



ALLEGATO AL NUMERO 3/4

Anno 7 | Aprile-Maggio 2026

# WINE *Couture*

**IL GRUPPO MARILISA ALLEGRINI SI RACCONTA**

VILLA DELLA TORRE, POGGIO AL TESORO E SAN POLO





# Il 2025 della maturità

Il progetto enologico e culturale guidato dalla produttrice veronese entra nella fase di consolidamento

**C**i sono progetti imprenditoriali che nascono attorno a un vigneto. Altri attorno a una denominazione. Il Gruppo Marilisa Allegrini ha scelto invece una visione più ampia: mettere in dialogo alcune delle geografie più emblematiche del vino italiano e trasformarle in un racconto coerente nel calice. Valpolicella, Bolgheri e Montalcino: tre territori che appartengono all'immaginario enologico internazionale e che oggi, sotto un unico brand, compongono un ecosistema capace di unire produzione vitivinicola, ospitalità e valorizzazione culturale del territorio. Il centro simbolico di questa costellazione è Villa Della Torre, straordinaria dimora rinascimentale nel cuore della Valpolicella Classica, acquistata da Marilisa Allegrini nel 2008 e trasformata negli anni in un luogo dove il vino incontra arte, architettura e paesaggio. Da qui si diramano le altre due anime del gruppo: Poggio al Tesoro, a Bolgheri, una delle tenute più estese della denominazione, e San Polo, a Montalcino, realtà che interpreta il Brunello attraverso una sensibilità contemporanea. Tre cantine, altrettante identità, un'unica regia: un progetto che guarda al vino non solo come prodotto, ma come strumento di racconto del patrimonio culturale italiano. Ed è proprio dentro questa visione che s'inserisce il bilancio del 2025, primo vero anno di consolidamento, del Gruppo Marilisa Allegrini.

## 2025: l'anno del consolidamento

Il 2025 è stato il primo anno pienamente maturo del nuovo Gruppo Marilisa Allegrini. Un anno di consolidamento e, allo stesso tempo, di accelerazione progettuale.

“Posso dire di essere molto soddisfatta. Questo secondo anno di vita ha consolidato le basi costruite nel 2024: abbiamo investito nella struttura, ridefinito processi, avviato nuove progettualità e attivato partnership strategiche”, racconta Marilisa Allegrini. “La squadra ha dato un contributo straordinario. Toccare con mano i risultati, ma soprattutto vedere le persone crescere e credere in questa visione, è ciò che mi rende più grata e fiera”. In un contesto di mercato complesso, il risultato assume un valore ancora più significativo se si considera che nel corso dell'anno non sono stati applicati aumenti di prezzo, man-

tenendo una media a bottiglia di circa 12,50 euro. Una scelta che riflette una strategia di continuità orientata alla crescita sostenibile e alla costruzione di valore nel lungo periodo.

## Villa Della Torre: laboratorio creativo della Valpolicella

Se il Gruppo Marilisa Allegrini cresce, molto lo deve alla vitalità della sua anima veronese. Villa Della Torre si conferma infatti il luogo dove prendono forma alcuni dei progetti più innovativi della realtà guidata dalla prima donna italiana ad apparire in copertina su *Wine Spectator*, nonché Cavaliere del Lavoro. Nel 2025 è stato presentato Peaks & Valleys, un progetto che racconta Verona attraverso i suoi paesaggi vitivinicoli. Dalle colline calcaree della Valpolicella alle pendici vulcaniche del Soave, fino ai suoli morenici del Garda: tre geografie diverse che diventano altrettanti capitoli di una stessa narrazione.

Il progetto si traduce in quattro vini – il Valpolicella Classico Monte Lencisa, il Lugana Selva del Vescovo, il Soave Classico Castelcerino e il Soave Classico Fittà – pensati per esprimere in modo diretto l'identità dei luoghi da cui nascono. Vini contemporanei, di grande precisione stilistica e con gradazioni moderate, che riflettono una nuova idea di eleganza territoriale. Ma il 2025 è stato anche l'anno in cui il vino di Villa Della Torre ha rafforzato il suo dialogo con l'arte.

