Il tempo nel bicchiere: Divinum 2015 e Monteloro 2020 di Fattoria Sant’Appiano

scritto da Redazione Wine Meridian | 1 Ottobre 2026

Fattoria Sant’Appiano, tra Firenze e Siena, propone due vini che mettono il tempo al centro: Divinum 2015, Vin Santo del Chianti DOC prodotto solo nelle annate migliori, e Monteloro 2020, Toscana IGT Rosso da Sangiovese e Colorino. Tra appassimento, piccoli fusti, barrique e affinamento in bottiglia, la famiglia Cappelli racconta territorio, memoria e longevità.

Tra Firenze e Siena, nella campagna di Barberino Tavarnelle, la famiglia Cappelli custodisce dal 1963 la Fattoria Sant’Appiano. Da allora l’attività unisce **produzione, ospitalità e cultura del territorio**, in un paesaggio che conserva la trama agricola storica del Chianti. Due etichette

ne esprimono bene la visione: **Divinum 2015 e Monteloro 2020**; hanno carattere diverso e un tratto in comune, l'**affidarsi al tempo**.

Divinum 2015: una rarità di famiglia

Divinum è il Vin Santo del Chianti DOC della Fattoria, e viene descritto come il lato più lento e raccolto della produzione aziendale. Segue il calendario della vendemmia e dell'attesa: nasce soltanto nelle annate considerate adatte, e ogni uscita resta legata a una vendemmia precisa e a un lungo periodo di maturazione. L'azienda lo riassume così: "**Un vino che segue il tempo dell'annata e dell'attesa, e solo quando entrambi lo consentono**".

Il percorso parte dai vigneti Monteghezzi e Pian della Cappella: un ettaro esposto a sud-sud-est, con 4.000 ceppi per ettaro. L'uvaggio comprende Malvasia al 60%, Trebbiano al 35% e Canaiolo al 5%. Le uve appassiscono secondo tradizione e passano poi alla pressatura soffice. Il mosto matura per lunghi anni in piccoli fusti di legno, dove concentrazione, ossidazione lenta e tempo costruiscono il carattere del vino.

Nel bicchiere si presenta giallo ambra carico. Il naso è intenso e pulito, con uva passa e frutta candita, poi miele, vaniglia, fico secco, noce e caffè. In bocca risulta pieno e avvolgente: dolcezza e calore alcolico (15% vol) trovano sostegno in una viva freschezza, e il finale è molto lungo e piacevole. Questa tensione tra dolcezza e freschezza dà al Vin Santo una voce contemporanea, adatta a nuovi abbinamenti e a un nuovo modo di servirlo.

La disponibilità è molto contenuta. Nelle annate prodotte la resa indicativa si aggira intorno alle 500-1.000 bottiglie in formato da 500 ml, e dell'annata 2015 ne restano oggi circa 200 in cantina. Ogni annata diventa così una sorta di archivio liquido.

Si abbina a cantuccini e pasticceria secca, a formaggi stagionati o erborinati, e si apprezza anche da solo come vino da meditazione.

Monteloro 2020: un rosso costruito per il tempo

Se Divinum rappresenta l'attesa del Vin Santo, Monteloro porta la stessa filosofia nel mondo dei rossi. È un Toscana IGT Rosso da Sangiovese (80%) e Colorino (20%), **coltivati nel vigneto omonimo, da cui il vino prende il nome**: circa 2 ettari, esposizione sud-sud-est, densità indicativa di 3.300 ceppi per ettaro.

Sangiovese e Colorino sono varietà storiche toscane. Insieme compongono un rosso che interpreta il territorio al di fuori dei confini stilistici più rigidi della denominazione. La classificazione IGT consente di leggere Monteloro come interpretazione aziendale, legata al proprio vigneto e libera da formule standard.

La vinificazione avviene in contenitori di acciaio inox, con fermentazione e macerazione indicative di 20 giorni. Segue l'affinamento in barrique di rovere francese per circa 10 mesi, poi un ulteriore riposo in bottiglia. Questo passaggio definisce struttura, complessità e capacità evolutiva.

Il colore è rosso rubino, con evoluzione verso il granato. Il profumo è intenso e speziato, con richiami floreali. Al palato è rotondo, armonico e strutturato, con note persistenti di confettura di mora e un finale lungo. Il grado alcolico è di 14,5% vol, in formato da 750 ml. L'azienda sintetizza lo spirito del vino con queste parole: "**Monteloro unisce il carattere del Sangiovese alla profondità del Colorino e affida al tempo la propria evoluzione**".

Si accompagna ad arrosti, brasati, selvaggina, formaggi stagionati e piatti dalla struttura importante, e si presta

anche come vino da meditazione.

Punti chiave

1. **Divinum 2015** è un Vin Santo del Chianti DOC da Malvasia, Trebbiano e Canaiolo, maturato a lungo in piccoli fusti.
2. **Produzione limitata:** di Divinum 2015 restano circa 200 bottiglie da 500 ml in cantina.
3. **Monteloro 2020** è un Toscana IGT Rosso da Sangiovese 80% e Colorino 20%, affinato 10 mesi in barrique.
4. **Il tempo** guida entrambi i vini: appassimento e piccoli fusti per Divinum, barrique e bottiglia per Monteloro.
5. **Servizio e abbinamenti:** Divinum a 18-20 °C con cantuccini e formaggi; Monteloro a 18 °C con arrosti e brasati.