



Vecchie Terre di Montefili, la collina che racconta il Chianti

Dalle origini antiche alla moderna visione di Serena Gusmeri. L'azienda toscana nel cuore di Panzano propone agricoltura etica, certificazione Diversity Ark e interessanti interpretazioni di Sangiovese. Abbiamo degustato il Chianti Classico 2021 e l'Anfiteatro 2019

Nel cuore del Chianti Classico, dove le altitudini si alternano a colline più dolci e il vento attraversa i crinali con la stessa regolarità delle stagioni, **Vecchie Terre di Montefili** racconta di una storia fatta di impegno e passione. È una storia che affonda le radici in più di duemila anni di presenza umana, dagli Etruschi ai monaci di Badia a Passignano, e che oggi trova una nuova identità attraverso una **visione agricola rigorosa**, una sensibilità spiccata e vini che mirano a restituire, senza mediazioni, la voce di questo luogo.



Il paesaggio in torno all'azienda (Foto © Ufficio stampa).

Vecchie Terre di Montefili: la nascita dell'azienda

L'azienda situata tra Panzano e Montefioralle, in provincia di Firenze, si estende per **poco più di dodici ettari vitati tra i 480 e i 550 metri di altitudine**. Qui il Sangiovese è il protagonista, scolpito nella pietra di galestro e alberese da cui trae tensione, profondità e un carattere riconoscibile. È in questa geografia che si inserisce **Vecchie Terre di Montefili**, avviata nel 2015 da **Nicola Marzovilla, Frank Bynum e Tom Peck Jr.**, tre imprenditori statunitensi che hanno visto nella collina sia un investimento che un progetto culturale.

A loro si è affiancata la figura determinante dell'enologa e agronoma **Serena Gusmeri**, approdata qui dopo un percorso professionale che l'aveva portata dalla Franciacorta alla Campania, fino all'Australia. La sua filosofia parte dal principio che **ogni vigneto è un ecosistema unico** e, come tale, merita di essere interpretato con attenzione, senza forzature, accompagnando le uve verso un'espressività naturale.

Il lavoro di Gusmeri ha senz'altro segnato un nuovo corso per la tenuta con una gestione agronomica che privilegia interventi minimi e mirati, l'osservazione costante dello stato di salute delle piante e l'assenza totale di insetticidi.



L'enologa Serena Gusmeri (Foto © Ufficio stampa).

Le vigne sono considerate organismi viventi, parte di un equilibrio più ampio in cui microfauna, fiori spontanei e microbi del suolo contribuiscono alla vitalità dei terreni. Non una semplice agricoltura biologica ma approccio in cui si innestano dati scientifici, competenze tecniche e sapienza contadina, supportato dalla collaborazione con **Vite Nova Vine Wellness**, con cui l'azienda monitora la vitalità dei suoli e studia la resilienza delle piante ai cambiamenti climatici.

Questo metodo ha portato Montefili a ottenere la **certificazione europea Diversity Ark**, un protocollo avanzato che valuta la gestione agricola e l'intero ecosistema di un'azienda, dalla biodiversità del suolo all'assenza di plastiche nelle vigne, dalle pratiche di tutela della fauna agli indicatori di equilibrio agro-ecologico. È un riconoscimento che premia la sostenibilità e prende atto di una coerenza produttiva che riguarda ogni dettaglio, compreso l'uso di vetro leggero per le bottiglie e di compost naturale a basso impatto.

In questo contesto si inseriscono due vini che ben rappresentano la visione di Montefili: il **Chianti Classico 2021** e l'Anfiteatro IGT Toscana 2019.



La cantina aziendale (Foto © Ufficio stampa).

I vini di Montefili: Chianti Classico 2021

Il **Chianti Classico 2021**, nato da un'annata impegnativa ma generosa, esprime un **Sangiovese vibrante e nitido**. Le piogge primaverili hanno garantito alle vigne le riserve idriche necessarie per affrontare un'estate calda e asciutta, mentre le forti escursioni termiche hanno favorito maturazioni equilibrate.

Le uve provenienti dalla **Vigna del Lago** e dalla **Vigna del Canalone** sono state vinificate con fermentazione spontanea e affinamento in botti grandi per quindici mesi, seguiti da ulteriori otto mesi in bottiglia. Il risultato è un vino **fresco e profondo**, con note di ribes, susina, melograno e una speziatura lieve, sostenute da tannini sottili e integrati.



Chianti Classico 2021 (Foto © Enzo Radunanza).

Anfiteatro IGT Toscana 2019

Se il Chianti Classico incarna l'eleganza dell'essenziale, l'**Anfiteatro IGT Toscana 2019** è invece il vino che più rappresenta l'evoluzione storica e agronomica dell'azienda. Proviene dalla vigna impiantata nel 1975, una parcella che domina la proprietà dove il Sangiovese si esprime con aromi di ciliegia essiccata, scorza d'arancia, fico, spezie dolci e una leggera nota affumicata. La struttura è severa ma non rigida, i tannini sono vellutati e il finale ha la lunghezza meditativa dei vini destinati a evolvere nel tempo.

Anche in questo caso, la vinificazione rispetta l'identità della vigna, con fermentazione spontanea, affinamenti lunghi e un'attenzione costante alla purezza del frutto.



Anfiteatro IGT Toscana 2019 (Foto © Ufficio stampa).

La ricerca messa a disposizione del Chianti Classico

Accanto alla dimensione agricola ed enologica, Montefili è oggi anche un **centro di ricerca**. Il lavoro di Gusmeri e del team internazionale che la affianca ha reso la tenuta una delle realtà più interessanti del Chianti Classico, non solo per la qualità dei vini ma per il modello culturale che propone. Si tratta, infatti, di un modo di **fare agricoltura che mette al centro la complessità del paesaggio**, la biodiversità del suolo, il valore delle altitudini e l'importanza di non standardizzare la materia prima ma farla esprimere nelle sue peculiarità.

Una visita a Montefili permette di comprendere come vino e paesaggio possano avere un rapporto di simbiosi. Membro dell'**Unione Viticoltori di Panzano**, la tenuta accoglie appassionati e professionisti offrendo percorsi tra vigneti e cantina che permettono di comprendere il legame profondo tra terroir, pratica agricola e risultato nel calice.

La storia di Montefili è quella di un'azienda che ha saputo rinnovarsi e di un territorio che continua a esprimersi attraverso persone, scelte e vini identitari. Il Chianti Classico 2021 e l'Anfiteatro 2019 ne sono la sintesi più evidente, due declinazioni diverse dello stesso vitigno e della stessa collina, accomunate dalla volontà di valorizzare un'identità e renderla strumento di racconto.

VECCHIE TERRE DI MONTEFILI

Panzano, via San Cresci 45 – Greve in Chianti (FI)

montefiliwines.com

Data di creazione

10/12/2025

Autore

enzo-radunanza