



## Premessa

“La vecchia generazione aveva più rispetto per la propria terra che per la scienza, ma oggi è la scienza a garantire crescita e progresso, per cui vivere ancorati alla tradizione può comportare solitudine nell’era globale”. Così si esprimeva tempo fa Shimon Peres, riflettendo sulle dinamiche tra passato, presente e futuro nell’era della globalizzazione.

L’Associazione di Viticoltori di Montefioralle nasce nel 2015 per iniziativa di 15 produttori di Chianti Classico della riva sinistra della valle della Greve.

L’Associazione è nata proprio perché nel mondo odierno c’è bisogno di riscoprire certi valori di quella “vecchia generazione” cui fa riferimento il noto politico israeliano nelle parole che fungono da ispirazione e da incipit a queste note. Noi avvertiamo e condividiamo la necessità di armonizzare il passato e il presente e di modulare con estrema attenzione il rapporto antico e sempre nuovo tra la terra e l’uomo, tra il suolo e la comunità che su di esso vive, nella specificità e nell’unicità dei paesaggi naturali e umani e della loro vocazione.

È vitale riscoprire certi valori che riportino la gente a conoscere il proprio vicino di podere per potersi scambiare opinioni sui lavori in vigna e sulle pratiche in cantina, per vivere momenti di convivialità insieme alle rispettive famiglie proprio nella liturgia dei lavori e delle stagioni, per collaborare insieme in progetti ed iniziative che promuovano la vitalità di questo piccolo pezzo di paradiso in terra che sono le nostre colline e il vino in esse prodotto : il Chianti Classico.

È un paradiso composto da mille sfaccettature e da centinaia di versanti, tra cui Montefioralle, questa piccola isola calcarea nella parte occidentale del comune di Greve.

**Associazione Viticoltori Montefioralle**

Via di San Cresci 4c - 50022 Greve in Chianti (FI)

[www.viticoltorimontefioralle.com](http://www.viticoltorimontefioralle.com) [associazione@viticoltorimontefioralle.com](mailto:associazione@viticoltorimontefioralle.com)



Montefioralle esprime non soltanto vini di Sangiovese dal carattere ben delineato e riconoscibile, ma anche e soprattutto una comunità, i cui vignaioli sono impegnati a costruire quello spirito e quell' orgoglio che sono un carattere fondamentale di ogni grande regione viticola; in una prospettiva ideale, tutti noi lavoriamo per riuscire un giorno a portare un contributo per sconfiggere, nel nostro microcosmo, la solitudine dell'era globale.

### **La storia di Montefioralle**

Monteficalle, o Monteficalli, come si chiamava in origine il borgo di Montefioralle, fu probabilmente fondato da alcuni monaci nel X secolo, ma i primi documenti storici, nei quali il borgo è citato, risalgono al secolo XI.

Sul borgo esercitarono preminente influenza le famiglie dei Ricasoli, dei Benci e dei Gherardini nel XIII e XIV secolo. Nel XIV secolo Monteficalle fu fortificato con una cerchia di mura che segnano ancora oggi il suo perimetro esterno. La fortificazione fu dotata di quattro porte di ingresso, una per ogni punto cardinale, a tutt'oggi conservate con i loro camminamenti di accesso. Durante le frequenti scorrerie di bande armate, presenti in quel periodo nel territorio del Chianti, le popolazioni delle campagne circostanti potevano trovare rifugio all'interno della fortificazione.

Anche la famiglia Vespucci ebbe proprietà nel borgo; tradizione vuole che Amerigo, l'esploratore del Nuovo Mondo, abbia frequentato questa residenza.

Il borgo ha avuto una sua amministrazione civica ed uno Spedale gestito dalla confraternita fiorentina del Bigallo. Fu nel XVIII secolo che il borgo prese l'attuale denominazione, quando una disposizione del Granduca di Toscana lo cambiò, senza specificare motivazioni, in "Montefioralle".

A mezzo miglio di distanza dal borgo si trova l'antica pieve di San Cresci a Terano. La pieve è di età romana, mentre l'interno è stato ristrutturato nel XIX secolo; ha una bella facciata con portico a loggia ed un tipico campanile a vela.

#### **Associazione Viticoltori Montefioralle**

Via di San Cresci 4c - 50022 Greve in Chianti (FI)

[www.viticoltorimontefioralle.com](http://www.viticoltorimontefioralle.com) [associazione@viticoltorimontefioralle.com](mailto:associazione@viticoltorimontefioralle.com)



Sicuramente coeva del borgo, la chiesa ha svolto nei secoli il coordinamento religioso che ha coinvolto i suoi abitanti, insieme ad altre quattro chiese limitrofe tra cui la chiesa di Santo Stefano a Montefioralle.

A Montefioralle, oltre all'agricoltura, si sono succedute nel tempo varie attività artigianali come la produzione di oggetti da taglio, l'allevamento dei bachi da seta, la riproduzione di gioielli in stile antico e il ricamo.

Attualmente Montefioralle conta un centinaio di abitanti ed è inserito nell'albo dei Borghi più belli d'Italia.

### **Il clima di Montefioralle**

La valle del fiume Greve ha origine sui monti del Chianti e si distende in direzione approssimativa Nord Ovest-Sud Est, fiancheggiata su entrambi i lati da rilievi collinari.

