



Adanti

(1974)

È tra le zone collinari di Arquata e Colcimino che si collocano gli ettari vitati dell'azienda Adanti. Sono luoghi vocati dove la vigna cresce bene con pochissimi interventi, mentre in cantina l'impostazione tradizionale è figlia del rispetto e della competenza acquisita in quasi mezzo secolo di storia. I vini presenti abbracciano differenti annate, ma in ognuna di queste si ritrova una bella interpretazione dei vitigni e la fedele aderenza territoriale. Impeccabile il Domenico, risoluto e raffinato; ottimo anche il Rosso Riserva, fresco, dinamico e calibrato sulla sottigliezza del tannino.

Via Belvedere, 2 - 06031 Bevagna (PG)
T. 0742 360295 | M. info@cantineadanti.com
www.cantineadanti.com

Viticultura: In conversione al biologico
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 130.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Daniela e Donatella Adanti
Cond. enologica: Daniele Palini
Cond. agronomica: Massimo Bianconi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEFALCO SAGRANTINO IL DOMENICO 2012

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 14,5% | € 40 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi
Un granato austero e consistente. Profilo olfattivo confidenziale e seducente: prugna nera, mora di rovo e indizi di sottobosco si fondono con folate di spezie, scie di caffè e nuance di ginepro. Tannini e alcol sono aderenti al corpo e lo proiettano verso lunghezze ricche di guizzi aromatici. Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.

(91,5)



MONTEFALCO ROSSO RISERVA 2017

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Sagrantino 20%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi
Filetto di maiale alla senape.



MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO 2015

Rosso Docg Passito - Sagrantino 100%
Alc. 14,5% | € 30 (0,5l) | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi
Crostata ai frutti di bosco con mandorle e noci.



L'ARQUATA DI ALVARO 2014

Rosso Igt - Cabernet 40%, Merlot 40%, Barbera 20%
Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Tagliata al pepe verde.



MONTEFALCO ROSSO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Sagrantino 20%, Cabernet 5%, Merlot 5%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Pappardelle al ragu di cervo.



MONTEFALCO GRECHETTO 2021

Bianco Doc - Grechetto 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Sformato di patate e prosciutto cotto.



MONTEFALCO ROSSO RISERVA
2014 | 2015 | 2016



MONTEFALCO SAGRANTINO
ARQUATA
2013 | 2014 | 2015



Annesanti

(2013)

Per essere una cantina giovanissima i risultati raggiunti non lasciano dubbi sul fatto che in Valnerina si possa parlare di fenomeno. Ci troviamo in una zona marginale per la storia del vino umbro, ma Francesco riesce a leggerla con una sensibilità non comune e lo fa rimanendo fedele al proprio credo: minimo interventismo, anfore e lunghe macerazioni anche per i due bianchi in cima a questa selezione. Grande precisione enologica e viva volontà di sperimentare, non ultimo attraverso il recupero di vecchi vigneti lungo la valle. Che dire? Ci aspettiamo grandi cose.

Via del Nasciolo, 5 - 05031 Arrone (TR)
T. 347 3151926 | M. info@annesanti.it
www.annesanti.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Francesco Annesanti
Cond. enologica: Andrea Pesaresi, Francesco Annesanti
Cond. agronomica: Francesco Annesanti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COLLE FREGIARA 2020

Bianco Igt - Trebbiano spoletino 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 1.300 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 10 mesi
Vivido paglierino con striature verdoline. Esuberante al naso, un tripudio di agrumi e frutti tropicali, petali di rosa ed erbe aromatiche con bergamotto ed erba citrina a tonificare e rinfrescare. Generoso e teso il sorso, sorretto da acidità e sapidità, capaci di imprimere una splendida persistenza. Riso, cozze e zafferano.



ACQUA DELLA SERPA 2020

Bianco Igt - Grechetto 20%, Malvasia 20%, Pecorino 20%, Trebbiano 20%, altre varietà 20%
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 1.300 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 10 mesi
Vellutata di ceci con gamberi croccanti.



FONTE FARRO 2021

Bianco Igt - Grechetto 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Quaglie alla cacciatora.



SIBILLINO 2021

Bianco Igt - Pecorino 100%
Alc. 12,5% | € 14 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Torta salata ai broccoli.



SUPPRISCOLA 2021

Rosso Igt - Barbera 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Pasta e fagioli.



NASCILO 2021

Rosato Igt - Barbera 100%
Alc. 12,5% | € 11 | Bt. 2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Rotolo di coniglio con pomodorini ed erbe aromatiche.



COLLE FREGIARA
2017 | 2018 | 2019



FONTE FARRO
2018 | 2019 | 2020

Antonelli San Marco

(1881)

I vini di Filippo Antonelli, realizzati con autenticità e fedeltà alla storia di un territorio, raccontano da generazioni una denominazione. La scommessa di utilizzare solo vitigni autoctoni si è rivelata tanto ardua quanto vincente, in un progetto di sperimentazione incessante. I cru di Sagrantino e i Trebbiano Spoletino si attestano anche quest'anno su livelli di eccellenza, con il Molino dell'Attone, un vino da singola vigna, che incarna pienamente la continua volontà di scoprire le sfumature di un territorio che ha ancora molto da raccontare, per questo merita il Tastevin dell'Umbria.

Località San Marco, 60 - 06036 Montefalco (PG)
T. 0742 379158 | M. info@antonellisanmarco.it
www.antonellisanmarco.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 55 | **Bottiglie:** 350.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Filippo Antonelli
Cond. enologica: Massimiliano Caburazzi, Paolo Salvi
Cond. agronomica: Alessio Moretti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

TTTT

**MONTEFALCO SAGRANTINO MOLINO DELL'ATTONE 2016**

Rosso Docg - Sagrantino 100%

Alc. 15% | € 50 | Bt. 1.335 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Rosso rubino con bagliori granato. Elegante il bouquet, amarene, visciole, violetta, rosa e peonia, arricchito da toni di pepe, radice di liquirizia, alloro ed eucalipto. In bocca la freschezza tempera la traccia calorica, corredata da un tannino di fine fattura. Impeccabile la progressione finale. Spezzatino di manzo.

TTTT

MONTEFALCO SAGRANTINO CHIUSA DI PANNONE 2016

Rosso Docg - Sagrantino 100%

Alc. 15% | € 44 | Bt. 6.366 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 40 mesi e Cemento 18 mesi
Braciola di cervo con salsa di ribes.

TTTT

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO 2016

Rosso Docg Passito - Sagrantino 100%

Alc. 14,5% | € 35 (0,375l) | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi e Cemento 18 mesi
Formaggio di fossa di Sogliano.

TTTT

SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO ANTEPRIMA TONDA 2019

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100%

Alc. 13,5% | € 28 | Bt. 7.890 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 6 mesi
Filetto di orata in crosta di mandorle e patate.

TTTT

SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO TREBIUM 2021

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100%

Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 46.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Torta salata ai broccoli.

TTTT

MONTEFALCO ROSSO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Montepulciano 15%, Sagrantino 15%
Alc. 14% | € 17 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Gnocchi al ragu.

TTTT

MONTEFALCO ROSSO RISERVA
2015 | 2016 | 2018

TTTT

SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO TREBIUM
2018 | 2019 | 2020

Barberani

(1961)

Azienda che fa della solidità il punto attorno al quale sviluppare e radicare sempre più in profondità lo scettro di una cantina che ha segnato vari passi della storia del vino non solo orvietano, ma anche del centro Italia. Proprio nella consapevolezza dell'importanza di quanto ricevuto, i fratelli Bernardo e Niccolò Barberani dosano sapientemente la ricerca senza abbandonare la storia di famiglia. Anche in questa edizione il Luigi e Giovanna sventa maestoso mostrando idee, consapevolezza e passione, l'intera linea si pone su livelli di primaria rilevanza.

Vocabolo Mignattaro, 26 - Località Cerreto - 05023 Baschi (TR)
T. 0763 341820 | M. info@barberani.com
www.barberani.it

Viticultura: Biologica certificata e biodinamica
Ettari: 60 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Barberani
Cond. enologica: Niccolò Barberani
Cond. agronomica: Niccolò Barberani
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì

TTTT

92

ORVIETO CLASSICO SUPERIORE LUIGI E GIOVANNA 2019

Bianco Doc - Grechetto 90%, Procanico 10%

Alc. 12,5% | € 40 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi
Dorato luminoso. L'olfatto è signorile, si concede con cautela. Fiori gialli e pietra focaia su una macedonia di banane, mela, melone bianco, noci e limone. Coerenza ed equilibrio rendono il sorso appagante e lungo dove il naso torna protagonista con una didascalica corrispondenza aromatica. Faraona ripiena con salsa tartufata.

TTTT

ORVIETO CLASSICO SUPERIORE MUFFA NOBILE CALCAIA 2019

Bianco Doc Dolce - Grechetto 80%, Procanico 20%

Alc. 11% | € 48 (0,5l) | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Blu di capra.

TTTT

POLVENTO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%

Alc. 13,5% | € 40 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 18 mesi
Guancia di vitello in umido.

TTTT

ORVIETO CLASSICO SUPERIORE CASTAGNOLO 2021

Bianco Doc - Grechetto 70%, Procanico 30%

Alc. 12% | € 15 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Tortelli al Castelmagno.

TTTT

GRECHETTO 2021

Bianco Igt - Grechetto 100%

Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Pasta, patate e cozze.

TTTT

AMORE 2021

Rosato Igt - Sangiovese 100%

Alc. 10% | € 15 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Riso venere con verdure e crostacei.

TTTT

ORVIETO CLASSICO SUPERIORE MUFFA NOBILE CALCAIA
2015 | 2016 | 2018

TTTT

ORVIETO CLASSICO SUPERIORE LUIGI E GIOVANNA
2016 | 2017 | 2018



Berlioli

(1912)

Un'azienda che non smette di essere riferimento per l'intero areale produttivo che circonda il Lago Trasimeno, grazie ai valori in cui Roberto crede fortemente. Dalle sue parole emerge l'attenzione che viene destinata alle proprie vigne e quanto viene fatto per interpretare ogni annata al meglio ricercando gli opportuni accorgimenti anche nelle vinificazioni. Le degustazioni hanno dato ancora una volta conferma della piena espressività del Rosso, molto interessante anche il Metodo Classico a conferma che lungo le sponde del lago nascono anche ottimi vini spumanti.

Via del Moscatello, 3 - Località Montesperello - 06063 Magione (PG)
T. 335 5498173 | M. roberto.berlioli@gmail.com
www.cantinaberlioli.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 12 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Roberto Berlioli
Cond. enologica: Fabrizio Ciufoli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TOPPOROSSO 2019

Rosso Igt - Merlot 80%, Cabernet sauvignon 10%, Sangiovese 10%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 13.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Rubino di buona fittezza; sensazioni di mora di rovo, a cui si associano quelle tenui di pot-pourri, rose e rosmarino s'arricchiscono di spunti iodati e accenni balsamici. Dinamica gustativa succosa e fresca, mostra un tannino cesellato e una godibile persistenza che indugia su ricordi di vaniglia. Maialino in agrodolce.



COLLI DEL TRASIMENO SPUMANTE CRISITINA 2019

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 3.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
24 mesi sui lieviti
Tartare di scampi.



MALDESTRO 2021

Bianco Igt - Chardonnay 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 6.666 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Filetto di branzino gratinato.



COLLI DEL TRASIMENO VIN SANTO SPERELLO
2009 | 2015 | 2016



Bettalunga

(2015)

Questa cantina non smette mai di stupirci. La ricerca è continua, e continua è la volontà di incrementare la produzione. Recente l'acquisto di un ettaro di terreno da destinare a chardonnay. Degno di nota l'uso di botti in cemento per l'affinamento del grechetto e del grero, quest'ultimo vitigno autoctono ancora poco conosciuto ma che a breve troveremo imbottigliato. Lo stesso per un Metodo Classico da sangiovese, ancora in affinamento. I vini proposti raccontano il lavoro di una bella realtà umbra con un'ottima riconferma per Rigaldo, un grechetto dalla spiccata veste varietale.

Via Bettalunga, 25 - Località Castello delle Forme - 06050 Marsciano (PG)
T. 075 8785106 | M. info@bettalunga.it
www.bettalunga.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 3,5 | **Bottiglie:** 8.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Alessandro Lanterna
Cond. enologica: Alessandro Lanterna
Cond. agronomica: Alessandro Lanterna
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



RIGALDO 2021

Bianco Igt - Grechetto 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Paglierino scintillante. Distinto il disegno olfattivo che rimanda agli agrumi, limone candito, erba citrina, fiori di ginestra. La beva, invitante e lineare, evidenzia freschezza e spessore al palato. Gradevole l'equilibrio gustativo, nel congedo si amplificano i rimandi fruttati. Petto d'anatra all'arancia.



POVENTO 2021

Bianco Igt - Procanico 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Rigatoni al ragù bianco di carne.



MATTATA 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14,5% | € 22 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Prosciutto di Norcia.



PIAGGIONE 2021

Bianco Igt - Chardonnay 100%
Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
Risotto ai frutti di mare.



RIGALDO
2018 | 2019 | 2020



MATTATA
2016 | 2017 | 2018



COLLI DEL TRASIMENO MERLOT SPIRIDIONE RISERVA
2015 | 2017 | 2018



Bianchini

(2010)

"Pochi ma buoni", potrebbe essere questo lo slogan perfetto per l'azienda Bianchini. Due soli i vini in quest'edizione, mancano all'appello i più importanti Calcinaio e Adenzo, ritenuti non ancora pronti. La filosofia aziendale portata avanti da Francesco si orienta sull'artigianalità, prediligendo macerazioni e non effettuando fil-traggi, il tutto senza mai perdere d'occhio la sostenibilità ambien-tale. La novità in arrivo è l'imminente entrata in produzione di una piccola vigna di syrah che, assieme ai vitigni "storici" utilizzati, am-plierà la proposta della cantina.

Via Biturgense, 17/bis - Frazione Cerbara - 06012 Città di Castello (PG)
T. 333 6740521 | M. info@agricolabianchini.it
www.agricolabianchini.it

Viticultura: Ecosostenibile

Ettari: 2 | **Bottiglie:** 2.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Famiglia Bianchini

Cond. enologica: Francesco Bianchini

Cond. agronomica: Francesco Bianchini

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



PRIMI PASSI 2020

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Merlot 40%

Alc. 13% | € 12 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Manto rubino di bella lucentezza. Al naso frutti rossi, ribes e more, poi pot-pourri di fiori secchi, echi balsamici e una leggera spezia-tura. Sorso contraddistinto da forza acida e da una trama tannica setosa, discreta la presenza pseudocalorica. Epilogo con rintocchi di frutti di bosco. Trippa in umido.



VECCHIA FORNACE 2021

Bianco Igt - Grechetto 50%, Malvasia 40%, Trebbiano 10%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto alla pescatora.



Bocale

(2002)

Chi ha seguito la crescita di questa cantina, ormai ventenne, non si stupirà degli importanti traguardi raggiunti. Il livello medio dell'as-sortimento è sempre più alto e interessante, del resto l'attenzio-ne in vigna, volta al rispetto dell'ambiente, regala doni solo con il passare degli anni e ne vale sicuramente la pena se poi si è in grado, come da Bocale, di valorizzare quei presenti. Splendido il Sagrantino che quest'anno impreziosisce l'olfatto con visciole e cioccolato. Emozionante il Trebbiano Spoletino, lungimirante ep-pure straordinariamente pronto.

Via Fratta Alzatura, 118 - Località Madonna della Stella - 06036 Montefalco (PG)
T. 0742 399233 | M. info@bocale.it
www.bocale.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 6 | **Bottiglie:** 35.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Famiglia Valentini

Cond. enologica: Emiliano Falsini

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO BOCALE 2021

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100%

Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Suadente giallo oro. Grande ouverture aromatica che descrive una giornata tardo primaverile tra ginestre e mimose, bergamotto, earl grey, timo e pesche gialle. Avvolgente l'ingresso al palato che vie-ne subito chetato dalla vivida freschezza, dalla chiusura aromatica vegetale e agrumata. Risotto alla zucca e astice.



MONTEFALCO SAGRANTINO BOCALE 2018

Rosso Docg - Sagrantino 100%

Alc. 15,5% | € 30 | Bt. 8.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Cinghiale in umido.



MONTEFALCO ROSSO BOCALE 2020

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Merlot 10%, Colorino 5%
Alc. 15% | € 15 | Bt. 9.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Stinco di maiale al forno in pancetta affumicata.



ADENZO
2018 | 2019



VECCHIA FORNACE
2018 | 2019 | 2020



MONTEFALCO ROSSO BOCALE
2017 | 2018 | 2019



MONTEFALCO SAGRANTINO BOCALE
2015 | 2016 | 2017



Leonardo Bussoletti

(2008)

Associare Leonardo Bussoletti al cilieggiolo è ormai pratica spontanea non solo fra gli esperti, ma anche tra un larghissimo pubblico. Le potenzialità di questo vitigno, con tutte le difficoltà a esso connaturate, sono state studiate, non senza controversie per i metodi considerati eccentrici, in diverse fortunate soluzioni: dallo 05035 al Brecciaro e al pluripremiato Ràmici, che si riconferma anche quest'anno fantastico. La posizione apicale raggiunta non ha però placato lo spirito infaticabile di Leonardo, che persegue nei suoi progetti di ricerca e nella sperimentazione di altri vitigni.

Località Pianello - 05029 San Gemini (TR)
T. 0744 715687 | M. info@leonardobussoletti.it
www.leonardobussoletti.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 9 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Leonardo Bussoletti
Cond. enologica: Francesco Bordini, Leonardo Bussoletti
Cond. agronomica: Francesco Bordini, Leonardo Bussoletti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



RÀMICI 2019

Rosso Igt - Cilieggiolo 100%
Alc. 13% | € 23 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Vivace rubino di graziosa trasparenza. Raffinato nei profumi. Ciliegia, ribes e melagrana si affiancano a rosa, violetta e pepe. In successione emergono radice di liquirizia, caffè e rabarbaro. Il merletto tannico e l'acidità si raccordano alla sapidità in un cesellato equilibrio, infinito il congedo. Pernici farcite.



BRECCIARO 2020

Rosso Igt - Cilieggiolo 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 13.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Costolette di maiale alla brace.



COLLE MURELLO 2021

Bianco Igt - Trebbiano spoletino 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto alle ortiche.



COLLE OZIO 2021

Bianco Igt - Grechetto 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 13.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Torta salata ai broccoli.



05035 ROSSO 2021

Rosso Igt - Cilieggiolo 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 16.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Coniglio alla cacciatora.



05035 BIANCO 2021

Bianco Igt - Grechetto 70%, Trebbiano spoletino 30%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Filetto di lucioperca in crosta di patate.



RÀMICI
2016 | 2018



BRECCIARO
2017 | 2018 | 2019



Cantina Cenci

(2009)

Giovanni Cenci è un vero e proprio vulcano. Basta ascoltarlo per qualche minuto mentre racconta della sua azienda, oggi anche agriturismo e fattoria didattica. Eclettico come pochi, ha realizzato alcuni capolavori con pezzi di recupero in ferro, poi raffigurati in alcune delle etichette. Ma è soprattutto un tecnico preparato e si capisce dagli assaggi che nulla è lasciato al caso. Pur mancando in degustazione i due vini a base sangiovese, sventa il godibilissimo rosato Lastre Bianche, vertice di una gamma tutta improntata alla qualità e completata da un ottimo Metodo Classico.

