Cabernet Franc Ampeleia: un vino che racconta la Toscana

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Dicembre 2024



Scopri il Cabernet Franc Ampeleia, un vino toscano unico che esprime freschezza e complessità. Coltivato a Roccatederighi, l'annata 2021 ha ottenuto 95 punti da James Suckling. Tra intuizione e sostenibilità, l'azienda valorizza il territorio con esperienze enoturistiche e nuovi progetti dedicati al Cabernet Franc.

Il Cabernet Franc Ampeleia, che porta il nome dell'azienda, è un vino in purezza che rappresenta un'intuizione vincente. Questo vitigno incarna l'essenza della nota cantina toscana ed è un interprete fedele della realtà pedologica e del territorio, senza mai perdere la propria identità. Con l'annata **2021**, Ampeleia esprime la sua **mineralità**, intrecciandosi con piccoli frutti di bosco, note balsamiche e speziate. Un vino profondo, con tannini setosi e un colore

intenso.

Un terroir di antichi minatori e alto bosco

Ampeleia proviene da **vigne selezionate**, coltivate in un anfiteatro naturale circondato da **boschi di lecci, querce e castagni**, e rivolto verso il mare. Le piante crescono a **500 metri di altitudine** in un microclima che si distingue per la sua natura più **continentale**: qui l'escursione termica e i venti conferiscono straordinaria **freschezza e mineralità**.

Il risultato? Un **vino nobile**, frutto di una profonda conoscenza dei vigneti, ottenuto con il **10% di grappolo intero** e **18 mesi di affinamento in cemento**, seguiti da un anno in bottiglia. Un lavoro che si rispecchia nei riconoscimenti da parte di critici nazionali e internazionali, tra cui il punteggio di **95** assegnato da **James Suckling** per l'annata **2021**, di cui sono state prodotte solo **10.000 bottiglie**.

Intuizione, osservazione e selezione

Il vino Ampeleia è il frutto di un lavoro **accurato e attento** in vigna e in cantina. E la sperimentazione continua: l'azienda, infatti, si prepara a lanciare due ulteriori etichette dedicate al **Cabernet Franc**, ampliando così il racconto di un territorio che non smette di sorprendere. Una scelta ambiziosa che promette di svelare sfumature ancora inedite di un vitigno che qui, a **Roccatederighi**, ha trovato la sua casa ideale.

Un impegno che va oltre il vino

Oggi l'azienda conta **120 ettari di terreno** tra i 200 e i 600 metri sul livello del mare, suddivisi tra **boschi, campi, oliveti** e **35 ettari di vigneto**.

Il forte legame con il territorio e con la comunità locale si

rafforza continuamente attraverso iniziative dedicate al turismo: in Ampeleia è possibile accomodarsi a tavola e scoprire un’interpretazione genuina e creativa della **tradizione gastronomica maremmana** accompagnata dai loro vini, sperimentare **esperienze immersive in vigna e in cantina**, e visitare il loro **wine shop**.

Punti chiave

1. Cabernet Franc Ampeleia 2021 ha ottenuto 95 punti da James Suckling ed esprime mineralità, freschezza e complessità.
2. Coltivato a 500 metri, beneficia di un microclima continentale che dona freschezza e note uniche.
3. L’azienda promuove sostenibilità e turismo, con esperienze enogastronomiche e immersivi tour tra vigne e cantina.
4. 10.000 bottiglie prodotte, con affinamento di 18 mesi in cemento e un anno in bottiglia.
5. Ampeleia espande la gamma Cabernet Franc con due nuove etichette, svelando ulteriori sfumature del vitigno.