



Val di Picciola, territorio vocato alla viticoltura sin dal XVI secolo. In questa valle del Chianti Classico, grazie alla visione della Famiglia Bolfo che qui ha fondato l'azienda Vallepiciola e all'esperienza dell'enologo Alessandro Cellai, oggi si producono vini di alta qualità premiati in tutto il mondo.

Tra le colline del Chianti Classico si riscopre dai libri di storia la Val di Picciola: un'area vocata alla viticoltura e scoperta dalla Famiglia Bolfo venticinque anni fa. Grazie all'intervento dell'enologo Alessandro Cellai, oggi Vallepiciola produce vini di alta qualità premiati dalla critica nazionale e internazionale ed è la destinazione enoturistica ideale per chi ama il viaggio tra vigne, buon vino e sapori tipici e unici della Toscana.

Castelnuovo Berardenga (SI), 13 febbraio 2024 – La **Val di Picciola** ospita il piccolo borgo di **Pievasciata nel comune di Castelnuovo Berardenga**, tra le colline **del Chianti Classico** a soli 20 km da Siena. Questa specifica zona centrale della regione Toscana ha origini antichissime: fin dal XVI secolo, infatti, è nota per essere **naturalmente vocata alla produzione di olio e alla viticoltura**. Era il 1716 quando il Granduca di Toscana Cosimo III fissò i **confini della zona di produzione** del Chianti, oggi Chianti Classico, **area compresa fra le città di Firenze e Siena** in cui nasceva l'omonimo vino, che già allora riscuoteva grandi apprezzamenti. **A rientrarvi perfettamente è [Vallepiciola](#), cantina di eccellenza del territorio e considerata tra le realtà vinicole e agricole più suggestive e rappresentative della regione** con ben 107 ettari di vigneti suddivisi in 6 varietà di uva e 4.000 piante d'ulivo per l'olio.

LA FAMIGLIA BOLFO INDIVIDUA IL POTENZIALE VITICOLO DELLA VAL DI PICCIOLA

A scoprire il potenziale viticolo della Val di Picciola sono stati i fratelli **Bruno e Giuseppina Bolfo**, quando **nel 1999 acquistarono un convento abbandonato del XVII secolo** e lo ristrutturarono rendendolo l'attuale hotel cinque stelle [Le Fontanelle](#). Attorno alla proprietà era disponibile un territorio di 3 ettari che divenne il punto di partenza dell'attività vitivinicola. Cinque anni più tardi i fratelli comperarono e sistemarono un altro rudere adiacente all'hotel arrivando a 6 ettari vitati che permetteranno a Vallepiciola di iniziare una piccola produzione di vino destinata alla vendita solo in hotel. Successivamente, nel 2007, venne acquistata un'adiacente azienda agricola a Val di Picciola, che portò in dote circa 60 ettari di vigneti per lo più trascurati e che circondano la seicentesca *Villa Cerretani*, appartenuta all'omonima famiglia. Per riuscire a gestire correttamente la produzione, **la famiglia Bolfo decise di affidare all'architetto Margherita Gozzi la realizzazione della cantina, divenuta un esemplare progetto di architettura organica con un rapporto armonioso con la natura circostante**. Nel 2017 furono acquistati altri 40 ettari nel punto più alto e panoramico tra le colline del Chianti Classico, dove il terreno si rivelò essere perfetto per la coltivazione di un ottimo Sangiovese.

LA RICERCA DELLA QUALITÀ CON ALESSANDRO CELLA E VALLEPICCIOLA COME DESTINAZIONE ENOTURISTICA

Dal 2020 **Alessandro Cellai**, enologo e direttore generale, ha contribuito al successo di Vallepiciola grazie al suo modo di concepire il vino, lavorando al massimo per dare vita a vini che raccontino il territorio, il vitigno e l'anima di chi lo produce; i tre punti cardine della filosofia del suo grande maestro Giacomo Tachis. Contemporaneamente venne inaugurata **la Cantina Vallepiciola** e sviluppato il progetto di **Wine Hospitality** con il Wine Shop, un programma di tasting cibo-vino e Wine Tour esperienziali come il tour nelle vigne in jeep. Oggi, Vallepiciola è un'ampia e moderna cantina di circa 6.000 m², 2 piani interrati in cui trovano spazio tutte le fasi della vinificazione, 1 piano esterno dedicato all'ospitalità. La produzione annua è attualmente di 500.000 bottiglie, con vini premiati dalle più importanti guide di settore nazionali e internazionali; in particolare **i Grandi Cru**, tre vini massima espressione di un territorio ricco di storia e passione per il vino - **Vallepiciola IGT Toscana Bianco** (Chardonnay 100%), **Vallepiciola IGT Toscana Rosso** (Sangiovese 100%), **Migliorè IGT Toscana Rosso** (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot).

[smstudio srl](#) | pr & communication **Stefania Mafalda** - Giorgia Fontanari M +39 392 739 0148 - ufficiostampa@smstudiopr.it