

Vernaccia di San Gimignano: la scommessa di Arianna, catapultata a 20 anni al vertice dell'azienda di famiglia / First & Food

by - venerdì, Marzo 01, 2019

<http://www.vinotype.it/vernaccia-di-san-gimignano-la-scommessa-di-arianna-catapultata-a-20-anni-al-vertice-dellazienda-di-famiglia-first-food/>

Da food.firstonline.info, 4 febbraio 2019, "Vernaccia di San Gimignano: la scommessa di Arianna, catapultata a 20 anni al vertice dell'azienda di famiglia ", articolo a firma Giuliano De Risi

Arianna Fioravanti porta idee innovative nella cantina di famiglia Palagetto. 50 ettari di vigneto convertiti a biologico e adesione ai modelli di agricoltura sostenibile

[..]

Ha solo **ventitre anni ma conosce bene il fatto suo**, Arianna Fioravanti, terza generazione di una famiglia di viticoltori in quel di San Gimignano in provincia di Siena. Tre anni fa la madre Sabrina Niccolai, che a sua volta aveva raccolto l'eredità dal padre **Luano, decise che era il momento di metterla alla prova e lasciarle spazio in azienda, 63 ettari di terreno in proprietà**, di cui 53 coltivati a vigneto e 10 destinati a boschi e oliveto. **E Arianna non si fece minimamente scoraggiare** dalla gravosità dell'impegno. Tutt'altro. Si mise all'opera, spinta dalla passione che la distingue mista a una caparbia, che è il lato prorompente del suo carattere, e ovviamente da un grande amore per questa magnifica terra piena di storia, decisa a portare aria nuova nell'impresa di famiglia, una realtà fortemente radicata nel territorio, con il sostegno dei fratelli più piccoli Niccolò e Luca. Ma Arianna non si è solo rivelata un'eccellente vignaiola ha anche dimostrato notevoli capacità imprenditoriali dedicandosi nel contempo a gestire anche le strutture dedicate alla ricezione turistica della famiglia: **Villa Palagetto** in località Monteoliveto, **Villa Arnilù** in località San Biagio e l'agriturismo **La Lucciolaia** in località Casaglia, tutte nel comune di San Gimignano.

[..]

Arianna, dopo il suo ingresso ufficiale in azienda, ha affiancato a quella storica dei vini "Palagetto" una linea vini a sua firma – tanto per far capire che a vent'anni ha le idee ben chiare – per offrire al consumatore dei prodotti che alla tipicità territoriale e alla tradizione aggiungessero un elemento di novità frutto di un forte spirito di ricerca in vigna e di nuove tecnologie in cantina: la linea "**Arianna**" è un biglietto di "benvenuto" per le generazioni future, il nuovo spirito di questa azienda.

In particolare un'ottima sorpresa viene dall'assaggio della Vernaccia di San Gimignano Ventanni 2016 della linea Arianna. E' un vino dal profilo olfattivo molto gradevole e fragrante, di notevole intensità floreale e fruttata, che si svela dapprima con percezioni setose di fiorellini bianchi, in particolare fiori di mandorlo, che lasciano poi il posto a connotazioni floreali più intense (fresia e gelsomino) e poi a

melone bianco maturo e caramella al limone. La bocca esprime pienezza, ottima continuità e buona espressività nei ritorni aromatici. Da segnalare la persistenza lunga e saporita che fa riemergere in fondo la componente salina a riequilibrare la pienezza glicerica del sorso.

[\[..\]](#)

Ventanni è stato il vino precursore della nuova linea Arianna alla quale la giovane produttrice ha affidato il compito di festeggiare il compimento dei suoi venti anni: per questo in etichetta c'è il suo ritratto. Un vino concepito per esaltare i caratteri di determinazione e caparbia di Arianna, nonché **la sua voglia di sperimentare cose nuove** alzando sempre di più l'asticella. Arianna vuole arrivare a proporre qualcosa di più intimamente personale, che soddisfi, sempre nel rispetto della materia prima di partenza, il suo desiderio di migliorarsi costantemente, vendemmia dopo vendemmia, mettendo in pratica l'esperienza che sta maturando in una azienda che cresce insieme a lei.

L'inserimento di Arianna nella vita aziendale si è fatto sentire anche nei progetti che già erano in corso e che Arianna ha avuto modo di portare a termine. In particolare si è concluso proprio nel 2018 il percorso, iniziato dalla mamma Sabrina, della conversione in biologico degli oltre 50 ettari di vigneto a San Gimignano, portandolo avanti e **introducendo un modello di agricoltura sostenibile** che ha richiesto cambi di rotta responsabili nelle pratiche agronomiche ed enologiche.

A partire dalla vendemmia 2018 i vini dell'azienda agricola Palagetto di San Gimignano **possono dunque fregiarsi dalla dicitura Vino Biologico**, così come da Regolamento Europeo 203/2012.

Nel vigneto della Palagetto, già da molti anni, non vengono utilizzate sostanze chimiche di sintesi quali concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi e pesticidi; così come in cantina le vinificazioni sono sempre state rispettose e non interventiste: è stato semplice adattarsi al rispetto dei processi autorizzati dal regolamento 203/2012.

Il regolamento europeo pone limiti di solforosa totale per i vini biologici rossi secchi a massimo 100 mg/l, mentre per i bianchi secchi sarà massimo di 150 mg/l: in Palagetto i valori si mantengono sotto questi limiti.

[\[..\]](#)

Trovate [qui](#) l'intero articolo pubblicato su *First&Food*.