Vocabolo Anticello - Località San Biagio della Valle - 06072 Marsciano (PG)
T. 380 5198980 | M. info@cantinacenci.it
www.cantinacenci.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Giuliana Cenci e Maurizio Bassi
Cond. enologica: Giovanni Cenci
Cond. agronomica: Giovanni Cenci, Francesco Maria Giugliarelli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LASTRE BIANCHE 2021

Rosato Igt - Sangiovese 100%
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 8 mesi
Rosa smagliante, omaggio ai fiori di pesco. Timido all'olfatto, emanasse di ciliegia, gelatina di lampone e cenni agrumati intarsiati da sentori salmastrici. Il sorso è snello, impreziosito da una vibrante freschezza che sembra non finire mai, lasciando la bocca delicatamente sapida. Sushi e sashimi.



ANTICELLO 2020

Bianco Igt - Grechetto 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Pollo fritto.



SANBIAGIO 2019

Rosso Igt - Merlot 70%, Sangiovese 25%, Petit verdot 5%
Alc. 14% | € 13 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 24 mesi
Entrecôte alla griglia con scaglie di formaggio.



PAS DOSÉ 2019

Bianco Metodo Classico - Trebbiano 100%
Alc. 12,5% | € 32 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 14 mesi
24 mesi sui lieviti
Pizza fritta con provola e salsiccia.



GIOLE 2021

Bianco Igt - Trebbiano giallo 100%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 2.200 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Stracciatella di bufala.



ALAGO STELLATO 2020

Bianco Igt - Pinot grigio 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Spiedo di seppioline ai ferri.



PIANTATA
2017 | 2018 | 2019



PIANTATA R IL GUFO
2018



Cantina La Spina

(2000)

Nella zona collinare di Spina, vicino Perugia, la mano esperta e appassionata di Moreno Peccia dà vita a bianchi e rossi, espressione di vitigni autoctoni e internazionali. Ma anche di altri, come nebbiolo e montepulciano, che da sempre sono stati coltivati in questa zona. Nascono quindi da una tradizione di famiglia alcuni vini che, anche quest'anno, vedono primeggiare l'A Fortiori, un nebbiolo in purezza che sorprende per personalità e merito. In bella mostra anche RossoSpina e Polimante della Spina, entrambi di sostanza ma dall'ottima bevibilità.

Via Emilio Alessandrini, 1 - Frazione Spina - 06072 Marsciano (PG)
T. 349 2304108 | M. cantinalaspina@tiscali.it
www.cantinalaspina.it

Viticultura: In conversione al biologico
Ettari: 2,2 | **Bottiglie:** 17.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Moreno Peccia
Cond. enologica: Moreno Peccia
Cond. agronomica: Moreno Peccia
Vendita diretta: Si | **Visite in azienda:** Si



A FORTIORI 2019

Rosso Igp - Nebbiolo 100%
Alc. 14,5% | € 19 | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi
Rubino smagliante. Impronta odorosa colma di erbe officinali, violetta, radici e memorie di ginepro che si alternano su uno sfondo di fragoline di bosco. Il palato è armonioso nell'impeccabile ordito tannico e con l'adeguato nerbo. Un lungo finale regala una scia sapida e piccoli frutti rossi. Piccione ai porcini e tartufo nero.



ROSSOSPINA 2019

Rosso Igp - Montepulciano 65%, Nebbiolo 35%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 3.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 12 mesi
Strudel di porcini e zucca con crema al Parmigiano.



POLIMANTE DELLA SPINA 2019

Rosso Igt - Merlot 65%, Gamay 35%
Alc. 14,5% | € 16 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 12 mesi
Gulasch di manzo alla paprica dolce.



FILARE MAIÖRE 2020

Bianco Igp - Trebbiano spoletino 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 2.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Spaghetti con vongole veraci.



MERLATO 2020

Rosso Igp - Merlot 100%
Alc. 14% | € 10 | Bt. 1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Guanciale di manzo in umido con polenta.



EBURNEO 2021

Bianco Igp - Grechetto gentile 60%, Trebbiano spoletino 30%, Malvasia di Candia aromatica 10%
Alc. 13,5% | € 8 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Crostini con baccalà mantecato.



A FORTIORI

2016 | 2017 | 2018



ROSSOSPINA

2016 | 2017 | 2018



Cantina Ninni

(2012)

Piccolo produttore sposato alla più rigorosa sostenibilità ambientale, cura la vigna senza alcuna concessione alla chimica prestando grande attenzione alla genuinità dell'uva. "Un vino fatto con l'uva vera" è l'affermazione più ricorrente quando Gianluca Piernera racconta il suo modo di intendere il vino. Il Poggio del Vescovo conquista il podio per espressività e rigore varietale, lasciando inoltre intravedere una nitida possibilità di sfidare il tempo. Il Diavolacciu si conferma comunicativo e già performante. Gli altri bianchi, assenti nella selezione, sostano ancora in cantina.

Frazione Terraia, 60/A - 06049 Spoleto (PG)
T. 335 5450523 | M. info@cantinaninnispoleto.com
www.cantinannispoleto.com

Viticultura: Biologica
Ettari: 3,8 | **Bottiglie:** 10.000 | **Produzione olearia:** Si
Proprietà: Gianluca Piernera
Cond. enologica: Andrea Pesaresi
Vendita diretta: Si | **Visite in azienda:** Si



SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO POGGIO DEL VESCOVO 2020

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100%
Alc. 13% | € 19 | Bt. 2.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Screziature dorate abbelliscono il paglierino. Essenziale e autentico, coniuga il pompelmo con sfumature tropicali di papaia e mango a fiori di mugugno e d'acacia, su un basso continuo di erbe aromatiche e toni salmastri. Rinfrescante il corpo che conduce piano piano a un sapido setale. Consiglio alla ligure.



DIAVOLACCIU 2019

Rosso Igt - Montepulciano 50%, Sangiovese 30%, Aleatico 10%, Barbera 10%
Alc. 13,5% | € 45 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 6 mesi
Cosciotto d'agnello al forno con patate novelle.



SANBASTIANO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi
Soufflé con pecorino e crema di patate.



L'EDOARDO 2021

Bianco Igt Metodo Ancestrale - Trebbiano spoletino 90%, Malvasia bianca lunga 10%
Alc. 9,5% | € 20 | Bt. 1.850 | Ferm. Acciaio | 6 mesi sui lieviti
Vastedda della Valle del Belice.



PILURUSCIU 2021

Rosato Igt Metodo Ancestrale - Sangiovese 100%
Alc. 10,5% | € 20 | Bt. 2.300 | Ferm. Acciaio | 6 mesi sui lieviti
Tagliere di salumi.



DIAVOLACCIU

2020



SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO POGGIO DEL VESCOVO

2019



Cantina Pardi

(2003)

Era il 2003 quando ebbe luogo quella prima vendemmia, e da allora Alberto e Gianluca di strada ne hanno fatta. A dimostrazione del notevole lavoro svolto si ha anche quest'anno una qualità sempre crescente nei vini degustati, fortemente legati al territorio, alla sua cultura e tradizione vitivinicola. Vini che si distinguono per un innato equilibrio. Il Sagrantino non è mai forzato nelle estrazioni, ciò sottintende che i vini sono ottimi da bere oggi, ma che regaleranno grandi emozioni nel tempo. Menzione particolare per il Passito, dalla composta dolcezza e buona trama tannica.

Via Giovanni Pascoli, 7/9 - 06036 Montefalco (PG)
T. 0742 379023 | M. info@cantinapardi.it
www.cantinapardi.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 11 | **Bottiglie:** 55.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Pardi
Cond. enologica: Alberto Pardi
Cond. agronomica: Tiziano Maschio
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MONTEFALCO SAGRANTINO SACRANTINO 2018

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 14,5% | € 42 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi

Manto rubino splendente. Il racconto olfattivo è ricco: more in confettura, succo di mirtillo, pepe e liquirizia anticipano tracce balsamiche e di sottobosco. Il sorso è piacevole, la decisa tannicità si integra con la generosa forza calorica regalando una lunga persistenza dagli aromi fruttati. Filetto di cervo ai mirtilli.



MONTEFALCO SAGRANTINO 2018

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 15,5% | € 22 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 18 mesi
Piccione ai porcini e tartufo nero.



MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO 2016

Rosso Docg Passito - Sagrantino 100%
Alc. 14% | € 22 (0,375l) | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi
Crostatà ai frutti di bosco con mandorle e noci.



MONTEFALCO ROSSO RISERVA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Sagrantino 20%, Montepulciano 10%
Alc. 14,5% | € 19 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 18 mesi
Pappardelle con sugo di lepre.



SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO 2021

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100%
Alc. 14% | € 10 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Lasagne con scamorza, funghi e zucca.



SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO SPOLETINO 2020

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100%
Alc. 14% | € 17 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Spaghetti con vongole veraci.



MONTEFALCO SAGRANTINO
2015 | 2016 | 2017



SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO SPOLETINO
2017 | 2018 | 2019



Cantina Roccafiore

(1999)

La tutela dell'ambiente è centrale nella filosofia dell'azienda, già consolidata se pure giovane, e proprio per questo attenta a tematiche sempre più attuali. Qualità e sostenibilità, dunque, il filo rosso che collega la cantina alla struttura, incastonata sulla collina che guarda alla città di Todi, posizione ottimale per la coltivazione. Il "fior fiore" dell'azienda si conferma l'omonimo vino, che celebra l'impegno e il lavoro di Luca Baccarelli, il quale con passione e professionalità sperimenta tutte le potenzialità del territorio e del grechetto.

Località Collina, 110/A - Frazione Chioano - 06059 Todi (PG)
T. 075 8942746 | M. info@roccafiorewines.it
www.roccafiorewines.com

Viticultura: Ecosostenibile e biologica
Ettari: 15 | **Bottiglie:** 110.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Baccarelli
Cond. enologica: Alessandro Biancolini, Hartmann Donà
Cond. agronomica: Cristian Giorgioni
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



FIORFIORE 2020

Bianco Igt - Grechetto 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 17.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Lampi verdolini a illuminare il paglierino. Olfatto scandito da ritocchi di pompelmo e pesca bianca, refoli di acacia e biancospino che cedono il passo a timo e finocchietto, il tutto abbracciato da una leggera sensazione vanigliata. Palato fresco e sapido. Libera aromi di pesca e agrume. Risotto agli asparagi con gamberi croccanti.



PROVA D'AUTORE 2019

Rosso Igt - Sangiovese 40%, Montepulciano 30%, Sagrantino 30%
Alc. 14% | € 22 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Filetto di manzo in crosta alle erbe.



ROSSO MELOGRANO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Bigoli con l'anatra.



FIORDALISO 2021

Bianco Igt - Grechetto 100%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Frittata di erbe.



IL ROCCAFAIORE 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Faraona ripiena con salsa tartufata.



ROSATO ROCCAFAIORE 2021

Rosato Igt - Sangiovese 100%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Linguine con bottarga e pomodori secchi.



FIORFIORE
2017 | 2018 | 2019



PROVA D'AUTORE
2016 | 2017 | 2018



Cantina Todini

(1979)

Ci troviamo a pochi chilometri da Todi, a Collevaleza. Qui l'azienda Todini con la sua cantina, il relais, il centro benessere e la fattoria didattica ricca di animali esotici rappresenta perfettamente l'integrazione fra attività agricola e turistica. Gli autoctoni grechetto e sangiovese, in unione alle varietà internazionali, donano vini in grado di esprimere al meglio le potenzialità del territorio, guardando al moderno senza dimenticare la tradizione. Quest'anno due sole etichette in Guida: Consolare e Bianco del Cavaliere. Quest'ultimo svetta per bevibilità e identità.

Vocabolo Collina, 29/1 - Località Collevaleza - 06059 Todi (PG)
T. 075 887122 | M. cantina@wearetodini.com
www.wearetodini.com

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 40 | **Bottiglie:** 165.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Luisa Todini
Cond. enologica: Maurilio Chioccia
Cond. agronomica: Paolo Lodi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



BIANCO DEL CAVALIERE 2021

Bianco Igt - Grechetto 85%, Chardonnay 15%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Giallo tenue di accattivante luminosità. Profumi di pesca gialla e ananas, nuance di gelsomino e fiori di sambuco e un accennato sottofondo minerale. Il gusto fresco-sapido si equilibra bene con le moderate morbidezze; estensione ostinata con erbe aromatiche e tipica allusione alla mandorla. Tortelli di zucca e salvia.



CONSOLARE 2019

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Cabernet sauvignon 20%, Merlot 20%
Alc. 15% | € 23 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Piccione al forno con cipollotti.



LAUDATO
2017 | 2018 | 2019



TODI GRECHETTO
2015 | 2016 | 2020



Cantine Blasi

(2008)

L'antica struttura risalente al 1742, oggetto di un recente ampliamento nel cuore delle colline altotiberine, ospita Cantine Blasi. Vigneti autoctoni e internazionali trovano casa in un'ampia proposta di vini che prevede moltissime tipologie, frutto di una continua ricerca. Le moderne tecniche di vinificazione, l'affinamento nelle antiche cantine, la dedizione per il lavoro, la passione per il vino, il buon cibo e la norcineria in particolare danno vita a prodotti di alto livello. Degno di nota il Mamma Mia, passito di elevato lignaggio.

Via Case Sparse, 64 - Località San Benedetto - 06019 Umbertide (PG)
T. 366 1428973 | M. info@blasicantina.it
www.blasicantina.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 29 | **Bottiglie:** 24.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Anna e Mauro Blasi
Cond. enologica: Maurilio Chioccia
Cond. agronomica: Giovanni Bigot
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



IMPRONTA 2018

Rosso Igt - Sagrantino 40%, Cabernet sauvignon 30%, Merlot 30%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino smagliante. Accattivante il naso: timbri scuri con incastri di ribes e arancia sanguinella, rose appassite e humus, tabacco ed erbe officinali. La cremosità dell'assaggio e la sottile fattura tannica sono sorrette da una freschezza rigenerante. Indugia in suggestioni speziate e balsamiche. Costata di manzo alla griglia.



MAMMA MIA 2008

Bianco Igt Passito - Malvasia 50%, Sémillon 30%, Chenin blanc 20%
Alc. 15,5% | € 25 (0,5l) | Bt. 2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 120 mesi
Stilton.



IMPRONTA CHARDONNAY 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Risotto al lavarello del Garda.



ROGAIE BIANCO 2021

Bianco Igt - Sauvignon 50%, Chardonnay 40%, Traminer aromatico 10%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Flan di zucchine e carote.



DIDI BRUT ROSATO 2021

Rosato Metodo Martinotti - Chardonnay 50%, Sangiovese 50%
Alc. 12% | € 8 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
6 mesi sui lieviti
Sushi e sashimi.



ROGAIE ROSATO 2021

Rosato Igt - Sangiovese 100%
Alc. 12% | € 10 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Linguine al sugo di totani e piselli.



IMPRONTA
2016 | 2017



MAMMA MIA
2009

Arnaldo Caprai

(1971)

Una delle aziende più rappresentative dell'Umbria e d'Italia, che ha il grande merito di aver contribuito al rilancio del Sagrantino e con esso allo sviluppo di un intero territorio. Con il passare degli anni e i risultati raggiunti, il rischio che si possa andare avanti per consuetudine è in agguato. Di certo non è così per Marco Caprai, aperto a nuove sfide e in continua ricerca e sviluppo, un lavoro aperto su molti fronti. La consulenza avviata da qualche anno con Michel Rolland è ormai pienamente a regime, testimone ne è il 25 Anni: vino raffinato e dalla classe cristallina.

Località Torre - 06036 Montefalco (PG)
T. 0742 378802 | M. info@arnaldocaprai.it
www.arnaldocaprai.it

Viticultura: Ecosostenibile
Ettari: 200 | **Bottiglie:** 1.000.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Arnaldo Caprai
Cond. enologica: Michel Rolland, Vera Lafranconi, Luca Smalzi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI

tttt

MONTEFALCO SAGRANTINO 25 ANNI 2018

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 15,5% | € 52 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Profondo e luminoso rubino. Bouquet superbo, segnato dall'alternarsi di more, mirtilli e visciole, soffi di eucalipto, alloro e china con il contrappunto di dolci speziature. Solido e dinamico, tannini di gran fattura e freschezza allungano il persistente appagamento. Piccione ai porcini e tartufo nero.

tttt

MONTEFALCO SAGRANTINO VALDIMAGGIO 2018

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 15,5% | € 32 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Guancia di vitello in umido.

tttt

MONTEFALCO SAGRANTINO COLLEPIANO 2018

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 15,5% | € 25 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi
Filetto di bue con salsa di Roquefort.

ttt

COLLI MARTANI GRECHETTO GRECANTE 2021

Bianco Doc - Grechetto 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Risotto alla granseola.

tttt

MONTEFALCO ROSSO VIGNA FLAMINIA MAREMMANA 2020

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Canaiolo 15%, Sagrantino 15%
Alc. 14,5% | € 16 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Pasta alla gricia.

tt

MONTEFALCO ROSSO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Merlot 15%, Sagrantino 15%
Alc. 14,5% | € 12 | Bt. 250.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Gnocchi al ragu.

tttt

MONTEFALCO SAGRANTINO 25 ANNI

2014 | 2015 | 2016

tttt

MONTEFALCO SAGRANTINO COLLEPIANO

2015 | 2016 | 2017

Carini

(2001)

Situata tra il monte Tezio e la piana del Trasimeno, l'azienda di Carlo e Marco Carini opera in diversi settori agricoli: orticoltura, allevamento, produzione di salumi e formaggi, olivicoltura e viticoltura. Molto probabilmente quest'ultima è il vero fiore all'occhiello aziendale grazie anche al microclima di cui gode, particolarmente favorevole alla coltivazione della vite. In evidenza quest'anno il Poggio Canneto, gran protagonista, un vino ineccepibile e fine a un passo dall'eccellenza. Su alti livelli anche gli altri vini, sempre bilanciati e di piacevole beva.

Strada del Tegolaro, 3 - Frazione Canneto - Colle Umberto - 06133 Perugia (PG)
T. 075 6059495 | M. info@agrariacarini.it
www.agrariacarini.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 16 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Carlo e Marco Carini
Cond. enologica: Luca Partenza, Maurilio Chioccia
Cond. agronomica: Angelo Divittini, Luca Partenza
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI

tttt

POGGIO CANNETO 2020

Bianco Igt - Chardonnay 90%, Pinot bianco 10%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Giallo paglierino dai riflessi dorati. Scrigno prezioso, che si apre su frutta secca e s'arricchisce di burro di arachidi e vaniglia, con guizzi di incenso a condurre all'assaggio di volume, improntato su una spinta acido-sapida, equilibrata dalla setosa avvolgenza. Echi di pietra focaia sul finale. Riso venere con verdure e crostacei.

tttt

TEGOLARO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 55%, Merlot 45%
Alc. 14,5% | € 30 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 18 mesi
Costata di manzo alla griglia.

ttt

MON PÈRE BRUT

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12% | € 22 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e 30 mesi sui lieviti
Battuto di gamberi rossi di Sicilia.

tttt

LE CUPE 2021

Rosato Igt - Gamay 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Canapè di pasta sfoglia al formaggio.

tt

COLLI DEL TRASIMENO ROSSO SCELTO ÒSCANO 2021

Rosso Doc - Gamay 70%, Sangiovese 30%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 18.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi
Agrolotti al sugo di carne.

tttt

LUMIA

2013 | 2014 | 2016

tttt

POGGIO CANNETO

2017 | 2018 | 2019



Castello della Sala

(1940)

Il tempo è senza dubbio il fil rouge che unisce e distingue i celebri e celebrati vini bianchi standardo dell'azienda, tenuta storica della Famiglia Antinori in Umbria e della produzione vinicola umbra, dapprima conosciuta solo per i grandi rossi. Così il prestigio di vini come il Cervaro della Sala, che anche quest'anno si attesta nella sua consolidata posizione apicale, è riconoscibile agli intenditori per l'inconfondibile sorso pieno, che sa di passato ma acquisisce slancio e agilità per farsi apprezzare da tutti nel presente e attraverso le sue potenzialità evolutive nel futuro.

