vinetur

Fontanelle Estate reúne hotelería de lujo, bodega y alta cocina en Chianti Classico

La marca integra dos hoteles de cinco estrellas y Vallepicciola con 17 etiquetas presentes en más de 25 países

martes 30 de junio de 2026

Fontanelle Estate ha presentado su propuesta en Chianti Classico como una marca que agrupa alojamiento, vino, gastronomía y bienestar en torno a un mismo proyecto en Castelnuovo Berardenga, en la provincia de Siena. La iniciativa reúne el hotel de cinco estrellas Hotel Le Fontanelle, el retiro solo para adultos The Club House y la bodega Vallepicciola, todos vinculados a la visión de la familia Bolfo.

La compañía sitúa su oferta en una idea de lujo ligada a la autenticidad, la conexión con el territorio y la experiencia del lugar. Dentro de ese planteamiento, Fontanelle Estate articula una red de servicios y actividades pensada para acercar al visitante al paisaje y a la cultura de la Toscana a través de la estancia, el vino, la cocina y el bienestar.

Hotel Le Fontanelle cumple veinte años este 2026. El establecimiento nació a partir de la restauración de una aldea rural histórica y, según explican desde la marca, mantiene elementos propios de las residencias tradicionales toscanas, como los suelos de terracota, las vigas de madera vistas y las vistas abiertas sobre la campiña sienesa. El hotel dispone de 36 habitaciones y suites.

La oferta del complejo se completa con Villa Il Mandorlo, una casa de campo situada en el entorno de la finca que puede reservarse como residencia privada exclusiva o como extensión del propio hotel.

The Club House abrió en 2022 tras la rehabilitación de una casa de labranza tradicional de la Toscana. Fontanelle Estate lo define como un alojamiento de cinco estrellas orientado a huéspedes adultos que buscan privacidad, bienestar y un servicio personalizado. Cuenta con 15 habitaciones y suites y con más de 400 metros cuadrados de instalaciones de wellness dedicadas al descanso.

Ambos establecimientos comparten una misma línea de hospitalidad, aunque con perfiles diferenciados. Entre las actividades disponibles figuran visitas vinculadas al vino, clases de cocina, recorridos en Vespa y Ferrari y vuelos en globo sobre las colinas de Chianti.

La parte gastronómica del proyecto se organiza bajo la dirección del chef ejecutivo Francesco Ferrettini. Fontanelle Estate señala que su cocina parte de la tradición toscana y la lleva a una lectura contemporánea en los distintos espacios del grupo.

El restaurante Il Visibìlio, situado en The Club House, cuenta con una estrella Michelin y ocupa el nivel más alto de esa propuesta culinaria. A su lado se sitúan La Colonna, en Hotel Le Fontanelle, y Osteria Il Tuscanico, también en The Club House, con enfoques distintos pero dentro de una misma identidad gastronómica. La oferta se completa con salones y espacios para el aperitivo con vistas a los viñedos de Chianti.

El eje vinícola de Fontanelle Estate es Vallepicciola. La bodega está rodeada de viñedos, olivares, bosque y un lago natural. La marca subraya que este proyecto refleja el vínculo de la familia Bolfo con la tierra y una filosofía basada en el respeto por la naturaleza y la biodiversidad.

La bodega fue diseñada por la arquitecta Margherita Gozzi y se integra en el paisaje toscano con una arquitectura contemporánea. A través de visitas guiadas y catas, los visitantes recorren el proceso que va del viñedo a la botella y conocen una colección de 17 etiquetas que, según informa Fontanelle Estate, ya se exportan a más de 25 países.

Esos vinos se sirven en los distintos espacios del grupo y forman parte de una estrategia con la que la marca busca presentar Chianti Classico como una experiencia completa, no limitada al alojamiento o a la visita a la bodega. La propuesta une estancia, restauración, vino y bienestar en un mismo destino dentro de una de las zonas vitivinícolas más reconocidas de Italia.