ANTONIO BOCO

L'UMBRIA NEL BICCHIERE

TERRITORI, VIGNE, VINI E CANTINE

78 CANTINE
240 VINI DOC E DOCG

ANTONIO BOCO

L'UMBRIA NEL BICCHIERE

TERRITORI, VIGNE, VINI E CANTINE

Camera di Commercio Perugia

Camera di Commercio Terni

"Costruitevi una cantina ampia, spaziosa,
ben aerata e rallegratela di tante belle
bottiglie, queste ritte, quelle coricate, da
considerare con occhio amico nelle sere di
primavera, estate, autunno e inverno
sogghignando al pensiero di quell'uomo
senza canti e senza suoni, senza donne e
senza vino, che dovrebbe vivere una decina
di anni più di voi".

Giacomo Bologna detto Braida

IL VINO PER L'UMBRIA, L'UMBRIA PER IL VINO

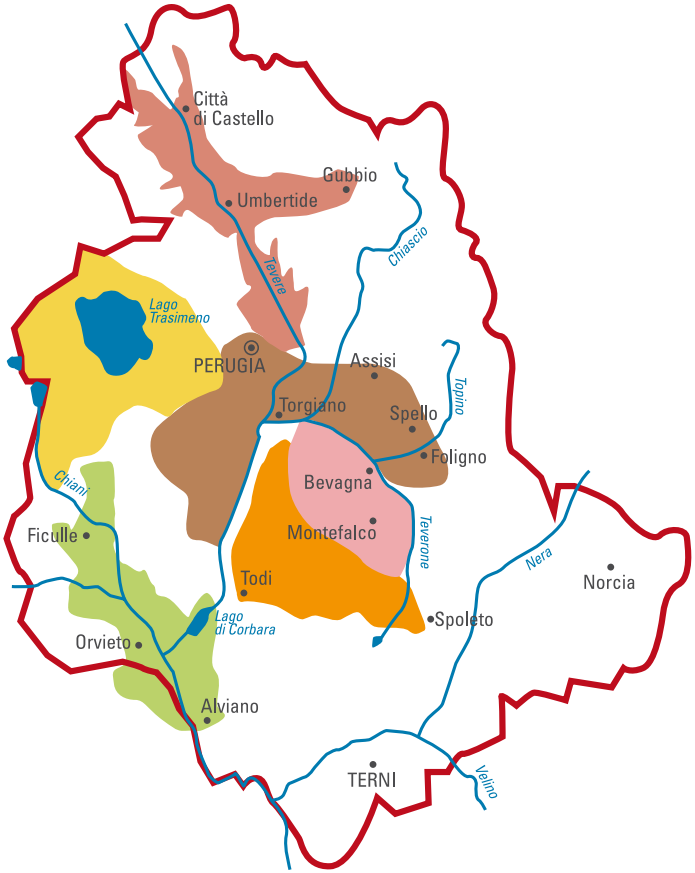
Si beve e si parla di vino. E dal calice riemerge una parola francese. Bella e musicale. Forse, intraducibile: *terroir*. In inglese viene declinata come soil. In italiano diventa, in modo sbrigativo, terreno o territorio. Gli spagnoli parlano di tierra, terruno o comarca. Suolo, terra arabile o paese natale che sia, il *terroir* è qualcosa in più di un semplice luogo. Certo, indica una terra vocata. È, comunque, la "piccola patria" di un prodotto. Ma dentro c'è l'uomo che vive in quella terra, la sua storia personale, la gente che lo circonda. L'identità di una regione.
Il tempo, la memoria e la passione che occorrono per lasciare il segno di una emozione. In un sorso di vino, la vita e le stagioni. La vigna e le sue radici profonde, immerse nella Storia. Cultura e colture, insieme: dentro un bicchiere c'è tutto un mondo. Sfogliare questa guida è quindi, come ogni viaggio, una esplorazione lungo un territorio e dentro se stessi. L'intimo piacere di una scoperta: gli indirizzi, i produttori, i numeri del vino umbro di qualità. Ma anche le immagini del territorio dove nasce un prodotto di eccellenza, gli scrigni artistici da scoprire ad ogni passo, la forza di tradizioni millenarie, una cucina povera e straordinaria. Il vino racconta la terra, la terra spiega il vino.
La guida, curata con classe da Antonio Boco, è un filo rosso che si snoda sicuro nel labirinto dei vigneti. Nel segno della qualità, la parola d'ordine che, come in un riflesso condizionato, tanti turisti associano, sempre di più, alla nostra piccola e splendida regione. Questa guida alla qualità del vino regionale è rivolta a chi già frequenta questa terra e ai tanti turisti che impareranno a conoscerla. Servirà a ricordare: l'Umbria è un gusto che rimane. Un retroterra che portiamo dentro di noi, come quel vino assaggiato in cantina. Ci pensiamo ancora quando è giunta l'ora di partire. Saliamo in auto. Piccole luci si accendono tra le case isolate, i borghi e i vigneti. Lasciamo l'Umbria. Il vino, nel portabagagli, è un souvenir liquido che dorme nelle bottiglie. Guidiamo piano, tra le colline.
E abbiamo già voglia di tornare.

Giorgio Mencaroni
Presidente Unione Regionale Camere di Commercio dell'Umbria

L'UMBRIA E IL VINO
QUARANT'ANNI DI MODERNITÀ

Ho iniziato ad occuparmi professionalmente di vino verso la fine degli anni Settanta. Ricordo che divorai letteralmente i cataloghi che Veronelli scriveva periodicamente per la Bolaffi e che furono le prime guide dei vini italiani frutto di analisi sul campo, con tanto di degustazioni e di punteggi. Dire che a quell'epoca l'Umbria enologica era quasi assente è dire poco. Orvieto era terra di conquista per le grandi aziende toscane, il Sagrantino quasi non esisteva, almeno nella forma nella quale lo conosciamo oggi. L'unico che in qualche modo rappresentava in modo credibile l'élite vitivinicola regionale era Giorgio Lungarotti, che proveniva da altri settori d'impresa e che aveva realizzato a Torgiano una vera cattedrale nel deserto, inventandosi quella denominazione ed un vino, il Rubesco, che esordì con l'annata 1964 e che per una decina di anni almeno portò in giro per il mondo pressoché in solitudine l'immagine dei vini di qualità dell'Umbria. Di lì è poi ripartito tutto, perché fu chiaro che in Umbria si potevano fare splendidi vini, proprio come nella vicina Toscana, e in qualche caso persino meglio. Gli Antinori rilanciarono il Castello della Sala, Adanti prima e Caprai dopo fecero rinascere il Sagrantino ed a Orvieto iniziarono a farsi largo produttori locali, accanto a quelli di fuori. Oggi l'Umbria rappresenta una delle vette qualitative della vitienologia dell'Italia centrale, ben diversamente da quegli anni. Ed il tutto è stato realizzato in meno di quattro decenni. Un piccolo miracolo, insomma, dovuto in gran parte alla passione dei protagonisti della scena vinicola, che hanno finalmente saputo sfruttare al meglio le potenzialità di una piccola ma meravigliosa regione qual è l'Umbria, piena di arte, di storia, di sacro, ma anche di prodotti alimentari formidabili e di grandi vini.

Daniele Cernilli



LEGENDA

- ALTOTEVERE
- IL CANTICO DEL VINO
- LE TERRE DEL SAGRANTINO
- TODI E I COLLI MARTANI
- TRASIMENO
- ORVIETO

L'UMBRIA NEL BICCHIERE

Nella regione piccola c'è il vino buono. Permettetemi di giocare con un vecchio detto popolare per inquadrare l'Umbria del vino degli anni Duemila, la sua incredibile storia bacchica, le attitudini alla vitivinicoltura di qualità, il saper fare contemporaneo di un sacco di vignaioli e imprenditori agricoli, a partire da numeri che possono sembrare addirittura irrilevanti, se lo sguardo spazia sul mondo e le sue dinamiche attuali. La regione contribuisce con meno di 1 milione di ettolitri di vino all'anno ai quantitativi di un paese come l'Italia che si colloca stabilmente tra i principali produttori del pianeta, eppure il dato qualitativo cambia radicalmente quest'idea di nanismo, spostando l'attenzione sui caratteri ed il livello dei vini Made in Umbria. Dunque è questo l'osservatorio in cui si colloca la guida che avete in mano, la chiave di lettura scelta per affrontare un viaggio a tappe tra le più belle realtà del vino regionale. Un mosaico affascinate, tutt'altro che compiuto, e forse per questo in grado di sorprendere di continuo. Tassello dopo tassello "L'Umbria nel bicchiere" si muove alla scoperta dei protagonisti di un'impresa che da individuale diventa collettiva. Un viaggio affascinante attraverso territori, zone e sottozone, verdi colline e gaudenti corsi d'acqua, vigne, filari, cantine, bottiglie e personaggi incredibili. Seguendo il sentiero del vino, ovviamente, ma non curandosi di perdersi, di tanto in tanto, per ritrovarsi in una realtà ancor più bella e suggestiva della precedente. Anche la bussola scelta, quella dei vini DOC e DOCG della regione, non deve essere usata in maniera troppo rigida e dogmatica. Lo scenario internazionale in materia sta cambiando, e anche quello regionale appare in una fase di forte dinamismo. Un lavoro work in progress, dunque, un'istantanea a tratti nitida, in altri casi sfocata che necessita del compendio e dell'approfondimento del lettore. E a proposito di scatti, permettetemi di rivolgere un plauso alle fotografie di Pierpaolo Metelli che, come me, ha imparato a "battere" le vigne e annusare le cantine, cercando negli sguardi dei protagonisti l'essenza di questa terra, riuscendo nell'impresa di disegnare un quadro dinamico, ancorato alle sue radici e proiettato nel futuro.

Antonio Boco

ALTOTEVERE
IN MEZZO SCORRE IL FIUME

Potrebbe essere definita la Valle della Loira dell'Umbria, tanto questa terra meravigliosa, che delimita il confine settentrionale della regione con le Marche e la Toscana, è puntellata da rocche, castelli, eremi e piccoli borghi.
Il Tevere domina la valle, racchiusa da colli che si inerpicano su per i monti, perdendo forse un filo di sinuosa dolcezza ma guadagnando in suggestioni, vegetazione e boschi, man mano che si sale, tanto che buona fetta della zona supera agevolmente i 400 metri d'altezza.
Valli, colline e montagne, dunque, ognuna con i suoi caratteri e le sue risorse, che inevitabilmente, insieme all'ingegno e al saper fare dell'uomo, trovano il giusto connubio tra materia prima e tavola.
Boschi, dicevamo, dunque ecco comparire i pregiati tartufi di cui la Valtiberina è ricca, le castagne, i funghi e gli asparagi, che finiscono nel piatto in preparazioni prelibate. Così come non manca la selvaggina, le carni e i salumi, magari da accompagnare alla ciaccia, il pane primordiale di questi luoghi.
Pietanze che chiamano i vini della zona, tutelati dalla DOC Colli Altotiberini, a comprendere i comuni di Citerna, Città di Castello, Gubbio, Monte Santa Maria Tiberina, Perugia, San Giustino ed Umbertide. Anche qui, Etruschi prima e Romani poi ne hanno segnato le origini e lo sviluppo, in maniera così rigogliosa da far dire ad Andrea Bacci, filosofo, medico, scrittore e botanico del '500 che "sui due lati del Tevere si allargano campi festosi e ricchi pascoli, dai quali si innalzano dolci colline, rivestite in parte di lunghe file di olivi e in parte di vigneti curatissimi".
La denominazione prevede vini bianchi, rossi e rosati, a partire da uve classiche come trebbiano e sangiovese, senza tuttavia precludere l'impiego dei così detti vitigni "internazionali".
Un territorio affascinante, non c'è che dire, che saprà senz'altro trovare nuovi spazi e percorsi di crescita, a partire da un legame sempre più stretto con i suoi caratteri più intimi e originali.

AZIENDA BIOVITIVINICOLA COLLE DEL SOLE

INDIRIZZO
Loc. Colle, 41 - Pierantonio
06019 - Umbertide - PG

TEL. / FAX
075.9414390

CELL.
345.0232858

WEB
www.vinipolidori.it

MAIL
laurettapolidori@virgilio.it

VENDITA DIRETTA

Visite e degustazioni su appuntamento

RITRATTO DI CANTINA

È vero, il vino è un nettare che si assapora da adulti, eppure la cultura e la passione per questo prodotto magico può avere radici lontane, e di certo non si esaurisce dentro il bicchiere. Deve essere stato così anche per Lauretta Polidori, che ha respirato da sempre una tradizione di famiglia fatta di riti apparentemente semplici eppure incredibilmente evocativi e simbolici. Come quelli di nonno Nello, che nel 1938 impiantò i primi tre ettari di vigneto sui colli dell'Altotevere, per poi passare alle imprese di papà Carlo, impegnato a far crescere quelle vigne a cavallo tra gli anni '60 e '70. Fu proprio lui, un po' per pionieristica lungimiranza, un po' per i consigli di un medico tedesco affascinato dai suoi vini, a scegliere la strada della coltivazione biologica, nel pieno rispetto della natura e delle tradizioni del posto. Lauretta, che oggi conduce l'azienda, è l'ideale prosecuzione di una grande storia di famiglia, anche se naturalmente l'ha tradotta con il suo linguaggio e con le chiavi della contemporaneità. Oggi i vini Colle del Sole seguono i ferrei disciplinari della produzione "organica" e sono certificati da ICEA *(Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale)*.

VIGNA E TERROIR

Il diserbo dei vigneti, che si estendono per circa 24 ettari ad un'altitudine di 350 metri, è esclusivamente meccanico e la concimazione organica vegetale. La natura sassosa del terreno rende la coltivazione delle vigne difficile e la resa ad ettaro bassa ma di alta qualità.

VITIGNI COLTIVATI

Trebbiano toscano, *verdicchio*, *grechetto* e *chardonnay* in proporzioni decrescenti per i vini bianchi. *Sangiovese grosso* e *piccolo*, *merlot*, *ciliegiolo* e *cabernet sauvignon* per i rossi.

VINI

I vini della famiglia Polidori sono un ottimo viatico per conoscere un territorio affascinante come quello dell'Altotevere.
Il **COLLI ALTOTIBERINI BIANCO** ha profumi delicati di fiori, mentre in bocca è gradevolmente fresco e asciutto.
Il **ROSSO** affina in botti di rovere, offre sensazioni di piccoli frutti rossi e leggere note speziate, mentre al palato è armonico e di bella beva. Il **ROSATO** è croccante e profumato, compagno ideale dei salumi della zona e di formaggi freschi.

TOLEDO
SANGIOVESE
CANTINE
PERUSIA

CANTINE PERUSIA

INDIRIZZO
Via Leonardo Sciascia
06085 - Perugia

TEL 075.694175
FAX 075.59480

WEB
www.cantineperusia.it

MAIL
info@cantineperusia.it

CANTINE PERUSIA
UMBRIA - ITALIA

VENDITA DIRETTA

RITRATTO DI CANTINA

La storia di vino e cooperazione della Cantina Perusia vanta trascorsi storici importanti.
Lontano dall'essere un'impresa dell'ultima ora, questa realtà con sede a Ponte Pattoli è attiva da oltre cinquant'anni, da quando cioè un bel numero di aziende dell'Alta Valle del Tevere decidono di mettersi insieme e unire i propri sforzi.
All'inizio il vino, prodotto a partire dalle uve dei soci, veniva per lo più venduto sfuso, ma col passare del tempo la cantina ha fatto un bel salto qualitativo, tanto che sono arrivate le prime bottiglie, la costruzione di una moderna attività commerciale e un'impresa sempre più convinta delle sue capacità, non ultime quelle che riguardano comunicazione e valorizzazione del prodotto.

VIGNA E TERROIR

Il territorio di riferimento si estende dal colle di Perugia al confine settentrionale dell'Alta valle del Tevere, toccando i comuni di Corciano, Umbertide, Città di Castello, Montone, Citerna e San Giustino. Una valle esposta prevalentemente a sud, capace di annoverare, per quel che riguarda l'azienda, oltre 300 ettari di vigna.

VITIGNI COLTIVATI

grechetto
chardonnay
trebbiano
sangiovese
merlot
cabernet

VINI

La Cantina Perusia produce alcuni vini che appartengono alla DOC Colli Altotiberini. Ecco allora il **BRACCESCO BIANCO**, dal classico tratto di frutta a polpa bianca e fiori freschi, con bocca snella e di bella freschezza; e il **BRACCESCO ROSSO**, dai profumi di ciliegia, asciutto e di buona progressione al palato.

CASA VINICOLA LA FORNACE

INDIRIZZO
Località La Fornace Nuova, 3
06016 - San Giustino - PG

TEL
0575.741063

WEB
-

MAIL
casavinicolalafornace@hotmail.it

VENDITA DIRETTA

Visite su appuntamento, con un preavviso di almeno tre giorni, telefonando al numero 339.8522852

RITRATTO DI CANTINA

Un giorno, erano gli anni '70, l'amore per la terra convinse Ezio Caraffini a piantare un'intera vigna di sangiovese. È stato quel gesto, semplice, naturale, ricco di passione e dedizione a concepire l'impresa futura, oltre che a far crescere filari e filari carichi di uve.
Certo, il destino ci ha messo del suo, come spesso capita, facendo incontrare le storie personali di Alessandro Andreani, l'attuale produttore, e Federico Renzi, di professione enologo. Fatto che mette le basi per un progetto ambizioso e importante, che consente di allargare, via via, le terre destinate alla vigna e dà il "la" alla nascita di un'azienda vera e propria, qual è oggi La Casa Vinicola La Fornace.
In un contesto splendido e suggestivo come è quello delle colline di San Giustino, in pieno Altotevere, tra i borghi storici di Sansepolcro, Anghiari, Citerna e Monterchi, a cavallo tra Umbria e Toscana.

VIGNA E TERROIR

La vecchia vigna di sangiovese è ancora determinante per la produzione di vino, accompagnata da una piccola parcella di merlot (circa mezzo ettaro).
Nel frattempo sono entrati in produzione anche i nuovi vigneti di colorino, petit verdot e ancora sangiovese.

VITIGNI COLTIVATI

sangiovese
colorino
petit verdot
merlot

VINI

LA FORNACE ROSSO è l'unico vino prodotto in azienda, tra l'altro a tiratura limitata e confidenziale.
È un rosso vinificato in acciaio e affinato in barrique per 12-14 mesi, prima di finire in bottiglia.
Esce in commercio quando sono passati almeno due anni dalla vendemmia e si distingue per un tratto profumato e di bella espressività gustativa.

IL CANTICO DEL VINO
QUANDO STORIA, ARTE E CULTURA DANNO BUONI FRUTTI

L'ombelico di Perugia è la sua duecentesca Fontana Maggiore, uno dei monumenti più belli della città, capace di segnarne il profilo e rappresentarne l'essenza. Nata per celebrare l'arrivo dell'acqua nella zona più alta dell'acropoli, vede rappresentati, nella vasca inferiore, i mesi dell'anno e le scene della tradizione agraria. A dimostrazione di quanta rilevanza avesse già allora, al vino sono dedicate due piastrelle, quella di settembre, con la vendemmia e la pigiatura del mosto, e quella di ottobre, dove si costruiscono e si riempiono le botti.

Un legame antico e forte, quasi una benedizione laica che dalle mura raggiunge i campi, le valli e soprattutto i colli; ornati, oggi come ieri, dalle generose viti. Braccia lunghe e premurose, che si distendono verso Marsciano, lungo i colli che portano nel nome il richiamo all'Urbe, da una parte, e verso le meraviglie, spirituali eppure profondamente umane di Assisi, dall'altra.

Lungo questa via ecco Torgiano, una delle capitali, per fama e tradizione, del vino umbro. Qui tutto rimanda a Bacco, tanto che è difficile pensare altrove il celeberrimo Museo del Vino, pensato, realizzato e, oggi, custodito dalla famiglia Lungarotti, attraverso l'omonima Fondazione, capace di irradiare nel mondo la cultura millenaria di questo nettare magico.

In quanto a bellezza non teme confronti Spello, mentre Cannara segna uno spartiacque storico e linguistico che pare rispecchiare quello del vino.

Un mosaico complesso, mutevole, sfaccettato, che varia di colle in colle e di borgo in borgo.

Impossibile riassumerlo o sintetizzarlo troppo, affascinante comporlo a proprio gusto, seguendone i sentieri, col piacere di perdersi e ritrovarsi, lungo il corso dei suoi grandi vini.

15

AZIENDA AGRARIA CHIORRI

INDIRIZZO
Via Todi, 100
06123 - Sant'Enea - PG

TEL 075.607141
FAX 075.607141

WEB
www.chiorri.it

MAIL
info@chiorri.it

VENDITA DIRETTA

È sempre possibile effettuare visite guidate LUNEDÌ - SABATO: 9-13; 15-19; DOMENICA su appuntamento. Per degustazioni con abbinamento cibo/vino è necessario prenotare. L'azienda è dotata di ampie sale degustazione con una capienza di ca. 100 posti a sedere e parcheggio per i pullman.

RITRATTO DI CANTINA

In principio fu Pasquale Chiorri. Proprio lui infatti, alla fine dell'800, comincia a immaginare questa realtà di Sant'Enea, delizioso borgo ad una manciata di chilometri da Perugia, sulla strada che conduce a Marsciano, e di lì a Todi. Una strada storica, un tempo percorsa dai frati pellegrini e dagli antichi ceramisti di Deruta.
L'impulso recente si deve invece all'amore e alla competenza di Tito Mariotti, accompagnato dalla moglie Franca Chiorri, che nel 1978 ha iniziato a produrre i vini DOC della zona.
L'azienda è ancora a conduzione familiare, ed è arricchita, oggi, nel precorso umano e professionale, dalla figlia Monica e da suo marito Francesco. La cantina è stata ammodernata di recente, ed è un vero piacere, sia per il corpo che per l'anima, fermarsi a scrutare l'orizzonte dalla splendida terrazza, incrociando con lo sguardo le vigne sottostanti, così come, più in lontananza, i borghi di Deruta e Assisi.
Oggi i vini Chiorri giocano un ruolo centrale nello scacchiere umbro, pur mantenendo un certo fascino artigianale e il sapore delle cose buone di una volta.

VIGNA E TERROIR

Sono circa 25 gli ettari di vigneto, tutti raccolti intorno al centro aziendale, situati su terreni collinari, di medio impasto, con esposizione est - ovest, cioè baciati dal sole dalla mattina alla sera. Il cru Saliato è la particella di terreno dove si trova anche la cantina, e dà il nome ad uno dei vini storici dell'azienda.

VITIGNI COLTIVATI

Le varietà presenti, oltre a *trebbiano (procanico)* e *grechetto* per i bianchi, comprendono *sangiovese*, *merlot*, *cabernet sauvignon* e *sagrantino*.

VINI

GRECHETTO a parte, una sorta di passione viscerale della casa, i vini raccontano con fedeltà le anime del vino di queste terre. Dal **COLLI PERUGINI BIANCO** (*trebbiano, grechetto*) alle **VERSIONI ROSSE DI QUESTA DOC** (*sangiovese, merlot, cabernet*), passando per il **ROSATO**.
IL SALIATO, dal cru omonimo, è il rosso di punta. Viene vinificato in acciaio e conosce successivamente un passaggio in barrique di rovere francese delle foreste di Allier.
Da sottolineare come si possa acquistare in azienda uno dei migliori vini sfusi della regione.

AZIENDA AGRICOLA BIANCONI

INDIRIZZO
Voc. Ceccomatto
06081 - Assisi - PG

TEL 075.8044580
FAX 075.8044709

WEB
www.valleassisi.com

MAIL
s.bianconi@valleassisi.com

VALLE DI ASSISI
HOTEL & RESORT

VENDITA DIRETTA

Visite e degustazioni sono possibili tutti i giorni, prenotandosi al numero 335.7579973

RITRATTO DI CANTINA

Una cantina, un nome, un territorio. Tutto parte da qui, dall'esperienza maturata generazione dopo generazione dalla famiglia Bianconi, e dalla passione per la terra e i suoi frutti trasmessa dai nonni ai nipoti. Il territorio è quello di Assisi, magnifico e carico di significati, capace di evocare suggestioni e rapire il cuore. Oggi la tenuta si estende per circa settanta ettari, all'interno di un grande progetto che comprende anche la nuova cantina: il Valle di Assisi Hotel & Resort, praticamente ai piedi della città di San Francesco, tanto che le vigne si estendono su un altopiano a due passi dalla cinquecentesca Basilica di Santa Maria degli Angeli. Terreni che un tempo appartenevano ai monaci Benedettini dell'Abbazia di San Pietro che, fedeli al loro motto "Ora et Labora", impiegavano le loro energie, già allora, nella coltivazione della vite.
Un territorio trattato con benevolenza dalla natura e da chi "governa" il mondo, ma anche dal tempo che scorre lento e dal lavoro quotidiano dell'uomo. Un connubio magico tra natura e passione, da sempre…

VIGNA E TERROIR

I vigneti si trovano ai piedi del monte Subasio, che con la sua maestà li ripara dai venti più freddi che vengono da nord e garantisce delle buone escursioni termiche fra giorno e notte. Il terreno è particolarmente vocato dal punto di vista agronomico: di medio impasto, tendente al calcare e con argille profonde. La ricchezza idrica del sottosuolo è testimoniata dalla presenza di numerosi specchi d'acqua all'interno della tenuta.

VITIGNI COLTIVATI

I nuovi vigneti sono stati impiantati nel 2000.
Quelli a bacca bianca sono tutti autoctoni, prevalentemente *grechetto* e piccole quantità di *trebbiano*. Le varietà a bacca nera sono invece *sangiovese*, *merlot* e *cabernet sauvignon*.

VINI

Il **GRECHETTO**, nobile e allo stesso tempo popolare varietà bianca delle terre umbre, brilla nella DOC Assisi grazie ad un colore smagliante, preludio di bei profumi fruttati e di un gusto lineare e di gran freschezza, L'**ASSISI ROSSO**, blend di *sangiovese* e *merlot*, ha una veste rubino e un bel corredo di frutti di bosco e spezie. Così il **GIOTTESCO**, un Assisi Merlot prodotto in serie limitata, più morbido e rotondo.

BROGAL VINI

INDIRIZZO
Via degli Olmi, 9
06083 - Bastia Umbra - PG

TEL 075.8001501
FAX 075.8000935

WEB
www.brogalvini.com

MAIL
l.broccatelli@brogalvini.com

BROGAL VINI LE CANTINE
www.brogalvini.com

VENDITA DIRETTA

Visite guidate con degustazione di prodotti tipici, previo appuntamento

RITRATTO DI CANTINA

La Brogal Vini viene fondata nel 1951 da Marcello Broccatelli e Quintilio Galli, ben presto affiancati da altri componenti delle rispettive famiglie, Gianfranco Galli, Giuseppe e Mauro Broccatelli su tutti.
In anni più recenti, i cinque soci, animati da un'istintiva passione per il lavoro avviato, decidono di scommettere sulla "fusione" dell'esperienza agricola con quella imprenditoriale e acquistano terreni vitati in due delle zone vitivinicole più prestigiose dell'Umbria, le uniche a vantare vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita: Torgiano e Montefalco. Il connubio tra i caratteri dei territori, la professionalità degli interpreti e l'alta managerialità del lavoro hanno permesso ai vini Brogal di conquistare le tavole di tutto il mondo, con una distribuzione che non conosce confini. Le etichette che finiscono sul mercato sono distinte da due marchi ormai noti: Antigniano e Vignabaldo. Recentemente un antico casale nei pressi di Torgiano è stato trasformato in agriturismo, avviando così un ulteriore impresa legata all'accoglienza, sempre nel solco di una filosofia aziendale che lega passione, tradizione e nuove tecnologie.

VIGNA E TERROIR

I terreni sono di medio impasto, argillosi, con buona componente calcarea, dunque ideali per ottenere vini ricchi di colore e di estratti, destinati al lungo invecchiamento.
Gli ettari vitati sono 50 nel comune di Torgiano, esposti a sud-est, e 25 a Montefalco, con esposizione est-sud-est. Si trovano tutti ad un'altezza media che supera di poco i 250 metri.

VITIGNI COLTIVATI

I vitigni coltivati sono:
sagrantino, *sangiovese*, *trebbiano*, *cabernet sauvignon*, *chardonnay*, *pinot bianco*, *canaiolo* e *malvasia*.

VINI

Primeggiano le **DOCG MONTEFALCO SAGRANTINO PREDA DEL FALCO**, da un lato, e il **TORGIANO ROSSO RISERVA SANTA CATERINA**, dall'altro. Due rossi potenti, avvolgenti e molto longevi, compagni ideali di piatti forti, dalle tipiche carni umbre ai formaggi stagionati. Non è da meno il **ROSSO DI MONTEFALCO RISERVA RE MIGRANTE**, più che buoni il **MONTEFALCO ROSSO NIDO DEL FALCO**, il **TORGIANO ROSSO ARTEO**, e quello **BIANCO KIRNAO**.

CANTINE BETTONA

CANTINA BETTONA

INDIRIZZO
Via Assisi, 81
06084 - Bettona - PG

TEL 075.9885048
FAX 075.9885070

WEB
www.cantinebettona.com

MAIL
info@cantinebettona.com

CANTINE BETTONA

VENDITA DIRETTA

Su appuntamento, si possono effettuare visite allo stabilimento e degustazioni dei vini accompagnati da prodotti locali

RITRATTO DI CANTINA

1960, 13, 3531. Non stiamo dando i numeri, o forse si, ma le cifre che vedete sono la storia costitutiva di una delle cooperative umbre di più lunga tradizione.
Nata nel 1963 per volontà di 13 produttori illuminati, con atto notarile 3531, questa cantina ha segnato la vita enologica, economica e sociale del suo territorio di riferimento per più di cinquant'anni.
La prima vendemmia arriva nel '70, di lì in avanti è un continuo crescendo che porterà in dote centinaia di soci, una moderna cantina e svariati ettari di vigneto.
La svolta definitiva, tuttavia, si materializza negli ultimi dieci anni con l'acquisizione di tecnologie all'avanguardia per la produzione, l'imbottigliamento, l'affinamento e lo stoccaggio dei vini.

VIGNA E TERROIR

Le vigne dei soci si trovano in diversi comuni tra cui Bettona, Assisi, Cannara, Bevagna, Torgiano, Spello, Deruta, Bastia, Giano, Perugia, Valfabbrica, per un totale di 185 ettari. I suoli sono quelli tipici del massiccio del Monte Martano, tendenzialmente argillosi con variabilità di profondità e scheletro.

VITIGNI COLTIVATI

Le varietà più diffuse sono quelle del disciplinare della DOC Colli Martani, dunque *trebbiano*, *grechetto*, *malvasia*, *chardonnay* e *sauvignon* per quel che riguarda le uve bianche; *cabernet sauvignon*, *merlot*, *montepulciano*, *barbera*, *sangiovese* e *ciliegiolo* per quanto concerne le uve a bacca nera. Prevalgono comunque *trebbiano* e *grechetto* da un lato, *sangiovese* e *merlot* dall'altro.

