HELLO!

Benvenuti alla **Pandolfa**, 345 acri di colline con vitigni, alberi di ciliegie, ulivi, galline e una grande casa nel mezzo.

Ci piace la terra, ci emoziona un grappolo d’uva così grande da piegare un filare, la pioggia al momento giusto, il profumo del **vino** quando sa di casa nostra.

Siamo qui più o meno dal 1500, abbiamo visto passare cavalieri, scrittori, contadini, principesse e pioniere. Tutti, chi più chi meno, ci hanno lasciato qualcosa e tutti si sono portati via almeno un bicchiere di **Sangiovese**.

Qui facciamo il vino.

Dentro ci sono le storie e le facce di chi è passato per questa terra, ma lo facciamo attraverso un progetto nuovo. Perché siamo giovani, anche se siamo qui da più di cinquecento anni.

RINASCIMENTO

LE ORIGINI

Pandolfa è una Tenuta ricca di storia, il cui inizio si perde tra racconti di cavalieri, intrighi e battaglie. Il nome Pandolfa sembra che provenga da Pandolfo Malatesta, signore di Fano, che stazionò con le sue truppe in questi luoghi prima di saccheggiare, nel 1436, il castello di Fiumana.

Pandolfo è stato uno dei più audaci condottieri militari di sempre, ma anche fine amante delle arti, e il ritratto che ne fece Piero della Francesca nel 1451, è rimasto un’icona del tempo, oggi esposto al Louvre di Parigi.

I MARCHESI ALBICINI

Dal 1626 al 1941, i proprietari della Tenuta furono i Marchesi Albicini, un nobile casato con ambizioni aristocratiche, sostenitori dell’arte, abili nella “magnifica ospitalità” riservata ad artisti, poeti e uomini illustri e nella produzione agricola.

Poeti come Carducci e Pascoli furono più volte ospitati dai Marchesi alla Pandolfa e lo stesso Carducci definì la Villa “costruita per l’eternità”.

LA STORIA DELLA FAMIGLIA

Nel 1941 la proprietà passa a Giuseppe Ricci, imprenditore di Forlì. Negli anni della Seconda guerra mondiale, la storia della Pandolfa cambia di segno e si trova al centro delle tragiche vicende della guerra: occupata dai tedeschi e poi attaccata dalle truppe polacche, mentre nelle sue cantine trovarono rifugio tantissimi sfollati.

Ritornata la pace, negli anni Cinquanta, Giuseppe Ricci inizia i lavori di rinnovamento della Villa e a ripensare anche alla produzione agricola. Acquista due poderi adiacenti e impianta nuovi vitigni di Sangiovese, Trebbiano e Albana.

Alla morte del Ricci nel 1980, è la figlia Noelia, che ha inspirato il progetto vitivinicolo Noelia Ricci, a intuire per prima il potenziale di questi pendii e, spinta da una forte visione, inizia a piantare nuove vigne e ad avviare i lavori di costruzione della cantina.

La Tenuta Pandolfa è ancora di proprietà della nipote di Giuseppe Ricci, Paola Piscopo, che ha impiegato tutto il suo entusiasmo per ridare alla Tenuta un ruolo importante nel territorio.

Oggi è il figlio, Marco Cirese - quarta generazione - che ha preso in mano questa storia, con l’intento di fare dell’azienda un luogo di eccellenza, in un costante dialogo con le tradizioni di questi luoghi e dei vitigni autoctoni.

Siamo pronti a vivere un secondo Rinascimento.

AZIENDA AGRICOLA

UN’ANTICA VOCAZIONE

La vocazione agricola di Pandolfa viene da molto lontano. Già agli inizi del 1700 qui si producevano miele, olio, frutti di sapore squisiti, cereali antichi, lini e canape e certamente vino, tra cui il “Sanginese”, Sangiovese.

LA PRODUZIONE DI OGGI

90 ettari sono dedicati alla produzione agricola. La produzione più importante è quella del vino, ma si coltivano anche olivi e altri alberi da frutta, come cotogne, fichi, meli, nespoli, ciliegi e melograni. Le superfici seminabili sono state negli ultimi anni oggetto di un programma di fertilizzazione naturale, fatto di sovesci di favino ed erbe mediche.

Oggi la terra è di nuovo viva, pronta per nuove semine. Stiamo sperimentando la coltivazione di erbe aromatiche e di un orto. Abbiamo una piccola fattoria con animali. Il resto del territorio è coperto da antichi boschi.

