

# Castello di Meleto: storia, vino e ospitalità d'eccellenza

scritto da Claudia Meo | 3 Marzo 2025



*Nel cuore del Chianti Classico, Castello di Meleto è un perfetto connubio tra storia, vino e ospitalità. Con il Direttore Francesco Montalbano esploriamo il nuovo volto dell'enoturismo, tra esperienze immersive, sostenibilità e innovazione. Un viaggio tra vigneti suggestivi, degustazioni raffinate e un'accoglienza su misura, per riscoprire il fascino autentico della Toscana.*

Castello di Meleto è il cuore di una storica tenuta del Chianti Classico che domina il paesaggio di **Gaiole**. A soli trenta chilometri da Siena e sessanta da Firenze, questo antico maniero, che è trasmigrato per diverse vite, da fortilizio militare a ricca dimora di campagna, custodisce

ancora oggi una rara alchimia dovuta al fascino della sua storia secolare e alla sua eccellente produzione vitivinicola.

Tra i suoi **130 ettari di vigneti**, favoriti da un microclima unico e un'escursione termica ideale per la maturazione delle uve, spiccano i **Cru Trebbio, Poggiarso e Casi** da cui nascono prestigiose Gran Selezioni; il suo grande **oliveto**, con oltre 1600 piante, è custode delle cultivar più rappresentative della Toscana.

Da circa un decennio Castello di Meleto attraversa un momento di grande evoluzione, che si riflette sulla filosofia produttiva, sullo stile di direzione, sulla proposta di accoglienza e in termini generali sulla sua mission.

Sul fronte enoturistico Castello di Meleto, con una [lettura contemporanea dell'essenza del Chianti Classico](#), rappresenta la destinazione "naturale" per il turista alla ricerca del perfetto connubio tra esperienza enologica, visita culturale e benessere.

Con **Francesco Montalbano, Direttore dell'azienda**, andiamo alla scoperta dei valori, della proposta e delle sfide future di Castello di Meleto sotto il profilo dell'hospitality.

## **Francesco, che ruolo svolge l'enoturismo nel "cambio di veste" che Castello di Meleto sta vivendo?**

Questo aspetto della strategia aziendale è fondamentale nel nuovo corso di Castello di Meleto: desideriamo rimettere il cliente al centro dell'esperienza. Siamo stati tra i primi a fare accoglienza nel Chianti Classico e oggi sentiamo il bisogno di ricollegare la storia del Castello alla cantina, valorizzando il ruolo di hub turistico che svolgiamo, con una potenzialità importante di attrarre, prima ancora che enoturisti, turisti anche non necessariamente appassionati solo di vino.

## **Sofferamoci su questo aspetto, importante per qualificare la vostra proposta enoturistica: a quali target di visitatori si rivolge l'offerta di hospitality di Castello di Meleto?**

Ritengo che l'appeal di Castello di Meleto sia davvero a 360 gradi, da un punto di vista turistico: da un lato sta crescendo la quota di visitatori per così dire generalisti, spinti dal desiderio di visitare questa perla toscana; dall'altro, ai conoscitori del vino si stanno affiancando gli interessati all'aspetto agronomico. Il nostro target comprende tutte queste casistiche, e naturalmente abbiamo proposte e linguaggi mirati per soddisfarle tutte. Stiamo notando un risveglio dell'interesse degli italiani, tra i quali, rispetto alle presenze estere, è percentualmente più importante la presenza di wine lover.

## **Quali sono le principali esperienze offerte da Castello di Meleto?**

Si parte dalle esperienze più classiche di visita al Castello con degustazione, oppure con light lunch e vini in abbinamento, e si arriva a esperienze tematiche molto speciali.

Per alzare l'asticella del tecnicismo, proponiamo ai più appassionati la visita dei nostri Cru in compagnia dell'**agronomo** che spiega le caratteristiche pedoclimatiche delle parcelle, oppure la degustazione guidata dall'**enologo**.