VINI

Vasta è la gamma di prodotti, commercializzati in diversi formati e dimensioni. I vini a denominazione appartengono tutti alla DOC Colli Martani e sono il tipico **GRECHETTO**, dal corpo robusto e strutturato, il più delicato **TREBBIANO**, l'austero **SANGIOVESE** e il potente **SANGIOVESE RISERVA**. I rossi affinano in barrique per periodi variabili a seconda dei casi.

CANTINE GIORGIO LUNGAROTTI

INDIRIZZO
Viale Giorgio Lungarotti, 2
06089 - Torgiano - PG

TEL 075.988661
FAX 075.9886650

WEB
www.lungarotti.it

MAIL
lungarotti@lungarotti.it

LUNGAROTTI

VENDITA DIRETTA

É possibile effettuare visite e degustazioni su appuntamento

RITRATTO DI CANTINA

Lungarotti è "il" nome classico del vino umbro, capace di evocare alcune delle immagini più preziose della storia enologica della regione. Nata nel 1960 dalla mente geniale di Giorgio Lungarotti, la cantina è oggi guidata da grandi donne a lui legate: la moglie Maria Grazia, che dirige la Fondazione, e le figlie Chiara e Teresa. Vino, cultura, accoglienza. L'Universo Lungarotti non è solo quello chiuso dentro la bottiglia: il Museo del Vino è famoso in tutto il mondo, il Resort & Spa Le Tre Vaselle un'elegante dimora signorile seicentesca, incastonata tra le mura del borgo medievale di Torgiano, così come i casali del Poggio alle Vigne rappresentano strutture agrituristiche circondate dai filari, ideali per un soggiorno a stretto contatto con la natura. Oggi l'azienda si distingue per le tecniche colturali ecofriendly, nel pieno rispetto dell'ambiente (è suo il primo impianto di sfruttamento degli scarti della vite per produrre energia, utilizzata nella produzione dei vini) e per vinificazioni al contempo classiche e innovative.
Tradizione e modernità, ecologia e tecnologia, economia e cultura: questo è oggi il marchio Lungarotti.

VIGNA E TERROIR

Le vigne di Torgiano e Montefalco rispettano in pieno i caratteri principali delle due zone. Vigna Monticchio, sui colli di Brufa, è uno dei cru più vocati e rappresentativi della regione. Si tratta di una sorta di anfiteatro naturale di 24 ettari, esposto a sud-ovest, un tempo coperto dalle acque del lago villafranchiano, che hanno lasciato in eredità suoli argillosi e ricchi di arenarie, mentre la parte più bassa è composta dal più sciolto "sabbione gentile", caratterizzato da depositi di limo e ricco di elementi calcarei.

VITIGNI COLTIVATI

Molti i vitigni coltivati dall'azienda.
Tra i più rappresentativi i classici *sangiovese* e *canaiolo*, il *sagrantino* a Montefalco, il *grechetto* e il *trebbiano* tra i bianchi. Ma anche tante altre varietà autoctone e internazionali.

VINI

Diversi anche i vini, ovviamente, tutti su livelli d'eccellenza. Tra quelli di maggior pregio, meritano un posto d'onore il **TORGIANO ROSSO RISERVA RUBESCO VIGNA MONTICCHIO**, un grande classico a base *sangiovese* e *canaiolo*, un cru che ha dimostrato di saper sfidare il tempo, un grande vino che ha fatto conoscere l'Umbria enologica nel mondo. Splendido anche il **TORGIANO BIANCO RISERVA VIGNA IL PINO**, ottimi **TORRE DI GIANO** e **RUBESCO**. Sugli scudi **ROSSO DI MONTEFALCO** e **SAGRANTINO**, sull'altro fronte.

CANTINE GORETTI

INDIRIZZO
Str.del Pino, 4
06132 - Pila - PG

TEL 075.607316
FAX 075.6079187

WEB
www.vinigoretti.com

MAIL
goretti@vinigoretti.com

VENDITA DIRETTA

Possibilità di visite in azienda, in diverse lingue e formule personalizzate, su prenotazione.

RITRATTO DI CANTINA

In un tempo in cui le cantine affollano sempre più la scena, vale la pena ricordare quelli che in questo mondo non sono arrivati da un giorno, bensì da anni di impegno, investimenti, sacrifici e passione.
È il caso dei Goretti, famiglia perugina da sempre dedita alla terra, capace nel tempo di ritagliarsi uno spazio prestigioso nella scena bacchica regionale. Passo dopo passo, senza strappi, col senno e l'avveduta lungimiranza che la campagna ha sempre portato con sé.
Un'azienda familiare, appollaiata sulle splendide colline di Pila, a pochi chilometri dal capoluogo, su quei Colli Perugini che con la vite hanno sempre dialogato. Fino a incrociare, da qualche anno a questa parte, i destini di un altro grande territorio umbro del vino, acquisendo terreni e costruendo una nuova cantina a Montefalco, grazie all'impresa legata al marchio Fattoria Le Mura Saracene.
Gestita, ovviamente, con la stessa passione e premura della tenuta perugina, in un sapiente connubio tra le tecniche che furono e i mezzi della modernità.

VIGNA E TERROIR

I vigneti dell'azienda si estendono su terreni collinari, dominati da una torre del XIII secolo, che è anche l'emblema di tutte le etichette dei vini Goretti, particolarmente vocati per la coltura della vite e ricchi di calcare, di ferro e di oligoelementi. Se consideriamo anche la tenuta di Montefalco, gli ettari vitati totali sono circa 50. A livello agronomico è molto importante il sistema della "lotta guidata" e della "lotta integrata", a salvaguardia dell'ambiente e della salubrità dei prodotti.

VITIGNI COLTIVATI

Le varietà utilizzate variano da *grechetto* e *sagrantino*, tra le due più importanti della regione, a *sangiovese*, *merlot*, *ciliegiolo*, *trebbiano* e *chardonnay*.

VINI

Tra i vini Goretti spicca, per storia e qualità, il **COLLI PERUGINI ROSSO L'ARRINGATORE**. Prodotto con uve *sangiovese*, *merlot* e *ciliegiolo*, è un vero e proprio simbolo della cantina, capace di ammaliare per gli intensi profumi fruttati, accompagnati da note speziate e balsamiche, oltre che da una bocca rotonda e vellutata. Non da meno, tra le etichette DOC e DOCG, il **MONTEFALCO SAGRANTINO**, il **MONTEFALCO ROSSO**, il classico **GRECHETTO** e il gustoso **CHARDONNAY**.

CASTELLO MONTE VIBIANO VECCHIO

INDIRIZZO
Fraz. Mercatello - Voc. Palombaro, 22
06072 - Marsciano - PG

TEL 075.8783186 FAX 075.8783015

WEB
www.montevibiano.it

MAIL
info@montevibiano.it

VENDITA DIRETTA

Orario visite: LUNEDÌ - VENERDÌ, dalle 8 alle 13 e dalle 15 alle 17.
Visite guidate, su prenotazione, tutti i giorni della settimana, nel seguente orario: 10 - 13;16 - 20 in estate. 16 -18 in inverno

RITRATTO DI CANTINA

Tradizione contemporanea. Un ossimoro, forse, ma è questo l'incipit ideale per parlare di Monte Vibiano. Se olio e vino sono da generazioni le principali produzioni dell'azienda agricola della famiglia Fasola Bologna, è vero che il nuovo corso prende il volo nel 1998, quando la passione giovanile di Lorenzo ha ridisegnato il quadro di questa realtà e fissato l'obiettivo di creare prodotti con la potenzialità di distinguersi, coniugando un'impostazione enologica moderna con la tradizione dell'azienda e del suo territorio. Di lì alla nuova cantina il passo è breve, tanto che la prima vendemmia ufficiale arriva nel 2003. L'azienda negli ultimi anni è divenuta molto conosciuta ed apprezzata nel settore aeronautico, come uno dei principali fornitori di olio extravergine di oliva per business e first class di alcune tra le maggiori compagnie aeree del mondo, ma soprattutto per aver ottenuto da parte della DNV, prima nel mondo agricolo, la Certificazione Ambientale ISO 14064 per l'abbattimento delle emissioni di gas ad effetto serra. Insomma, la prima realtà vitivinicola al mondo a "emissioni zero" si trova sulle colline umbre, tra Marsciano e Perugia!

VIGNA E TERROIR

L'azienda ha 500 ettari in tutto, di cui 35 riservati alle vigne che si trovano nella zona DOC Colli Perugini. La natura dei terreni è di medio impasto, tendente all'argilloso-calcareo, mediamente dotata di scheletro. La giacitura, in media e alta collina, il clima temperato-caldo, rappresentano il massimo per la sanità delle uve.

VITIGNI COLTIVATI

La maggior parte dei vigneti è dedicata alle varietà a bacca nera, dal *sangiovese* ai *cabernet sauvignon* e *franc*, dal *sagrantino* al *merlot*, fino al *syrah*. I bianchi parlano la lingua del territorio con *trebbiano* e *grechetto*, e quella un po' più esotica del *sauvignon blanc*.

VINI

L'ANDREA è un DOC Colli Perugini Rosso a base *sangiovese*, con quote di *cabernet sauvignon*, *merlot* e *syrah*.
Fermenta in acciaio, quindi sosta per 12 mesi in barrique e per un altro anno in bottiglia. È un rosso di bella struttura, capace di reggere abbinamenti con piatti importanti e di durare nel tempo.
Della stessa DOC fa parte il **MONVÌ** (*sangiovese*, *cabernet sauvignon* e *merlot*).

DI FILIPPO

INDIRIZZO
Voc. Conversino
06033 - Cannara - PG

TEL 0742.731242 FAX 0742.72310

WEB
www.vinidifilippo.com

MAIL
info@vinidifilippo.com

VENDITA DIRETTA

Visite e degustazioni: LUNEDÌ - VENERDÌ, ore 9 - 12:30 e 15 - 19. SABATO: 9 - 13. La visita in cantina, con semplice degustazione dei vini, è gratuita. Per gli educational tour, della durata di 1 ora e 30 minuti ca., si propone il seguente orario: LUNEDÌ - VENERDÌ, 10:30 - 16. SABATO: 9 - 13

RITRATTO DI CANTINA

"Voglio andare a vivere in campagna…". Per molti resta il refrain di una canzone da canticchiare, per altri solo un bel sogno. Per Italo e Giuseppa Di Filippo, invece, l'idea è diventata realtà, tanto da dare vita, ormai quarant'anni fa, ad una bellissima impresa agricola che porta il loro nome.
Siamo sulle colline di Cannara, Assisi è di fronte, Torgiano e Montefalco le opposte direttrici a cui tendere. Territorio di confine, dunque, che come spesso accade ha in sé virtù opposte in alchemica combinazione.
Già, la terra... È questa la parola chiave per interpretare l'opera Di Filippo, la testarda e convinta scelta di rispettarla. Senza se e senza ma. Tanto che quella del biologico, abbracciato in anni non sospetti, non può essere considerata una moda dell'ultima ora, così come i recenti esperimenti nel campo della biodinamica. Piuttosto si tratta di una visione, intima e sincera, che mette la natura al centro,
rendendo possibile l'impresa di traghettarne i tratti nel bicchiere.

VIGNA E TERROIR

Trenta ettari vitati, adagiati su colline splendidamente esposte al sole, a metà strada fra Torgiano e Montefalco. I suoli e il microclima sono quelli tipici delle due zone e variano a seconda degli appezzamenti di terreno.
In linea con la filosofia produttiva è l'utilizzo delle oche per la "pulizia" dei vigneti, così come dei cavalli per l'aratura.

VITIGNI COLTIVATI

Diversi i vitigni allevati, tra cui i super tradizionali *sagrantino*, *grechetto* e *vernaccia di Cannara (cornetta)*. Sono inoltre presenti: *sangiovese*, *cabernet sauvignon*, *merlot*, *barbera*, *pinot bianco*, *trebbiano*.

VINI

Molti anche i vini prodotti. Si va da un **MONTEFALCO SAGRANTINO** terroso, complesso, ricco di sfumature e sapore ad un **ROSSO DI MONTEFALCO SALLUSTIO** di bella beva; dal **COLLI MARTANI SANGIOVESE RISERVA PROPERZIO**, affinato per un anno in barrique, a bianchi succosi, di grande freschezza e sapidità come il **GRECHETTO SASSI D'ARENARIA**. Tra i dolci spiccano il **SAGRANTINO PASSITO** e la rarissima **VERNACCIA DI CANNARA**.

GINO BELLUCCI

INDIRIZZO
Via della Mola, 13
06132 - Perugia - PG

TEL 075.38113
FAX 075.38700

WEB
-

MAIL
cantine@belluccigino.it

VENDITA DIRETTA

Degustazioni su appuntamento presso la Vinoteca Bellucci, Via della Mola, 13 - 06132 Perugia
Orario: 9 - 13; 16 - 20. DOMENICA *chiuso*

RITRATTO DI CANTINA

Le Cantine Gino Bellucci iniziano la loro attività negli anni '60 e portano con fierezza il nome del fondatore. Classe 1921, cresciuto in una famiglia di contadini, Gino è stato un vero pioniere dell'enologia umbra, mettendo in essere, in tempi non sospetti, un piccolo impianto di imbottigliamento che verrà rinnovato negli anni '70.
Successivamente vengono effettuati consistenti investimenti per l'acquisto di circa cinquanta ettari di terreno, tutti posizionati sulle panoramiche colline nei dintorni di Perugia, tra le frazioni di San Fortunato della Collina e San Martino in Colle.
Oggi le Cantine Bellucci continuano la loro attività rinnovando costantemente i vari vigneti ed aggiornando di continuo gli impianti di lavorazione delle uve e l'imbottigliamento.
I vini prodotti sono commercializzati in tutto il territorio nazionale, senza tralasciare alcun canale e in linea con la storia dell'azienda.

VIGNA E TERROIR

I vigneti sono ubicati nella dorsale della strada che da Perugia prosegue verso Marsciano, sui così detti Colli Perugini, e più precisamente insistono sulle frazioni di San Fortunato della Collina, San Martino in Colle e San Martino in Campo. Cinquanta ettari di terreni "forti", molto indicati per la coltivazione della vite.

VITIGNI COLTIVATI

Le varietà di uve coltivate nell'azienda sono *pinot grigio* in larga prevalenza, quindi *grechetto*, *merlot*, *incrocio manzoni*, *falanghina* e *sangiovese*.

VINI

I baluardi dei vini a denominazione sono i DOC **COLLI PERUGINI BIANCO** e **COLLI PERUGINI ROSSO**.
Il primo è prodotto con *trebbiano*, *verdicchio* e *grechetto*, ha profumi delicati e palato fresco;
il secondo prevede l'impiego di *sangiovese* e *montepulciano*, è invecchiato in botte grande e risulta gradevolmente fruttato.

Cantina di Marsciano
sasso dei lupi

SASSO DEI LUPI
SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

INDIRIZZO
Viale Carlo Faina, 18
06055 - Marsciano - PG

TEL 075.8749523
FAX 075.8749510

WEB
www.sassodeilupi.it

MAIL
simone.carpinelli@sassodeilupi.it

sasso dei lupi
Cantina di Marsciano

VENDITA DIRETTA

L'azienda effettua degustazioni presso il punto vendita della cantina e organizza visite guidate su appuntamento

RITRATTO DI CANTINA

Una cantina grandissima, un mare di vigneti dislocati in quasi tutta l'Umbria e una bella fetta del vino prodotto entro i confini regionali.
Questa è Sasso dei Lupi, azienda dal recente cambio di nome ma delle origini antiche. Costituita nel 1959, è dal 1967 che questa realtà produce e commercializza i suoi vini.
Lo stabilimento di produzione si trova a Marsciano, nelle vicinanze del borgo medievale, e vanta attrezzature moderne, tecnologicamente avanzate e automatizzate.
Oltre alla parte tecnica e alla struttura hardware di trasformazione, il cuore pulsante di Sasso dei Lupi è rappresentato dalle circa ottocento aziende agrarie associate, ripartite in alcune delle aree più vocate delle province di Perugia e di Terni.

VIGNA E TERROIR

Quasi 1.000 ettari di vigne, nel complesso, appartenenti a famiglie di agricoltori che hanno mosso piccoli passi, con costanza ed impegno, per arrivare alla miglior qualità possibile. Negli ultimi anni, inoltre, l'azienda ha dato vita ad un importante progetto di riqualificazione dei vigneti, con la messa a dimora di nuove barbatelle per una superficie di oltre 600 ettari.

VITIGNI COLTIVATI

Le varietà a bacca bianca sono: *grechetto*, *trebbiano*, *malvasia*, *chardonnay*, *pinot grigio*.
Quelle a bacca nera: *sangiovese*, *ciliegiolo*, *merlot* e *cabernet sauvignon*.

VINI

Tra i vini a Denominazione di Origine Controllata Colli Perugini spiccano il bianco **PRIMOTEMPO**, da uve *trebbiano*, *grechetto* e *chardonnay*, che mostra bei profumi floreali e morbidezza al palato; e il rosso **SECONDOATTO**, blend di *sangiovese* e *merlot*, dal colore rosso rubino, i profumi fruttati con cenni floreali, il corpo asciutto e leggermente tannico.

SPORTOLETTI ERNESTO E REMO

INDIRIZZO
Via Lombardia, 1
06038 - Spello - PG

TEL 0742.651461 FAX 0742.652349

WEB
www.sportoletti.com

MAIL
office@sportoletti.com

VENDITA DIRETTA

Possibilità di effettuare degustazioni tutti i giorni.
É richiesta la prenotazione per gruppi che vogliano degustare i vini in abbinamento al cibo

RITRATTO DI CANTINA

Storicamente legata alla terra e ai suoi frutti più nobili, la famiglia Sportoletti prosegue con passione l'opera di coltivazione della vite e di produzione di vino.
Un percorso intrapreso con forza alla fine degli anni '70, quando i fratelli Remo ed Ernesto, facendo tesoro degli insegnamenti del padre Vittorio, decidono di dedicarsi esclusivamente a questo settore.
Nel 1979 arrivano così le prime, storiche e allo stesso tempo simboliche, mille bottiglie con etichetta propria: il primo passo verso i luminosi scenari che li avrebbero aspettati negli anni a venire. Da allora l'azienda è cambiata, ha saputo crescere e migliorare progressivamente la sua qualità, senza tuttavia cedere di un millimetro sui valori della sua tradizione, fatta di gesti semplici e della convinzione di dover valorizzare al massimo le potenzialità del proprio territorio, disegnato dalle splendide colline a cavallo tra Spello ed Assisi.

VIGNA E TERROIR

Le vigne aziendali sono appollaiate tra i colli di Spello e Assisi. Santa Tecla ha esposizione sud, vanta 5 ettari a 400 mt. d'altezza ed ha terreno composto da argilla chiara, sabbia, roccia grigia friabile affiorante; il clima è fresco e ventilato. Vigna Aziendale, sempre di 5 ettari, è esposta a sud-est, ha suoli di argilla rossa calcarea con ottima presenza di scheletro. L'altitudine è di 250 mt. Vigna Valle Gloria, di 2 ettari, si trova alla ragguardevole altezza di 500 mt. Qui il terreno è argilloso, poco profondo, con presenza di scheletro e roccia calcarea. L'esposizione è a sud, il microclima fresco e soleggiato. Vigna Navello, 4 ettari, ha terreno argilloso, leggermente calcareo, con bassa permeabilità, mentre Vigna Colle dei Bensi (sempre 4 ettari) si trova a 200 mt., ed ha terreno formato da argilla chiara, poco profondo, con roccia affiorante.

VITIGNI COLTIVATI

Sangiovese, *merlot* e *cabernet*, sia *sauvignon* che *franc*, sono le colonne portanti dei vini rossi.
Grechetto e *chardonnay* quelle dei bianchi.

VINI

Anche se l'azienda ha costruito la sua immagine più brillante con dei vini a Indicazione Geografica Tipica di indubbio fascino, capaci di recensioni lusinghiere sia in Italia che all'estero, non si può non plaudire a due autentiche perle quali l'**ASSISI ROSSO** e l'**ASSISI GRECHETTO**. Il primo viene prodotto con uve *sangiovese*, *merlot* e *cabernet* e affina in barrique per circa quattro mesi. Intenso, profumato, morbido e rotondo, ha una piacevolezza mai banale o fine a se stessa.
Un rosso che vale ben più del suo prezzo.

TERRE MARGARITELLI

INDIRIZZO
Loc. Miralduolo
06089 - Torgiano - PG

TEL 075.7824668
FAX 075.7824668

WEB
www.terremargaritelli.com

MAIL
info@terremargaritelli.com

TerreMargaritelli

VENDITA DIRETTA

Visite e degustazioni da LUNEDÌ a VENERDÌ, dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 17.
SABATO dalle 9 alle 12, DOMENICA solo su prenotazione

RITRATTO DI CANTINA

Non è di ieri la passione che lega la famiglia Margaritelli alla sua terra, così come è antico l'impegno per valorizzarla, legando in maniera inscindibile il proprio nome e la propria storia a quella natura rigogliosa, unica, appagante, autentica.
La natura di una regione dal grande patrimonio ambientale e artistico, che ha alle spalle una tradizione ricca di misticismo e sacralità. Non è di ieri, dicevamo, e infatti il legame con tutto questo principia nel 1870, data che suona ormai lontana, anche se non abbastanza da far dimenticare ai Margaritelli di oggi le imprese e l'amore nel fare di quelli di ieri. Da qui la volontà di permeare i prodotti con il valore della sincerità, oltre che dalla passione e dalla fantasia, che da decenni ispira e contraddistingue gli uomini di questa famiglia. Tutto questo è Terre Margaritelli, un grande vigneto coltivato con metodi biologici, sulla splendida collina di Miralduolo che tocca Torgiano, vede Assisi e ammira Perugia.

VIGNA E TERROIR

La collina di Miralduolo dove si trova la vigna, un solo corpo di 52 ettari splendidamente esposti, ricade all'interno della DOC Torgiano, che vanta anche la DOCG nella versione Riserva.
I terreni sono in sostanziale continuità con le caratteristiche classiche della zona.

VITIGNI COLTIVATI

Le varietà principalmente utilizzate in azienda sono il *sangiovese* ed il *canaiolo* per i rossi, il *grechetto* ed il *trebbiano* per i bianchi, quasi a voler sottolineare il valore che per l'azienda riveste la storia del territorio.

VINI

Tra i vini che si fregiano della denominazione della zona, spicca il **TORGIANO ROSSO MIRANTICO**, da uve *sangiovese* (per la metà), *canaiolo*, *merlot* e *cabernet sauvignon*. Ha profumi di frutta rossa matura e leggere note speziate, palato sinuoso ma di bella polpa. Buono anche il **TORGIANO BIANCO COSTELLATO**, *grechetto* e *chardonnay* con passaggio di due settimane in barrique di rovere francese.

TILI VINI

INDIRIZZO
Via Cannella, 2
06081 - Assisi - PG

TEL 075.8064370 FAX 075.8069014

WEB
www.tilivini.com

MAIL
info@tilivini.com

TILI

VENDITA DIRETTA

Sono possibili visite guidate della cantina, dei vigneti e degli oliveti, seguite da degustazioni di vari prodotti dell'azienda, contattando la stessa almeno un'ora prima dell'appuntamento via mail, fax o cellulare, ai seguenti numeri: 349.2305981 - 349.2305980

RITRATTO DI CANTINA

Su un territorio di antica vocazione, alle pendici del monte Subasio e a due passi da Assisi, proseguendo una storia familiare legata all'olivo e alla vite che risale addirittura al 1200, nasce nel 1978 l'Azienda Vitivinicola Tili. Anche se è difficile immaginare cosa abbia trovato il capostipite di questa famiglia quando dal Nord Europa giunse fra quelle colline al seguito di Barbarossa, quel che è certo è che, da allora, i Tili hanno coltivato con amore quelle terre miste a rocce per trarne i migliori frutti.
Oggi l'impresa continua, ovviamente con gli accorgimenti e gli ammodernamenti del caso, ma il sogno è sempre quello di un tempo: far viaggiare il proprio vino negli angoli più remoti del mondo, affinché gli appassionati del buon bere lo possano conoscere e apprezzare. Per questo sono stati accuratamente selezionati i vitigni e banditi pesticidi, diserbanti e ogni altra sostanza di sintesi, abbracciando in pieno il metodo dell'agricoltura biologica.

VIGNA E TERROIR

Quindici ettari di vigna su terreni calcarei di medio impasto, poveri di materia organica, ricchi di scheletro e sali minerali. Una condizione ideale per la vite, che affonda le radici in un terreno arido permeabile, capace di arricchire il corredo organolettico delle uve di particolari componenti saline. Una stazione meteorologica permette di monitorare costantemente la vigna e l'uliveto, riducendo al minimo i trattamenti.

VITIGNI COLTIVATI

I principali vitigni a bacca bianca sono il *grechetto*, il *trebbiano* e lo *chardonnay*.
Quelli a bacca nera sono il *sangiovese grosso*, il *merlot*, il *sagrantino*, il *pinot nero* e il *cabernet sauvignon*.

VINI

Grandi promotori della DOC Assisi, i Tili ne sono anche interpreti fedeli. Fresco, brioso e di buona acidità è l'**ASSISI BIANCO**, più ricco e corposo l'**ASSISI GRECHETTO**, delicato e fragrante l'**ASSISI PINOT NERO**, materico e fruttato l'**ASSISI ROSSO**, da uve *sangiovese*, *canaiolo* e *merlot*.

LE TERRE DEL SAGRANTINO
QUELLA GRANDIOSA LINEA ROSSA

Dichiara di avere quasi mille anni, qualcuno dice addirittura di più, eppure il Sagrantino di Montefalco è un vino piuttosto giovane, con una storia in gran parte da scrivere. Certo, la vite in queste terre veniva coltivata già dai romani, il solito Plinio il Vecchio racconta di un' uva chiamata itriola, mentre il sagrantino sembra arrivato con i frati Francescani di ritorno dall'Asia Minore. Le carte poi non lasciano dubbi, quella di fare vino era cosa seria in questi lidi, rispettata e tutelata, tanto che nel 1540 la data della vendemmia era stabiliva da una precisa ordinanza comunale, e la "Mostra regionale vini ed olii" del 1925 si tenne proprio a Montefalco, definito già allora "il centro enologico più importante dell'Umbria". Tutto giusto. Ma se è vero che la tradizione di fare vino affonda le sue radici nella storia, così come le viti di sagrantino fanno con le loro, dai colli fin dentro le mura della città, dove vecchissime piante ornano gli ingressi di case, ville e palazzi, vale la pena ricordare come la prospettiva contemporanea di questo vitigno e del suo vino sia profondamente cambiata negli anni più recenti. Da nettare dolce, ancora oggi prodotto e tutelato dalla DOCG, a grande vino secco, capace di sprigionare potenza, complessità ed eleganza, oltre che un corredo polifenolico straordinario che dona colore, struttura e grandiosa capacità di invecchiamento. La sensazione, insomma, è che il bello debba ancora venire, e che questo portentoso rosso sia destinato ad una collocazione stabile tra i grandi dell'enologia italiana e mondiale. Figlio di una zona che, oltre a Montefalco, comprende parte dei territori di Bevagna, Gualdo Cattaneo, Giano e Castel Ritaldi, DOCG dal 1992, è un vitigno e un vino che pare diventato tutt'uno col suo territorio di riferimento, beneficiando come in nessun altro luogo al mondo dello spettacolare mosaico formato dai suoi climi e dai suoi terreni. Oltre a questo, la grandezza della zona è dimostrata da sublimi interpretazioni di altri vini, a cominciare dal Montefalco Rosso, splendido nella versione Riserva, le declinazioni della DOC Colli Martani, fino alle tipologie bianche, che paiono poter riservare sorprese future e nuove storie da raccontare.

AGRICOLA CASTELGROSSO

INDIRIZZO
Loc. Torregrosso
06044 - Castel Ritaldi - PG

TEL
0743.252031

FAX
-

WEB
www.agricolacastelgrosso.com

MAIL
albemancini@tiscali.it

VENDITA DIRETTA

Visite alla cantina su prenotazione, chiamando il numero 339.7821406

RITRATTO DI CANTINA

Anche se le origini della famiglia Mancini portano a Roma, la sua presenza nelle terre del Sagrantino è datata, visto che il suo arrivo in questi lidi risale alla fine dell'800.
Da allora il connubio con l'ambiente circostante, con la terra e i suoi frutti più generosi è stato totale, tanto che la produzione di vino, olio extravergine e cereali non è certo una novità dell'ultima ora.
Oggi sono i fratelli Augusto e Carlo Mancini ad occuparsi della tenuta, perpetuando una tradizione di famiglia che nel tempo si è tramutata in impresa, senza tuttavia perdere quella carica di passione ed entusiasmo propria delle fasi pionieristiche.
Tutta la proprietà si trova nel comune di Castel Ritaldi, a pochi chilometri da Montefalco, mentre i vigneti sono interamente compresi all'interno delle principali denominazioni del territorio.

VIGNA E TERROIR

Tutte le vigne sono in collina, ad un'altezza media di 350 metri sul mare, con esposizione est-ovest.
Il terreno è di media tessitura argillosa mentre il clima, caldo d'estate e freddo d'inverno, esalta i profumi tipici delle uve, prima, e dei vini, poi.

VITIGNI COLTIVATI

sagrantino
sangiovese
cabernet sauvignon

VINI

Il **MONTEFALCO SAGRANTINO** della casa è prodotto a partire da uve leggermente surmature, quindi viene affinato in barrique di rovere francese per circa due anni e per sei mesi in tonneau. Un vino di grande intensità, dai toni di frutta matura e cioccolato, capace di un corpo pieno e robusto. Il **MONTEFALCO ROSSO** affina in barrique per un anno e per sei mesi in tonneau, ed è figlio di un assemblaggio di uve che prevede *sangiovese*, *cabernet sauvignon* e *sagrantino*.

MONTIROSSO
2009

ANGELUCCI COSIMETTI

INDIRIZZO
Loc. Polzella
06036 - Montefalco - PG

TEL 075.9869176 FAX 075 9869105

WEB
www.angelucci-cosimetti.it

MAIL
info@angelucci-cosimetti.it

ANGELUCCI-COSIMETTI VINIMONTEFALCO

VENDITA DIRETTA

Visite in cantina solo su appuntamento.
Tutti i giorni dalle 9 alle 18

RITRATTO DI CANTINA

L'azienda comincia a muovere i primi passi nel 2002, forte di una proprietà viticola storica che ne accelera il percorso, situata in una zona decisamente vocata alla coltivazione della vite e alla produzione di vini di pregio. Sagrantino su tutti, ovviamente, vero protagonista di questa realtà e vitigno principe della zona.
La cantina si trova in località Polzella, esattamente a metà strada tra Montefalco e Bevagna, due splendide cittadine e altrettanti comuni divenuti ormai celebri per la produzione dei grandi vini del territorio.
I locali che la caratterizzano si trovano praticamente in mezzo alle vigne, nel cuore pulsante della produzione, e sono al centro di una ristrutturazione che ne faranno anche una struttura ricettiva, permettendo così ai viaggiatori che capiteranno da queste parti di immergersi in tutto il calore e la familiarità che caratterizzano le genti del posto.

