

DEGUSTAZIONI DI VINO IN TOSCANA: PICCOLE CANTINE IN GRANDI DENOMINAZIONI



Alla scoperta di 6 cantine da visitare in Toscana per degustare vini eccellenti e biologici, lontano dal fragore di fama e notorietà delle etichette più famose. Cantine da visitare in Toscana fuori dal circuito mainstream

Per gli amanti del buon vino e delle degustazioni, la Toscana è una sorta di paradiso. Una terra promessa che non può che mettere d'accordo chiunque ami avventurarsi alla scoperta delle sue campagne, per rinfrancare lo spirito tra panorami mozzafiato e vini memorabili.

In questo articolo, vi sveliamo 6 cantine da visitare in Toscana per degustazioni di vini biologici, lontani dal circuito mainstream dei grandi nomi altisonanti.





Una selezione di 6 cantine da visitare in Toscana

Queste 6 cantine toscane ci hanno colpito per la loro genuinità e per l'impegno nella salvaguardia di tradizione e territorio. Qui potrete davvero toccare con mano ciò che si cela dietro a un'etichetta: duro lavoro nei campi, rischi d'impresa, storie familiari, passioni personali, scelte di vita radicali.

Visitare una cantina può risultare in un'esperienza che va ben oltre la semplice degustazione di vino: può tradursi in un viaggio a tutto tondo, che spazia dalle tecniche di produzione ai perché di alcune scelte fino ad approfondimenti sulle caratteristiche del territorio.



Azienda Agricola Monterotondo, a Gaiole in Chianti una cantina di famiglia

Il nostro viaggio tra le cantine da visitare in Toscana inizia nel cuore pulsante della tradizione enologica toscana: il Chianti Classico.

L'Azienda Agricola Monterotondo è un'ex casa colonica antichissima risalente all'anno 1056, ubicata nel comune di Gaiole in Chianti. Inizia la sua attività nel 1959 per volere del nonno dell'attuale proprietario, rimanendo un hobby di famiglia portato avanti dal padre fino al 1994. Da allora è lui, Saverio Basagni con la moglie Fabiana Giuliani, a capo di quella che non stentano a definire 'tutta la nostra vita'.

Nuova vita ai vigneti e alla cantina

Nel tempo, lentamente, Saverio e Fabiana hanno ricostruito tutti i vigneti oramai esausti e non più adatti a produrre vino di qualità. Ad oggi contano 3,5 ettari destinati alla produzione di Chianti Classico: 3 ettari di Sangiovese e mezzo ettaro misto con Canaiolo, Malvasia nera e Colorino.

La cantina è stata poi negli anni completamente rinnovata e attrezzata con vasche in acciaio, un impianto di imbottigliamento e un'area dedicata al confezionamento. Ciò che più preme all'Azienda è la produzione di un vino ottimo senza prodotti chimici: Monterotondo è biologica dal 2003.



I vini di Monterotondo

La sua linea di produzione vinicola è asciutta ed essenziale con solo tre etichette: due dedicate al Chianti Classico Docc, annata e riserva, e un bianco da Malvasia bianca del Chianti. Semplicità, passione, gratitudine sono le parole d'ordine della prima delle nostre cantine da visitare in Toscana. Venire a Monterotondo significa rallentare, imparare, condividere in compagnia di artigiani del vino, dediti oltre che alla sua produzione, alla diffusione della sua cultura.

Degustazione di vini biologici toscani e altri prodotti tipici

Le degustazioni dei loro vini biologici che seguono le visite, sono sempre accompagnate da salumi e formaggi da filiera corta. Chi sta cercando un'esperienza immersiva nella Toscana più genuina, sappia che è possibile soggiornare in questo luogo dove le tradizioni di famiglia vengono coltivate sempre col sorriso e con l'orgoglio di chi crede in ciò che fa.



Mulini di Segalari: a Bolgheri una delle cantine da visitare in Toscana

Proseguiamo il nostro viaggio tra le 6 cantine da visitare in Toscana, lasciandoci alle spalle il Chianti Classico per avventurarci in un'altra importante denominazione: la Bolgheri Doc. *'Abbiamo accudito e la natura ha fatto il resto'*. È con questa bellissima frase che l'azienda Mulini di Segalari si presenta al pubblico. Il nome della cantina deriva dagli antichi mulini del '700 che a partire dal 2002 sono stati restaurati, anno in



cui i vigneti sono stati piantati e questo luogo abbandonato ha ripreso vita.

