Aminta, Montalcino secondo Famiglia Cecchi

scritto da Claudia Meo | 29 Settembre 2026

Aminta è la tenuta con cui Famiglia Cecchi porta la propria storia nel Sangiovese fino a Montalcino. Sei ettari nel quadrante sud-orientale della denominazione, tre vigneti vinificati separatamente e una produzione di nicchia danno vita a Brunello e Rosso di Montalcino. Attorno, un'accoglienza raffinata valorizza il legame tra vino, territorio e Val d'Orcia.

Per capire pienamente Aminta bisogna conoscere la storia di Famiglia Cecchi, che inizia nel 1893 con Luigi Cecchi e attraversa quattro generazioni, con una dimensione produttiva che viene nel tempo affiancata da una forte esperienza commerciale e distributiva: una prospettiva che ha consentito alla famiglia non soltanto di produrre ottimo vino, ma di osservare i mercati, conoscere da vicino altre realtà e

maturare una lettura dei territori prima ancora di decidere di investirvi direttamente. Montalcino ne è forse l'esempio più evidente, oltre che il più recente: Cecchi conosce da decenni vini, produttori e annate, anche grazie alla sua attività distributiva, fino alla scelta di trasformare questo patrimonio di conoscenze in presenza produttiva.

Al cuore storico di Cecchi nel Chianti Classico, con Villa Cerna, si sono nel tempo aggiunte Val delle Rose in Maremma, Villa Rosa a Castellina in Chianti e Tenuta Alzatura a Montefalco in Umbria: non una collezione di proprietà, ma territori scelti per ciò che esprimono e per il ruolo che assumono all'interno di una visione. Aminta entra nel patrimonio della famiglia nel 2018, coerentemente con la storia enologica di Cecchi: Montalcino significa misurarsi con una delle espressioni più prestigiose del Sangiovese.

"Con Aminta abbiamo voluto completare un percorso che da sempre ci lega al Sangiovese", spiega il **Presidente e CEO Andrea Cecchi**, quarta generazione della famiglia: un vero e proprio "*cerchio del Sangiovese*": dal Chianti Classico alla Maremma fino a Montalcino, esperienze diverse dello stesso vitigno, possibili grazie alla capacità del Sangiovese di cambiare voce a seconda del luogo. "Quando abbiamo deciso di fare questo investimento – sottolinea – lo abbiamo fatto con un occhio mirato alla qualità dei vigneti: per anni abbiamo frequentato il territorio di Montalcino e ne abbiamo distribuito i vini, così, quando si è creata la possibilità di essere presenti come produttori, i tempi erano per noi maturi per cogliere questa opportunità".

La terra è quella del quadrante sud-orientale di Montalcino, nei pressi di **Castelnuovo dell'Abate**, a poca distanza dall'Abbazia romanica di Sant'Antimo. Aminta conta appena sei ettari vitati, parte di un territorio che conserva una dimensione agricola marcata, con boschi e fauna selvatica intorno ai vigneti e il Monte Amiata a presidiare il paesaggio: la sua non è una presenza puramente scenografica;

la sua mole influenza il microclima, favorendo ventilazione ed escursioni termiche che, soprattutto nelle fasi finali della maturazione, diventano componenti importanti dell'equilibrio delle uve.

Il lavoro si concentra su tre corpi di vigna: **Cantina, Caselle e Pian Bossolino**, studiati e vinificati separatamente per costruire nel tempo una vera memoria del territorio. L'azienda ha avviato anche approfondimenti scientifici sulle diverse parcelle, in collaborazione con l'Università della Tuscia, proprio per comprenderne a pieno il diverso potenziale. Le prime letture delineano che Cantina porta soprattutto struttura e potenza, Caselle, invece, eleganza e persistenza, mentre Pian Bossolino apporta una componente di maggiore freschezza. È proprio da qui che nasce il modo in cui Aminta interpreta l'**assemblaggio**: le uve delle parcelle vengono vinificate separatamente e i vini continuano a essere osservati individualmente durante la maturazione. Solo successivamente il team enologico decide come comporre il vino dell'annata. Non esiste, quindi, una formula da replicare: l'assemblaggio è piuttosto una scelta interpretativa che cambia seguendo il comportamento della vendemmia.

