



FOUREXCELLENCE

La voce narrante del Made in Italy

TENUTA “CUM PASCOLI ET VIGNAE”

Post on: 1 Febbraio 2021 | FourExcellences



Siamo in Toscana, tra le località di Capraia e Limite, sulle pendici meridionali del Montalbano. È qui, circondata da uno splendido parco, prati, boschi e terreni coltivati a vite e ulivo, che sorge **Villa Bibbiani** (<https://villabibbiani.it/>), costruzione rinascimentale appartenuta ai Frescobaldi, tra il 1500 e il 1800, poi acquistata dal marchese Cosimo Ridolfi, agronomo, che oltre ad ampliarne i giardini, creò un parco botanico di 20 ettari circa.

Il ripristino di **Villa Bibbiani**, iniziato nel 2017 con un progetto di restauro della Pierattelli Architetture, ha coinvolto le abitazioni, le scuderie, la limonaia, la serra, il giardino botanico e il teatro. Motore del progetto l'attuale proprietario, il texano **George McCarroll Rappier III** che si è letteralmente innamorato di questo angolo di paradiso.

La struttura di **Villa Bibbiani** si compone, come da tradizione rinascimentale, di un edificio principale, con un corpo centrale e due torrioni laterali. Al piano terra troviamo la cucina e i locali di servizio mentre ai piani alti si aprono stanze da letto, bagni imperiali e saloni di rappresentanza interamente affrescati. Vi sono inoltre la sala del teatro e una cappella privata dedicata a Santa Teresa d'Avila. A questi sontuosi ambienti si aggiungono le serre, i padiglioni, la fattoria e gli spazi ad uso agricolo.

Fiore all'occhiello della tenuta la **cantina di Villa Bibbiani**, creazione di **Cosimo Ridolfi**, già allora ritenuta all'avanguardia perché dotata di acqua corrente, attraverso un sistema di vasche d'accumulo, e di un sistema di controllo della temperatura molto utile durante la vinificazione.

Attualmente la cantina è organizzata su tre livelli per sfruttare la forza di gravità: dall'ingresso dell'uva all'imbottigliamento del vino. Tecnologia che viaggia di pari passo con la tradizione poiché il ciclo produttivo a caduta implica la raccolta a mano dei frutti e il trasferimenti degli stessi in serbatoi a temperatura controllata. L'obiettivo è di far vivere in ciascuna bottiglia la bellezza e i profumi del territorio.

Il vino a **Villa Bibbiani** invecchia e si affina nell'antica barricaia con volte a vista tra barriques e grossi fusti di rovere francese o di Slovenia o in anfore di terracotta dell'Impruneta o di Cocchiopesto. La terracotta lascia che il vino si esprima rispettando le caratteristiche e l'autenticità mentre il Cocchiopesto, in uso dall'epoca romana, grazie alla micro ossigenazione dell'impasto, rende il vino pulito ed armonico.

Nella proprietà sono presenti circa 3 ettari di uliveti specializzati, 20 ettari di vigne specializzati e 20 ettari di seminativo. I **vigneti** si estendono dalle pendici del colle Montalbano alla Chiesa di San Jacopo a Pulignano oltre i 200 m.s.l.m..

La tradizione vinicola di **Villa Bibbiani** risale al Medioevo. I vigneti si differenziano per altitudine e composizione del suolo che si compone di galestro, argilla, grosse pietre e sabbia, unicità che regala sentori unici a ciascuna bottiglia. Hanno un'età compresa tra i venti e i cinquant'anni e sono coltivati principalmente a cordone speronato – *sistema di allevamento della vite che prevede, durante la potatura invernale, una selezione di germogli – da 5 a 7 – lignificati e posizionati, dai quali ricavare altrettanti speroni da due o tre gemme*. Assieme alle varietà autoctone di Sangiovese si trovano alcune piante di Canaiolo e Colorino che compongono il Chianti Montalbano e alcuni ettari di Cabernet Sauvignon.

La gestione attenta e accurata dei vigneti è condizio sine qua non per ottenere buon vino partendo da un'uva sana e bella. I vigneti sono monitorati, in tempo reale, attraverso stazioni meteo in loco nel rispetto del ciclo naturale della vite.

Un'attenzione particolare è riservata alla sostenibilità che va dalla raccolta delle acque – attraverso il sistema di vasche di raccolta di acque piovane, ideato da Cosimo Ridolfi e ampliato negli anni – all'utilizzo di pannelli a energia solare che coprono l'intero fabbisogno di Villa Bibbiani. Non ultimo i tappi utilizzati per l'imbottigliamento, Nomacorc compostabile e zero carbon footprint.

La produzione di vini di Villa Bibbiani

Chianti Montalbano DOCG dal colore rosso brillante. Al naso spiccano note di ciliegia e frutti rossi. Vino tipico toscano sosta otto mesi in botti di rovere di Slovenia e in barrique di rovere francese. **Flora IGT** dal colore rosato. Al naso fragranti note di frutti rossi, leggeri sentori di agrumati e note floreali. Le uve, raccolte manualmente, dopo la selezione dei grappoli e successivamente degli acini, vengono inserite in serbatoi in acciaio per gravità e lasciate a contatto con le bucce per esaltare la componente aromatica. **Treggiaia IGT**, dal colore rosso rubino molto intenso, al naso si distingue per intensità e ricchezza aromatica. Unione di Sangiovese e Cabernet Sauvignon il vino sosta sei mesi in barrique di rovere francesi e altri sei mesi in grandi botti in rovere di Slovenia. **Pulignano IGT** dal colore rosso rubino brillante, al naso spiccano le note di ciliegia e viola con accenni speziati e tostati. Le uve sono raccolte manualmente con doppia cernita dei grappoli in campo e in cantina. Il vino sosta otto mesi in barrique di rovere francesi e altri sei mesi in grandi botti sempre in rovere francese. **Montereggi IGT** dal colore rosso rubino molto intenso, al naso si presenta di grande complessità, con sentori di spezie unite a caffè tostato e cacao. Le uve sono raccolte manualmente con doppia cernita in campo e in cantina. Il vino sosta otto mesi in barrique di rovere francese e altri sei in grandi botti sempre in rovere francese.

I prossimi traguardi

L'obiettivo è di ampliare e raggiungere i quaranta ettari di superficie coltivata attraverso l'impianto di nuovi vigneti vitati, il consolidamento delle viti già in essere e la diversificazione della produzione. Ritornata sulle scene da poco più di un anno la produzione di **Villa Bibbiani** è già arrivata in Cina e nei prossimi mesi giungerà anche sul mercato statunitense iniziando da Florida e Texas.

Una crescita che **Simone Pezzatini**, marketing manager di **Villa Bibbiani** commenta così: «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 Rappier che punta in alto e vorrebbe portare le bottiglie di Villa Bibbiani sulle tavole ad accompagnare i piatti degli chef stellati.»

Per i cultori di questa materia è assolutamente da non perdere l'evento degustazione **Best Wine Stars 2021** (<https://www.bestwinestars.com/pagine.php?id=31>) a Milano dal 26 al 27 giugno all'ex Palazzo del Ghiaccio in via G. B. Piranesi, 14 durante il quale **Villa Bibbiani** sarà presente con la propria produzione enologica.



Villa Bibbiani. Chianti Montalbano DOCG dal colore rosso brillante, al naso spiccano note di ciliegia e di frutti rossi. Vino tipico toscano, sosta otto mesi in botti di rovere di Slovenia e in barrique di rovere francese.