

17-03-2025

## Castello di Volpaia e Sarzi Amadè, l'unione fa la forza

Il progetto condiviso, con un obiettivo comune: «La ricerca della qualità e impegno comune verso un'evoluzione sostenibile»



Federica Mascheroni Stianti, Alessandro Sarzi Amadè e Nicolò Mascheroni Stianti presentano il loro progetto di collaborazione

Le affinità elettive e professionali di **Sarzi Amadè**, storico distributore milanese dei più celebri blasoni nazionali ed esteri e la famiglia **Mascheroni Stianti**, proprietari di **Castello di Volpaia** in Chianti Classico ha permesso di dare vita ad una singolare collaborazione che è stata presentata da poco a Milano.

**Castello di Volpaia** è una realtà toscana che vanta 45 ettari di vigneti distesi fino a 650 metri sul livello del mare, presenti su suoli di arenaria, ideale per far nascere rossi eleganti, longevi e identitari. Una selezione clonale di **Sangiovese** ha generato vini come **Coltassala, Il Puro** e il **Balifico** note in tutto il mondo per rappresentare una filosofia aziendale dove emerge il mantra biologico che contraddistingue questa realtà fin dal 2000. Da tempo i fratelli **Federica** e **Nicolò Mascheroni Stianti** prestano i rispettivi talenti a **Castello di Volpaia** con l'obiettivo di qualità assoluta elevato come mantra aziendale all'unisono.



Il borgo di Volpaia, nel Chianti Classico

Racconta **Federica Mascheroni Stianti**: «Il nostro lavoro di fare grandi vini doveva allinearsi ad avere una possibilità commerciale e distributiva più strutturata. 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. 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».



Alcune vigne di *Castello di Volpaia*

*Volpaia* è un luogo magico che i fratelli **Mascheroni Stianti** raccolgono dai genitori sia con l'eredità vitivinicola ampliata con ospitalità. Un borgo fortificato creato nel 1172 che oggi è senza dubbio uno dei borghi più belli d'Italia e riconosciuto per la produzione di vino, olio e intriso di storia che traspare in ogni angolo di *Volpaia*. **Carlo** e **Giovannella**, genitori di **Nicolò** e **Federica**, hanno dedicato la loro vita a rendere speciale questo borgo, il compito delle generazioni attuali e futuro resta di continuare ad elevare le peculiarità di questa porzione di Toscana, intima e senza tempo.



*Castello di Volpaia Coltassala Chianti Classico Gran Selezione Radda Docg 2021*

Interessante il timbro del *Castello di Volpaia Coltassala Chianti Classico Gran Selezione Radda Docg 2021*, senza dubbio l'archetipo del *Chianti Classico* del presente, un vino dal colore rubino intenso, sentori di frutta rossa sotto spirito con lievi speziature e note di vaniglia. Morbidezza immediata e tannini ben integrati, fini e avvolgenti. Un vino che senza dubbio esprime il territorio con una potenza e, senza dubbio, un alto tasso di invecchiamento. Matura per 18 mesi in barrique di rovere ed affina in bottiglia per 6 mesi. Un rosso elegante che conferma la cifra stilistica di Volpaia.

Commenta **Alessandro Sarzi**: «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».

Identitagolose.it, 17.03.2025, <https://www.identitagolose.it/sito/it/136/39135/in-cantina/castello-di-volpaia-e-sarzi-amade-lunione-fa-la-forza.html>