

In giro... Gustando

a cura della Redazione



Tenuta FONTEMORSI a Montescudaio (PI): una realtà giovane e dinamica che coniuga ricerca della qualità e tradizione toscana

Immersa nella campagna toscana, a Montescudaio in provincia di Pisa, sulle dolci colline della valle del Cecina lungo la direttrice tra la Costa degli Etruschi e Volterra, la Tenuta Fontemorsi è una felice sintesi di tutte le espressioni di naturale bellezza che solo la Toscana sa regalare.

In un lembo di terra che da sempre vanta una forte vocazione vitivinicola, l'azienda punta, con passione e intelligenza, a sviluppare una piccola produzione di alta qualità di vino e di olio. La produzione dell'azienda comprende due linee di vini (i rossi Spazzavento Doc e Guadipiani Igt, il rosato Fontemorsi Igt e il bianco Tresassi Igt) e l'Olio extra vergine di oliva toscano Fontemorsi Igp da agricoltura biologica.



La proprietà aziendale fa capo a Laura Berlucchi, socia fondatrice con il fratello Guido della omonima azienda produt-

trice di spumanti in Franciacorta. La gestione è affidata alla Società Fontemorsi, composta da Francesco Benasaglio, Roberto Ligasacchi, Carlo Sanvitale e Alberto Cavaliere. In cantina è presente la collaborazione di Luca D'Attona, enologo toscano le cui capacità sono riconosciute a livello internazionale. All'interno della Tenuta si trova l'Agriturismo Podere di Fontemorsi, ricavato dalla recente ristrutturazione di un casale aziendale: l'autenticità e l'originalità del contesto agricolo, paesaggistico e storico - che costituisce la caratteristica più preziosa di questa terra - viene messa a disposizione degli ospiti che scelgono di trascorrervi una vacanza o un week-end. Nel cuore del borgo medievale di Montescudaio è stato appena aperto il Wine Shop Fontemorsi, dedicato alla vendita e alla degustazione dei prodotti aziendali, affiancati da quelli di aziende agricole di nicchia della zona (salumi, formaggi, prodotti biologici...).

La storia

Laura Berlucchi giunge a Montescudaio per produrre vini toscani di alta qualità

La prima a scoprire Fontemorsi è stata Laura Berlucchi, socia fondatrice della nota azienda della Franciacorta, che, alla morte del fratello Guido, decise di ricominciare da sola a produrre vini di alta qualità, ripartendo da una piccola azienda che permettesse di seguire più da vicino tutte le fasi appassionanti del processo produttivo e ponesse minori vincoli nelle scelte, rispetto ad una grande realtà industriale.

Dopo un anno e mezzo di ricerche e valutazioni, Laura Berlucchi giunge a Montescudaio, e viene attratta da una piccola azienda vitivinicola ed olivicola situata in un luogo dove già gli Etruschi producevano il vino. Qui decide di acquistare Fontemorsi alla fine del 2002 e affida, all'inizio del 2003,

In giro... Gustando

la gestione alla società costituita da Francesco Benasaglio, Roberto Ligasacchi, Carlo Sanvitale e Alberto Cavaliere. Il resto non è più storia ma un' eccezionale realtà.

Il Logo

Una conchiglia fossile

Il logo dell'Azienda è una conchiglia fossile e richiama lo strettissimo e vitale legame che unisce Fontemorsi al suo territorio, le colline di Montescudaio, un tempo sommerse dal mare, dove ancora oggi affiorano in superficie conchiglie fossili intatte.



Fontemorsi e dintorni

I vini

Tradizione toscana e ricerca costante della qualità: queste le parole chiave della produzione dell'Azienda Fontemorsi, circa 40.000 bottiglie di vino rosso, rosato e bianco Doc ed Igt, ripartite in quattro etichette, i rossi Spazzavento Doc e Guadipiani Igt, il rosato Fontemorsi Igt e il bianco Tresassi Igt.

La scelta dei vitigni e dei cloni sono state determinate da una attenta analisi dei vecchi vitigni esistenti e delle caratteristiche pedologiche e climatiche aziendali: si è deciso di continuare a privilegiare la coltivazione - tradizionale per la zona- del Sangio-

vese, che costituisce la base produttiva aziendale, del Canaiolo e della Malvasia rossa affiancandole ad impianti di Merlot e Cabernet Sauvignon per una seconda linea di vini maggiormente orientata al gusto internazionale.