Località Sala - 05016 Ficulle (TR)
T. 0763 86051 | M. castellogdellaSala@antinori.it
www.antinori.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 200 | **Bottiglie:** 850.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Antinori
Cond. enologica: Massimiliano Pasquini
Cond. agronomica: Massimiliano Pasquini
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No



CERVARO DELLA SALA 2020

Bianco Igt - Chardonnay 90%, Grechetto 10%
Alc. 12,5% | € 48 | Bt. 200.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 5 mesi
Intarsi d'oro etrusco impreziosiscono il paglierino. Seducente l'olfatto: ananas e papaya s'intrecciano con fiori di ginestra e mimosa. Poi accenni di vaniglia e burro fuso che fanno da sponda alla pietra focaia. In bocca è deciso, bilanciato tra acidità e volume calorico, finale dalla convinta durata. Filetto alla Wellington.



MUFFATO DELLA SALA 2018

Bianco Igt Dolce - Sauvignon 58%, Grechetto 24%, Sémillon 7%, Traminer aromatico 6%, Riesling 5%
Alc. 12,5% | € 36 (0,5l) | Bt. 36.000 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 6 mesi
Strudel di mele.



PINOT NERO DELLA SALA 2019

Rosso Igt - Pinot nero 100%
Alc. 14% | € 48 | Bt. 22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Filetto di vitello alla Rossini.



ORVIETO CLASSICO SUPERIORE SAN GIOVANNI DELLA SALA 2021

Bianco Doc - Grechetto 50%, Procanico 25%, Pinot bianco 15%, Viognier 10%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 135.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Crema di zucca con gamberi croccanti.



BRAMITO DELLA SALA 2021

Bianco Igt - Chardonnay 100%
Alc. 13% | € 17 | Bt. 400.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Risotto alla zucca e astice.



CONTE DELLA VIPERA 2021

Bianco Igt - Sauvignon 60%, Sémillon 40%
Alc. 13% | € 24 | Bt. 130.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Asparagi verdi allo zabaione salato.



CERVARO DELLA SALA
2017 | 2018 | 2019



PINOT NERO DELLA SALA
2016 | 2017 | 2018



Castello di Corbara

(1997)

La cantina si posiziona come un sicuro approdo per chi vuole approfondire la conoscenza del territorio orvietano e del Lago di Corbara. Vini di ottima fattura, piacevoli e che demarcano un andamento regolare, che non lascia spazio a sorprese. Dinamicità e innovazione animano l'azienda. Attenzione verso i rinnovamenti, a partire dai team operativi, alla conduzione sostenibile dei vigneti, al packaging, sono tutti passaggi che ci raccontano come il percorso di crescita continui senza nessun tentennamento.

Località Corbara, 7 - 05018 Orvieto (TR)
T. 0763 304035 | M. info@castellodicorbara.it
www.castellodicorbara.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 100 | **Bottiglie:** 350.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Fernando Patrizi
Cond. enologica: Francesca Bernicchi, Massimo Bartoloni
Cond. agronomica: Francesca Bernicchi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ORZALUME 2021

Bianco Igt - Grechetto 70%, Sauvignon 30%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 5 mesi
Paglierino di briosità compattezza. Spettro odoroso ampio: fresia e verberna anticipano indizi di pesca nettarina e susina, le fresche nuance di erba citrina e timo si fondono con delicati riconoscimenti di spezie dolci. Assaggio solido e spigliato, l'impronta fresco-sapida si allunga nella godibile chiusa. Risotto al tartufo nero.



LAGO DI CORBARA MERLOT DE CORONIS 2019

Rosso Doc - Merlot 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
Manzo brasato con olive e porri.



LAGO DI CORBARA SANGIOVESE 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Lasagne alla bolognese.



MARIA GRAZIA 2021

Rosato Igt - Sangiovese 100%
Alc. 12,5% | € 11 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Linguine con bottarga e pomodori secchi.



ORVIETO CLASSICO SUPERIORE PIANA GRANDE 2021

Bianco Doc - Grechetto 50%, Trebbiano 30%, Malvasia 10%, altre varietà 10%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Vellutata di ceci con gamberi croccanti.



SANGIOVESE MERLOT PODERE IL CAIO 2021

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Merlot 40%
Alc. 14% | € 10 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi
Tagliere di salumi.



ORZALUME
2017 | 2019 | 2020



ORVIETO CLASSICO SUPERIORE CASTELLO DI CORBARA
2018 | 2019 | 2020



Castello di Magione

(1200)

È sempre suggestiva la location che ospita la cantina storica del Castello di Magione. La fortezza medievale condivide la splendida vista sul Trasimeno con gran parte del vigneto di proprietà. Le vache d'acciaio e le attrezzature enologiche sono sormontate dalle volte quattrocentesche, a testimonianza di una modernità che non rinuncia alla propria storia. Il Morcinaia, da sempre simbolo dell'azienda, quest'anno convince per l'avvolgenza del sorso e per la qualità del tannino. Notevole l'interpretazione del grechetto.

Viale Cavalieri di Malta, 31 - 06063 Magione (PG)
T. 075 5057319 | M. segreteria@sagrivit.it
www.sagrivit.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 43 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Cavalieri di Malta
Cond. enologica: Maurilio Chioccia
Cond. agronomica: Fabrizio Leoni
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MORCINAIA 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 40%, Merlot 40%, Sangiovese 20%
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 16 mesi e Legno 8 mesi

Rubino impenetrabile e compatto. Olfatto ineccepibile con raffinati riverberi di visciole e mirtillo nero in confettura su un fondo di violetta e ginepro. L'assaggio è caldo, di buona struttura, sorretta da una freschezza fruttata e da tannini ben levigati. Gustoso epilogo di frutti di bosco. Fettuccine al ragù d'agnello.



MONTERONE 2020

Bianco Igt - Grechetto 100%
Alc. 14% | € 10 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto con gamberi di fiume e piselli.



ARTIRÉ 2020

Bianco Igt - Chardonnay 60%, Grechetto 40%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Arrosto di pollo ripieno.



**COLLI DEL TRASIMENO
GRECHETTO MONTERONE**
2016 | 2018 | 2019



**COLLI DEL TRASIMENO ROSSO
SCELTO MORCINAIA**
2015 | 2017 | 2018



Castello di Montegiove

(1780)

La tenuta, situata in una delle zone paesaggistiche più suggestive della campagna umbra, si estende su una superficie di 1.200 ettari in uno scenario incantevole dove è possibile anche soggiornare. Data la composizione dei terreni, ricchi di argilla e galestro, che consente di ottenere vini di grande forza e struttura senza mancare di eleganza, l'azienda, dopo un attento studio, ha deciso di privilegiare la produzione di rossi, nonostante l'areale sia storicamente noto per i vini bianchi. Quest'anno manca all'appello l'Elcius, permettendo al T di conquistare la vetta.

Via Beata Angelina, 1 - Frazione Montegiove - 05010 Montegabbione (TR)
T. 0763 837473 | M. info@castellomontegiove.com
www.castellomontegiove.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 13 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Lorenzo Peter Misciattelli Mocenigo Soranzo
Cond. enologica: Ana Teresa Correia Gaspar
Cond. agronomica: Lorenzo Peter Misciattelli Mocenigo Soranzo
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



T 2015

Rosso Igt - Sagrantino 100%
Alc. 15,5% | € 22 | Bt. 3.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rosso cremisi dalla grande concentrazione. Nuance di confettura di more, ciliegia sotto spirito e rosa canina si intessono perfettamente con tabacco biondo e cacao. Al gusto mostra una giusta proporzione tra la dotazione alcolica e il tannino vivo e modellato. Finale lungo ricco di richiami fruttati. Cinghiale in umido.



ROSSO ORVIETANO CASTELLO DI MONTEGIOVE 2018

Rosso Doc - Sangiovese 66%, Canaiolo 34%
Alc. 13,5% | € 7 | Bt. 2.850 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Cemento 18 mesi
Filetto di maiale lardellato.



ORVIETO CLASSICO BI.AN.CO 2021

Bianco Doc - Procanico 50%, Grechetto 30%, Drupeggio 10%, Malvasia 5%, Verdello 5%
Alc. 13,5% | € 7 | Bt. 1.420 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto alle ortiche.



RO.SA.TO 2021

Rosato Igt - Sangiovese 60%, Canaiolo 40%
Alc. 13,5% | € 8 | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Brodetto all'anconetana.



ROSSO ORVIETANO ELICIUS
2013 | 2015



T
2009 | 2010 | 2012



Castello di Solfagnano (2006)

Il Castello di Solfagnano è un luogo da sogno, con tanto di giardini all'italiana e la possibilità di trascorrere del tempo in un contesto incantevole, oserei dire principesco. La cantina collegata, sebbene relativamente giovane, si sta affermando sempre più nel panorama vinicolo umbro. Il sapiente utilizzo di vitigni autoctoni e internazionali si dimostra vincente e i risultati parlano di vini dalla nitida personalità, prodotti che rispecchiano la classe, il modo di fare e la passione che la famiglia Colaiacovo riversa nella realizzazione di questo stupendo progetto.

Strada Comunale di Solfagnano - 06134 Perugia (PG)
T. 075 604140 | M. info@castellodisolfagnano.it
www.castellodisolfagnano.it

Viticultura: A basso impatto ambientale
Ettari: 12 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Pasquale Colaiacovo
Cond. enologica: Maurizio Chiochia, Massimiliano Minelli
Cond. agronomica: Maria Chiara Monacelli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



1563 2016

Rosso Igt - Merlot 85%, Sangiovese 15%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi
Drappeggio granato. Regala all'olfatto riconoscimenti di arancia rossa, confettura di ciliegie e tracce di tartufo, che anticipano sensazioni di sottobosco e humus. Al palato si rivela succoso grazie alla tensione fresco-sapida che mitiga l'indole calorica. Si congeda lentamente su memorie di ribes. Guancia di vitello in umido con patate.



COLLI ALTOTIBERINI GRECHETTO COL MARINELLO 2021

Bianco Doc - Grechetto 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Insalata di pollo e verdure.



COLLI ALTOTIBERINI MERLOT CALOR VITA 2017

Rosso Doc - Merlot 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
Strudel di porcini e zucca con crema al Parmigiano.



L'ILLUMINATO 2017

Bianco Igt - Pinot grigio 80%, Grechetto 20%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 6 mesi
Tagliolini all'astice.



FONTEMAGGIO 2021

Bianco Igt - Pinot grigio 80%, Grechetto 20%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Lumache in umido alle erbe.



1563
2011 | 2013 | 2015



L'ILLUMINATO
2013 | 2014 | 2016



Castello Monte Vibiano (2002)

Interazione tra luogo e identità: è questa la sintesi della filosofia aziendale di Castello Monte Vibiano. L'impresa si radica su un genius loci dove sostenibilità e pratiche "green" rappresentano il fulcro dal quale prende vita tutta la produzione e, allo stesso tempo, la base dell'accoglienza aziendale, che ha lo scopo di fornire agli avventori un'esperienza immersiva nel terroir. Il tratto comune dei vini di questa selezione è un carattere deciso, mostrano infatti spessore e forza tali da garantire un perfetto abbinamento con la gastronomia locale.

Via Bocca di Rigo, 11 - Località Mercatello - 06072 Marsciano (PG)
T. 075 8783001 | M. tour@montevibiano.it
www.montevibiano.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 22 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Fasola Bologna
Cond. enologica: Giacomo Sensi, Valentino Ciarla
Cond. agronomica: Giacomo Sensi
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VIGNA LORENZO 2012

Rosso Igt - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%
Alc. 14,5% | € 700 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino con una lieve trasparenza. Si annuncia con scure allusioni di piccoli frutti rossi in confettura, macchia mediterranea, poi sbuffi di tabacco affumicato. L'ingresso è incisivo, con un tannino pungente che accompagna con potenza verso un epilogo modulato dalla piena verve calorica. Brasato di lepre con riduzione di vino rosso.



VIGNA LUISA 2019

Bianco Igt - Trebbiano spoletino 100%
Alc. 14% | € 35 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Tordi in salmì.



COLLI PERUGINI ROSSO L'ANDREA 2016

Rosso Doc - Sangiovese 50%, Sagrantino 30%, Cabernet sauvignon 10%, Merlot 10%
Alc. 14,5% | € 28 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi
Brasato di manzo al vino rosso.



MARIA CAMILLA 2021

Bianco Igt - Sauvignon 45%, Viognier 25%, Grechetto 15%, Trebbiano spoletino 15%
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Fiori di zucca ripieni di ricotta e acciughe.



SAN GIOVANNI 2019

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Merlot 20%, Cabernet franc 10%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 18 mesi
Guancia di vitello in umido.



VIGNA LORENZO
2010 | 2013



COLLI PERUGINI ROSSO L'ANDREA
2015



Cesarini Sartori (2002)

Nonostante il cambio generazionale, il restyling di alcune etichette e il debutto di nuovi vini, i prodotti di questa cantina sono sempre una garanzia. La sostanza non cambia, vini godibili e con un profilo medio molto interessante. Il Merlò all'esordio si merita il gradino più alto di questa selezione mostrando un tratto varietale molto raffinato, ma, senza togliere nulla al resto della batteria, una menzione è d'obbligo per il Rossobastardo, un vino dall'elevata tiratura che è una sicurezza quando si ricerca un vino disinvolto, poliedrico a tavola e prodigo di soddisfazione.

Località Purgatorio - Torri di Barattano - 06035 Gualdo Cattaneo (PG)
T. 0742 99590 | M. commerciale@rossobastardo.it
www.rossobastardo.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 45 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Alice e Chiara Cesarini
Cond. enologica: Luciano Cesarini
Cond. agronomica: Luciano Cesarini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MERLÒ 2019

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 3.300 | Mat. Legno 12 mesi
Fulgido rosso rubino. Dettaglio il ventaglio olfattivo: lamponi, mirtili e fragole che s'intarsiano a note di macis e cannella, il tutto racchiuso in un rinfrescante ordito balsamico. Tannini sottilissimi e dinamismo del sorso rendono agile l'approdo, dopo lunga persistenza, al finale fruttato. Filetto di orata allo zenzero.



MONTEFALCO SAGRANTINO VILLARODE 2016

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 15% | € 25 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi
Brasato di lepore con riduzione di vino rosso.



MONTEFALCO ROSSO RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Merlot 20%, Sagrantino 15%, Cabernet 5%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 12 mesi
Tordi in salmì.



ROSSOBASTARDO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Merlot 25%, Sagrantino 10%, Cabernet 5%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 6 mesi
Bigoli con l'anatra.



PEPEROSA 2021

Rosato Igt - Sagrantino 100%
Alc. 14% | € 10 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Gnocchi alla romana.



MONTEFALCO SAGRANTINO
2013 | 2014 | 2015



BENOZZO
2016 | 2017 | 2018



Chiesa del Carmine (2009)

L'Alta Valle del Tevere si conferma terra vocata per la coltivazione dei vitigni a bacca rossa, che trovano nobile espressione nella produzione di questa cantina la quale, da semplice promessa, è divenuta una realtà irrinunciabile. Tra i vini rossi, gli autoctoni sangiovese e sagrantino giocano in squadra con gli internazionali merlot e cabernet sauvignon: il risultato è quello di connubi molto originali che si distinguono per complessità olfattiva ed equilibrio gustativo. Convince il Campanile che coniuga in sé struttura e stile. Sempre godibili i rosati.

Strada Castiglione Ugolino Catozzoli, 70 - Località La Bruna - 06134 Perugia (PG)
T. 075 9977698 | M. vineria@chiesadelcarmine.com
www.chiesadelcarmine.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 7 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Jeremy Theodorson Sinclair
Cond. enologica: Giovanni Dubini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



IL CAMPANILE 2018

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Sagrantino 20%, Merlot 10%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rubino di grande vivezza. Naso scandito da gelatina di more, rosa, noce moscata, bacche di ginepro, tabacco. Il calore del corpo è moderato dalla presente vena fresca e da un tannino di ottima fattura che ne ritma l'incedere verso il lungo congedo, nel quale affiorano frutti scuri e balsamicità. Filetto al vino rosso e scalogno.



BELL'ANGELO 2019

Rosso Igt - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 35%, Sagrantino 5%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Spezzatino di manzo.



ROSA DELLA CHIESA 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Triglie in guazzetto.



ROSABELLA DELLA CHIESA 2020

Rosato Igt - Merlot 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Cacciucco alla livornese.



ROSSO DEL CARMINE
2018



BELL'ANGELO
2018



Ilaria Cocco (2008)

Energia, caparbietà e sperimentazione: questi i tratti distintivi di Ilaria e dei suoi vini. L'inesauribile verve con cui si occupa dell'intera filiera, dalla potatura alle visite con degustazione, seguite da lei personalmente. La caparbietà di una donna che, dopo aver svolto studi economici ed essersi trasferita a Londra, decide che il vino è la sua via e torna alle sue solide radici e a quel Sagrantino che il nonno faceva con tanta dedizione e amore. Infine la ricerca: legno grande e soste ben oltre il disciplinare hanno reso i suoi vini esemplari e territoriali.

Località Poggetto, 6/C - 06036 Montefalco (PG)
T. 347 1916207 | M. info@cocomontefalco.it
www.cocomontefalco.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 3,5 | **Bottiglie:** 10.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Ilaria Cocco
Cond. enologica: Massimiliano Caburazzi, Ilaria Cocco
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO FONTIOLA 2017

Rosso Docg Passito - Sagrantino 100%
Alc. 13,5% | € 32 (0,5l) | Bt. 650.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 30 mesi
Impenetrabile rosso rubino. Quadro olfattivo di pregevole ordito: ciliegia sotto spirito, polvere di cacao, eucalipto, rabarbaro e china. Appagante: sapidità, freschezza e un tannino cesellato mettono in secondo piano la dolcezza e invitano al riassaggio che chiude su piacevoli echi di genziana. Salame al cioccolato.



MONTEFALCO ROSSO CAMORATA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Merlot 25%, Sagrantino 15%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 10 mesi e Cemento 12 mesi
Reale di vitello alla senape antica.



MONTEFALCO SAGRANTINO PHONSANO 2017

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 20 mesi e Legno 14 mesi
Piccione ai porcini e tartufo nero.



**MONTEFALCO SAGRANTINO
PHONSANO**
2015 | 2016



**MONTEFALCO SAGRANTINO
PASSITO FONTIOLA**
2015 | 2016



Colle Uncinano (2005)

Incastonate in una valle protetta dai Monti Martani troviamo le vigne di Colle Uncinano, in una posizione caratterizzata da un microclima speciale per la coltivazione della vite. Il lavoro della famiglia Campanella, sintesi della sinergia tra natura e opera dell'uomo, tra semplicità e ricercatezza, dà origine a vini unici. Grandissimo lavoro per la valorizzazione del trebbiano spoletino, ma anche di grechetto, sangiovese e sagrantino che, coltivati in armonia con vitigni internazionali, rappresentano l'esatta espressione di territorialità.

Località Uncinano - 06049 Spoleto (PG)
T. 380 3454401 | M. info@colleuncinano.com
www.colleuncinano.com

Viticultura: Lotta integrata
Ettari: 24 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Claudio Campanella
Cond. enologica: Francesco Campanella
Cond. agronomica: Francesco Campanella
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



REO SUPERBO 2018

Rosso Igt - Sagrantino 60%, Merlot 40%
Alc. 15% | € 22 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi
Rubino lucente. Scrigno profondo che sprigiona indizi di more, mirtilli e visciole, poi cacao, polvere di caffè, tabacco e sottobosco, più sfumate note di pepe e liquirizia. Sorso morbido, caldo, tannino serico e ben inserito. Progressione dinamica su refoli di frutta rossa e spezie. Capriolo con salsa di ribes rosso.



SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO SUPERIORE 2021

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Tagliolini all'astice.



COLLI MARTANI SANGIOVESE SOVIANO REGALE 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 12 mesi
Carré di maiale con patate al forno.



SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO 2021

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100%
Alc. 14% | € 9 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto con tinca di lago e datterini.



COLLI MARTANI GRECHETTO ARAMINTO 2019

Bianco Doc - Grechetto 100%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Coniglio al forno con patate.



**COLLI MARTANI GRECHETTO
ARAMINTO**
2018



**SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO
SUPERIORE**
2015 | 2018



Còlpetrone (1995)

È indubbio che, con la propria storia ultraventennale, Còlpetrone incarna a pieno titolo il carattere e le peculiarità del territorio di Montefalco. Il risultato del perseverante impegno è tutto racchiuso nei tre Sagrantino in degustazione quest'anno a testimoniare il continuo lavoro per esaltare le differenti sensibilità del vitigno. Ha visto finalmente la luce il Sagrantino O che non ha in alcun modo deluso le aspettative, mostrando grande autorevolezza e un eccellente rispetto varietale. Molto apprezzabili anche il Memoira e il Sacer, anch'essi testimoni dell'ottimo lavoro svolto.

Via Ponte La Mandria, 8/1 - Località Marcellano - 06035 Gualdo Cattaneo (PG)
T. 0742 99827 | M. colpetrone@tenutedelcerro.it
www.colpetrone.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 63 | **Bottiglie:** 280.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Gruppo Unipol
Cond. enologica: Riccardo Cotarella, Emanuele Nardi
Cond. agronomica: Franco Fierli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEFALCO SAGRANTINO O DI CÒLPETRONE 2016

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 16% | € 40 | Bt. 2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Lucente rubino con riverberi granato. Bouquet di violetta, rosa essiccata e composta di more che si apre su pepe in grani, cardamomo e pellame. La pienezza gustativa gioca il suo equilibrio tra sensazioni calde e un tannino di grande tessitura. Lungo epilogo rinfrescante e di convinta sapidità. Alodole tartufate in casseruola.



MONTEFALCO SAGRANTINO MEMOIRA 2014

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 15% | € 35 | Bt. 5.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Gulasch di manzo alla paprica dolce.



MONTEFALCO SAGRANTINO SACER 2010

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 15% | € 35 | Bt. 5.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Agnello al forno con rosmarino.



MONTEFALCO ROSSO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Merlot 15%, Sagrantino 15%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 66.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Pappardelle con sugo di capriolo.



GRECHETTO 2021

Bianco Igt - Grechetto 90%, Chardonnay 10%
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 9.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Mozzarella di bufala campana.



**MONTEFALCO SAGRANTINO
MEMOIRA**
2013



GRECHETTO
2018 | 2019 | 2020



Custodi (1965)

Continua il percorso di crescita di questa cantina delle colline orvietane tutta al femminile, guidata dalle sorelle Chiara e Laura che, vendemmia dopo vendemmia, stanno raccogliendo i frutti di anni di duro lavoro per lo sviluppo dell'azienda e di tutto il territorio. Si conferma come sempre di estrema godibilità il Belloro con la sua fresca beva, più profondo e articolato, con la saggia gestione dei legni, il Vigna del Prete. Fa finalmente il suo ritorno in Guida il sorprendente Vendemmia Tardiva Pertusa, un vino che fonde territorialità e appagante bevibilità.

Viale Venere - Località Canale - 05018 Orvieto (TR)
T. 0763 29053 | M. info@cantinacustodi.com
www.cantinacustodi.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 44 | **Bottiglie:** 65.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Custodi
Cond. enologica: Maurilio Chiochia, Chiara Custodi
Cond. agronomica: Chiara Custodi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ORVIETO CLASSICO SUPERIORE VENDEMMIA TARDIVA PERTUSA 2021

Bianco Doc Dolce - Grechetto 60%, Procanico 20%, Sauvignon 20%
Alc. 13,5% | € 22 (0,5) | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 2 mesi
Vivido paglierino con lampi dorati. Caleidoscopio di nitide suggestioni: frutta tropicale, pesca gialla sciropata, miele d'arancia, ananas disidratato con spolverate di zafferano e punte iodate. In bocca la dolcezza risulta amabilmente bilanciata dalla freschezza. Frutta disidratata nel lento commiato. Pasticceria secca.



ORVIETO CLASSICO SUPERIORE VIGNA DEL PRETE 2021

Bianco Doc - Grechetto 60%, Procanico 20%, Viognier 20%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 3.600 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Coniglio al forno con funghi.



ORVIETO CLASSICO BELLORO 2021

Bianco Doc - Grechetto 50%, Procanico 30%, Chardonnay 20%
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto ai finferli.



AUSTERO 2020

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi
Costata di manzo alla griglia.



ORVIETO CLASSICO BELLORO
2018 | 2019 | 2020



**ORVIETO CLASSICO SUPERIORE
VIGNA DEL PRETE**
2019 | 2020

Decugnano dei Barbi

(1973)

Da circa mezzo secolo la famiglia Barbi produce vini con amorevole dedizione per il proprio territorio e forte attenzione all'alta qualità, spaziando da prodotti più particolari e complessi ad altri più freschi e immediati, che si identificano con i diversi suoli della tenuta. I vini proposti sono lo specchio della filosofia aziendale e, come sempre, alto è il livello emerso dalla degustazione, con la Pourriture Noble ad abitare il vertice. A seguire il Mare Antico dove il tratto giovanile e la pienezza gustativa non nascondono l'equilibrio e la spinta acida dalla dinamicità rinfrescante.

Località Fossatello, 50 - 05019 Orvieto (TR)

T. 0763 308255 | M. info@decugnano.it

www.decugnanoidebarbi.com

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 34 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Enzo e Marco Barbi

Cond. enologica: Riccardo Cotarella

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



(94,5)

ORVIE TO CLASSICO MUFFA NOBILE POURRITURE NOBLE 2020

Bianco Doc Dolce - Grechetto 55%, Sauvignon 40%, Procanico 5% Alc. 14% | € 38 (0,5l) | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi Oro lucido dal corredo odoroso ricco di frutta tropicale, mele, ginestra e zenzero candito, poi richiami iodati da botrite, scorza di agrume, caramella d'orzo e marzapane. Avvolgente e spigliato con stimolante freschezza a bilanciare la persistenza salmastra dai coerenti ritorni aromatici. Foie gras in torchon.



ORVIE TO CLASSICO SUPERIORE MARE ANTICO 2020

Bianco Doc - Grechetto 55%, Chardonnay 20%, Vermentino 20%, Procanico 5% Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 20.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi Baccalà mantecato.



ORVIE TO CLASSICO FRAMMENTO 2020

Bianco Doc - Grechetto 50%, Chardonnay 20%, Vermentino 20%, Procanico 10% Alc. 13% | € 12 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi Brie de Meaux.



A.D. 1212 2019

Rosso Igt - Syrah 65%, Cabernet sauvignon 20%, Montepulciano 15% Alc. 14,5% | € 21 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi Carré di maiale con patate al forno.



TRAMONTO D'ESTATE 2021

Rosato Igt - Grenache 100% Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi Pizza con fiordilatte e prosciutto crudo.



BATTITO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 34%, Cabernet sauvignon 33%, Merlot 33% Alc. 14% | € 14 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi Porchetta di Ariccia.



ORVIE TO CLASSICO SUPERIORE MARE ANTICO
2019



DECUGNANO DEI BARBI BRUT
2013 | 2015 | 2016



Di Filippo

(1971)

La dolcezza e l'armonia del paesaggio umbro trovano risposta certa con la Cantina Di Filippo. Tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale, rispetto dei ritmi della natura, nutrimento delle piante e cura del terreno conservano la fertilità dando uve di indubbio valore. A dimostrazione che un approccio naturale è quasi sempre preludio di vini di rango. Vitigni autoctoni sapientemente allevati per realizzare prodotti di superba espressività. A fianco del Montefalco Sagrantino, nella versione secco e passito, merita una menzione particolare una rarissima versione di Vernaccia di Cannara.

Vocabolo Conversino, 153 - 06033 Cannara (PG)

T. 0742 731242 | M. info@vinidifilippo.com

www.vinidifilippo.com

Viticultura: Biologica certificata e biodinamica

Ettari: 35 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** SI

Proprietà: Famiglia Di Filippo

Cond. enologica: Nazzareno Pieroni, Andrea Pesaresi

Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MONTEFALCO SAGRANTINO 2017

Rosso Docg - Sagrantino 100% Alc. 16% | € 33 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 12 mesi Rubino impenetrabile. Naso ampio, cadenzato da frutta rossa sotto spirito, fiori appassiti, grafite, pepe nero, iodio, liquirizia, carruba con rinfocchi balsamici. Pieno e maestoso. Il tannino è di gran classe, vigoroso e potente. Lunghissimo, preludio a un durevole piacere. Stufato di daino.



MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO 2016

Rosso Docg Passito - Sagrantino 100% Alc. 13,5% | € 35 (0,375l) | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi Fiore Sardo.



COLLI MARTANI VERNACCIA DI CANNARA 2019

Rosso Doc Passito - Vernaccia nera 100% Alc. 13% | € 20 (0,5l) | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi Torta Foresta Nera.



MONTEFALCO ROSSO SALLUSTIO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Barbera 25%, Sagrantino 15% Alc. 14% | € 15 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi Pappardelle al ragù di cinghiale.



MONTEFALCO SAGRANTINO ETNICO 2017

Rosso Docg - Sagrantino 100% Alc. 15,5% | € 23 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi Stracotto d'asino.



MONTEFALCO ROSSO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Barbera 30%, Sagrantino 10% Alc. 14% | € 11 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 20 mesi Faraona arrosto con salsa di frutti di bosco.



MONTEFALCO SAGRANTINO
2014 | 2015 | 2016



FARANDOLA
2016 | 2018 | 2019



Donini (1977)

Quando si nomina Donini, la mente va immediatamente alla storia del vino nell'Alta Valle del Tevere. Circa un secolo fa, i lungimiranti antenati Ruggero e Domenico, tracciarono la strada enologica, ma è grazie alla passione e alla grande abnegazione di Diego che questa storica cantina è diventata un punto di riferimento nel panorama vinicolo umbro riuscendo a creare un'identità territoriale ben precisa e riconoscibile. Le non poche etichette prodotte hanno tutte una caratteristica che le accomuna: sono dotate di personalità e tipicità con un livello qualitativo davvero molto interessante.

Via Nestoro, 59 - Frazione Verna - 06019 Umbertide (PG)
T. 075 9410330 | M. info@vinidonini.it
www.vinidonini.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 15 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Donini
Cond. enologica: Diego Donini
Cond. agronomica: Diego Donini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



SETTEGRAPOLI 2019

Rosso Igt - Merlot 85%, Sangiovese 15%
Alc. 15% | € 18 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi e Cemento 6 mesi
Rosso rubino dal bordo granato. Intriga all'olfatto con frutti rossi, visciole sotto spirito e viola appassita, in chiusura polvere di caffè e radice di liquirizia. L'assaggio è robusto, il tannino levigato equilibra l'iniziale avvolgenza timbrando il palato con un interminabile ricordo di marasche. Maiolino in agrodolce.



ELMA 2021

Bianco Igt - Pinot grigio 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Timballo di riso e gamberi.



SAN GIOVANNI 2019

Rosso Igt - Pinot nero 65%, Barbera 35%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi
Costolette d'agnello in panatura aromatica.



CANA-IOLO 2020

Rosso Igt - Canaiolo 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 800 | Ferm. Legno | Mat. Terracotta 8 mesi
Paccheri con salsa di pomodoro e basilico.



PALOTTO 2020

Rosso Igt - Barbera 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Tagliere di salumi.



SETTEGRAPOLI
2016 | 2017 | 2018



TARRAGONI
2016 | 2017 | 2018



Duca della Corgna (1957)

La cantina sociale, che prende il nome dal capitano di ventura Ascanio della Corgna, nasce nel primo dopoguerra da undici soci che decidono di dare vita a una realtà che per l'epoca avesse una visione più moderna nella produzione del vino. Da allora l'azienda è decisamente cresciuta nei numeri e nella qualità, diventando una delle eccellenze del territorio oltre che una delle realtà trainanti nella vinificazione del gamay del Trasimeno. Emerge in degustazione il Poggio Petroso, cru dell'azienda. Il Poggio La Macchia e il sempre presente Divina Villa Riserva sono comunque una certezza.

Via Roma, 236 - 06061 Castiglione del Lago (PG)
T. 075 9652493 | M. info@ducadellacorgna.it
www.ducadellacorgna.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 55 | **Bottiglie:** 280.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Lorenzo Landi
Cond. agronomica: Roberto Lamorgese
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



COLLI DEL TRASIMENO GAMAY POGGIO PETROSO RISERVA 2019

Rosso Doc - Gamay 100%
Alc. 14% | € 21 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 24 mesi
Sottile veste cremisi impreziosita dalla luce. Al naso si offre con una progressione di violetta, piccoli frutti rossi, radici e refoli balsamici di anice stellato. In bocca esprime tannini calibrati e una freschezza agrumata che bilanciano il volume, in un lungo setale di buona sapidità. Beccacce allo spiedo.



COLLI DEL TRASIMENO GAMAY DIVINA VILLA RISERVA 2019

Rosso Doc - Gamay 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 12 mesi e Cemento 12 mesi
Lepre in salmi.



COLLI DEL TRASIMENO GRECHETTO POGGIO LA MACCHIA 2020

Bianco Doc - Grechetto 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 3.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 6 mesi
Insalata di pollo e verdure.



COLLI DEL TRASIMENO ROSSO CORNIOLO RISERVA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Gamay 20%, Cabernet sauvignon 10%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 12 mesi
Pecorino di Pienza.



COLLI DEL TRASIMENO GAMAY DIVINA VILLA 2021

Rosso Doc - Gamay 100%
Alc. 14% | € 10 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Costata di manzo alla griglia.



COLLI DEL TRASIMENO GRECHETTO NURICANTE 2021

Bianco Doc - Grechetto 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 20.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 2 mesi
Risotto alla zucca.



**COLLI DEL TRASIMENO GAMAY
DIVINA VILLA RISERVA**
2016 | 2017 | 2018



**COLLI DEL TRASIMENO GAMAY
POGGIO PETROSO RISERVA**
2018

Famiglia Cotarella

(1979)

Famiglia di eccellenze, dalle tre sorelle, Dominga, Enrica e Marta, ai fondatori Renzo e Riccardo. Il marchio rappresenta i cru dell'azienda, vini identitari che riflettono nei loro colori e profumi lo stile e la tipicità di vitigni impiantati in uno dei panorami più suggestivi di tutta la Valle del Tevere. Il Marciliano si ripresenta al pubblico di intenditori e fruitori come una certezza. Fra le recenti iniziative di pregio e spessore, dopo la fortunata fattoria didattica e l'impegno profuso per il sociale, s'inserisce un programma di rieducazione alimentare promosso da Intrecci.

Località San Pietro - 05020 Montecchio (TR)
T. 0744 9556 | M. info@famigliacotarella.it

www.famigliacotarella.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 300 | **Bottiglie:** 2.500.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Dominga, Marta ed Enrica Cotarella

Cond. enologica: Pier Paolo Chiasso, Riccardo Cotarella

Cond. agronomica: Pier Paolo Chiasso, Riccardo Cotarella

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MARCILIANO 2019

Rosso Igp - Cabernet sauvignon 70%, Cabernet franc 30%
Alc. 15% | € 42 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Rubino impenetrabile. La frutta scura è protagonista del racconto odoroso, mora e confettura di prugna, accenni di rosa e violetta appassita, poi anice stellato, vaniglia e soffusa balsamicità. Palato di rango, la millimetrica precisione del tannino sostiene il temperamento calorico. Scia balsamica in chiusura. Filetto di cervo ai mirtilli.



TRENTANNI 2020

Rosso Igp - Merlot 50%, Sangiovese 50%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Entrecôte alla griglia con scaglie di formaggio.



FALESCO BRUT ROSÉ

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | 18 mesi sui lieviti
Burrata di Andria.



MONTEFALCO SAGRANTINO RC2 2016

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 15,5% | € 40 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Camoscio in umido.



VITIANO BIANCO 2021

Bianco Igp - Vermentino 70%, Chardonnay 30%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Flan di zucchine e carote.



VITIANO ROSSO 2021

Rosso Igp - Sangiovese 34%, Cabernet 33%, Merlot 33%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 800.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi
Fettuccine al ragu d'agnello.



MARCILIANO
2016 | 2017 | 2018



TRENTANNI
2017 | 2018 | 2019



Fattoria Colsanto

(2001)

Ad accogliere è Valneo Livon. Dal suo racconto si intuisce subito la grande passione per l'Umbria. L'azienda sta raggiungendo con dedizione gli obiettivi preposti, tra i quali quello di rendere Fattoria Colsanto non solo una cantina, ma un luogo del vivere e del soggiornare. Sono passati così dalle attuali sei a dodici camere. In cantina diverse le modifiche. Nuove botti e anfore in terracotta per la maturazione dei rossi. Anche la veste grafica dell'etichetta ha subito aggiornamenti: una base chiara con forti richiami al luogo. Solo due i vini presenti in Guida, ma di grande spessore.

Via Cantalupo - Località Montarone - 06031 Bevagna (PG)
T. 0742 360412 | M. info@colsanto.it

www.livon.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 20 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Valneo e Tonino Livon

Cond. enologica: Antonio Consalvo

Cond. agronomica: Antonio Consalvo

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEFALCO SAGRANTINO 2016

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 15,5% | € 26 | Bt. 7.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi e Cemento 15 mesi
Screziature granato. Notevole complessità al naso. Frutta nera, spezie, fondente, tabacco e china, poi trovano spazio note balsamiche e di confettura rossa. In bocca è ricco e intenso, dal tannino perfettamente cesellato, di grande equilibrio. Gustosa la persistenza che alterna spezie e frutta. Brasato di lepore con riduzione di vino rosso.



MONTEFALCO ROSSO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Sagrantino 20%
Alc. 14,5% | € 14 | Bt. 15.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi e Cemento 15 mesi
Guancia di vitello in umido.



MONTEFALCO SAGRANTINO
2010 | 2014 | 2015



MONTEFALCO ROSSO
2015 | 2017



Fattoria di Monticello

(2007)

L'ospitalità offerta da quest'azienda agrituristica regala un'esperienza enogastronomica di notevole livello. Olio, carni e cereali di produzione propria completano un'offerta enologica che anno dopo anno ci narra di una realtà che bene ha saputo interpretare un territorio così ricco e florido. Il Ginstrello è l'esempio lampante di come il perfetto connubio terroir-vitigno possa offrire un vino di grande personalità e carattere; ragguardevole la new entry Baciavento, blend di cabernet e merlot che si mostra suadente e di classe. Il Passito Mi'Chicco si rivela ricco di freschezza e avvolgenza.

Vocabolo Pometto, 66 - Frazione Ripalvella - 05010 San Venanzo (TR)
T. 075 8749606 | M. info@fattoriadimonticello.it
www.fattoriadimonticello.it

Viticultura: Ecosostenibile
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Giorgio Scassini
Cond. enologica: Simone Tribolati
Cond. agronomica: Simone Martorelli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MI'CHICCO 2019

Bianco Igt Passito - Garganega 100%
Alc. 14,5% | € 30 (0,375l) | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Oro lucente, si muove lento e sinuoso. Risveglia l'olfatto con invitanti slanci di frutta disidratata, canditi d'arancia, uva sultanina, fichi secchi, miele, foglie di alloro e mallo di noce. Sorso goloso e appagante, la dolcezza cede il passo all'acidità che ne allunga il finale morbido. Crostata alle mandorle e albicocche.