## L'Amarone “Camera del Sole e della Luna”: quando il vino è arte

Tra i progetti più evocativi dell'anno spicca l'evoluzione della collaborazione tra Villa Della Torre e Fondazione Palazzo Te di Mantova. Due capolavori del Rinascimento – la villa veronese dei Della Torre e il palazzo gonzaghesco progettato da Giulio Romano – sono tornati a dialogare attraverso il vino. Dopo le edizioni dedicate agli affreschi della Camera dei Giganti e della Camera di Amore e Psiche, il progetto si è arricchito con una nuova creazione: l'Amarone “Camera del Sole e della Luna”. Il vino nasce dalle uve del Brolo di Villa Della Torre, il vigneto racchiuso dalle antiche mura della villa, ed è proposto in una limited edition da collezione. Le etichette riprendono gli affreschi di una delle sale più iconiche di Palazzo Te: sulla bottiglia classica appare una sezione della volta decorata a

lacunari, mentre nei grandi formati domina l'allegoria del carro del Sole che tramonta e della Luna che sorge, simbolo del tempo che scorre.

“Villa Della Torre è da sempre luogo di sperimentazione e di racconto”, spiega Marilisa Allegrini. “Questo Amarone dedicato a Palazzo Te è un tributo a un comune sentire e alla visione di bellezza che ci accomuna. È un modo per dimostrare come il frutto della terra e il sapere enologico possano intrecciarsi con la potenza dell'arte”.

### Toscana in crescita: l'evoluzione di Poggio al Tesoro e San Polo

Accanto alla spinta veronese, anche le proprietà toscane del Gruppo Marilisa Allegrini hanno contribuito in modo decisivo ai risultati del 2025.

I vini di Poggio al Tesoro, la tenuta bolgherese fondata nel 2001, continuano a raccogliere ottimi riscontri sui mercati internazionali e risultano ben rappresentati nella Top 25 delle referenze della realtà del Gruppo Marilisa Allegrini.

Buone notizie arrivano anche da San Polo, che chiude l'anno con il consolidamento del mercato americano grazie alla partnership con Heritage Collection Trinchero Family Estates. Uno degli elementi più interessanti riguarda la crescente integrazione tra i tre brand del Gruppo Marilisa Allegrini: nella classifica delle vendite compaiono infatti con maggiore equilibrio vini provenienti da tutte le cantine, segno di un dialogo che funziona e viene recepito come progetto unitario.

### Export al 70% e il nuovo capitolo americano

Il Gruppo Marilisa Allegrini continua a mantenere una forte vocazione internazionale. Il 2025 ha visto, sotto il punto di vista del presidio dei mercati globali, un passaggio strategico negli Stati Uniti, con l'avvio della collaborazione con Wilson Daniels Wholesale, uno degli importatori più autorevoli del panorama vinicolo mondiale. Grazie a questo accordo, i vini Villa Della Torre e Peaks & Valleys sono entrati per la prima volta nel mercato a stelle e strisce.

“Gli Stati Uniti hanno avuto un ruolo fondamentale nel mio percorso personale e professionale”, racconta Marilisa Allegrini. “Quando negli anni '80 ho iniziato a far conoscere i vini della Valpolicella nel mondo, l'America è stata la prima meta. Questa nuova collaborazione rappresenta un capitolo importante per il futuro dei nostri vini”.

### L'orizzonte 2026

Il 2025 lascia dunque l'immagine di un Gruppo Marilisa Allegrini in pieno movimento, sostenuto da una squadra giovane e da una visione familiare che guarda alle nuove generazioni. “L'immagine che porto con me è quella di un'azienda che ha il coraggio di aprire strade nuove grazie a una squadra coesa e motivata”, racconta Marilisa Allegrini. “Un ruolo fondamentale lo hanno le mie figlie, Carlotta e Caterina: la loro energia e il loro sguardo innovativo arricchiscono il mio modo di lavorare”.



