

Padelletti



L'Azienda

La Famiglia **Padelletti** è una delle più antiche della città di Montalcino. Nel tempo, e fin da tempi immemorabili, le generazioni si sono succedute portando i vari membri della famiglia a svolgere professioni liberali come medici, avvocati, notai ingegneri e professori universitari, lontano da Montalcino e spesso anche dall'Italia. Ma mai le radici montalcinesi sono state dimenticate perché sempre almeno un membro della famiglia è tornato a Montalcino ad occuparsi della propria terra ed a condividere le alterne vicende della città. Coinvolti in prima persona nella difesa militare e strategica della città fin dal XIII secolo, protagonisti da sempre della vita economica e sempre attori nell'elaborazione del tessuto sociale, i Padelletti hanno sempre amato e rispettato le tradizioni della città e della propria terra, non disdegnando tuttavia di riportare dai lunghi soggiorni all'estero idee di modernità e progresso che potessero migliorare la qualità della vita e delle produzioni agricole senza intaccarne però la sostanza e l'unicità.

Produzioni

Nell'800 e nei primi decenni del '900 la famiglia Padelletti è annoverata tra le più ricche in proprietà agrarie. Ma non a caso, però, fin da tempi antichi, i vigneti sono stati piantati e coltivati nel podere "Rigaccini", fertile conca che sorge in leggero declivio ai piedi della collina di Montalcino sul lato est rispetto alla Fortezza, dietro alla quale dalle vigne ogni sera si vede tramontare il sole. 'E una terra ricca di acque; ovunque scaturiscono sorgenti che, nel corso dei millenni, hanno qui depositato detriti e ceneri vulcaniche, frutto delle antiche eruzioni del Monte Amiata, che danno al terreno un particolare humus che conferisce al vino una ricchezza, con un aroma ed un vigore difficilmente riproducibile altrove. Da circa 6 ettari di vigneto denominato a Brunello di Montalcino D.O.C.G, e quindi da circa 480 quintali di uva, ne vengono ogni anno scelti e selezionati non più di 100 quintali per una produzione massima di 7000/8000 bottiglie, destinate ad un pubblico di amanti della qualità e di cultori del vino.

L'invecchiamento rifugge da ogni modernità esasperata e viene pazientemente effettuato nel più completo rispetto della tradizione, in botti di rovere di Slavonia da 25/30 quintali ciascuna, giornalmente seguito, controllato ed assecondato per anni. Anche la nostra cantina vuole continuare a vivere nel rispetto della cultura e della tradizione della città di Montalcino e della

famiglia: continua ad essere lì, nei sotterranei della casa di via Padelletti, dove tante generazioni di Padelletti hanno vissuto, sopra le mura della città che l'architetto Giovanni Padelletti costruì e difese dagli invasori spagnoli. Il risultato è un Brunello forte, antico, generoso nell'aroma e nel sapore, di colore intenso e che procura vive emozioni a chi voglia degustare, insieme ad un buon vino, un pò di storia e di cultura della città di Montalcino.

I prodotti sono il **Brunello di Montalcino DOCG**, il **Rosso di Montalcino DOC**, la **Grappa** e anche l'**olio extravergine di oliva**.

Degustazioni

Degustazione di:

- Rosso di Montalcino DOC
- Brunello di Montalcino DOCG
- Grappa di Montalcino
- Olio Extravergine di Oliva

Calendario

Le visite e le degustazioni sono disponibili durante tutto l'arco dell'anno per tutti coloro che desiderano toccare con mano l'affascinante mondo del vino.

Le visite sono in lingua italiana ed inglese.

Minimo 2 persone