VIGNA E TERROIR

Il territorio è collinare, infatti ci troviamo ad un'altezza che oscilla tra i 200 e i 400 metri sul mare.
I suoli sono di matrice tipicamente argillosa.
Gli ettari vitati sono 36 in tutto.

VITIGNI COLTIVATI

Sagrantino e *sangiovese* fanno la parte del leone, arrivando ad occupare quasi 30 ettari.
A *merlot* e *cabernet sauvignon* non restano che pochi ettari.

VINI

Il **MONTEFALCO SAGRANTINO** è il vino ammiraglia dell'azienda: affinato in barrique di rovere francese, ha potenza e profondità, oltre che profumi decisamente intensi. Simile l'elevage del **ROSSO DI MONTEFALCO**.
Minuscola ma preziosa la produzione di **SAGRANTINO PASSITO**, anche questo con passaggio in piccoli carati di legno.

ANTICA TENUTA COL SANT'ANGELO

INDIRIZZO
Via Gramsci, 3
06035 - Gualdo Cattaneo - PG

TEL 0742.98163
FAX 178.2216924

WEB
www.colsantangelo.com

MAIL
info@colsantangelo.com

VENDITA DIRETTA

Non si effettuano visite in cantina

RITRATTO DI CANTINA

L'azienda Col Sant'Angelo della famiglia Giansanti nasce dalla passione per il vino, interpretato come straordinario mezzo di espressione del territorio, capace di trasporre nel bicchiere i suoi caratteri essenziali. Ecco perché la produzione è a "tiratura limitata", al fine di ottimizzare al massimo il proprio potenziale viticolo e regalare agli appassionati bottiglie di alta qualità.
La tenuta si trova nel comune di Gualdo Cattaneo, area che ha dimostrato di essere ideale per la produzione dei rinomati vini a denominazione della zona, tra i quali il famoso Sagrantino, ottenuti attraverso le più innovative tecnologiche e le migliori attrezzature in circolazione, ideali da abbinare alla cucina umbra, caratterizzata da sapori forti e realizzata con cibi poveri ma genuini.

VIGNA E TERROIR

I vigneti si estendono nei comuni di Montefalco e Gualdo Cattaneo per una superficie vitata di circa sette ettari.
Il vigneto di Montefalco è situato sul lato est della collina, mentre quello di Gualdo Cattaneo si trova nella vocata località di Marcellano.

VITIGNI COLTIVATI

In ordine di importanza ed estensione, sono: *sangiovese* (che occupa la metà delle vigne), *sagrantino*, *merlot*, *ciliegiolo*, *trebbiano*, *malvasia* e *grechetto*.

VINI

Spiccano i vini DOC e DOCG della zona. Il **MONTEFALCO SAGRANTINO MEDIEVALE** è ricco, carnoso, dai profumi ampi e terrosi.
Il **MONTEFALCO ANGELO ROSSO** è intenso, di beva più rilassata e seducente.

ANTONELLI
MONTEFALCO
SAGRANTINO

ANTONELLI SAN MARCO

INDIRIZZO
Loc. San Marco, 60
06063 - Montefalco - PG

TEL 0742.379158 FAX 0742.371063

WEB
www.antonellisanmarco.it

MAIL
info@antonellisanmarco.it

ANTONELLI
Montefalco

VENDITA DIRETTA

É possibile effettuare degustazioni e visite in cantina con il seguente orario: LUN-SAB: 9 - 12; 15 - 18. É gradita la prenotazione.
Su prenotazione è possibile effettuare lezioni di cucina o pranzi/cene a base di piatti tradizionali umbri

RITRATTO DI CANTINA

Le origini di questa meravigliosa realtà sono testimoniate da alcuni antichi documenti medievali che ricordano come la coorte longobarda di San Marco de Corticellis fosse uno dei territori più vocati alla coltivazione della vite e dell'olivo. Appartenuta al Vescovo di Spoleto tra il XIII ed il XIV secolo, viene acquistata nel 1881 dall'avvocato Francesco Antonelli, sotto la cui gestione compie profonde trasformazioni e migliorie.
Estesa per oltre centosettanta ettari, tutti nel comune di Montefalco, vanta vigneti in alcuni delle migliori parcelle della zona: dei veri e propri Grand Cru condotti con metodi biologici.
La cantina è stata ampliata di recente e sorge vicino all'antico casale Satriano, anch'esso restaurato e adibito all'accoglienza. Dal 1986 l'azienda è diretta da Filippo Antonelli, capace di preservarne l'antico fascino con una lettura perfettamente contemporanea.
I vini sono quanto di più classico, elegante e profondo il territorio di Montefalco possa offrire.

VIGNA E TERROIR

Le vigne, circondate dai boschi, occupano 45 ettari della superficie totale. Si trovano a un'altitudine media di 350 metri e poggiano su terreni collinari, di origine pleistocenica e alluvionale. Suoli profondi, dunque, argillosi e molto ricchi di calcare. L'esposizione prevalente è a sud-ovest, il microclima è ideale per la vite. La vigna Chiusa di Pannone, a circa 400 metri di altitudine, ha caratteristiche peculiari che ne fanno un cru a sè stante.

VITIGNI COLTIVATI

sangiovese
sagrantino
merlot
montepulciano
grechetto
trebbiano spoletino

VINI

I vini firmati Antonelli sono rilassati, classici, eleganti, frutto di estrazioni non forzate e affinamento in legni di varie dimensioni.
Il **MONTEFALCO SAGRANTINO CHIUSA DI PANNONE** è una delle migliori espressioni della denominazione.
Non da meno il classico **SAGRANTINO**, anche nella magistrale versione **PASSITO**, o il sublime **MONTEFALCO ROSSO RISERVA**.
Più che ottime tutte le altre etichette.

ARNALDO CAPRAI

INDIRIZZO
Loc. Torre
06036 - Montefalco - PG

TEL 0742.378802 FAX 0742.372422

WEB
www.arnaldocaprai.it

MAIL
info@arnaldocaprai.it

ARNALDO·CAPRAI
Viticoltore in Montefalco

VENDITA DIRETTA

Visite: LUNEDÌ - SABATO, dalle 10 alle 19
Degustazioni: LUNEDÌ - SABATO, dalle 10 alle 19. DOMENICA solo su prenotazione

RITRATTO DI CANTINA

Che sarebbe il Sagrantino se non ci fosse stata la famiglia Caprai è cosa difficile da dire, ma certo appare quasi impossibile immaginare il territorio di Montefalco e il suo vino simbolo senza l'illuminata, pionieristica e rivoluzionaria azione della sua cantina di riferimento.
Fondata nel 1971 da Arnaldo Caprai, imprenditore tessile di successo, l'impresa vive una svolta decisiva con l'arrivo al vertice del figlio Marco, al volgere degli anni '80. Convinto da subito delle potenzialità del Sagrantino, della grande ricchezza della tradizione e della possibilità di recuperarla in chiave moderna, le sue imprese vulcaniche hanno significato grandi innovazioni in tutti i settori: dai moderni metodi di produzione e gestione aziendale, a ricerca, comunicazione e marketing.
Se oggi il binomio territorio - identità ha un senso a Montefalco, se il Sagrantino è uscito da una produzione confidenziale che ne faceva poco più che una reminescenza folkloristica del passato, gran parte del merito si deve a questa famiglia e alla sua impresa.

VIGNA E TERROIR

Oggi l'azienda raggiunge un'estensione di 150 ettari di cui 136 vitati. La tessitura tendenzialmente argillosa del terreno determina nei vini ricchezza di estratti, vivacità di colore e caratteristiche di longevità. La composizione calcarea favorisce ottime gradazioni alcoliche e intensità dei profumi.
Il clima continentale vede alternare estati calde e tendenzialmente asciutte a inverni piuttosto freddi.

VITIGNI COLTIVATI

Il *sagrantino* è naturalmente al primo posto nei pensieri e nelle attenzioni dell'azienda, tanto che sono innumerevoli le ricerche condotte su questa varietà.
Sono comunque presenti anche *sangiovese*, *merlot*, *cabernet sauvignon*, *canaiolo*, *pinot nero*, tra le varietà a bacca nera.
Grechetto e *trebbiano spoletino* tra quelle a bacca bianca.

VINI

Il **MONTAFALCO SAGRANTINO 25 ANNI** è la pietra angolare della denominazione, il vino che ha dimostrato, prima di tutti, la reale potenzialità della zona e la capacità di giocare una partita di primissimo piano. Magistrale nel connubio tra frutto e spezie, di clamorosa intensità, ha una bocca impressionante per volume, potenza e ampiezza. La sua capacità di invecchiamento appare assoluta. Un vino immortale. Splendido anche il **SAGRANTINO COLLEPIANO**, delizioso il **PASSITO**, non meno che buoni tutti gli altri vini. A cominciare dalle varie versioni di **MONTEFALCO ROSSO**.

AZIENDA AGRARIA F.LLI TOCCHI
CANTINA POGGIO TURRI

INDIRIZZO
Via Poggio Turri, 1
06036 - Montefalco - PG

TEL
0742.379287
0742.379767

FAX
0742.379287
0742.354463

WEB
www.cantinapoggioturri.com

MAIL
info@cantinapoggioturri.com

VENDITA DIRETTA

La cantina è aperta tutti i giorni dalle ore 9 alle 19 con possibilità di visite guidate e degustazioni.
É gradita la prenotazione

RITRATTO DI CANTINA

Alle spalle di questa impresa relativamente recente, sorta nel 2000, c'è l'eredità e la storia di generazioni di coltivatori diretti. Nasce su basi solide, dunque, con lo scopo nobile di continuare a vinificare le uve raccolte nei vigneti di famiglia. La cantina si eleva su di un poggio "solare" che affianca la città di Montefalco, e domina dall'alto un orizzonte fatto di vigneti, oliveti e campi di grano.
Le lavorazioni in cantina, che non manca di moderne attrezzature, vengono effettuate nel massimo rispetto delle tradizioni, a tutela della qualità e della tipicità dei vini. Le vigne vengono seguite direttamente in ogni loro periodo di vita: dalla scelta dell'impianto alla potatura, dai trattamenti alla vendemmia.
Un modo di accompagnare la natura, più che di dominarla, simboleggiata ad esempio da alcune viti molto vecchie, solo in apparenza arcaico retaggio di una viticoltura superata, nella realtà patrimonio inestimabile e garanzia di continuità con le proprie origini.

VIGNA E TERROIR

Il "vigneto" aziendale si divide in quattro zone. La prima, a quasi 400 metri d'altezza, è dedicata al *sagrantino*, così come la seconda, di un centinaio di metri più bassa.
La terza è esposta ad est, e vede allevate diverse uve che compongono altrettanti vini; mentre la quarta ed ultima zona, tra le altre varietà, fa registrare la presenza di un grande autoctono bianco: il *trebbiano spoletino*.

VITIGNI COLTIVATI

Tra le uve a bacca nera è il *sagrantino* a farla da padrone, anche se non mancano *sangiovese*, *merlot* e un po' di *cabernet sauvignon*.
Tra quelle bianche prevale il *grechetto*, anche se grande importanza culturale, storica e simbolica è rappresentata dal *trebbiano spoletino*.

VINI

Tra i vini a denominazione spicca il **MONTEFALCO SAGRANTINO**, prodotto sia nella versione **SECCO** che in quella **PASSITO**, vero retaggio della tradizione della zona. Il primo è un rosso potente e complesso, di grande struttura e carica tannica, il secondo è una sorta di unicum dal fascino senza tempo. Grintoso il **MONTEFALCO ROSSO**, prodotto anche nella suggestiva versione **RISERVA**, chiude il cerchio il **COLLI MARTANI GRECHETTO**, vinificato e affinato in acciaio.

AZIENDA AGRARIA MORETTI OMERO

INDIRIZZO
Via S. Sabino, 20
06030 - Giano dell'Umbria - PG

TEL
348.0458656

FAX
-

WEB
www.morettiomero.it

MAIL
info@morettiomero.it

VENDITA DIRETTA

É possibile effettuare visite alla cantina e alle vigne, fare delle degustazioni guidate prenotando al numero 348.0458656
Il nostro punto vendita è aperto nel seguente orario: 9 - 13; 15 - 20. Nei giorni festivi solo la mattina.

RITRATTO DI CANTINA

La storia della famiglia Moretti con la terra principia alla fine della Seconda Guerra Mondiale, quando il nonno di Omero, l'attuale titolare, dopo aver cercato fortuna in Svizzera, torna in patria e decide di avviare l'attività acquistando il primo oliveto. Comincia da questo semplice e simbolico gesto una tradizione di famiglia che si tramanda di generazione in generazione, e che vede via via piantare nuovi olivi e nuove viti. Il territorio di appartenenza è splendido, lungo la via che, dalla statale Foligno-Todi, conduce a Giano dell'Umbria e ai Monti Martani. Oggi quella dei Moretti resta una piccola azienda, anche se sul fronte della salvaguardia del territorio, della genuinità dei prodotti e della loro identità territoriale non ha nulla da invidiare a nessuno. Il metodo dell'agricoltura biologica, che riguarda le 4.500 piante di olivo e le 25.000 viti di proprietà, non è una moda dell'ultima ora ma una convinzione radicata nel tempo, tanto che dal 1992 tutti i prodotti sono garantiti dal controllo dell'Istituto Certificazione Etica e Ambientale e dalla certificazione A.I.A.B.*(Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica)*.

VIGNA E TERROIR

I metodi agricoli rispettosi del territorio, che annovera suoli dai caratteri mediamente argillosi e il clima tipico per la zona, sono garanzia di identità e originalità dei prodotti.

VITIGNI COLTIVATI

Gli ettari dedicati al *sagrantino*, vitigno principe della zona, sono in tutto cinque, compreso l'ettaro di Vignalunga.
Quindi ancora: *sangiovese* e *merlot*, tra le varietà a bacca nera; *grechetto* e *malvasia* per quelle a bacca bianca.

VINI

Il **MONTEFALCO SAGRANTINO** della casa, specie dopo il giusto periodo di affinamento in bottiglia, risulta di una particolare piacevolezza che definiremmo con una specie di ossimoro "rusticamente elegante". Un vino di sapore e di sostanza, in certe annate dai tratti quasi borgognoni. Non meno interessante il **MONTEFALCO ROSSO**, dal sorso solo in apparenza più facile.
Dolce ma non stucchevole il **MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO**.

AZIENDA AGRARIA SCACCIADIAVOLI

INDIRIZZO
Loc. Cantinone, 31
06036 - Montefalco - PG

TEL 0742.371210 FAX 0742.378272

WEB
www.scacciadiavoli.it

MAIL
scacciadiavoli@tin.it

VENDITA DIRETTA

Visite e degustazioni sono possibili dal LUNEDÌ al VENERDÌ, dalle ore 8:30 alle 12 e dalle 14:30 alle 17:30
Per degustazioni con prodotti tipici (10 €) è obbligatoria la prenotazione con un preavviso di almeno due giorni

RITRATTO DI CANTINA

È senza ombra di dubbio una delle cantine più affascinanti d'Italia, voluta e realizzata nella seconda metà dell'800 dal principe Boncompagni, figura illuminata e competente dell'epoca.
Il nome Scacciadiavoli, invece, deriva da una storia di esorcismo che sfuma ovviamente nella leggenda: *"un giorno una giovane donna impossessata venne affidata ad un esorcista che tentò invano di liberarla attraverso le sue formule e i suoi infusi. Come ultimo rimedio le fece bere del vino rosso della zona, ubriacandola. Come d'incanto la giovane rinsavì!"*. Ma veniamo a fatti più certi e recenti: nel 1954 la cantina viene acquistata da Amilcare Pambuffetti, dando così continuità storica sia all'azienda che alla sua famiglia. Suo nonno, infatti, aveva lavorato in quella tenuta fin dalla tenera età, dando un sostanziale contributo alla sua crescita. La vera svolta, quella che ci consegna la realtà modello che conosciamo oggi, arriva tuttavia nel 2000, quando i fratelli Francesco, Carlo e Amilcare, in nome dell'antica tradizione, decidono di restaurare il meraviglioso edificio che ospita la cantina, restituendogli la bellezza perduta (e forse qualcosa in più...), e di imprimere ai vini una notevole svolta qualitativa.

VIGNA E TERROIR

Dei 130 ettari aziendali, attualmente sono 35 quelli dimorati a vigneto. I terreni sono franco-argillosi, mediamente profondi, molto vocati per una viticoltura di qualità incentrata su cultivar tardive come il sagrantino. L'altitudine varia tra i 350 ed i 450 metri, in posizione intermedia tra due pianure, quelle del Topino e del Clitunno. Le esposizioni sono principalmente sud-est e sud-ovest, mentre una piccola quota si trova a nord-est.

VITIGNI COLTIVATI

Le varietà principali coltivate in casa Scacciadiavoli sono *sagrantino*, *sangiovese*, *merlot*, e *grechetto* tra i bianchi.

VINI

Il **MONTEFALCO SAGRANTINO** firmato Scacciadiavoli è tra i più riusciti di tutta la denominazione: affina per diversi mesi in barrique, ha colore impenetrabile, timbro aromatico intenso e profondo, corpo vigoroso ma levigato, nonostante la carica tannica tipica del vitigno. Un vino di grande impatto, ricco ma di bella rotondità. Ottimo il **MONTEFALCO ROSSO** (*sangiovese*, *merlot*, *sagrantino*) incentrato su una trama di frutti rossi e vaniglia. Sugli scudi anche il **SAGRANTINO PASSITO**.

AZIENDA AGRICOLA ADANTI

INDIRIZZO
Via Belvedere, 2
06031 - Bevagna - PG

TEL 0742.360295 FAX 0742.361270

WEB
www.cantineadanti.com

MAIL
info@cantineadanti.com

VENDITA DIRETTA

Visite e degustazioni solo su prenotazione: LUNEDÌ - VENERDÌ, ore 8:30 - 12:30; 14 - 17:30
SABATO ore 8:30 - 12:30

Adanti è una delle cantine storiche della zona del Sagrantino, capace di un fascino classico senza tempo, ma perfettamente a sua agio nella sua dimensione contemporanea.
Nasce negli anni Settanta del secolo scorso, quando il commerciante di mobili Domenico Adanti (oggi i proprietari sono i discendenti Daniela, Donatella e Pietro) decide di acquistare la villa di Arquata e i terreni ad essa circostanti, impiantando i primi vigneti.
Nel 1977 una delle svolte nella storia della maison, con tratti che sconfinano quasi nel romanzo, se non nella fiaba: entra in scena Alvaro Palini, sarto di gran successo a Parigi, dove ha la possibilità di conoscere i grandi vini francesi dell'epoca, che diventa ben presto una figura di riferimento dell'azienda, cantiniere mitico e personaggio tra i più affascinanti del vino italiano.
In sintesi, Adanti è un passaggio necessario per chi decide di approfondire la conoscenza dei vini della zona.

VIGNA E TERROIR

Il corpo principale dell'azienda (20 ettari) si trova in località Arquata, a due passi da Bevagna, su di un poggio assolato e dai terreni argilloso-calcarei, capaci di vini strutturati e generosi. In zona Campoletame ci sono invece 7 ettari su suoli fatti di argille e calcare, con buona componente sabbiosa, e caratterizzati da brezze fresche. I vini di questa zona sono profumati, con note speziate, di buona struttura ma dal profilo delicato. E infine eccoci a Colcimino, un vero Grand Cru dove si trova la vigna vecchia, su terreni argilloso-calcarei, con presenza di scheletro e dunque più leggeri e permeabili. I vini che si ottengono qui sono raffinati ed eleganti, con note minerali, di notevole profondità e fitta trama tannica.

VITIGNI COLTIVATI

Sagrantino, *sangiovese*, *cabernet sauvignon*, *barbera*, *grechetto*, *chardonnay*

VINI

Oggi i vini Adanti occupano un posto nel firmamento della zona, e vantano alcune delle espressioni più classiche e personali di Sagrantino in commercio. Austero, minerale, dai profumi profondi e mutevoli, capace di spessore e grana tannica incisiva, Il **DOMENICO** è uno dei cavalli di razza della categoria e proviene dal cru Colcimino. Splendido anche il **MONTEFALCO SAGRANTINO** "classico", di grande profondità e sapore. Entrambi sono vini da lungo invecchiamento. Ottime tutte le altre etichette.

TABARRINI

AZIENDA AGRICOLA TABARRINI

INDIRIZZO
Fraz. Turrita
06036 - Montefalco - PG

TEL 0742.379351 FAX 0742.371242

WEB
www.tabarrini.com

MAIL
info@tabarrini.com

TABARRINI MONTEFALCO

VENDITA DIRETTA

È possibile visitare la cantina (in italiano o in inglese). Sono inoltre presenti diversi menù degustazione, da abbinare ai vini. Per informazioni: www.tabarrini.com/it/visita_guidata.html. La cantina è aperta dal LUNEDÌ al SABATO, 9:30 - 13 e 14:30 - 18:30

RITRATTO DI CANTINA

Imprevedibile, eclettico, appassionato con tratti maniacali, Giampaolo Tabarrini incarna alla perfezione la sua cantina, una delle più intriganti del territorio del Sagrantino.
Appartenente ad una famiglia di storici viticoltori, Giampaolo ha saputo tuttavia valorizzarne la storia, da sempre legata a Turrita, la località di Montefalco dove si trova la moderna cantina, immersa tra colli e vigneti, in un paesaggio suggestivo dove uomo e natura vanno a braccetto.
La filosofia aziendale è chiara: tutto è seguito in prima persona, dal grappolo alla bottiglia, e tutto deve essere perfetto, figlio di premure e metodi di rara meticolosità.
Poche regole che hanno contribuito, in una manciata di anni, a lanciare la cantina e i suoi vini nel firmamento delle stelle più luminose di Montefalco, regalando agli appassionati alcune etichette non solo eccellenti, ma anche identitarie, personali, dallo stile inconfondibile e accattivante.

VIGNA E TERROIR

Undici ettari divisi in 9 vigne, con diversi cru che vengono vinificati e imbottigliati separatamente per esaltare i caratteri delle diverse zone.
I terreni sono prevalentemente argillosi e limosi, con presenza di ciottoli di fiume.
L'altitudine, l'esposizione e il tipo di allevamento variano di vigna in vigna.

VITIGNI COLTIVATI

Grande cura è riservata alla coltivazione di *sagrantino*. Per i rossi sono anche presenti *sangiovese* e *barbera*, mentre è da sottolineare il *trebbiano spoletino* come varietà a bacca bianca di grande pregio.

VINI

Caratteri diversi per i vari cru di **MONTEFALCO SAGRANTINO** proposti. Il **COLLE ALLE MACCHIE**, venduto dopo 6 anni di affinamento in cantina è ricchissimo e potente, con sensazioni di frutti scuri, spezie e cioccolato; il **CAMPO ALLA CERQUA**, che affina in botti grandi di rovere, è sinuoso ed elegante; mentre il **COLLE GRIMALDESCO** è il grande classico della casa, capace di mostrare una bella struttura e di unire calore e dinamismo. Ottimi tutti gli altri vini, dal **SAGRANTINO PASSITO** al **MONTEFALCO ROSSO**.

BOCALE

INDIRIZZO
Via Fratta Alzatura - Loc. Madonna della Stella
06036 - Montefalco - PG

TEL 0742.399233 FAX 0742.510015

WEB www.bocale.it

MAIL info@bocale.it

BOCALE
Valentini - Viticoltori di Montefalco

VENDITA DIRETTA

La cantina è aperta tutti i giorni, dalle ore 9 alle ore 19, per visite guidate e degustazioni dei vini dell'azienda.
Per degustazioni in abbinamento a formaggi e salumi umbri è necessaria la prenotazione

RITRATTO DI CANTINA

A volte la storia pare giocare con i destini degli uomini: tesse, cuce, scioglie matasse e riannoda i fili, ma quasi mai li taglia del tutto. Ecco allora che la famiglia Valentini, dedita all'agricoltura fin dall'inizio del secolo scorso, ritrova la strada del suo destino, valorizzandolo, grazie alle nuove generazioni.
A partire dal 2002, quando decide di dar vita a Bocale, la sua impresa legata al vino.
Nomen omen, verrebbe da dire, perché proprio questo era il modo con cui i Valentini vennero presto chiamati in zona, facendo riferimento al termine dialettale che indica il boccale da due litri, usato da quelle parti sia per l'olio che per il vino.
Oggi Bocale è una piccola azienda modello, appollaiata sulle dolci colline di Alzatura, nel comune di Montefalco, in zona Madonna della Stella. Un posto conosciuto e rinomato per l'omonimo santuario e per le produzioni agricole di qualità. Che da qualche anno sono state rimpinguate da alcune bottiglie personali, autentiche, di bella veste territoriale. Naturalmente firmate Bocale.

VIGNA E TERROIR

La superficie totale dell'azienda è di 5 ettari, di cui 4 vitati. Il terreno, esposto ad est, si trova ad un'altezza di 250 - 270 metri, è in leggera pendenza e vede una marcata prevalenza di argilla.
È gestito con cura e rispetto dell'ambiente attraverso l'inerbimento, il diserbo meccanico, la concimazione con sovescio e stallatico.

VITIGNI COLTIVATI

Due ettari di *sangiovese* e *merlot* e due ettari di *sagrantino*.

VINI

Il **MONTEFALCO SAGRANTINO** è prodotto a partire da una macerazione di quasi un mese sulle bucce, con fermentazione spontanea attraverso i soli lieviti autoctoni. Sa coniugare espressività aromatica, struttura e carattere, regalando il meglio di sé con il giusto periodo di affinamento. Il **ROSSO DI MONTEFALCO**, da uve sangiovese, sagrantino e merlot, coniuga intensità e armonia.

Sagrantino
di Montefalco

CANTINA BARTOLONI

INDIRIZZO
Loc. Moriano Case Sparse
06030 - Giano dell'Umbria - PG

TEL 0742.379864 FAX 0742.379864

WEB
www.cantinabartoloni.it

MAIL
info@cantinabartoloni.it

VENDITA DIRETTA

La cantina è sempre aperta. Per degustazioni inviare una mail o contattare il numero 338.8195558

RITRATTO DI CANTINA

Una bella storia di vita e di passione al femminile. Questa è infatti una cantina creata dalle donne e da donne gestita, in piena libertà, senza alcun assillo o convenzione commerciale, nel rispetto più puro del territorio e della tradizione.
In principio fu Rosa, a fine '800. Era lei che in quell'epoca si recava in città, col calesse trainato dalla sua cavallina bianca, a comprare il "vetriolo", l'unico prodotto usato per la cura dei vigneti. Un'immagine simbolo, rappresentativa di una famiglia legata alle cose vere, semplici, autentiche.
Dalla mitica Rosa di ieri alla Maria Rosa di oggi, il passo può essere considerato breve, grazie ad una continuità nei valori che rende attuale il passato, e che a sua volta da forza al presente.
Tradizione contemporanea, rispetto dell'ambiente e dei caratteri di una terra salubre, incontaminata, bellissima. E nient'altro.

VIGNA E TERROIR

Le uve nascono in colline dalle forti pendenze, circondate da ulivi e boschi, su terreni decisamente sassosi che arrivano a 500 metri d'altezza, regalando acidità e note minerali.
Sono inoltre ben ventilati ed hanno forti escursioni termiche dovute alla vicinanza coi Monti Martani.

VITIGNI COLTIVATI

Il *sagrantino* occupa la metà dei vigneti aziendali, quindi sono presenti diversi cloni di *sangiovese* e *merlot*. Menzione particolare merita il *trebbiano spoletino*, uva bianca tradizionale che qui cresce su piante centenarie, di raro fascino e suggestione.

VINI

Il **MONTEFALCO SAGRANTINO NORMANNIA** matura per circa due anni in botti grandi di rovere francese: ha profumi complessi e avvolgenti, bocca carnosa e ricca di estratti, oltre che grande capacità di migliorare con l'invecchiamento. La versione "Passito" si chiama **PASSIONE**, è molto ricercato e prodotto in serie limitatissima. Chiudono il **MONTEFALCO ROSSO POGGIO LA PIA**, da un vigneto nei pressi della pieve di Santa Maria di Lucciano, e il **COLLI MARTANI SANGIOVESE IL NOBILE**.

CANTINA BROCCATELLI

INDIRIZZO
Via Turri Polzella, 32
06036 - Montefalco - PG

TEL 0742.378387 FAX 0742.378387

WEB
www.cantinabroccatelli.com

MAIL
michela-micheli@libero.it

VENDITA DIRETTA

Visite e degustazioni previo appuntamento

RITRATTO DI CANTINA

La famiglia Broccatelli appartiene alla più autentica cerchia delle realtà contadine della zona di Montefalco ed ancora oggi il suo modo di operare può considerarsi artigianale, nell'accezione più genuina del termine.
Conosciuta da anni per l'abnegazione e il saper fare, custode delle tradizioni del territorio, con occhio attento alla qualità e alla soddisfazione dei clienti, questa realtà dimostra un'eccezionale capacità di rimanere ancorata alla sua terra, ai dettami del passato, alla voglia di camminare nel solco di una continuità mai fine a se stessa.

VIGNA E TERROIR

I vigneti sono collocati a media collina, divisi in cinque appezzamenti che in tutto arrivano a 5 ettari complessivi di proprietà.

VITIGNI COLTIVATI

Il *sagrantino*, vitigno tradizionale e unico, rappresenta circa il 70% delle uve coltivate. Sono anche presenti *sangiovese*, *merlot* e *trebbiano spoletino*, uva antica che di recente è tornata alla ribalta.

VINI

Il **MONTEFALCO SAGRANTINO SECCO** viene vinificato in contenitori d'acciaio, prima dell'affinamento in barrique. È un vino robusto e potente, distinto da note di frutti di bosco e spezie, capace di evolvere nel tempo grazie ad un'impressionante carica polifenolica. Ottima anche la tipologia **PASSITO**. Il **MONTEFALCO ROSSO** è frutto di un assemblaggio di *sangiovese*, *merlot* e *sagrantino*, ha struttura e nerbo, oltre che bella persistenza.

CANTINA F.LLI PARDI

INDIRIZZO
Via G. Pascoli, 7/9
06036 - Montefalco - PG

TEL 0742.379023 FAX 0742.379023

WEB
www.cantinapardi.it

MAIL
info@cantinapardi.it

VENDITA DIRETTA

Periodo estivo: LUNEDÌ - VENERDÌ 8:30 - 18. SABATO - DOMENICA 9:30 - 18. Periodo invernale: LUNEDÌ - VENERDÌ 9 - 17 SABATO - DOMENICA 9:30 - 17:30
Visite fuori orario solo su appuntamento.

