

Fontemorsi: avanti tutta!

L'azienda toscana raggiunge importanti obiettivi Si conferma la vocazione vitinicola della zona

Deve essere nato tutto come un'avventura che ora sta conducendo i tre soci dell'azienda

Fontemorsi a scoprire le mille potenzialità di un territorio generoso e impossibile da non amare.

Il Comune di Montescudaio (Pi), si affaccia su una fetta di territorio poco contaminata perché il fiume Cécina che lo delimita è

praticamente attraversabile solo da un guado e caratterizzata da vigneti, uliveti e stradine sinuose.




È imboccando una di queste che si può arrivare al cuore produttivo dell'azienda (che nei progetti verrà

presto ampliato) oppure all'omonimo agriturismo con alloggio (nella foto): un vecchio cascinale, completamente ristrutturato, immerso nel verde della Toscana.

Anche Fontemorsi ha contribuito all'impennata delle vendite dirette di vino nelle cantine italiane, ma l'ha fatto con un suo stile aprendo una sala degustazione nel centro di Montescudaio. Qui, in una sala che si affaccia direttamente sul

corso principale, è possibile degustare e acquistare i prodotti dell'azienda. 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, in tutto 23 ettari coltivati in gran parte a vigneto, comprende tre linee di vini (i rossi Spazzavento Doc e Guadipiani Igt, Volterrano Igt, il rosato Fontemorsi Igt e il bianco Tresassi Igt) e l'olio extravergine di oliva toscano Fontemorsi Igp da agricoltura biologica. La gestione di Fontemorsi, la cui proprietà aziendale fa capo a Laura Berlucchi, è affidata a Francesco Benasaglio, Roberto Ligasacchi e Carlo Sanvitale. (E.Z.)

 cod 11669