Il versante di Montefioralle è quello sulla sinistra orografica del fiume con un'esposizione prevalentemente orientale ed un'altitudine che va dai 200 metri s.l.m. dell'alveo della Greve ai 540 metri s.l.m. di Passo Testalepre.

Il clima in questa valle, pur cambiando molto da località a località a seconda dell'altitudine e della morfologia, è generalmente temperato, con una piovosità media annuale di 838 mm. L'esposizione ad oriente, in un'epoca contraddistinta dall'innalzamento delle temperature medie, favorisce una perfetta maturazione delle uve senza rischi di bruciature e sovramaturazioni in quanto protette dal calore, talvolta rovente, del sole pomeridiano. L'escursione termica tra giorno e notte in estate è piuttosto significativa e nel periodo vendemmiale si aggira mediamente intorno ad un differenziale di circa 15 gradi, tra una massima diurna intorno ai 30 gradi ed una minima notturna intorno ai 15, creando così le condizioni ideali per la maturazione delle uve e per la formazione di componenti fondamentali nel vino quali i terpeni e i polifenoli.

**Associazione Viticoltori Montefioralle**

Via di San Cresci 4c - 50022 Greve in Chianti (FI)

[www.viticoltorimontefioralle.com](http://www.viticoltorimontefioralle.com) [associazione@viticoltorimontefioralle.com](mailto:associazione@viticoltorimontefioralle.com)

## I suoli di Montefioralle

I due versanti collinari della valle del fiume Greve si sono formati durante il sollevamento della crosta terrestre che ha anche portato, in modo più macroscopico, alla formazione dell'Appennino Tosco-Romagnolo.

In effetti, tutta questa serie di "ondate" orogenetiche ha sempre lo stesso andamento o quasi dal mar Tirreno fino all'Adriatico, tanto che le pieghe, diventate poi valli, che ne derivano, inclusa appunto la valle della Greve, hanno tutte un andamento quasi parallelo tra di loro.

Il versante di Montefioralle che sale sulla sinistra orografica del fiume è caratterizzato, tranne che per i sedimenti alluvionali sollevati di qualche decina di metri dall'alveo del torrente, da una potente formazione calcarenosa, come attestano sia le imponenti cave di calce di Passo dei Pecorai che le minuscole fornaci artigianali di calce, risalenti all'età medioevale, una delle quali ancora in attività.

Affiorano in questa zona terreni calcareo-marnosi, calcareo-arenacei e marnoso-argillitici, riferibili ad una serie di sedimenti marini con età che vanno dal Cretacico all'Eocene (circa 130-40 ml di anni) e che i geologi comunemente chiamano "coltri alloctone".

Queste rocce hanno iniziato a depositarsi in ambiente di mare aperto a partire dal Cretacico direttamente su crosta oceanica di origine magmatica e vulcanica sottomarina. Tale mare cretacico doveva trovarsi più ad ovest del bacino di sedimentazione dei Monti del Chianti, lontano da importanti apporti dal continente; inizialmente si è così venuta a creare una lunga serie di sedimenti per lo più limosi e argillosi che ha dato origine alla Formazione di Sillano, con vasti affioramenti di marne, siltiti e argilliti, formazione che prende il proprio nome da San Pietro a Sillano, antica pieve che si trova a pochi chilometri di distanza dal borgo di Montefioralle.

**Associazione Viticoltori Montefioralle**

Via di San Cresci 4c - 50022 Greve in Chianti (FI)

[www.viticoltorimontefioralle.com](http://www.viticoltorimontefioralle.com) [associazione@viticoltorimontefioralle.com](mailto:associazione@viticoltorimontefioralle.com)



## **Il Sangiovese di Montefioralle**

Il vitigno principale coltivato in questa valle è naturalmente il Sangiovese, un'uva difficile, scontrosa, difficilmente addomesticabile : il Sangiovese richiede costanti attenzioni sia in vigna che in cantina e nel versante di Montefioralle, caratterizzato da un'esposizione prevalentemente orientale e da un suolo fortemente calcareo, produce dei vini gentili e profumati che nascondono però un carattere forte, qualità necessaria per affrontare con grazia ed eleganza il passare del tempo e delle stagioni.

## **Il Chianti Classico Gallo Nero di Montefioralle**

Il Chianti Classico è una delle regioni viticole più antiche del mondo ed è stata la protagonista di un'enorme crescita qualitativa negli ultimi vent'anni. Per sostenere questa crescita, le 350 cantine del Chianti Classico, la maggior parte a conduzione familiare, hanno iniziato un percorso di studio e descrizione del territorio. Si sono così messe in migliore evidenza alcune zone geografiche più piccole, per approfondire la tematica del legame tra il *terroir* e il vino in esso prodotto, seguendo l'esempio di altre grandi zone viticole come il Barolo e la Borgogna.

È evidente che si tratta di una sfida che si prefigura molto complessa e impegnativa, data la vastità e la varietà di questo territorio. Proprio per sottolineare questi aspetti, nel comune di Greve in Chianti, il più grande del Chianti Classico per estensione, sono già nate le associazioni dei Viticoltori di Montefioralle, dei Viticoltori di Lamole e dei Viticoltori di Panzano.

