

L'ITALIANO  1 luglio 2011 

Tenuta dell'Ammiraglia: gioiello maremmano della Frescobaldi



«Tutto era pronto dal 2006, ma come tutte le cose nuove anche la nostra Cantina incuteva un po' di timore. Per questo abbiamo aspettato 5 anni per presentarla vestita dello charme che solo il passare del tempo può dare». Si tratta del debutto della Tenuta maremmana dell'Ammiraglia. Con queste parole **Lamberto e Tiziana Frescobaldi** hanno accolto la stampa al ristorante *Joia* di Milano. «Abbiamo acquistato i primi terreni nel 1997 e piantato i vigneti l'anno successivo. Complessivamente abbiamo a disposizione 150 ettari e i vini che qui nascono riflettono le straordinarie caratteristiche di questo territorio fatto di colline soleggiate, suoli ideali e brezze marine che mitigano le alte temperature estive tipiche della zona», ha detto il vicepresidente **Lamberto Frescobaldi**. Dalle uve di Syrah nasce il vino più prestigioso della Tenuta, l'Ammiraglia, Igt Maremma Toscana. Nei terreni più ricchi di galestro si coltiva il Sangiovese che con una piccola parte di Ciliegiole (10%) e Syrah (5%) si trasforma nel Pietraregia, Morellino di Scansano Riserva Docg. Completa la gamma il Terre More, Igt Maremma Toscana (Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 20%, Merlot 20% e Syrah 10%).

Ma qui a sorprendere non sono solo i vini, "mai strillati", come ama dire **Lamberto Frescobaldi**. La famiglia ha voluto che la struttura architettonica della Cantina progettata da zero fosse perfettamente integrata e rispettosa dell'ambiente circostante. «Abbiamo affidato il progetto agli architetti **Piero e Nathalie Sartogo** che sono stati attentissimi a tutti i dettagli coniugando estetica, dimensioni e funzionalità», ha raccontato **Tiziana Frescobaldi**. «Come una grande ala di gabbiano, l'edificio si protende verso sud, verso il mare. Non ha pareti e quindi l'integrazione con l'ambiente esterno è continua», ha sottolineato il progettista. L'edificio interpreta i principi dell'ecosostenibilità, facilita l'abbattimento energetico e ha risolto il problema della sottrazione di terreno che le nuove costruzioni normalmente implicano trasferendo quanto scavato per le fondazioni sul piano di copertura. Sul tetto crescono fiori e piante officinali. Madrina d'eccezione dell'evento l'attrice toscana **Martina Stella** che ha firmato due speciali bottiglie da 18 litri di Ammiraglia augurando fortuna a questo nuovo progetto **Frescobaldi**.



Un'immagine della grande "ala di gabbiano" dell'edificio che si protende verso i vigneti

Tra qualche giorno on-line i risultati di due ricerche sull'enoturismo curate dall'Istituto Piepoli per Marchesi de **Frescobaldi**.

Leggi anche ...