



La perla del Chianti:

IL CASTELLO DI SPALTENNA

Risalendo i colli senesi del Chianti scopriamo il "Castello di Spaltenna", relais 5 stelle - Small Luxury Hotels, con al suo interno il ristorante stella Michelin "Il Pievano".

di Stefania Buscaglia
Ph ©Lucio Elio, Castello di Spaltenna

Going up the Siene hills of Chianti we discover the "Castello di Spaltenna", relais 5 stelle - Small Luxury Hotels, with the Michelin star restaurant "Il Pievano" inside.

by Stefania Buscaglia
Ph ©Lucio Elio, Castello di Spaltenna

La Toscana è considerata da molti come una delle mete più affascinanti della nostra Penisola. Anzi, potremmo affermare che questa regione dell'Italia centrale sia certamente tra le destinazioni più belle e più apprezzate al mondo, sia per le sue meraviglie artistiche che naturali. Basti pensare, in estrema sintesi, al suo capoluogo Firenze - culla del Rinascimento e scrigno di alcune delle opere artistiche più importanti al mondo come il David di Donatello o le Opere del Botticelli custodite alla celeberrima Galleria degli Uffizi; o ancora, a città dal fascino senza pari, quali Lucca, Arezzo o Siena; o a scenari di naturale bellezza come le Colline del Chianti, famose soprattutto per la produzione di uno dei vini a bacca rossa più prestigiosi al mondo: il Chianti DOCG.

Ed è proprio lungo le morbide colline del Chianti e tra i suoi romantici vigneti, che è possibile scoprire il *Castello di Spaltenna*, incantevole relais 5 stelle di Greve in Chianti, fatto sorgere all'interno di un antico monastero fortificato, costituito dalla Pieve e dalla sua Torre campanaria. Un luogo in cui il tempo sembra essersi fermato, anche grazie alla maniacale attenzione degli interventi di restauro e a ogni singolo elemento o complemento d'arredo inserito nelle sale del resort, o nelle trentasette stanze al suo interno: camere e suites accoglienti e dall'elegante stile country-chic, in cui originali arredi e complementi ottocenteschi allestiscono gli ambienti in maniera mai ripetitiva, sottolineando fortemente lo stile e l'appartenenza al territorio toscano.

Elementi mantenuti intatti nel tempo, come le porte in

legno, gli splendidi pavimenti in cotto o i rustici soffitti con travi a vista, donano alle stanze un'impagabile accoglienza, accresciuta nelle Camere DeLuxe da una vasca Jacuzzi o una doccia idromassaggio. Per un'occasione speciale e un soggiorno indimenticabile, raccomandata la Jacuzzi Garden Suite, 60 metri quadri di eleganza e raffinatezza, con ampio salotto, camera con letto a baldacchino, due bagni (uno con doccia e l'altro con vasca idromassaggio) e giardinetto privato con Jacuzzi esterna per due persone.

Impagabili le stanze con vista mozzafiato sulla vallata, ma indimenticabili anche quelle affacciate sul chiostro, dominato dall'antico campanile della Pieve.

Ed è esattamente qui che prende forma (e nome) *Il Pievano*, ristorante gourmet insignito nel 2017 della Stella Michelin, alla cui guida vede il





giovane Stelios Sakalis, chef di origini greche e dal curriculum “stellare” che annovera importanti esperienze internazionali, tra cui quelle a fianco di Gordon Ramsey in alcuni dei suoi più importanti ristoranti stellati europei.

Una cucina - quella di Sakalis - a cavallo tra tradizione toscana e cultura mediterranea, capace di esprimersi in piatti di forte identità ed eleganza.

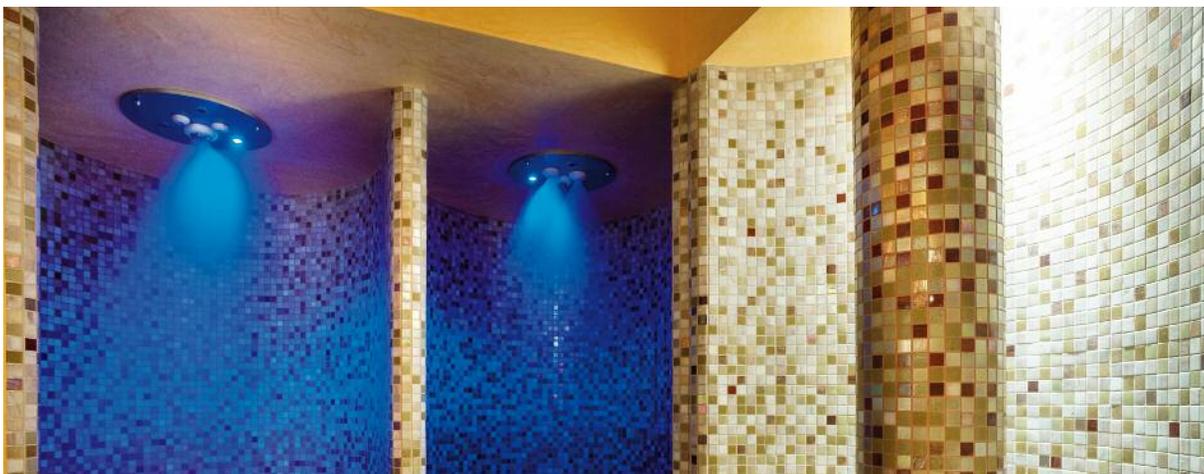
Oltre alla proposta dello stellato, quella degli altri due ristoranti presenti all'interno della struttura,

ovvero l'*Osteria* e *La Terrazza*, in cui poter degustare una cucina più tipica ed ottime pizze.