RITRATTO DI CANTINA

La storia della famiglia Pardi è intrecciata a quella di Montefalco e alle sue eccellenze più intime. Già nel 1919 la cura e l'attenzione per la viticoltura erano patrimonio dei fratelli Alberto, Francesco e Alfredo Pardi, che lavoravano manualmente, e con passione, le uve allevate presso alcuni locali del complesso di San Francesco. I vini allora prodotti venivano commercializzati in tutto il territorio, trovando nella Città del Vaticano l'acquirente di maggior prestigio.
Oggi quella storia rivive nei giovani pronipoti Francesco, Gianluca e Albertino Pardi, che agli albori del nuovo millennio hanno ricostituito l'antica attività dei bisnonni, interpretandola in chiave contemporanea. La cantina attuale è situata appena fuori le mura di Montefalco, la "Ringhiera dell'Umbria", e dunque mantiene anche dal punto di vista logistico il legame indissolubile con questa città e con la sua essenza.

VIGNA E TERROIR

I vigneti Pardi si estendono per circa 11 ettari e si trovano lungo le dolci colline di Casale, Campolungo, Lasignano e Pietrauta.
Qui i terreni sono prevalentemente di origine sedimentaria, mentre le esposizioni est-sud-est garantiscono l'ottimo equilibrio delle piante e dei frutti.

VITIGNI COLTIVATI

Le varietà a bacca nera sono: *sagrantino*, *sangiovese*, *cabernet sauvignon* e *merlot*.
Quelle a bacca bianca, invece, *grechetto*, *chardonnay* e *trebbiano spoletino*.

VINI

I vini si distinguono per un innato equilibrio e una certa delicatezza espressiva. Meno prepotenti e muscolari di altri, hanno un'anima nobile quasi sussurrata, da ricercare tra le pieghe aromatiche più che nella struttura. Così il **MONTEFALCO SAGRANTINO**, che affina in barrique per diciotto mesi, e il **MONTEFALCO ROSSO**, più lieve ma sulla stessa linea stilistica.
Intrigante il **MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO**, delizioso il "raro" **MONTEFALCO BIANCO COLLE DI GIOVE**.

CANTINA MONTIONI

INDIRIZZO
Viale della vittoria, 34
06036 - Montefalco - PG

TEL 0742.379214 FAX 0742.379214

WEB
www.gabrielemontioni.it

MAIL
info@gabrielemontioni.it

MONTIONI

VENDITA DIRETTA

Sono possibili visite tutti i giorni (anche festivi) previo avviso. Orario: 9 - 12:30; 15 - 19.

RITRATTO DI CANTINA

Nota da anni per la qualità raggiunta nella produzione di olio extravergine, la famiglia Montioni ha deciso di investire le proprie competenze anche nel vino.
Il progetto nasce nel 2000 e comprende la realizzazione di una nuova cantina con caratteristiche davvero peculiari: rispecchia fedelmente la tipica architettura umbra, è interamente realizzata sotto terra, ed è stata edificata con materiali di alto valore storico-architettonico. Si trova a pochi metri dal borgo di Montefalco ed ha nei componenti della famiglia le colonne portanti di tutte le attività in cui è impegnata.
Paolo Montioni è il titolare ed ideatore del progetto, un vero cultore dell'alta qualità e instancabile perfezionista. Entra in azienda nel 1999 e da allora decide di ristrutturare completamente il modo di fare attività agricola e vitivinicola. Con lui, oltre all'enologo Cesare Toja, il resto della famiglia Montioni in bella e nutrita evidenza: Gabriele, Cesare, Elisabetta, Piera Garofani e Sara Schiavoni.

VIGNA E TERROIR

Le vigne (2 ettari di proprietà e altrettanti in affitto) si trovano tutte nel comune di Montefalco, con bella e assolata esposizione sud-est.
Qui i terreni sono argillosi e ricchi di nutrienti, dunque ideali per gli ambiziosi progetti della famiglia.

VITIGNI COLTIVATI

Le uve raccontano la storia di Montefalco, dunque grande prevalenza ai vitigni più classici della zona come *sangiovese* (in prevalenza) e *sagrantino*.
Non manca neppure un po' di *merlot*.

VINI

Due etichette. Da una parte la più importante denominazione della zona, la **DOCG MONTEFALCO SAGRANTINO**, "ambasciatore nel mondo della famiglia Montioni", capace di evocare il calore e l'accoglienza delle sua terra.
Dall'altra la **DOC MONTEFALCO ROSSO**, "il gioiello di famiglia, ideale per chi ama rompere gli schemi regalandosi qualcosa di buono".

CANTINA NOVELLI

INDIRIZZO
Loc. Casa Naticchia
06036 - Montefalco - PG

TEL 0744.803301 FAX 0744.814345

WEB
www.cantinanovelli.it

MAIL
cantina@grupponovelli.it

CANTINA NOVELLI

VENDITA DIRETTA

Visite guidate con degustazioni. LUNEDÌ - VENERDÌ: *9 -17.* SABATO: *9 - 12.* LIGHT TOUR: *visita della cantina, degustazione di 3 vini della linea classica con focacce.* CLASSIC TOUR: *visita guidata della cantina, degustazione di 3 vini della linea classica, selezione di affettati e formaggi nostrali*

RITRATTO DI CANTINA

Rampollo di una famiglia che ha legato il suo nome all'agroalimentare umbro di qualità (dalle uova al pane), Stefano Novelli è dal 2000 alla testa di questo ambizioso e innovativo progetto vitivinicolo.
La bellissima cantina, adagiata tra i colli di Montefalco, è quanto di più accogliente si possa immaginare, dunque ideale per le moderne esigenze legate all'enoturismo, oltre che luogo di sperimentazione e ricerca legato alla vite e al vino. Folgorato sulla via dell'autoctono, Stefano Novelli e il suo staff hanno da subito avviato numerosi progetti di recupero e valorizzazione delle antiche varietà umbre: dal sagrantino (presentato anche in un'originale versione spumante) al pecorino, incentrando tuttavia la maggior parte degli sformi sul trebbiano spoletino.
Un'uva legata sin dal nome alla città di Spoleto, di cui i Novelli sono portabandiera, e indagata grazie al contributo di numerosi scienziati della materia, tra cui il luminare Attilio Scienza.

VIGNA E TERROIR

Le vigne si dividono in due zone: 30 ettari di varietà a bacca nera a Montefalco, adagiati su suoli argillosi e ricchi di scheletro; altrettanti a bacca bianca nello spoletino, caratterizzato da un clima continentale dalle forti escursioni termiche.

VITIGNI COLTIVATI

Il *trebbiano spoletino* occupa ben 12 ettari dei 60 totali dedicati alla vite, così come il *sagrantino*.
La maggior parte delle vigne sono impiantate a *sangiovese*, circa 20 ettari, mentre il resto è occupato da *pecorino* (3 ettari), *grechetto*, *canaiolo*, *ciliegiolo* e gli internazionali *merlot* e *cabernet sauvignon*.

VINI

In attesa della DOC Spoleto, che porterà alla definitiva consacrazione in loco del *trebbiano spoletino*, i vini a denominazione dell'azienda sono il **MONTEFALCO SAGRANTINO**, affinato per 16 mesi in barrique di rovere francese, capace di un sorso complesso e strutturato, e il **MONTEFALCO ROSSO**, da un composito assemblaggio di *sangiovese* (in prevalenza), *sagrantino*, *merlot* e *cabernet sauvignon*. Un rosso fruttato e coinvolgente, profondo e di bella beva.

66

COLLE CIOCCO

INDIRIZZO
Via Pietrata
06036 - Montefalco - PG

TEL 0742.379859 FAX 0742.379859

WEB
www.colleciocco.it

MAIL
info@colleciocco.it

COLLE CIOCCO

VENDITA DIRETTA

Lamberto ed Eliseo accolgono in cantina, per degustazioni e visite guidate, nei seguenti orari:
LUNEDÌ - SABATO: dalle 9 alle 12:30 e dalle 15 alle 18:30. DOMENICA: solo su prenotazione

RITRATTO DI CANTINA

Sono passati diversi anni da quando Settimio Spacchetti, agricoltore scrupoloso e rispettoso delle tradizioni locali, decise di dedicarsi a tempo pieno alle sue due grandi passioni: il vino e l'olio di Montefalco.
Era il 1935. L'azienda è ancora oggi molto vitale, anzi ha trovato nuova linfa in Lamberto ed Eliseo, i due figli del fondatore.
I vini Colle Ciocco, dunque, incarnano una storia antica, oltre alla passione di una famiglia che da sempre si dedica con amore alla propria terra. Che è notoriamente generosa, e che regala vini complessi e olii di grande spessore aromatico, prodotto in tre tipologie: "Fiore", "Fruttato" e "Gentile".
La cantina sorge sul colle che le dà il nome, appena fuori le mura di Montefalco, ben visibili dalle sue terrazze. Tutt'intorno il verde cangiante di prati, vigne, olivi e boschi, gli antichi casolari color terra, i campanili delle chiese di campagna che invitano alla contemplazione e donano un profondo senso di pace.

VIGNA E TERROIR

Circa 19 ettari di cui 8 dimorati a vigneto, esposti da sud a ovest, ben ventilati, ad un'altezza media di 400 metri sul livello del mare. Tutti impiantati su terreni ricchi di scheletro e drenanti, ideali per la coltivazione delle varietà della zona.

VITIGNI COLTIVATI

Nel rispetto del territorio, l'azienda alleva soprattutto *sagrantino*, vero baluardo varietale della zona.
Oltre a questo non mancano vigne a *sangiovese*, *merlot*, *viognier*, *chardonnay* e *grechetto*.

VINI

I vini rispecchiano in pieno i caratteri dei terreni di provenienza e le varietà impiantate.
Il **MONTEFALCO SAGRANTINO** viene vinificato in acciaio e affinato in botti di rovere per 12 mesi, prima di finire in bottiglia dove sosta per altri 8 e quindi viene commercializzato.
Così la versione **PASSITO**, che prevede la sosta delle uve sui graticci per almeno 3 mesi. Il **MONTEFALCO ROSSO** è frutto di un assemblaggio di *sangiovese*, *sagrantino* e *merlot*. Matura per 12 mesi in botti di rovere.

2009
MONTEFALCO D.O.C.
28

COLLE DEL SARACENO

INDIRIZZO
Loc. Pietrauta, 37/C
06036 - Montefalco - PG

TEL 0742.379500 FAX 0742.379500

WEB
www.cantinabotti.com

MAIL
info@cantinabotti.com

VENDITA DIRETTA

È possibile effettuare visite in cantina su prenotazione.

RITRATTO DI CANTINA

Le terre della famiglia Botti si estendono lungo il versante sud di uno splendido crinale che, compreso tra Assisi e Spoleto, domina di fatto la Valle Umbra. Siamo ad appena tre chilometri da Montefalco, nelle vocate terre dove ha origine il Sagrantino, e in prossimità di un'area archeologica legata ai tracciati altomedievali della Flaminia e alle truppe saracene di Federico II. È dall'inizio del '900 che i Botti si trovano in questo splendore di paesaggio e storia, e da allora hanno sempre custodito, gelosamente, i beni a loro più cari, e tra questi le viti di sagrantino e il vino che se ne ottiene.
L'uva raccolta viene solo parzialmente vinificata dalla proprietà, direttamente nel casolare di famiglia e con tecniche del tutto tradizionali, fedele al motto di Virgilio: "Loda i grandi poderi ma coltivane uno piccolo".

VIGNA E TERROIR

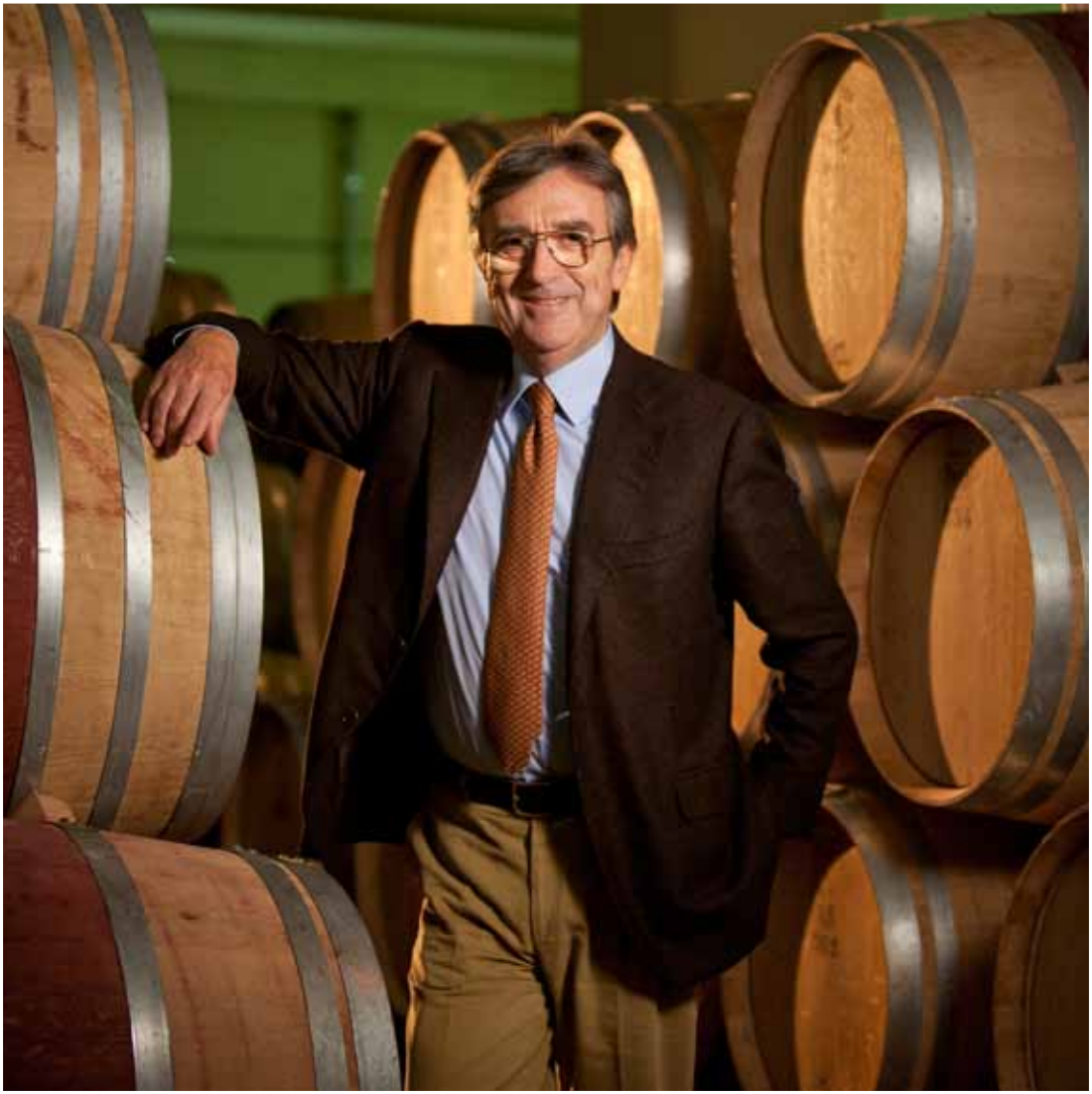
I terreni adibiti a vigneto occupano circa 9 ettari, tutti iscritti all'albo delle principali denominazioni della zona, esposti a meridione, all'influsso dei venti e caratterizzati da belle escursioni termiche. Insistono su suoli sciolti, composti da ciottoli di fiume e sabbia, in alternanza a zone più argillose.

VITIGNI COLTIVATI

Sagrantino in grande prevalenza, quindi *sangiovese*, *merlot*, una piccola parcella di *cabernet sauvignon* e infine *grechetto*.

VINI

Il **MONTEFALCO SAGRANTINO**, baluardo dei vini aziendali e memoria storica del territorio, è prodotto sia nella classica versione **PASSITO** che in quella **SECCO**. La prima, ottenuta con uve appassite sui graticci, come da tradizione, è dolce e voluttuosa, capace di profumi imponenti di confettura e grande ampiezza. La seconda è ricca e appagante, potente e carnosa, di tannino robusto eppure rotonda.



CÒLPETRONE SAIAGRICOLA

INDIRIZZO
via Ponte La Mandria, 8/1 - 06035
Gualdo Cattaneo - Marcellano - PG

TEL 0742.99827 FAX 0742.960262

WEB
www.colpetrone.it

MAIL
colpetrone@saiagricola.it

CÒLPETRONE

VENDITA DIRETTA

Visite e degustazioni: LUNEDÌ - VENERDÌ: *9 - 12; 14 - 17.*
SABATO - DOMENICA: *su prenotazione*

RITRATTO DI CANTINA

Còlpetrone è una delle più importanti cantine del comprensorio della DOCG di Montefalco, ma potremmo tranquillamente dire di tutta la regione. Rappresenta anche una delle stelle più luminose della costellazione Saiagricola, che annovera realtà importanti in tutta la penisola, non solo nel settore vitivinicolo ma in quello dell'agricoltura di qualità in generale. Si trova in località Marcellano, borgo delizioso che merita una visita e famoso per il suo "presepe vivente", nel meraviglioso comune di Gualdo Cattaneo.
La cantina, costruita di recente, è quanto di meglio si possa immaginare e sintetizza perfettamente le moderne esigenze tecniche, l'integrazione col territorio ed il paesaggio, la cura di ogni minimo particolare che contribuisce alla riuscita dei grandi vini che vi si producono. Le vigne si trovano tutt'intorno, quasi a voler disegnare uno scenario fiabesco e di rara suggestione, in un connubio perfetto tra uomo e natura.

VIGNA E TERROIR

L'azienda vanta 140 ettari, tutti di proprietà, di cui 63 dedicati al parco vigneto.
I terreni hanno caratteristiche limose, con buona presenza di argilla, mentre l'esposizione è sud-est, ottimale per la migliore maturazione delle uve.
L'altezza si attesta sui 350 metri sul livello del mare.

VITIGNI COLTIVATI

Le varietà allevate sono *sagrantino* (35 ettari iscritti all'albo della DOCG), *sangiovese* e *merlot*.

VINI

Su tutti, il **MONTEFALCO SAGRANTINO GOLD** è uno dei migliori vini della categoria, frutto dell'esperienza maturata in anni di lavoro, dai caratteri originali ed irripetibili. È il capolavoro della cantina: racchiude in sé il meglio della produzione in vigna e viene prodotto solo nelle annate migliori. Nasce nei vigneti storici Santa Maria del Fico e San Marco, che regalano un vino estremamente ricco, dal colore intenso, con profumi di frutta rossa e spezie. Di livello anche il classico **SAGRANTINO**, il **MONTEFALCO ROSSO** (*sangiovese, sagrantino, merlot*) e il dolce **PASSITO**.

HL 50

FATTORIA COLSANTO

INDIRIZZO
Località Montarone
06031 - Bevagna - PG

TEL 0742.360412 FAX 0742.360412

WEB
www.livon.it

MAIL
info@livon.it

FATTORIA ColSanto

VENDITA DIRETTA

Visite possibili previo appuntamento telefonico: 043.2757173 o via e-mail: rossella@livon.it

RITRATTO DI CANTINA

Il vino è un incredibile mezzo di comunicazione, di scambio, di esperienze e di viaggio. Come quello, ideale e reale, che la famiglia Livon ha deciso di compiere in Umbria, nelle terre del Sagrantino.
Affermati produttori friulani, decidono di acquistare e modellare a propria immagine la Fattoria Colsanto. Gli investimenti principali hanno riguardato l'impianto di nuovi vigneti e la realizzazione di una nuova cantina, moderna e funzionale, per rendere l'impresa autonoma e pronta al decollo. E anche bella, a dirla tutta, grazie allo storico casale settecentesco che accoglie lo sguardo del viaggiatore, in cima a una collina ornata dalle vigne e puntellata dai cipressi, a indicare la via (la struttura vanta sei camere finemente arredate con servizio di Bed & Breakfast ed è disponibile per la realizzazione di eventi a tema).
Un luogo magico, con veduta sui borghi di Spello ed Assisi, a due passi dall'incantevole Bevagna.
Vale il viaggio, ma di questo abbiamo già detto…

VIGNA E TERROIR

20 ettari di vigna che circondano il casale, cuore della tenuta, hanno caratteri limoso-sabbiosi, con buonissima presenza di argilla.
La densità delle viti è decisamente elevata.

VITIGNI COLTIVATI

I vitigni coltivati sono tutti a bacca nera: *sagrantino*, ovviamente, *sangiovese*, *montepulciano* e *merlot*.
Il primo è il più importante e occupa circa la metà della superficie vitata totale.

VINI

Tra i vini a denominazione spiccano il **MONTEFALCO SAGRANTINO**, vinificato in acciaio e affinato in botti di legno di dimensioni medio-grandi, prima di finire in bottiglia. Ha un carattere ricco ma non pesante, di ottima progressione e materia, con intriganti profumi che variano dalle note di fiori a quelle di piccoli frutti di bosco, fino alle spezie. Non è da meno il **MONTEFALCO ROSSO**, blend di *sangiovese*, *sagrantino* e *montepulciano*, meno materico ma profumato, lineare e di bel fine bocca.

cantine
MILZIADE ANTANO
Sagrantino di Montefalco
26

MILZIADE ANTANO
FATTORIA COLLEALLODOLE

INDIRIZZO
Via Colleallodole, 3
06031 - Bevagna - PG

TEL 335.8342207
FAX 0742.361897

WEB
www.fattoriacolleallodole.it

MAIL
info@fattoriacolleallodole.com

VENDITA DIRETTA

É possibile effettuare visite e degustazioni in cantina su prenotazione. Per gli appuntamenti rivolgersi direttamente a Francesco Antano, al 335.8342207. La cantina rimane aperta dal LUNEDÌ al VENERDÌ dalle 9 alle 12:30 e dalle 15 alle 18:30.

RITRATTO DI CANTINA

Quella fondata dal Cavalier Milziade Antano, uno dei personaggi di riferimento per comprendere la storia del Sagrantino, è una delle realtà artigianali più affascinanti della zona. Sorge a due passi dal meraviglioso borgo di Bevagna, è ancora oggi una realtà a completa conduzione familiare, incentrata sul talento di Francesco, figlio del fondatore, vigneron instancabile e premuroso.
Tradizione, territorio, passione e grande sensibilità, sono le parole guida nel lavoro di ogni giorno.
La cantina vanta alcune delle vigne più belle del comprensorio, come l'ormai famoso cru Colleallodole, nel cuore di una zona dalla storia vinicola millenaria. Le vigne e la piccola cantina si trovano nella strada che da Bevagna sale verso Montefalco, in un contesto raccolto e bellissimo, capace di evocare suggestioni che ritornano, in maniera autentica e fedele, sorseggiando uno dei grandi vini che qui si producono.

VIGNA E TERROIR

Gli ettari vitati sono 12, tutti su terreni collinari, caratterizzati da un clima mite, ventilato, dove il sole illumina le vigne sia al mattino che al pomeriggio. I suoli sono di medio impasto-argillosi, non eccedono mai in compattezza o pesantezza, e vantano bella presenza di scheletro. L'azienda comprende alcune delle vigne più belle del comprensorio, come il famoso Cru Colleallodole.

VITIGNI COLTIVATI

Grande protagonista delle vigne è, ovviamente, il *sagrantino*. Per il resto non mancano *sangiovese*, *merlot* e *cabernet*.
Sul fronte dei bianchi è da menzionare il *grechetto*.

VINI

Non si può non cominciare da uno dei Sagrantino più belli e personali della zona.
Il cru **COLLEALLODOLE**, figlio di una sola vigna, affinato per 36 mesi di cui 15 in carati di rovere e 6 in bottiglia, è un fuoriclasse che ammalia, stupisce, e regala emozioni anche dopo moltissimi anni.
Non sono da meno, e rispondono ai caratteri fedeli del territorio e delle denominazioni, il **MONTEFALCO SAGRANTINO**, affinato in grandi botti, lo splendido **ROSSO RISERVA** e il goloso **ROSSO**. Applausi anche per il **SAGRANTINO PASSITO**.

PERTICAIA

INDIRIZZO
Località Casale di Montefalco
06036 - Montefalco - PG

TEL 0742.379014 FAX 0742.371014

WEB
www.perticaia.it

MAIL
guidoguardigli@libero.it

Azienda Agraria
PERTICAIA
MONTEFALCO

VENDITA DIRETTA

Si effettuano visite nei giorni feriali dalle 8 alle 17. Nei giorni prefestivi e festivi solo su appuntamento.
Per gruppi superiori a 30 persone è gradita la prenotazione.

Chiamata col nome arcaico di uno strumento simbolico per la nascita dell'agricoltura qual è l'aratro, l'azienda Perticaia non ne tradisce la carica innovativa. Radicamento al territorio, capacità di interpretarlo con piglio originale, visione a lungo raggio: questi i segreti che hanno portato la cantina di Guido Guardigli nel lotto delle migliori dell'area del Sagrantino.
Tutto comincia da un viaggio di inizio anni '90, così entusiasmante per Guardigli da convincerlo a creare una realtà tutta sua. Un territorio, un vitigno, un vino. Proprio qui, tra colline coltivate a vigneto ed ulivo, costellate da torri, borghi e castelli medievali, è nato e cresce il progetto. Dopo l'acquisto dei terreni, comincia una sostanziosa opera di impianto di nuovi vigneti e la costruzione di una moderna cantina, in perfetto equilibrio con l'ambiente circostante e capace di mantenere l'aspetto delle vecchie aziende agricole della zona. La qualità dei vini di oggi pare la diretta conseguenza di tutto questo.

VIGNA E TERROIR

L'azienda vanta oggi 15 ettari di vigneto, dei quali più di 8 dimorati a sagrantino e 2 di trebbiano spoletino, varietà nella quale si crede molto.
Ed ecco la loro ripartizione: "Vigna delle Querce" è delimitata da piante secolari preservate dopo la trasformazione del terreno, un tempo adibito a seminativo; "Vigna Attone" costeggia l'omonimo torrente e "Vigna Montioni" prende il nome dalla famiglia dei vecchi proprietari. I terreni, tutti collinari, sono posti in leggera pendenza, ad una quota compresa fra i 320 e 350 metri, esposti principalmente a sud, sud-ovest.

VITIGNI COLTIVATI

Oltre al *sagrantino*, cui sono stati dedicati i siti migliori, ci sono varietà a bacca nera come *sangiovese*, *colorino* e *merlot*. Grande cura è riservata al *trebbiano spoletino*.

VINI

Il **MONTEFALCO SAGRANTINO** è il vero baluardo aziendale. Viene vinificato in acciaio per poi passare in barrique, dove sosta per circa un anno, e quindi in bottiglia per altri 12 mesi. Un vino di grande potenza ed eleganza, avvolgente e complesso. Come ama ripetere Guardigli "un'altra cosa...". Notevole anche il **MONTEFALCO ROSSO**, profumato, equilibrato, di bella personalità.

RUGGERI

INDIRIZZO
Loc. Belvedere
06036 - Montefalco - PG

TEL 0742.379679 FAX 0742.379679

WEB
www.viniruggeri.it

MAIL
info@viniruggeri.it

RUGGERI
MONTEFALCO

VENDITA DIRETTA

Si effettuano visite e degustazioni gratuite, tutti i giorni dalle ore 8 alle 19. È gradita la prenotazione.

RITRATTO DI CANTINA

Quella fondata da Giovanni Ruggeri, e che porta il suo nome, è uno dei *petit domaine* dell'area di Montefalco e fonde nel presente una tradizione vinicola estremamente antica.
Oggi il fondatore ha una spalla più che valida nella passione e nella dedizione al lavoro di suo figlio Giuliano, capace di condurre l'azienda e progettare il futuro, pur nel segno delle solide tracce della tradizione e della qualità dei vini. La nuova cantina, che ospita botti prevalentemente grandi, dai dodici ai venticinque ettolitri, viatico sicuro di uno stile classico e rilassato, si trova nel cuore della Valle Umbra, in una posizione che domina, dall'alto, il suggestivo territorio di Montefalco. Per i Ruggeri "produrre vino significa percorrere un cammino parallelo tra uomo e terra, in grado di riproporre l'empatia che in passato l'uomo seppe vivere con l'ambiente, senza però rinunciare ad un percorso di ricerca e innovazione utile anche a rivalutare le antiche tradizioni".
Un consiglio? Per capire la frase nel suo significato più profondo, munitevi di un bicchiere…

VIGNA E TERROIR

Oggi gli ettari vitati dell'azienda sono 6, di cui 2 piantati fin dagli anni Settanta, e sono gestiti in maniera maniacale direttamente dalla famiglia Ruggeri.
Una vera passione, a garanzia della massima qualità del risultato.

VITIGNI COLTIVATI

Tra i vigneti di proprietà ci sono 3 ettari e 2.000 metri di *sagrantino*, un ettaro e 5.000 metri di *sangiovese*, 7.000 metri di *merlot* e infine 5.000 metri suddivisi tra i bianchi *grechetto* e *trebbiano*.
A proposito di precisione…

VINI

Spicca il **SAGRANTINO**, ovviamente, che dopo la vinificazione in acciaio affina in botti grandi da 25 ettolitri, ed ha un complesso mix aromatico che ricorda i frutti di bosco e le spezie, mentre in bocca è austero e appagante, artigiano ma col vestito buono. Anche il **ROSSO DI MONTEFALCO** (*sangiovese*, *merlot* e *sagrantino*) è un vero gioiello, finemente fruttato e profondo al palato.

SIGNÆ CESARINI SARTORI

INDIRIZZO
Via S. Maria, 52 Torri Loc. Purgatorio
06035 - Gualdo Cattaneo - PG

TEL 0742.99590 FAX 0742.969462

WEB www.rossobastardo.it

MAIL info@rossobastardo.it

VENDITA DIRETTA

Visite sempre possibili dal LUNEDÌ *al* VENERDÌ
Su appuntamento SABATO *e* DOMENICA

RITRATTO DI CANTINA

Dopo anni di prestigiosi incarichi internazionali, dal campo bancario a quello dell'energia, Luciano Cesarini, di professione ingegnere ma da sempre appassionato di agricoltura, decide di dar vita alla sua impresa legata alla vite e al vino. Dopo varie ricerche lungo il "tracciato" (Signæ) della Antica Flaminia, dall'era miocenica ad oggi, si innamora di un terreno vicino alla "Caupona del Bastardo", proprio nella zona in cui, si narra, visse un oste che serviva un vino "dolce e profumato" alle genti che si recavano a Roma. I catasti urbano del 1312 e Gregoriano del 1800 certificano la vocazione vitivinicola millenaria del territorio, dunque proprio su quel colle, con il fratello Giuseppe e la moglie Fiorella Sartori, sceglie di costruire la propria cantina.
Sintesi delle più moderne tecnologie applicate alla tradizione, è un modello unico e personale che attira tecnici e studiosi di tutto il mondo. Molte le iniziative culturali di successo ideate dal fondatore, tra cui spiccano quelle legate al vino Rossobastardo.

VIGNA E TERROIR

Trenta ettari di vigneto su colli puntellati da numerosi castelli, centri d'arte e chiese millenarie, disegnano uno scenario paesaggistico unico.
La natura lacustre dei terreni e le variazioni litologiche in spazi brevi, garantiscono ai vini una sfaccettatura aromatica di grande complessità.

VITIGNI COLTIVATI

Sangiovese, *merlot*, *cabernet sauvignon* e *sagrantino*, a garanzia di tipicità e tradizione.

