



**AL VIA LA COLLABORAZIONE TRA NICOLA BIASI,  
MIGLIOR GIOVANE ENOLOGO D'ITALIA 2020,  
E POGGIO DEL MORO, BOUTIQUE WINERY TOSCANA**

*L'azienda si va ad aggiungere al ricco portfolio dell'enologo friulano e ne conferma i suoi principi.*

**Maggio 2021.** Dalle montagne trentine, sulle cui valli ha trovato territorio fertile il suo acclamato Vin de la Neu, **Nicola Biasi, miglior giovane enologo d'Italia nel 2020 per Vinoway Italia**, è pronto a lanciarsi in una nuova sfida tutta toscana.

Nicola Biasi ha infatti iniziato un percorso di collaborazione con **Poggio del Moro**, cantina che ha ritrovato la sua linfa grazie a **Tania Kuznetsova**, giovane imprenditrice russa che, stregata dai paesaggi tra la Val di Chiana e la Val D'Orcia, ha deciso di fare di questi luoghi la propria casa.

È Chianciano il punto di incontro del viaggio di Nicola e Tania che, partiti da terre e vite così distanti - lui dal Friuli, lei da Mosca - si sono ritrovati qui accomunati dai medesimi intenti e ideali: riscoprire un territorio e il suo potenziale per creare un prodotto unico, con una personalità propria e ben definita, senza seguire un percorso già tracciato da altri.

La tenuta si trova nel cuore pulsante della Toscana, a sud di Montepulciano e a pochi chilometri dal paese di Chianciano. Affiancata da una squadra giovane, internazionale ed appassionata, coordinata da Luigi Pagoni, Tania si dedica dal 2007 ai **settanta ettari di terreno** - tra boschi, seminativi, uliveti, frutteti e vigneti - con una particolare attenzione all'eco-sostenibilità. Di questi, **14 sono dedicati a vigneti**: dodici occupati da varietà a bacca rossa - Sangiovese, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero - e i restanti due da varietà a bacca bianca - Trebbiano Procanico, Grechetto e Malvasia Toscana.

Un progetto, quello di Poggio del Moro, che si inserisce perfettamente nel portfolio di Nicola Biasi che sul territorio toscano segue già altre **tre aziende tra Montalcino, Roccastrada e Pomarance**, con un obiettivo ben preciso: la ricerca di zone fresche, più di nicchia e dunque tutte da esplorare, per creare vini capaci di coniugare eleganza, complessità e immediatezza.

*“Poggio del Moro si trova in una zona leggermente più fredda rispetto alle più note aree limitrofe, con un terroir davvero particolare e adatto a creare vini di grande eleganza, in grado di conservare un carattere complesso ma vibrante. I vini che ho trovato in cantina mi hanno subito ricordato i “second vin” francesi e sono sicuro che potremo ottenere risultati ottimi”* - afferma Nicola Biasi.

La collaborazione tra l'enologo e Poggio del Moro nasce proprio dall'esigenza di dare massima espressione a questo territorio così ricco di potenziale enologico, per garantire una qualità ancora più fine ai vini della cantina, sulla base di tre elementi: valorizzazione dei vitigni internazionali, quali Cabernet Sauvignon e Merlot, spiccata acidità per bilanciare struttura e complessità, strizzando un occhio ai non troppo distanti vini bordolesi.

Quella di Biasi si caratterizza per essere una consulenza che poggia su una visione olistica della tenuta: fondamentale, dunque, diventa seguire tutti i passaggi produttivi, dal vigneto alla cantina, fino agli aspetti prettamente commerciali e di marketing, al fine di garantire un prodotto di alta qualità, capace di combinare massimo rispetto del terroir di provenienza e del vitigno, stile e adattabilità al mercato.



*“Ho sempre creduto nella qualità assoluta dei vini ma oggi più che mai credo si debba parlare di una qualità relativa. – continua Biasi – Un vino deve essere il risultato di uno studio complesso che tenga conto di un determinato territorio e posizionamento. E dare piacere a chi lo beve”.*

*“Sono estremamente felice che l’enologo Biasi ci affianchi in questa fase di crescita dell’azienda. Di lui mi hanno colpito la grande professionalità e competenza che, unite a una mentalità internazionale, ben si confanno ai nostri valori: fedeltà alle tradizioni toscane, eleganza, amore per la natura e attenzione per ogni vigna e per ciascun vino” - asserisce Tania Kuznetsova.*



## NOTE STAMPA

### NICOLA BIASI

Nicola Biasi nasce a Cormons, nel Friuli-Venezia Giulia, nel 1981. Durante gli studi acquisisce esperienza lavorando presso la nota azienda friulana Jermann. Dopo il diploma nel 2001, è per cinque anni assistente enologo presso l'azienda del Collio Zuani, di proprietà della famiglia Felluga. Nel 2006 lavora per alcuni mesi come capo cantiniere presso l'Azienda Marchesi Mazzei di Castellina in Chianti, dove inizia la sua esperienza nella vinificazione del Sangiovese. All'inizio del 2007 è in sud- Africa, presso la cantina Bouchard Finalyson di Walker Bay, dove – come assistente-enologo – approfondisce ulteriormente le pratiche di vinificazione, questa volta dedicandosi a Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Da maggio 2007 assume la direzione dell'Azienda San Polo, nuova Tenuta di Allegrini a Montalcino; segue con successo sia la parte agronomica che le attività in cantina, accrescendo progressivamente la sua competenza sul Sangiovese. A partire dal gennaio dell'anno successivo, la Famiglia Allegrini gli affida anche la cura enologica dell'azienda Poggio al Tesoro di Bolgheri. Qui Nicola ha modo di mettere in pratica quanto appreso durante le sue esperienze all'estero sulle tecniche di vinificazione dei vitigni internazionali. Da inizio 2016 decide di dedicarsi interamente a progetti personali e, oltre a curare la produzione del Vin de la Neu, inizia la carriera di enologo consulente che lo vede oggi impegnato con cantine in diverse regioni italiane, dal Friuli, alla Toscana fino al Veneto.

### UFFICIO STAMPA

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano - +39 0236586889

Francesca Pelagotti Cell. +393667062302; E-mail: [francescapelagotti@fcomm.it](mailto:francescapelagotti@fcomm.it)  
Costanza Giustiniani Cell. +393338164127; E-mail: [costanzagiustiniani@fcomm.it](mailto:costanzagiustiniani@fcomm.it)  
Leila Caramanico Cell. + 393805432134; E-mail: [leilacaramanico@fcomm.it](mailto:leilacaramanico@fcomm.it)  
Alice Gayet Cell. + 393351451893; E-mail: [alicegayet@fcomm.it](mailto:alicegayet@fcomm.it)