La produzione dei vini dei Mulini di Segalari

Zona selvaggia punteggiata da ruderi diroccati, fiumi, boschi, qui si producono vini biologici e biodinamici: 2,7 ettari di vigne, quelli coltivati sono gli uvaggi tipici della Doc Bolgheri ovvero Cabernet Sauvignon e Merlot ma anche Petit Verdot, Syrah, Sangiovese, Ciliegiole e Pugnello. Una parte della produzione è dedicata alle uve a bacca bianca: Vermentino, Manzoni Bianco e Viognier. I vigneti sono coltivati in modo naturale, senza l'utilizzo di concimazioni chimiche e di prodotti sistemici, privilegiando la fertilizzazione dei terreni con la pratica del sovescio e la simbiosi con micorrizza.

I lieviti utilizzati per la fermentazione alcolica sono quelli indigeni. Questo e altro è quello che Marina, titolare dell'azienda, ed Emilio, l'enologo, vi racconteranno durante una visita a Mulini di Segalari, passeggiando tra i vigneti e curiosando nel dietro le quinte di tutti i passaggi che portano alla realizzazione dei loro tre vini Doc Bolgheri - Rosso, Superiore e Vermentino - e del loro Igt Costa Toscana.

A Bolgheri visite in cantina e giornate in vigna

Oltre alle visite in cantina con degustazioni, in questo luogo bellissimo, è possibile, prenotando, vivere esperienze più uniche che rare. Si può passare la giornata in vigna insieme agli addetti ai lavori e sentirsi vignaiolo per un giorno. In alternativa è possibile degustare i vini dell'Azienda con un Sommelier professionista che vi guiderà alla scoperta dei fondamenti delle tecniche di assaggio e abbinamento.



Leggi anche: [Vini rosati: l'apostrofo rosa tra le parole vino e Toscana](#)





MULINI DI SEGALARI

VITICOLTORI BIOLOGICI A BOLGHERI

Azienda Aietta di Montalcino: nella cantina piccola ci sta il vino buono

Una della zone più conosciute al mondo per la produzione di vini di altissima qualità è senza dubbio Montalcino. Sinonimo di storiche denominazioni e aziende dai pedigree stellari, a cercar bene è possibile imbattersi ancora in piccole cantine sconosciute anche ai montalcinesi. È questo il caso della terza delle nostre cantine da visitare in Toscana.

L'azienda vitivinicola più piccola di Montalcino

Aietta, con i suoi 2 ettari scarsi di superficie, è con tutta probabilità l'azienda vitivinicola più piccola di Montalcino. E con tutta probabilità Francesco Mulinari è il vignaiolo più giovane a produrre i famosi Brunello e Rosso di Montalcino, non avendo nemmeno 30 anni.

Un'altra particolarità dell'Aietta è la forma di allevamento delle viti ad alberello libero, unico vigneto di questo tipo a Montalcino, tra l'altro splendidamente situato su di un terrazzamento proprio sotto le mura di cinta del paese, in posizione panoramicissima.

Ma le chicche dell'Aietta non sono finite qui. Francesco effettua tutti i lavori agricoli con il solo utilizzo del cavallo; questo è uno dei risultati frutto di un'intensa quanto appassionata sperimentazione, dove gli obiettivi sono: sostenibilità aziendale da un lato e rispetto per la terra che si coltiva dall'altro.

I vini biodinamici dell'Aietta

Biodinamica dal 2015, l'approccio agricolo di Francesco è umile e pulito: uomo di vigna e cantiniere, artigiano del vino, si occupa in prima persona di ogni aspetto della piccola produzione. L'Aietta si aggira sulle 1400 bottiglie di Brunello l'anno - tutte numerate a mano -, 1300 di Rosso di Montalcino e non più di 800 del suo rosato Metodo Classico. A completare la linea, un bianco da Malvasia di Candia, Vermentino e Zibibbo (fatevi raccontare da Francesco perché questo vino si chiama Grandine) - e un rosso un po' particolare: blend classico per un Chianti con Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Trebbiano e un quinto elemento che dà nome al vino. Se volete conoscerlo, andate a trovare Francesco e lo scoprirete.





Il Molinaccio di Montepulciano: non solo vino

Quarta tappa del viaggio tra le cantine da visitare in Toscana: Azienda agricola biologica Il Molinaccio a Montepulciano, terra di Nobile Docg e Rosso Doc.