BACIAVENTO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Lombata di vitello su letto di cipolline saltate.



GINSTRELLO 2021

Bianco Igt - Grechetto 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Riso venire con verdure e crostacei.



MARIÈL 2021

Bianco Igt - Pinot grigio 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Sardegna in saor.



GIACCHIO 2021

Bianco Igt - Sauvignon 60%, Chardonnay 20%, Vignier 20%
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Crespelle con asparagi e ricotta salata.



PONETTO
2016 | 2017 | 2018



GINSTRELLO
2018 | 2019 | 2020



Goretti

(1963)

Azienda storica della Doc Colli Perugini, la famiglia Goretti è da tempo impegnata anche nel comprensorio di Montefalco. Ed è proprio in questo areale che, con uno scatto qualitativo importante, emerge in degustazione il Sagrantino. Vino che impressiona per eleganza e che sfiora la vetta insieme all'altra etichetta storica dell'azienda: l'Arringatore. Al debutto anche una novità: Alchémia. Un grechetto rifermentato in bottiglia senza sboccatura e zuccheri aggiunti. Interpretazione fresca e godibile che si aggiunge alle altre affermate proposte a base grechetto.

Strada del Pino, 4 - Località Pila - 06132 Perugia (PG)
T. 075 607316 | M. goretti@vinigoretti.com
www.vinigoretti.com

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 58 | **Bottiglie:** 230.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Goretti
Cond. enologica: Emiliano Falsini
Cond. agronomica: Stefano Dini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MONTEFALCO SAGRANTINO 2018

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 15% | € 28 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 14 mesi
Manto rubino luminoso dall'orlo granato. Naso che delinea una raffinata sequenza di mora, rosa rossa, noce moscata, radice di liquirizia e refoli balsamici di bacca di ginepro. Al gusto colpisce per la sua struttura solida, l'inappuntabile trama tannica e una persistente freschezza agrumata. Fagiano arrosto.



COLLI PERUGINI ROSSO L'ARRINGATORE 2019

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Cilieggiolo 20%, Merlot 20%
Alc. 15% | € 24 | Bt. 18.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 14 mesi
Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



IL MOGGIO 2020

Bianco Igt - Grechetto 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 9.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 6 mesi
Grigliata di carne bianca e verdure.



MONTEFALCO ROSSO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 65%, Sagrantino 20%, Merlot 15%
Alc. 14,5% | € 14 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 14 mesi
Carré di maiale alle prugne.



ALCHÉMIA

Bianco Metodo Ancestrale - Grechetto 100%
Alc. 11% | € 20 | Bt. 2.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
16 mesi sui lieviti
Pizza con fiordilatte e prosciutto crudo.



COLLI PERUGINI GRECHETTO 2021

Bianco Doc - Grechetto 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Polpette di pesce d'acqua dolce.



COLLI PERUGINI ROSSO L'ARRINGATORE
2015 | 2016 | 2017



MONTEFALCO ROSSO
2017 | 2018 | 2019



La Madeleine (2008)

Incuneata nella valle che da Otricoli sale verso Narni l'azienda di proprietà della famiglia D'Alema si afferma come ottima interprete del trend che vede i vitigni internazionali come protagonisti indiscussi della viticoltura nel sud dell'Umbria. Non stupisce quindi il livello raggiunto dai vini presentati quest'anno. Il NarnOt conferma ulteriormente il grande lavoro che l'azienda svolge in vigna e in cantina e si impone, per un soffio, sull'ottimo Nerosé 60, dall'accattivante profilo aromatico e dal perlage delicato. Notevole il Pinot Nero, squisitamente tipico.

Località Montini, 38 - 05035 Narni (TR)
T. 0744 040427 | M. contatti@cantinalamadeleine.it
www.cantinalamadeleine.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 7,5 | **Bottiglie:** 34.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Giulia e Francesco D'Alema
Cond. enologica: Riccardo Cotarella
Cond. agronomica: Fernando Cestra
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



NARNOT 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 100%
Alc. 15% | € 33 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
Veste color rubino. Profilo aromatico distinto, marasca sotto spirito, petali macerati, poi richiami vegetali di macchia mediterranea e rosmarino, sul fondo di cannella. Impalcatura imponente, giocata tra il dualismo del volume calorico e il tannino. Durevole epilogo al sapore di liquirizia. Allodole tartufate in casseruola.



NEROSÉ 60

Rosato Igt Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 35 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti
Storione alle prugne.



PINOT NERO LA MADELEINE 2020

Rosso Igt - Pinot nero 100%
Alc. 15% | € 35 | Bt. 3.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
Petto d'anatra laccato al miele.



JULI 2021

Rosato Igt - Pinot nero 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 3.318 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Maltagliati con fiori di zucca e gamberetti.



NARNOT
2015 | 2016 | 2017



NEROSÉ 60
S.A. | S.A. | S.A.



La Palazzola (1922)

È una continua sfida quella di Stefano nel ricercare l'unicità e l'espressività più autentica nei propri vini. Per l'Umbria è un paradigma quando ci si confronta con gli spumanti: la scelta dei Metodi Ancestrali e i lunghissimi affinamenti sui lieviti potrebbero sembrare scelte rischiose, ma l'artigianalità e la sensibilità accumulata da Stefano gli permettono di presentare vini profondi, tutti accomunati da un grande valore. Una sottolineatura è d'obbligo per il Collezione: ricco di fragranza, unico nei toni evolutivi e dallo scatto brillante al palato. Il Vin Santo è pura poesia.

Località Vascigliano, 45 - 05039 Stroncone (TR)
T. 0744 609091 | M. info@lapalazzola.it
www.lapalazzola.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 28 | **Bottiglie:** 160.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Stefano Grilli
Cond. enologica: Riccardo Cotarella
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



AMELIA VIN SANTO OCCHIO DI PERNICE 2014

Rosso Doc Passito - Sangiovese 100%
Alc. 11,5% | € 25 (0,375l) | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
Ambra dalla filigrana mogano. Straordinaria varietà dei profumi: albicocca, uvetta e fichi disidratati, radice di liquirizia, zenzero candito, mandole tostate, fiori di camomilla essiccati ed elicriso. Vellutato, dolcezza e sapidità si fondono in una persistenza ostinata e d'impeccabile pulizia. Panpepato.



LA PALAZZOLA BRUT GRAND CUVÉE COLLEZIONE 2009

Bianco Metodo Ancestrale - Pinot nero 85%, Chardonnay 15%
Alc. 13% | € 32 | Bt. 1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
144 mesi sui lieviti
Sushi e sashimi.



RIESLING BRUT 2018

Bianco Metodo Ancestrale - Riesling 100%
Alc. 12,5% | € 24 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | 18 mesi sui lieviti
Stracciatella di bufala.



LA PALAZZOLA BRUT GRAND CUVÉE 2018

Bianco Metodo Ancestrale - Pinot nero 85%, Chardonnay 15%
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | 18 mesi sui lieviti
Mortadella Bologna.



LA PALAZZOLA BRUT 2017

Bianco Metodo Ancestrale - Trebbiano 50%, Malvasia 20%, Vermentino 15%, altre varietà 15%
Alc. 12,5% | € 20 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
Cappesante gratinate.



AMELIA VIN SANTO
CARATELLI AL POZZO
2012 | 2013 | 2014



RIESLING BRUT COLLEZIONE
2006 | 2008



La Palerna (2002)

Ennesima conferma dell'azienda, che anche in quest'edizione ci propone vini di spessore e di alta qualità. Sono state appena messe in commercio l'annata 2020 del Cospaia e del Cimento BIO, mentre per il Rosato 2021 è la seconda annata a cura di Alessio Bandinelli e Cristiano Cini. Tra le novità da rimarcare, la prima produzione del Gin "Anima di Palerna", realizzato con tanta passione da Valentina, figlia della proprietaria Paola Biagioli. Va inoltre ricordato che da quest'anno entrano in produzione i vigneti impiantati 3 anni fa e che di fatto andranno a incrementare la produzione.

Vocabolo Lisadebbia, 1 - Località Valdimonte - 06016 San Giustino (PG)
T. 366 2634334 | M. info@lapalerna.it
www.lapalerna.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 8 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Paola Biagioli
Cond. enologica: Alessio Bandinelli
Cond. agronomica: Dario Ceccatelli
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CIMENTO 2020

Rosso Igt - Pinot nero 100%
Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 780 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Vivace rosso rubino. Al naso profuma di melagrana, arancia rossa, fiori secchi e riconoscimenti di eucalipto; termina su echi di lavanda. Il sorso è sontuoso, freschezza agrumata e tannino levigato sono bilanciati da una vigorosa forza calorica e accompagnano verso un epilogo di frutti rossi. Tajarin al tartufo bianco d'Alba.



COSPAIA 1441 2020

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 55%, Merlot 45%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 1.650 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Filetto di maiale lardellato.



NUDO DI PALERNA BRUT 2018

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12% | € 35 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
24 mesi sui lieviti
Fritto di paranza.



ROSSO DI VALDIMONTE 2020

Rosso Igt - Sangiovese 55%, Cabernet sauvignon 45%
Alc. 14% | € 12 | Bt. 2.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Gnocchi alla sorrentina.



ROSA DI MARTINO 2021

Rosato Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 1.030 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Insalata di pollo e verdure.



La Veneranda (2013)

Maria Aloisa Moncelli, donna di grande cultura e intelletto, da tutti chiamata "La Veneranda", sarebbe fiera dei risultati ottenuti dall'azienda, che continua a essere a conduzione interamente femminile grazie all'impegno e alla passione di Eleonora e Anna Rita. Approccio molto tradizionale, i vitigni autoctoni rappresentano i capisaldi della produzione. Il sagraentino in tutte le sue declinazioni esprime il convinto carattere varietale anche con proposte interpretate al di fuori del disciplinare di riferimento. Impeccabile la versione da appassimento, memoria di un vino d'altri tempi.

Località Montepennino - 06036 Montefalco (PG)
T. 0742 951630 | M. info@laveneranda.com
www.laveneranda.com

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Eleonora Alessandrelli e Anna Rita Scarca
Cond. enologica: Massimo Bartolini
Cond. agronomica: Antonio Pompilio
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO 2018

Rosso Docg - Sagraentino 100%
Alc. 15% | € 30 (0,51) | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Fitto cremisi dai riflessi granato. Intenso ventaglio di frutti di bosco in confettura, prugna disidratata e sensazioni tostate. Chiude con scie rinfrescanti mentolate. Al gusto la netta astringenza e la freschezza vengono bilanciate dalla morbidezza e dalla dolcezza. Finale persistente e generoso. Faraona ripiena con salsa tartufata.



MONTEFALCO SAGRANTINO 2018

Rosso Docg - Sagraentino 100%
Alc. 16% | € 30 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Cinghiale in umido.



FEDERICO II 2021

Rosato Igt - Sagraentino 100%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Crema di zucca con gamberi croccanti.



MONTEFALCO GRECHETTO 2021

Bianco Doc - Grechetto 100%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Lasagne di verdure.



MONTEFALCO ROSSO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 65%, Sagraentino 25%, Merlot 10%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Spezzatino di manzo.



AUREO 2021

Bianco Igt - Grechetto 90%, Vignier 10%
Alc. 14% | € 9 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Ravioli di patate e baccalà.



COSPAIA 1441
2016 | 2017 | 2018



NUDO DI PALERNA BRUT
2015 | 2016 | 2017



MONTEFALCO GRECHETTO
2020



MONTEFALCO ROSSO
2019



Lamborghini (1968)

La tenuta di oltre 100 ettari è immersa in una posizione da cui si gode un panorama umbro mozzafiato e produce vini realizzati con vitigni internazionali, accompagnati dal sangiovese. I vigneti sono stati impiantati a partire dagli anni Settanta e rinnovati periodicamente, anche con l'introduzione di uve a bacca bianca. Nelle ultime annate è stata sperimentata la produzione di spumanti Metodo Classico e Martinotti e di vini rosati, affiancando a queste tipologie i classici vini rossi di corpo pieno che si rifanno alla tradizione bordolese.

Località Soderi, 1 - 06064 Panicale (PG)
T. 075 8350029 | M. info@tenutalamborghini.com
www.tenutalamborghini.com

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 38 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Patrizia Lamborghini
Cond. enologica: Riccardo Cotarella
Cond. agronomica: Franco Feliciotti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CAMPOLEONE 2019

Rosso Igt - Merlot 50%, Sangiovese 50%
Alc. 14% | € 50 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Colore rubino compatto e vivido. Originali richiami di cannella, bacca di pomodoro, fiori di lavanda e spezie orientali. Il palato è concentrato e intriso di un'eco minerale; si manifesta vigoroso, con un giusto apporto tannico e sottolineato da un'acidità fruttata sulla quale si orienta la chiusura. Terrina di lepre con salsa di prugne.



TRESCONE 2020

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Merlot 30%, Cabernet sauvignon 20%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi
Pappardelle al ragù di cinghiale.



ERA 2020

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Bocconcini di cervo al cavolo nero.



TORAMI 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Sangiovese 50%
Alc. 13,5% | € 35 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Reale di vitello alla senape antica.



ROSÉ 2021

Rosato Igt - Merlot 100%
Alc. 12,5% | € 25 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Tagliere di salumi.



THE LEGEND BRUT ROSÉ 2019

Rosato Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12,5% | € 50 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Canapè di pasta sfoglia al formaggio.



CAMPOLEONE
2016 | 2017 | 2018



TORAMI
2016 | 2017 | 2018



Le Cimate (2010)

La famiglia Bartoloni, sebbene sia una delle più giovani realtà della zona, continua a tenere alto il nome dell'azienda e quello del comprensorio. Si mostra infatti tra le più dinamiche e interessate a interpretare il prestigioso areale di Montefalco. In quest'occasione mancano in Guida i due Sagrantino, rimasti a riposare in cantina. Strepitosa la versione del Trebbiano Spoletino Passito godibile e raffinato, che testimonia le qualità e la plasticità di questo particolare vitigno. Sempre di livello la proposta del Montefalco Rosso, un vino conviviale e poliedrico negli abbinamenti.

Via Cecapecore, 41 - 06036 Montefalco (PG)
T. 0742 261771 | M. info@lecimate.it
www.lecimate.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 23 | **Bottiglie:** 90.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Francesca Bartoloni
Cond. enologica: Maurilio Chiocchia
Cond. agronomica: Tiziano Maschio
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO PASSITO 2020

Bianco Doc Passito - Trebbiano spoletino 100%
Alc. 15% | € 20 (0,375l) | Bt. 1.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
Oro splendente. Spettro olfattivo generoso e invitante: mango, albicocche disidratate, zenzero candito, elicriso e fiori di camomilla, amalgamati da un diffuso tratto di vanigliato. Approdo gustativo dolce e dalla rinfrescante acidità. Lunghissima persistenza di impeccabile equilibrio. Crostata di albicocche.



MONTEFALCO ROSSO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Sagrantino 20%, Refosco 10%, Tannat 10%
Alc. 14,5% | € 12 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
Costolette di maiale alla brace.



SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO SUPERIORE DEL CAVALIER BARTOLONI 2019

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Risotto con zucchine, fiori di zucca e zafferano.



MONTEFALCO SAGRANTINO
DONNA GIULIA
2015



MACCHIETO
2010 | 2012 | 2015



Le Crete (1999)

Ubicata a sud del Colle di Giove, sulle falde che degradano nella Valle del Tevere, l'azienda da anni è impegnata nella produzione di vino nel profondo rispetto di un contesto che non trova altri simili nel sud della regione. I vini hanno una comunicatività chiara e definita. Sugli scudi anche quest'anno il Petranera nella sua versione oro, realizzato per i vent'anni della cantina con un blend delle migliori uve e un'attenta selezione dei migliori legni. Ricche e suasive le due versioni di Sophia Sole che incarnano tutta la generosità di questo luogo.

Località Piscicoli - 05024 Giove (TR)
T. 328 7011808 | M. info@cantinalecrete.it
www.cantinalecrete.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 8 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Giuliano Castellani
Cond. enologica: Paolo Peira, Giuliano Castellani
Cond. agronomica: Mario Castellani, Giuliano Castellani
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



PETRANERA ORO ROSSO 2019

Rosso Igt - Barbera 30%, Merlot 30%, Montepulciano 25%, Sangiovese 15%
Alc. 15% | € 16 | Bt. 1.650 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

Incantevole rubino profondo. Prugna in confettura, succo di mirtillo e viola appassita. Si completa con chiodi di garofano, cacao e cenni balsamici. Ingresso avvolgente e materico, con tannini vividi e setosi che conducono verso un epilogo di frutta a bacca scura, dai richiami balsamici. Guancia di vitello in umido.



SOPHIA SOLE ROSSO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 34%, Merlot 33%, Syrah 33%
Alc. 16% | € 28 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 22 mesi
Cosciotto d'agnello al forno con patate novelle.



SOPHIA SOLE BIANCO 2020

Bianco Igt - Chardonnay 67%, Vignone 33%
Alc. 14% | € 24 | Bt. 800.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi
Rotolo di coniglio con pomodorini ed erbe aromatiche.



LE CRETE EXTRA DRY MILLESIMATO 2021

Bianco Igt Metodo Martinotti - Sangiovese 100%
Alc. 12% | € 11 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
3 mesi sui lieviti
Pizza con bufala e pomodorini.



PETRANERA
2016 | 2017 | 2018



CIMA DEL GIGLIO
2018 | 2019 | 2020



Lumiluna (2018)

Lumiluna è un progetto di vite e di vita. Il restauro di vigneti abbandonati, la visione lungimirante di due giovani appassionati che vivono il proprio territorio senza compromessi, ma con profondità e leggerezza. Varietà autoctone coesistono con uve più insolite, una produzione che si muove con eleganza e facilità tra vini rifermentati in bottiglia col fondo, vini bianchi di pronta beva e più strutturati, per arrivare a rossi austeri e da evoluzione che manifestano la duttilità di una zona viticola fino a pochi anni fa pressoché inesplorata.

Vocabolo Vignaccio, 18 - Località Mercatello - 06072 Marsciano (PG)
T. 347 5263169 | M. info@lumiluna.it
www.lumiluna.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 4,5 | **Bottiglie:** 15.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Azienda Agricola Marta Rinaldi
Cond. enologica: Giulio Rinaldi
Cond. agronomica: Luca Bigicchia
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



RIO DELLO SPINETO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 26 | Bt. 1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Granato lucente, di superba trasparenza. Il naso, composto, si snoda tra viola, rosa, visciola, arancia e maggiorana, cui seguono cacao, liquirizia e tabacco, tratteggiando un quadro di classica complessità. Il sorso, austero ma succoso, si congeda con saporosità ammiccando ai ricordi olfattivi. Fagiano arrosto.



CASALE DEI CECI 2021

Bianco Igt - Grechetto 100%
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Pasta alla gricia.



DICIANNOVE 2021

Bianco Igt - Trebbiano 60%, Malvasia di Candia aromatica 25%, Grechetto 10%, altre varietà 5%
Alc. 13% | € 24 | Bt. 1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Pollo fritto.



MINDY 2021

Rosato Igt Frizzante - Syrah 95%, Grechetto 5%
Alc. 12,5% | € 22 | Bt. 1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Cappesante scottate allo zenzero.



REX BANNER 2021

Bianco Igt Frizzante - Trebbiano 95%, Grechetto 5%
Alc. 10% | € 24 | Bt. 1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Pizza prosciutto e funghi.



RIO DELLO SPINETO
2018



DICIANNOVE
2020



Lungarotti (1962)

Baluardo umbro in Italia e nel mondo, l'azienda si conferma su livelli qualitativi altissimi, dovuti a una gestione razionale sia in vigneto, dove vengono adottate scelte di sostenibilità e risparmio idrico, sia in cantina, con una lodevole attenzione al consumo energetico e al recupero dei materiali impiegati. Per una realtà da sempre improntata sulla produzione di vini rossi, è di grande interesse registrare un passo in avanti nella lavorazione delle uve a bacca bianca: la sapiente gestione del legno modella vini di spessore, solari e dall'equilibrio perfettamente visibile.