Per il 2026 il Gruppo Marilisa Allegrini prevede un'ulteriore crescita organica, sostenuta dallo sviluppo dei progetti Villa Della Torre e Poggio al Tesoro, da un'espansione internazionale che guarda a mercati in evoluzione – dall'Australia ai Paesi africani – e dall'ampliamento della gamma dei vini veronesi Peaks & Valleys, che si arricchirà con il lancio di un nuovo Ripasso denominato “Una volta sola” (in dialetto veronese ‘na olta sola, a la vecia maniera). Peaks & Valleys riporta infatti il Ripasso alle sue origini, in un momento in cui il vino più diffuso della Valpolicella rischia talvolta di inseguire il mercato più che la propria storia, il progetto sceglie una strada più rigorosa: recuperare la tecnica tradizionale così come veniva praticata un tempo. Il Valpolicella dell'annata precedente, leggero e verticale, viene fatto rifermentare sulle vinacce fresche dell'Amarone con lo storico rapporto 1:1, per poi macerare a lungo sulle bucce. Nasce così un vino che unisce la ciliegia e la bevibilità del Valpolicella alla profondità speziata, ai tannini dolci e alle note di cacao dell'Amarone, restituendo al Ripasso la sua identità originaria di ponte naturale tra i due grandi vini della Valpolicella.

“In Italia continueremo a investire su ospitalità ed enoturismo”, conclude poi Marilisa Allegrini. “Li considero la leva strategica più importante per il nostro Paese”.

Dopo il biennio della costruzione, il Gruppo Marilisa Allegrini entra così in una nuova fase della sua storia: quella della piena maturità, in cui un progetto imprenditoriale diventa racconto culturale, capace di unire vino, arte e paesaggio in una narrazione contemporanea del Made in Italy. Un dialogo che parte dalla Valpolicella, attraversa le colline di Bolgheri e arriva fino a Montalcino, e che continua a crescere con l'ambizione di trasformare il vino in uno dei linguaggi più autentici con cui l'Italia racconta sé stessa al mondo. ○



**A**ffinità elettiva: specchio che riflette architetture e orizzonti. Un nuovo capitolo del dialogo tra Villa Della Torre e Palazzo Te prende forma a Mantova con la riapertura di Spazio Te, il bistrot del complesso gonzaghese che torna ad accogliere visitatori e cittadini con una nuova gestione affidata alla realtà veronese e al Gruppo Marilisa Allegrini.

Nel cuore di uno dei capolavori del Rinascimento Italiano, il nuovo spazio non è soltanto un punto di ristoro, ma un tassello ulteriore di una collaborazione avviata nel 2022 e cresciuta nel tempo attraverso progetti culturali, artistici ed enologici.

Un'alleanza che oggi si arricchisce di una dimensione concreta di ospitalità. "La riapertura di Spazio Te è un passaggio importante nel percorso con cui Palazzo Te si apre sempre di più alla città", spiega Stefano Baia Curioni, Direttore di Palazzo Te. "Vogliamo che questo sia un luogo da vivere prima, durante e dopo la visita, capace di unire accoglienza, qualità e racconto del territorio".

Per Baia Curioni, il bistrot rappresenta anche un'evoluzione naturale del percorso costruito negli ultimi anni con Villa Della Torre. "Il nuovo spazio di ristoro ci porta a un livello superiore. È un esempio di collaborazione virtuosa tra un'istituzione culturale come la Fondazione Palazzo Te e un'impresa privata. Nel contesto delle celebrazioni per il Cinquecentenario di

Palazzo Te, questo progetto rappresenta un passaggio importante di cui sono orgoglioso".