I vini dell'azienda Il Molinaccio di Montepulciano

Il Molinaccio è un antico mulino mediceo sapientemente restaurato. Contornati da alberi secolari, oliveti e frutteti, i 3 ettari di vigneto dell'azienda, prettamente a Sangiovese e Merlot, danno vita alla linea di produzione di Rosso e Nobile di Montepulciano, anche Riserva, di un Igt Toscana e della grappa anch'essa disponibile in tipologia riserva.

Un'azienda biologica ed ecosostenibile

Il desiderio di ecosostenibilità dell'Azienda ha portato a scelte molto interessanti: certificato biologico dal 2017, autosufficienza idrica e impianto fotovoltaico che ne copre le necessità energetiche e offre agli ospiti la possibilità di ricaricare la loro auto elettrica. La piscina, incastonata nelle vecchie mura della gora di contenimento dell'acqua, è igienizzata impiegando del sale proveniente dalle Saline di Volterra: usato fin dall'antichità, questa soluzione è più morbida per l'ambiente e meno aggressiva per la cute degli avventori.

La crescente figura del vigneron

L'Azienda è inoltre parte della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, che mira tra le altre cose a mettere al centro del mondo vinicolo contemporaneo il vigneron stesso: colui o colei che coltiva la propria uva, fatica in vigna e in cantina, rappresentando con la sua stessa persona l'intera filiera.

Visitare l'azienda Il Molinaccio

A ridosso del bosco e vicino al torrente Salcheto, Il Molinaccio è una vera oasi di pace dove potersi recare alla scoperta di ottimi vini che Alessandra e Marco vi racconteranno con l'entusiasmo che accomuna chi trasferisce in ciò che fa passione e sacrificio. Il massimo dopo la visita è fermarsi a cena, per farsi coccolare dai manicaretti preparati con le verdure e la frutta dell'orto. Non fate l'errore di non lasciare spazio per le loro crostate fatte a mano. E non dimenticate la grappa come digestivo, ne avrete bisogno.



Roccapesta, a Scansano il regno del Sangiovese

Torniamo verso la costa: la quinta delle nostre cantine da visitare in Toscana si trova a sud, in [Maremma](#), nella terra della Docg Morellino di Scansano.

Dove degustare Sangiovese in Toscana

Roccapesta è in tutto e per tutto un inno a sua maestà il Sangiovese, base della maggior parte dei [vini rossi toscani](#). Tutto ruota intorno a lui, divenendo argomento centrale anche delle visite e delle degustazioni nella cantina di Roccapesta.

Le esperienze che si possono godere qui sono ben 8 tra visite e degustazioni e si può partecipare anche a una giornata di vendemmia. La filosofia dell'Azienda è la ricerca della migliore espressione del Sangiovese, nel rispetto dell'ambiente, che indica sia il confine da non superare che quello entro il quale poter sperimentare.

I vini di Roccapesta

Nel 2003 vengono impiantati nuovi vigneti con 8 cloni diversi di Sangiovese e un po' di Alicante, Ciliegolo e Pugnitello - più qualche vitigno francese - che oggi costituiscono i loro 3 diversi Morellino di Scansano Docg. A questi si affianca un Maremma Toscana Doc che vede l'aggiunta degli internazionali Syrah e Petit Verdot. Le viti di Roccapesta sono lavorate secondo i principi del biodinamico, per quanto riguarda la gestione del suolo, e seguono quelli dell'agricoltura integrata per quanto riguarda la parte aerea.

Sia che siate più interessati all'aspetto teorico di un vino, sia che invece vi interessi maggiormente la parte sensoriale di pura degustazione, immergersi nell'atmosfera di Roccapesta significa passeggiare tra filari e campi, tra il mare e il [Monte Amiata](#), tra grappoli che maturano e botti dove il vino affina. Significa incontrare dei professionisti del mestiere, appassionati di viticoltura, aperti alla modernità pur mantenendo uno sguardo rispettoso rivolto al passato.



Leggi anche: [Degustazioni in Toscana: non solo vino](#)





Montenidoli: 3 sfumature di Vernaccia di San Gimignano

L'ultima delle nostre cantine da visitare in Toscana dedica i suoi sforzi soprattutto al bianco toscano per eccellenza: la Vernaccia di San Gimignano Docg.

