

VILLA MONTEPALDI: TRA RICERCA UNIVERSITARIA E PRODUZIONE COMMERCIALE VINCE LA QUALITÀ



Villa Montepaldi a San Casciano in Val di Pesa ha una doppia anima: da una parte, essendo di proprietà dell'Università di Firenze, è un vero e proprio laboratorio di sperimentazione di tecniche innovative e sostenibili di produzione agricola.

Dall'altra è un'azienda agricola che, grazie all'altissima qualità dei suoi prodotti, si sta espandendo nel mercato internazionale.

Villa Montepaldi: è dalla ricerca che nasce la vera qualità



Nel comune di San Casciano in Val di Pesa, Villa Montepaldi, di proprietà dell'Università degli Studi di Firenze, si estende su una superficie di circa 300 ettari - 50 ettari a vigneto, 50 a uliveto, il resto a seminativi, frutteti, eccetera - sui quali domina la bella struttura medicea, centro dell'azienda (nel cui sottosuolo si trova la cantina), che ha come annessi la fattoria, il frantoio, oltre a un piccolo borgo ([mappa](#)).

Storia di Villa Montepaldi



La villa fu ceduta al monastero di Passignano nel 1101. Nei secoli si succedettero le proprietà di nobili famiglie toscane, per poi finire, nel 1497, nella mani di Lorenzo de' Medici che la trasformò in una fattoria modello frazionata in 54 poderi nei quali si producevano vino, grano e olio. I marchesi Corsini, che la acquistarono nel 1627, si dimostrarono i proprietari più longevi, e Villa Montepaldi divenne una tra le tenute maggiormente produttive della Toscana.

Dal 1989 la villa è di proprietà dell'Università degli Studi di Firenze. All'interno vi si svolgono attività didattiche, di ricerca e sperimentazione a supporto della Scuola di Agraria oltre alla produzione di prodotti agricoli di elevata qualità, tra cui vino, olio e granaglie. Questi ultimi prodotti in particolare sono realizzati grazie a tecniche innovative e sostenibili, impiegando personale qualificato e direttamente formato dall'Università degli Studi di Firenze.

Lo staff è formato dall'amministratore unico Simone Toccafondi, supportato da Nicola Menditto, direttore ed enologo interno, da Fabrizio Balò, responsabile della parte agronomica, da Emiliano Falsini, responsabile enologo, da Giovanni Battistelli, responsabile commerciale e da Paolo Massimo, responsabile commerciale estero.

Villa Montepaldi: da un lato azienda, dall'altro Università



Villa Montepaldi è quindi contraddistinta da una doppia anima: da un lato l'azienda, dall'altro l'Università, vero e proprio laboratorio di sperimentazione, che garantisce un approccio scientifico e innovativo ai processi di produzione.

A Villa Montepaldi si tengono corsi e incontri per gli studenti della Scuola di agraria oltre a conferenze e convegni scientifici che vengono ospitati nella sala multimediale. Da anni l'azienda accoglie i tirocinanti dell'università in qualità di centro di ricerca avanzato che comprende un laboratorio di micro vinificazione dove si svolgono prove su enzimi, tannini, batteri e lieviti. I servizi di ricerca e sperimentazione sono anche offerti ad altri enti ed imprese.

Le produzioni di Villa Montepaldi



L'azienda produce principalmente vini del territorio a marchio DOC, DOCG ed IGT, olio extravergine di oliva IGP e DOP, oltre a grani antichi che vengono trasformati in pasta artigianale grazie alla collaborazione con Fabbri, storico pastificio locale.

L'attività prevalente di Villa Montepaldi rimane comunque il vino. Da un paio d'anni è stata implementata la parte produttivo-commerciale in Italia e all'estero, dato che fino al 2018 la vendita era sostanzialmente locale. E al secondo anno del progetto s'iniziano a vedere i primi risultati.



Leggi anche: [16 DOP e 15 IGP sotto il sole della Toscana](#)

Una filiera chiusa per vini di alta qualità





Villa Montepaldi è una filiera chiusa: dalle vigne alla cantina, all’imbottigliamento interno fino al mercato. L’attuale produzione complessiva è di circa 200.000 bottiglie annue che provengono da 38 ettari vitati a cui dovranno presto essere aggiunti altri 11 ettari attualmente in allevamento per una futura produzione stimata intorno alle 300-350 mila bottiglie.

I vigneti, si estendono nella parte settentrionale di produzione del Chianti Classico, sulle colline di San Casciano in Val di Pesa, una delle zone vitivinicole più floride e rinomate della Toscana.

I vini di Villa Montepaldi sono un mix di uve autoctone e di vitigni internazionali.

I vini di Villa Montepaldi



Il Tagliafune è un Chianti Classico DOCG di Annata - 80% sangiovese, 5% cabernet, 5% merlot, 5% alicante, 5% colorino - vinificato in cemento e acciaio, con minimo 3 mesi d'imbottigliamento. Floreale al naso, morbido ed elegante in bocca.

La Riserva del Tagliafune proviene da una sola vigna, è vinificato in legno grande per 21 mesi, affinato in bottiglia per almeno 3, è delicato, elegante, ma anche intenso, profondo, di grande struttura.

Il Chianti Classico Villa Montepaldi Gran Selezione DOCG - 90% sangiovese, 5% colorino, 5% cabernet franc - è un cru essenza del principale vitigno toscano, il sangiovese. Questo vino nasce dalla meticolosa selezione delle migliori uve dei vigneti più vocati dell'azienda e rappresenta la più alta espressione dell'intero territorio di Montepaldi. Le uve vengono vinificate separatamente e successivamente assemblate. La vinificazione avviene in botti di rovere per 30 mesi, mentre l'affinamento in bottiglia dura minimo 9 mesi. La Gran Selezione, prodotta solo nelle migliori annate, è un vino elegante, fine, di grande personalità.



L'Ateneo Toscana IGT - 100% sauvignon blanc - è un bianco toscano dinamico, ricco di profumi di pesca, salvia e frutto della passione. Vinifica in tini di acciaio inox a bassa temperatura e affina in bottiglia per

minimo 3 mesi.

Il decano Vin Santo del Chianti Classico DOC - trebbiano e malvasia - attende oltre 10 anni per ottenere la sua intensità aromatica. Vinifica in caratelli da 30/120 litri, fa 6 mesi in acciaio fino a un affinamento in bottiglia per un minimo di 6 mesi

Mentre San Pietro Vin Santo del Chianti Classico Occhio di Pernice DOC - 100% sangiovese - fermenta in caratelli di castagno, ciliegio e rovere e si affina in caratelli di ciliegio per 8 anni.



Leggi anche: [L'importanza di chiamarsi Chianti Classico per il New York Times](#)

Anche tu ami il Chianti? Raccontaci le tue etichette preferite. [Scrivici](#).

Produttore di Chianti in cerca di visibilità?

[Clicca qui](#)

Dal Febbraio 2014 in migliaia hanno cliccato qui sopra e centinaia hanno raccontato la loro storia. Vuoi conoscerne alcuni? ([link](#))

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

