

“Quanto Basta Per...”: il vino maremmano che si trasforma in messaggio

scritto da Redazione Wine Meridian | 22 Aprile 2026



La Faretra, tenuta biologica di 75 ettari nella Maremma toscana, presenta “Quanto Basta Per...”, un IGT Toscana Bianco da 500 ml ottenuto da Vermentino e Viognier. Il vino si distingue per l’etichetta bianca personalizzabile, che trasforma ogni bottiglia in un messaggio da condividere. Disponibile in enoteca e Ho.Re.Ca. a € 14,50.

La Faretra è una tenuta agricola di 75 ettari immersa nelle colline incontaminate della Maremma toscana, nel comune di Gavorrano (GR). Fondata nel 2008 con vocazione equestre e progressivamente orientata verso la produzione di vino e olio d’oliva, l’azienda è oggi un **modello di agricoltura biologica certificata, arricchita dal protocollo BIOPASS, sviluppato in**

collaborazione con il team SATA e le Università di Milano, Brescia e San Michele all'Adige.

I dodici ettari vitati ospitano varietà autoctone e internazionali – Sangiovese, Vermentino, Merlot, Viognier – da cui nascono vini che raccontano le diverse anime della Maremma. Accanto al vino, quindici ettari di oliveti condotti in modo non intensivo danno vita a un Olio Extravergine di Oliva IGP Toscano, e una linea di gin artigianali – Fuckingin e Gin Angel – realizzata con la Distilleria Marzadro completa l'offerta. A guidare il progetto è Massimo Guercilena, Amministratore Delegato, affiancato dall'enologo Giacomo Tonini e dalla consulenza scientifica del professor Leonardo Valenti. Nel 2025 La Faretra ha ampliato il proprio raggio con l'acquisizione della Cantina Querce Bettina a Montalcino, consolidando una visione che unisce qualità, sostenibilità e profondo rispetto per il territorio.

Quanto basta per...

Immersa nelle colline della Maremma toscana, La Faretra è una tenuta di 75 ettari dove vigneti, oliveti, boschi e pascoli convivono in equilibrio con l'ambiente. La filosofia aziendale si fonda su un approccio biologico, etico e sostenibile, volto a preservare la biodiversità e a valorizzare il territorio. Le coltivazioni, seguono una conduzione biologica certificata, arricchita con il protocollo BIOPASS, in collaborazione con il team Sata (Studio Agronomico Tecnico Associato), realtà specializzata nella consulenza agronomica e nel monitoraggio scientifico della filiera e le Università di Milano, Brescia e San Michele all'Adige, assicurando prodotti di alta qualità nel pieno rispetto del suolo e dell'ecosistema locale.

È in questo contesto che nasce **“Quanto Basta per...” IGT Toscana Bianco** un blend di Vermentino e Viognier proveniente dalla Vigna del Giunco, un vigneto di cinque anni esposto a est, situato a 70 metri sul livello del mare. I suoli, mediamente sabbiosi e ricchi di pietra marina, conferiscono freschezza ed

eleganza al calice. La vendemmia è manuale, la vinificazione prevede pressatura immediata a grappolo intero, fermentazione a temperatura controllata senza malolattica e affinamento di circa 6 mesi in acciaio più 2 mesi in bottiglia.

Il formato da 500 ml nasce per rispondere a nuove esigenze di consumo: più pratico, versatile e adatto a momenti conviviali e alla condivisione tra due persone, mantiene tutte le caratteristiche organolettiche del vino tradizionale.

Elemento distintivo del progetto è l'etichetta bianca personalizzabile, che trasforma la bottiglia in un mezzo espressivo: il consumatore può scrivere un messaggio o disegnare, rendendo il vino un'esperienza da condividere, un regalo speciale o un invito a celebrare le piccole gioie della vita.

Con "Quanto Basta per...", La Faretra amplia la propria proposta con un formato innovativo e comunicazione emozionale, rispondendo alle nuove modalità di consumo di un pubblico attento e consapevole.

Punti chiave

- 1. Formato 500 ml innovativo pensato per il consumo contemporaneo**, pratico e ideale per condivisione tra due persone.
- 2. Blend di Vermentino e Viognier** da vigneto biologico certificato sulla costa maremmana a 70 metri sul mare.
- 3. Etichetta bianca personalizzabile**: ogni bottiglia diventa un messaggio, un regalo o un'esperienza unica.
- 4. Agricoltura biologica certificata** con protocollo BIOPASS, in collaborazione con tre università italiane.
- 5. Prezzo accessibile a € 14,50**, disponibile in enoteca e canale Ho.Re.Ca. su tutto il territorio.

