 20/02/2025 0



[Castello di Volpaia](#), una delle cantine simbolo del Chianti Classico, sigla una nuova partnership con Sarzi Amadè, storica società di distribuzione di vini e distillati di alta gamma. L'accordo mira a potenziare la presenza della cantina nel mercato italiano, valorizzando il suo impegno nella [produzione biologica](#) e nella ricerca dell'eccellenza qualitativa.

I vini biologici di Castello di Volpaia

Fondata nel 1172, Castello di Volpaia spicca per la sua produzione di vini biologici che esaltano le caratteristiche uniche del terroir del Chianti. I suoi 45 ettari di vigneti, situati non lontani da Radda in Chianti e a oltre 400 metri sul livello del mare, affondano le radici in suoli di arenaria. Tutte condizioni ideali, quindi, per la creazione di vini rossi eleganti e longevi.

Tradizione e innovazione per valorizzare il Sangiovese

La cantina ha saputo coniugare tradizione e innovazione, con una selezione clonale accurata e la riscoperta di varietà autoctone di Sangiovese. La selezione clonale è una tecnica usata in viticoltura per migliorare la qualità delle viti. In pratica, si scelgono le piante di vite migliori, come quelle che producono uva più sana, più gustosa o più resistente alle malattie, e si riproducono esattamente uguali. Questo processo aiuta i produttori di vino a ottenere uve più uniformi e di alta qualità, mantenendo le caratteristiche migliori di una varietà di vite nel tempo. Nel caso del Castello di Volpaia, questa selezione ha appunto permesso di valorizzare il Sangiovese, riscoprendo le sue varietà autoctone e migliorando la qualità dei suoi vini. Il risultato? Etichette iconiche come *Coltassala*, *Il Puro* e *Balifico*, riconosciute a livello internazionale e premiate da *Wine Spectator* tra i migliori vini al mondo.

Ospitalità e sostenibilità nel borgo di Volpaia

Guidata oggi da Federica e Nicolò Mascheroni Stianti, la cantina ha saputo evolversi mantenendo salde le proprie radici nel borgo fortificato di Volpaia. L'ospitalità, la tradizione vitivinicola e l'attenzione alla sostenibilità fanno di Castello di Volpaia un punto di riferimento per gli amanti del Chianti Classico. La sua filosofia biologica è fondata sull'utilizzo di pratiche agricole naturali e su un controllo meticoloso dei vigneti.

Partnership forte per il percorso di crescita di Castello di Volpaia

La nuova collaborazione con Sarzi Amadè si inserisce in un percorso di crescita e consolidamento di Castello di Volpaia sul mercato italiano. "Siamo onorati di accogliere Castello di Volpaia tra i nostri partner", ha commentato **Alessandro Sarzi Amadè**, alla guida dell'omonima azienda storica società leader nella distribuzione di grandi vini e distillati su tutto il territorio nazionale.



"Siamo colpiti - ha aggiunto - dall'impegno della cantina nel rappresentare l'Alto Chianti nel segno della sostenibilità e dell'eccellenza qualitativa".

Nuovaeconomia.com, 20.02.2025,

<https://nuovaeconomia.com/blog/2025/02/20/castello-di-volpaia-si-rafforza-nel-mercato-italiano-con-sarzi-amade/>