VINI

Il **SÉMELE** è un **MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO** che ricalca i più rigorosi schemi tradizionali, dunque basso di residuo zuccherino, capace di grande profondità gustativa. La versione **SECCO** del grande vitigno di Montefalco è realizzata con moderne tecnologie, come ad esempio la crio - macerazione, per smussarne naturalmente la "spigolosità".
Il **MONTEFALCO ROSSO RISERVA** rende l'idea delle potenzialità aziendali, così come il semplice **ROSSO DI MONTEFALCO**.
Tra i bianchi non manca una buona interpretazione di **GRECHETTO**.

VITRENO

SOCIETÀ AGRICOLA BRIZIARELLI

INDIRIZZO
Via XXIV Maggio, S.N.C.
06055 - Marsciano - PG

TEL 075.87461
FAX 075.8746201

WEB
www.cantinebriziarelli.it

MAIL
info@cantinebriziarelli.it

BRIZIARELLI

VENDITA DIRETTA

In cantina è dedicato ampio spazio dedicato a degustazioni ed iniziative enogastronomiche

RITRATTO DI CANTINA

Amore per la terra in tutte le forme e le espressioni possibili.
Deve essere questa la filosofia della famiglia Briziarelli che, dopo le brillanti imprese del pioniere umbro del "mattone", ha creato questa bellissima tenuta per mano dei suoi eredi. Un luogo che narra di splendidi poggi vitati, tra i comuni di Bevagna e Montefalco, dunque all'interno della pregiata zona del Sagrantino, popolato da lecci secolari e flora dai caratteri spontanei. Un connubio tra uomo e natura che ha portato Cipriano da Piccolpasso, nel 1565, a scrivere a Papa Paolo III Farnese come Bevagna e Montefalco fossero ornati "di belle et bone vigne, coltivati terreni ben acconci et di gran frutto".
La nuova cantina dell'azienda è stata progettata nel pieno rispetto della morfologia del luogo e con una particolare attenzione alla salvaguardia del paesaggio circostante dove, in posizione dominante, sorgono alcuni castelli ricchi di vestigia medievali, innalzati intorno al Mille a difesa del territorio.

VIGNA E TERROIR

La particolare posizione geografica e la composizione del terreno, ricco di argille e depositi fossili, creano il microclima e le condizioni ottimali per la coltivazione della vite. Le vigne di Bevagna sono esposte a est-sud-est e si trovano ad un'altezza di circa 250 metri.
Quelle di Montefalco hanno altezza più o meno simile ed esposizione nord.

VITIGNI COLTIVATI

La grande maggioranza dei terreni è dedicata ai vitigni autoctoni, *sagrantino* e *sangiovese* in testa, ma non mancano i grandi "internazionali" quali *merlot*, *cabernet sauvignon* e *syrah*.

VINI

Il **MONTEFALCO SAGRANTINO VITRUVIO**, baluardo dei vini di questa azienda, fermenta in vasche di acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 25 giorni. Quindi il vino passa in barrique di rovere francese nuove per 16 mesi e per 6 sei in bottiglia. Fitto fin dal colore, evidenzia profumi caratteristici di mora e vaniglia, e mostra da subito un corpo ricco e strutturato, di grande potenza.
Il **MONTEFALCO ROSSO MATTONE** proviene da uve *sangiovese* in prevalenza, con aggiunte di *cabernet sauvignon*, *merlot* e *sagrantino*.

SPOLETO DUCALE

SPOLETODUCALE CASALE TRIOCCO

INDIRIZZO
Loc. Petrognano, 54
06049 - Spoleto - PG

TEL 0743.56224
FAX 0743.56065

WEB
www.spoletoducale.it

MAIL
info@spoletoducale.it

SPOLETODUCALE

VENDITA DIRETTA

Sono possibili visite in cantina, dal LUNEDÌ al SABATO dalle 8:30 alle 13 e dalle 15 alle 18

RITRATTO DI CANTINA

La cantina Spoletoducale si trova in un suggestivo crocevia del fiume Clitunno, a metà strada tra la città di Montefalco e Spoleto, ed è una delle realtà cooperative umbre più importanti. L'attività vede la luce nel 1969 sotto il nome di "Colli Spoletini", per decisione e volontà di un manipolo di produttori della zona, che videro nell'impresa collettiva una possibilità concreta di valorizzazione, trasformazione e vendita della propria materia prima. Dopo gli inizi pionieristici, precisamente nel 1973, un nucleo ristretto formato da una cinquantina di soci iniziò in maniera vera e propria il percorso di lavorazione, cominciando ben presto a diversificare le produzione e cercando di selezionare le uve quanto meglio possibile. Un cammino che ha significato formazione per i soci e moderne tecnologie in cantina, con un coordinamento agronomico che segue passo passo tutta la produzione dei conferitori, dalla messa a dimora dell'impianto alla raccolta delle uve. Oggi l'opera di posizionamento delle proprie etichette ha portato l'azienda ad avere linee di commercializzazione peculiari e gerarchiche: da Spoletoducale a Casale Triocco, fino a Ducato del Sole e Arcoducale.

VIGNA E TERROIR

L'esposizione e la composizione dei suoli è varia, dato che la zona di produzione abbraccia tutta l'area della DOC e della DOCG di Montefalco, oltre che quella dei Colli Martani. Questo permette di avere un'ottima scelta delle uve che i soci producono nei differenti siti.

VITIGNI COLTIVATI

Le varietà coltivate dai soci sono *sagrantino*, *sangiovese*, *grechetto* e *trebbiano spoletino*, vitigno che la cantina ha contribuito a salvare dalla scomparsa, a partire dal 1982 (prodotto anche in una rara versione "passito").
Non mancano neppure varietà internazionali come *merlot* e *cabernet sauvignon*.

VINI

Il **MONTEFALCO SAGRANTINO** secco, affinato sia in botte grande di legno che in barrique, è naturalmente il vino principe dell'azienda, tanto che ad esso sono dedicate diverse versioni selezionate. Non è da meno il **MONTEFALCO ROSSO**, figlio di *sangiovese*, *sagrantino*, *merlot* e *cabernet*; così come la versione **PASSITO** del Sagrantino, tirato in poche e ricercate bottiglie. Anche il **SANGIOVESE DEI COLLI MARTANI** viene maturato in botte grande, mentre della stessa Doc, ma tra i bianchi, è il **GRECHETTO**, affinato solo in acciaio.

TENUTA ALZATURA

INDIRIZZO
Località Alzatura
06036 - Montefalco - PG

TEL 0742.399.435 FAX 0742.399.435

WEB
www.tenuta-alzatura.it

MAIL
cbellacci@cecchi.net

VENDITA DIRETTA

Non sono possibili visite in cantina

Era il 1893 quando la famiglia Cecchi, con le imprese di assaggiatore di nonno Luigi (o meglio di "palatista", come veniva chiamato allora il mestiere) muoveva i suoi primi passi nel mondo del vino.
E visto che sono ancora oggi i discendenti di famiglia, Cesare e Andrea, a condurre un'azienda che in più di cento anni di vita è diventata tra le più significative del panorama italiano, è certamente corretto dire che stiamo parlando di uno dei casati storici del vino di questo paese.
Una maison tradizionale, dunque, ma anche dinamica, tanto da avviare, alla fine degli anni '90, la nuova sfida legata al Sagrantino di Montefalco. Nasce così Tenuta Alzatura, dal toponimo del luogo dove sorge una delle vigne e la cantina, realizzata recentemente.
Tra le proprietà umbre spicca anche Palazzo Paulucci, nella centralissima piazza Mustafà a Montefalco.

VIGNA E TERROIR

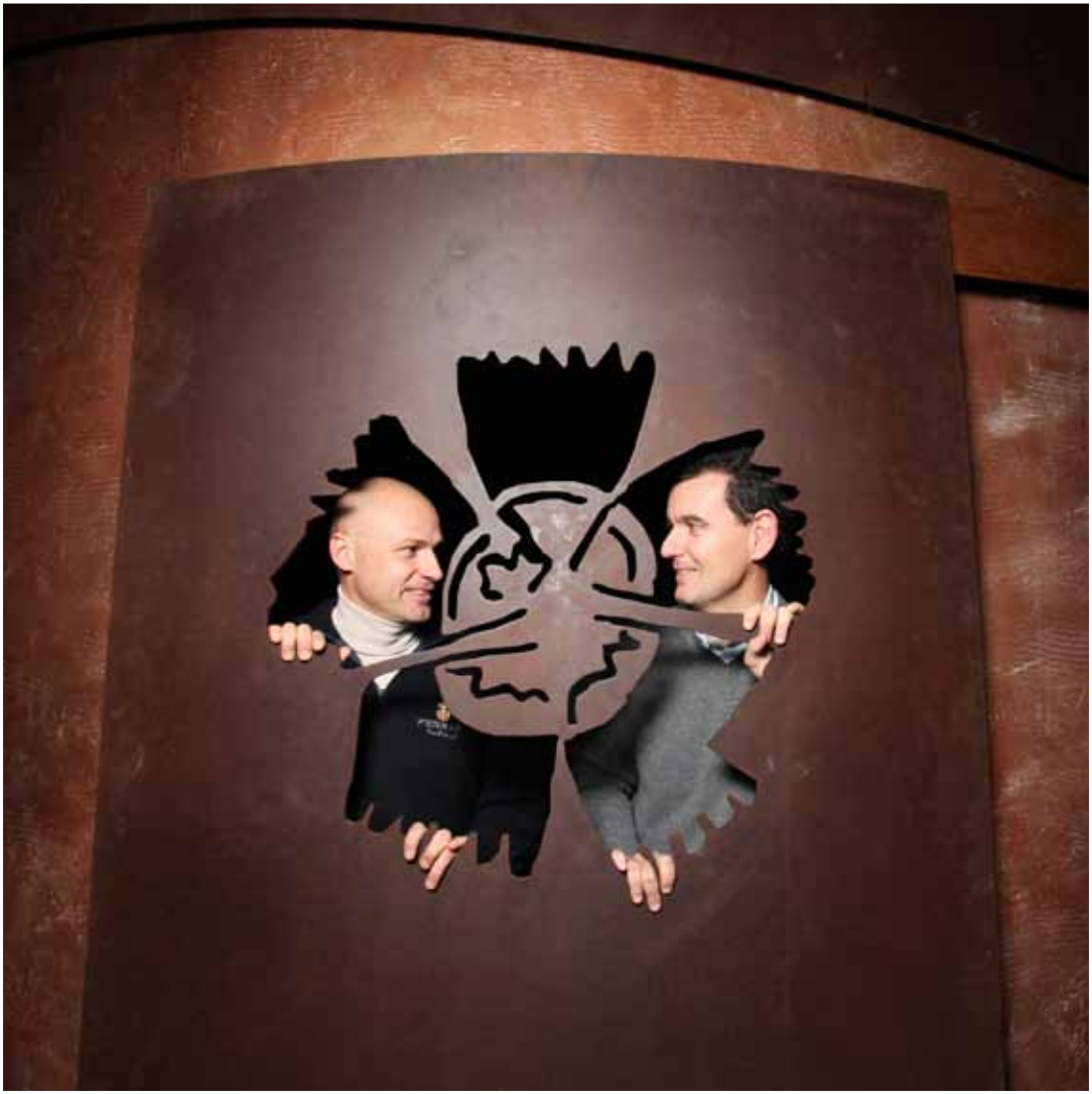
Due vigneti separati si estendono per una superficie totale di circa 18 ettari.
La natura dei terreni è in sostanziale continuità con i caratteri dominanti della zona, mentre la conduzione degli impianti segue la tecnica della lotta integrata, in modo da limitare al minimo l'impatto ambientale.

VITIGNI COLTIVATI

sagrantino
sangiovese
merlot

VINI

UNO DI… Questo il nome, seguito dal numero che progredisce di anno in anno, del progetto di valorizzazione del **MONTEFALCO SAGRANTINO** aziendale. Affinato in piccole botti di rovere per circa 16 mesi, ha un bouquet raffinato e complesso, così come un palato di bella materia, che tuttavia non risulta mai ingombrante. Il **MONTEFALCO ROSSO** è il risultato dell'unione tra *sangiovese*, *sagrantino* e *merlot*. In pratica tutti i vitigni coltivati.



TENUTA CASTELBUONO

INDIRIZZO
Via Castellaccio, s/n
06031 - Bevagna - PG

TEL 0742.361670
FAX 0742.362060

WEB
www.cantineferrari.it

MAIL
t.castelbuono@cantineferrari.it

VENDITA DIRETTA

Al momento la cantina non è visitabile

RITRATTO DI CANTINA

La Tenuta Castelbuono nasce nel 2001 ad opera di una delle più importanti famiglie del vino italiano: quella dei Lunelli, produttrice dei famosi spumanti Ferrari a Trento. Una sfida, un salto in un universo lontanissimo da quello delle bollicine, la voglia di confrontarsi con una terra e il suo vitigno principe, il sagrantino.
Le proprietà si estendono sui comuni di Montefalco e Bevagna, mentre gli enologi del gruppo hanno elaborato, oramai da qualche anno, un programma di "selezione aziendale", in uno dei vigneti storici di proprietà, di oltre quarant'anni, per valorizzare i ceppi migliori e utilizzarli nell'impianto dei nuovi vigneti. Il tutto con la collaborazione dei ricercatori dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, coinvolti fin dall'inizio nel progetto.
Detto della vigna, non si può non citare una cantina di vinificazione unica nel suo genere, partorita dal genio del maggior scultore italiano vivente, Arnaldo Pomodoro. È dall'osservazione delle dolci colline umbre, dove si trova la tenuta, che allo scultore viene l'idea di dare all'edificio una forma che ricordi la tartaruga, simbolo di stabilità, longevità e richiami arcaici. Che dona all'azienda e al territorio la prima "scultura abitabile al mondo".

VIGNA E TERROIR

Trenta ettari di vigneto, oltre la metà dei quali dedicati alla produzione di sagrantino. Questi ultimi si trovano nel comune di Montefalco, sono esposti a nord, e poggiano su terreni limoso-argillosi, di buona struttura, dotazione organica e resistenti alla siccità. Gli altri vitigni sono nel comune di Bevagna, attorno alla cantina di vinificazione, ed hanno esposizione prevalentemente a sud.

VITIGNI COLTIVATI

Il *sagrantino* occupa circa 14 ettari di terreno, mentre il resto vede la presenza di *sangiovese*, *cabernet sauvignon* e *merlot*.

VINI

Due sono i vini aziendali che la Tenuta Castelbuono propone. Il primo è il **MONTEFALCO SAGRANTINO**, le cui uve provengono da Brogliano, vigneto storico dell'azienda. L'affinamento prevede un sapiente mix di tonneau e botte grande, oltre ad una lunga permanenza in bottiglia. L'altro vino è il **ROSSO DI MONTEFALCO**, ottenuto dalle migliori selezioni delle uve provenienti dai vigneti aziendali. Qui l'affinamento prevede l'utilizzo di legno piccolo, in particolare di barrique e tonneau. Entrambi i vini mostrano una spiccata eleganza e una bella complessità espressiva.

TENUTA ROCCA DI FABBRI

INDIRIZZO
Località Fabbri
06034 - Montefalco - PG

TEL 0742.399379 FAX 0742.399199

WEB
www.roccadifabbri.com

MAIL
info@roccadifabbri.com

Tenuta ROCCA DI FABBRI Montefalco

VENDITA DIRETTA

Possibilità di effettuare visite in cantina con degustazione dei vini, dal LUNEDÌ al SABATO mattina, dalle 8:30 alle 12:30 e dalle 14 alle 17. É comunque gradita la prenotazione. Ricevimento gruppi solo su appuntamento.

RITRATTO DI CANTINA

Fascino allo stato puro. Perché Rocca di Fabbri, che nasce nel 1984 ad opera di Pietro Vitali, è una delle aziende storiche del territorio e l'antica rocca del XIV secolo, da cui trae il nome e l'effige che la simboleggia, sta li imperiosa a dimostrarlo.
Oggi nel suo cuore ci sono i locali di vinificazione e affinamento dei vini, "naturalmente" perfetti per questo compito che esige temperatura costante, assenza di rumore e giusto grado di umidità. In un raro, austero e suggestivo quadro d'insieme.
Le vigne si trovano tutt'intorno a questa meraviglia e godono di terreni ideali per la perfetta maturità dei vitigni impiantati. L'amore di tutti gli uomini e le donne che qui lavorano, in linea coi dettami del passato e i metodi della tradizione, fanno il resto. Oggi tutta la gestione è al femminile, saldamente in mano alle sorelle Roberta e Simona, figlie del fondatore, che fin da bambine hanno "respirato" la realtà di famiglia. Una garanzia per l'oggi e uno sguardo sicuro al domani.

VIGNA E TERROIR

L'azienda si estende per circa 60 ettari completamente vitati, tutti attorno alla cantina, in una dolce collina che digrada verso Spoleto.

VITIGNI COLTIVATI

Oltre al *sagrantino*, varietà principe della zona a cui sono dedicati ben 15 ettari di vigneto, l'azienda vanta numerose viti di *sangiovese*, quindi *montepulciano*, *cabernet sauvignon*, *merlot*.
Tra i bianchi ecco invece *grechetto*, *chardonnay* e *trebbiano*.

VINI

Il **MONTEFALCO SAGRANTINO** è frutto di uve perfettamente mature, di una macerazione sulle bucce che dura circa 20 giorni a temperatura controllata, di una fermentazione e un primo affinamento in acciaio, prima di sostare in legno (grandi botti di rovere in prevalenza, completate dalle barrique) per lunghi mesi. Vino austero e classico, ha nella setosa trama gustativa il suo tratto distintivo.
Il **MONTEFALCO ROSSO** è un assemblaggio di uve *sangiovese*, *sagrantino* e *montepulciano*, quest'ultimo sostituito dal merlot nella versione **RISERVA**; menzione merita l'ottimo **MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO**, chiude il bianco **GRECHETTO DEI COLLI MARTANI**.

TENUTA SAN LORENZO

INDIRIZZO
Loc. San Lorenzo Vecchio
06034 - Foligno - PG

TEL 0742.22553
FAX 0742.22553

WEB
www.tenutasanlorenzo.it

MAIL
info@tenutasanlorenzo.it

VENDITA DIRETTA

Visite e degustazioni tutto l'anno previa prenotazione.
La cantina è aperta normalmente dal LUNEDÌ al VENERDÌ, con il seguente orario: 9 - 17

RITRATTO DI CANTINA

Una meraviglia! Non servono altre espressioni per raccontare San Lorenzo Vecchio di Rapecchiano, un minuscolo borgo circondato da questa tenuta tanto fascinosa, capace di rappresentare tutti i caratteri più autentici dell'Umbria, in una sorta di microcosmo naturale di quattrocento ettari, in un solo corpo, tra i comuni di Spello e Foligno, giusto alle pendici meridionali del Monte Subasio.
L'esperienza viticola in queste terre principia oltre sei secoli fa: *"Die 20 mensis maii 1375 Petrucciorus vendidit quinque staria di terre vineate posite in contrada Rapecchiani, comitatus Spelli.....et res monasterii de Sancti Laurentii"*, mentre dal '500 la tenuta, che vanta anche splendidi oliveti e boschi secolari, figura tra i possedimenti di alcune importanti famiglie nobili del posto.
L'acquisizione da parte dei De Luca, gli attuali proprietari, arriva invece nel 1969, data che segna l'inizio di un profondo processo di rinnovamento viticolo e di un'impostazione generale indirizzata all'alta qualità dei prodotti.

VIGNA E TERROIR

Le caratteristiche peculiari della zona, l'altimetria sopra la media dei vigneti (tra i 500 e i 650 metri sul livello del mare), il microclima particolarmente fresco e con elevate escursioni termiche, conferiscono caratteri particolari ai vitigni della tradizione e offrono terreno fertile per alcune sperimentazioni meno comuni in zona.

VITIGNI COLTIVATI

Molte le specie coltivate: *sagrantino*, *cabernet sauvignon*, *merlot*, *ciliegiolo*, *montepulciano* e *sangiovese* tra i vitigni a bacca nera; *sauvignon*, *riesling*, *grechetto* e *trebbiano* tra quelli a bacca bianca.

VINI

Tra i vini a denominazione non poteva mancare la DOCG **MONTEFALCO SAGRANTINO** che affina per 18 mesi in barrique e per almeno un anno in bottiglia. Un vino potente ma di bella progressione gustativa, di buonissimo impatto e sapore.
Altra DOC della zona è l'**ASSISI ROSSO** che dà origine al **SILENZIO**, un *merlot* in purezza morbido e profumato, senza tuttavia mancare di tensione e verve acida.

TERRE DE LA CUSTODIA

INDIRIZZO
Località Fonte Cupa
06030 - Gualdo Cattaneo - PG

TEL 0742.92951
FAX 0742.929595

WEB
www.terredelacustodia.it

MAIL
info@terredelacustodia.it

TERRE DE LA CUSTODIA
Azienda Agraria

VENDITA DIRETTA

La cantina è aperta dal LUNEDÌ al SABATO, dalle ore 8:30 alle 15 e dalle 14:30 alle 19. LINGUE PARLATE: Italiano, Inglese. Opzionalmente: Tedesco e Francese con preavviso. Su prenotazione, possibilità di degustare i vini in abbinamento a prodotti gastronomici umbri.

RITRATTO DI CANTINA

La Famiglia Farchioni vanta lunghi trascorsi in campo agricolo, dove ha ottenuto grandi successi soprattutto grazie alla produzione e alla commercializzazione di olio d'oliva su larga scala.
Agricoltori fin dal 1780, i Farchioni hanno saputo tramandare di generazione in generazione, e allo stesso tempo rinnovare nei secoli, i loro tre mestieri principali: quello di vignaioli - cantinieri, di produttori e commercianti di olio extravergine di oliva (appunto) e di produttori di farine di grano.
La cantina, e dunque l'impresa vinicola in senso moderno, ha tuttavia impianto recente, racchiuso nel marchio Terre de La Custodia.
Costituita strutturalmente nel 2003, tutta circondata dal verde dei vigneti e con la torre di Gualdo Cattaneo che staglia la sua sagoma lì vicino, è capace di sfornare etichette stilisticamente impeccabili, dal taglio originale e moderno.

VIGNA E TERROIR

I 138 ettari vitati fanno di questa realtà una delle più grandi in Umbria. Metà produzione è situata nella zona tuderte di Petroro, Duesanti e Torrececcona. L'altezza di 700 metri, la composizione del terreno ghiaiosa e minerale ne fa una terra vocata per le uve bianche. Per il resto siamo invece nell'areale della DOCG e della DOC Montefalco e precisamente nel comune di Gualdo Cattaneo. Qui il terreno è argilloso, con un sottostrato di lignite.

VITIGNI COLTIVATI

Le varietà di uve allevate nelle due aree geografiche di riferimento sono: *grechetto*, *sagrantino*, *merlot*, *sangiovese* e *montepulciano*.

VINI

I vini Terre de La Custodia che si fregiano delle denominazioni d'origine sono il **GRECHETTO DEI COLLI MARTANI**, fresco, profumato e tutto da bere, il **ROSSO DI MONTEFALCO**, morbido e molto piacevole, e il **MONTEFALCO SAGRANTINO**, il grande rosso del territorio, in una riuscita versione **PASSITO**, e in due eccellenti etichette **SECCO** (tra cui la super selezione **EXUBERA**).

TERRE de TRINCI

TERRE DE' TRINCI

INDIRIZZO
Via Fiamenga, 57
06034 - Foligno - PG

TEL 0742.320165 FAX 0742.20386

WEB
www.terredetrinci.com

MAIL
cantina@terredetrinci.com

VENDITA DIRETTA

Visite e degustazioni, previo appuntamento, sono possibili dal LUNEDÌ al SABATO nel seguente orario: 9 - 13; 15 - 18

Una storia di uomini e di vini, avviata ormai da tanti anni e capace di segnare i passaggi più importanti compiuti dal territorio di appartenenza nel suo complesso. Tutto comincia a metà del secolo scorso per volontà di alcuni vignaioli, decisi a mettere a frutto il proprio lavoro attraverso l'impegno collettivo. Un'impresa che conoscerà uno dei suoi momenti di svolta all'inizio degli anni '90, quando la cantina prende il nome attuale di Terre de' Trinci, in onore di una delle famiglie più importanti che abbiano governato Foligno, dando vita ad un importante progetto di ammodernamento che unisce idealmente tradizione, presente e futuro. A capo della struttura, fin dalla sua costituzione, c'è il presidente Lodovico Mattoni, certamente tra i personaggi più rappresentativi del Sagrantino, visto che fu pioniere, agli inizi degli anni '70, della sua vinificazione nella versione "Secco", a fronte di una tradizione che annoverava in gran parte vini passiti, e del processo che condurrà alla Denominazione di Origine Controllata. Prima cantina in Umbria e seconda in Italia ad applicare il *Sistema di Qualità Certificato UNI EN ISO 9002 (nel 1996)*, Terre de' Trinci vanta vigneti in diversi siti della zona, dove le dolci colline ornate raccontano, più di mille parole, le fatiche e l'orgoglio dell'uomo per la sua terra.

VIGNA E TERROIR

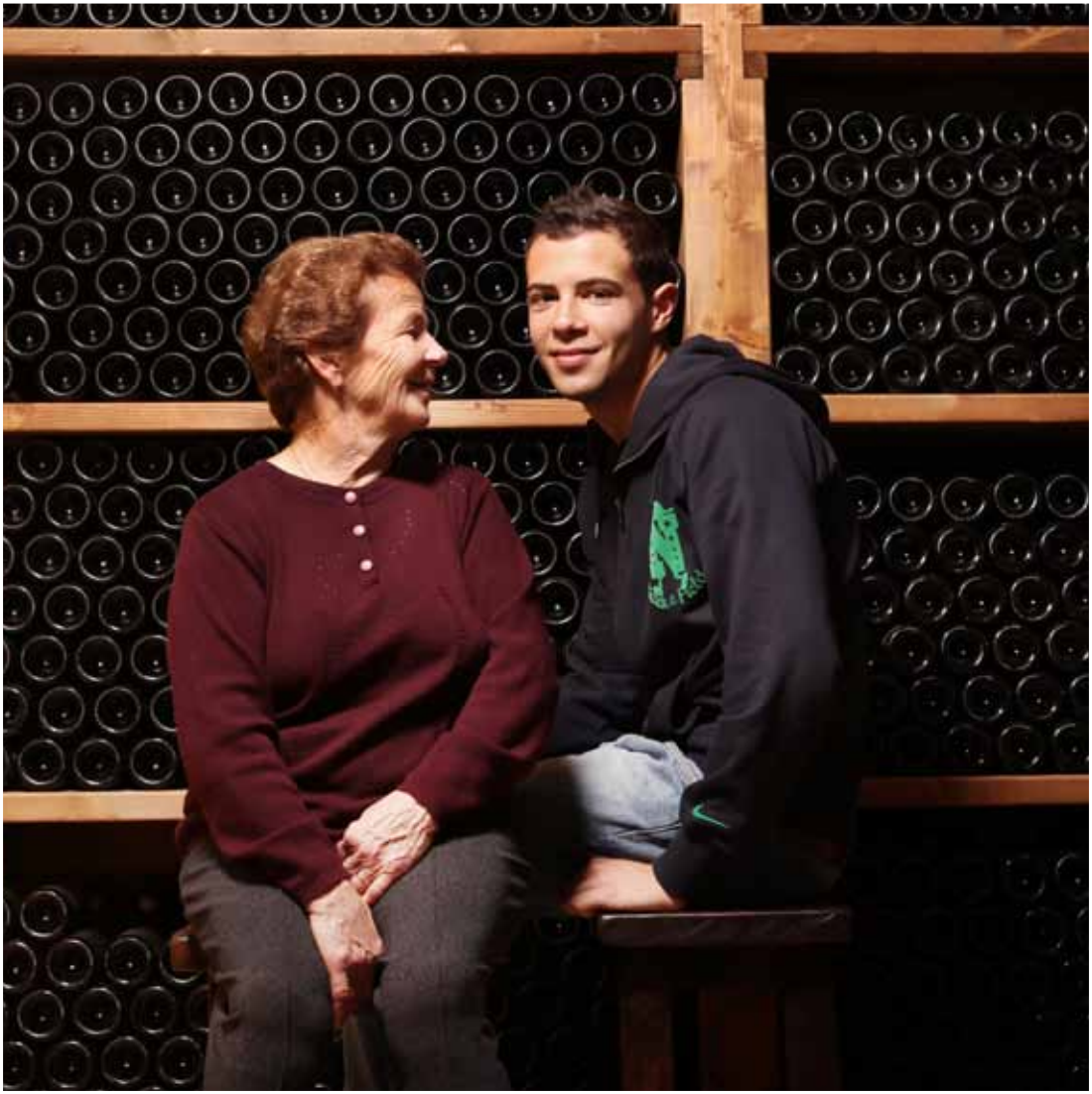
La cantina è situata nel comune di Foligno ma i vigneti sono ubicati nei comuni di Bevagna, Montefalco e Gualdo Cattaneo, per un totale di circa 180 ettari.
Le vigne hanno un'età media di circa 20 anni e si trovano su suoli che variano dall'argilloso al medio impasto.

VITIGNI COLTIVATI

Le uve coltivate, in ordine di quantità ed importanza sono: *sagrantino*, *sangiovese*, *merlot*, *cabernet sauvignon* e *grechetto*.

VINI

Grande importanza, come detto, riveste il **SAGRANTINO**, prodotto in varie versioni tra cui la selezione **UGOLINO**.
Un vino di carattere, figlio di rese molto basse, macerazioni classiche sulle bucce e affinamento in barrique per circa un anno.
Ha profumi intensamente fruttati e speziati, palato rigoglioso e molto tannico.
Sulla stessa linea, anche se meno potente, il **SAGRANTINO** "base".
Di buon livello il **MONTEFALCO ROSSO RISERVA**, il **MONTEFALCO ROSSO** e il **GRECHETTO DEI COLLI MARTANI**.



TERRE DEI NAPPI

INDIRIZZO
Via del Sagrantino, 1
06031 - Bevagna - PG

TEL
0742.360480

FAX
-

WEB
-

MAIL
pietroantano@live.it

VENDITA DIRETTA

È possibile effettuare degustazioni su appuntamento

RITRATTO DI CANTINA

Questa storia racconta le vicende delle Terre dei Nappi ed ebbe inizio quando il Nappo decise di fare vino… No, non è l'incipit di una leggenda o di una fiaba per bambini, ma una realtà bella e buona! Tutto inizia con nonno Guglielmo, detto appunto il Nappo, deciso a tramutare la passione per il vino della sua famiglia in un'impresa vera e propria. Fu così che, negli anni '60, acquistò un appezzamento di terreno particolarmente vocato per creare la sua azienda. Ma le passioni, si sa, seguono il filo della storia e si trasmettono di generazione in generazione: da nonno Nappo al figlio Enrico e da lui al nipote Pietro. È quest'ultimo che fa compiere all'azienda un bel balzo in avanti, rinnovandola in ogni suo ambito, pur seguendo il filo della tradizione. Suggestivo è il locale di stoccaggio delle bottiglie, che riposano ben allineate in scaffalature di legno, fino al raggiungimento del perfetto affinamento. E dato che le belle storie non finiscono, ecco che da qualche tempo in cantina dà una mano anche Riccardo, pronipote di nonno Nappo, a rinverdire un'autentica passione di famiglia.

