
Claudia
Rumi
(<http://www.foodmoodmag.it/redazione/claudia-rumi>)

2020

TOSCANA - CAPANNA SUITES PER UNA VACANZA DA SOGNO IN MONTALCINO

TRA FINE DINING, PANORAMI DA URLO E OTTIMI VINI

Prendete un **paesaggio campestre mozzafiato** come la **Val d'Orcia**, scovateci un agriturismo **di charme** immerso nel silenzio appena perturbato dal canto degli uccelli (1). Aggiungete una **Spa**, un giardino fiorito, un **ristorante** dove piatti del territorio sono reinterpretati in chiave contemporanea e un orto che ogni chef vorrebbe "coccolare". Mescolate il tutto e soprattutto inaffiate abbondantemente con del favoloso **Brunello di Montalcino** ed ecco il miracolo: Capanna Suite (<https://www.facebook.com/capannasuites/>), un resort "illuminato" dal sole (2), certo, ma anche da un'energia primordiale che ritempra chiunque abbia la fortuna di soggiornarvi.

Autrice e proprietaria di questo piccolo borghetto dalla connotazione **luxury** ma pregno di quel mood toscano autentico che tutto il mondo ci invidia, la **Famiglia Cencioni** che, dagli anni '60, produce nell'azienda agricola poco distante a **Montosoli**, un **Brunello di indubbia piacevolezza**.

Un *tasting* esclusivo ci ha permesso di degustare vini di assoluto pregio che incarnano magnificamente lo spirito di Capanna. Principe indiscusso il **Brunello di Montalcino (3) Riserva 2013**, Sangiovese 100%. Sentori intesi, tannini equilibrati. Al palato c'è armonia, eleganza, seta. Vigoroso e ordinato al contempo, il profumo parla di un'ottima pulizia di espressione. Un vino da meditazione come nessun altro. Seducente anche il **Rosso Sant'Antimo DOC** (Merlot 60% - Sangiovese 40%), piacevole e profondo e una vera sorpresa il **Moscadello di Montalcino DOC 2016** "vendemmia tardiva". Una meraviglia poter degustare e bere a fine pasto un esemplare tanto perfetto e buono.

Ma torniamo a questo luogo incantato dove il tempo sembra aver sospeso il suo volo... Il *coup de foudre* è assicurato appena si varca il magnifico grande cancello che apre alla tenuta. Un altro mondo, un eden in terra, un dedalo romantico fatto di fiori multicolore, molti dei quali edibili al servizio dello **chef Jacopo Monni**, una **piscina a sfioro** (4) e un ristorante (5) che parla di gusto del territorio, tra una **tartare di Chianina IGP con uovo e salsa di lattuga** (6), un **agnello toscano IGP alle erbe con chutney di frutti rossi e radici** (7) e un **zuccotto alla fiorentina**. Ma ciò che fa esordire un pieno e sentito "wow" è il lato ovest del complesso (8), sicuramente la prospettiva più strabiliante. Si estende a perdita d'occhio un quadro, perché di questo si tratta, di **dolci colline** dalle tonalità di verde, dallo smeraldo al giada fino al petrolio, agli ocra, all'oro del grano, al giallo

accesso delle ginestre, al blu di sporadiche pozze d'acqua... Una vista che si gode dalla maggior parte delle camere, dal ristorante e naturalmente dalla piscina da cui non si vorrebbe mai uscire (con un calice di delizioso **SanGioBì Capanna, bianco IGT** della maison è meglio...).

Un famoso architetto disse che prima di costruire è imprescindibile scegliere un luogo ideale perché la casa può essere "rivista" ma ciò che percepiamo ogni giorno intorno a noi, resta immutato. Ebbene, **Amedeo e Patrizio Cencioni** hanno colto appieno questa verità creando una forma di ospitalità eterna, che appagherà corpo e spirito di molte generazioni a venire. Strizzando l'occhio ai segreti di Bacco.

Altre info:

E-MAIL : INVIA UNA MAIL (MAILTO:"INFO@CAPANNASUITES.COM")

TELEFONO : 0577 1697732

WEB : VISITA IL SITO (HTTPS://WWW.CAPANNASUITES.COM/IT/)

(<https://www.addtoany.com/share?url=http%3A%2F%2Fwww.foodmoodmag.it%2Fread%2Ftoscana-capanna-suites-per-una-vacanza-da-sogno-in-montalcino&title=FoodMoodMag%20-%20Toscana%20->

[%20Capanna%20Suites%20per%20una%20vacanza%20da%20sogno%20in%20Montalcino](#))

([/#facebook](#))

([/#twitter](#))

([/#linkedin](#))

([/#pinterest](#))

([/#tumblr](#))

([/#wechat](#))

([/#whatsapp](#))

([/#telegram](#))

([/#reddit](#))