L'Azienda Montenidoli è capitanata da Elisabetta Fagioli che la stampa ha descritto come battagliaiera tan-

to quanto le torri del famoso borgo toscano. La sua azienda è indubbiamente luogo di incontro, studio, lavoro e accoglienza e lei in 50 anni di esperienza ha saputo ascoltare la terra, prima di saperla interpretare ad arte.

I vini di Montenidoli

Oltre ad un ottimo rosato e a dei rossi energici, tre diverse sfumature di Vernaccia, tutte biologiche e tutte stupefacenti. Una è vinificata come un rosso, l'altra col mosto fiore che senza pressatura finisce direttamente in vasca, l'ultima *old style* con fermentazione in legno.

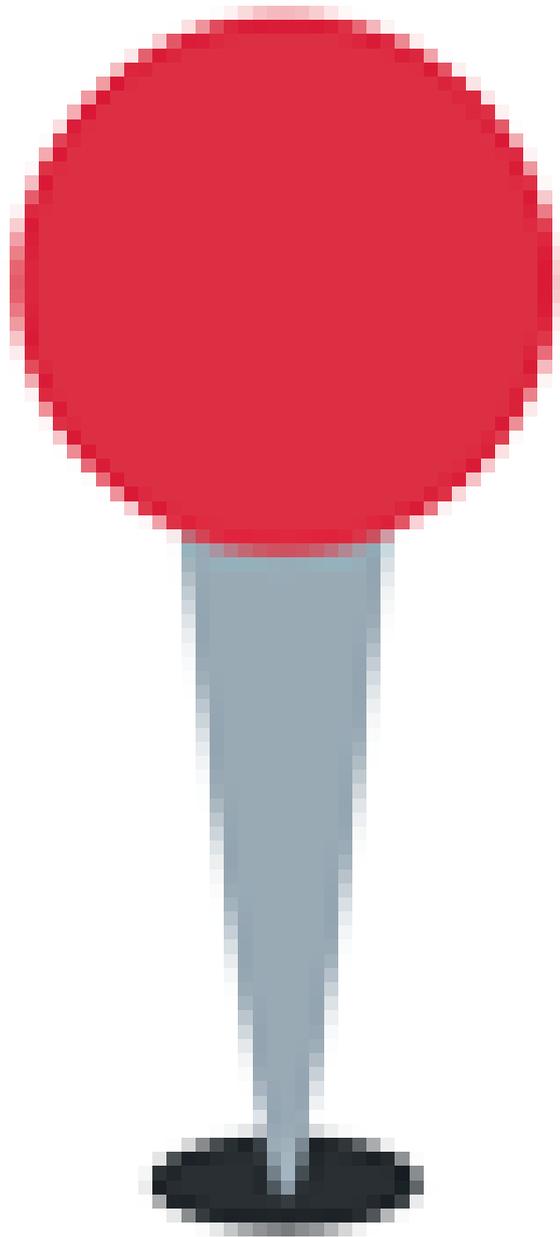
Un'azienda del Biodistretto di San Gimignano

Immersa nel verde di boschi rigogliosi e incontaminati, Montenidoli oltre a far parte della Federazione Vignaioli Indipendenti, rientra anche nel progetto Biodistretto San Gimignano. Questa associazione nasce nel dicembre 2013 per volere dei produttori di Vernaccia biologica. Si prodiga nella gestione sostenibile delle risorse locali, partendo da produzione e consumo fino ad arrivare alla promozione del territorio e delle sue peculiarità.

Montenidoli è una terra che respira aria pura, ma non era così quando Elisabetta vi approdò. *'Il bosco si era impadronito dei campi, gli olivi erano inselvaticiti e le viti ricoperte dai rovi'* racconta Elisabetta. *'Tutto era tornato alla natura dopo l'abbandono delle campagne che ha seguito le due grandi guerre'*.



Montenidoli è anche Fondazione e Agriturismo e le sue porte sono sempre aperte a chi cerca un'esperienza a tutto tondo. In 5 decenni da vignaiola, Elisabetta di storie ne ha da raccontare, tutte condivise col sorriso di chi ama accogliere e ospitare, intrattenere e deliziare.



PER APPROFONDIRE:





Saranno famosi: eccellenti vini toscani da scoprire





Vini bianchi toscani, il lato chiaro della forza





[Degustazione di vini: le cantine toscane da non perdere](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