VIGNA E TERROIR

I 5 ettari vitati poggiano su un terreno calcareo e argilloso, ben esposto, caratterizzato da clima mite e ventilato che scongiura ristagni di umidità.
Si trovano a metà collina, appena sotto il maestoso santuario Madonna delle Grazie, lungo l'antico corso della via Flaminia, in direzione Bevagna.

VITIGNI COLTIVATI

Sagrantino, naturalmente, vitigno principe della zona. Inoltre *sangiovese*, che occupa una bella fetta delle vigne, *merlot*, *cabernet sauvignon*, *cabernet franc*, *grechetto* e *trebbiano spoletino*.

VINI

Il **MONTEFALCO SAGRANTINO** dell'azienda mostra i tratti aromatici del vitigno e il vigore della materia. Durante la fermentazione rimane a contatto con le bucce per due settimane, quindi affina in botti di legno da 10 ettolitri, prima di finire in bottiglia.
Il **MONTEFALCO ROSSO** è figlio delle varietà *sangiovese*, *sagrantino* e altre a bacca nera. È un vino che esprime bene le potenzialità della cantina e proviene da vitigni legati alla tradizione. La macerazione sulle bucce dura dai 12 ai 15 giorni, quindi matura in botti grandi di rovere.

TIBURZI GUSTAVO

INDIRIZZO
Zona Art.le Pietrauta
06036 - Montefalco - PG

TEL 0742.379864 FAX 0742.379864

WEB
www.tiburzicantine.com

MAIL
info@tiburzicantine.com

TIBURZI
CANTINE IN MONTEFALCO

VENDITA DIRETTA

Si effettuano visite in cantina e degustazioni, su appuntamento.

RITRATTO DI CANTINA

Imprenditore di successo nel settore delle carni, il Cavalier Gustavo Tiburzi manifesta ad inizio secolo anche la passione per il vino, tanto che decide di impiantare i primi ettari di sagrantino e avviare la sua personale cantina.
Siamo dunque nell'areale di Montefalco, anzi siamo davvero a due passi dal centro storico di quella che è stata definita a ragione la "Ringhiera dell'Umbria", in un luogo ideale per la coltivazione della vite.
Oggi la famiglia Tiburzi è impegnata in una meticolosa opera di valorizzazione delle denominazioni del territorio, con risultati sempre più lusinghieri e una qualità complessiva che pare crescere di annata in annata.

VIGNA E TERROIR

Attualmente la superficie vitata è di 10 ettari, posti alla ragguardevole altitudine di 450 metri sul livello del mare. Il vigneto più importante, dove cresce il sagrantino, ha esposizione sud e presenta una straordinaria densità d'impianto.

VITIGNI COLTIVATI

Oltre al *sagrantino*, senza ombra di dubbio la varietà di riferimento della zona, sono presenti *sangiovese*, *merlot*, *cabernet sauvignon* e *ciliegiolo* per i rossi; *grechetto*, *chardonnay* e *sauvignon blanc* per i bianchi.

VINI

Da un'accurata selezione della vigna migliore nasce il **MONTEFALCO SAGRANTINO GUSTAVO TIBURZI**. Un'etichetta degna di nota per le sue qualità, lo spessore gustativo e il timbro aromatico originale e allo stesso tempo molto territoriale.
Ottimo anche il **SAGRANTINO TACCALITE**, prodotto in un numero meno confidenziale di bottiglie, così come il **MONTEFALCO ROSSO SANTAMBRÀ**, blend di *sangiovese*, *sagrantino*, *merlot* e *cabernet sauvignon*.

VILLA MONGALLI

INDIRIZZO
Via della Cima, 52
06031 - Bevagna - PG

TEL 0742.360703 FAX 0742.360703

WEB
www.villamongalli.com

MAIL
info@villamongalli.com

VILLA MONGALLI

VENDITA DIRETTA

La Cantina è aperta tutti i giorni (DOMENICA inclusa), dalle ore 10 alle ore 13 e dalle 15 alle 18:30.
Appuntamento telefonico al numero 348.5110506

RITRATTO DI CANTINA

Villa Mongalli è una delle imprese vitivinicole umbre più convincenti degli ultimi anni. Merito dell'intuito e dell'abnegazione della famiglia Menghini, capace di valorizzare al meglio delle splendide vigne di proprietà, tra i comuni di Bevagna e Montefalco, all'interno di un parco secolare che ospita anche l'antica residenza da cui la tenuta prende il nome. Qui la vite e l'olivo si coltivano da tempo immemorabile, come testimoniavano alcune vecchissime piante di sagrantino presenti al momento dell'acquisto dei Menghini, nel 1999. Le cantine, un tempo collocate nelle varie case dei contadini, albergano oggi in una nuova struttura adiacente alla villa. Una struttura moderna, funzionale, ma in continuità paesaggistica e architettonica con il passato di quei luoghi. Anche le vinificazioni e tutti i metodi di lavoro sono figli di un sapiente mix di tradizione e modernità, tanto che le nuove tecnologie sono utilizzate per accompagnare, senza stravolgerli, i frutti della terra. La fermentazione dei vini è ottenuta in modo naturale, con i soli lieviti indigeni, mentre il loro affinamento avviene sia in barrique che in botte grande.

VIGNA E TERROIR

Le rare caratteristiche del terreno, argilloso con consistente scheletro, leggero, caldo e permeabile, l'ottima esposizione, tutta orientata verso sud-sud ovest, l'altitudine tra i 360 ed i 400 metri, sono requisiti essenziali per la qualità dei vini. Caratteristiche peculiari hanno poi i cru Della Cima e le parcelle di Colcimino, in località San Marco.

VITIGNI COLTIVATI

Sagrantino in prevalenza, ad occupare più della metà del parco vigneto aziendale, quindi *sangiovese*, *cabernet sauvignon*, *syrah*, *gamay* e un ettaro di *trebbiano spoletino*, valorosa varietà bianca della tradizione.

VINI

Il **MONTEFALCO SAGRANTINO DELLA CIMA**, le cui uve vengono accuratamente selezionate da un unico vigneto, è un vino di grande estrazione e complessità, capace di profumi inebrianti che spaziano dalla mora di rovo alle spezie.
Splendido anche il **SAGRANTINO COLCIMINO**, forse addirittura più rilassato ed elegante, così come il **SAGRANTINO POZZO DEL CURATO**, dai profumi più chiari e avvolgenti. Ottimo anche il **MONTEFALCO ROSSO LE GRAZIE**.

TODI E I COLLI MARTANI
QUEL CALICE D'ORO CHIAMATO GRECHETTO

Un'incredibile connubio tra storia, arte, spiritualità, natura e paesaggio.
Questa è Todi e il suo territorio, che pare proteggere e osservare dall'alto della collina su cui sorge, con sguardo fiero e coraggioso, simile all'aquila che la simboleggia. Una meta imperdibile, per lo spirito, la mente e anche per il corpo, che trova nel paniere enogastronomico della zona un ricco banchetto, colmo di alcune delle eccellenze umbre più rinomate. E chissà, volgendo il pensiero ai tesori cari a Bacco, se il professor Richard S. Levine, studioso della Kentucky University, avrà tenuto conto anche del Grechetto, e dei vini di Todi in genere, quando ha decretato che è proprio questa *"la città più vivibile del mondo"*.
Un vitigno e un vino che sembra oggi rappresentarne i caratteri, forti e genuini, esuberanti e austeri. Non che sia un fatto recente, ma ora più di sempre, con la DOC che finalmente ha messo nero su bianco quanto forte sia il legame della città con il suo calice più autentico. Anche se il territorio, allargando lo sguardo oltre l'orizzonte, è quello dei Colli Martani, non si può che riconoscere come siano tante le peculiarità che lo rendono unico. Declinata anche in altre forme, che comprendo vini bianchi e rossi, saporiti e appaganti, non si può disconoscere il primato vitivinicolo del Grechetto nello scacchiere della denominazione appena sorta. Che a Todi assume caratteri unici, dovuti a suoli, climi e varietà specifiche. Plinio il Vecchio, ancora lui, se ne era accorto già nel 23 dopo Cristo, e ancora prima l'avevano capito i Tuderti (VIII secolo a.C.), fondatori dell'antica città etrusca, che bevevano vini che del Grechetto possono dirsi precursori.
In alto i calici, dunque, che mostrano ai monti e alle valli, ai colli e ai ruscelli, il loro colore ricco, quasi fossero raggi di sole gaudenti che illuminano chi ne sa godere.

CANTINA FRANCO TODINI

INDIRIZZO
Fraz. Rosceto Voc. Collina, 29/1
06059 - Todi - PG

TEL 075.887122
FAX 075.887132

WEB
www.cantinafrancotodini.com

MAIL
agricola@agricolatodini.com

FRANCO TODINI CANTINA

VENDITA DIRETTA

Le visite in cantina sono possibili tutti i giorni, dal LUNEDÌ al SABATO, su prenotazione e nel seguente orario: 9 - 13; 14:30 - 19

RITRATTO DI CANTINA

Un'intuizione generosa e amorevole. Servono poche e chiare parole per raccontare la genesi di questa cantina, e serve soprattutto il nome del Cavalier Franco Todini, deciso a produrre un vino da regalare ai tanti amici che abitualmente incontrava, e che spesso andavano a fargli visita.
La svolta imprenditoriale arriva nel 2000, quando suo figlio Stefano, imprenditore di successo, decide di fare di quel vino, prodotto in maniera confidenziale per poche persone, un grande progetto vitivinicolo nel cuore dell'Umbria, trasformando l'antica tenuta di famiglia in una moderna azienda capace di circa trentamila bottiglie all'anno. Da lì arriva un'attenzione crescente alla cura dei vigneti, e soprattutto la realizzazione di una nuova e bella cantina.
Siamo in località Colvalenza, a due passi dalle meraviglie di Todi, in zona collinare e fertile, da sempre votata alla vite e al vino. Che pare evocare il senso più spirituale, mistico e allo stesso tempo carnale di queste terre.

VIGNA E TERROIR

I 70 ettari di vigneto dell'azienda costituiscono un eccezionale esempio di gestione del territorio, attuato, per di più, seguendo tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale.
Il microclima favorevole, la particolarità dei terreni e la cura dei vignaioli contribuiscono in maniera decisiva alla coltivazione dei vitigni e alla qualità delle uve.

VITIGNI COLTIVATI

Molte le varietà coltivate, da quelle tradizionali come *grechetto* e *sangiovese*, ad altre più recenti come *merlot*, *chardonnay*, *cabernet franc*, *pinot grigio* e *cabernet sauvignon*.

VINI

I baluardi dei vini a denominazione della cantina Todini sono, senza alcun dubbio, il **GRECHETTO DI TODI DOC BIANCO DELLA CAVALIERE**, di grande intensità aromatica e complessità gustativa, e il **RUBRO**, sangiovese maturato per un anno in barrique, dai toni scuri, di perfetta fattura ed eleganza, materia e struttura.

CANTINA PEPPUCCI

INDIRIZZO
Fraz. Petroro Loc. S.Antimo, 4
06059 - Todi - PG

TEL 075.8947253
FAX 075.8947253

WEB
www.cantinapeppucci.com

MAIL
info@cantinapeppucci.com

VENDITA DIRETTA

La cantina è aperta tutti i giorni dalle 9 alle 13 e dalle 14:30 alle 19:30.
Le degustazioni si effettuano su prenotazione.

RITRATTO DI CANTINA

Se è vero che il vino è figlio del posto in cui nasce, quelli della famiglia Peppucci partono con un vantaggio non indifferente. Le vigne e la cantina si trovano in un contesto paesaggistico semplicemente meraviglioso, su una collina ad oltre quattrocento metri d'altezza, affacciata sulla valle dove primeggia la cresta di Todi. Siamo nei pressi del castello di Petroro, sulla strada romana che fungeva da collegamento settentrionale tra Todi e la Flaminia consolare, costruito nel XIII secolo dai monaci benedettini della congregazione Vallombrosana. Oggi l'abbazia appartiene ai Peppucci e si trova al centro dell'azienda condotta dai giovani fratelli Elisabetta Agnese e Filippo, supportati dai genitori Piero e Luisa. La cantina, che si erge alle spalle di S. Antimo, sulla collina di Montorsolo, è nuova di zecca e sovrasta i vigneti.
I vini hanno l'obbiettivo di raccontare questo splendido territorio dove *"l'altitudine, la cornice dei boschi, il suolo sassoso, il vento che non cessa mai di spirare e il sole che accompagna le viti dall'alba al tramonto"* riempiono di senso il lavoro dell'uomo.

VIGNA E TERROIR

Tredici ettari di vigneto, particolarmente vocati per composizione, giacitura ed esposizione, dai tratti moderni e caratterizzati da terreni di natura prevalentemente argilloso - calcarea.

VITIGNI COLTIVATI

Le varietà di uve coltivate sono *grechetto di Todi*, *sangiovese*, *sagrantino*, *merlot*, *cabernet sauvignon* e *franc*. Larghissima prevalenza nella proporzione ai vitigni "tipici" rispetto a quelli così detti internazionali.

VINI

Se i vini rossi sono ricche espressioni ad Indicazione Geografica Tipica, il bianco aziendale è un baluardo delle denominazioni della zona. Il **GRECHETTO DI TODI MONTORSOLO** ha carattere spiccato, esempio fulgido delle potenzialità di questa varietà autoctona che ha nella zona di Todi una sua precisa e storica ragion d'essere. Vino dai profumi complessi e dal palato che non teme abbinamenti arditi.

CANTINA ROCCAFIORE

INDIRIZZO
Località Chioano
06059 - Todi - PG

TEL 075.8942416 FAX 075.8948754

WEB
www.roccafiore.it

MAIL
info@roccafiore.it

CANTINA ROCCAFIORE

VENDITA DIRETTA

Visite guidate della cantina di produzione e d'invecchiamento, degustazione dei vini accompagnati da prodotti tipici dell'azienda (olio, salumi), escursioni nei vigneti con fuoristrada. È richiesta la prenotazione al numero 075.8942416

RITRATTO DI CANTINA

La forza di un'idea che diventa sogno, la ricerca dell'eccellenza legata all'amore per il paesaggio nel suo insieme caleidoscopico: dalla cura del suolo al rispetto per gli equilibri ecologici di un territorio centenario come quello di Todi, fino ovviamente a dei vini salubri e spiccatamente identitari. Roccafiore è tutto questo. È sole, pioggia e vento che si fondono in equilibrio, presente e passato che dialogano tra loro, tradizioni antiche e stili contemporanei. Vini che vogliono saltare la barricata della perfezione enologica per andare oltre, fino a creare una perfetta sinergia tra terreno, microclima e vitigni. Come? Attraverso la viticoltura biologica, ad esempio, sempre mirata all'equilibrio fisiologico delle piante e del loro habitat.
Il tutto immerso in una campagna da sogno, tra vigne, boschi e oliveti.
Splendida la residenza che permette un soggiorno country - chic, il centro benessere annesso per una sosta rilassante, il ristorante che chiude il cerchio. O forse lo riapre…

VIGNA E TERROIR

Undici ettari di vigneti condotti secondo i dettami dell'agricoltura biologica e localizzati nei pressi di Todi, ad un'altitudine media di circa 350 metri.
L'orografia della zona racconta di colline con micro terrazzamenti e suoli argillosi, con presenza di sabbie. L'esposizione dei vigneti è sud/sud-est, ottima per la perfetta maturazione delle uve.

VITIGNI COLTIVATI

Le attitudini bianchiste della zona sono coltivate attraverso il *grechetto di Todi* (il grande protagonista, in ogni senso), il *trebbiano spoletino* e il *moscato giallo* per il vino dolce.
Tra le varietà a bacca nera ecco invece *sagrantino*, *montepulciano*, *merlot* e *sangiovese*, che occupa la quota maggiore di superficie vitata.

VINI

Molte etichette firmate Roccafiore si fregiano, dalla vendemmia 2010, della nuova denominazione Todi.
Ecco allora il **DOC TODI SUPERIORE FIORFIORE**, autentico cavallo di razza che affina per un anno in grandi botti di rovere, tra le migliori espressioni di questa varietà in Umbria. Più semplice ma goloso il **FIORDALISO** *(grechetto e trebbiano spoletino).*
Passando ai rossi, spicca il **DOC TODI SUPERIORE ROCCAFIORE**, seguito dal **ROSSO MELOGRANO**, blend di *sangiovese, montepulciano* e *merlot.*

CANTINA TUDERNUM

INDIRIZZO
Fraz. Pian di Porto, 146
06059 - Todi - PG

TEL 075.8989403 FAX 075.8989189

WEB
www.tudernum.it

MAIL
info@tudernum.it

VENDITA DIRETTA

In cantina è possibile effettuare degustazioni.

La Tudernum rappresenta una grande storia di cooperazione legata al vino, avviata alla metà del secolo scorso per volontà di cinquantaquattro viticoltori, decisi ad associarsi per vinificare e commercializzare insieme le proprie produzioni. Dai pochi appezzamenti iniziali, il "parco vigneti" a disposizione della cantina è via via cresciuto, ma soprattutto ha subito una decisa sferzata in senso qualitativo. Tutta l'azienda, in realtà, ha subito diverse fasi dalla nascita ad oggi: quella della sua costituzione, che ha portato in dote la prima cantina; quella del miglioramento qualitativo (anni '70); e quella del consolidamento (dalla fine degli anni '90) che ha visto la cantina munirsi di serbatoi in acciaio di minori dimensioni e realizzare un locale per l'affinamento dei vini in botti di legno e barrique. Da allora gli investimenti e le innovazioni si sono succedute, tanto che negli ultimi dieci anni la sua immagine ha subito una forte crescita tra consumatori e appassionati, figlia di metodi di lavoro sempre più puntuali, vini di qualità e prezzi contenuti.

VIGNA E TERROIR

I vigneti sono situati nei comuni di Todi, Monte Castello di Vibio e Massa Martana, ad un'altitudine che va dai 200 ai 550 metri. La maggior parte dei terreni, in particolare quelli di Todi e Monte Castello di Vibio, presentano una spiccata componente argillosa, mentre quelli di Massa Martana vedono predominare la componente sabbiosa.
Dal punto di vista climatico, l'area si divide in due zone: la prima è più calda rispetto alla seconda (Massa Martana e Monte Castello di Vibio), con conseguenze immaginabili riguardo le epoche di vendemmia.

VITIGNI COLTIVATI

In collaborazione con l'Università degli Studi di Milano sono stati completate ricerche per identificare il *grechetto di Todi* originale, caratterizzato da tratti unici e irripetibili. Di seguito ha preso il via un nuovo studio per identificare il *grechetto nero di Todi*, antica varietà che si sta riportando alla luce. Oltre a queste uve sono presenti: *trebbiano*, *chardonnay*, *riesling* (bacca bianca), *sangiovese*, *merlot*, *cabernet sauvignon* e *sagrantino* (bacca nera).

VINI

Due splendide versioni di **TODI GRECHETTO** aprono la scena: quello vinificato in acciaio è croccante e saporito, dai profumi di anice e buccia d'uva, mentre il **COLLE NOBILE**, selezione che conosce un breve passaggio in barrique, è più elegante e complesso. Splendido, nelle annate giuste, il **MONTEFALCO SAGRANTINO**, così come il **MONTEFALCO ROSSO**. Ottime le versioni di **SANGIOVESE** e **MERLOT**, su buoni livelli tutti gli altri vini.

1 — 44
I.G.T.
IA 2009
100 HL
BAS. 45-55
TOR. 9-12
ROSSO UMBRIA
IGT 2008 45

CANTINA VILLA SOBRANO

INDIRIZZO
Vocabolo Sobrano, 33 Fraz. Rosceto
06059 - Todi - PG

TEL 075.887127
FAX 075.887127

WEB
www.cantinasobrano.it

MAIL
info@cantinasobrano.it

CANTINA VILLA SOBRANO

VENDITA DIRETTA

La Cantina Villa Sobrano è aperta al pubblico per visite e degustazioni. È gradita la prenotazione.

RITRATTO DI CANTINA

La cantina si trova nello splendido Castello di Sobrano, che dà il nome all'azienda e racconta una storia decisamente antica, risalente al XIII secolo, oltre che il paesaggio mozzafiato e mistico dei colli intorno a Todi. La passione contemporanea per il vino ha spinto il titolare, Giovanni Palmucci, a dedicarsi con forza al vitigno principe della zona, quel grechetto che, quasi scomparso dalla scena locale, è stato selezionato e reintrodotto con forza nell'ultimo ventennio. Parte infatti da questa varietà autoctona la storia recente dell'azienda, protesa alla produzione di vini espressivi e personali, tutti realizzati con le sole uve di proprietà. Bianco del territorio a parte, l'attenzione alla qualità e la cura dei vigneti riguarda tutta la produzione, tanto che le pratiche sono interamente manuali, dalla potatura alla legatura, fino al *clou* della vendemmia.
Non fa eccezione la vinificazione, di natura artigianale e senza alcun intervento correttivo.

VIGNA E TERROIR

Il terreno di medio impasto, argillo-sabbioso, e l'esposizione a sud e sud-est, sono alcuni degli elementi che fanno delle vigne di Sobrano un terroir peculiare.
La posizione collinare e ventilata preserva il frutto sano, anche per via dei terreni, che permettono un ottimo drenaggio e favoriscono concentrazione e longevità dei vini prodotti.

VITIGNI COLTIVATI

Oltre al *grechetto di Todi*, i bianchi annoverano parcelle di *chardonnay* e *pinot bianco*, mentre le varietà a bacca nera raccontano le storie di *merlot*, *sangiovese grosso* e *cabernet sauvignon*.

VINI

Ogni bottiglia prodotta è un'istantanea di ciò che la natura dona e di come la vigna riesce a incastonare nelle uve i suoi profumi e i suoi sapori. **DONNA SABINA** è un **DOC GRECHETTO DI TODI SUPERIORE** che conosce fermentazione e affinamento in vecchi tonneau di rovere francese. Il vino resta "sui lieviti" per circa un anno, con ripetuti *batonnage* manuali.
Non meno significativo il **DOC GRECHETTO DI TODI**, affinato solo in acciaio, mentre tra i rossi ecco il fruttato **TODI MERLOT**.

CANTINA ZAZZERA

INDIRIZZO
Voc. Vallone, 197
06059 - Todi - PG

TEL 075.8948557 FAX 075.8948557

WEB
www.zazzeravini.com

MAIL
info@zazzeravini.it

ZÀZZERA
vigne e vini

VENDITA DIRETTA

Le degustazioni in cantina sono ammesse ogni giorno della settimana, con un preavviso di almeno due giorni.

Se è vero che piccolo è bello, la cantina Zazzera è addirittura meravigliosa.
Numeri artigianali e spaccato paesaggistico che racconta di una valle minuscola, antistante i Monti Martani (a una manciata di chilometri da Todi), a disegnare un contesto incantevole, dal punto di vista paesaggistico e spirituale. È proprio in questa zona dominata dai colli che è nata l'azienda, attuale ma di stampo antico, visto che si dedica da anni alla coltura delle sementi più svariate e alla produzione di olio.
Infine l'avventura legata al vino, arrivata nel 1997 e da subito incanalata nel solco delle altre, tesa cioè alla valorizzazione di queste terre magnifiche.
È la famiglia, in tutti i suoi componenti, a dedicarsi personalmente alla cura delle vigne, dalla raccolta dell'uva alla sua trasformazione.

VIGNA E TERROIR

L'azienda, situata in zona collinare, è costituita da circa 35 ettari di terreno, di cui più di 8 sono occupati da vigneti, tutti iscritti alla DOC, impiantati negli anni 1997-1999.

VITIGNI COLTIVATI

Tra le tipologie più rappresentative dell'azienda c'è naturalmente il *grechetto di Todi*, mentre i rossi parlano la lingua del *merlot* e quella più territoriale del *sangiovese*.

VINI

Il **BARBADORO** è un **GRECHETTO DI TODI** color giallo dorato, intensamente profumato su note di fiori e frutta a polpa gialla, pieno, ricco, distinto dalla tipica acidità del vitigno. Un bianco di magistrale fattura, dal tratto stilistico autentico e saporito, di grande piacevolezza espressiva e profondità aromatica. Un bell'esempio per la tipologia.

B23

COLLE UNCINANO

INDIRIZZO
Località Uncinano
06049 - Spoleto - PG

TEL 380.3454401 FAX 0743.269214

WEB
www.colleuncinano.com

MAIL
info@colleuncinano.com

COLLE UNCINANO
SPOLETO

VENDITA DIRETTA

È possibile effettuare visite guidate e degustazioni in cantina. È gradita la prenotazione.

RITRATTO DI CANTINA

Le origini di questa cantina risalgono alla fine degli anni novanta, quando gli attuali proprietari decisero di ristrutturare un antico vigneto presente nella tenuta che gli dà il nome: Uncinano.
La passione per il vino ha fatto il resto, spingendoli, anno dopo anno, a impiantare nuove vigne, e infine a realizzare la propria cantina, ultimata nella primavera del 2005.
Un anno spartiacque e decisivo, visto che nello stesso periodo viene costruito l'agriturismo Il Molino Antico, figlio della ristrutturazione di un casolare seicentesco, che ospitava la prima barricaia; e viene inoltre realizzata la prima vendemmia, quella che di fatto segna l'inizio dell'attività. Un'impresa solida e caparbia, dunque, finalizzata ad esprimere al meglio la tipicità del territorio spoletino. Per i titolari di Colle Uncinano infatti, *"ciò che distingue un vino dagli altri è la sua bontà, ciò che lo rende unico è la sua realizzazione"*.

VIGNA E TERROIR

La vigna si trova sul versante sud-est della collina di proprietà, a 348 metri di altezza, dunque proprio alle pendici dei Monti Martani. Questa posizione favorisce notevoli sbalzi termici fra il giorno e la notte, determinando un microclima particolarmente favorevole per la vite. Il terreno è ricco di sostanze essenziali, si estende su una superficie di circa 20 ettari, e si caratterizza per uno strato superficiale costituito da sedimenti in prevalenza limosi e limoso-sabbiosi.

VITIGNI COLTIVATI

Le uve coltivate sono *sangiovese*, *merlot*, *trebbiano spoletino*, *grechetto* e *sagrantino*.
In ordine di superficie rispetto alla produzione totale.

VINI

I vini DOC sono capeggiati dall'**ARAMINTO SILVER**, un **COLLI MARTANI GRECHETTO** da uve raccolte tardivamente. Bianco di bella freschezza, saporito e di ottima struttura, ha note aromatiche di frutta gialla e spezie.
È invece un **COLLI MARTANI SANGIOVESE** il **SOVIANO REGALE**, sangiovese intenso e ricco, dalle nuance di frutta matura e lieve timbro erbaceo, affinato solo in acciaio per esaltare le caratteristiche di frutto e bevibilità.

SANGIOVESE
2008

TENUTA SAN ROCCO

INDIRIZZO
Fraz. Duesanti, Loc. San Rocco
06059 - Todi - PG

TEL 075.8989102 FAX 075.8980971

WEB
www.agriturismo-sanrocco.com

MAIL
info@agriturismo-sanrocco.com

VENDITA DIRETTA

Visite e degustazioni dalle ore 11 alle ore 12:30 e dalle 15 alle 19. È gradita la prenotazione.

RITRATTO DI CANTINA

La Tenuta San Rocco, cui si accede da un bellissimo viale di pini marittimi, nasce sulle dolci colline intorno a Todi e prende il nome da un antico toponimo della zona, appartenuto fin dal XV secolo all'ordine Gerosolimitano di San Giovanni, divenuto nel secolo successivo quello dei Cavalieri di Malta. Questi cedettero il predio alla Confraternita di San Giovanni e Rocco che, a loro volta, lo passarono all'Ordine dei Servi di Maria, cui si deve la costruzione di un oratorio dedicato a San Rocco, tuttora esistente e consacrato. Il clima favorevole e la particolare fertilità dei terreni fece si che già da allora i padri serviti sviluppassero la coltivazione della vite e dell'olivo, ad uso del convento. Dopo il 1860 l'intera proprietà fu acquistata dalla nobile famiglia dei marchesi Massei - Bargagli che vi costruirono la villa, secondo lo stile eclettico dell'epoca, e la vecchia cantina di vinificazione, ricavata nel pian terreno e nel sotterraneo della stessa. Nel 1934 la Tenuta fu acquistata dal Professor Morghetti, i cui discendenti sono gli attuali proprietari, decisi a mantenere e rafforzare l'antica vocazione del podere, sia in chiave agricola che turistica.

VIGNA E TERROIR

L'azienda vanta 57 ettari in tutto, di cui 12 dimorati a vigneto. Questi digradano verso sud e sud-ovest, ad un'altezza di circa 350 metri, su terreni di medio impasto, dunque dai caratteri argillosi, sabbiosi e limosi.

VITIGNI COLTIVATI

Prevalenza a *grechetto*, varietà principe tra quelle bianche della zona, e *sangiovese*, tra quelle a bacca nera. Oltre a questi vitigni sono anche coltivati il *viogner*, la *falanghina*, il *moscato bianco* e il *petit verdot*.

VINI

Seguendo l'ordine dei vitigni coltivati, grande importanza riveste la **DOC TODI GRECHETTO**, che trova nel **POGGIO MARCIGLIANO** un vino di grande espressività, sapore e ampiezza, capace di abbinamenti versatili, anche piuttosto arditi.
Tra i rossi spiccano il **SANGIOVESE MORETTO**, il **SANGIOVESE RISERVA PALOMBACCIO**, e il **MERLOT RISERVA VILLA SAN ROCCO**.

TRASIMENO
DOVE I COLLI SI TUFFANO NEL LAGO

Colori sfumati, soavi, quasi pastello: dall'azzurro del lago al verde delle colline che lo racchiudono, incastonate di macchie e boschi, olivi e vigneti.
Il paesaggio del Trasimeno, idealmente rappresentato dal genio rinascimentale del Perugino, sembra anticipare i sapori dei suoi elementi, in sorprendente continuità con quel cromatismo caleidoscopico.
Un territorio diviso a metà tra il suo specchio d'acqua, che regala pesci all'arte culinaria di una regione senza mare, fianco a fianco a prodotti tipicamente terragni, eppure nella stessa direttrice aromatica, di una certa dolcezza espressiva, forse meno spigolosi che altrove. Le viti, dicevamo, albergano in questi lidi da tempo immemore, retaggio del passaggio etrusco, prima, e di quello romano, poi, tanto che Plinio il Vecchio racconta di un'area particolarmente vocata alla loro coltivazione, capace di regalare prodotti eccellenti. Dal punto di vista climatico, lo specchio d'acqua riveste una funzione mitigatrice, essenziale, quasi a protezione delle sue piante e dei suoi frutti.
La zona di produzione della DOC Colli del Trasimeno comprende per intero i comuni di Castiglione del Lago, Magione, Paciano, Panicale, Passignano, Tuoro, e in parte quelli di Città della Pieve, Corciano, Perugia e Piegaro. Borghi di raffinata bellezza, puntellati da case di pietra e splendide piazze, ideali per gustare un buon calice della zona, magari in abbinamento alle deliziose pietanze del posto, dal pesce di lago alla fagiolina, passando per ortaggi dai mille sapori.
I vitigni coltivati sono quelli tipici della regione, tanto per i bianchi quanto per i rossi, con la golosa particolarità del gamay del Trasimeno (o Perugino). Questa varietà a bacca nera cresce sui colli della zona da più di due secoli, ma più che all'omonimo vitigno francese sembra imparentato alla grenache, chiamata anche cannonau, alicante o tocai rosso. Un'uva che potremmo ormai definire tradizionale di queste terre, su cui vale certo la pena soffermarsi a ragionare.

