La Pietra Chardonnay compie 40 anni: il primo Supertuscan bianco celebra quattro decenni di eccellenza

scritto da Redazione Wine Meridian | 25 Settembre 2025



La Pietra Chardonnay 2023 celebra 40 anni di storia come primo Supertuscan bianco delle Tenute Folonari. Nato nel 1983 dall'intuizione di Ambrogio Folonari, questo vino ha rivoluzionato il panorama enologico toscano. L'annata 2023 conferma l'eccellenza del territorio di Panzano in Chianti con caratteristiche organolettiche uniche.

Con l'annata 2023 compie 40 anni La Pietra Chardonnay Toscana IGT, il primo Supertuscan bianco di Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute: un traguardo importante che celebra 40 vendemmie e 40 anni di passione, ricerca e qualità dopo aver

costruito una vera e propria **eredità enologica**, in un equilibrio perfetto tra identità e innovazione.

La Pietra, 40 anni di storia e di vendemmie



La Pietra, nato nel 1983 dalle Tenute del Cabreo nel cuore del Ch

ia
nt
i,
è
st
at
o
tr
a
i
pr
im
i
Ch
ar
do
nn
ay
di
s
ti
le
in
te
rn
az
io
na
le
p
ro
do
tt
i
in
It
al

ia
.
Af
fi
na
to
in
to
nn
ea
u,
è
un
vi
no
ch
e
ha
sa
pu
to
in
te
rp
re
ta
re
il
te
rr
it
or
io
in
ch
ia
ve

moderna, diventando nel tempo uno dei simboli dell'eleganza e della visione

innovativa della famiglia Folonari.

Così come Cabreo Il Borgo, vino riferimento dell'azienda, anche La Pietra nasce dall'**intuizione** di Ambrogio Folonari e in particolare dal suo viaggio compiuto alla fine degli anni '70 nella Côte d'Or francese, dove acquistò alcune marze di Chardonnay che, al suo rientro, decise di innestare a Panzano in Chianti.

15 ettari di terreno, localizzati sulle colline più alte del Chianti, fanno parte delle Tenute del Cabreo e oggi sono coltivati interamente a Chardonnay e Pinot Noir. Il risultato di questa intuizione sarà il primo Supertuscan bianco dell'azienda: uno Chardonnay in purezza fermentato e maturato in legno, che rappresenterà una grande **innovazione** nel panorama dei vini bianchi prodotti all'epoca in Toscana.

La Pietra 2023, le caratteristiche

L'annata 2023 è stata caratterizzata da una stagione invernale con temperature miti, ma con piogge intense che hanno garantito una buona **riserva idrica** nei suoli. La primavera è

stata la più piovosa degli ultimi anni, e ciò ha portato ad un clima più fresco rispetto alla media stagionale. Il caldo dei mesi di luglio e di agosto non ha portato le vigne in stress idrico, in quanto le riserve di acqua, a seguito della primavera piovosa, sono risultate più che sufficienti.

La buona escursione termica fra le ore notturne e quelle diurne, ha consentito alle uve Chardonnay di raggiungere una **maturazione ottimale**. La Pietra 2023, dopo una iniziale fermentazione in acciaio con travaso in legno a metà processo, matura circa 24 mesi in tonneau e sorprende per la sua attitudine ai lunghi affinamenti in bottiglia.

La quarantesima vendemmia presenta un colore giallo paglia, brillante e cristallino. Al naso offre un bouquet di glicine, gelsi bianchi e pietra focaia. Le sue caratteristiche sono la grande **freschezza** e il sapore morbido, vellutato e persistente, con note finali mentolate e balsamiche.

La Pietra, il territorio



La Pietra nasce a Panzano in Chianti

i,
da
ll
e
uv
e
co
lt
iv
at
e
ne
i
15
et
ta
ri
di
Ca
sa
di
Sa
la
,
ch
e
da
l
19
67
ap
pa
rt
en
go
no
al

la
fa
mi
gl
ia
Fo
lo
na
ri
e
fa
nn
o
pa
rt
e
de
ll
e
Te
nu
te
de
l
Ca
br
eo
.
I
te
rr
en
i
di
Pa
nz
an

o
in
Ch
ia
nt
i
so
no
lo
ca
li
zz
at
i
su
ll
e
co
ll
in
e
pi
ù
al
te
,
do
ve
il
su
ol
o
pr
ev
al
en
te

mente marnoso e argilloso, ricco di scheletro, conferisce **mineralità** e sapidi

tà
al
vi
no
.

La Pietra, tra ospitalità e vino l’omonimo Relais

Negli anni le Tenute del Cabreo si sono trasformate in un vero e proprio **microcosmo**, che unisce la cultura del vino con la tradizione dell’ospitalità in un territorio unico al mondo. A questo grande bianco toscano l’azienda Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute ha voluto intitolare Pietra del Cabreo Relais di Charme, inaugurato nel 2021 nel cuore delle Tenute e realizzato con il recupero di un antico insediamento rurale.

Le 11 camere sono elegantemente arredate con i materiali e i colori tipici del Chianti, oltre al ristorante dove si possono assaggiare le proposte dello chef Alessandro Sedran. Pietra del Cabreo Relais di Charme affianca Borgo del Cabreo Relais di Charme, aperto nel 2017 per inaugurare il grande progetto delle Tenute del Cabreo tra vino e **ospitalità**.

Il progetto toccherà il suo apice nella primavera del 2026, quando sarà inaugurata la nuova Cantina del Cabreo. Sorgerà a metà strada tra i due relais e coniugherà **tecnologie all’avanguardia** con le più antiche tradizioni del Chianti Classico, offrendo inoltre ampi ed eleganti spazi per le degustazioni e gli eventi.

Punti chiave

- **La Pietra compie 40 anni nel 2023** come primo Supertuscan bianco italiano

- **Nato dall’intuizione di Ambrogio Folonari** dopo un viaggio in Côte d’Or francese
- **15 ettari coltivati interamente a Chardonnay** nelle colline più alte del Chianti
- **Annata 2023 caratterizzata da clima favorevole e ottima escursione termica** notturno-diurna
- **Relais Pietra inaugurato nel 2021** come parte del progetto ospitalità delle Tenute