



Tra armi, dame e cavalieri: la Toscana senza tempo rivive nel Castello La Leccia

Nel Chianti Classico una visita con degustazione di olio e vini dell'azienda vinicola che è anche agriturismo di charme

Il **Castello La Leccia** sorge nel cuore del Chianti Classico, a Castellina in Chianti (SI), in un paesaggio che pare uscito direttamente da un dipinto rinascimentale.

Le tracce storiche del castello, un tempo di proprietà della nobile e importante famiglia Ricasoli, lo fanno risalire addirittura all'XI secolo. La proprietà, circondata com'è da boschi di lecci secolari che ne hanno dato il nome, domina con il suo borgo la Val d'Elsa da un'altitudine di 450 metri.

Oggi l'azienda vitivinicola Castello La Leccia, fondata nel 1920, appartenuta per molti anni alla famiglia Daddi e ora di proprietà dell'imprenditore svizzero **Rolf Sonderegger**, si estende per 170 ettari di cui 17 vitati e altri dieci, invece, coltivati a ulivo.

L'agriturismo e il ristorante nel cuore del Chianti

Cuore dell'esperienza enoturistica è il **soggiorno nel bell'agriturismo**, composto da dodici eleganti suite. Fiore all'occhiello è la piscina panoramica a sbalzo che affaccia con vista emozionante sui vigneti di proprietà.



Il parco del castello (Foto © Castello La Leccia).

Meritare la sosta anche il **ristorante**, accessibile per i soli ospiti dell'agriturismo, che si trova nel corpo centrale della villa dove un tempo sorgeva la limonaia. La cucina è d'impronta schiettamente toscana e questa viene interpretata rispettosamente (come in grandi classici come la **ribollita** o la **bistecca fiorentina**) ora con estro gentile e ispirato: come nella *reginetta all'uovo con ragout di cinghiale e gru  di cacao amaro* o ancora nei *fusilli integrali fatti a mano* accompagnati da cipollotto, fave, piselli, salame di Grigio del Casentino e crema di ricotta toscana.



Il ristorante offre un menù di tradizione toscana (Foto © Castello La Leccia).

Imperdibile l'assaggio dell'olio extravergine prodotto dall'azienda, a partire da varietà Leccino, Moraiolo e Correggiolo.



L'azienda produce anche olio extravergine di oliva (Foto © Castello La Leccia).

La degustazione dei vini di Castello La Leccia

Ovviamente il capitolo più importante della sosta è dato dalla degustazione dei vini dell'azienda: “**Vivaio del Cavaliere**”(Toscana IGT), **Chianti Classico D.O.C.G.**, **Chianti Classico Riserva D.O.C.G.** e “**Bruciagna**”, Chianti Classico Gran Selezione D.O.C.G.

Si tratta di quattro vini rossi in cui il ruolo di protagonista se lo ritaglia il vitigno più emblematico della Toscana, il Sangiovese. Val la pena non dimenticare che l'azienda ha ottenuto da sette anni la certificazione biologica .

La nostra degustazione ha preso il via con l'assaggio de “**Il Vivaio del Cavaliere**” **2024** che rappresenta l'anima giovane e fresca di Castello La Leccia, un vino pensato per essere bevuto presto e con piacere immediato. Il nome “Vivaio” fa riferimento alle giovani viti, mentre “Cavaliere” è un omaggio alla storia cavalleresca del castello medievale. Questo Toscana IGT nasce da un blend insolito ma riuscito: 75% Sangiovese, 20% Malvasia Nera (varietà autoctona che porta profumo e morbidezza) e 5% Syrah.

A seguire, il **Chianti Classico annata 2023**, espressione più classica e immediata del Sangiovese di queste terre: un colore rosso rubino chiaro che svela al naso note di frutti rossi, lamponi e amarene.

Si sale di livello con il **Chianti Classico Riserva 2022** che al naso regala aromi di ciliegia, prugna matura e mora, accompagnati da note complesse di incenso, fumo e fiori secchi. Si percepiscono anche sfumature balsamiche.

Infine, di grande complessità e personalità è il **“Bruciagna” 2022, la Gran Selezione**, che è il vino di punta dell'azienda ed è caratterizzato da quell'acidità importante che ne bilancia la ricchezza e che, al palato, si annuncia con le sue note di frutti di bosco e di spezie.



Bruciagna 2022, Chianti Classico Gran Selezione DOP (Foto © Castello La Leccia).

CASTELLO LA LECCIA

Località La Leccia, Castellina in Chianti (SI)

Tel. 0577 743148 | www.castellolaleccia.com

Data di creazione

14/07/2026

Autore

giovanni-caldara