



# Civiltà del bere

Magazine di informazione, documentazione e difesa della qualità



Il sindaco di Fiesole Fabio Incatasciato, Andrea e Luca Costa, lo chef Luciano Zazzeri, il giornalista Luigi Cremona e il sommelier Alessandro Scorsone

## Le tre perle di Tenute Costa in Toscana, Piemonte e Alto Adige

- Autore: [Emanuele Pellucci](#) lun, 4 ott 2010
- Tag: [Alto Adige](#), [Fiesole](#), [Piemonte](#), [Tenute Costa](#), [Toscana](#)
- Pubblicato in [Aziende e vini](#), [New entry](#), [Notizie](#), [Piemonte](#), [Toscana](#), [Trentino-Alto Adige](#)

L'area archeologica di **Fiesole**, con il suo bellissimo teatro romano e il museo ricco di reperti etruschi e romani, ha fatto da sfondo alla presentazione in anteprima dei vini maremmani (Monteregio di Massa Marittima Doc, Morellino di Scansano Docg e un Igt Maremma Toscana) di **Tenute Costa**. Cerimonieri del battesimo, svoltosi a margine di Wine Town Firenze, oltre al proprietario, l'ingegnere parmigiano Andrea Costa, sono stati Luigi Cremona, il sommelier Alessandro Scorsone e lo chef Luciano Zazzeri, che ha preparato alcune sue specialità da abbinare ai vini in degustazione. Presente anche lo stato maggiore del Comune di Fiesole, con sindaco, vicesindaco e assessore alla cultura, oltre a numerosi giornalisti.

**Tenute Costa** è una giovane realtà che unisce sotto il suo nome tre territori di eccellenza: **Toscana**, **Piemonte** e **Alto Adige**. Complessivamente 45 ettari di vigneti che danno vita a una bella gamma di vini rossi e bianchi con la consulenza di **Carlo Ferrini**. Un progetto impegnativo iniziato due anni fa da Andrea insieme al figlio Luca Costa, imprenditori edili parmigiani con la passione per la campagna e in particolare per il vino, che prevede la creazione di tre tenute modello, con nuove e funzionali cantine (quella in Piemonte sarà inaugurata a breve e quella maremmana il prossimo anno), oltre a un ristorante e un relais con spa annessi all'azienda piemontese.



Acanto Igt Toscana da uve selezionate di Sangiovese e Cabernet Sauvignon

Dai 30 ettari vitati in Toscana, che vanno sotto il nome di **TerrediFiori**, si producono nella zona di Massa Marittima il Vermentino e il Monteregio, mentre nello Scansanese troviamo il Morellino in versione base e cru Ventaio. Dalle migliori uve di tutti i vigneti nasce l'Igt Acanto (Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 15%). Nella **Tenuta Duecorti**, a Monforte d'Alba, si producono Dolcetto, Nebbiolo e Barolo, mentre nei 3 ettari della proprietà altoatesina, a **Lahnhof**, vicino a San Michele Appiano, con la vendemmia 2010 partirà la produzione di tre monovarietali: Sauvignon blanc, Gewürztraminer e Pinot bianco. Infine, novità annunciata proprio a Fiesole, la famiglia Costa ha avviato una *joint-venture* con un'azienda di Épernay per la produzione di Champagne etichettato **Maison Costa**.

Share This: [Twitter](#) [Digg](#) [Stumble Upon](#) [Reddit](#) [Delicious](#) [Facebook](#)

**Emanuele Pellucci**