#### Un luogo tra museo e città

La nuova gestione nasce dall'aggiudicazione di una gara pubblica e segna un ulteriore passo nella collaborazione tra la Fondazione Palazzo Te e il gruppo guidato da Marilisa Allegrini. Il progetto architettonico, sviluppato da Villa Della Torre in dialogo con la Fondazione e con la collaborazione dello studio A.c.M.e. di Verona, ha portato alla completa ristrutturazione dello spazio, pensato per accompagnare il pubblico nei diversi momenti della visita: prima dell'ingresso al museo, durante una pausa tra le sale o al termine del percorso. Allo stesso tempo, Spazio Te è concepito come un luogo autonomo, aperto alla città e accessibile anche indipendentemente dal percorso museale grazie a un ingresso dedicato dal parco. "Quando abbiamo avuto l'opportunità di partecipare alla gara lo abbiamo fatto subito con entusiasmo, ma anche con un forte senso di responsabilità", racconta Caterina Sofia Mastella Allegrini, direttrice Marketing & Comunicazione del Gruppo Marilisa Allegrini e curatrice del progetto. "Intervenire all'interno di Palazzo Te significa confrontarsi con un luogo di straordinario valore storico e culturale". L'idea progettuale è stata quella di creare uno spazio capace di dialogare con il museo senza sovrapporsi ad esso. "La responsabilità era proprio questa: contribuire alla qualità dell'esperienza del visi-

tatore", continua Caterina Mastella Allegrini. "Abbiamo cercato di costruire un ambiente che potesse essere vissuto come parte naturale del percorso museale, un luogo in cui fermarsi prima della visita, durante una pausa o alla fine del percorso". Il bistrot diventa così uno spazio di relazione, aperto non solo ai visitatori ma anche ai cittadini. "Apriamo le porte ai turisti ma anche alla città con grande entusiasmo", aggiunge. "Stiamo lavorando a un programma culturale fatto di incontri, degustazioni ed eventi che possano rendere Spazio Te un luogo vivo, capace di dialogare con la comunità".

#### Il filo rosso tra Mantova e la Valpolicella

Il progetto architettonico riflette l'identità della partnership tra Palazzo Te e Villa Della Torre, nata nel 2022 e cresciuta negli anni attraverso iniziative culturali ed enologiche. Colori, materiali e dettagli riprendono il linguaggio sviluppato in questi anni, a partire dal blu del logo condiviso tra le due istituzioni, che ritorna negli arredi e negli elementi grafici. Sulle pareti trovano spazio anche le illustrazioni de *Il Gioco del Ramarro*, ideato dall'artista Flaminia Veronesi e presentato nel 2025: una reinterpretazione del classico gioco dell'oca che, attraverso quaranta caselle, disegna un viaggio simbolico da Villa Della Torre a Palazzo Te, incontrando luoghi, figure mitologiche e momenti della storia. "Abbiamo cercato di costruire una continuità con il lavoro sviluppato negli ultimi anni", spiega Caterina Mastella Allegrini.

# Affinità elettiva: riapre il bistrot Spazio Te

Villa Della Torre e Palazzo Te, partnership consolidata  
nel solco e nel segno di Giulio Romano





“Questo spazio rappresenta una naturale evoluzione di quella collaborazione. Ogni volta ci chiediamo quale possa essere il passo successivo, e questo progetto è una risposta concreta”. La ristrutturazione ha interessato anche il giardino esterno del bistro, nello spazio tra la Peschiera e l’Esedra, trasformato in un’area di convivialità immersa nel paesaggio monumentale del palazzo.



### Vino, territorio e convivialità

Aperto tutti i giorni dalle 9 alle 19, Spazio Te si propone come un luogo di convivialità pensato per accompagnare diversi momenti della giornata: dalla colazione all’aperitivo, passando per un pranzo informale. La proposta gastronomica valorizza i prodotti del territorio e mette in dialogo la tradizione mantovana e quella veronese, mentre la carta dei vini racconta il mondo del Gruppo Marilisa Allegrini. Sono presenti tutte le referenze delle aziende del gruppo: Villa Della Torre per la Valpolicella, Peaks&Valleys per Valpolicella, Lugana e Soave, Poggio al Tesoro per Bolgheri e San Polo per Montalcino. Particolare attenzione è dedicata alle tre etichette nate dalla collaborazione con Palazzo Te: Lugana “Camera di Amore e Psiche”, Valpolicella Superiore “Camera dei Giganti” e Amarone “Camera del Sole e della Luna”.

