

An aerial photograph of a stone tower, likely a castle, situated in the center of a vast vineyard. The rows of grapevines are arranged in a precise grid pattern, creating a strong sense of perspective. The tower is a small, square stone structure with a dark, conical roof. The lighting is dramatic, with long shadows cast across the vines, suggesting either early morning or late afternoon. The overall scene is a blend of natural beauty and human-made architecture.

CASTELLO
Monsanto

Throwback to the future



Le storie hanno un inizio e una fine, ma non tutte. Questa è la storia di una famiglia visionaria, di un terroir incontaminato, di una passione condivisa per il mondo del vino.

È la storia di Castello di Monsanto protagonista di una rivoluzione, iniziata da un'intuizione, che sembra non finire mai.

Il passato incontra il futuro

Fabrizio e Laura Bianchi oggi sono il cuore pulsante di Castello di Monsanto. Sono il futuro che custodisce le grandi intuizioni di 60 anni fa. Un percorso fatto di ispirazioni e scelte non sempre facili, ma di strade meno battute e quindi, seppur incerte, più sorprendenti.

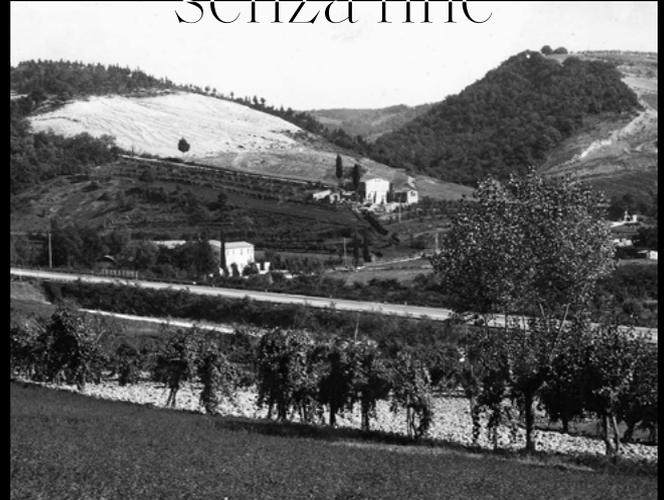
La Toscana del vino non era ancora pronta ad una rivoluzione. L'audacia, la determinazione e la lungimiranza sono state la chiave per portare avanti idee che potevano allora sembrare inspiegabili, ma che poi hanno fatto gran parte della storia del Chianti Classico.

Oggi Laura, figlia di Fabrizio, porta avanti con orgoglio e tenacia ciò che il padre, grazie al nonno Aldo, ha iniziato trasformandolo in una solida tradizione. Perché il futuro passa proprio da qui: da ciò che è stato costruito ieri per un domani migliore.





Una storia senza fine



Essere visionari è un'attitudine. È la predisposizione a vedere qualcosa laddove quel qualcosa ancora non c'è.

È il 1961 quando Aldo Bianchi, padre di Fabrizio, si innamora perdutamente di Castello di Monsanto e lo acquista. Un amore vero, inarrestabile e condiviso subito dal figlio Fabrizio che, dalla sommità de il Poggio, guardandosi attorno, riesce a vedere oltre. Mosso dalla passione per il vino tramandata dalla madre, riesce a dare vita a ciò che il destino aveva già in parte delineato: non solo un progetto imprenditoriale, ma una filosofia di vita basata sul rispetto e sull'amore per l'uomo e per la natura.

Chianti Classico

Qui dove regna Madre Natura

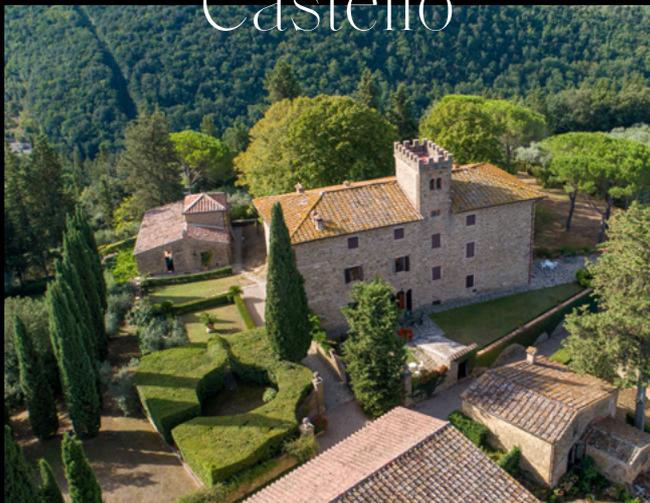
Monsanto si trova nella parte centro-occidentale di una delle zone più belle d'Italia, il Chianti Classico. Qui, nel più grande territorio d'elezione del Sangiovese, racchiuso tra Firenze e Siena, le colture convivono armoniosamente con la natura circostante, contribuendo al raggiungimento di una qualità davvero unica.