Il Chianti Classico è rappresentato dal gallo nero, antichissimo simbolo di guarigione e di resurrezione, nella mitologia etrusca legato al dio Aplu – che, con il nome corrotto in *Palo*, veniva ritenuto dai contadini di una volta lo spiritello guardiano dei campi. Il gallo sarebbe riapparso come emblema della *Lega del Chianti* – il Comune di Firenze suddividendo il proprio territorio in unità

**Associazione Viticoltori Montefioralle**

Via di San Cresci 4c - 50022 Greve in Chianti (FI)

[www.viticoltorimontefioralle.com](http://www.viticoltorimontefioralle.com) [associazione@viticoltorimontefioralle.com](mailto:associazione@viticoltorimontefioralle.com)



politico-amministrative chiamate, appunto, *Leghe* – e la sua adozione legata ad una leggenda relativa alla Pace di Fonterutoli del 1202 tra Firenze e Siena. Secondo la storia, le parti acconsentirono a delimitare il confine nel punto in cui si fossero incontrati due cavalieri partiti dalle rispettive città al canto del gallo. Entrambi i contendenti s'ingegnarono per ottenere tutto il vantaggio possibile; ma mentre i senesi nutrirono il volatile prescelto credendo che avrebbe cantato prima per la contentezza, gli avari fiorentini tennero la propria bestia a stecchetto e incappucciata. Risultato fu, che quando al gallo fiorentino fu tolto il copricapo nel mezzo della notte, la povera bestia affamata rimase abbacinata dai barlumi esterni e credendo stesse albeggiando cantò. Pertanto, i due cavalieri s'incontrarono alla località chiamata a tutt'oggi Croce Fiorentina, molto più vicina a Siena che a Firenze.

Già rinomato nel Medioevo, per la seconda metà del Quattrocento "il vino del Chianti" aveva esteso la sua area di produzione alla Val di Greve, una situazione istituzionalizzata dal bando del 1716 emanato dal Granduca Cosimo III de' Medici e che istituiva legalmente le prime zone a denominazione d'origine. Oggi, solo chi segue gli stretti parametri contenuti nel disciplinare può fregiare le bottiglie di sua produzione con il gallo nero, dal 1924 simbolo del Chianti Classico e araldo di uno tra i più celebri vini nel mondo.

<https://www.chianticlassico.com>

**Associazione Viticoltori Montefioralle**

Via di San Cresci 4c - 50022 Greve in Chianti (FI)

[www.viticoltorimontefioralle.com](http://www.viticoltorimontefioralle.com) [associazione@viticoltorimontefioralle.com](mailto:associazione@viticoltorimontefioralle.com)



## **I viticoltori di Montefioralle**

### *\*Altiero*

Sono Paolo Baldini ed insieme a mia moglie Samuela conduco l'azienda di famiglia Altiero.

Il mio legame con Montefioralle è nato nel borro che passa nel mezzo tra La Costa e i vigneti di Campriano, perché mio nonno mi raccontava che c'era un "tonfane" con un mega scivolo dove si andava a fare il bagno l'estate; questo luogo era chiamato Pozzo alle Donne, perché era proprio lì che le donne del castello andavano a bagnarsi. Io ci andai per la prima volta a dieci anni con un amico in inverno; andando in quella stagione avremmo evitato d'incontrare le donne, ma il fiume era ghiacciato, il mio amico scivolò e ci fece il bagno involontariamente. Era il 10 gennaio del 1991!!!!

### *\*Podere Campriano*

Mi chiamo Elena Lapini ed insieme a mio marito Luca Polga rappresento la terza generazione della mia famiglia qui a Podere Campriano. Il nostro legame aziendale con Montefioralle è iniziato con l'acquisto, nel 2001, dei terreni de Le Balze di Montefioralle, ma i primi ricordi di questo meraviglioso luogo risalgono alla mia infanzia, quando mio nonno Nello mi portava a piedi a visitare il lavatoio che si trova al semaforo e mi raccontava, ogni volta, che quello era il luogo di aggregazione per le donne della sua generazione che, mentre lavavano i panni, si raccontavano i loro segreti. Per me era un posto magico, immaginavo gruppetti di ragazze e ragazzine che chiacchieravano allegramente e sognavo di farlo anche io pur appartenendo ad un'epoca storica in cui queste usanze sono ormai scomparse.

**Associazione Viticoltori Montefioralle**

Via di San Cresci 4c - 50022 Greve in Chianti (FI)

[www.viticoltorimontefioralle.com](http://www.viticoltorimontefioralle.com) [associazione@viticoltorimontefioralle.com](mailto:associazione@viticoltorimontefioralle.com)

*\*Podere San Cresci*

Sono Sergio Ballini ed insieme a mia moglie Paola e ai miei figli Davide e Laura gestiamo l'azienda di famiglia Podere San Cresci. Ciò che mi lega a questi luoghi, oltre al fatto di esserci nato e cresciuto, conservo infatti dei bellissimi ricordi di quando frequentavo la scuola elementare di Montefioralle, è il fatto che la mia famiglia da oltre 200 anni è insediata nel nucleo annesso alla Pieve di San Cresci a Montefioralle (X sec.). Una pieve romanica molto bella, contornata dai vigneti e dagli oliveti dell'azienda che rappresentano il nostro motivo d'orgoglio.

*\*Tenuta di Monteficali*

Mi chiamo Catherine Storrar e sono la proprietaria della Tenuta di Monteficali. Uno degli elementi che mi legano a Montefioralle è la possibilità di ammirare, quando mi alzo al mattino, la perfetta simmetria del paesaggio composto dall'alternanza, come in un mosaico, di vigneti e di oliveti. Quando cala il sole queste immagini mi accompagnano ancora ed allietano il mio sonno.

