Vecchie Terre di Montefili: Vinea Vecchia e Bruno di Rocca 2020, eccellenza tra Sangiovese e Cabernet

scritto da Redazione Wine Meridian | 21 Ottobre 2025



Arroccata sulle colline soleggiate tra Greve in Chianti e Panzano, Vecchie Terre di Montefili rappresenta una delle realtà più interessanti del panorama vitivinicolo toscano. Fondata nel 1975 nel cuore del Chianti Classico, l'azienda è stata acquisita nel 2015 da imprenditori americani e oggi è di proprietà di Frank Bynum e Tom Peck Jr., che hanno saputo coniugare passione per il territorio italiano e visione internazionale.

La tenuta si estende per 12,5 ettari nel comune di Greve in Chianti, posizionandosi tra le Unità Geografiche Aggiuntive di

Panzano e Montefioralle. A un’altitudine di 540 metri sul livello del mare, i vigneti beneficiano di un microclima ventilato e di escursioni termiche che favoriscono una maturazione ottimale delle uve. I suoli sono caratterizzati da tre differenti matrici geologiche – Pietraforte, Alberese e Argilliti Scistose – che conferiscono ai vini una straordinaria complessità minerale.

Alla guida tecnica dell’azienda, l’enologa e agronoma Serena Gusmeri ha impresso un’impronta distintiva, valorizzando il Sangiovese e altre varietà con un’attenzione meticolosa alla biodiversità e alla sostenibilità. Dal 1995 la cantina fa parte del Bio-distretto di Panzano, il primo in Italia, e nel 2023 ha ottenuto la certificazione Diversity Ark, un riconoscimento europeo che certifica la biodiversità aziendale attraverso rigorosi controlli ambientali.

L’approccio produttivo si basa sulla valorizzazione delle singole parcelle, vinificate separatamente per esaltarne le peculiarità. L’obiettivo è produrre vini che riflettano la vera essenza delle uve di ogni singola parcella, delle condizioni climatiche dell’annata e del suolo di appartenenza, garantendo il rispetto del terroir e preservando gli elementi naturali per le future generazioni.

Vinea Vecchia Chianti Classico Gran Selezione 2020



La Vinea Vecchia rappresenta l’espressione più pura del territorio di Montefil

i.
Questo
Chianti
Classico
Gran
Selezione
nasce
da
una
singola
particella
di
5000

metri quadrati, impiantata nel 1981 a 510 metri sul livello del mare, su suol

i di Al be re se e Ar gi ll it i sc is to se . Il vi gn et o di ap pe na 0, 5 et ta ri è co lt iv at o

consistema a accordone esperonato.

Il vino è ottenuto da 100% Sangiovese, vinificato con fermentazione spontanea utilizzando lieviti indigeni e macerazione in acciaio. Segue un affinamento di 26 mesi in botte da 10 ettolitri e un ulteriore affinamento di 12 mesi in bottiglia. La produzione dell'annata 2020 è limitata a 2.480 bottiglie numerate e 90 Magnum.

La vendemmia 2020 ha beneficiato di un andamento climatico equilibrato, con una primavera mite e un'estate calda ma non estrema, che hanno favorito un ciclo vegetativo regolare e una maturazione armoniosa. Le uve sono state raccolte nell'ultima settimana di settembre in condizioni ottimali.

Al naso, la Vinea Vecchia offre eleganti sentori di frutti maturi, spezie dolci e accenti balsamici. Al palato il vino è avvolgente e persistente, reso vibrante da una freschezza che valorizza l'equilibrio e la purezza espressiva del Sangiovese. Con un tenore alcolico del 14%, acidità totale di 5,37 g/L e zucchero residuo inferiore a 1 gr/L, questo Gran Selezione esprime profondità e setosità persistente.

Bruno di Rocca IGT Toscana Cabernet Sauvignon 2020



Il Bruno di Rocca rappresenta l'anima Super Tuscan di Vecchie Terre di

Montefili. Questo IGT Toscana nasce dall’assemblaggio di 85% Cabernet Sauvignon

n
e
15
%
Sa
ng
io
ve
se
,
pr
ov
en
ie
nt
e
da
ll
a
pa
rt
ic
el
la
Ca
be
rn
et
ne
ll
a
Vi
gn
a
An
fi
te

atro, impiantata nel 1982 a 500 metri sul livello del mare. Il vigneto si estende

nd
e
pe
r
0,
8
et
ta
ri
su
su
ol
i
di
Ga
le
st
ro
e
si
li
te
,
co
lt
iv
at
i
co
n
si
st
em
a
a
co
rd

on
e
sp
er
on
at
o.

La vinificazione prevede fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione in acciaio, seguita da un affinamento di 28 mesi in botte da 10 ettolitri e tonneau, con ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia. La produzione dell’annata 2020 è stata di 2.448 bottiglie numerate e 75 Magnum, con possibilità di formati speciali.

La vendemmia 2020 è stata regolare, con il Cabernet Sauvignon raccolto nella prima settimana di ottobre. Il Sangiovese, proveniente dai vigneti del Chianti Classico, è stato affinato per 15 mesi in botte da 30 ettolitri, poi in acciaio, prima dell’assemblaggio finale e dell’imbottigliamento. Come sottolinea l’enologa Serena Gusmeri, “la vendemmia 2020 ha offerto equilibrio e maturazione ideali: il Sangiovese spicca per freschezza e verticalità, il Cabernet per intensità e profondità. Insieme danno vita a un Bruno di Rocca dal grande potenziale evolutivo”.

Intenso ed energico, questo vino offre aromi di mora, prugna, liquirizia rossa e menta. Al palato è pieno e appagante, con tannini vigorosi ma armoniosi e un finale lungo che richiama il caffè tostato. Con un tenore alcolico del 14%, acidità totale di 6,02 g/L e zucchero residuo inferiore a 1 gr/L, il Bruno di Rocca si conferma come un’espressione unica e avvolgente del territorio toscano.

Punti chiave

1. **Vecchie Terre di Montefili** si estende per 12,5 ettari a 540 metri d’altitudine tra Panzano e Montefioralle nel Chianti Classico.
2. **Certificazione Diversity Ark dal 2023** attesta l’impegno per biodiversità, sostenibilità e assenza di diserbanti e antiparassitari nocivi.
3. **Vinea Vecchia Gran Selezione 2020** nasce da 0,5 ettari di Sangiovese del 1981, 2.480 bottiglie numerate con 26 mesi in botte.
4. **Bruno di Rocca 2020** assembla 85% Cabernet Sauvignon e 15% Sangiovese, 28 mesi di affinamento per 2.448 bottiglie numerate.
5. **Serena Gusmeri, enologa e agronoma**, guida la valorizzazione delle singole parcelle con fermentazione spontanea e lieviti indigeni.