vinetur

Folonari invierte 7 millones en una bodega que une vino y lujo en Chianti

La nueva bodega de Greve in Chianti completa un proyecto con alojamientos, restaurante y visitas para atraer enoturismo premium

lunes 18 de mayo de 2026



La familia Folonari ha invertido 7 millones de euros en la nueva Cantina del Cabreo, en Greve in Chianti, en la provincia de Florencia. La bodega se levanta entre las colinas de Montefioralle y forma parte de un proyecto más amplio ligado al vino y al enoturismo en el Chianti Classico.

La inversión se ha presentado como una apuesta por unir producción, hospitalidad y visita a bodega en un mismo espacio. La nueva instalación completa el llamado mundo Cabreo, que ya incluye dos alojamientos, Borgo del Cabreo y Pietra del Cabreo, además de un restaurante centrado en la cocina toscana. La familia quiere atraer a visitantes que buscan salir de Florencia y pasar unas horas o una estancia corta en el campo, entre viñedos y servicios de alto nivel.

Giovanni Folonari, octava generación de la familia en el sector, explicó que la empresa trabaja desde hace años con vinos ligados al territorio y con una cadena completa que arranca en el viñedo y termina en la botella. La compañía gestiona cinco fincas: Nozzole y Cabreo, en Chianti Classico; Torcavolto, en Montepulciano; Campo al Mare, en Bolgheri; La Fuga, en Montalcino; y Vigne a Porrona, en Maremma. En conjunto suman más de 210 hectáreas de viñedo.

Folonari también señaló que el mercado pide menos cantidad y más calidad. En su opinión, el futuro pasa por los vinos premium, con identidad clara y una historia reconocible detrás. La empresa pone el foco en el Sangiovese, que utiliza en pureza en Nozzole para sus vinos Annata, Riserva y Gran Selezione, aunque mantiene otras referencias en Bolgheri y Maremma.

La nueva cantina ha sido diseñada por el arquitecto florentino Carlo Ludovico Poccianti y se divide en tres zonas: vinificación, barrica y sala de catas. El edificio cuenta con más de 300 recipientes de madera entre tonneaux, barricas y botas, además de depósitos de acero para vinificación y almacenamiento con capacidad total para 4.500 hectolitros. También incorpora vasijas superpuestas para separar y conservar los distintos cru de la finca.

La empresa ha incorporado un seleccionador óptico que revisa cada uva antes de la elaboración. Junto a ello, ha creado un archivo de añadas históricas dedicado a los Supertuscan producidos en las tenutas del Cabreo. Según Davide Profeti, nuevo

consejero delegado de Tenute Folonari desde finales de abril, la idea es construir un ecosistema que reúna vino, alojamiento y restauración bajo una misma marca.

Profeti explicó que la inauguración completa el proyecto de enoturismo de la compañía y busca ofrecer una visita cercana a la familia y al trabajo diario de la finca. La intención es que el visitante recorra un espacio pensado como una casa privada, pero con servicios abiertos al público y una oferta orientada a clientes que quieren alejarse del turismo masivo de las ciudades.

Durante el acto también intervino Ambrogio Folonari, fundador de la empresa moderna familiar, que recibió la ciudadanía honoraria de Greve in Chianti por su aportación al desarrollo del territorio y a la recuperación del vino toscano. Folonari recordó que compró la finca en 1967 por 15 millones de liras y subrayó que el objetivo principal sigue siendo la calidad del vino.