Io sono cresciuta in Scozia; nonostante mi manchi molto la bellezza, la storia e la passione della mia gente, qui a Montefioralle sono riuscita a trovare, proprio grazie al mio quotidiano contatto con la natura di questo luogo, la serenità, una prospettiva di vita e il modo per diventare parte di questa magnifica storia.

*\*Tenuta Terreno*

Sono Sofia Ruhne e mi occupo della gestione dell'azienda di famiglia Tenuta Terreno, situata sulla riva destra del fiume Greve. L'azienda ha anche dei vigneti nella zona di Montefioralle vicino all'antica pieve di San Piero a Sillano, dove produciamo uno dei nostri cru denominato appunto Riserva Sillano.

I miei ricordi di Montefioralle sono spesso legati ad esperienze culinarie. La Taverna del Guerrino, ad esempio, è stato il primo ristorante dove sono andati i



miei genitori dopo aver acquistato la tenuta di Terreno nel 1988, rimanendo estasiati dalla vista sulla vallata che si gode dalla terrazza del locale. Le camminate dopo cena attraverso il Borgo di Montefioralle, dopo un'ottima cena a La Castellana a base di burrata al tartufo, pasta alla Norcina e bistecca alla Fiorentina, sono per me l'epitome della vita in Chianti.

Dalla nostra azienda sull'altro lato della valle della Greve, e più precisamente dalla nostra tavola da pranzo in giardino, vediamo il semaforo prima dell'ingresso in paese cambiare dal rosso al verde e viceversa.

*\*Azienda agricola Montefioralle*

Mi chiamo Lorenzo Sieni e insieme a mia sorella Alessia, a nostro padre Fernando e mia moglie Manila, conduciamo l'azienda di famiglia denominata come il borgo vicino: Montefioralle.

Montefioralle è sempre stato per me un luogo carico di ricordi ed emozioni. Fin da piccolo ero solito venire a trovare i nonni, che abitavano proprio dentro il borgo, tutti i fine settimana e almeno 2 mesi in estate. Ricordo bene le corse in bicicletta con gli altri bambini e anche oggi, quando cammino per la strada lastricata dentro al paese, mi ritornano in mente quei bei momenti e i tanti capomboli che ho fatto su quelle pietre centenarie.

*\*Maurizio Brogioni*

È dal 1955 che la mia famiglia, o per meglio dire mio babbo, acquistò l'azienda qui a Montefioralle. Ed è per questo che mi sento profondamente legato a questo territorio che non lascerò mai. È il mio Paradiso! E fare il vino a Montefioralle è una gioia! E, anche se sto invecchiando e la memoria, ogni tanto, cede, mi ricordo benissimo la frase che Il Pimpi, proprietario della bottega del castello di Montefioralle, soleva dire tutti i santi giorni: "Donne!! Oggi Baccalà e aringhe!!", dato che erano gli unici prodotti che aveva in vendita.

**Associazione Viticoltori Montefioralle**

Via di San Cresci 4c - 50022 Greve in Chianti (FI)

[www.viticoltorimontefioralle.com](http://www.viticoltorimontefioralle.com) [associazione@viticoltorimontefioralle.com](mailto:associazione@viticoltorimontefioralle.com)

*\*Castello di Verrazzano*

Mi chiamo Luigi Cappellini e sono il vignaiolo che gestisce l'azienda per questa generazione della mia famiglia: il Castello di Verrazzano.

Montefioralle per me rappresenta l'emozione del viaggio: quando da ragazzo attraversavo il Borro della Paurosa per giungere in questo piccolo grande paradiso di vigneti, oliveti e mura antiche. Oggi invece a cavalcioni della mia altra grande passione, la bicicletta, mentre mi inerpico su per quelle irte strade, apprezzo ancor di più questi luoghi che mi allontanano dalla facile pianura e mi portano verso un mondo più in disparte che si è conservato splendidamente ed è capace di offrire prodotti eccellenti, unici e soprattutto inimitabili.

*\*Villa Calcinaia - Conti Capponi*

Mi chiamo Sebastiano Capponi e sono l'esponente familiare che si occupa di gestire i beni storici di casa Capponi per questa generazione. Uno di questi beni è appunto Villa Calcinaia, in quanto acquistata dai Capponi nel 1524.

Non ho una formazione agronomica scolastica ma ho imparato a fare il vino nel comprensorio di Montefioralle perché questi sono i luoghi della mia infanzia e della mia adolescenza e questo magnifico prodotto ne è, ne è sempre stato e ne sarà sempre componente essenziale del quotidiano.

Montefioralle per me rappresenta appunto questo: andare la sera a cena dagli Orlandi, famiglia mezzadrile per tanti decenni nel podere di San Piero al Pino e divenuti poi casieri della villa, sedermi a tavola dirimpetto al capoccia Ezio e farmi versare un po' di "mommo" nel bicchier d'acqua da Roberto, figlio di Ezio e nostro capo trattorista; il quantitativo di vino naturalmente aumentava via via



che crescevo a discapito dell'acqua. Montefioralle quindi, oltre ad essere un luogo fisico, tra l'altro bellissimo, è per me un luogo dell'anima dove ritrovo il piacere della convivialità in compagnia di un bel bicchier di vino a questo punto senza l'aggiunta d'acqua.