Viale Giorgio Lungarotti, 2 - 06089 Torgiano (PG)
T. 075 988669 | M. lungarotti@lungarotti.it
www.lungarotti.it

Viticultura: Convenzionale e biologica certificata
Ettari: 250 | **Bottiglie:** 2.500.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Lungarotti
Cond. enologica: Vincenzo Pepe, Christophe Ollivier, Lorenzo Landi
Cond. agronomica: Attilio Persia
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



94,5 TORGIANO ROSSO RUBESCO VIGNA MONTICCHIO RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 45 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rubino luminoso con riverberi granato. Trama odorosa dai toni scuri di inchiostro, amarena, confettura di frutti di bosco, nuance floreali di verberna e ricordi di zeste d'arancia, tabacco dolce, cannella e zenzero. Bocca energica e incisiva, imperniata su una scia minerale di struggente piacevolezza. Filetto di vitello alla Rossini.



CHARDONNAY DI TORGIANO AURENTE 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
Quaglie alla cacciatora.



MONTEFALCO SAGRANTINO 2019

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 15,5% | € 28 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Medaglioni di cervo con riduzione di cottura.



BIANCO DI TORGIANO TORRE DI GIANO VIGNA IL PINO 2019

Bianco Doc - Vermentino 50%, Grechetto 30%, Trebbiano 20%
Alc. 13% | € 23 | Bt. 13.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Tacchinella ripiena su letto di patate.



LUNGAROTTI BRUT 60 MESI 2015

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%
Alc. 12,5% | € 60 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti
Porchetta di Ariccia.



ROSSO DI TORGIANO RUBESCO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Colorino 10%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 400.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Risotto alla parmigiana.



**TORGIANO ROSSO RUBESCO
VIGNA MONTICCHIO RISERVA**
2015 | 2016 | 2017



MONTEFALCO SAGRANTINO
2014 | 2015 | 2018



Madonna del Latte (2004)

Compie quest'anno la maggiore età questa piccola ma consolidata realtà del panorama vitivinicolo orvietano. Fin dalla sua nascita si è distinta per l'originale scelta di introdurre, in un territorio da sempre legato ai vini bianchi da uve autoctone, le uve internazionali, puntando soprattutto sui rossi. Il cabernet franc in particolare vive in perfetta simbiosi coi terreni sabbiosi e tufacei della collina di Sugano, che ne modellano il profilo varietale privandolo dei sentori vegetali. Il Sucàno resta il vino manifesto dell'azienda, ma mai quanto oggi è l'Orvieto Classico a stupire.

Località Sugano, 11 - 05018 Orvieto (TR)
T. 0763 217760 | M. info@madonnadelatte.it
www.madonnadelatte.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 4 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Leon Zwecker
Cond. enologica: Leon Zwecker, Paolo Peira
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



SUCÀNO 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 90%, Cabernet sauvignon 10%
Alc. 14% | € 26 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Fitto il manto cardinalizio, all'olfatto trionfano mora, visciola e succo di mirtillo poi violetta appassita, caramella al rabarbaro, pepe, polvere di caffè, alloro, aghi di pino, liquirizia, china e ruggine. L'assaggio è rinfrescante, il tannino è serico, l'alcol confina con un caldo abbraccio. Lepre in salmi.



ORVIETO CLASSICO SUPERIORE 2021

Bianco Doc - Grechetto 60%, Procanico 40%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Arrosto di pollo ripieno.



VIOGNIER 2020

Bianco Igt - Vignier 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Crespelle con asparagi e ricotta salata.



SYRAH MONTE LANDRO 2019

Rosso Igt - Syrah 85%, Petit verdot 10%, Carignano 5%
Alc. 14,5% | € 45 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Salame di cinta senese.



SUCÀNO
2012 | 2015 | 2016



VIOGNIER
2017 | 2018 | 2019



Madrevite

(1999)

Il nome della cantina deriva dall'antico arnese usato dai vignaioli umbri per fissare l'uscio alle botti colme di vino. L'adozione di questo nome simboleggia il legame con il passato e la tradizione, fuso con le moderne tecniche agronomiche adottate in cantina. La valorizzazione del gamay del Trasimeno, che qui come in poche altre zone si esprime su alti livelli, è per l'azienda un volano per far conoscere l'intero comprensorio lacustre insieme a una moltitudine di eventi organizzati nella splendida struttura: per chi vuole apprezzare questi luoghi è una visita immancabile.

Via Cimbanò, 36 - Località Vaiano - 06061 Castiglione del Lago (PG)
T. 075 9527220 | M. info@madrevite.com
www.madrevite.com

Viticultura: In conversione al biologico

Ettari: 11 | **Bottiglie:** 35.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Famiglia Chiucchiurlo

Cond. enologica: Emiliano Falsini

Cond. agronomica: Stefano Dini

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COLLI DEL TRASIMENO GAMAY C'OSA RISERVA 2020

Rosso Doc - Gamay 100%

Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Vivido rubino con accenti violacei. Al naso variegato e ben scandite tracce di frutti di bosco, more di rovo, arancia candita, noce moscata, radice di liquirizia, pepe bianco e refoli mentolati. Appagante, dalla sottile trama tannica che si fonde all'amabile morbidezza. Finale con frutti di bosco. Carré d'agnello al timo e lardo di colonnata.



COLLI DEL TRASIMENO GAMAY OPRA 2021

Rosso Doc - Gamay 100%

Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 5.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Cemento 2 mesi
Petto d'anatra alle prugne.



RE MINORE 2021

Bianco Igt - Trebbiano spoletino 100%

Alc. 13% | € 15 | Bt. 7.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Pollo alle mandorle e curcuma.



FUTURA BRUT 2021

Bianco Metodo Ancestrale - Trebbiano spoletino 100%

Alc. 12% | € 15 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
6 mesi sui lieviti
Salame di cinto senese.



LA BISBETICA ROSÉ 2021

Rosato Igt - Gamay 100%

Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Crostini con burro e salmone.



COLLI DEL TRASIMENO GAMAY C'OSA RISERVA
2018 | 2019



LA BISBETICA ROSÉ
2015 | 2016 | 2020



Mevante

(1998)

Una cantina dal concept moderno e sostenibile, dove i due fratelli romani Antonella e Paolo portano avanti un progetto d'impresa e di vita che fonda le radici nelle origini umbre della famiglia Presciutti. Le molte attività organizzate in azienda suggeriscono un perfetto matrimonio tra vino e arte. Solo vitigni autoctoni gestiti con sapiente visione contemporanea. Non solo rossi, ma anche grandi bianchi. Tra questi spicca sicuramente il Birbantéo nella versione sur lie, che racconta tutta la forza e la duttilità del trebbiano spoletino.

Via Madonna della neve, 1 - Località Sasso, Vocabolo Piscinale - 06031 Bevagna (PG)
T. 349 8057501 | M. info@agricolamevante.com
www.agricolamevante.com

Viticultura: Lotta Integrata

Ettari: 15 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Antonella e Paolo Presciutti

Cond. enologica: Franco Bernabei, Andrea Sigismondi

Cond. agronomica: Andrea Sigismondi

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



BIRBANTÉO SUR LIE 2020

Bianco Igt - Trebbiano spoletino 100%

Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Paglierino con filigrana dorata. Un racconto olfattivo che apre con fresche allusioni agrumate e di nespola ed evolve con accenti minerali e di rosmarino che ne aumentano il carattere. Intensa la beva, esuberanti freschezza e mineralità. nettamente sapido, chiude piano su toni di mandorla. Calamarata con ragù di pesce spada.



MONTEFALCO SAGRANTINO 2018

Rosso Docg - Sagrantino 100%

Alc. 16% | € 24 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Gulasch di cervo con patate stufate.



BIRBANTÉO 2021

Bianco Igt - Trebbiano spoletino 100%

Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Tortellini in brodo.



COLLI MARTANI GRECHETTO
2018 | 2019 | 2020



MONTEFALCO SAGRANTINO
2015 | 2016 | 2017



Montioni (2003)

Il vino e l'olio extravergine di oliva da vitigni e cultivar autoctoni sono al centro di un progetto imprenditoriale che coinvolge ben tre generazioni. Quattro a dire il vero, se si considerano gli ultimi nati in casa Montioni, Matteo e Giacomo, a cui è dedicata l'etichetta di punta Ma.Gia. Appena fuori le mura urbane di Montefalco l'azienda, dalle ambizioni sempre più internazionali, si gioca tutto sull'accoglienza di qualità e sulla valorizzazione del territorio. Grande bevibilità per entrambe le interpretazioni del Sagrantino, coerenti nel varietale e di ottima prospettiva evolutiva.

Viale della Vittoria, 34 - 06036 Montefalco (PG)
T. 0742 379214 | M. info@gabrielemontioni.it
www.gabrielemontioni.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 8 | **Bottiglie:** 45.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Montioni
Cond. enologica: Cesare Toja
Cond. agronomica: Paolo Montioni
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEFALCO SAGRANTINO 2018

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 15,5% | € 32 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 24 mesi

Veste rubino di buona concentrazione. Inebria con copiosi aromi di more, visciole, polpa di mandarino, resina d'abete, fiori secchi e menta piperita. Entra deciso in bocca e sorprende per piacevolezza, determinata da un tannino cesellato, una briosa freschezza e un epilogo lungo e balsamico. Tordi in salmi.



MONTEFALCO SAGRANTINO MA.GIA 2018

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 15% | € 50 | Bt. 1.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi
Guancia di vitello in umido.



MONTEFALCO ROSSO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 65%, Merlot 20%, Sagrantino 15%
Alc. 14% | € 16 | Bt. 22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Costolette di maiale alla brace.



GRECHETTO 2021

Bianco Igt - Grechetto 100%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Crostini con baccalà mantecato.


MONTEFALCO SAGRANTINO
2015 | 2016 | 2017


MONTEFALCO ROSSO
2016 | 2018 | 2019



Morami (1998)

Sempre impeccabile l'accoglienza in questa cantina, fatta di spazi interni ed esterni curati in ogni dettaglio. L'atmosfera che si respira è familiare, non poteva essere altrimenti, ma soprattutto non si smette mai di fare ricerca. Si è arrivati così, negli anni, alla produzione di ben nove etichette. Le ultime nate sono il Gregis e il Pefra, rispettivamente da grechetto e petit verdot: le troveremo per la prima volta in commercio e nella Guida. Rappresentano per questa cantina la volontà di spingersi in maniera ancora più decisa verso la produzione di monovarietali.

Vocabolo Morami - Località Panicarola - 06060 Castiglione del Lago (PG)
T. 075 9589107 | M. morami@morami.it
www.morami.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 11 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Morami
Cond. enologica: Sabrina Morami
Cond. agronomica: Sabrina Morami
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CALUMI 2015

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 32 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 24 mesi

Spigliato rosso rubino. Naso fine, con indizi di sottobosco, fiori e frutta rossa. A seguire cuoio, liquirizia, cioccolato e caffè. Corpo proporzionato, acidità e tannino giocano un ruolo determinante nel raggiungere un pregevole equilibrio. Durevole progressione di frutta matura ed essenze balsamiche. Arista di maiale con salsa di prugne.



CARDISSA 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100%
Alc. 14% | € 26 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 4 mesi
Gorgonzola naturale.



GREGIS 2021

Bianco Igt - Grechetto 70%, Viognier 30%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Grigliata di carne bianca e verdure.



PRATOLUNGO 2021

Bianco Igt - Grechetto 70%, Viognier 30%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Risotto agli scampi.



VICIS 2021


Bianco Igt - Viognier 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Rigatoni al ragù bianco di carne.



SEIBLANC 2021

Bianco Igt - Sauvignon 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Pasta, patate e cozze.


CARDISSA
2017 | 2018 | 2019


RENAIA
2014 | 2015 | 2016



Moretti Omero

(1992)

Non solo vino per questa cantina, ma anche un frantoio e soprattutto la volontà di implementare la produzione di olio, eccellenza per l'Umbria, con l'acquisto di nuovi terreni. Nonostante il global warming, i vigneti non hanno particolarmente sofferto grazie alla loro ottima posizione in collina, in una zona fresca e ventilata a ridosso dei Monti Martani. Sempre grande attenzione alla sostenibilità con tutta una serie di scelte che vanno molto oltre quelle richieste per le certificazioni; non potrebbe essere diversamente per una delle primissime aziende biologiche della regione.

Località San Sabino, 20 - 06030 Giano dell'Umbria (PG)
T. 0742 90426 | M. info@morettiomerito.it
www.morettiomerito.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 16 | **Bottiglie:** 75.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Giusy Moretti
Cond. enologica: Omero Moretti, Giusy Moretti
Cond. agronomica: Omero Moretti, Giusy Moretti
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO 2017

Rosso Docg Passito - Sagrantino 100%
Alc. 14,5% | € 30 (0,5l) | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Cremisi di buona fittezza. Si esprime con i toni di confetture di frutti di bosco, lamponi e more. Segue il pepe nero, ma anche cuoio, caffè, nocciola e liquirizia. Tannino rotondo intriso nella garbata dolcezza. Persistenza che non tradisce, lascia spazio a un congedo generosamente sapido. Storico Ribelle.



MONTEFALCO ROSSO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Sagrantino 25%, Merlot 5%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Straccetti di vitello al rosmarino.



MORETTI OMERO METODO CLASSICO 2017

Bianco Metodo Classico - Trebbiano spoletino 100%
Alc. 12% | € 15 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
46 mesi sui lieviti
Insalata di mare.



MONTEFALCO BIANCO 2021

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Pappa al pomodoro.



MONTEFALCO SAGRANTINO
2015 | 2016 | 2017



MONTEFALCO ROSSO
2016 | 2017 | 2018



Enrico Neri

(1999)

Una cantina di piccole dimensioni ma di grande passione quella di Enrico Neri, capace di interpretare i propri vini accogliendo tutto quello che la terra e la vigna gli offrono, nel rispetto ciclico della natura. Il risultato che ne consegue è originale, di carattere e parla in termini di qualità del territorio. Significative le proposte presentate, con il Vardano, interprete di un grechetto orvietano che con merito diventa leader della pattuglia. Segue il muffato voluttuoso nella dolcezza, dall'impronta acido-sapida e piacevolmente lungo. Di nota il Ca'Viti, dal sorso progressivo e giovanile.

Località Bardano, 28 - 05018 Orvieto (TR)
T. 0763 619186 | M. info@neri-vini.it
www.neri-vini.it

Viticultura: A basso impatto ambientale
Ettari: 52 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Enrico Neri
Cond. enologica: Aurora Di Sclafani
Cond. agronomica: Enrico Neri
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VARDANO 2020

Bianco Igp - Grechetto 100%
Alc. 14% | € 19 | Bt. 3.900 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Paglierino dalle striature dorate e dal compatto flusso olfattivo dove spiccano soffi diiglio, pesca, susina, paglia e timo, con nuance di nocciole e zenzero a rafforzare il tratto vanigliato. In bocca è caratteriale e capace di evolvere grazie alla tensione fresco-sapida, poi si distende rilassato. Coregone al forno.



ORVIETO CLASSICO SUPERIORE MUFFA NOBILE POGGIO FORNO 2018

Bianco Dop Passito - Grechetto 50%, Sauvignon 50%
Alc. 13% | € 28 (0,5l) | Bt. 2.280 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Formaggio di fossa di Sogliano.



ORVIETO CLASSICO SUPERIORE CA' VITI 2021

Bianco Dop - Procanico 70%, Grechetto 30%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Pollo fritto.



BARRAGE EXTRA BRUT 2018

Bianco Metodo Classico - Grechetto 100%
Alc. 12,5% | € 21 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
30 mesi sui lieviti
Catalana di crostacei.



ROSSO ORVIETANO ROSSO DEI NERI 2020

Rosso Dop - Sangiovese 50%, Montepulciano 30%, Cabernet sauvignon 20%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 13.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Pappardelle al ragu di cervo.



BIANCO DEI NERI 2021

Bianco Igp - Sauvignon 70%, Chardonnay 30%
Alc. 13% | € 10 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Caciocavallo Silano.



VARDANO
2017 | 2018 | 2019



**ORVIETO CLASSICO SUPERIORE
CA' VITI**
2018 | 2019 | 2020

(92)

Palazzone

(1968)

Anche in quest'edizione i vini presentati sanciscono la concretezza di questa azienda e come il passaggio del testimone tra il fondatore e suo figlio Pietro sia graduale e progressivo. La produzione giova della nuova verve, ma non accenna alcuna flessione sull'inconfondibile legame territoriale e l'interpretazione della tradizione orvietana. Il Campo del Guardiano continua a vestire i panni dell'Orvieto Classico capace di sfidare il tempo senza perdere opportunità in gioventù. Emozionante il Musco e una lode alla forte identità e alla cura della storia.

Località Rocca Ripesena, 68 - 05019 Orvieto (TR)
T. 0763 344921 | M. info@palazzone.com
www.palazzone.com

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 24 | **Bottiglie:** 130.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Giovanni e Pietro Dubini

Cond. enologica: Pietro Dubini

Cond. agronomica: Pietro Dubini

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



(91)

ORVIETO CLASSICO SUPERIORE CAMPO DEL GUARDIANO 2019

Bianco Doc - Procanico 50%, Grechetto 30%, Verdello 15%, Malvasia 5%
Alc. 13,5% | € 24 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Sfoggia un paglierino luminoso; il profumo sfugge dall'omologazione, eleganza semplice di fiori gialli, frutta bianca matura e un vegetale primaverile che diventa fieno, poi alghe e iodio. Si allunga con dosata morbidezza verso l'asse acido-salino, mostrando persistenza e sicura longevità. Costolette d'agnello alle erbe.



MUSCO 2018

Bianco - Procanico 50%, Verdello 30%, Malvasia 20%
Alc. 13% | € 38 | Bt. 1.500 | Ferm. Legno | Mat. Terracotta 24 mesi
Quaglie alla cacciatora.



ARMALEO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 95%, Cabernet franc 5%
Alc. 14% | € 28 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Manzo brasato con olive e porri.



ORVIETO CLASSICO SUPERIORE MUFFA NOBILE 2019

Bianco Doc Dolce - Grechetto 50%, Sauvignon 40%, Procanico 10%
Alc. 12% | € 30 (0,375l) | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 8 mesi
Crostini con paté de foie gras d'oca.



ORVIETO CLASSICO SUPERIORE TERRE VINEATE 2021

Bianco Doc - Procanico 50%, Grechetto 30%, Verdello 15%, Malvasia 5%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Coniglio alla cacciatora.



ORVIETO CLASSICO SUPERIORE VENDEMMIA TARDIVA 2019

Bianco Doc Dolce - Grechetto 50%, Procanico 50%
Alc. 12% | € 19 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Crostata di albicocche.



ORVIETO CLASSICO SUPERIORE CAMPO DEL GUARDIANO
2016 | 2017 | 2018



ORVIETO CLASSICO SUPERIORE TERRE VINEATE
2018 | 2019 | 2020



Perticaia

(2000)

L'imprescindibile legame con la terra e l'enorme rispetto per la stessa identificano la cantina Perticaia. Ogni passaggio produttivo è volto a esaltare ciò che la stagione e il territorio esprimono nel frutto. La vendemmia interamente manuale è gestita in modo certosino per raccogliere solo a perfetta maturazione; l'utilizzo di soli lieviti indigeni fa sì che i vitigni autoctoni diano vita a vini di assoluto valore, le cui uve selezionate e plasmate dall'ambiente trasmettono l'unicità e la personalità del versante occidentale di Montefalco.