Più precisamente Castello di Monsanto rientra nella sottozona di San Donato in Poggio dove si trovano vini di integrità e di nerbo impavidi allo scorrere del tempo, caratterizzati da un taglio verticale e da una spina dorsale di fresca acidità. Dall'incontro tra clima, altitudine, latitudine, suolo, vigne e viticoltori nascono vini unici, risultato di un'alchimia particolare che rispecchia il legame con il territorio.





Il Castello



Abbracciato dalle colline circostanti e accarezzato dai venti che soffiano dal mare, il Castello di Monsanto con il suo fascino e la sua maestosità, si incastona perfettamente nel paesaggio unico di un territorio iconico e vocato alla produzione di grandi vini. Le sue mura spesse, simbolo di solidità, risalgono al 1740 e oggi custodiscono una tradizione altrettanto profonda. Attorno la Vinsantaia e l'Anfiteatro, testimoni dell'ineestimabile patrimonio di Monsanto.



La Cantina

Una cantina sospesa nel tempo e custode non solo di bottiglie, ma di tutte quelle storie che ogni bottiglia racchiude.

Tre diverse anime convivono tra loro in questo luogo dove regna un silenzio quasi assordante. Una di queste è la galleria la cui costruzione inizia nel 1986 e termina nel 1992 per mano di chi già stava lavorando alla ristrutturazione dei casali: Mario Secci, Giotto Cicionesi e Romolo Bartalesi. La sfida era una sola: realizzare a mano 300 metri di galleria sotterranea per lo stoccaggio dei fusti di legno, utilizzando solo pietre di galestro di risulta dagli scassi dei vigneti, con la tecnica medievale delle centine in legno per dar forma ad un lunghissimo e suggestivo arco etrusco ribassato.

Oltre il tempo e lo spazio

L'anima più antica della cantina, quella settecentesca, contiene al suo interno uno dei più grandi archivi d'Italia che custodisce 60 anni di storia. Al suo interno viene conservato un numero importante di bottiglie a partire da quelle del 1962, anno della prima vendemmia e della nascita del primo Cru di Chianti Classico. Credendo ancora oggi nella longevità di questo vino, tutt'ora qui dentro vengono riposte alcune bottiglie per poi rivedere la luce dopo almeno 10 anni. Un vero e proprio racconto della storia di Monsanto, e quindi della famiglia, testimone delle evoluzioni della denominazione del Chianti Classico.



Il Poggio

Chianti Classico
D.O.C.G. Gran Selezione



Dal vigneto il Poggio, nel lontano 1962, comincia la storia produttiva di Castello di Monsanto con la prima vendemmia di Fabrizio Bianchi, il fondatore. Ancora oggi bottiglia simbolo dell'azienda, primo Chianti Classico a riportare in etichetta la menzione di singolo vigneto, vede la scomparsa delle uve bianche dalla sua composizione nel 1968. Dalla vigna il Poggio, per selezione massale, provengono tutte le piante di Sangiovese, Colorino e Canaiolo che oggi popolano i vigneti aziendali. Le oltre 100.000 bottiglie che dalla prima vendemmia ad oggi riposano nella cantina storica del castello, testimoniano la straordinaria capacità di invecchiamento di questo vino.

Fabrizio Bianchi Sangioveseto Grosso

I.G.T. Toscana



Il Sangioveseto Grosso, ottenuto da un altro grande Cru aziendale, il vigneto "Scanni", testimonia ulteriormente la tensione rivoluzionaria che fin dall'inizio ha segnato la storia di Castello di Monsanto. Il vigneto fu impiantato interamente a Sangiovese nel 1968 e vide la sua prima vendemmia nel 1974, in deroga e opposizione al disciplinare della denominazione Chianti Classico che non prevedeva si potessero costituire vigneti con ampelografia diversa dalla ricetta storica del 1800. Da sempre confezionato in bottiglia Borgagnotta, a rimarcare il suo ruolo di dissidente, è rimasto negli anni un vino ad Indicazione Geografica Tipica, di pura suadanza e setosità in gioventù e di poderosa capacità di tenuta negli anni.