*\* Fattoria Viticcio*

Sono Daniele Innocenti e mi occupo della gestione agronomica ed enologica della Fattoria Viticcio.

Montefioralle è un piccolo villaggio, quasi unico grazie alla sua pianta circolare che ricorda il cerchio della vita ed il ciclo vegetativo delle piante.

Ogni volta che di notte mi trovo a scendere da Montefili, vedo un'immagine fantastica perchè ritrovo nella valle di Greve il ricordo del presepe con Montefioralle al centro che ne rappresenta la capannuccia del bambinello.

La mia vita è legata a Montefioralle con ricordi legati all'infanzia, all'adolescenza e alla vita adulta. Ogni angolo, ogni scalino ha un suo ricordo personale a me molto caro, questo mi lega a Montefioralle, la mia memoria: il matrimonio dei miei genitori, le prime feste del vino, i primi baci alla fidanzata ed infine il mio matrimonio.

*\* Podere Bucine*

Noi siamo la famiglia Meli e la nostra azienda si trova a circa 300 metri dal Castello di Montefioralle dove ci insediammo alla fine degli anni venti per poi nel 1983 acquistare il podere dalla famiglia Pecchioli.

Abbiamo sempre prodotto vino, contribuendo nel passato alla produzione del Chianti Classico "Fattoria Castello di Montefioralle".

I più bei ricordi sono legati ai lavori nel campo, fatti con l'aiuto delle vacche chianine che possedevamo, e alla vendemmia con amici e parenti.

Montefioralle è sempre stato al centro della vita della nostra famiglia, e l'immagine che portiamo ancora oggi nei nostri ricordi è di quando tutti i

**Associazione Viticoltori Montefioralle**

Via di San Cresci 4c - 50022 Greve in Chianti (FI)

[www.viticoltorimontefioralle.com](http://www.viticoltorimontefioralle.com) [associazione@viticoltorimontefioralle.com](mailto:associazione@viticoltorimontefioralle.com)



mezzadri si riunivano nel piazzale con i loro carri trainati dalle magnifiche chianine.

Da qualche anno produciamo il nostro Chianti Classico, e lo facciamo con l'amore che ci lega a questa terra e alla bellezza che essa emana con il suo inimitabile paesaggio: il Chianti.

**Associazione Viticoltori Montefioralle**

Via di San Cresci 4c - 50022 Greve in Chianti (FI)

[www.viticoltorimontefioralle.com](http://www.viticoltorimontefioralle.com) [associazione@viticoltorimontefioralle.com](mailto:associazione@viticoltorimontefioralle.com)



## Introduction

"The older generation had greater respect for land than science. But we live in an age when science, more than soil, has become the provider of growth and abundance. Living just on the land creates loneliness in an age of globality." This was how Shimon Peres expressed himself a few years back, reflecting on the dynamics between past, present and future in the era of globalization.

The Associazione dei Viticoltori di Montefioralle was founded in 2015 on the initiative of 15 producers of Chianti Classico from the left bank of the Greve valley. The Association came to be precisely because in today's world there is a need to rediscover certain values of that "old generation" to which the well-known Israeli politician refers in the words that serve as inspiration and incipit to these notes. We feel and share the need to harmonize the past and the present and to carefully modulate the ancient and ever new relationship between the earth and man, between the soil and the community that lives on it, preserving the specific and unique character of the natural and human landscapes and their vocation.

It is vital to rediscover certain values that bring people back to know their farm neighbour in order to exchange views on the work in the vineyard and on the practices in the cellar, to live moments of conviviality together with their respective families during the liturgy of the works and the seasons, to collaborate together in projects and initiatives that promote the vitality of this little piece of paradise on earth that are our hills and the wine produced in them: the Chianti Classico.

The territory of Chianti Classico is a paradise composed of a thousand facets and hundreds of slopes, including Montefioralle, a small limestone island in the western part of the municipality of Greve.

Montefioralle not only expresses Sangiovese wines with a well-defined and recognizable character, but also and above all a community of vintners who are committed to building that spirit and pride which are a fundamental character of every great wine-growing region; in an ideal perspective, we all thrive to make a contribution to defeat one day, in our own microcosm, the loneliness of the global era.

**Associazione Viticoltori Montefioralle**

Via di San Cresci 4c - 50022 Greve in Chianti (FI)

[www.viticoltorimontefioralle.com](http://www.viticoltorimontefioralle.com) [associazione@viticoltorimontefioralle.com](mailto:associazione@viticoltorimontefioralle.com)



## **The history of Montefioralle**

Monteficalle, or Monteficalli, as the village of Montefioralle was originally called, was probably founded by a group of monks in the 10th century, but the first historical documents, in which the village is mentioned, date back to the 11th century.

The families of the Ricasoli, Benci and Gherardini exercised pre-eminent influence on the village in the thirteenth and fourteenth centuries. In the 14th century Monteficalle was fortified with a circle of walls that still mark its external perimeter today. The fortification was equipped with four entrance doors, one for each cardinal point, still preserved today with their access paths. During the frequent raids by armed marauders, present in the Chianti area at that time, the people of the surrounding countryside could find refuge inside the fortification.

The Vespucci family also owned a house in the village; tradition has it that Amerigo, the explorer of the New World, had lived in this residence.