Località Casale - 06036 Montefalco (PG)
T. 0742 379014 | M. info@perticaia.it
www.perticaia.it

Viticultura: Biologica

Ettari: 34 | **Bottiglie:** 130.000 | **Produzione olearia:** Sì

Proprietà: Flavio Becca

Cond. enologica: Paolo Salvi

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEFALCO SAGRANTINO 2016

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 14,5% | € 26 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 24 mesi
Rubino dalle velate trasparenze. Bouquet ricco e sfaccettato: visciole, more e ribes si ampliano con liquirizia, pepe, tabacco e guizzi balsamici. Al palato mostra un tannino di ottima fattura, volume calorico ben contrastato dalla succosa freschezza. Frutta e spezie s'estendono nel pregiato setale. Cosciotto d'agnello al forno con patate novelle.



SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO 2021

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Verdure pastellate.



SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO DEL POSTO 2020

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Tacchinella ripiena su letto di patate.



MONTEFALCO ROSSO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Sagrantino 20%, Cabernet franc 10%
Alc. 14,5% | € 14 | Bt. 42.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
Pluma di maialino Bellota con cipolle caramellate.



ROSATO 2021

Rosato Igt - Sagrantino 100%
Alc. 12% | € 13 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Guazzetto di moscardini.



SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO
2018 | 2019 | 2020



MONTEFALCO ROSSO
2015 | 2016 | 2017



Pizzogallo (1993)

Esordio in Guida per questa cantina immersa tra gli ulivi e le campagne amerine. La tenuta, nata come complesso agriturismo, dopo dieci anni di cura delle vigne e di riscontri tra i propri clienti, ha deciso di intraprendere la strada della produzione di vini di qualità e proporli sul mercato, ottenendo da subito buoni risultati. I vini denotano una sapiente conduzione enologica e una profonda cura per i dettagli. Il The Fighter, ottenuto da ciliegio, si mostra portatore di un carattere da combattente e reciterà in futuro la sua parte per affermare l'importanza del vitigno in questa zona.

SP Amelia-Orte, Km 5,050 - 05022 Amelia (TR)
T. 0744 970094 | M. info@pizzogallo.it
www.pizzogallo.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 23 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Tiziana e Filippo Tavolini
Cond. enologica: Maurizio Mazzocchi
Cond. agronomica: Renzo Apolloni
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



AMELIA CILIEGIOLO THE FIGHTER 2020

Rosso Doc - Ciliegio 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 2.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Vivido rubino con screziature porpora. Al naso piccoli frutti di bosco, ciliegia, rosa, violetta; seguono rimandi di peperone e di macchia mediterranea. In bocca la freschezza eleva la parte tannica, cercando un equilibrio con l'apporto calorico. In chiusura ritorno di ciliegia. Pappardelle al ragù di cervo.



LIPS 2020

Bianco Igt - Traminer aromatico 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 1.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Salmone al timo.



NOTOS 2020

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 13,5% | € 11 | Bt. 900 | Mat. Acciaio 6 mesi
Paccheri con salsa di pomodoro e basilico.



Poggio Lupo (2016)

La dedizione con cui Alberto conduce questa giovane realtà al confine tra Umbria e Toscana inizia a dare i suoi frutti. La perfetta sinergia tra territorio e filosofia aziendale ha traghettato la compagine di quest'anno verso un radioso futuro tinto di verde. Verde come il logo in etichetta, che attesta che da quest'anno l'azienda opera in regime biologico, ma verde anche come il verdello, vitigno autotono che i Morgante hanno saputo valorizzare e nobilitare sia nella versione ferma che, soprattutto, in quella spumante, non presente quest'anno in Guida poiché ancora a riposo sui lieviti.

Vocabolo Bruzzaghetto, 100 - 05011 Alleroni (TR)
T. 348 582538 | M. info@poggiolupo.com
www.poggiolupo.com

Viticultura: Biologica
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 10.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Alberto Morgante
Cond. enologica: Fabrizio Fimiani
Cond. agronomica: Fabrizio Fimiani
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



DEL SOLE VIGNA VECCHIA 2021

Bianco Igp - Trebbiano toscano 65%, Malvasia bianca 25%, Verdello 10%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Giallo tenue e luminoso. Intrigante l'annuncio, slanci di lime lasciano il passo al biancospino, poi timo selvatico ed erba sfalcata, riverberi iodati. Assaggio saporoso e disinvolto, la componente calorica trova il giusto contraltare nella sferzante acidità, lungo il congedo sapido. Risotto agli asparagi e provola affumicata.



VERDELLO 2021

Bianco Igp - Verdello 100%
Alc. 12% | € 16 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Carpaccio di crostacei su mela verde.



DELLA LUNA PETIT VERDOT 2021

Rosso Igt - Petit verdot 100%
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Tordi in salmi.



VERDELLO
2019 | 2020



RIVARCALE
2018 | 2019



Pomario (2005)

Una cantina che guarda al futuro. E lo fa magistralmente, ampliando l'offerta anche attraverso una grappa di grechetto. Un progetto interessante, ma soprattutto curioso. Anche il sistema dell'accoglienza è stato preso di mira e non manca di splendide novità. Nella prossima primavera è prevista l'apertura nel nuovo agriturismo, adiacente alla cantina, con ben quattordici camere, spazi relax e una piscina per godere del verde e dei vigneti tutti attorno. Tra i vini quest'anno una menzione speciale per il Muffato delle Streghe. Da non perdere.

Località Piegaro - 06066 Piegaro (PG)
T. 075 8358579 | M. info@pomario.it
www.pomario.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 9 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Giangiacomo e Susanna Spalletti Trivelli
Cond. enologica: Mery Ferrara
Cond. agronomica: Federica De Santis
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MUFFATO DELLE STREGHE 2019

Bianco Igt Passito - Riesling 50%, Sauvignon 50%
Alc. 14% | € 40 (0,5l) | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Oro sfavillante. Grande complessità olfattiva che porta in sé il miele, la frutta gialla, il pepe bianco e i fiori secchi. Il palato è di straordinaria finezza e lunga persistenza. La dolcezza è controllata e sapientemente bilanciata. Il risultato si traduce in un perfetto equilibrio. Pastiera napoletana.



ARALE 2020

Bianco Igt - Trebbiano 80%, Malvasia bianca 20%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 4 mesi
Risotto alla zucca.



SARIANO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100%
Alc. 13,5% | € 21 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Prosciutto di Norcia.



BATTICODA 2021

Bianco Igt - Grechetto 80%, altre varietà 20%
Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Frittura di rane e verdure croccanti.



RONDIROSE 2021

Rosato Igt - Sangiovese 70%, Merlot 11%, Cilieggiolo 10%, Aleatico 9%
Alc. 12% | € 12 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Sauté di cozze.



MUFFATO DELLE STREGHE
2018



SARIANO
2018



Pucciarella (1935)

Nel vasto assortimento delle etichette aziendali, un plauso speciale va al Vin Santo. La realtà produttiva della cantina è ancora prevalentemente orientata alla coltivazione di varietà internazionali. Tuttavia la scelta, ormai consolidata, di realizzare un Vin Santo tradizionale con l'impiego dei locali trebbiano e malvasia restituisce risultati eccellenti. Si dimostra, altresì, ben tracciata la strada del gamay, alla sua seconda uscita dopo l'esordio dello scorso anno. Gradite conferme arrivano dal Metodo Classico, specie quello ottenuto da uve pinot nero.

Viale Parugia - Località Villa - 06063 Magione (PG)
T. 075 8409147 | M. info@pucciarella.it
www.pucciarella.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 60 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Fondo Pensioni Cariplo
Cond. enologica: Riccardo Cotarella
Cond. agronomica: Emanuele Bizzi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



COLLI DEL TRASIMENO VIN SANTO 2018

Bianco Doc Passito - Trebbiano 50%, Grechetto 40%,
Malvasia bianca 10%
Alc. 15% | € 12 (0,5l) | Bt. 7.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi
Veste ambrata di grande luce. Profumi di miele, vaniglia, frutta candita e caramello si liberano fino a lasciar spazio ad appunti di smalto e orzo tostato. Il sorso è dolce, vellutato e di decisa densità, ma reso snello dalla esuberante freschezza. Chiude con un persistente epilogo di miele di castagno. Crostata alle mandorle e albicocche.



COLLI DEL TRASIMENO SPUMANTE METODO CLASSICO PUCCIARELLA ROSÉ 2020

Rosato Doc Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 12% | € 12 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | 12 mesi sui lieviti
Battuto di gamberi rossi di Sicilia.



COLLI DEL TRASIMENO SPUMANTE METODO CLASSICO CA' DE SASS 2019

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 10 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Burrata di Andria.



EMPIREO 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%
Alc. 14% | € 10 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Strudel di porcini e zucca con crema al Parmigiano.



COLLI DEL TRASIMENO GAMAY 2021

Rosso Doc - Gamay 100%
Alc. 13,5% | € 10 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Fiorentina alla brace.



ARSICCIO 2021

Bianco Igt - Chardonnay 100%
Alc. 12,5% | € 8 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Fritto di paranza.



COLLI DEL TRASIMENO VIN SANTO
2015 | 2016 | 2017



**COLLI DEL TRASIMENO ROSSO
SANT'ANNA DI PUCCIARELLA
RISERVA**
2015 | 2016 | 2017



Romanelli

(1978)

Arte, storia e vino si intrecciano spesso quando si è immersi in un territorio così vocato. Non è un caso quindi che la nuova veste grafica delle prime etichette dell'azienda tragga ispirazione da un dipinto di Benozzo Gozzoli raffigurante i quattro evangelisti insieme ai simboli a cui da sempre sono associati: un angelo, un leone, un bue e un'aquila. La produzione si incentra su Terra Cupa e Le Tese, apripista di una sempre più crescente qualità fatta di carattere e senso della misura. Segue il Molinetta, con una tessitura che coniuga leggerezza del sorso e profondità del sapore.

Località Colle San Clemente, 129/A - 06036 Montefalco (PG)
T. 0742 378531 | M. info@romanelli.se
www.romanelli.wine

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 8 | **Bottiglie:** 48.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Romanelli
Cond. enologica: Goffredo Agostini, Devis Romanelli
Cond. agronomica: Devis Romanelli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEFALCO SAGRANTINO TERRA CUPA 2018

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 16% | € 40 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

Rubino acceso con una punta violacea. Abbondanti tracce di frutti rossi, succo di mirtillo e anguria lasciano spazio a tonalità spezie e tostate di anice, ginepro, cacao e tabacco. Volume e densità inglobano un tannino raffinato mentre il sostegno dell'acidità conferisce dinamicità e lunghezza. Beccacce allo spiedo.



SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO LE TESE 2020

Bianco Doc - Trebbiano spoleтино 100%
Alc. 12,5% | € 30 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Rotolo di coniglio con pomodorini ed erbe aromatiche.



MONTEFALCO ROSSO MOLINETTA RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Sagrantino 20%
Alc. 16% | € 35 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 24 mesi
Manzo brasato con funghi.



MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO COCRÉ 2017

Rosso Docg Passito - Sagrantino 100%
Alc. 14,5% | € 35 (0,375l) | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 37 mesi
Torta con mandorle e cioccolato.



MONTEFALCO ROSSO CAPO DE CASA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 65%, Merlot 20%, Sagrantino 15%
Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 21.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
Prosciutto di Norcia.



COLLI MARTANI GRECHETTO FONTE PERNA 2021

Bianco Doc - Grechetto 100%
Alc. 15% | € 15 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Filetti di pesce persico al burro e timo.



**MONTEFALCO SAGRANTINO
TERRA CUPA**
2017



**SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO
LE TESE**
2018 | 2019



Saio

(2005)

Questa cantina risulta ben intessuta in un territorio patrimonio Unesco. A due passi dalla basilica di San Francesco di Assisi, Saio esprime il proprio carattere all'insegna dell'artigianalità con piccole produzioni che sottolineano il nobile lavoro della famiglia Mencarelli, insieme alla determinazione nel dare voce al territorio alle pendici del Monte Subasio. I vigneti insistono su terreni rocciosi ricchi di pietra bianca e rosa e costituiscono il trampolino di lancio per vini generosi e profondi, come testimoniato da questa selezione, su tutti il Legenda Maior in grande forma.

Via Campiglione, 94/A - 06081 Assisi (PG)
T. 335 8374784 | M. info@saioassisi.it
www.saioassisi.it

Viticultura: Lotta Integrata
Ettari: 13,5 | **Bottiglie:** 35.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Mencarelli
Cond. enologica: Maurilio Chioccia
Cond. agronomica: Fabiano Di Prodi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LEGENDA MAIOR 2017

Rosso Igt - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%
Alc. 13,5% | € 28 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 8 mesi

Impenetrabile rubino. Ventaglio olfattivo aristocratico, mora, mirtillo, viole di campo, erbe aromatiche si fondono a cenni balsamici e di noce moscata. Sorso generoso e materico, sorretto da adeguata spalla acida e tannini ben modulati. Chiusura ricca di sensazioni fruttate e balsamiche. Cinghiale in umido.



CAMPO DELLE GRAZIE 2020

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Merlot 20%, Cabernet sauvignon 10%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Arista di maiale con salsa di prugne.



COLDERBA 2021

Bianco Igt - Grechetto 70%, Chardonnay 15%, Viognier 15%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Frittura di rane e verdure croccanti.



EREMO
2015 | 2016 | 2017



COLLE ASIO
2014 | 2020



Sandonna (1990)

Dopo la completa conversione al biologico, per questa cantina al confine con la Tuscia viterbese si evidenzia con il passare delle vendemmie un'identità sempre più convincente. L'altopiano di Giove è un balcone sulla Valle del Tevere, qui l'altitudine e i terreni bruni sono una peculiarità. Alessandro è oggi il motore dell'azienda, la volontà di mettere in risalto i dettagli e le sfumature organolettiche passa attraverso vinificazioni spontanee, travasi per gravità e la scelta, tranne rari casi, di non filtrare. Una batteria di vini generosi, solidi e con un certo orizzonte di evoluzione.

Strada della Stella Polare - Località Selve - 05024 Giove (TR)
T. 0744 1926176 | M. cantinasandonna@gmail.com
www.cantinasandonna.com

Viticultura: Biologica
Ettari: 7 | **Bottiglie:** 35.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Patrizia Giuliani
Cond. enologica: Vincenzo Tommasi, Alessandro Paciacconi
Cond. agronomica: Alessandro Paciacconi, Franco Paciacconi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



SANGUE DEL RE 2017

Rosso Igt - Montepulciano 100%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi e Cemento 12 mesi
Fitta veste di vivido cremisi, regala suadenti suggestioni di confettura di more, rotella di liquirizia, arancia amara, chiodi di garofano, foglie secche e una fresca balsamicità. Il palato appagante si equilibra tra il tannino possente e setoso e la calda morbidezza. Nel finale rimandi di confettura. Terrina di lepre con salsa di prugne.



BONADEA 2019

Rosso Igt - Ciliegiolo 100%
Alc. 14% | € 23 | Bt. 1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 12 mesi
Coppa piacentina.



SELVE DI GIOVE 2019

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 12 mesi
Straccetti di vitello al rosmarino.



JOVIO 2019

Rosso Igt - Montepulciano 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi e Cemento 12 mesi
Costolette di maiale alla brace.



CILIEGIOLO 2021

Rosso Igt - Ciliegiolo 100%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 7.000 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 6 mesi
Salame di cinta senese.



GRECHETTO 2021

Bianco Igt - Grechetto 100%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Robiola di Roccaverano.



SANGUE DEL RE
2015



CILIEGIOLO
2018 | 2019 | 2020



Santo Iolo (2003)

Il lembo più meridionale della regione sta riscontrando un rinnovato interesse; i terreni sono ricchi di materiale sedimentario di origine marina con copiosa presenza di fossili. Un aspetto già abbastanza raro per questa regione. Inoltre tra i vitigni a bacca bianca, in zona convince sempre di più la grande espressività del vermentino. Non è un caso che questa giovane realtà stia collezionando anno dopo anno stima e riconoscimenti con il Pratalia e, proprio sull'onda dei riconoscimenti, il vino è stato affiancato da una sua versione prodotta in anfora, entrambi raccontano una golosa sapidità.

Strada Montini, 30/A - 05035 Narni (TR)
T. 339 5471459 | M. info@santoioio.it
www.santoioio.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 5,5 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Alessandra Buffetti
Cond. enologica: Maurilio Chiochia, Irene Ducoli
Cond. agronomica: Roberto Muccifuori
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



PRATALIA IN ANFORA 2020

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 719 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 12 mesi
Un giallo mimosa dalle venature dorate. Notevole slancio olfattivo che descrive un paniere di pietra focaia, nero di seppia, tarassaco, zagara, timo e composta di pesca. In bocca è potente, con un corpo segnato da avvolgenza e dall'incredibile sapidità marina. Ricordi di arance amare in chiusura. Risotto con mazzancolle al profumo d'arancia.



PRATALIA 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Garganelli freschi con gamberi di fiume.



SANTOIOLO 2016

Rosso Igt - Cabernet 60%, Merlot 30%, Syrah 10%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 1.930 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Cinghiale arrosto con castagne.



COSCIA DI NINFA 2021

Rosato Igt - Alicante 50%, Malbec 50%
Alc. 12% | € 13 | Bt. 536 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Tigelle e salumi.



PRATALIA IN ANFORA
2018 | 2019



MERLOT
2019



Sasso dei Lupi

(1959)

La cantina ha come missione aziendale la valorizzazione del territorio attraverso la produzione e la commercializzazione del vino, al fine di remunerare al meglio gli oltre cento conferitori e soddisfare i propri clienti. Negli ultimi dieci anni la quota dei vini imbottigliati e la ricerca della qualità hanno assunto sempre maggiore importanza. Oltre all'utilizzo dei vitigni autoctoni storici dei Colli Perugini, quali il grechetto e il sangiovese, si è puntato sull'adozione di alcuni vitigni internazionali che hanno permesso di ottenere eccellenti risultati qualitativi.

Via Carlo Faina, 18 - 06055 Marsciano (PG)
T. 0758 749523 | M. info@sassodeilupi.it
www.sassodeilupi.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 150 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Società Cooperativa Agricola
Cond. enologica: Alessandra Ascani
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** Sì



L'INTRUSO 2020

Rosso Igp - Cabernet sauvignon 100%
Alc. 14% | € 6 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Smagliante rubino di buona concentrazione cromatica. Al naso tratti fruttati di ribes, melagrana e mirtillo rosso si uniscono a richiami di violetta e peperone. In bocca il calore cerca il sostegno di una buona freschezza e di un tannino non invasivo ma presente. Chiusura aromatica di frutta rossa. Carré di maiale al forno con mele renette.



REGIO 2019

Rosso Igp - Cabernet sauvignon 70%, Sangiovese 30%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi
Gnocchi al ragù.



LALTRO 2021

Bianco Igp - Pinot grigio 100%
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Rotolo di coniglio con pomodorini ed erbe aromatiche.



SESTAVIA 2021

Bianco Igp - Viognier 60%, Chardonnay 40%
Alc. 13% | € 6 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi
Spaghetti con vongole veraci.



COLLI PERUGINI ROSO SECONDOATTO 2019

Rosso Dop - Sangiovese 70%, Merlot 30%
Alc. 13,5% | € 6 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Costata di manzo alla griglia.



TERZASTRADA 2021

Bianco Igp - Grechetto 100%
Alc. 13,5% | € 6 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Toma di Murazzano.



REGIO
2018



L'INTRUSO
2019



Scacciadiavoli

(1884)

La più antica cantina di Montefalco produce vino ininterrottamente da 138 anni, di cui circa la metà sotto la conduzione della famiglia Pambuffetti, giunta oramai alla quarta generazione. Da sempre punto di riferimento per il territorio, si è distinta per aver saputo armonizzare la produzione più tradizionale legata a rossi strutturati da sagrantino a più insolite quanto riuscite derivazioni, come gli oramai consolidati spumanti Metodo Classico. L'ultimo nato è il Trebbiano Spoletino in anfora, che stupisce per l'aspetto olfattivo e apre la strada a una nuova era.

