Cantina del Cabreo, la cantina che racconta il futuro dei Supertuscan

scritto da Stefano Montibeller | 26 Maggio 2026



La nuova Cantina del Cabreo, inaugurata a Greve in Chianti da Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, completa un progetto che unisce produzione, ospitalità e territorio. Con 7 milioni di euro di investimento, tecnologia avanzata e materiali locali, la cantina rafforza il ruolo dei Supertuscan nel racconto contemporaneo del Chianti Classico.

La nuova **Cantina del Cabreo**, inaugurata a Greve in Chianti da Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute, non è soltanto un nuovo spazio produttivo, ma il completamento di una visione più ampia, iniziata con i due relais di charme Borgo del Cabreo e Pietra del Cabreo e con il Ristorante Cabreo. Un progetto che mette insieme **vino, ospitalità e racconto del territorio**,

trasformando le Tenute del Cabreo in una destinazione enoturistica nel cuore del Chianti Classico.

L’investimento è significativo: circa **7 milioni di euro**. Un dato che Giovanni Folonari ha ricordato con chiarezza durante l’inaugurazione, non per enfasi retorica, ma per spiegare il senso dell’operazione. In un tempo in cui il vino italiano deve confrontarsi con consumi più incerti, mercati più selettivi e una comunicazione spesso confusa, la famiglia Folonari sceglie di rispondere con un gesto concreto: **alzare il livello della produzione** e, allo stesso tempo, rendere più forte l’esperienza attorno al vino.

La cantina, firmata dall’architetto fiorentino **Carlo Ludovico Poccianti**, nasce dalla ristrutturazione di un edificio esistente degli anni Settanta. Non una costruzione calata dall’alto sul paesaggio, ma un intervento pensato per restituire identità a una struttura produttiva, mantenendo un dialogo costante con il territorio. **Pietra locale, cotto dell’Impruneta, ferro, legno, ottone, coppi ed embrici toscani** costruiscono un linguaggio coerente con l’architettura rurale del Chianti.

Dentro, però, la cantina è tutt’altro che nostalgica. Il cuore produttivo è tecnologico e pensato per garantire precisione. Il **selezionatore ottico** analizza i singoli acini dopo la diraspatura, scartando quelli non conformi per dimensione, colore e integrità della buccia. Le **vasche in acciaio inox**, per un totale di 4.500 ettolitri, permettono un controllo accurato delle fermentazioni, anche grazie a sistemi integrati di rimontaggio. Oltre **300 legni** tra tonneau, barrique e botti stagionate accompagnano poi la fase di affinamento.

Uno degli aspetti più riusciti del progetto è proprio la scelta di **non nascondere la parte produttiva**. L’acciaio, spesso percepito come freddo e puramente funzionale, qui viene valorizzato attraverso una finitura brunita color bronzo. Le passerelle sopraelevate permettono al visitatore di osservare

la tinaia dall’alto, mentre la luce naturale entra nello spazio e ne cambia la percezione.

L’inaugurazione è stata anche l’occasione per consegnare ad **Ambrogio Folonari** il riconoscimento di cittadino emerito di Greve in Chianti. Un momento non solo celebrativo, perché la storia di Ambrogio Folonari incrocia quella del Chianti Classico moderno. Nel **1967** acquistò la Tenuta di Nozzole, lo stesso anno dell’entrata in vigore del disciplinare del Chianti Classico. Quindici anni dopo arrivò il Cabreo. Da allora il territorio è cambiato profondamente: dalla crisi della mezzadria alla riduzione delle rese, dall’aumento della densità d’impianto alla ricerca di una viticoltura sempre più precisa.

Nel suo intervento, Ambrogio Folonari ha ricordato proprio questa trasformazione: un Chianti che produceva molto e che ha dovuto imparare a produrre meglio. **Vigneti più fitti, meno grappoli per pianta, potature verdi, diradamenti**, attenzione quasi “da giardinieri”. È da quella rivoluzione agricola, silenziosa ma decisiva, che nasce il Chianti Classico contemporaneo.

La nuova Cantina del Cabreo si inserisce in questa traiettoria. E mostra come oggi un **vino di alta gamma** non possa più vivere soltanto nella bottiglia. Deve essere capito, visitato e raccontato.

Cabreo Il Borgo, La Pietra Chardonnay, Black e Mytho trovano così una casa pensata per accogliere e spiegare. Una cantina dove tecnologia, materiali locali e percorso di visita servono a rendere più leggibile il valore dei vini e del progetto aziendale.

Nel **Chianti Classico**, dove storia e reputazione restano fondamentali ma non bastano più da sole, l’investimento dei Folonari indica una direzione precisa: rafforzare la qualità produttiva, costruire esperienza attorno al vino e trasformare

il territorio in un asset concreto di competitività.

Punti chiave

1. **Investimento:** 7 milioni di euro per rafforzare produzione, ospitalità e progetto aziendale.
2. **Tecnologia:** selezionatore ottico, vasche in acciaio inox e controllo avanzato delle fermentazioni.
3. **Territorio:** materiali locali e architettura in dialogo con il paesaggio del Chianti.
4. **Famiglia:** Ambrogio Folonari riceve il riconoscimento di cittadino emerito di Greve.
5. **Enoturismo:** la cantina completa un progetto integrato con relais, ristorante e degustazione.