Ovviamente, l'ospitalità non può dirsi completa se non vi è l'area benessere: a disposizione degli ospiti vi sono due piscine - l'esterna con cascata e una interna riscaldata. Imperdibile la Pieve SPA, oltre 300 mq di benessere in cui godere del calore della Sauna Finlandese, degli aromi del Bagno Turco, dei vapori del Tepidarium, delle fragranze delle Docce Emozionali e della sensazione di

relax, tipica dell'idromassaggio.

Nei pressi della struttura, sono presenti circa duecento ulivi destinati alla produzione dell'extravergine del *Castello di Spaltenna* e quattro ettari di vigna in cui si coltiva l'uva Sangiovese necessaria per la produzione del Chianti del Pievano; entrambi i prodotti sono destinati ai ristoranti interni o agli ospiti della struttura, che possono acquistarli nella piccola Bottega, in cui vengono tra l'altro prodotte come una volta le ceramiche dell'artista Nicoletta Penco.



Tuscany is considered one of the most fascinating destinations on our Peninsula. We could say that this region of central Italy is certainly among the most beautiful and appreciated destinations in the world, both for its artistic and natural wonders. Consider only its capital Florence - the cradle of the Renaissance and a treasure chest of some of the most important artistic works in the world such as the David di Donatello or the Opere of Botticelli, kept at the famous Uffizi Gallery. Consider also cities of unparalleled charm such as Lucca, Arezzo or Siena; or to scenarios of natural beauty such as the Chianti Hills, famous above all for the production of one of the most prestigious red berried wines in the world: Chianti DOCG.

And it is right along the soft Chianti hills and among its romantic vineyards that it is possible to discover the Spaltenna Castle, an enchanting 5-star relais of Greve in Chianti, built within an ancient fortified monastery, consisting of the Pieve and the its bell tower. A place where time seems to have stopped, also thanks to the obsessive attention of the restoration interventions and to every single element or piece of furniture inserted in the rooms of the resort, or in the thirty-seven rooms inside it: cozy rooms and suites with elegant country-chic style, in which original nineteenth-century furnishings and accessories set up the rooms in a never repetitive way, strongly emphasizing the style and belonging to the Tuscan territory.

Elements kept intact over time, such as wooden doors, the splendid terracotta floors or rustic beamed ceilings, give the rooms a priceless welcome, enhanced in DeLuxe Rooms by a Jacuzzi or a hydromassage shower. For a special occasion and an unforgettable stay, the Jacuzzi Garden Suite is recommended, 60 square meters of elegance and refinement, with a large living room, a bedroom with four-poster bed, two bathrooms (one with a shower and the other with a Jacuzzi) and a small garden private with outdoor Jacuzzi for two people.

The rooms with a breathtaking view of the valley are priceless, but also unforgettable are those overlooking the cloister, dominated by the ancient bell tower of the Pieve.

And it is precisely here that the Pievano takes shape (and name), a gourmet restaurant awarded the Michelin Star in 2017, whose guide sees the young Stelios Sakalis, a chef of Greek origins and with a "stellar" curriculum that includes important international experiences, including those alongside Gordon Ramsey in some of his most important European starred restaurants.

A cuisine - that of Sakalis - straddling Tuscan tradition and Mediterranean culture, capable of expressing itself in dishes of strong identity and elegance. In addition there are the other two restaurants inside the structure, namely the Osteria and La Terrazza, where you can taste a more typical cuisine and excellent pizzas.

Obviously, hospitality cannot be complete without the wellness area: two swimming pools are available to guests - the outdoor one with a waterfall and an indoor one. Do not miss the Pieve SPA, over 300 square meters of wellness in which to



enjoy the warmth of the Finnish Sauna, the aromas of the Turkish Bath, the vapors of the Tepidarium, the fragrances of the Emotional Showers and the feeling of relaxation, typical of the hydromassage pool.

Near the structure there are about two hundred olive trees destined for the production of the extra virgin olive oil of the Castello di Spaltenna and four hectares of vineyard where the San Giovese grape is grown, necessary for the production of the Chianti del Pievano; both products are intended for in-house restaurants or guests of the hotel, who can buy them in the small Bottega, where the ceramics of the artist Nicoletta Penco are produced.



BRUNO

FINEST TASTE OF SICILY

Crema di Sesamo di Ispica



Made with passion in Sicily

+39 0932 951479 | +39 340 1561533