LE VIGNE, IL TERROIR

I vigneti Pandolfa comprendono 30 ettari e si trovano a quote che vanno dagli 80 ai 250 metri di altitudine, con argille che mutano di colore e complessità passando da grigio-bruno a color ocra.

I vigneti sono costituiti principalmente da Sangiovese e rappresentano un modello di coltivazione classico e ben curato, frutto della grande esperienza che questo territorio ha da secoli.

Siamo nella sottozona di Predappio, luogo storico per la viticoltura. La coltivazione del Sangiovese qui è legata alla storia di grandi famiglie di produttori, che ne hanno consentito la diffusione, selezionando ecotipi specifici a grappolo ellittico e diffondendo l’alberello e le forme di allevamento basse.

Il terreno nasce da generose argille che salendo di quota seguendo il torrente Rabbi diventano sempre più colorate, leggere ed intrise di minerali.

Il clima di Predappio è tendenzialmente continentale, ma salendo il crinale aumenta l’escursione termica e l’effetto marino, poiché il mare adriatico dista circa 50 km ed i venti arrivano su queste colline senza trovare ostacoli.

L’azienda vive un crescente impegno verso la sostenibilità ambientale.

Dall’agosto 2018 siamo in conversione biologica.

VINI

Battista

CHARDONNAY RUBICONE IGT

Federico

SANGIOVESE SUPERIORE ROMAGNA DOC

Ginevra

RUBICONE IGT ROSATO

Pandolfo

SANGIOVESE SUPERIORE ROMAGNA DOC

Pandolfo Riserva

ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPIO RISERVA DOC

IDENTITA’

Pandolfa si prepara a vivere un secondo Rinascimento.

La storia passata e quella presente della Tenuta si incontrano nelle bottiglie di vino.I personaggi del Rinascimento legati alla storia della Tenuta rivivono nelle nostre etichette, e su tutti lui: Sigismondo Pandolfo Malatesta e la celebre rappresentazione che ne ha fatto Piero della Francesca. Con un linguaggio ironico e contemporaneo, Pandolfo Malatesta, la sua prima moglie Ginevra, Federico da Montefeltro (suo acerrimo nemico) e la moglie Battista Sforza si ritrovano a vivere tra colori ispirati agli anni ‘50, periodo di un importante restauro della Villa, e becchi d’uccello al posto del naso, per rendere omaggio all’opera “Calamita Cosmica” di Gino De Dominicis e all’arte italiana in generale.

L’obiettivo è l’immediata riconoscibilità: da un lato quella dei personaggi e delle opere del tempo, dall’altro quella del carattere schietto di questi vini.

Risalta così anche l’unicità di questa storia, e il modo con cui la stiamo ancora scrivendo: con slancio, entusiasmo, impegno e quel tanto che basta di leggerezza. Sapendo da dove veniamo e dove vogliamo arrivare.

VILLA

È un luogo di ospitalità, arte, cibo e vino del territorio.

E’ dove la nostra famiglia trascorreva lunghi mese d’estate, un luogo di ricordi, di profumi, di esperienze.

E’ il luogo dove oggi abbiamo scelto di vivere, aprendo le porte ad amici, appassionati, a chi ha voglia di passare per una visita, o ha piacere di condividere con noi una parte di questa storia.

La Villa Pandolfa, conosciuta anche come “Villa degli spiriti” o “Casa dalle 100 finestre”, è stata costruita tra il 1731 e il 1743 dai Marchesi Albicini. A differenza delle residenze di campagna che sorgevano nel territorio forlivese, la Pandolfa presentava dei caratteri inconsueti per il tempo, come l’originale impianto quadrato. Ultimata la costruzione della villa, gli Albicini si dedicarono all’arredo, ornandola di mobili e di opere d’arte pregio. Ancora oggi sono presenti dipinti settecenteschi che illustrano le vicende di guerra che hanno reso famoso Pandolfo Malatesta.

Negli anni Cinquanta la Villa è stata sottoposta a un complesso restauro ad opera di artigiani ed artisti locali che, in sintonia con il carattere settecentesco della Villa, adattarono stucchi, pavimenti e decori.

La Villa è circondata dal più grande vigneto della valle del Rabbi e al suo interno sono state conservate le splendide sale, gli affreschi, l’ampio scalone e anche la stanza del Carducci, dove il poeta era solito soggiornare.

Oggi è possibile visitare la Pandolfa e organizzare degli eventi nei saloni interni e nei giardini.

Abbiamo in mente nuovi progetti, con l’idea di creare spazi dedicati all’ospitalità.