A queste si aggiunge una novità: lo Champagne Extra Brut creato appositamente per la partnership tra Palazzo Te e Villa Della Torre. “Le nostre aziende producono vini in Valpolicella e in Toscana, tra Bolgheri e Montalcino, ma non avevamo una bollicina”, racconta Caterina Mastella Allegrini. “Abbiamo quindi individuato una maison in Champagne con cui realizzare un’etichetta dedicata a questo progetto”.



### Il Mini Grand Tour di Marilisa Allegrini

Per Marilisa Allegrini, presidente dell’omonimo gruppo, la riapertura di Spazio Te rappresenta molto più di un nuovo spazio di ospitalità. È un tassello di una visione più ampia che unisce vino, cultura e territorio. “La cultura dell’accoglienza e il rispetto per il territorio sono da sempre alla base del nostro lavoro”, spiega il Cavaliere del Lavoro. “Crediamo che l’ospitalità sia lo strumento più efficace per creare relazioni e generare senso di appartenenza”. Portare l’esperienza di Villa Della Torre all’interno di Palazzo Te significa anche rafforzare un dialogo tra due luoghi profondamente legati dal Rinascimento. “Entrare nelle sale di Palazzo Te è sempre emozionante”, racconta Marilisa Allegrini. “Qui il Rinascimento si esprime nella sua forma più potente e affascinante”. Il progetto guarda anche a una dimensione turistica dal più ampio respiro. “Palazzo Te accoglie ogni anno circa 200mila visitatori. Se riusciremo a incuriosirne anche solo una parte e portarli a Villa Della Torre, che dista appena 40 minuti da qui, avremo raggiunto un risultato importante”. Questo percorso si inserisce nella visione che il gruppo chiama *Mini Grand Tour*. “Vogliamo creare un itinerario che parta dalla Valpolicella e attraversi Bolgheri e Montalcino. In questo percorso Mantova rappresenta una tappa naturale e fondamentale”. Un progetto che mette al centro un’idea diversa di turismo. “Non il turismo mordi e fuggi che caratterizza l’overtourism di questi anni, ma un turismo culturale, capace di fermarsi, conoscere i luoghi e comprenderne davvero il valore”. E proprio qui, tra gli affreschi di Giulio Romano e le nuove tavole di Spazio Te, questo racconto continua a evolversi. ○





# Il nuovo corso di San Polo

L'arrivo dell'enologo Francesco Pezzati, il cemento e un Brunello che guarda lontano

SAN POLO

**A** Montalcino ci sono luoghi che sembrano custodire il tempo con discrezione. San Polo, sul versante sud-est della denominazione in località Podernovi, è uno di questi. Qui, dove il Brunello trova una delle sue espressioni più riconoscibili, il Gruppo Marilisa Allegrini porta avanti da anni un progetto fondato su precisione, sostenibilità e identità. Le date chiave raccontano bene questa traiettoria: nel 2007 Marilisa Allegrini acquista la tenuta, nel 2015 prende avvio il lavoro di parcellizzazione dei vigneti e nel 2017 arriva la certificazione biologica. Oggi San Polo si estende su 22 ettari complessivi, di cui 16 vitati e 8 destinati al Brunello. La cantina, esempio di bioarchitettura, è pensata per ridurre consumi energetici e impatto ambientale, favorendo una lavorazione misurata delle uve.

È in questo percorso che s'inserisce l'arrivo in qualità di enologo, da gennaio, di Francesco Pezzati. Classe 1984, Pezzati è giunto al vino per scelta, non per automatismo. Dopo una laurea in Scienze naturali e una magistrale in Scienze forensi, ha cambiato strada seguendo una passione che dal servizio e dalla degustazione lo ha portato verso la vigna e la cantina. "Mi ero diplomato sommelier, ma non mi bastava più

conoscere il vino dal lato del servizio. Volevo capire cosa succedesse prima di stappare una bottiglia. Così ho cambiato vita", racconta. Da lì una seconda laurea in Viticoltura ed Enologia e una serie di esperienze tra Toscana, Bordeaux e la McLaren Vale in Australia. La sua idea di vino è netta: "Quello che cerco di fare è lasciare che il territorio si esprima. Mi piace intervenire il meno possibile in cantina. Per riuscirci bisogna lavorare bene in vigneto e portare in cantina uve sane, mature al punto giusto".