La cura riposta nella selezione dei cloni e nella coltivazione della vite continua anche nella fase della vinificazione, durante la quale si fondono tradizione e tecniche moderne, grazie agli impianti di vinificazione tecnologicamente avanzati.

L'Olio extra vergine di oliva toscano

Fontemorsi Igp da agricoltura biologica

L'Olio extravergine di oliva Fontemorsi è ottenuto da una cuvée di diverse varietà di olive (Frantoio, Maurino, Leccino e Pendolino), raccolte precocemente a mano e tempestivamente inviate alla molitura. Grazie a questa modalità di lavorazione si riescono a garantire parametri di acidità e ossidazione molto bassi.



In giro... Gustando

L'AGRITURISMO

Podere Fontemorsi: pace e relax fra le vigne

Nel cuore della Tenuta si trova l'Agriturismo Podere Fontemorsi, immerso fra vigne e olivi.

La sua posizione su un poggio solatio e isolato ai piedi di Montescudaio (annoverato fra i Borghi Belli d'Italia), l'incomparabile vista sulla valle del Cecina e Volterra, la vicinanza a città d'arte come Volterra, Siena e Pisa, la prossimità del limpido mare di Maremma con il suo arcipelago di isole a contorno, fanno dell'agriturismo un luogo assolutamente speciale dove trascorrere una rilassante e rigenerante vacanza dal sapore antico, che è anche una riscoperta della storia e della natura di questa terra.



La sapiente ristrutturazione di un vecchio casale ha permesso di ricavare tre appartamenti (8 camere per un totale di 14/16 posti letto), che riescono a coniugare efficacemente modernità e tradizione, con un sobrio respiro architettonico che solo un'autentica casa toscana può regalare. Ampie vetrate aperte sulla campagna, pavimenti di cotto e travi a vista, pergole, terrazzi, grandi camini sia interni che esterni caratterizzano l'edificio, dalle austere murature esterne in pietra e cotto.

Lo stile e la tradizione della campagna toscana improntano anche l'arredamento, dove mobili antichi si alternano ad altri realizzati con maestria dagli artigiani del posto. Gli appartamenti sono stati attrezzati con un particolare occhio al comfort degli ospiti, che hanno a loro disposizione non solo elettrodomestici e tv satellitare, ma anche una ricca dotazione di vasellame, attrezzi per cucina, grandi pentole per poter cucinare in tutta comodità.

Accanto al casale è stata realizzata una grande piscina igienizzata con sale marino, dove nuotare, rilassarsi e godersi lo spettacolare panorama offerto dalle colline toscane.

Su richiesta vengono organizzati pranzi e cene.

Il Wine shop

Vendita e degustazioni di vini ed olio nel cuore del borgo medievale



Parte integrante dell'azienda, il Wine Shop Fontemorsi si trova nel cuore del borgo medievale di Montescudaio, proprio accanto al Municipio, nei locali ristrutturati della vecchia cantina dell'azienda in cui, fino a vent'anni fa, si produceva il vino. Nel Wine Shop, un ampio locale con pietre a vista e suggestive volte a crociera, sono in vendita e in degustazione l'olio e i vini di Fontemorsi, che vengono abbinati a prosciutti e salami di produttori di Montescudaio e al fragrante pane del vicino forno della cittadina, oltre ad una gustosa selezione di formaggi della zona. Un luogo ideale per una breve sosta gastronomica alla scoperta di quanto di più genuino e autentico propone il territorio o per un aperitivo. Fra l'altro vi si possono acquistare una vasta scelta di prodotti toscani, e, in particolare, quelli dell'Azienda Sanvitale del Mugello: dal miele alla farina, passando per biscotti, conserve, salse e frutta, tutto è rigorosamente biologico e ottenuto nel rispetto dell'ambiente. Nel Wine Shop vengono organizzate anche degustazioni guidate a tema, con abbinamento fra i vini dell'azienda di varie annate e i prodotti locali, che - su richiesta - si concludono con la visita in cantina (per i gruppi superiori a 4 persone è consigliata la prenotazione).

INFO:

Tenuta Fontemorsi

Via delle Colline
Montescudaio (PI)
Tel. 0583 394537 / 349006
Fax 0583 394537

info@fontemorsi.it
www.fontemorsi.it

Agriturismo Podere Fontemorsi

Via delle Colline- Montescudaio (PI)
agriturismo@fontemorsi.it - Tel. 0583 34025

Wine Shop Fontemorsi - Via della Madonna 33
Montescudaio (PI) - Tel. 0586 655220 Cell. 328 5944117