AZIENDA AGRARIA CARLO E MARCO CARINI

INDIRIZZO
Strada del Tegolaro
06070 - Colle Umberto - PG

TEL 075.5829102
FAX 075.5837856

WEB
www.agrariacarini.it

MAIL
info@agrariacarini.it

AZIENDA AGRARIA
CARLO E MARCO CARINI

VENDITA DIRETTA

Visite e degustazioni da LUNEDÌ a SABATO, dalle 8 alle 16

RITRATTO DI CANTINA

Il sogno di Carlo e Marco Carini prende forma a cavallo di colline dolcissime, capaci però di inerpicarsi fino a toccare le alture e guardare, da lassù, i riflessi del lago in lontananza. Centoquaranta ettari in tutto, tra le pendici del monte Tezio e la piana del Trasimeno, uno scenario naturale incantato e intriso di cultura popolare, capace di raccontare in chiave moderna secoli di storia e di vita contadina. È qui che i fratelli Carini, nel 2001, decidono di avviare la loro impresa legata al vino.
Piccola, nella forma e nei numeri (dieci ettari di vigna in tutto), grande se si sposta l'attenzione sulla qualità, l'originalità delle scelte e la chiarezza dei percorsi intrapresi. Una minuscola cantina modello, dalla sala per la vinificazione alla barricaia, inserita in una sorta di microcosmo che annovera alcuni piccoli laghi, vecchi casali, e persino un bell'allevamento di maiali di cinta senese.

VIGNA E TERROIR

I terreni dell'azienda sono in prevalenza di tipo marnoso arenaceo e vantano un'altezza media di circa 360 metri.

VITIGNI COLTIVATI

Le vigne impiantate comprendono sia le grandi varietà internazionali, *merlot*, *cabernet sauvignon*, *chardonnay* e *pinot bianco* su tutte, che alcuni rappresentati autorevoli del territorio, a partire da *gamay perugino* e *sangiovese*.

VINI

L'azienda, fin dalla sua costituzione, è stata capace di emergere con forza nel panorama vitivinicolo umbro grazie ai suoi baluardi IGT, ma negli ultimi anni ha dimostrato di saperci fare anche con i vini a Denominazione di Origine Controllata.
Ecco allora il **COLLI DEL TRASIMENO OSCANO**, un blend *gamay - sangiovese* dai toni di ciliegia nera e pepe, capace di una bocca saporita e avvolgente, di grande piacevolezza e lungo finale.

AZIENDA AGRICOLA PUCCIARELLA

INDIRIZZO
Via case sparse, 39 - Fraz. Villa
06063 - Magione - PG

TEL 075.8409147 FAX 075.8409440

WEB
www.pucciarella.it

MAIL
info@pucciarella.it

PUCCIARELLA

VENDITA DIRETTA

Si effettuano visite e degustazioni prenotandole al numero 327.8130802

RITRATTO DI CANTINA

Il riscatto qualitativo dei vini del Trasimeno passa anche attraverso l'opera dell'azienda Pucciarella. Ma se l'impronta legata ai vini di qualità è sostanzialmente recente, la tenuta affonda invece le proprie radici nella storia. Il nucleo abitativo, oggi fulcro di tutta l'attività produttiva, fu eretto nel 1717 dalla famiglia Baldelli di Perugia e conseguentemente ampliato durante i primi anni del 1800 dai Massini, proprietari terrieri tra i più facoltosi della zona. Qui spicca, per imponenza e fattura, la torre ottocentesca, che insieme ai terreni circostanti fa parte, ormai dal 1932, del patrimonio immobiliare del Credito Fondiario Cariplo. Ma perché Pucciarella? Pare che il toponimo faccia riferimento alla pratica, molto diffusa in tutta la zona, di celebrare diversi rituali propiziatori per la fertilità. Una teoria che troverebbe conferma sia nella presenza di una stipe votiva presso "Colle Arsiccio", sia nella celebrazione dell'antico culto di Sant'Anna, custodito all'interno della piccola chiesa omonima, adiacente al fabbricato (nomi che sono diventati buoni per altrettanti vini). Lo scatto agronomico decisivo arriva alla fine degli anni '90, quando i vigneti vengono completamente rinnovati, mentre più recente è stata intrapresa la strada di una moderna e centrata conduzione enologica.

VIGNA E TERROIR

I vigneti si stendono per circa 55 ettari, tutti nell'area adiacente al raccordo Perugia-Bettolle, nei pressi dell'uscita Mantignana. Proprio la sua collocazione tra le frazioni del comune di Magione (Villa, Soccorso e Bacanella) e l'altitudine compresa tra i 220 e 270 metri sul mare donano ai vitigni coltivati un'impronta del tutto peculiare, anche per via dell'effetto "mitigante" del lago.

VITIGNI COLTIVATI

Tra i vitigni a bacca bianca spiccano *grechetto*, *chardonnay*, *pinot bianco*, *incrocio manzoni* e *sauvignon blanc*, oltre a qualche parcella di *trebbiano* e *malvasia*. Tra quelli a bacca nera primeggiano *sangiovese*, *merlot*, *cabernet sauvignon*, *syrah* e *alicante*.

VINI

Tra i vini DOC Colli del Trasimeno primeggia l'**AGNOLO** (*trebbiano*, *grechetto*, *pinot bianco* e *chardonnay*), un bianco dai profumi spiccati e fragranti, di ottima materia e piacevolezza, con bellissimo finale di erbe aromatiche. Il **BERLINGERO** (*sangiovese*, *merlot* e *gamay*) è gustoso e facile da bere, mentre decisamente complesso è il **VIN SANTO**, perla rara e affascinante della cantina.

BERIOLI

INDIRIZZO
Case Sparse, 21 Montesperello di Magione
06063 - Magione - PG

TEL 335.5498173 FAX 075.5052465

WEB
www.cantinaberioli.it

MAIL
info@cantinaberioli.it

BERIOLI

VENDITA DIRETTA

Le visite sono possibili tutti i giorni su appuntamento.

RITRATTO DI CANTINA

I documenti raccontano che l'azienda agricola Berioli si trova a Montesperello di Magione dai primi del '900, e che fin da allora si è dedicata alla coltivazione della vite, dell'olivo e del grano.
Del resto, quale habitat migliore per queste colture delle tonde e verdi colline che circondano il lago Trasimeno? Un paniere complesso, dunque, dove comunque l'olio e il vino hanno un ruolo da protagonista, anche grazie all'impulso e le premure di Roberto Berioli, accompagnato nell'impresa della moglie Cristina e dai figli Matteo e Assunta.
Un'azienda moderna, ma che non dimentica il suo passato fatto "di vendemmie lontane, che portano alla memoria un modo di trattare l'uva ed il vino come qualcosa di prezioso che viene dalla terra", o i ricordi dei "caratelli del vinsanto posti sopra le botti, vicino ad una finestra, perché sentissero il caldo ed il freddo che veniva dall'esterno, e non solo il fresco della cantina come gli altri vini".

VIGNA E TERROIR

Le acquisizioni e i reimpianti degli ultimi anni consegnano una realtà di 11 ettari di vigneto, tutti su una collina divisa in quattro corpi.
Ecco allora il Topporosso, che ha suoli di medio impasto, lo Spiridione, povero e sassoso (il più importante dell'azienda), il Vercanto, posto a metà collina e molto assolato.

VITIGNI COLTIVATI

Il *merlot* occupa circa 4 ettari, poi ci sono *cabernet sauvignon* e *sangiovese*.
Oltre che *grechetto* e *chardonnay* per i bianchi.

VINI

I vini portano i nomi delle vigne. Ecco allora dei piccoli cru aziendali come il **COLLI DEL TRASIMENO MERLOT RISERVA SPIRIDIONE**, o il **COLLI DEL TRASIMENO GRECHETTO VERCANTO**. Ricco di piccoli frutti rossi e di bella materia il primo, finemente fruttato e di bella espressività aromatica il secondo.

CANTINA TERRE DEL CARPINE

INDIRIZZO
Via Forma Nova, 87
06063 - Magione - PG

TEL 075.840298
FAX 075.843744

WEB
www.terredelcarpine.it

MAIL
info@terredelcarpine.it

VENDITA DIRETTA

L'assaggio dei vini è possibile tutti i giorni presso il punto vendita. Da MARTEDÌ a VENERDÌ 8:30-12:30; 14:30-18:30. SABATO 8:30-12:30; 14:30-18
Per gruppi superiori alle 5 unità (su prenotazione) si effettuano visite con degustazione dei vini in abbinamento ai prodotti tipici del Trasimeno

RITRATTO DI CANTINA

La storia della cantina porta nel nome l'idea di grandi imprese. Prende spunto da Giovanni da Pian del Carpine, un frate francescano vissuto nel XII secolo, capace di precedere le imprese di Marco Polo in Oriente, e di allacciare profondi rapporti con le popolazioni che si trovò a incontrare.
Tornando ai giorni nostri, la Cooperativa Terre del Carpine si trova a cavallo tra le località di Magione e Corciano, nei pressi della collina di Montesperello e non lontano dal lago Trasimeno.
Vide la fondazione nell'ormai lontano 1966 ed ha sempre garantito ai produttori del territorio un centro di raccolta delle uve e un approdo sicuro. Oggi i soci conferitori sono circa 400 e portano in dote un parco vigneto di altrettanti ettari. Una delle svolte qualitative di questa realtà arriva nel 1988, anno dell'entrata in vigore del nuovo disciplinare di produzione della DOC Colli del Trasimeno, con cui arriva un radicale rinnovamento della politica produttiva: in vigna, in cantina e a livello commerciale.

VIGNA E TERROIR

Molti dei nuovi vigneti poggiano su terreni leggermente alcalini, con presenza di calcare e arenaria, e si trovano su colline che godono dell'azione mitigatrice del lago, che regala un clima ideale alla coltivazione della vite.

VITIGNI COLTIVATI

Sangiovese, *merlot* e *cabernet sauvignon*, presenti per massima parte nella composizione dei maggiori vini rossi imbottigliati, oltre a *gamay* e *ciliegiolo*.
Per quanto riguarda le uve a bacca bianca il *grechetto* è un vitigno sul quale l'azienda punta, ma non mancano *trebbiano*, *malvasia* e *chardonnay*.

VINI

Meritano una menzione i rossi **DOC COLLI DEL TRASIMENO BARCA**, storica etichetta aziendale composta per la metà da *sangiovese* e per l'altra da *gamay*, *merlot* e *cabernet*; ed **ERCEO**, *sangiovese*, *ciliegiolo*, *gamay*, *merlot* e *cabernet*.
Tra i bianchi è riuscito nei suoi tratti tradizionali il **GRECHETTO GRIECO**, mentre ha carattere l'**ANTIO**, figlio di *trebbiano*, *grechetto*, *pinot bianco* e *grigio*.

CASTELLO DI MAGIONE

INDIRIZZO
Via Cavalieri di Malta, 31
06063 - Magione - PG

TEL 075.843547
FAX 075.8478770

WEB
www.castellodimagione.it

MAIL
info@castellodimagione.it

CASTELLO DI MAGIONE

VENDITA DIRETTA

Visite alla cantina dal LUNEDÌ al VENERDÌ dalle ore 9:30 alle 12:30 e dalle 15:30 alle 18:00, il SABATO dalle 9:30 alle 12:30.
Per i gruppi è obbligatoria la prenotazione.

RITRATTO DI CANTINA

Il Castello di Magione, appollaiato sui colli intorno al Trasimeno, appartiene al Sovrano Militare Ordine di Malta ed è da sempre sinonimo di vite e di vino.
Nato come *hospitium* per i pellegrini che si recavano a Roma e percorrevano la vicina via Francigena, è oggi il risultato di varie modifiche e ampliamenti. Nella parte più antica ecco la cappella dedicata a San Giovanni Battista, in stile romanico, mentre all'interno si conservano due affreschi della scuola del Pinturicchio, risalenti al XVI secolo.
Nel Castello dimorarono Pontefici e Sovrani e nel 1502 si tenne la congiura ordita da alcuni nobili dell'Italia ai danni di Cesare Borgia: la *"dieta alla Magione nel Perugino"* della quale parla Machiavelli ne "Il Principe".
In questo incredibile contesto storico, e più precisamente nei suggestivi sotterranei del maniero, si trova la cantina di affinamento in legno di alcuni vini rossi e del Vin Santo; tutte le altre operazioni sono invece effettuate in una nuova e confortevole struttura, proprio nel cuore dei vigneti.

VIGNA E TERROIR

Ben 32 ettari di vigneto nella zona DOC Colli del Trasimeno e 12 ettari della Commenda Meniconi Bracceschi, nella Denominazione Torgiano. Ma soprattutto un'incredibile divisione dei terreni (dai caratteri franco-argillosi, con buona filtrazione di scheletro) in mezzadrie, dei veri e propri cru ante litteram che vengono ancora oggi vinificati separatamente.

VITIGNI COLTIVATI

Nei vitigni a bacca bianca massima attenzione è riservata al *grechetto*, ma sono coltivati anche *chardonnay* e *sauvignon*.
Tra quelli a bacca nera, invece, troviamo il *pinot nero*, il *cabernet sauvignon*, il *merlot*, il *sangiovese* e il *gamay del Trasimeno*.

VINI

Il **COLLI DEL TRASIMENO GRECHETTO** del cru **MONTERONE**, dai caratteri eleganti e minerali, è uno dei fiori all'occhiello dell'enologia bianchista della regione. Tra i rossi spicca invece il **COLLI DEL TRASIMENO MORCINAIA**, blend di *merlot*, *cabernet* e *sangiovese*, affinato per 12 mesi in barrique, dai caratteri intensamente fruttati e di bella progressione vegetal-balsamica. Chiude il delizioso **VIN SANTO** (*grechetto, trebbiano*), da uve raccolte e messe ad appassire sui graticci adagiati nelle soffitte del Castello. Uve che vengono poi pigiate e vinificate. Il vino viene quindi invecchiato in piccoli caratelli di legno e imbottigliato dopo tre anni.

LO
SCANIO
UMBRIA

DUCA DELLA CORGNA
CANTINA DEL TRASIMENO

INDIRIZZO
Via Roma, 236
06061 - Castiglione del Lago - PG

TEL 075.9652493 FAX 075.9525303

WEB
www.ducadellacorgna.it

MAIL
ducacorgna@libero.it

VENDITA DIRETTA

Su prenotazione, è possibile visitare la cantina d'invecchiamento vini a Città della Pieve e degustare i vini, accompagnati da prodotti tipici delle zona, presso il Bistrot del Duca.

RITRATTO DI CANTINA

Figlia del suo territorio e della sua storia. Questa cantina cooperativa racchiude in sé i tratti di Castiglione del Lago, un promontorio calcareo che si affaccia sul Trasimeno, e il nome di uno dei suoi figli più illustri, quel Duca Ascanio della Corgna, capitano di ventura, architetto e ingegnere militare, che con le sue celebri gesta fece conoscere la sua terra in tutta Europa.
Dalla rocca duecentesca della cittadina, il colpo d'occhio è eccezionale: le propaggini del promontorio sfumano verso il lago, circondato dalle dolci colline orlate di oliveti e vigneti. È qui che nascono i vini della Cantina del Trasimeno, nata nel 1957 da alcuni avveduti viticoltori dei comuni rivieraschi, commercializzati con il marchio che da quel nobile personaggio prende il nome: Duca della Corgna, appunto, ormai da anni sinonimo di qualità, originalità dei prodotti, tipicità e giusto prezzo.
Un viatico necessario e godibile per conoscere i vini del Trasimeno e le sue molteplici espressioni.

VIGNA E TERROIR

I vigneti dei produttori associati si trovano sulle colline di Castiglione del Lago, Panicale, Paciano, Città della Pieve, Pozzuolo, Vaiano e Agello, ad un'altezza media di compresa tra i 250 e i 350 metri. I suoli sono di origine sedimentaria (argillosi - medio impasto), talvolta con abbondante scheletro e significativo tenore di calcare. Sono tuttavia presenti zone limitate in cui prevalgono suoli più sciolti.

VITIGNI COLTIVATI

Il *gamay del Trasimeno* (o *perugino*) è una varietà simile alla *grenache*, ed è ormai tradizionale della zona. Sono inoltre presenti: *sangiovese*, *grechetto*, *cabernet sauvignon*, *merlot*, *trebbiano toscano* e *malvasia bianca lunga*.

VINI

Tutti i vini sono ottimi e dall'invidiabile rapporto qualità-prezzo. **IL CORNIOLO** (*sangiovese*, *gamay perugino*, *cabernet sauvignon*) è rosso corposo e vellutato, dal timbro fruttato e balsamico. Splendide le due interpretazioni di *gamay*: più fresco, croccante e varietale il **DIVINA VILLA ETICHETTA BIANCA**, più complesso e speziato l'**ETICHETTA NERA** (che affina in barrique). Profumato il **GRECHETTO NURICANTE**, menzione speciale per **BACCIO DEL BIANCO** e **BACCIO DEL ROSSO**.

IL POGGIO DI ANNA GATTOBIGIO

INDIRIZZO
Via Petrarca, 50 - 06060
Loc. Macchie - Castiglione del Lago - PG

TEL 075.9680381 FAX 075.9680381

WEB
www.vitivinicolailpoggio.com

MAIL
info@vitivinicolailpoggio.com

VENDITA DIRETTA

Si effettuano visite a pagamento, previo appuntamento, e degustazioni con abbinamenti di prodotti tipici locali
LUNEDÌ - SABATO 8:30 - 13; 15 - 19:30. DOMENICA 9 - 12:30

La storia di Anna e Walter con il vino comincia negli anni '70, quando vengono impiantati i primi ettari di vigna, seguiti dalla costruzione della cantina, anche se è dal 1990 che la loro azienda trova l'impulso decisivo e la strada della qualità. Oggi come allora, con entusiasmo e passione, i due proseguono la strada della valorizzazione dei loro vitigni e del proprio vino, anche se hanno voluto dedicare una parte della cantina alla trasformazione dei frutti di coloro che non hanno uno spazio proprio. Il locale dispone di moderne tecnologie e circa cinquanta botti di varia grandezza: strumenti che consentono, anno dopo anno, di vinificare le diverse varietà separatamente, potendone così studiare le caratteristiche e riuscendo ad ottenere il meglio dal duro lavoro fatto in vigna. Ogni gesto è importante, ogni passaggio decisivo per il risultato finale: *"Riempire la bottiglia, tapparla ed etichettarla è una sensazione veramente unica perché per noi significa sigillare nel suo interno un insieme di ricordi, di momenti di preoccupazioni e di aspettative"*. Una filosofia semplice ma premurosa, carica di valori e aspettative. Naturalmente non manca una bella sala degustazione, dove condividere con gli ospiti dell'azienda il proprio lavoro e i frutti che ne derivano. Un luogo ideale per *"ascoltare ciò che un calice di vino racconta"*.

VIGNA E TERROIR

I vigneti si estendono tra i comuni di Panicale e Castiglione del Lago, in posizione ideale per il clima mite e quasi sempre ventilato grazie alla vicinanza del Trasimeno.

VITIGNI COLTIVATI

I primi ettari di vigna, impiantati nel 1972, sono di *grechetto*, *ciliegiolo* e *sangiovese*. Quindi nel 1984 vengono piantati *vermentino* e *pinot bianco*.
Oggi l'azienda vanta anche *merlot*, *cabernet sauvignon* e *pinot nero*.

VINI

Il **DOC TRASIMENO MERLOT** affina in vasche d'acciaio, e per circa 6 mesi in bottiglia. È un rosso morbido ma affusolato, capace di buone sensazioni aromatiche, floreali e fruttate.
Il **DOC TRASIMENO ROSSO SCELTO** è composto da *merlot* e *sangiovese*, ed ha all'incirca lo stesso procedimento di produzione e affinamento.

MADREVITE

INDIRIZZO
Loc. Cimbano, 36 - Vaiano
06061 - Castiglione del Lago - PG

TEL 075.9527220 FAX 075 9527220

WEB
www.madrevite.com

MAIL
info@madrevite.com

VENDITA DIRETTA

Degustazioni gratuite durante l'orario di apertura, tutti i giorni dalle 9 alle 19
Visite guidate dei vigneti e della cantina su prenotazione

RITRATTO DI CANTINA

Le dolci e rigogliose colline fanno da cerniera tra la Toscana e l'Umbria, mentre in basso gli specchi azzurri dei laghi (Trasimeno, Chiusi e Montepulciano) riflettono il paesaggio.
Che l'ambiente sia incontaminato e splendido lo dimostrano la presenza di numerose aree protette: dal Parco del Lago Trasimeno e quello del Lago di Montepulciano, oltre a numerosi siti storico - artistici, legati soprattutto al passato da "terra di confine" dell'area di Vaiano. E non si può dire che la coltivazione della vite sia un fatto nuovo per la zona. Prima gli Etruschi, poi i Romani con la mitica uva murgentina, quindi i Longobardi con le Curtis hanno preceduto la famiglia Chiuchiurlotto che, da ben quattro generazioni, si prende cura del così detto Podere Mastronuccio.
Una tradizione antica, dunque, avviata da Zino ed Enio, oggi nelle mani del giovane Nicola.
La filosofia è quella di un tempo anche se le parole sono inevitabilmente nuove. La cantina, piccola ma curata, ristrutturata nei primi anni Duemila, domina la Valdichiana e la Valle del Trasimeno.

VIGNA E TERROIR

Sono poco più di 7 gli ettari dedicati alla coltura della vite, adagiati su una collina composta principalmente da suolo argilloso, originato dall'innalzamento che ha portato alla formazione del bacino del Trasimeno. La parte più in basso vede aumentare la presenza di scheletro. Il microclima è ovviamente legato ai tre laghi che mitigano la temperatura e rendono gli inverni meno freddi. L'altitudine delle vigne, sui 320 metri, permette una costante ventilazione.

VITIGNI COLTIVATI

Il *sangiovese* rappresenta poco meno della metà della produzione, affiancato da *merlot*, *syrah* e *trebbiano spoletino*. Merita una menzione il *gamay del Trasimeno*, che come il *montepulciano* rappresenta una produzione di nicchia ma di grande significato simbolico.

VINI

Tra i vini DOC Colli del Trasimeno spicca il **GLANIO**, uvaggio che annovera *sangiovese*, *gamay del Trasimeno* e *merlot* in piccola quota. I grappoli sono raccolti manualmente, la fermentazione è spontanea con i soliti lieviti indigeni, la macerazione sulle bucce precede l'affinamento in botti di acciaio per 6 mesi e ulteriori 6 mesi in bottiglia. Il colore rosso rubino intenso con riflessi violacei è preludio di profumi intensi che ricordano i frutti rossi, uniti a delicate nuance di pepe. In bocca ha un gusto morbido, equilibrato, con tannini vellutati che lo accompagnano in un lungo finale.

MONTEMELINO

INDIRIZZO
Via Fonte Sant'Angelo, 9
06069 - Tuoro sul Trasimeno - PG

TEL 075.8230127 FAX 075.8230156

WEB
www.montemelino.com

MAIL
montemelino@montemelino.com

VENDITA DIRETTA

Si effettuano visite guidate su prenotazione e degustazioni gratuite anche in tedesco, francese ed inglese.

RITRATTO DI CANTINA

La cantina Montemelino si trova sull'omonima collina nei pressi dello storico Castello di Montegualandro, lungo la fascia settentrionale del Trasimeno, ed è in perfetta continuità con l'azienda agricola che la comprende, condotta a mezzadria fino agli anni '60 del secolo scorso. La sua storia è piuttosto affascinante: dalla famiglia della contessa polacca Alix Winser in Borgia Mandolini passa alla conduzione diretta di Margret Etten Cantarelli che, sotto la guida del cognato, il professor Corrado Cantarelli, noto luminare di enologia, a quell'epoca cattedratico presso la facoltà di Agraria dell'Università di Perugia, sviluppa la produzione dei vini tipici della zona in senso qualitativo. La tenuta si estende per oltre trenta ettari dove le vigne e gli olivi si alternano ai boschi e incrociano l'azzurro del lago. Il borgo di Tuoro, testimone della famosa battaglia del Trasimeno, è a due passi, così come il confine con la Toscana e innumerevoli città d'arte incastonate in paesaggi naturali di rara bellezza.

VIGNA E TERROIR

La vigna di 8 ettari è esposta fra levante e mezzogiorno, a 350 metri d'altezza, sul lato collinare prospiciente il lago Trasimeno. Qui il terreno è argilloso e ghiaioso, ricco di sostanza organica, anche grazie all'inerbimento dei filari. Il microclima è dominato dalla presenza mitigatrice del Trasimeno, a garanzia di scarse formazioni nuvolose e bassa piovosità.

VITIGNI COLTIVATI

Le varietà tradizionali della zona sono rappresentate essenzialmente da *sangiovese*, *gamay*, *canaiolo* e *ciliegiolo* per i vini rossi; da *trebbiano toscano* e *grechetto* per i bianchi. Sono anche presenti altri vitigni quali *pinot nero*, *cabernet sauvignon* e *merlot*.

VINI

Il DOC **COLLI DEL TRASIMENO MONTEMELINO ROSSO** è un vino di carattere e schiettezza, improntato sul timbro territoriale e austero del *sangiovese*, non senza l'apporto di altri classici vitigni quali *canaiolo* e *ciliegiolo*. Fermenta in vasi vinari di cemento, quindi matura dai 6 ai 12 mesi in botti di rovere di Slavonia e di Allier da 20 ettolitri, prima di finire in bottiglia. Il **MONTEMELINO BIANCO** è un vino tradizionale, paritetico blend di *trebbiano toscano* e *grechetto*, vinificato e affinato solo in acciaio e in vetro.

PAOLO BIAVATI

INDIRIZZO
Via Sensini, 8
06060 - Paciano - PG

TEL 075.830537
FAX 075.5058636

WEB
www.biavati.com

MAIL
pbiavati@biavati.com

VENDITA DIRETTA

Non si effettuano visite in cantina.

RITRATTO DI CANTINA

Azienda minuscola, pensata e condotta con piglio dalla famiglia Biavati, che annovera grandi appassionati di vini e di cose buone del suo territorio. E soprattutto di Vinsanto, tanto che proprio questo particolarissimo prodotto è l'unico realizzato e commercializzato da questa cantina nei suoi venticinque anni di attività.
Un vino confidenziale, dunque, con un seguito di appassionati e intenditori ormai selezionati, capaci di apprezzarne il carattere e la cifra stilistica peculiare, diversa da quella dei pari categoria toscani per via di un tratto gentile, dolce e rotondo, ma anche leggermente acre, simile allo splendido contesto del Trasimeno in cui si trova a sorgere.

VIGNA E TERROIR

La piccola vigna si trova sulle colline di Paciano, in una delle zone più calde e meglio esposte del territorio.
Qui i terreni sono di origine sedimentaria ed argillosa, mentre l'allevamento delle viti è a cordone speronato alto, al fine di favorire la sanità delle uve durante la vendemmia tardiva.

VITIGNI COLTIVATI

Solamente *grechetto* e *trebbiano toscano*.

VINI

Un unico vino, un vino unico. Il **COLLI DEL TRASIMENO VINSANTO** affascina per il corredo aromatico ricco e intenso, capace di bellissime sensazioni mature, di frutta secca e spezie, oltre che di una bocca voluttuosa, carnosa, dolce ma di grande equilibrio.

ORVIETO
IL SOLE D'ITALIA IN BOTTIGLIA

I primi a capire le potenzialità vitivinicole della zona furono ovviamente gli Etruschi, che facevano fermentare i mosti nelle grotte scavate nella rupe tufacea su cui si erge la città, ma è col Medioevo che il vino bianco di Orvieto guadagna gran parte della sua fama.

Ben presto arriva sulle mense dei Papi e finisce per costituire una risorsa essenziale per la città, tanto da finanziare, in una maniera o nell'altra, la costruzione dello stesso Duomo. Luca Signorelli, cui si deve il ciclo di affreschi che ornano la cattedrale, chiese a compenso della sua opera un vitalizio di dodici some (mille litri) di vino di Orvieto ogni anno, e dimostra tutto il suo amore bacchico con i bassorilievi del Duomo stesso, dove il tema della vigna e dell'uva risultano decisamente ricorrenti. Ma gli aneddoti storici non finiscono qui, se è vero che Garibaldi e i "mille" brindarono con calici orvietani al successo della missione, prima di partire, e che D'Annunzio ribattezzò questo nettare "sole d'Italia in bottiglia".

Di origine villanoviana, Orvieto deve le sue fortune alle componenti geologiche scaturite dal fuoco dei vulcani Volsinii e dalle successive erosioni dell'acqua, oltre che al favorevole microclima che distingue le valli del Paglia e del basso Tevere. Perché è questo il paesaggio straordinario che si ammira dalla rupe: i colli lussuriosi incastonati di vigne e le valli irrigue, i paesi e gli antichi eremi. In questo scenario è disegnato il confine della DOC Orvieto e quello dell'Orvieto Classico (la zona storica), in tutte le sue varianti. Tra i bianchi più conosciuti e apprezzati al mondo, l'Orvieto rappresenta da solo i tre quarti della produzione di vino a denominazione dell'Umbria.

Particolarissime e deliziose le vendemmie tardive e le sontuose Muffe Nobili, da acini d'uva attaccati dalla Botrytis Cinerea; più recenti le declinazioni "rosse", tutelate dai disciplinari del Rosso Orvietano e, sempre in zona, del Lago di Corbara.

ARGILLAE

INDIRIZZO
Voc. Pomarro, 45
05011 - Allerona - TR

TEL 0763.624604 FAX 0763.629800

WEB
www.argillae.eu

MAIL
argillaesrl@alice.it

VENDITA DIRETTA

È possibile effettuare visite e degustazioni guidate, su appuntamento, rivolgendosi al Sig. Giovanni Gentile (cell. 337.596358)

RITRATTO DI CANTINA

Argillae nasce dalla passione per la terra e i suoi frutti migliori delle famiglie Bonollo, Di Cosimo e Ascenzi, decise a costruire un progetto moderno, proiettato nel futuro, che riuscisse tuttavia a far tesoro degli insegnamenti del passato. Il luogo per dar vita a tutto questo è stato a lungo cercato, partendo dal presupposto che solo un grande terroir può dare origine a grandi vini, e trovato in uno scenario di rara bellezza sui colli tra Ficulle e Allerona, a nord – ovest di Orvieto.
Siamo in una terra antica e vocata, delimitata a est dal Rio Torto, che solca longitudinalmente l'azienda, e caratterizzata da suoli argillo – sabbiosi, oltre che da particolari formazioni geologiche dette Calanchi (ampie e profonde spaccature create dall'erosione del terreno).
La zona è inoltre particolarmente ricca di fossili di conchiglie e molluschi di origine Pliocenica, lascito del tempo in cui le acque occupavano tutta la zona, fino all'attuale Città della Pieve.

