

STORIA

L'Azienda Agricola **Castelluccio** nasce negli anni '70 con la consulenza enologica dell'Enologo **Vittorio Fiore**.

I primi 6 ettari di vigneto furono realizzati con innovazioni tecniche importanti ed all'avanguardia per quei tempi, che ben presto portarono al raggiungimento di risultati eclatanti, come la nascita di vini quali il *Sangiovese* **Ronco delle Ginestre** e l'acclamato *Sauvignon Blanc*, **Ronco del Re**, tutti vini ottenuti da singole vigne.

Nel 1999 Vittorio Fiore, coinvolgendo i fratelli Ermanno e Gianmichele ed il figlio Claudio - anch'egli Enologo - acquista la maggioranza delle quote, unendosi così alla compagine societaria precedente, composta dallo stesso *Diego Amaducci*, *Gianalfredo Bernabucci*, *Remigio Bordini* e da *Augusto Valentini*.

Vittorio, che nei primi anni '80 creò, come consulente, i vini di Castelluccio e contribuì in prima persona ai successi dell'Azienda - che ben presto raggiunse fama internazionale - assicura tutt'ora un supporto tecnico di notevole importanza, grazie alla sua professionalità ed esperienza.

Castelluccio è da sempre considerata la prima Azienda Romagnola innovativa.

LOCAZIONE GEOGRAFICA



Castelluccio si trova sulle colline di Modigliana, fra Faenza e Forlì, ad un'altitudine che varia tra i 250 ed i 500 m s.l.m. Siamo in quell'enclave della Romagna chiamata storicamente "ANTICA TOSCANA", poiché fino agli anni '30 faceva parte della vicina Regione Toscana.





LE VIGNE

La superficie complessiva è di circa 50 ettari, dei quali:

- 12 ettari a vigneto
- 2 ettari ad oliveto
- 36 ettari boschivo/semintivo/sup. per fabbricati/strade poderali

Nel 1975 in questi terreni, costituiti da calanchi e formati da un compatto strato di marna e calcare, furono individuate delle micro zone particolarmente idonee alla coltivazione della vite per l'ottenimento di uve capaci di produrre vini di elevatissimo livello qualitativo: i *ronchi*.

Tre sono le varietà principali coltivate a Castelluccio: il **Sangiovese**, il **Cabernet Sauvignon** ed il **Sauvignon blanc**.

Il *Sangiovese*, naturale espressione del carattere di questa terra, è un vitigno di grande generosità e personalità, tanto da riservarsi uno spazio importante fra i grandi vini del mondo.

Il secondo, il *Cabernet Sauvignon*, al 50% con il Sangiovese del Ronco delle Ginestre, produce il rinomato ed ultimo nato della serie dei vini rossi di Castelluccio: il **Massicone**, rendendolo un vino unico e peculiare.

Infine, il *Sauvignon blanc*, che non è un vitigno originario delle nostre terre ma che proprio qui, a Castelluccio, ha espresso caratteristiche uniche mai manifestate altrove.

Modigliana, gennaio 2014

VITTORIO FIORE

Vittorio Fiore nasce a **Fortezza** (BZ) nel 1941. Siamo sulle Alpi, e qui, trascorre gli anni della sua infanzia, a pieno contatto con la bellissima natura che circonda questi fantastici posti e che forse, lo indurranno ad intraprendere gli studi agrari.

Dopo aver completato gli studi tecnici prima a San Michele all'Adige e quindi a Conegliano, inizia la sua attività professionale in alcune Aziende vitivinicole del nord Italia. Siamo agli inizi degli anni sessanta.

Nel 1970 viene incaricato di ricoprire la funzione di **Direttore Generale dell'Associazione Enotecnici Italiani** (oggi *Associazione Enologi Enotecnici Italiani*), compito che mantiene fino alla fine degli anni settanta, quando decide di trasferirsi in Toscana. In questo periodo - **grazie a svariati viaggi all'estero - matura una conoscenza più ampia del mondo enologico e vitivinicolo, apprendendo anche nuove tecniche.**



Giunge in Toscana nel 1979 ed inizia a svolgere il tipo di attività praticamente da lui stesso ideato negli anni sessanta: **l'Enologo Consulente Libero Professionista**. Incomincia così la sua collaborazione con alcune Aziende Vitivinicole, che traggono dalla sua esperienza lo spunto per rinnovarsi, sia nel settore viticolo come in quello

enologico.

Per questo suo contributo è **unanimemente considerato uno degli artefici del rinnovamento e del successo della vitivinicoltura in Toscana**, al punto che lo stesso Governo Regionale, l'Istituto per il Commercio Estero e l'Enoteca Italiana ne fanno spesso il proprio ambasciatore nella promozione e nella divulgazione della conoscenza dei vini italiani nel mondo.

Dal 2003 al 2008 è stato **componente della Commissione di Appello per i vini a DOC e a DOCG dell'Italia Centrale** presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e, in qualità di

Professore Incaricato, è stato **Titolare della cattedra del Corso di Analisi Sensoriale** per i laureandi in Viticoltura ed Enologia presso la **Facoltà di Agraria dell'Università di Pisa**.

Dopo tante collaborazioni e creato tanti vini per altre Aziende, **nel 1992, ecco concretizzarsi quel sogno tanto desiderato: dare vita ad una Azienda vitivinicola di sua proprietà**. Insieme alla moglie Adriana, acquista infatti in quell'anno - sulla collina di Ruffoli, nel Comune di **Greve in Chianti - il Podere Poggio Scalette**, che in pochi anni diventa una realtà enologica fra le più prestigiose della Regione ed a livello nazionale, grazie anche al determinante contributo del figlio **Jurij**, Enologo diplomato a Beaune (Borgogna), a cui affida la gestione dell'impresa.

Nel 1999 entra con quota di maggioranza, nella proprietà della storica **Azienda Agricola Castelluccio di Modigliana** (Romagna), della quale era stato Consulente fin dalle origini (1979) e che per la quale aveva creato i primi importanti vini di Romagna.

Oggi, Vittorio Fiore continua, peraltro, la sua attività di Consulente per le ormai numerose ed importanti Aziende che si avvalgono della sua collaborazione.

