



Vallepiciola: accurate scelte architettoniche e di design che rispettano territorio e panorama per la cantina d'eccellenza nel cuore del Chianti Classico.

Progettata dall'Arch. Margherita Gozzi, la cantina Vallepiciola vanta dimensioni ragguardevoli: sono 6.000, infatti, i metri quadrati suddivisi sui tre piani che la compongono, di cui due seminterrati, che si trovano incastonati in quella conca naturale tra la Strada Comunale 16 e la Provinciale 9 che ha dettato le regole del progetto. Quali i principi cardine della costruzione? Rispetto e coerenza verso il paesaggio circostante.

Castelnuovo Berardenga (SI) – Vallepiciola è una realtà vitivinicola molto vasta oltre che una tra le più rappresentative del territorio. Ad essere vasti, però, non sono solo i 107 ettari di vigneto che la circondano ma anche le dimensioni della struttura stessa: **6.000 metri quadrati suddivisi su tre livelli** incastonati con estrema maestria tra la strada Comunale 16 e la Provinciale 9, in una conca naturale che sembrava esserle predestinata. Per l'Arch. Gozzi, nella realizzazione del progetto, sono stati fondamentali il **rispetto per il territorio e la coerenza con il paesaggio circostante**, pilastri da cui è derivata **grande sinergia col luogo in cui sorge**; altrettanto **essenziali le scelte attuate in ambito di sostenibilità e quelle che hanno assicurato massima durata temporale, efficienza e resistenza** all'intera struttura.

In fase di costruzione *«sono stati selezionati e hanno preso parte ai lavori imprese e fornitori, locali e non, con comprovata esperienza nell'ambito delle cantine»* racconta l'Arch. Gozzi, mentre *«per ciò che riguarda i materiali utilizzati, si è tenuto conto delle funzionalità che avrebbero assunto le varie aree della cantina, sia interne che esterne»* optando quindi per la **pietra**, utilizzata per realizzare il rivestimento della struttura e recuperandola dallo scasso per l'impianto dei vigneti, il **legno**, quest'ultimo utilizzato prevalentemente nelle aree di accoglienza, il **ferro** e l'**acciaio**, destinati per lo più ai piani di lavorazione. Altri materiali utilizzati sono il **cotto**, per alcune aree nobili, il **clinker**, una ceramica molto resistente, per le più grezze, destinate al passaggio di auto e mezzi pesanti. **Dal tetto, inoltre, sono stati ricavati dei prati, principalmente allo scopo di creare maggiore continuità con la natura che circonda la struttura.** Nel complesso si è trattato di elementi che ben rispecchiano la tradizione locale. *«Siamo stati molto attenti anche all'aspetto della sostenibilità, dando vita a una realtà ad impatto zero»* grazie infatti all'impianto a cippato è possibile riscaldare l'acqua, grazie a quello fotovoltaico viene prodotta energia elettrica e tramite un altro impianto si riesce a recuperare la CO2 che si forma in cantina. In aggiunta, Vallepiciola è fornita di un ciclo di recupero degli scarichi nel quale confluisce l'acqua che, dopo essere stata depurata e filtrata, viene immessa in cisterne e riutilizzata per l'irrigazione. All'interno della cantina, in cui sono stati pensati ambienti destinati all'hospitality, alle degustazioni e alle riunioni, si ritrova **un design moderno, uno stile più decorativo e accogliente.**

Dei tre piani di Vallepiciola due sono interrati, elemento fondamentale che fa rientrare la struttura in quel ramo dell'architettura definito organico e che si pone l'obiettivo di promuovere un corretto ed equilibrato inserimento della struttura nell'ambiente che la circonda, ma non solo: le permette di **presentare la sua grandezza con estrema discrezione e in modo poco percepibile, motivi di grande soddisfazione per l'architetto e l'azienda tutta.** Vanta, inoltre, un'atmosfera unica grazie alle vigne che la circondano, dal fortissimo potere comunicativo e che, proprio per questa ragione, non sono state in alcun modo intaccate.

www.vallepiciola.com

Ufficio Stampa & PR: smstudio srl | Stefania Mafalda

Per informazioni ufficiostampa@smstudiopr.it – press@smstudiopr.it