Castello di Monsanto

Chianti Classico D.O.C.G.



Prodotto dai vigneti più giovani dell'azienda, il nostro Chianti Classico d'Annata, unisce la prontezza e la spensieratezza del sorso alla profondità che i terreni di Monsanto donano ai nostri vini.

Castello di Monsanto Riserva

Chianti Classico D.O.C.G. Riserva



In assoluto l'etichetta più prodotta dall'azienda, a testimonianza della filosofia di Monsanto verso il Sangiovese, che sui nostri suoli acquisisce una forza e una tensione che va aspettata. Un'etichetta tra le più antiche in Italia, la cui diffusione commerciale, cominciata negli anni 60 del secolo scorso, ne ha fatto un ambasciatore dell'intera denominazione nel mondo.

Castello di Monsanto Toscana IGT

Indicazione Geografica Tipica



Castello di Monsanto Toscana IGT nasce dai vigneti situati nel versante sud ovest della proprietà dove la presenza di galestro è intervallata da una netta concentrazione di tufo, un suolo vulcanico e marino che nel tempo ha rilasciato fossili di epoca cretacea. Questi terreni particolarmente ricchi di fosforo, magnesio, potassio e calcare, donano al vino complessità e sapidità molto elevate che conferiscono grande integrità di frutto e freschezza di beva.

Nemo

I.G.T. Toscana



Nella metà degli anni Settanta, quando fervido era il dibattito se i vitigni internazionali potessero trovare legittima dimora nella Toscana centrale, Fabrizio Bianchi decise di impiantare il Cabernet Sauvignon nel vigneto Il Mulino da cui, nel 1982 ebbe origine questo vino dall'espressione territoriale unica. Il suo nome prende spunto dal famoso detto "Nemo propheta in patria" che in quegli anni ben si addiceva allo spirito d'avanguardia e pionieristico dell'azienda.

Fabrizio Bianchi Chardonnay

I.G.T. Toscana



Lo Chardonnay è frutto dell'intuizione di Fabrizio Bianchi che, alla metà degli anni Settanta, decise di impiantare questo vigneto nei terreni di proprietà posti fuori della denominazione Chianti Classico. Con l'occhio rivolto ai grandi bianchi di Borgogna, all'inizio della sua storia produttiva era interamente fermentato in legno. Negli anni Duemila lo Chardonnay ha visto un graduale snellimento del rovere fino ad assestarsi sulla fattura odierna che prevede la fermentazione in acciaio di circa il 70% delle uve. Grande è lo storico presente in cantina a testimoniare l'eccellente capacità di questo vino di sfidare il tempo.

Fabrizio Bianchi Rosato

I.G.T. Toscana



Non prodotto di risulta da salasso, ma vino ottenuto da brevissima macerazione delle uve, il nostro Rosato nasce dai vigneti più giovani di Sangiovese. Vino di buona struttura e dotato di insospettabile capacità di invecchiamento, con tratti vinosi che si uniscono a un impianto floreale di estrema piacevolezza.

La Chimera

Vinsanto D.O.C. del Chianti Classico



Da uve Trebbiano e Malvasia raccolte ad ottobre e lasciate ad appassire fino ai primi di febbraio, il Vinsanto del Castello di Monsanto si produce seguendo la più rigida tradizione: lasciando il mosto per un decennio nei piccoli caratelli esposti estate e inverno alle intemperie della vinsantaia. Nessun controllo tecnologico, solo passione infinita per una grande tradizione Chiantigiana. Un vino dolce non solo da dessert; la struttura acida lo rende di strepitosa eleganza e persistenza, capace di abbinamenti non scontati.

Olio Extra Vergine di Oliva



Il nostro olio extra vergine di oliva è prodotto con 3 diverse cultivar: 65% Frantoio, 25% Moraiolo e 10% Leccino. Le olive vengono raccolte a mano tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre e vengono trasformate con spremitura a freddo. L'olio extra vergine di oliva Monsanto ha un colore giallo dorato con leggere sfumature verdi, è limpido e denso. Al naso è fresco, pungente e persistentemente erbaceo con note dominanti di carciofo, cardo e mandorla unite a preziosi sentori floreali.



Visita il nostro sito



Come raggiungerci