Per Pezzati si tratta della seconda esperienza a Montalcino, ma in un luogo che considera unico per caratteristiche pedoclimatiche: "San Polo", spiega, "ha una personalità sua, legata a suoli più sciolti, più sassosi, a un'altitudine favorevole e a una ventilazione costante che oggi, nell'epoca del cambiamento climatico, si rivelano risorse decisive".

Il nuovo capitolo di San Polo prende forma anche attraverso il dialogo con Andrea Lonardi MW, COO del Gruppo Marilisa Allegrini. In questa relazione tra visione strategica e presenza quotidiana in vigna e in cantina si definisce il cuore del progetto. L'obiettivo non è cambiare identità di San Polo, ma affinarla. Non alleggerire il Brunello per inseguire una moda, ma trovare una forma di precisione più contemporanea, capace di tenere



insieme immediatezza di lettura e profondità nel tempo. "Abbiamo cercato di puntare maggiormente su bevibilità, freschezza e longevità", spiega Pezzati. "L'idea è avere vini più apprezzabili anche nell'immediato, che è una richiesta del mercato, ma con una capacità di evoluzione importante. Non vogliamo fare un Brunello scarico o snaturato. Vogliamo mantenere le caratteristiche di San Polo e del suo terroir, rendendole più nitide".

Tra i segnali più concreti del nuovo corso c'è una scelta di cantina molto precisa: dalla vendemmia 2025 San Polo è tornata ad avere solo fermentini in cemento, abbandonando completamente l'acciaio. Non è una scelta nostalgica, ma tecnica. Il cemento diventa il contenitore privilegiato per accompagnare fermentazioni più armoniche e meno invasive, coerenti con l'idea di un vino che deve parlare con maggiore naturalezza. "Tutte le fermentazioni, ad eccezione di quelle dei vini destinati a Podernovi e Vignavecchia, avverranno in cemento", spiega Pezzati. Anche il Rubio sarà affinato esclusivamente in cemento, mentre il Rosso di Montalcino potrà recuperare una quota di affinamento nello stesso materiale accanto al legno. È una svolta che ha un significato preciso: alleggerire l'impronta della cantina per lasciare più spazio alla definizione del frutto, alla tenuta acida e alla lettura del tannino. In altre parole, lavorare per un Brunello più teso e più leggibile, senza perdere densità.

Le annate oggi in commercio riflettono già questa traiettoria. In particolare, il Brunello di Montalcino 2021, insieme ai cru Podernovi 2021 e Vignavecchia 2021, mostrano uno stile più nitido: vini più slanciati e freschi, ma non meno profondi. "Vent'anni fa mi dicevano che qui l'uva avrebbe fatto fatica a maturare", ricorda Marilisa Allegrini. Oggi quel presunto limite è diventato un vantaggio competitivo. L'altitudine, la ventilazione e la freschezza del sito consentono maturazioni più regolari, evitando eccessi alcolici e mantenendo acidità importanti. È questo equilibrio tra maturità tecnologica e maturità fenolica che rende oggi San Polo particolarmente interessante. Il risultato è un Brunello che non rinuncia alla struttura, ma la accompagna con una trama più dinamica. La freschezza non è un effetto stilistico, ma il segno del luogo. E la longevità diventa la conseguenza naturale di un vino costruito sull'equilibrio.

