

Il vino “Villa l’Olmo” matura nel cuore del sottosuolo di Impruneta

scritto da Elisabetta Tosi | 23 Aprile 2025



Villa l’Olmo è un vino toscano unico, prodotto dalla famiglia Giannotti, affinato in una galleria sotterranea di Impruneta. Un blend raffinato, frutto di un progetto che intreccia innovazione, territorio e storia. Dalla carta pergamena all’affinamento sotto terra, questo rosso incarna l’anima del Chianti più autentico.

Villa l’Olmo è una magnifica dimora signorile del XVII secolo tra le colline del Chianti, casa di famiglia dei Giannotti, fondatori dell’azienda di produzione di vino e olio toscani Diadema. Da qualche anno però “Villa l’Olmo” è anche il nome che compare sull’etichetta di poco più di 2500 bottiglie di un vino nato da un particolare progetto: **un rosso affinato**

nel sottosuolo del paese di Impruneta.

“Parliamo di un blend di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot che attraversa tre fasi di affinamento” – spiega Giulia Giannotti, la cui famiglia ha fondato questo originale brand toscano.

“Il vino infatti si affina per quattro mesi in anfore di terracotta, per un anno e mezzo in barrique di rovere francese e infine per altri sei mesi nell’antica galleria filtrante di Impruneta”.

La galleria venne realizzata un paio di secoli fa proprio nel cuore del sottosuolo di Impruneta: lo scopo era filtrare l’acqua piovana per ottenere dell’acqua potabile. Ancora oggi gli abitanti di questa cittadina possono attingere l’acqua dal pozzo della piazza. Per le sue caratteristiche fisiche e ambientali, la galleria filtrante si è rivelata un luogo ideale anche per un altro scopo: **“La temperatura è stabile tutto l’anno sui 14 gradi, l’umidità è al 95% – continua Giulia – . È l’ambiente giusto per affinare il nostro vino”.**

Le bottiglie vengono calate nella galleria attraverso un tombino, e poi posizionate su scaffali dove nessuno le tocca per almeno sei mesi. Il buio, la completa assenza di suoni, l’umidità e la temperatura costanti aiutano il vino a evolversi e a maturare quella complessità di gusto e profumi che oggi lo caratterizza.

“Abbiamo scelto questo tipo di affinamento, piuttosto che quello tradizionale in cantina, perché **vogliamo radicarci ancora di più nel nostro territorio.** Mio padre Alberto aveva un’azienda che produceva scarpe, ma la sua famiglia ha sempre avuto un legame con la terra e nel 2004 ha voluto tornare a occuparsene in prima persona, coinvolgendo la nostra famiglia”.

Per prendere le distanze da una certa tradizione un po’

ingessata come può apparire quella delle etichette dei vini in carta, per il loro debutto nel mondo del vino i Giannotti puntarono su qualcosa di inaspettato.

La luminosità inconfondibile dei cristalli Swarovski®.

Così nacque il brand aziendale e la prima etichetta composta di sfolgoranti cristalli certificati Swarovski®. Se con questa scelta iniziale di marketing i Giannotti si erano proiettati nel futuro, sposando fin da subito l'idea del vino come di un prodotto prezioso come un gioiello, con il progetto Villa l'Olmo tornano alle radici della terra e alla tradizione. L'etichetta infatti è in carta: una preziosa pergamena che raffigura la villa di famiglia avvolge la bottiglia, custodita in un cofanetto in legno. "Noi ci riconosciamo molto nei cristalli Swarovski®, le loro molteplici sfaccettature sono come tutte le idee che ci passano per la testa – continua Giulia Giannotti – Per noi rappresentano i molteplici aspetti del nostro lavoro, e sono tutti importanti. Però dovevamo trovare anche il modo di esprimere le radici che abbiamo in questo territorio, e il modo migliore era portare un vino sotto terra. Letteralmente".

Nel bicchiere, l'IGT Toscana "Villa l'Olmo" si presenta di un rubino scuro brillante, con profumi che ricordano i piccoli frutti di rovo: mirtilli, more nere, un accenno di prugna e di tabacco. Al palato esprime un fruttato coerente con il bouquet, rinfrescato da note mentolate, e una avvolgente *texture* setosa e morbida. Persistente e elegante, per il suo grande equilibrio, è un vino che si beve e ribeve con piacere.



Punti chiave

1. **Affinamento in galleria sotterranea con condizioni costanti di temperatura e umidità.**
2. **Blend di Cabernet Sauvignon, Franc e Merlot affinato in tre fasi.**
3. **Etichetta in carta, pergamena con villa di famiglia, confezionata in cofanetto.**
4. **Progetto legato a territorio, memoria e identità toscana.**
5. **Inizio con marketing Swarovski®, ora focus su radici e tradizione.**