Abbiamo creato un ventaglio di proposte in grado di destare curiosità in un pubblico molto diversificato: *Wine maker per un giorno* è la proposta che permette, su prenotazione, di lavorare su dei tagli di vino, da botte o da vasca, e assemblare il proprio vino, etichettarlo e portarlo con sé; i

*pic-nic in vigneto* sono pensati per chi vuole soprattutto godere di un momento di relax e di armonia con la natura; la visita alla fattoria e al *Parco delle Api* è finalizzata a far comprendere al visitatore il valore che riconosciamo alla cura dell'ambiente circostante al vigneto: le api, con la loro presenza, sono la cartina di tornasole rispetto all'attenzione che dedichiamo alla sostenibilità ed alla conduzione biologica dell'azienda.

L'esperienza può poi essere arricchita da proposte specifiche, che siamo sempre in grado di organizzare su richiesta, dal *noleggio di e-bike*, al *private tour in pick-up* all'interno della tenuta, alla partecipazione a *corsi di cucina tradizionale* toscana.

Uno spazio particolare merita il nostro **Wine Club**, con fasce di membership che riservano diverse condizioni di engagement, dalla qualifica di Ambassador o Custodi del Castello, all'accesso alle vendite *En Primeur* alle visite personalizzate, fino alla possibilità di customizzare le bottiglie inserendo un messaggio sull'etichetta.

## **Quali sono le specificità dell'offerta enoturistica del Castello rispetto ad altre realtà del Chianti Classico?**

Tutto ciò che ho descritto ci qualifica e ci distingue da altre aziende del territorio, ma volendo sintetizzare in un solo concetto credo si possa dire che il cliente qui a Castello di Meleto ha la possibilità di vedere nell'arco della visita tutto ciò che succede in azienda, dal tour della cantina, e comprendere la nostra metodologia produttiva e la nostra filosofia aziendale: anche ciò che non sembra avere attinenza immediata con la produzione del vino, come il Parco delle Api, ci aiuta a creare con il cliente un legame valoriale. Altro elemento distintivo è la possibilità di **personalizzare totalmente la visita**, permettendo ai nostri

clienti, in autonomia oppure accompagnati, di visitare i 130 ettari di vigneto che sono parte dei 1.000 ettari complessivi della tenuta.

## **Quanto incidono la storia e l'arte nella costruzione dei percorsi enoturistici del Castello?**

Sono aspetti cruciali, in quanto non dobbiamo dimenticare, al di là dell'esperienza degustativa o la visita della cantina, chi siamo e qual è il nostro passato: tutti i tipi di visite in azienda prevedono la visita del Castello e la possibilità di visitare il **teatro settecentesco** che ne fa parte e impreziosisce la proprietà. Lo scorso anno abbiamo ospitato qui diversi concerti e quest'anno abbiamo in programma l'organizzazione di mostre d'arte. Mi fa piacere poi fare un cenno alla **Pieve di Spaltenna**, che risale al 1100, che è possibile visitare su richiesta.

## **Qual è la strategia di Castello di Meleto per "conquistare" un pubblico giovane di visitatori?**

Questo aspetto ci impegna moltissimo in quanto il linguaggio del vino sta cambiando e deve ancora cambiare molto, a mio avviso. Per essere sempre sintonizzati con i giovani, che costituiscono oggi il target principale delle strategie di marketing del vino, ci siamo dotati di uno staff estremamente giovane, sia per l'accoglienza che per l'enoteca. E' fondamentale un approccio dinamico nei confronti del cliente: **giovani con i giovani**, in altre parole. E proprio per intercettare i gusti dei più giovani abbiamo in programma per la prossima stagione una serie di eventi per le sere d'estate, in cui la freschezza e la convivialità la faranno da padroni, con musica, vino e cocktail, nei quali potremo anche presentare il nostro nuovo Gin Clante.

---

## Punti chiave:

1. **Castello di Meleto: storia e territorio**, un'antica fortezza nel cuore del Chianti Classico, trasformata in eccellenza dell'enoturismo;
2. **Enoturismo esperienziale e personalizzato**: degustazioni, tour nei vigneti, attività su misura;
3. **Sostenibilità e biodiversità**: coltivazione biologica, tutela del paesaggio e iniziative come il Parco delle Api;
4. **Strategia di accoglienza e target diversificato**: un'offerta che spazia dai wine lovers ai turisti generalisti, con un focus sulle nuove generazioni;
5. **Eventi e innovazione nel marketing del vino**: serate estive con musica e cocktail, un Wine Club esclusivo e il lancio del nuovo Gin Clante.