

<http://www.italiaatavola.net/articoli.asp?cod=9752>

ROTARI TALENTO TRENTO DOC

Impossibile d'afficher la page

Italia a Tavola network

quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 01:49 di venerdì 22 maggio 2009 - 9.047 articoli presenti nell'archivio

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Sitemap   parole chiave

Sapori Bergamaschi
magazine

ENONEWS > AZIENDE

17/05/2009 8.00.00

Tenuta Fontemorsi di Montescudaio Qualità e tradizione toscana

Enodis

Immersa nella campagna toscana, a Montescudaio nel pisano 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 l'azienda punta a sviluppare una piccola produzione di alta qualità di vino e di olio



Ventire ettari coltivati in gran parte a vigneto (12 Ha) e per il resto ad oliveto (7 Ha) e seminativi nei boschi (4 Ha), la tenuta si trova in una posizione splendida: l'analisi dei terreni, ma anche le condizioni geomorfologiche e climatiche, che si differenziano da quelle della costa e dalla Bassa Maremma, confermano la vocazione vitivinicola ottimale della zona. La produzione dell'azienda comprende due linee di vini (i rossi Spazzavento Doc e Guadipiani Igt, Volterrano 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 Berlucci, socia fondatrice con il fratello Guido della omonima azienda produttrice di spumanti in Franciacorta. La gestione è affidata alla Società Fontemorsi, composta da Francesco Benasaglio, Roberto Ligasacchi e Carlo Sanvitale. 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.

GIORDANO vini.it
I sapori delle antiche tradizioni



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...). Fontemorsi fa parte del Consorzio dei Produttori della Doc di Montescudaio, dell'Associazione Grandi Crù della Costa Toscana, della Strada del Vino Costa degli Etruschi e del Movimento Turismo del Vino.

LA STORIA: LAURA BERLUCCI GIUNGE A MONTESCUDAIO PER PRODURRE VINI TOSCANI DI ALTA QUALITÀ

Francesco Benasaglio, agronomo bresciano, coltivava da tempo il desiderio di mettere a frutto la propria esperienza professionale in una iniziativa da condividere con due amici di vecchia data, Roberto Ligasacchi, dottore in Scienze forestali ed imprenditore, e Carlo Sanvitale, architetto. Entrambi toscani, e fortemente attratti dall'idea di poter affrontare un'avventura professionale nuova, nell'ambito della produzione vinicola.



Ma la prima a scoprire Fontemorsi è stata Laura Berlucci, 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 potesse minor vincoli nelle scelte, rispetto ad una grande realtà industriale.

Dopo un anno e mezzo di ricerche e valutazioni, Laura Berlucci giunge a Montescudaio, e viene attratta da una piccola azienda vitivinicola ed olivicola situata in un luogo dove già gli Etruschi producevano il vino. Laura Berlucci decide di acquistare Fontemorsi alla fine del 2002 e affida, all'inizio del 2003, la gestione alla società costituita da Francesco Benasaglio, Roberto Ligasacchi e Carlo Sanvitale.

<http://www.italiaatavola.net/articoli.asp?cod=9752>



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, Guadipiani Igt, Volterrano Igt, il rosato Fontemorsi Igt e il bianco Tresassi Igt.

La produzione di vino deriva dalla coltivazione dei 12 Ha, in parte reimpiantati su precedenti vigneti a partire dal 2003. Si sono realizzati nuovi impianti fitti con 7.200 ceppi per Ha con meccanizzazione tradizionale per quanto riguarda le lavorazioni del terreno e gli interventi di difesa della vite. Le operazioni di potatura secca e verde, diradamento dei grappoli e vendemmia sono svolte manualmente da personale specializzato. Una volta terminato, il rinnovamento dei vigneti porterà nei prossimi anni ad avere circa 15 ettari di vigneto, con una densità di 7.500 ceppi per ettaro, ed una produzione di circa 80.000 bottiglie all'anno.

Dal 2008, dopo una precedente fase sperimentale conclusasi con successo, l'azienda ha aderito alla conduzione dei vigneti secondo i dettami del Reg Cee 2092/91, certificata dall'Associazione Italiana Agricoltura Biologica: per questa impostazione produttiva Fontemorsi è assistita dal dott. Ruggero Mazzili, titolare della Stazione Sperimentale per la Viticoltura Sostenibile, convenzionata con le Università di Firenze e Pisa. E' ferma convinzione aziendale che questo approccio produttivo sia indispensabile per far emergere le peculiarità dei terreni e le potenzialità dei vitigni coltivati, così da conferire ai vini personalità e riconoscibilità territoriale.

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 Sangiovese, 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.

La difesa delle piante dai parassiti è attuata da molti anni secondo i principi della lotta biologica: dal 2007 l'azienda ha ottenuto la certificazione della produzione biologica con il rilascio della certificazione di "olio extravergine Igp biologico".

Nel 2004 l'olio Fontemorsi si è classificato al 1° posto tra circa 2000 partecipanti al concorso "Terre dell'Etruria" ed ha ottenuto le "4 gocce" dall'autorevole Guida agli Oli d'Italia pubblicata dalla Associazione Italiana Sommelier dell'Olio.

L'Olio extra vergine di oliva toscano Fontemorsi può essere acquistato nelle seguenti confezioni:
- in bottiglia da 500 ml e da 750ml
- in latte da 3lt.e 5lt.

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 soletto 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 cotta.

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.

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

<http://www.italiaatavola.net/articoli.asp?cod=9752>

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 può 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 di più di 4 persone è consigliata la prenotazione).

Tenuta Fontemorsi - Via delle Colline, Montescudaio (Pi) - info@fontemorsi.it - Tel 0583 394537
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

[Share / Save](#) 

 **Tenuta Fontemorsi**

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

I Cecchi sfidano il tempo Coevo, magica sintesi di Toscana

Vespaiole Doc di Beato Bartolomeo "Bolicine alternative" al Vinality

Contarini presenta la collezione Zimor Cinque grandi autoctoni di Conegliano

Tenuta Fontemorsi di Montescudaio Qualità e tradizione toscana

Concorso internazionale del Barbera Sul podio Bruma d'Autunno

[clicca per l'archivio della sezione](#)