



# ... LUPINARI ...

## *La nostra storia*

Per nascondere a tutti, l'ingegner Tonino lo teneva nel cuore, ma poi il sogno crebbe e con gli anni iniziò a tenerlo e curarlo anche con la testa, e quando a 50 anni vendette tutto, lasciò il suo lavoro e lasciò la città, lo portò in Val d'Ambra, insieme alla sua famiglia. Lì gli diede vita e coltivò finalmente quel sogno con le mani.

Antonio Pellegrino, per tutti Tonino, si trasferisce con tutta la sua famiglia nella Tenuta Lupinari per realizzare il sogno di un'altra vita, vivere con la natura, vivere di bellezza, del suo raccolto e del suo lavoro. In quella valle tra ulivi, vitigni e laghetti, tra la brezza e il sole della Toscana fece crescere le vigne di Trebbiano e Malvasia, di Sangiovese e di Canaiolo, ma soprattutto lì crebbero le sue figlie, Marianna e Antonella.

Sin dal 1974 i filari di Lupinari hanno visto le mani di Tonino dedite a raccogliere ogni grappolo. E dal padre, le mani oggi sono quelle delle figlie, Antonella e Marianna, che in quei vigneti, tra quei profumi e quelle valli del Chianti hanno imparato a "camminare la vigna", guardarla, rispettarla e farla crescere. Oggi ogni raccolto ha dentro la dignità di un sogno portato lì dal padre e fatto crescere nel rispetto della terra e della natura.

Antonella e Marianna, abitano il piccolo borgo, ospitano, accolgono e fanno vivere ai loro ospiti la bellezza di una Tenuta che racconta la loro storia. Le sorelle, ormai attente vignaiole, vinificano in regime biologico perché in ogni acino resti la bellezza e la purezza di un sogno che vive in tutti i loro vini.



# Antonella e Marianna

Sono nate in città ma fin da piccole ogni occasione era buona per fuggire tra i vigneti della Val d'Ambra, un paesaggio che aveva per loro un potere magico, deliziare la vista e rasserenare l'anima. Così da grandi hanno unito le loro braccia a quelle del papà, adoperandole nei vigneti ed impegnandosi a portare avanti un progetto che richiede sentimento e tanta dedizione. Antonella e Marianna hanno appreso che la terra va accudita con rispetto e premura perché l'esperienza di Tonino gli ha insegnato che la vigna va allevata e non sfruttata. Oggi le due sorelle lavorano costantemente su tutta la filiera produttiva per assaporare al meglio quel sentimento creativo, unico e appagante, che si ha quando si vive la trasformazione di una gemma in frutto e da frutto in vino.



## Con le mani nella terra

Questa parte del Chianti, con una forte presenza di boschi, è da sempre segnata dalla coltivazione di vigne ed olivi, le colture che si adattano meglio a questo territorio.

Dal 1974 queste vigne vengono coltivate secondo la tradizione contadina, che ha permesso di raccontare fedelmente l'identità e l'anima della Val d'Ambra.

Le varietà presenti in azienda sono quelle storiche della tradizionale cultura chiantigiana: le uve Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano e Malvasia. La produzione dell'olio extravergine di oliva è ottenuta con le olive di frantoio, moraiolo e leccino.



AZIENDA AGRICOLA • TENUTA LUPINARI  
BUCINE (AR) ITALIA

+39 339 5390046 • 055 99 11 537 • [info@lupinari.com](mailto:info@lupinari.com) • [Lupinari.com](http://Lupinari.com)