

Villa Bibbiani: una cantina fuori dagli standard

Gen 20, 2021 | Food, Home, News



C'è grande aspettativa per la storica cantina toscana che ha presentato nel 2020 l'intera linea delle cinque etichette e si affaccia al nuovo anno con la voglia di allargare gli orizzonti oltre confine, nello **spirito guida che fa dell'innovazione una tradizione**.

Una delle eccellenze vitivinicole toscane, impresa simbolo dell'area del Chianti Montalbano, ha ripreso a vinificare dopo l'imponente ristrutturazione delle cantine, oggi tra le più all'avanguardia in Italia. Motore del progetto è stato l'attuale proprietario: **George Mc Carroll Rapier III, originario del Texas** e innamorato di questo angolo della Toscana che combina arte, natura e operosità.

La tenuta è dominata da una splendida villa cinquecentesca, circondata dal parco botanico, un gioiello d'epoca, ideato da Cosimo Ridolfi, esperto agronomo, che progettò la **cantina con idee d'avanguardia**. Le sue intuizioni in campo e in cantina, considerata già nell'Ottocento un vanto di ingegneria, hanno permesso a Villa Bibbiani di diventare punto di riferimento per la produzione del Chianti Montalbano.

Le cantine sono state ristrutturate e munite di sistemi innovativi che permettono tecniche di vinificazione di ultima generazione, senza dimenticare la tradizione. Nel lavoro di ogni momento dell'anno si segue lo spirito che muove la squadra, ossia quello di **valorizzare il territorio circostante** e lavorare nel miglior modo possibile per ottenere etichette di alta gamma. I vigneti sono piantati a **Sangiovese**, re indiscusso del territorio, ma sono anche presenti Colorino e Canaiolo nero. Una parte è coltivata a **Cabernet Sauvignon** che in quest'area riesce a esprimere al meglio le proprie caratteristiche. Sono questi i vitigni alla base delle cinque etichette, a partire dal *Chianti Montalbano DOGC* e dai due monovarietale: il *Montereggi IGT*, Cabernet Sauvignon in purezza e il *Pulignano IGT* 100% Sangiovese; quindi, c'è un blend di Sangiovese e Cabernet Sauvignon, *Treggiaia IGT* e il rosato *Flora*, prodotto con uve Sangiovese.

Villa Bibbiani è un progetto attuale che guarda al futuro seguendo due direttrici. La prima è nel segno dell'espansione con l'impianto di nuovi vigneti per allargare la superficie vitata, consolidare le viti coltivate e diversificare la produzione. L'obiettivo è quello di raddoppiare i terreni coltivati, per raggiungere un **target di quaranta ettari**. Il secondo è quello di scoprire nuovi mercati. L'azienda, ritornata sulla scena vitivinicola da un anno soltanto, è già arrivata in **Cina dove ha partecipato a tre manifestazioni fieristiche** e dove quest'anno intende farsi conoscere negli Stati Uniti, in Florida e in Texas. Sarà presente anche alla prossima edizione italiana dell'evento degustativo "Best Wine Stars" che si terrà il 26 e 27 giugno a Milano presso Palazzo del Ghiaccio. Simone Pezzatini, che a Villa Bibbiani ricopre il ruolo di marketing manager, spiega: "Il mercato italiano ha risposto positivamente nonostante le limitazioni contingenti dell'anno appena passato, e l'interesse

è quello di proporci al **mondo dell'Horeca di alta gamma**: ristoranti, enoteche e winebar, per desiderio dello stesso Rapier che punta in alto e vorrebbe potare le bottiglie di Villa Bibbiani sulle tavole ad accompagnare i piatti degli chef stellati".

Quest'anno Villa Bibbiani ha aperto anche il sito di vendita online, dove è possibile ordinare le cinque etichette prodotte dalla cantina. L'attuale situazione di emergenza sanitaria ha infatti spinto l'azienda ad accelerare i piani della vendita online sia in Italia sia all'estero. Il primo passo è stato quello di rendere operativo lo shop online e nel 2021 aprirà i suoi canali Amazon per servire l'Europa e gli Stati Uniti nonché Alibaba, Tmall e Wechat per raggiungere i mercati asiatici.

Villa Bibbiani

Alle pendici meridionali del colle Montalbano, tra le località di Capraia e Limite in Toscana, sorge Villa Bibbiani: un'antica villa rinascimentale circondata da vigne, ulivi e uno splendido parco botanico ideato da Cosimo Ridolfi. Una storia di produzione e avanguardia lunga 1300 anni in un territorio che da sempre trasmette tutta la sua eleganza e finezza nei suoi vini, sintesi di eccellenza e passione. Eccellenza di un terroir unico che conferisce al vino eleganza, struttura e ricchi bouquet aromatici che raccolgono tutti i profumi del nostro areale. Passione di una cantina che cura con grande rispetto i vigneti e il loro frutti. La cantina produce oggi cinque etichette: Chianti Montalbano DOGC, fiore all'occhiello di Villa Bibbiani, Treggiaia IGT, Pulignano IGT Montereggi IGT, e il rosato Flora IGT.