

La scelta biodinamica del vincitore



Alla ricerca dell'**armonia perfetta tra uomo e natura**, tra coltivazione e rispetto della terra, la **Fattoria Castellina** ha trovato la sua strada nell'agricoltura biodinamica. I vini prodotti dimostrano **grande personalità e attaccamento al territorio**. Uno fra tanti, il Chianti Montalbano Doc

Fattoria Castellina di Fabio ed Elisabetta Montomoli, in provincia di Firenze, è stata eletta la miglior azienda dell'anno nella **Guida ai vini bio d'Italia 2009**, pubblicata come ogni anno dalla nostra casa editrice. L'azienda è stata convertita al metodo biologico nella seconda metà degli anni '90, proprio per tutelare l'integrità e la salubrità del suolo. Ma la scelta del biologico non è stata considerata sufficiente.

La ricerca del pieno equilibrio naturale è stata trovata nella filosofia teorizzata da Rudolf Steiner, l'antroposofia. È seguito così un lungo processo di adeguamento dell'azienda ai canoni dell'agricoltura biodinamica, sotto la direzione agronomica di Leonello Anello, uno dei massimi esperti italiani in questo settore. Tra le tante modifiche adottate, sono state rinnovate e recuperate parti del vigneto, è stata introdotta la pratica manuale per ogni fase della coltivazione e imposto come unico aiuto meccanico mezzi a trazione animale.

I vini dell'azienda

I primi vini ottenuti da agricoltura biodinamica sono del 2004 e hanno una forte impronta sperimentale. Oggi, con l'uscita dell'annata 2006, si possono comprendere appieno le potenzialità di Fattoria Castellina.

Emblema della produzione è un vino ottenuto da 100% merlot, il Daino Bianco. Già espressivo da giovane, è un vino in grado di reggere con disinvoltura un lungo invecchiamento in cantina, che nel tempo ne esalta forza ed eleganza.

Un olfatto ampio, dal nitido ricordo di erbe aromatiche è la caratteristica del Geos, ottenuto da uve syrah; denso ed equilibrato al palato, mostra una notevole armonia complessiva.

Protagonista il territorio

Il vino più originale e sanguigno è il Terra e Cielo: solo uve sangiovese allevate ad alberello, lunga fermentazione e affinamento in botti di legno di varie dimensioni, regala profumi complessi di fiori e sottobosco da ritrovare in un gusto pieno, di vitale energia. Sulla stessa lunghezza d'onda, quanto a filosofia produttiva, s'innesta il solo bianco prodotto, il Solare, da uve vermentino. L'unica Doc prodotta dall'azienda è il Chianti Montalbano, ottenuto dal solo sangiovese: colore rubino brillante, con distinte percezioni floreali, in particolare di viola mammola.

DOVE SI TROVA

La sede della Fattoria Castellina è in via Palandri 27, a Capraia e Limite (FI); tel. 057157631, www.fattoriacastellina.com
info@fattoriacastellina.com

Piccolo dizionario enologico

Alberello

Antico metodo di allevamento della vite caratterizzato dall'assenza di ogni sostegno. Tipico delle zone calde, è poco produttivo ma capace di rendere grappoli di alta qualità organolettica.