The village had its own civic administration and a hospital managed by the florentine Confraternita del Bigallo. It was in the eighteenth century that the village took its current name, when a provision of the Grand Duke of Tuscany changed it, without specifying reasons, to "Montefioralle".

Half a mile away from the village is the ancient parish church of San Cresci in Terano.

The parish church is of Romanesque age, while the interior was renovated in the 19th century; it has a beautiful facade with a loggia portico and a typical bell tower. Certainly coeval with the village, the church has carried out religious coordination over the centuries which has involved its inhabitants, together with four other neighbouring churches including the church of Santo Stefano a Montefioralle.

In Montefioralle, in addition to agriculture, various artisanal activities have followed over time such as the production of knives, the breeding of silkworms, the reproduction of antique-style jewelry and embroidery.

Montefioralle currently has a hundred inhabitants and is included in the register of the most beautiful villages in Italy.

**Associazione Viticoltori Montefioralle**

Via di San Cresci 4c - 50022 Greve in Chianti (FI)

[www.viticoltorimontefioralle.com](http://www.viticoltorimontefioralle.com) [associazione@viticoltorimontefioralle.com](mailto:associazione@viticoltorimontefioralle.com)



## **The climate of Montefioralle**

The valley of the Greve river originates in the Chianti mountains and extends in an approximate direction North West-South East, flanked on both sides by hills.

The Montefioralle side is the one on the orographic left of the river with a mainly eastern exposure and an altitude ranging from the 200 meters above sea level of the Greve riverbed and the 540 meters above sea level of Passo Testalepre.

The climate in this valley, although it changes a lot from place to place depending on altitude and morphology, is generally temperate, with an average annual rainfall of 838 mm. The exposure to the east, in an era characterized by the rise in average temperatures,

promotes perfect ripening of the grapes without the risk of skin burns and over ripeness as they are protected from the heat, sometimes scorching, of the afternoon sun. The temperature range between day and night in summer is quite significant and in the harvest period averages around a differential of about 15 degrees, between a daytime maximum around 30 degrees and a night minimum around 15 degrees, thus creating ideal conditions for the ripening of the grapes and for the formation of fundamental components in wine such as terpenes and polyphenols.

## **The soils of Montefioralle**

The two hilly sides of the Greve river valley were formed during the lifting of the earth's crust which also led, in a more macroscopic way, to the formation of the Tuscan-Emilian Apennines.

In fact, this series of orogenic "waves" always have the same trend from the Tyrrhenian Sea to the Adriatic, so much so that the folds, which later became valleys, which derive from them, including the Greve valley, all have a trend almost parallel to each other.

Apart from the alluvial sediments raised in the first hundred metres from the river bed, the slope of Montefioralle that climbs from the orographic left of the river is

**Associazione Viticoltori Montefioralle**

Via di San Cresci 4c - 50022 Greve in Chianti (FI)

[www.viticoltorimontefioralle.com](http://www.viticoltorimontefioralle.com) [associazione@viticoltorimontefioralle.com](mailto:associazione@viticoltorimontefioralle.com)



characterized by a powerful calcareous formation. Attesting to this are the imposing lime quarries of Passo dei pecorai and their tiny, artisanal lime kilns, that date back to the Middle ages, one of which is still active today.

Limestone-marly, limestone-arenaceous and marly-clayey soils emerge in this area, referable to a series of marine sediments with ages ranging from the Cretaceous to the Eocene (about 130-40 ml of years) and which geologists commonly call "allochthonous layers".

These rocks began to settle in the open sea environment starting from the Cretaceous period directly on the oceanic crust of magmatic and volcanic submarine origin. This Cretaceous sea must have been further west of the sedimentation basin of the Monti del Chianti, far from important contributions from the continent; initially, a long series of mostly silty and clayey sediments were created which gave rise to the Sillano Formation, with vast outcrops of marl, silts and argillites, a formation that takes its name from San Pietro a Sillano, the ancient parish church located a few kilometers away from the village of Montefioralle.

### **The Sangiovese of Montefioralle**

The main grape variety cultivated in this valley is of course Sangiovese, an obstinate , temperamental grape, difficult to tame : Sangiovese requires constant attention both in the vineyard and in the cellar and on the Montefioralle side, characterized by a predominantly eastern exposure and by a highly calcareous soil, it produces gentle and fragrant wines which hide a strong character, a quality necessary to face the passing of time and seasons with grace and elegance.

### **The Chianti Classico Gallo Nero of Montefioralle**

Chianti Classico is one of the oldest wine-growing regions in the world and has experienced an enormous growth in quality for the last twenty years. To support this growth, the 350 wineries of Chianti Classico, most of which are family-run, have started a project to study and describe this territory. In this way, some smaller geographic areas have become more evident, to help deepen the theme of the connection between the terroir and the wine produced in it, following the example of other large wine-growing areas such as Barolo and Burgundy.

**Associazione Viticoltori Montefioralle**

Via di San Cresci 4c - 50022 Greve in Chianti (FI)

[www.viticoltorimontefioralle.com](http://www.viticoltorimontefioralle.com) [associazione@viticoltorimontefioralle.com](mailto:associazione@viticoltorimontefioralle.com)



It is clear that the challenge ahead is going to be very complex and difficult , given the vastness and variety of this area. Just to underline this complexity, in the municipality of Greve in Chianti for example, the largest of the Chianti Classico by extension, the associations of Vintners of Montefioralle, Vintners of Lamole and Vintners of Panzano have already been born.

