



# BIOLOGICO Toscano

«DOBBIAMO EVOLVERCI, SENZA PERDERE DI VISTA DA DOVE VENIAMO». MATTEO MUGELLI RACCONTA LA SUA ESPERIENZA NEL BIOLOGICO

— di Luca Càvera —

«**A**bbiamo ottenuto oli ad altissimo contenuto di antiossidanti naturali. Sperimentato la vinificazione del Chianti Classico senza solfiti. Questo cercando di sfruttare le nuove tecnologie insieme ai metodi tradizionali del nostro territorio, così ricco di storia». Questa la filosofia agricola di Matteo Mugelli, titolare dell'azienda agricola

biologica Torre Bianca di San Casciano Val di Pesa, che ha tradotto le antiche tecniche produttive tipiche della zona del Chianti Classico, riadattandole ai moderni macchinari che ha installato sia nel frantoio, che nella cantina aziendali. I risultati sono prodotti di alta qualità, tipici ma accompagnati da un tocco di creatività. Il tutto in regime biologico e con un occhio di riguardo alle energie

rinnovabili. «Oggi abbiamo accesso a molte più informazioni, pertanto dobbiamo evolverci, senza però perdere di vista da dove veniamo. Grazie a questa eredità di esperienze e alla continua sperimentazione di nuove tecniche, stiamo avendo riscontri che iniziano a soddisfarci. Il nostro Chianti Classico Docg è vinificato da Sangiovese, con una piccola aggiunta di Colorino e Canaiolo, come prevede il "governo alla toscana". Per quanto riguarda la produzione di olio extravergine di oliva, la sua manifestazione più alta è la gamma dei monovarietali. Grazie a un frantoio sperimentale presente in azienda, le olive possono essere lavorate in modo diverso a seconda della cultivar, in modo che ogni varietà possa esprimere al meglio le sue caratteristiche».

L'azienda agricola biologica Torre Bianca si trova a San Casciano Val di Pesa (FI) [www.torrebianca.it](http://www.torrebianca.it)

