

STORIE DA TAVOLA

IL RACCONTO DELL'ECELLENZA DEL GUSTO

HOME RISTORANTI VINI PRODOTTI NEWS CHI SIAMO



NEWS

Castello di Volpaia e Sarzi Amadè: una nuova collaborazione

© GIANLUCA MONTABARO © 11 FEBBRAIO 2025



Castello di Volpaia, con il suo borgo fortificato che risale al 1172, è una delle realtà più solide del panorama del Chianti Classico. Quattro generazioni della famiglia Mascheroni Stianti alla guida: prima Raffaello, poi Carlo e Giovannella, oggi Nicolò e Federica, domani Allegra, Olivia e Tito. Con un'estensione vitata di quarantacinque ettari, posti a oltre 400 metri e condotti in regime biologico dal 2000, Castello di Volpaia produce vini rossi eleganti e longevi, armoniosi e aristocratici che esprimono al meglio tutto il carattere del Sangiovese di Radda. Fra le etichette più note della *maison* vanno annoverati i *cru* Coltassala e Il Puro Casanova (entrambi Chianti Classico Gran Selezione), il *supertuscan* Balifico (*blend* di Sangiovese e Cabernet Sauvignon) e il prezioso Vinsanto.



La Sala delle Bottiglie - all'interno di Castello di Volpaia (Radda in Chianti - TN)

Dall'inizio del 2025 Castello di Volpaia ha stretto una nuova collaborazione con il più noto e più importante fra i distributori italiani: Sarzi Amadè. Curiosamente entrambe le realtà sono nate nel 1966: la seconda dall'intraprendenza di Nicola Sarzi Amadè. La prima dalla lungimiranza di Raffaello Mascheroni Stianti.



La vinsantaia di Castello di Volpaia

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, di innovazione e di ricerca dell'eccellenza che accomunano tutte le cantine presenti nel proprio catalogo. 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 infatti promotore di una filosofia produttiva che, abolendo le sostanze chimiche di sintesi, esalta l'autenticità e il pregio dei propri vini.



Un'immagine delle vigne che circondano il borgo di Volpaia

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».



Le curate vigne di proprietà dell'azienda Castello di Volpaia

«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.

Storiedatavola.it, 13.02.2025, <https://www.storiedatavola.it/2025/02/13/castello-di-volpaia-e-sarzi-amade-una-nuova-collaborazione/>