

Fattoria San Michele a Torri

Rebsorten:
Merlot
Chardonnay
Sangiovese
Trebbiano
Cabernet Sauvignon
Riesling
Canaiolo
Colorino
Petit Manseng

Gesamtanbaufläche:
900 ha

Böden:
Kies
Lehm

Qualität:
Bio seit 1993

Anbaugebiet:
Toscana

Sicherlich wollte Paolo Nocentini seinen Traum vom Alterssitz in den Bergen unmittelbar südlich von Florenz verwirklichen, als er das alte Gut ‚San Michele a Torri' kaufte. Die Geschichte der Fattoria mit einer Gesamtfläche von mehr als 200 ha geht mehrere Jahrhunderte zurück. Ursprünglich gab es quasi eine eigene Dorfstruktur innerhalb des Gutes. Davon zeugt noch heute eine eigene Kapelle in den Kellern mit Grabkammern im Gemäuer. Auch heute ist der Landbesitz von ‚San Michele a Torri' zu groß, um ihn nebenbei bewirtschaften und verwalten zu können. So zieht sich Signore Nocentini immer mehr aus dem Speditionsgewerbe, seinem eigentlichen Beruf, zurück. Doch statt in Pension zu gehen, sieht er sich vor eine neue Lebensaufgabe gestellt, die er sehr ernst nimmt und in deren Rahmen er nicht davor zurückschreckt, sich neuen Ideen zu öffnen. Ein großes und zudem nicht ganz risikoloses Projekt war es sicherlich, die gesamte Rebfläche auf ökologische Bewirtschaftung umzustellen. Der vollendete Aufbau der konsequent autarken Energiegewinnung war in 2012 sicher eine logische, angesichts der Größe des Gutes aber auch eine mutige Konsequenz. Die Rebflächen befinden sich vornehmlich im Bereich des Chianti Classico, doch auch die Chianti Colli Fiorentini können mit eleganter, fruchtiger Substanz und weichen Tanninen überzeugen. Für die Arbeit in und am Wein zeigt sich seit vielen Jahren der sympathische und kompetente Leonardo Francalanci verantwortlich. Abseits des Weines wird Hartweizen für die typische italienische Pasta ökologisch angebaut. Zudem gibt es ein eigenes kleines Wildschweingehege. Man kann zwar nicht behaupten, hier würden „prosciutto crudo" und „salame" angebaut, aber sie sind trotzdem köstlich.

VIVO LO VIN