Chianti Classico is represented by the black rooster, an ancient symbol meaning healing and resurrection, in Etruscan mythology linked to the god Aplu - which, with the corrupt name in Palo, was considered by the farmers of the past to be the guardian spirit of the fields. The rooster would have reappeared as an emblem of the Chianti League established by the Republic of Florence, who divided its territory into political-administrative units called, in fact, leagues and the adoption of this symbol linked to a legend relating to the Peace of Fonterutoli of 1202 between Florence and Siena. According to the story, the parties agreed to delimit the border at the point where two knights had come from the respective cities leaving after the rooster's crow. Both contenders went out of their way to obtain all the advantages possible; but while the Sieneese fed the chosen bird by believing that it would sing first for contentment, the Florentines kept their black rooster hooded and caged in the sty. The result was that when the Florentine rooster had the headgear removed in the middle of the night, that poor hungry bird remained dazzled by the external glimmers and, believing it was already dawning, started to sing. Therefore, the two riders met at the place called Croce Fiorentina, much closer mileage wise to Siena than to Florence.

Already renowned in the Middle Ages, by the second half of the fifteenth century "the wine of Chianti" had extended its production area to the Val di Greve, a situation institutionalized by the 1716 decree issued by Grand Duke Cosimo III de Medici and which legally established the first official viticultural areas of the world. Today, only those who follow the strict parameters contained in the bylaws can dress their bottles with the black rooster, since 1924 a symbol of the Chianti Classico Consortium and herald of one of the most famous wines in the world.

<https://www.chianticlassico.com>

**Associazione Viticoltori Montefioralle**

Via di San Cresci 4c - 50022 Greve in Chianti (FI)

[www.viticoltorimontefioralle.com](http://www.viticoltorimontefioralle.com) [associazione@viticoltorimontefioralle.com](mailto:associazione@viticoltorimontefioralle.com)



## **The Montefioralle Vintners**

### **\* ALTIERO**

My name is Paolo Baldini and together with my wife Samuela I run the Altiero family farm.

My relationship with Montefioralle started in the creek that flows in between La Costa and the Podere Campriano vineyards, because my grandfather told me that there was a "tonfane" with a mega slide where you could go swimming in the summer; this place was called Pozzo alle Donne, because it was there that the women of the village went to bathe. I went there in the winter for the first time when I was ten years old with a friend because during that season we would have avoided meeting women, but the river was frozen and my friend slipped and fell into creek. It was January 10th, 1991!!!!

### **\* PODERE CAMPRIANO**

My name is Elena Lapini and together with my husband Luca Polga I represent the third generation of my family here at Podere Campriano. Our relationship with Montefioralle started with the purchase, in 2001, of the piece of property called Le Balze di Montefioralle, but my first memories of this wonderful site go back to my childhood, when my grandfather Nello took me to see the place where the women went to wash their family laundry, located near the traffic lights, and he would tell me, every time, that this was the meeting place for the women of his generation who, while washing their clothes, would tell their secrets. It was a magical place for me as I imagined small groups of young women and girls chatting happily and I dreamt of being part of this even if I belonged to an historical time where these habits have now disappeared.

### **\* PODERE SAN CRESCI**

**Associazione Viticoltori Montefioralle**

Via di San Cresci 4c - 50022 Greve in Chianti (FI)

[www.viticoltorimontefioralle.com](http://www.viticoltorimontefioralle.com) [associazione@viticoltorimontefioralle.com](mailto:associazione@viticoltorimontefioralle.com)



I am Sergio Ballini and together with my wife Paola and my children Davide and Laura we manage the family farm Podere San Cresci. What binds me to these places, in addition to being born and raised here, I have beautiful memories of when I attended the primary school in Montefioralle, is that my family has been living in the house adjoined to the Pieve di San Cresci in Montefioralle (10th century) for over 200 years. The Pieve di San Cresci is a beautiful Romanesque church, surrounded by our farm's vineyards and olive groves which give us all great pride.

#### \*TENUTA DI MONTEFICALI

My name is Catherine Storrar and together with my family, I own the Tenuta di Monteficali, the newest member of the Associazione. The perfect symmetry of Montefioralle and the patchwork of vineyards and olive groves is what I wake to see every morning. As dusk falls, it is the image I take to bed. I grew up in Scotland and miss its beauty, history and passion, but here, immersed in this land and in contact with its soil, I have found peace and purpose and a way to become part of its very special story.

#### \*TENUTA TERRENO

My name is Sofia Ruhne and I manage the family estate Tenuta Terreno located on the right bank of the Greve river. The estate has also vineyards in the Montefioralle area near the ancient church of San Piero a Sillano, where we produce one of our crus called Riserva Sillano.

My memories of Montefioralle are often linked to culinary experiences. La Taverna del Guerrino, for example, was the first restaurant where my parents went after purchasing Tenuta Terreno in 1988 and fell in love with the view of the valley that can be enjoyed from the terrace of the restaurant. The after dinner walks through the Borgo di Montefioralle, after an excellent dinner at La Castellana based on truffle burrata, pasta alla Norcina and Florentine steak, are in my experience the quintessence of life in Chianti.