I due "gioielli" della tenuta sono **Aminta Brunello di Montalcino DOCG e Aminta Rosso di Montalcino DOC**: più profondo, strutturato e destinato a durare nel tempo il primo; fragrante, dinamico e contemporaneo il secondo. Nelle annate oggi sul mercato la scala resta quella di una produzione volutamente limitata, coerente con un posizionamento di nicchia. Poche migliaia di bottiglie, che richiedono una distribuzione altrettanto selettiva e un lavoro sulla qualità, non sui volumi. Nelle parole di **Serena Storri, Marketing & Communication Manager**, "l'esperienza maturata da Famiglia Cecchi nella distribuzione e la profonda conoscenza del mercato ci ha indotti a scegliere, per la produzione di nicchia di Aminta, una strategia distributiva selettiva, ovvero rivolta ad interlocutori che sappiano veicolare tutto

il valore di questo prestigioso territorio”.

L’accoglienza è parte integrante di questa distintiva strategia di posizionamento.

Attorno alla tenuta si apre un sistema territoriale che, già da solo, rende unica la visita: Sant’Antimo, Castelnuovo dell’Abate, i percorsi che attraversano questo lembo di Val d’Orcia e le direttrici storiche legate alla Francigena, compongono un paesaggio nel quale vino, storia e cammino si sovrappongono per un’esperienza potenzialmente unica.

La dimensione raccolta della tenuta, il vigneto a pochi passi dalla casa, la cantina immediatamente sottostante e gli spazi di degustazione, accoglienti e raffinati, restituiscono pienamente il carattere di un’elegante dimora di campagna e confermano lo spirito del progetto: preservare il piacere e l’informalità dell’essere ospiti in un contesto che ha al proprio cuore la vigna ed il vino, quindi rurale, ma con il prestigio di Montalcino.

A dare forma a questa esperienza è anche il lavoro del team, con **Matteo Nocciolini, Hospitality Manager**, chiamato ad accompagnare gli ospiti nella lettura della tenuta, partendo sempre da vigneto e cantina. I percorsi prevedono diversi livelli di degustazione: dalle formule più essenziali dedicate ai soli vini di Montalcino a un percorso più articolato che affianca Rosso e Brunello a una referenza di Val delle Rose, creando un ponte con un altro territorio chiave della famiglia, quello della Maremma. A questi si aggiungono la possibilità di light lunch e cooking class, in una logica che lega vino e cucina locale.

Una proprietà esclusiva in una denominazione di grande prestigio; una produzione di poche migliaia di bottiglie sostenuta dalle competenze di un gruppo con oltre 130 anni di

storia alle spalle; tre vigneti studiati singolarmente per la ricerca di un’identità comune; e attorno, un luogo che non ha bisogno di essere costruito per diventare destinazione. L’ospitalità, in un contesto come questo, non si limita a creare solo un’esperienza, ma consente al visitatore di viverla pienamente.

Punti chiave

1. **Aminta nasce nel 2018**, quando Famiglia Cecchi trasforma decenni di conoscenza distributiva di Montalcino in presenza produttiva diretta.
2. **La tenuta conta sei ettari**, divisi in tre corpi di vigna vinificati separatamente: Cantina, Caselle e Pian Bossolino.
3. **Il Monte Amiata influenza il microclima**, favorendo ventilazione ed escursioni termiche utili all’equilibrio delle uve.
4. **La produzione resta volutamente limitata**, poche migliaia di bottiglie di Brunello e Rosso di Montalcino, con una distribuzione selettiva coerente col posizionamento di nicchia.
5. **L’accoglienza valorizza il territorio**, con percorsi di degustazione abbinati a prodotti del luogo, light lunch ed esperienze gastronomiche legate alla specificità del contesto.