

Roccafiore

«ospitalità chic a portata di calice»

Di Stefania Buscaglia

A Todi, nel polmone verde d'Italia, sorge Roccafiore, uno degli esempi di ospitalità chic più a fuoco di tutta l'Umbria: un lussuoso Wine Resort & Spa con produzione propria e ristorante tutto da scoprire.





E

Era il 1999 quando Roccafiore Wine Resort & SPA apriva le sue porte sulle colline di Todi, inaugurando un concetto di accoglienza fresco, inedito e rivoluzionario, ricreando in novanta ettari di terreno un Paradiso in terra, antistante all'incantevole spettacolo delle mura della Città degli Arceri.

Un luogo incontaminato incastonato nel cuore dell'Umbria - regione più amata dal pubblico e dal turismo internazionale - in cui oggi sorgono un resort, una spa olistica, un ristorante, un orto botanico e una cantina, dove vengono prodotti vini secondo metodo biologico e con una vocazione fortemente sostenibile, in totale rispetto con la natura circostante.

Aperto tutto l'anno, Roccafiore Wine Resort & Spa è il luogo ideale in cui staccare la spina e ritrovare l'equilibrio interiore in ogni stagione.

Un "piccolo mondo" che propone una forma di accoglienza fatta di amore per i dettagli e per la bellezza in ogni sua espressione e che parte da una Cantina pensata per lavorare nel rispetto della natura, delle uve e del vino. Attraverso questa scelta biologica ed ecosostenibile si producono sette tipologie di vino in cui ovviamente il Grechetto - emblema enologico della cittadina di Todi - rappresenta il fiore all'occhiello di una gamma in perfetta armonia fra freschezza ed eleganza, finezza e maturità.

Nei novanta ettari di Roccafiore Wine Resort vi sono anche un orto botanico, un uliveto, e un allevamento di una ventina di maialini Cinta Senese, allevati allo stato brado.

Una produzione di nicchia destinata alla degustazione in Cantina successiva alla visita, ai chic-nic a Kilometro Zero o al ristorante di Roccafiore Wine Resort & Spa.

Il ristorante Fiorfiore propone piatti della tradizione, raffinati con sapiente eleganza dallo chef Carlo Grimaldi - abruzzese di nascita



ma naturalizzato umbro – e alla guida del ristorante sin dai suoi albori.

I menù cambiano secondo la stagionalità e sono preparati utilizzando le materie prime dell'azienda agricola Roccafiore insieme a prodotti provenienti da aziende e produttori locali, che condividano la medesima filosofia di Roccafiore Wine Resort & Spa.

I vegetali e le erbe officinali provengono dall'orto botanico coltivato in loco, mentre i salumi dall'allevamento di Cinta Senese di proprietà, divenendo protagonisti di ricette di assoluta eccellenza.

Una cucina capace di rievocare i sapori tipici del territorio umbro sapientemente rinnovati, inserita all'interno di un'esperienza completa, resa tale da un servizio cortese, rapido e professionale.

Amore per i dettagli, accoglienza accurata e passione per la natura.

Valori che si riflettono più che mai all'interno di Roccafiore Wine Resort & Spa, un casolare umbro trasformato in un



Photo credits Lucio Elio, courtesy Roccafiore

lussuoso resort di campagna in stile Country-chic in cui scegliere di alloggiare in una delle undici stanze o delle due suites (o addirittura, nell'esclusivo Wine Chalet di 60 mq) intime ed eleganti, impreziosite dagli arredi in legno, dai tessuti naturali e dai mobili d'epoca o di raffinato modernariato che valorizzano gli ambienti.

Ogni stanza riporta il nome da auto da corsa d'epoca famose in tutto il mondo, in virtù della passione per l'eccellenza e per i motori della proprietà.

A pochi passi dal Resort e vicino alla Cantina sorge il Wine Chalet, un alloggio di legno pensato per favorire un'esperienza esclusiva a contatto con la natura e con il vigneto di proprietà.

Roccafiore Wine Resort & Spa vanta di un centro benessere con piscina coperta, vasca idromassaggio e zone relax.

La piscina esterna, affacciata sullo spettacolo tuderte è circondata da giardini e vigne, ed è un luogo di relax e pace di cui approfittare nei mesi più caldi.