From our estate on the other side of the Greve Valley, and more precisely from our dining table in the garden, we see the traffic lights before entering the town change from red to green and viceversa.

### **Associazione Viticoltori Montefioralle**

Via di San Cresci 4c - 50022 Greve in Chianti (FI)

[www.viticoltorimontefioralle.com](http://www.viticoltorimontefioralle.com) [associazione@viticoltorimontefioralle.com](mailto:associazione@viticoltorimontefioralle.com)



\* AZIENDA AGRICOLA MONTEFIORALLE

My name is Lorenzo Sieni and together with my sister Alessia and our father Fernando we run the family farm called as the neighbouring village: Montefioralle.

Montefioralle has always been a place full of memories and emotions for me. Since I was a child I used to come to visit my grandparents, who lived right inside the village, every weekend and at least 2 months in summer. I remember bicycle rides with other children well and even today, when I walk the paved road inside the village, I am reminded of those good times and the many tumbles I had on these centenary stones.

\*MAURIZIO BROGIONI

It was in 1955 that my family, or rather my father, bought the farm here at Montefioralle.

And that's why I feel deeply connected to this territory that I will never leave. It's my Paradise!

And making wine in Montefioralle is a joy! And even if I'm getting old and my memory sometimes fails me, I still remember very well what Il Pimpi, owner of the food store of the castle of Montefioralle, used to say every single day: "Women!! Today dried cod and herrings!! ", which were the only products he had for sale.

\* CASTELLO DI VERRAZZANO

My name is Luigi Cappellini and I am the winemaker who manages the family estate Castello di Verrazzano for this generation of my family.

Montefioralle represents for me the thrill of a voyage: when as a boy I crossed the Borro della Paurosa to reach this small great paradise of vineyards, olive groves and ancient walls. Today, however, astride my other great passion, the bicycle, while I climb up these steep roads, I appreciate even more these places that take me away from the dull plains to a more distant world that has been preserved splendidly and is capable of offering excellent, unique and, above all, inimitable products.

\*VILLA CALCINAIA - CONTI CAPPONI

**Associazione Viticoltori Montefioralle**

Via di San Cresci 4c - 50022 Greve in Chianti (FI)

[www.viticoltorimontefioralle.com](http://www.viticoltorimontefioralle.com) [associazione@viticoltorimontefioralle.com](mailto:associazione@viticoltorimontefioralle.com)



My name is Sebastiano Capponi and I am the family member who manages the historical assets of the Capponi family for this generation. One of these properties is precisely Villa Calcinaia, purchased by the Capponi in 1524. I do not have a farming background but I learned to make wine in the Montefioralle area because this is the place where I spent my childhood and teenage years and this magnificent product is, has always been and will always be an essential element of the everyday life. This is what Montefioralle reminds me of : having dinner with the Orlandi family in the evening, they have been the sharecroppers for many decades in the farmstead of San Piero al Pino and later became the caretakers of Villa Calcinaia, sitting at the table opposite the "capoccia" Ezio while Roberto, Ezio's son and our chief tractor driver, poured me a little 'mommo' in the glass of water; the quantity of wine naturally increasing as I grew up at the expense of water. Montefioralle in addition to being a physical site, which is also beautiful, is also a place of the soul where I find the pleasure of conviviality in the company of a good glass of wine at this point without the added water.

\*FATTORIA VITICCIO

My name is Daniele Innocenti and I am the vineyard manager and winemaker of Fattoria Viticcio .

Montefioralle is a small village, almost unique thanks to its circular plan that recalls the circle of life and the vegetative cycle of plants.

Whenever at night I find myself coming down from Montefili, I see a fantastic image of the Greve valley that reminds me of the iconography of the Nativity scene with Montefioralle in the center ideally representing the hut for baby Jesus.

My life is linked to Montefioralle with memories related to childhood, teenage years and adult life. Every corner, every stone slab contains its own personal memory very dear to me. All these memories still bind me to Montefioralle : my parents' wedding, the first wine festival, the first kisses with my girlfriend and last but not least my wedding.

\* PODERE BUCINE

**Associazione Viticoltori Montefioralle**

Via di San Cresci 4c - 50022 Greve in Chianti (FI)

[www.viticoltorimontefioralle.com](http://www.viticoltorimontefioralle.com) [associazione@viticoltorimontefioralle.com](mailto:associazione@viticoltorimontefioralle.com)



We are the Meli family and our farm Podere Bucine is located about 300 meters from the Castle of Montefioralle where our family settled in the late 1920s and eventually in 1983 bought the property from the Pecchioli family.

We have always produced wine, contributing in the past to the production of the Chianti Classico "Fattoria Castello di Montefioralle".

The best memories are related to the work in the fields, made with the help of the Chianine cows we owned, and to the harvest with friends and relatives.

Montefioralle has always been at the center of our family's life, and the image we still carry in our memories today is of when all the sharecroppers gathered in the square with their carts pulled by the magnificent Chianine cows.

We have been producing our own Chianti Classico for a few years now and what drives us is the love for the land of Chianti and for the beauty which emanates from its inimitable landscape.

**Associazione Viticoltori Montefioralle**

Via di San Cresci 4c - 50022 Greve in Chianti (FI)

[www.viticoltorimontefioralle.com](http://www.viticoltorimontefioralle.com) [associazione@viticoltorimontefioralle.com](mailto:associazione@viticoltorimontefioralle.com)