A suggellare la bontà del progetto arriva anche il riconoscimento della critica internazionale. Il Brunello di Montalcino 2021 di San Polo ha ottenuto 95 punti da Wine Spectator, il punteggio più alto mai raggiunto dal Brunello base della tenuta sulla testata americana. Un risultato che va oltre il numero: conferma che la strada intrapresa è quella giusta. In un momento in cui Montalcino discute il proprio futuro tra tradizione, leggerezza e ridefinizione degli stili, San Polo sembra scegliere una terza via: quella della precisione. Un Brunello che non cerca scorciatoie, ma chiarezza. Più beva, più freschezza e più capacità d'invecchiare. E, soprattutto, una relazione sempre più stretta tra vino e luogo. Nel silenzio di questo versante di Montalcino, il nuovo corso di San Polo parte da qui. Dalla convinzione che il territorio abbia ancora molto da dire, a patto di ascoltarlo bene. ○

**A** Bolgheri ci sono aziende nate inseguendo una tendenza e altre nate da un'intuizione. Poggio al Tesoro appartiene alla seconda categoria. Quando Marilisa Allegrini sceglie di investire in questo territorio all'inizio degli anni 2000, Bolgheri è già una denominazione in piena ascesa, ma il progetto prende fin dall'inizio una direzione precisa: leggere il paesaggio, comprenderne le differenze e costruire vini capaci di parlare con voce propria. Oggi, mentre si avvicina il 25esimo anniversario dalla fondazione, la tenuta bolgherese del Gruppo Marilisa Allegrini vive una fase di piena maturità. I riconoscimenti ottenuti nel 2025 lo confermano, ma ancora di più lo racconta la percezione ormai consolidata del brand: quella di una cantina che ha trovato identità, solidità e riconoscibilità, coi suoi rossi simbolo pronti a tornare sul mercato con la 20esima vendemmia, l'annata 2023, e con un progetto che guarda anche all'hospitality.

#### Il tempo della maturità

Poggio al Tesoro si estende su 100 ettari, di cui 70 vitati, distribuiti tra i poderi Via Bolgherese, Chiesina di San Giuseppe, Le Sondaie e Valle di Cerbaia. È qui che nascono Solosole, Cassiopea, Mediterra, Il Seggio, Son-

draia, Sondaia Bianco, Dedicato a Walter e Teos, una gamma oggi sempre più definita nelle sue singole identità. "Siamo nel pieno di una fase di maturità dell'azienda", osserva Christian Coco, enologo dal 2022 e direttore di tenuta dal 2025. "Poggio al Tesoro ci è arrivata attraverso un percorso fatto di sperimentazioni e aggiustamenti. Oggi possiamo mostrare con chiarezza due elementi



fondamentali: identità e solidità dei vini". Secondo Coco, il punto raggiunto è proprio quello di una riconoscibilità consolidata: "Quando si cerca un vino di Poggio al Tesoro si sa cosa si va a trovare. Questa affidabilità è un valore enorme".

#### La doppia anima di Bolgheri

Uno degli aspetti più affascinanti della tenuta è la sua articolazione geografica. Coco la descrive con un'immagine efficace, richiamo a Bordeaux:

"I vigneti sulla Bolgherese sono la nostra riva sinistra, Le Sondaie la nostra riva destra". Da una parte i suoli sassosi e drenanti della Via Bolgherese, ideali per Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc; dall'altra Le Sondaie, più argillosa e vigorosa, particolarmente vocata al Merlot. È da questo dialogo tra suoli e microambienti che nasce l'identità profonda di Poggio al Tesoro. Ed è anche qui che il progetto misura il cambiamento climatico. Non

tanto come semplice aumento delle temperature, quanto come crescente imprevedibilità stagionale. "Il vero problema non è solo il caldo, è l'imprevedibilità del clima", spiega Coco. Per questo la tenuta sta lavorando su pratiche di adattamento: alzare il filo di cortina per allontanare il grappolo dal calore rilasciato dal suolo durante la notte, inerbimenti a filari alterni e cimature precoci per aumentare l'effetto ombrello della parete fogliare. "Più che contrasto, il termine giusto è adattamento". La chiave del lavoro che viene quotidianamente portato avanti a Poggio al Tesoro, secondo l'enologo, si può riassumere in quelle che chiama le tre "C": conoscenza, consapevolezza e controllo. Conoscenza dei suoli, degli appezzamenti, del clima, delle parcelle e dell'evoluzione dei vini; consapevolezza di ciò che Poggio al Tesoro rappresenta; controllo dell'intera filiera produttiva, dalla campagna alla cantina. "Campagna e cantina devono essere in dialogo continuo. Quando andiamo a vendemmiare dobbiamo già sapere che vino stiamo raccogliendo".

