

# Azienda Agricola Allori



Testi e foto di Gian Mario Gentini

Lacona, nel comune di Capoliveri, è una spiaggia di sabbia finissima che mantiene il fascino degli arenili elbani, con le dune dove fioriscono ancora gli asfodeli. Non sono passati molti anni da quando le vigne coloravano, dal verde al rosso secondo la stagione, l'intero il golfo, e animavano di contadini, muli e vendemmie, i terreni pianeggianti lungo costa. Dalle colline le viti degradavano dolcemente, sdraiate al sole, come nell'azienda della famiglia Allori. Di fronte, sulla linea dell'orizzonte l'Isola di Montecristo. Quasi una sentinella. L'azienda si estende su cinque ettari di terreno vocati alla viticoltura che Guido Allori continua a coltivare cercando di fare tesoro della tradizione per produrre, applicando nuove tecnologie, vini d'eccellenza. Lo aiutano un agronomo esperto per il controllo delle temperatura e umidità del terreno e l'enologa Laura Zuddas del gruppo Matura, per la produzione di circa 20.000 bottiglie di vino pregiato, assai ricercato per forza, carattere e profumo. Nel 2021 è stato selezionata l'Elba Ansonica tra i vini d'eccellenza alla 3<sup>a</sup> Rassegna Degustazione Nazionale dei Vini dei Parchi e delle Aree Protette in collaborazione con Federparchi, il Corso di Laurea in Viteicoltura ed Enologia dell'Università di Pisa e La Nuova Ecologia. Nelle edizioni precedenti era stato selezionato l'aleatico passito. Della stessa qualità sono i rossi prodotti con i vitigni di Sangiovetto e i bianchi come il vermentino. I cicli con mosti e vini a temperatura controllata e i moderni impianti in l'acciaio garantiscono la qualità. Una degustazione dei vini di Allori è un viaggio nei sapori e nei profumi antichi dell'Elba, un'esperienza sensoriale per chi vorrà visitare l'azienda, per la bellezza del paesaggio, i profumi delle macchia portati dal vento, il gusto dolce e salmastro dei frutti della terra.



## ALLORI FARM

In the township of Capoliveri, in Lacona, there is a beach of fine sand that has maintained the charm of the beaches of Elba where the asphodels still bloom. From the surrounding hills, the vineyards slope gently, lying in the sun, as in the Allori family farm. Right in front of them, on the horizon, sits the island of Montecristo. There are twelve hectares of land suited to vineyard that Guido Allori cultivates, trying to make treasure of the tradition of producing excellent wines, applying new technology helped by the enologist Laura Zuddas: he produces 30,000 bottles of refined wine for strength, character and perfume. From its Aleatico to Ansonica, his wines have been selected among the producers of the Italian National Parks. Having a tasting of Allori wines is a journey through the flavours and aromas of ancient Elba, a sensory experience for those who want to visit the farm, for the beauty of the landscape, the scents of the scrubland carried on the wind, the salty sweet taste of the fruits of the earth.



Via Valdana Lacona, 280  
57031 Capoliveri LI

Tel +39 338 1500952  
FB: Azienda Agricola Allori Lacona