VIGNA E TERROIR

L'azienda agricola Argillae vanta una superficie di circa 70 ettari di vigneti, esposti a est-ovest, alle pendici di assolate colline. La particolare costituzione del terreno (calcareo argillosa), l'altitudine degli impianti, che oscilla tra i 350 ed i 500 metri sul livello del mare, l'ottima esposizione e il particolare microclima ne fanno un terroir vocato e originale.

VITIGNI COLTIVATI

Merlot, *cabernet sauvignon*, *chardonnay* e *sauvignon blanc*, con particolare attenzione alle varietà più tipiche della zona: *grechetto*, *verdello*, *drupeggio*, *procanico* e *montepulciano*.

VINI

Tra le bottiglie dell'azienda, non mancano belle interpretazioni a Indicazione Geografica Tipica, mentre tra i vini a denominazione fà bella mostra di sè un prelibato **ORVIETO DOC** (*procanico*, *grechetto*, *sauvignon*, *malvasia di Candia*, *chardonnay*, *sauvignon blanc*). Ha profumi di agrumi e frutta tropicale, sorso fresco e cangiante, di bella lunghezza aromatica.

CANTINA
BARBERANI
VINI→

AZIENDA AGRICOLA BARBERANI

INDIRIZZO
Loc. Cerreto - Baschi
05023 - Orvieto - TR

TEL 0763.341820 FAX 0763.340773

WEB
www.barberani.it

MAIL
barberani@barberani.it

VENDITA DIRETTA

È possibile visitare la cantina. Per gruppi di almeno 10 persone è necessario fissare un appuntamento.
Orari cantina: LUNEDÌ - VENERDÌ, ore 8 - 13; 14 - 17

RITRATTO DI CANTINA

Appollaiata sulle splendide colline prospicienti il Lago di Corbara, a pochi chilometri dalla rupe di Orvieto e lungo il fiume Tevere, la cantina Barberani può ben considerarsi una realtà storica della regione, capace di evocare un'immagine di qualità e un fascino del tutto particolare.
Vittorio Barberani fonda questa prestigiosa casa vinicola nel 1961, dunque con il 2011 l'azienda raggiunge lo storico traguardo dei 50 anni, a testimonianza del suo straordinario percorso e valore.
Negli anni più recenti sono stati Luigi e Giovanna Barberani a condurre la tenuta, accrescendone il valore e diffondendone la fama in tutto il mondo, fino all'arrivo della nuova generazione che affianca oggi i genitori, rappresentata dai fratelli Bernardo e Niccolò, capaci di portare nuovi sogni e nuove idee per un futuro che ha radici antiche.

VIGNA E TERROIR

L'azienda ha una superficie complessiva di oltre 100 ettari, di cui circa 50 di vigneto specializzato.
La natura calcareo - argillosa dei terreni, la loro posizione collinare, il microclima positivamente influenzato dal lago sottostante che funge da volano termico, regalano uve di eccellente qualità, premessa essenziale per ottenere ottimi vini.

VITIGNI COLTIVATI

La produzione riguarda le uve storiche necessarie alla produzione di Orvieto Classico.
Sono inoltre presenti *chardonnay*, *sauvignon*, *riesling renano*, *vermentino*, *moscato*, *pinot nero*, *sangiovese*, *montepulciano*, *merlot* e *cabernet sauvignon*.

VINI

Molti i vini dell'azienda, spesso prodotti a partire dalle denominazioni storiche della zona. Straordinario fascino evoca il **DOC ORVIETO CLASSICO SUPERIORE DOLCE "MUFFA NOBILE" CALCAIA**, realizzato secondo un'antica tradizione del posto, con uve attaccate dalla *Botytis Cinerea*, una muffa nobile che rende unico il nettare che ne deriva, capace di sensazioni emozionanti. Splendido esempio di grande bianco del territorio in versione moderna è l'**ORVIETO CLASSICO SUPERIORE CASTAGNOLO**, mentre il **POMAIO** è un grande bianco che esalta la grinta del *grechetto* fermentato in grandi botti di rovere. Tra le interpretazioni rossiste, ecco il **LAGO DI CORBARA ROSSO VILLA MONTICELLI**, a partire da uve *sangiovese*, *cabernet* e *merlot*, e dall'affinamento in barrique.

BIGI

INDIRIZZO
Loc. Ponte Giulio, 3
05018 - Orvieto - TR

TEL 0763.315888 FAX 0763.316376

WEB
www.cantinebigi.it

MAIL
bigi@giv.it

BIGI
IN UMBRIA DAL 1880

VENDITA DIRETTA

Non è possibile effettuare visite

RITRATTO DI CANTINA

Le origini dell'azienda combaciano con le intuizioni enologiche e commerciali di Luigi Bigi che, nel 1880, fondò la Casa Vinicola omonima, contribuendo in maniera determinante a far conoscere ed apprezzare i vini di Orvieto nel mondo. La prima sede fu presso l'ex monastero orvietano de La Trinità, un antico convento francescano annesso allo Stato Italiano a partire dal 1870.
Per far fronte all'esigenza di produrre al meglio, nel 1972 la Bigi si trasferì nella moderna cantina in località Ponte Giulio, non lontano dalla città della rupe.
L'attuale sede, che vanta attrezzature di vinificazione all'avanguardia, oltre ad un grande parco di botti e barrique per l'affinamento, coniuga perfettamente le moderne esigenze tecniche di produzione con la tradizione secolare dell'azienda, oggi nel portafoglio del Gruppo Italiano Vini.

VIGNA E TERROIR

I vigneti di proprietà superano i 130 ettari complessivi e sono collocati nella zona "classica" della DOC Orvieto. In larga prevalenza sono occupati da varietà a bacca bianca, situate sui terreni collinari di altitudine variabile tra i 150 e i 450 metri, tendenzialmente argillosi e ben esposti.

VITIGNI COLTIVATI

Tra le varietà a bacca bianca primeggiano *trebbiano toscano* e *grechetto*, mentre una piccola quota è riservata allo *chardonnay*.
Tra quelle nere ha prevalenza il *sangiovese*, seguito da *merlot* e *montepulciano*.

VINI

Distinti da un impeccabile rapporto qualità - prezzo, i vini Bigi sono molto più che corretti, riuscendo in molti casi a primeggiare all'interno della denominazione di riferimento. È il caso del **DOC ORVIETO CLASSICO VIGNETO TORRICELLA** (dall'uvaggio classicissimo), vino bianco di razza e personalità, capace di mostrare un profilo aromatico invitante e complesso, tutto giocato su fresche note fruttate e floreali, e una bocca carnosa, sapida, profonda, di grande piacevolezza generale. Sugli scudi anche l'**ORVIETO CLASSICO SECCO**, dinamico e facile da bere, e quello **AMABILE**, più ricco e dolce nei tratti di frutta matura.

CANTINA CARDETO

INDIRIZZO
Loc. Cardeto - Fraz. Sferracavallo
05018 - Orvieto - TR

TEL 0763.341286
FAX 0763.344123

WEB
www.cardeto.net

MAIL
info@cardeto.com

VENDITA DIRETTA

È possibile effettuare visite alla cantina su prenotazione. Lo shop aziendale si trova invece ad Orvieto Scalo, in via Angelo Costanzi

RITRATTO DI CANTINA

Quella di Orvieto non è solo una delle aree umbre a più antica vocazione vitivinicola, è soprattutto una zona che ha dato origine a vini mito capaci di varcare gli angusti confini regionali per far parlare di sé ovunque. La Cardeto nasce in questo contesto a partire dal settembre 1949, fortemente voluta da un gruppo di viticoltori decisi a unire le forze per trasformare le proprie uve e commercializzare i vini prodotti. Oggi i soci sono quattrocento e portano in dote una superficie vitata di ben 880 ettari di vigneto, in prevalenza allevato con varietà a bacca bianca fedeli alla tradizione della zona.
La cura delle vigne, le moderne attrezzature di cantina e uno staff tecnico di primo livello permette alla Cardeto di commercializzare vini di indubbia qualità, a partire da prezzi alla portata di tutte le tasche.

VIGNA E TERROIR

Le vigne si trovano in diverse località del territorio orvietano, su suoli in sostanziale continuità con quelli classici della zona, beneficiate da un clima mite con buone escursioni termiche.

VITIGNI COLTIVATI

Le uve bianche principali sono quelle della tradizione come *procanico*, *verdello*, *malvasia*, *drupeggio* e *grechetto*, ma non mancano soci che coltivano anche *sauvignon*, *chardonnay* e *pinot grigio*.
Tra le varietà a bacca nera ci sono invece *sangiovese*, *merlot*, *cabernet sauvignon* e *franc*, *pinot nero*.

VINI

Il **DOC ORVIETO CLASSICO SUPERIORE** (*procanico*, *verdello* e *chardonnay* in prevalenza) è un bianco di splendida fattura che riesce ad amalgamare i toni di frutta matura e tropicale a quelli più freschi e vivaci di fiori ed erbe di campo. In bocca è pieno e saporito ma anche profondo e di grande beva. Non è da meno il **DOC ORVIETO CLASSICO**, prodotto con le varietà storiche della denominazione e capace di un sorso appagante e goloso, austero e brillante.
Tra i rossi ecco il **DOC ROSSO ORVIETANO**, maturo sul piano frutto e bilanciato da una bella vena balsamica.

CASTELLO DI CORBARA

INDIRIZZO
Loc. Corbara, 7
05010 - Orvieto - TR

TEL
0763.304055

FAX
-

WEB
www.castellodicorbara.it

MAIL
info@castellodicorbara.it

CASTELLO DI CORBARA

VENDITA DIRETTA

È possibile effettuare visite della cantina, dei vigneti e degustazioni con un preavviso di almeno 2 giorni

RITRATTO DI CANTINA

L'azienda Castello di Corbara ha origini nobili e antiche. Occupa un territorio bellissimo, per buona parte già iscritto nel catasto del contado datato 1292, censito come Castrum, Corbara, nel piviere di santa Maria de Stiolo, alla confluenza tra i fiumi Tevere e Paglia.
Vissuto per molti anni dai Conti di Corbara, passò alla Banca Romana sul volgere dell'800, capace di riportare alla luce in opus reticolatum il porto Romano di Pagliano, sito archeologico strategico per le relazioni diplomatiche e commerciali con Roma (e ancora oggi agibile e visitabile!).
L'attuale fisionomia dell'azienda Castello di Corbara è merito della famiglia Patrizi, che dal 1997 è impegnata in una grande opera di valorizzazione di queste terre così ricche di storia in chiave vitivinicola.

VIGNA E TERROIR

L'azienda da quasi quarant'anni vanta un patrimonio viticolo di grosso pregio, con circa 100 ettari di vigneti collocati ad altitudini variabili tra i 100 ed i 350 mt. d'altezza, ottimamente esposti. Ogni nuovo impianto viene realizzato solo dopo scrupolosa ed attenta valutazione. Le analisi fisico-chimico-meccaniche dei terreni e la valutazione della giacitura ed esposizione degli stessi appezzamenti permettono il perfetto connubio vitigno-terreno e la massima esaltazione delle sfumature dei diversi cloni.

VITIGNI COLTIVATI

Tra i vitigni bianchi merita la citazione un interessante clone di *grechetto*, individuato in azienda mediante selezione massale. Tra i vitigni a bacca nera buona importanza rivestono *merlot*, *cabernet sauvignon*, *cabernet franc*, *sangiovese* e *montepulciano*, di cui è stato individuato un clone storico, riprodotto e reimpiantato in una zona che presentava un idoneo microclima.

VINI

Il **DOC LAGO DI CORBARA MERLOT RISERVA DE CORONIS** è uno splendido esempio di come una varietà allevata in tutto il mondo possa regalare qualità e caratteri peculiari in un territorio vocato come quello di quest'azienda. È un rosso di grandissima intensità e ampiezza, capace di mostrare struttura, rotondità e piacevolezza espressiva in ogni sua fase. Non è da meno il **LAGO DI CORBARA CABERNET SAUVIGNON**, dal frutto nero e con una lieve venatura erbacea che lo rende ancor più intrigante. Chiudono il quadro dei vini a denominazione il **LAGO DI CORBARA ROSSO** (*sangiovese*, *merlot e cabernet*), e l'**ORVIETO CLASSICO SUPERIORE PODERE IL CAIO**, di bella aromaticità al naso, fresco e saporito in bocca.

CASTELLO DI MONTEGIOVE

INDIRIZZO
Via Beata Angelina, 27
05010 - Montegabbione - TR

TEL 0763.837473 FAX 0763.837473

WEB
www.castellomontegiove.com

MAIL
info@castellomontegiove.com

VENDITA DIRETTA

Si effettuano degustazioni e visite guidate alla cantina solo previa prenotazione telefonica o tramite e-mail.

RITRATTO DI CANTINA

Tra i più antichi dell'Umbria, il castello di Montegiove domina le colline a nord dell'alto orvietano. È stato edificato nel 1281 da Raniero IV di Bulgaruccio dei Conti di Marsciano, quindi posseduto per secoli dalla famiglia Bulgarelli, dai Conti di Montegiove e da quelli di Corbara, i Monaldeschi della Vipera e il famoso condottiere Gatta Melata. Dal settecento è in mano ai Marchesi Misciattelli, che in quell'epoca acquistarono anche gli antichi fondi agrari. Si trova a 627 metri d'altezza e, ancora oggi, si presenta molto ben conservato: massiccio, severo, con mura e fossato, torre angolare circolare, mastio e rivelino.
Sopra la porta è collocato lo stemma gentilizio, mentre all'interno si apre un vasto cortile con il pozzo centrale, il palazzo merlato alla guelfa e la cappella dedicata ad Angelina, proclamata beata da Leone XII nel 1825. L'ambiente in cui si trova è straordinario ed è popolato da animali selvatici quali cervi, cinghiali e lupi. La vinificazione e l'invecchiamento dei vini avviene sempre nelle storiche cantine del castello, in un ambiente di raro fascino che trasuda storia e mantiene vive le tradizioni del posto.

VIGNA E TERROIR

La tenuta è situata al centro di una situazione geologica molto particolare ed eterogenea con terreni costituiti da sedimenti lacustri: sabbie rossastre, verdastre e depositi di silice, accanto a suoli formati da composti di arenarie, alternati ad argilloscisti con livelli di calcareniti e brecciole. Il microclima della valle è caratterizzato da una buona ventilazione e da temperature piuttosto miti.

VITIGNI COLTIVATI

Sangiovese in prevalenza, quindi *montepulciano*, *sagrantino*, *canaiolo*, *merlot* e *cabernet sauvignon*.

VINI

Originali i nomi dei vini. Il **MI.MO.SO** è un **DOC ORVIETANO ROSSO** ottenuto da una miscela in parti uguali di tre tipi di uve: *montepulciano*, *merlot* e *sangiovese*, che affina per 12 mesi in botti grandi di rovere francese e di Slavonia, seguito da almeno sei mesi in bottiglia. Ha colore rosso rubino, profumi intensi di frutti di bosco e gusto pulito, rotondo ed elegante, a richiamare nuance di frutta scura e accenni minerali. **ROSSO ORVIETANO** anche il **GATTO GATTO** (*sangiovese*, *cabernet sauvignon* e *montepulciano*), più fresco e beverino, accattivante nella trama delicata e floreale.

CUSTODI

INDIRIZZO
Viale Venere, Loc. Canale
05010 - Orvieto - TR

TEL 0763.29053 FAX 0763.29305

WEB
www.cantinacustodi.com

MAIL
info@cantinacustodi.com

CUSTODI

VENDITA DIRETTA

Su prenotazione è possibile effettuare visite in cantina e degustazioni, tutti i giorni dalle 9 alle 12:30 e dalle 16 alle 18:30

RITRATTO DI CANTINA

Tra le aziende agricole più autentiche dell'affollato comprensorio orvietano, merita un posto in prima fila la cantina Custodi, adagiata su dolci colli in località Canale.
L'attività comincia nel lontano 1965, anno in cui il titolare muove i primi passi del nuovo corso, partecipando attivamente a tutte le fasi evolutive della viticoltura dell' area.
Oggi tutta la famiglia Custodi è impegnata nell'attività vitivinicola, che vanta una cantina moderna e funzionale, costruita sopra una terrazza naturale che si affaccia sulla rupe, dove svetta il suggestivo Duomo.
La filosofia produttiva è però quella di una volta: attenta cura dei vigneti, delle uve e dei processi di vinificazione al fine di ottenere una produzione di vini di alta qualità, nel rispetto del territorio e delle sue antiche tradizioni.

VIGNA E TERROIR

L'azienda si estende su una superficie di circa 70 ettari, di cui 37 dedicati alla coltivazione della vite.
Il sistema di allevamento è a cordone speronato, su di un terreno prevalentemente vulcanico, piuttosto sciolto.

VITIGNI COLTIVATI

Almeno la metà delle vigne produce uve rientranti nella DOC Orvieto Classico, mentre il resto è destinato alla produzione di *sangiovese* ed altri vitigni non autoctoni quali *chardonnay*, *sauvignon blanc*, *merlot*, *cabernet sauvignon* e *cabernet franc*, tutti da accurate selezioni clonali.

VINI

Il **BELLORO** è un fulgido esempio di Orvieto Classico. Ha un bellissimo carattere sassoso, contornato da suadenti note di fiori bianchi, tè, e bergamotto, mentre in bocca è sapido e grintoso. Sul fronte dei vini con residuo zuccherino, merita un plauso il **DOC CLASSICO SUPERIORE VENDEMMIA TARDIVA PETRUSA**, dai profumi di frutta matura e spezie dolci, capace di un palato ricco e complesso, di grande continuità aromatica.

DECUGNANO DEI BARBI

INDIRIZZO
Loc. Fossatello, 50
05019 - Orvieto - TR

TEL 0763.308255 FAX 0763.308118

WEB
www.decugnano.it

MAIL
info@decugnano.it

DECUGNANO DEI BARBI

VENDITA DIRETTA

Si effettuano visite guidate in azienda con degustazioni, solo su appuntamento, tutti i giorni della settimana (festivi inclusi). Il tour include la visita della cantina, delle suggestive grotte scavate nel tufo e dei vigneti. Lingue: italiano e inglese. Per informazioni: visit@decugnano.it

RITRATTO DI CANTINA

Il nome di questa cantina è accostato al vino fin dal 1212, quando i vigneti della chiesa di Santa Maria di Decugnano erano utilizzati per le provviste bacchiche del clero di Orvieto.
Claudio Barbi acquistò queste terre nel 1973 e cinque anni più tardi imbottiglia il proprio vino, divenuto ben presto sinonimo di innovazione e qualità.
Oggi l'azienda è condotta da Enzo, figlio del fondatore, che in sinergia con il padre sta contribuendo a scrivere nuove ed esaltanti pagine del vino orvietano. Tutti i processi produttivi sono tesi alla salvaguardia della natura e al rispetto di un territorio meraviglioso e ricco di storia, tanto da mettere al bando insetticidi e qualsiasi forma di diserbo chimico. Suggestive le grotte scavate nel tufo, tipico della zona, per la vinificazione del metodo classico e l'affinamento in barrique dei vini rossi.

VIGNA E TERROIR

Gli sconvolgimenti delle ere geologiche, il tempo e la mano dell'uomo hanno creato a Decugnano un terroir dell'eccezionale particolarità. I vigneti, che affondano le proprie radici tra fossili e conchiglie, su suoli sabbiosi e argillosi, donano ai vini un inconfondibile carattere minerale.

VITIGNI COLTIVATI

I vigneti occupano una superficie totale di 33 ettari, la maggior parte dei quali dedicati a varietà bianche come *grechetto*, *procanico*, *vermentino*, *chardonnay*, *sauvignon* e *verdello*. Tra i vitigni a bacca nera spiccano invece *sangiovese*, *montepulciano*, *syrah*, *cabernet sauvignon*, *merlot* e *pinot nero*.

VINI

Tra i migliori vini bianchi umbri c'è sicuramente l'**ORVIETO CLASSICO SUPERIORE "IL"**, ottenuto da una rigida selezione di uve, provenienti da otto differenti vigne predestinate a questo vino. Le diverse varietà impiegate vengono vinificate separatamente e quindi sapientemente assemblate per esprimere al massimo la loro identità. Ne esce un vino di raffinata eleganza, dal timbro aromatico delicato e allo stesso tempo intenso, impreziosito da chiari cenni minerali. Ha palato deciso e sinuoso, capace di una spalla sapida che ben si amalgama alla profonda vena acida.

PALAZZONE

INDIRIZZO
Loc. Rocca Ripesena, 68
05019 - Orvieto - TR

TEL 0763.344921
FAX 0763.394833

WEB
www.palazzone.com

MAIL
info@palazzone.com

PALAZZONE

VENDITA DIRETTA

Si effettuano visite guidate in azienda, in italiano e in inglese, con spiegazione dei processi produttivi, visita dei vigneti e della cantina, degustazione dei vini. Da LUNEDÌ a VENERDÌ, dalle 10 alle 17; SABATO dalle 10 alle 13:30. È gradita la prenotazione.

Monaldo Monaldeschi della Cervara, nobile storico orvietano, individua il Palazzone di Rocca Ripesena in quello fatto costruire dal cardinale Teodorico, in occasione del primo Giubileo del 1300. Nel 1591 sia l'edificio che i terreni circostanti sono presenti nel "Catasto dei beni della Fabbrica", tra i possedimenti dell'Opera del Duomo di Orvieto, mentre in anni decisamente più recenti viene acquistato, in stato di quasi abbandono, da Angelo Dubini e dalla moglie Maria Locatelli. Era il 1969, che coincide dunque con l'anno in cui principia una delle più belle, autentiche e riuscite storie del vino umbro in epoca recente. Una realtà che sorge su terreni collinari di origine sedimentaria e argillosa, con vista emozionante sulla rupe di Orvieto. Altro passaggio decisivo è quello che vede l'ingresso in pianta stabile dei figli del fondatore, Giovanni e Lodovico, a partire dalla vendemmia '82. Nel 1988, invece, viene costruita la nuova cantina, si avvia un percorso produttivo meno confidenziale e si organizza la commercializzazione.
Facendo così diventare Palazzone quella bellissima impresa vitivinicola che è oggi.

VIGNA E TERROIR

Il Palazzone è circondato da vigne e forse solo l'immagine di un puzzle può rendere l'idea della loro forma: aree piccole, anche piccolissime, con caratteristiche diverse e precise che solo l'esperienza di molti anni e di molte vendemmie permette di riconoscere e valorizzare in quell'insieme complesso che è un vino.
Le viti sono piantate sul versante della collina tra la Rocca Ripesena e il Romitorio e tra i 210 e 340 metri sul livello del mare, esposte a seconda delle pendenze ad est o a est-nord-est.

VITIGNI COLTIVATI

Oltre ai vitigni classici che compongono lo spettro ampelografico dell'Orvieto, sono presenti il *sauvignon blanc* per la produzione di Muffa Nobile. Quindi troviamo *viognier*, *sangiovese* e *cabernet sauvignon*.

VINI

Tra i vini prodotti da Palazzone spicca quello che è unanimemente considerato uno dei più grandi bianchi prodotti in Umbria, anche in virtù delle sue doti di longevità e miglioramento nel tempo. L'**ORVIETO CLASSICO SUPERIORE CAMPO DEL GUARDIANO**, proveniente da un vigneto dai tratti peculiari, affascina per i complessi profumi minerali, le sfumature di miele, la bellezza del corredo aromatico fruttato e floreale, oltre che per una bocca di grande ampiezza e complessità. Un autentico baluardo dell'enologia bianchista della regione. Ottimo anche l'**ORVIETO CLASSICO SUPERIORE TERRE VINEATE**, forse più immediato del fratello maggiore ma non per questo meno intrigante e riuscito.

INDICE

IL VINO PER L'UMBRIA, L'UMBRIA PER IL VINO 6
L'UMBRIA E IL VINO. QUARANT'ANNI DI MODERNITÀ 7
L'UMBRIA NEL BICCHIERE 9

ALTOTEVERE. In mezzo scorre il fiume 11
AZIENDA BIOVITIVINICOLA COLLE DEL SOLE 13
CANTINE PERUSIA 15
CASA VINICOLA LA FORNACE 17

IL CANTICO DEL VINO. Quando storia, arte e cultura danno buoni frutti 19
AZIENDA AGRARIA CHIORRI 21
AZIENDA AGRICOLA BIANCONI 23
BROGAL VINI 25
CANTINA BETTONA 27
CANTINE GIORGIO LUNGAROTTI 29
CANTINE GORETTI 31
CASTELLO MONTE VIBIANO VECCHIO 33
DI FILIPPO 35
GINO BELLUCCI 37
SASSO DEI LUPI - SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA 39
SPORTOLETTI ERNESTO E REMO 41
TERRE MARGARITELLI 43
TILI VINI 45

LE TERRE DEL SAGRANTINO. Quella grandiosa linea rossa 47
AGRICOLA CASTELGROSSO 49
ANGELUCCI COSIMETTI 51
ANTICA TENUTA COL SANT'ANGELO 53
ANTONELLI SAN MARCO 55
ARNALDO CAPRAI 57
AZIENDA AGRARIA F.LLI TOCCHI - CANTINA POGGIO TURRI 59
AZIENDA AGRARIA MORETTI OMERO 61
AZIENDA AGRARIA SCACCIADIAVOLI 63
AZIENDA AGRICOLA ADANTI 65
AZIENDA AGRICOLA TABARRINI 67
BOCALE 69
CANTINA BARTOLONI 71

CANTINA BROCCATELLI....73
CANTINA F.LLI PARDI....75
CANTINA MONTIONI....77
CANTINA NOVELLI....79
COLLE CIOCCO....81
COLLE DEL SARACENO....83
CÒLPETRONE - SAIAGRICOLA....85
FATTORIA COLSANTO....87
MILZIADE ANTANO - FATTORIA COLLEALLODOLE....89
PERTICAIA....91
RUGGERI....93
SIGNÆ - CESARINI SARTORI....95
SOCIETÀ AGRICOLA BRIZIARELLI....97
SPOLETODUCALE - CASALE TRIOCCO....99
TENUTA ALZATURA....101
TENUTA CASTELBUONO....103
TENUTA ROCCA DI FABBRI....105
TENUTA SAN LORENZO....107
TERRE DE LA CUSTODIA....109
TERRE DE' TRINCI....111
TERRE DEI NAPPI....113
TIBURZI GUSTAVO....115
VILLA MONGALLI....117

TODI E I COLLI MARTANI. Quel calice d'oro chiamato grechetto....119
CANTINA FRANCO TODINI....121
CANTINA PEPPUCCI....123
CANTINA ROCCAFIORE....125
CANTINA TUDERNUM....127
CANTINA VILLA SOBRANO....129
CANTINA ZAZZERA....131
COLLE UNCINANO....133
TENUTA SAN ROCCO....135

TRASIMENO. Dove i colli si tuffano nel lago....137
AZIENDA AGRARIA CARLO E MARCO CARINI....139
AZIENDA AGRICOLA PUCCIARELLA....141

BERIOLI 143
CANTINA TERRE DEL CARPINE 145
CASTELLO DI MAGIONE 147
DUCA DELLA CORGNA - CANTINA DEL TRASIMENO 149
IL POGGIO DI ANNA GATTOBIGIO 151
MADREVITE 153
MONTEMELINO 155
PAOLO BIAVATI 157

ORVIETO. Il sole d'Italia in bottiglia 159
ARGILLAE 161
AZIENDA AGRICOLA BARBERANI 163
BIGI 165
CANTINA CARDETO 167
CASTELLO DI CORBARA 169
CASTELLO DI MONTEGIOVE 171
CUSTODI 173
DECUGNANO DEI BARBI 175
PALAZZONE 177

PAROLE E IMMAGINI 181

PAROLE E IMMAGINI

ANTONIO BOCO arriva al mondo dell'enogastronomia per passione, durante gli studi che lo portano alla laurea in Scienze Politiche, e in seguito frequentando il 1° Master in Comunicazione e Giornalismo Enogastronomico, alla Città del Gusto di Roma. Un tuffo senza ritorno nel mondo del vino e del cibo ai massimi livelli, a partire dal Gambero Rosso, col quale collabora a 360°: dalle più importanti guide, tra cui il best seller Vini d'Italia, alla rivista mensile; fino a winenews.it, editore leader in Italia nell'informazione on-line del vino di qualità. Oltre a questo tiene lezioni, corsi, convegni e seminari, ha un blog (tipicamente.it) e gira in lungo e in largo i più significativi territori mondiali del vino. Nel febbraio 2007, in occasione delle celebrazioni per il ventennale delle Città del Vino, riceve un premio *"per aver contribuito a trasformare il modo di comunicare l'agroalimentare, il vino e i prodotti tipici in strumento di conoscenza e di valorizzazione delle tante diversità italiane"*. Nell'aprile 2010 l'Associazione Grandi Cru d'Italia gli conferisce il titolo di "Miglior Giovane giornalista del vino italiano".

PIERPAOLO METELLI è uno dei più apprezzati fotografi professionisti umbri, tanto che la sua partecipazione a guide e cataloghi che riguardano la sua terra d'origine non è una novità dell'ultima ora ma una bella e consolidata abitudine. Un'esperienza significativa, che negli anni gli permette di approfondire la conoscenza di una regione di cui è profondamente innamorato, sia sotto il profilo paesaggistico che storico, artistico, culturale e, naturalmente, enogastronomico. La sfrenata passione per i viaggi, si definisce *"un nomade ribelle in giro per il mondo"*, ne arricchisce la visione e dona alle sue immagini un tratto stilistico originale, capace di cogliere l'essenza dei protagonisti che incontra. Con cui pare entrare in simbiosi, quasi come se la macchina fotografica, lontana dal rappresentare una barriera, fosse invece un mezzo per stabilire un dialogo, amplificando la reciproca conoscenza. Fondamentale è la collaborazione, quale aiutante alle luci, con Donatella Tavaglione.

LEGENDA

Si effettua vendita diretta in cantina

Non si effettua vendita diretta in cantina

VINO ROSSO
VINO BIANCO
VINO ROSATO
VINO DOLCE

Tipologie di vino

ALTOTEVERE
IL CANTICO DEL VINO
LE TERRE DEL SAGRANTINO
TODI E I COLLI MARTANI
TRASIMENO
ORVIETO

Territori della guida

© copyright 2011. Camera di Commercio di Perugia e Camera di Commercio di Terni.
Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta senza autorizzazione scritta da parte del proprietario del copyright.

Progetto grafico: LO STUDIO 8 PHOTO DESIGN | www.lostudio8.com

Stampato nel marzo 2011 da: Tipografia Grafica 84 - Perugia

Camera di Commercio
Perugia

Camera di Commercio
Terni