#### Un 2025 di consacrazione

Il 2025 ha rappresentato un anno di grande visibilità internazionale per la cantina. Protagonista assoluto è stato Dedicato a Walter 2021, Bolgheri Superiore da Cabernet Franc in purezza, che ha ottenuto una lunga serie di riconoscimenti: Miglior Cabernet Franc per DoctorWine, Tre Bicchieri del Gambero Rosso, Cinque Grappoli Bibenda, Stella Polare per Veronelli e punteggi elevati dalle principali testate internazionali. Nel febbraio 2026 il vino ha conquistato anche il quarto posto nella classifica Gentleman dei 100 migliori rossi italiani. Per Marilisa Allegrini si tratta di un vino particolarmente caro: "Porta il nome di mio fratello Walter, con cui ho iniziato questa avventura toscana". Un Cabernet Franc che oggi rappresenta la sintesi più compiuta della visione aziendale: purezza varietale, profondità, eleganza e una chiara vocazione internazionale. Quell'apertura al mondo consacrata dall'invito ricevuto per la prima volta, sempre nel 2025, alla New York Wine Experience di Wine Spectator e poi confermata dall'annuncio della cantina bolgherese tra le protagoniste di OperaWine 2026, due traguardi che hanno sancito l'ingresso definitivo dell'azienda in una ristretta cerchia internazionale di riferimento.

#### Sondaia e Dedicato a Walter 2023: la 20esima vendemmia in arrivo

Entro la fine del 2026 arriveranno sul mercato Sondaia e Dedicato a Walter 2023, frutti della 20esima vendemmia. Per Christian Coco si tratta di vini a cui guardare con particolare attenzione. "La 2023 è un'annata alla quale probabilmente mi sentirò legato", racconta. Dopo un 2022 segnato dal grande caldo, il 2023 ha richiesto un lavoro molto accurato in campagna, soprattutto sul fronte della gestione fitosanitaria in biologico. Nel calice, i nuovi Sondaia e Dedicato a Walter promettono profondità ma anche maggiore dinamismo. "Abbiamo alleggerito un po' l'affinamento in legno. Sono vini molto complessi e profondi, ma senza essere troppo scuri o pesanti. Hanno vibrazione, mantengono la loro identità di frutto e balsamicità, ma con un passo più agile".

#### L'apertura all'hospitality con Le Sondaie

A segnare l'ingresso in una nuova fase per Poggio al Tesoro sarà presto anche l'apertura all'hospitality, con Le Sondaie Wine Experience, spazio degustazione affacciato sull'omonimo vigneto. "È un cambio di passo importante", sottolinea Coco, "che permetterà a clienti e partner di immergersi nella realtà di Poggio al Tesoro e rafforzare il legame con chi lavora con noi nel mondo". È, in fondo, il passaggio naturale di un'azienda che ha ormai raggiunto la maturità del vino e si prepara a costruire anche quella dell'esperienza. Bolgheri, da parte sua, resta il fondale e il motore di tutto. Ma a Poggio al Tesoro il paesaggio non è più solo un'origine: vuole ora sempre più tramutarsi in esperienza oltre il calice. ○

# 25 anni di Poggio Al Tesoro

L'anno della consacrazione internazionale  
e il nuovo orizzonte dell'hospitality



*Bolgheri. Valpolicella. Montalcino.*

TRE LUOGHI, TRE VINI, UN NOME.



www.marilisa-allegriani.com - shop.villadellatorre.it

MARILISA ALLEGRINI



VILLA DELLA TORRE



SAN POLO



POGGIOALTESORO