

Santa Margherita: nuova cantina nel Chianti



La nuova **cantina di Greti** nel Chianti di proprietà **Santa Margherita** è dedicata all'affinamento e all'imbottigliamento dei vini del polo toscano del gruppo, che comprende **Lamole di Lamole** e **Villa Vistarenni**, sempre nel Chianti, e **Tenuta Sassoregale** in Maremma. Ci troviamo a soli 2 chilometri da Greve, dove un tempo sorgeva un impianto di distillazione Bonollo e oggi, dopo una completa ricostruzione, ci sono una cantina e un wineshop con ristorante.



la botte a uovo da 22 hl. È costata 32 mila euro e ci sono voluti 2 anni per costruirla

Le botti in cemento e il wineshop con ristorante

I nuovi impianti hanno una capacità di 5.150 hl, di cui 540 hl in imbottigliamento. Ci sono anche 4 troncoconiche di cemento da 22 hl l'una, per ora vuote ma che a breve ospiteranno il Chianti Classico Lamole di Lamole. «Questo tipo di contenitori», spiega l'enologo **Andrea Daldin**, responsabile tecnico del polo toscano, «ci permetterà di preservare le caratteristiche di freschezza del nostro vino, più che utilizzando serbatoi in acciaio». Il **wineshop** “Vini e dintorni”, il primo del gruppo con il ristorante, sarà inaugurato ufficialmente a luglio... ma non finisce qui.



Il vigneto Campolungo a terrazzamenti

La cantina storica di Lamole di Lamole

Durante la nostra visita, il 10 giugno, abbiamo passeggiato tra i vigneti di Lamole e visitato la cantina storica della tenuta, con locali che risalgono al **1350**, oggi adibiti a barricaia, e una **botte a uovo** (Taransaud) di 22 hl costata 32.000 euro dove il Chianti Classico Gran Selezione Vigneto di Campolungo svolge la malolattica – anche se in futuro si pensa di utilizzare questo particolare contenitore anche per la fermentazione alcolica, consentendo una movimentazione naturale del vino.



L'enologo Andrea Daldin

Le sperimentazioni nel vigneto Campolungo

Il Vigneto Campolungo è l'etichetta di punta di Lamole di Lamole. Nel 2009 l'azienda ha impiantato un **vigneto a terrazzamenti**, che oltre a valorizzare e preservare il paesaggio, favorisce l'interscambio termico per le viti grazie al macigno del Chianti e ai sassi in galestro con cui sono costituiti i muretti. In questo vigneto, così come in altri della tenuta, è in corso una sperimentazione sugli **induttori di resistenza**, cioè prodotti organici a base di aloe e altri composti naturali che vengono usati al posto (o in parziale sostituzione) dei trattamenti chimici come il rame e lo zolfo. «Gli induttori di resistenza», spiega Daldin, «permettono alla pianta di accumulare maggiori antiossidanti come riserve da utilizzare nel caso di attacchi batterici o fungini».

Conversione al biologico in corso

A pochi passi dal Campolungo, percorrendo una via romana, si raggiunge un vigneto storico del 1945 dove sono allevati **32 cloni di Sangiovese** ad alberello, alcuni dei quali franchi di piede. Da 2 anni a Lamole di Lamole è partito il progetto di **conversione al biologico** che sarà completato nel 2017 (ci vogliono infatti almeno 4 anni per completare il processo). L'azienda si trova tra le colline di Panzano e Greve, che è il primo bio-distretto d'Europa.