Località Cantinone, 31 - 06036 Montefalco (PG)
T. 0742 371210 | M. info@scacciadiavoli.it
www.scacciadiavoli.it

Viticultura: Convenzionale ed ecosostenibile
Ettari: 40 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Pambuffetti
Cond. enologica: Stefano Chioccioli
Cond. agronomica: Stefano Chioccioli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEFALCO SAGRANTINO 2018

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 15% | € 22 | Bt. 35.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Vivido rubino che vira al granato. È la ciliegia sotto spirito a emergere, col supporto di mirto, liquirizia, alloro, ginepro, tabacco, resina, pepe e cioccolato fondente. L'assaggio è vigoroso. Tannino e alcol stimolano sinergicamente il palato, introducendo un finale di spezie e grafite. Guancia di vitello in umido.



SCACCIADIAVOLI BRUT ROSÉ

Rosato Igt Metodo Classico - Sagrantino 100%
Alc. 12,5% | € 18 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
Sushi e sashimi.



SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO 2020

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100%
Alc. 13% | € 18 | Bt. 3.500 | Ferm. Terracotta | Mat. Terracotta 6 mesi
Risotto con salsiccia e Taleggio.



MONTEFALCO ROSSO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Merlot 25%, Sagrantino 15%
Alc. 14% | € 13 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Agnolotti al sugo di carne.



SCACCIADIAVOLI BRUT ROSÉ
S.A. | 2011 | 2014



MONTEFALCO ROSSO
2016 | 2017 | 2018



Semonte

(2010)

Recupero e rinascita di un antico vitigno già noto come nebbiolo di Gubbio testimoniano l'unicità del territorio eugubino, poco cambia se in tempi recenti si è appreso che si tratta di dolcetto. Lo chardonnay, il sangiovese e il pinot nero coltivati dalla famiglia Colaïacovo completano una gamma vitivinicola di sicuro livello, frutto della storia e della cultura umbra. Tradizione che si identifica perfettamente nel Cerasino, vino da uve sangiovese aromatizzato alle visciole e dal profumo di amarena, che merita indubbiamente un assaggio accompagnato da un audace abbinamento.

Località Semonte - 06024 Gubbio (PG)
T. 366 4694636 | M. info@vinisemonte.com
www.vinisemonte.com

Viticultura: A basso impatto ambientale
Ettari: 13 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Giovanni Colaïacovo
Cond. enologica: Leaf srl
Cond. agronomica: Leaf srl
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



CORDARO 2017

Rosso Igt - Dolcetto 90%, Merlot 10%
Alc. 12% | € 16 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino splendente. Esordio appagante con fragolina di bosco, mirtillo e sciroppo di amarena a intrecciarsi a iris, rosa canina, cioccolato, tabacco, sottobosco e cuoio. Un tannino carezzevole indirizza verso un sorso fresco. Un rintocco speziato e balsamico timbra la lunga persistenza. Filetto di scottona in sfoglia.



MONTELETO 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Lasagne con scamorza, funghi e zucca.



BATTISTA BRUT

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%
Alc. 12,5% | € 23 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Crostini con burro e salmone.



CERASINO

Rosso Aromatizzato Dolce - Sangiovese 95%, altre varietà 5%
Alc. 14% | € 16 (0,5l) | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Arista di maiale con salsa di prugne.



CORDARO
2015 | 2016



BATTISTA BRUT
S.A.



Sportoletti

(1979)

La costanza della qualità e della direzione aziendale è il risultato di oltre 40 anni di storia e passione della famiglia Sportoletti. Grazie poi alla conduzione enologica improntata da anni a ricercare la massima espressività del terroir, i positivi risultati nei panel di degustazione sono evidenti, con una menzione speciale per il taglio bordolese del Villa Fidelia Rosso, su livelli prossimi all'eccellenza. La cantina mostra decisa vitalità commerciale, con un nuovo prodotto che dovrebbe vedere la luce nel corso dei prossimi mesi e che ha già stimolato la nostra forte curiosità.

Via Lombardia, 1 - 06038 Spello (PG)
T. 0742 651461 | M. info@sportoletti.com
www.sportoletti.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 200.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Ernesto e Remo Sportoletti
Cond. enologica: Riccardo Cotarella
Cond. agronomica: Riccardo Cotarella
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VILLA FIDELIA ROSSO 2020

Rosso Igp - Merlot 70%, Cabernet sauvignon 20%, Cabernet franc 10%
Alc. 15% | € 16 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Veste cremisi di pregiata stoffa. Ouverture di prugna scura e pepe nero, poi l'incalzare di carrube e liquirizia. Corpo di buona struttura, equilibrato: l'evidente voce calorica del calice è bilanciata dall'acidità e dalla nobile trama tannica. Amabile l'estensione, giocata su toni balsamici. Gulasch di manzo alla paprica dolce.



VILLA FIDELIA BIANCO 2020

Bianco Igp - Chardonnay 50%, Grechetto 50%
Alc. 14% | € 10 | Bt. 10.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Fregola con le arsele.



ASSISI ROSSO 2021

Rosso Dop - Sangiovese 50%, Merlot 30%, Cabernet sauvignon 20%
Alc. 14% | € 7 | Bt. 70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 6 mesi
Ravioli al sugo di chianina e tartufo nero.



ASSISI GRECHETTO 2021

Bianco Dop - Grechetto 100%
Alc. 13% | € 6 | Bt. 80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Sarde in saor.



VILLA FIDELIA ROSSO
2017 | 2018 | 2019



VILLA FIDELIA BIANCO
2017 | 2018 | 2019

Tabarrini

(1998)

La verve e l'energia di Giampaolo Tabarrini sono proverbiali a Montefalco, non da meno i suoi vini: la lettura che ci offre del sagrantino e delle differenti espressioni è esemplare. La ricchezza e la generosità del Campo alla Cerqua, la misura e il fare placido del Colle Grimaldesco sono delle garanzie; quest'anno però ha sbaragliato la concorrenza il Colle alle Macchie che per finezza e precisione ha ottenuto il massimo riconoscimento. D'obbligo una sottolineatura per l'Adarmando, carico di aromi e compatto nella struttura, una conferma che Montefalco non è solo terra di grandi vini rossi.

Località Turrita - 06036 Montefalco (PG)
T. 0742 379351 | M. info@tabarrini.com
www.tabarrini.com

Viticoltura: Ecosostenibile
Ettari: 16 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Giampaolo Tabarrini
Cond. enologica: Emiliano Falsini, Alessandro Meniconi
Cond. agronomica: Giampaolo Tabarrini
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI

tttt

(92,5)

MONTEFALCO SAGRANTINO COLLE ALLE MACCHIE 2018

Rosso Docg - Sagrantino 100%

Alc. 15,5% | € 50 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Lucente rubino di decisa compattezza. Esordio olfattivo nitido: ciliegia nera, mirtillo e tamarindo, poi erbe officinali, macis e chiodi di garofano impreziositi da accenni di rosa canina e ibisco. Tannini carezzevoli e freschezza rendono sinuoso un sorso appagante e di grande persistenza. Filetto di cervo ai mirtilli.

tttt

ADARMANDO 2020

Bianco Igt - Trebbiano spoletino 100%

Alc. 14% | € 25 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
Fettuccine ai funghi porcini.

tttt

MONTEFALCO SAGRANTINO CAMPO ALLA CERQUA 2018

Rosso Docg - Sagrantino 100%

Alc. 15,5% | € 50 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Piccione al forno con cipollotti.

tttt

MONTEFALCO SAGRANTINO COLLE GRIMALDESCO 2018

Rosso Docg - Sagrantino 100%

Alc. 15,5% | € 35 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Reale di vitello alla senape antica.

tttt

MONTEFALCO ROSSO BOCCATONE 2019

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Barbera 25%, Sagrantino 15%
Alc. 15% | € 22 | Bt. 22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Pappardelle con sugo di capriolo.

tttt

ADARMANDO
2017 | 2018 | 2019

tttt

**MONTEFALCO SAGRANTINO
CAMPO ALLA CERQUA**
2015 | 2016 | 2017

Tenuta Bellafonte

(2008)

Il percorso di questa cantina non conosce rallentamenti: non sono passati tanti anni da quando Peter ha avviato questo progetto, ma ciò non toglie che sia una delle realtà più rappresentative dell'intero comprensorio. Il rigore nella gestione di tutti i passaggi è massimo, sia in campo con una dedizione maniacale nella cura delle viti che in cantina affidandosi a fermentazioni con lieviti indigeni, minimi interventi, legni di grande dimensione e tanta pazienza affinché il tempo faccia il suo lavoro. Il Collenottolo è spontaneo ed espressivo anche in un millesimo difficile da interpretare.

Via Colle Nottolo, 2 - Località Torre del Colle - 06031 Bevagna (PG)
T. 0742 710019 | M. info@tenutabellafonte.it
www.tenutabellafonte.it

Viticoltura: Ecosostenibile
Ettari: 11 | **Bottiglie:** 45.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Peter Heilbron
Cond. enologica: Giuseppe Caviola, Luca Franchetti
Cond. agronomica: Luca Franchetti
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI

tttt

(91,5)

MONTEFALCO SAGRANTINO COLLENOTTOLO 2017

Rosso Docg - Sagrantino 100%

Alc. 15% | € 35 | Bt. 17.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 36 mesi

Seducibile rubino con ordito granato. Proposta odorosa impeccabile: confettura di more, mirtillo e note di anguria si fondono con fragranze di rosa damascena, cardamomo e humus. Superbo il gusto sostenuto da tannini serici e adeguata spinta glicerico-calorica. Lunghissima la strada fruttata. Beccacce allo spiedo.

tttt

ARNÈTO 2019

Bianco Igt - Trebbiano spoletino 100%

Alc. 13% | € 19 | Bt. 6.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Terrina di coniglio.

tttt

MONTEFALCO ROSSO POMONTINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Sagrantino 20%

Alc. 13% | € 18 | Bt. 13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 15 mesi
Risotto con le quaglie.

tttt

MONTEFALCO BIANCO SPERELLA 2021

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100%

Alc. 12,5% | € 12 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Robiola di Roccaverano.

tttt

**MONTEFALCO SAGRANTINO
COLLENOTTOLO**
2014 | 2015 | 2016

tttt

ARNÈTO
2016 | 2017 | 2018



Tenuta Castelbuono (2001)

Una delle cantine architettonicamente più belle d'Italia, unisce la natura e il territorio all'arte stupefacente del Maestro Pomodoro. Questa stessa intesa e unione la si ritrova nei vini della struttura, da anni ormai riconfermati tra i più interessanti del panorama regionale. Quest'anno per la prima volta troviamo la celebrazione di due vesti diverse di Sagrantino, al fianco della Carapace troviamo la nuova proposta: il Lunga Attesa. Un vino potente e fiero che esprime toni di pepe, liquirizia e tabacco scuro. La nascita di una piccola stella in un firmamento già splendente.

Vocabolo Castellaccio, 9 - Località Cantalupo - 06031 Bevagna (PG)
T. 0742 361670 | M. carapace@tenutelunelli.it
www.tenutelunelli.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 32 | **Bottiglie:** 134.500 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Lunelli
Cond. enologica: Luca Capaladini, Luca D'Attoma
Cond. agronomica: Patrizio Gasparinetti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEFALCO SAGRANTINO CARAPACE 2017

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 15% | € 33 | Bt. 25.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Bellissimo rubino luminoso con delicate trasparenze. Profilo olfattivo disegnato da tratti di visciola, tamarindo, anice stellato, cioccolato e gerani. Il palato si apre potente e autorevole nella sua indole ricca e di corpo. Un tannino calibrato contiene l'avvolgenza, finale di ginepro. Stufato di daino.



MONTEFALCO SAGRANTINO CARAPACE LUNGA ATTESA 2015

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 15% | € 40 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Cinghiale in umido.



MONTEFALCO ROSSO LAMPANTE RISERVA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Cabernet 10%, Merlot 5%
Alc. 14,5% | € 24 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Filetto di scottona in sfoglia.



**MONTEFALCO ROSSO LAMPANTE
RISERVA**
2016 | 2017 | 2018



MONTEFALCO ROSSO ZIGGURAT
2017 | 2018 | 2019



Tenuta Cavalier Mazzocchi 1919 (2010)

L'azienda prende il nome da Edoardo, il Cavaliere Vignaiolo, che ha lasciato ai propri figli in eredità il sogno di rendere le loro colline terre di interesse turistico, di elevare luoghi di vocazione agricola a percorsi dove l'enogastronomia possa essere il futuro. Tra le varie coltivazioni, tra le quali gli ulivi e i cereali antichi, la vite ha sempre ricoperto un ruolo primario e aggregante per questa cantina. Per la famiglia Mazzocchi il terreno non è una proprietà qualunque, è una sfida che a volte si dimostra impari con la natura, ma è comunque passione e creatività.

Strada di Collespino, 39 - Località Schifanoia - 05035 Narni (TR)
T. 335 6136353 | M. tenutamazzocchi@gmail.com
www.tenutamazzocchi.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 10,5 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Famiglia Mazzocchi
Cond. enologica: Maurizio Mazzocchi
Cond. agronomica: Maurizio Mazzocchi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CENTO ALBE 2020

Rosso Igt - Cilieggiolo 100%
Alc. 14% | € 22 | Bt. 2.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
Cremisi di media concentrazione. Naso scuro e invitante, con confettura di ciliegia, viola e bacche di ginepro. Ricordi di macis, pepe bianco e indizi fumé. In bocca la delicatezza del tannino si somma alla freschezza, rendendo scorrevole e godibile il vino. Si congela con saluti di frutta rossa. Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



ALTOMARE 2020

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 15% | € 22 | Bt. 2.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi
Bigoli con l'anatra.



SPIFFERO 2021

Rosso Igt - Cilieggiolo 100%
Alc. 13,5% | € 12 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio e Cemento
Mat. Cemento 9 mesi
Rotolo di coniglio con pomodorini ed erbe aromatiche.



RAGGIO 2021

Bianco Igt - Vermentino 100%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Maltagliati con fiori di zucca e gamberetti.



CENTO ALBE
2015 | 2019



SPIFFERO
2018 | 2019 | 2020



Tenuta Fabbrucciano

(2010)

Situata nelle vicinanze di Narni, terreno vocato per la coltivazione del cilieggiolo, da qualche anno questa giovane azienda, già specializzata nella produzione di olio e prodotti agricoli, ha assunto una posizione centrale nel panorama vitivinicolo umbro, con uno sguardo che abbraccia anche quello internazionale, soprattutto per i rossi. Se il cuore della filosofia produttiva di Giovanni Posati resta il cilieggiolo, nelle pregevoli varie declinazioni che vanno dal base alle Riserve, non mancano però ricerca e sperimentazione sempre in un'ottica volta a valorizzare gli autoctoni, anche bianchi.

Strada di Fabbrucciano, 29 - 05035 Narni (TR)
T. 328 1875662 | M. tenuta.fabbrucciano29@gmail.com
www.tenutafabbrucciano.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 4 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Giovanni Posati
Cond. enologica: Marco Cecchetti, Andrea Pesaresi
Cond. agronomica: Andrea Pesaresi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



BIANCO DI GIO GIO 2021

Bianco Igt - Grechetto 100%
Alc. 12,5% | € 13 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 4 mesi
Paglierino con riflessi dorati. Accogliente il profumo dettato dalla dolcezza del frutto, pesca, albicocca e ricordi di ananas, poi fragranze di ginestra e mimosa su un fondo di erbe aromatiche. Solido e generoso nel gusto, che si giova di uno slancio fresco sapido a dettare il finale. Rotolo di tacchino alle mele ed erbe aromatiche.



CILIEGGIOLO 2021

Rosso Igt - Cilieggiolo 100%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Pasta alla gricia.



ROSSO DI GIOVANNI 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 70%, Cabernet franc 30%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Costolette d'agnello in panatura aromatica.



CILIEGGIOLO DI GIOVANNI 2019

Rosso Igt - Cilieggiolo 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi
Piccione al forno con cipollotti.



BIANCO DI SOFIA 2021

Bianco Igt - Chardonnay 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi
Risotto ai porcini e zucca.



GRECHETTO 2021

Bianco Igt - Grechetto 100%
Alc. 12,5% | € 9 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Fiori di zucca ripieni di ricotta e acciughe.



CILIEGGIOLO DI GIOVANNI
2018



ROSSO DI GIOVANNI
2015 | 2016 | 2017



Tenuta Le Velelette

(1860)

Tantissima storia alle spalle di quella che resta una delle più fedeli interpretazioni della tradizione vinicola del territorio. La tenuta è un piccolo gioiello arroccato su una collina con vista mozzafiato sulla città di Orvieto e nasconde grandi sorprese, come i suggestivi sotterranei scavati nel tufo. L'Orvieto alla base della produzione della cantina, che conta numerose tipologie di vini, è proposto in più versioni – inclusa quella abboccata, reminiscenza di un passato glorioso –, espresse attraverso il più rigoroso utilizzo dei vitigni storici, purtroppo oggi a volte trascurati.

Località Le Velelette, 23 - 05018 Orvieto (TR)
T. 0763 29090 | M. info@tenutalevelette.com
www.tenutalevelette.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 120 | **Bottiglie:** 270.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Tenuta Le Velelette
Cond. enologica: Samuele Cacciarino
Cond. agronomica: Giorgio Aversa
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ORVIETO CLASSICO SUPERIORE LUNATO 2021

Bianco Doc - Grechetto 50%, Procanico 20%, Malvasia bianca 15%, Verdello 6%, Drupeggio 5%, altre varietà 4%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Del colore della paglia. All'olfatto alterna la fragranza della pesca nettarina e del cumquat alla leziosità della caramella al mandarino. A completare sciropo di sambuco, salvia e pietra focaia. L'ingresso è fresco e gradevolmente ammandorlato, evolve declinando su un infinito epilogo sapido. Ravioli di patate e baccalà.



CALANCO 2016

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Cabernet sauvignon 40%
Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Fegato alla veneziana.



TRALUCE 2021

Bianco Igt - Sauvignon 100%
Alc. 12,5% | € 11 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Trenette al pesto, patate e fagiolini.



GAUDIO 2016

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Pecorino di Pienza.



ORVIETO CLASSICO BERGANORIO 2021

Bianco Doc - Grechetto 40%, Trebbiano 30%, Malvasia 10%, Verdello 10%, Drupeggio 6%, altre varietà 4%
Alc. 12,5% | € 7 | Bt. 90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Crostini con burro e alici.



ROSSO ORVIETANO ROSSO DI SPICCA 2020

Rosso Doc - Sangiovese 85%, Canaiolo 15%
Alc. 13,5% | € 9 | Bt. 90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi
Costolette di maiale alla brace.



CALANCO
2013 | 2014 | 2015



GAUDIO
2013 | 2014 | 2015



Tenuta Vitalonga (2001)

I cugini Pietro, Andrea e Giacomo (tutti under 30) stanno ricevendo il testimone nella conduzione dell'azienda, dal 1952 di proprietà della famiglia Maravalle. Fatto tesoro delle esperienze dei genitori Gigi e Ghengo, continuano a puntare sul territorio, già apprezzato dagli etruschi, secondo le logiche della sostenibilità ambientale. La mineralità è il filo conduttore dei vini della Tenuta, grazie alle caratteristiche dei terreni che nel Pleistocene erano coperti, almeno in parte, dal mare. Il Vitalonga Chardonnay si aggiudica il primo posto per espressività complessiva e finezza.

Località Montiano - 05016 Ficulle (TR)
T. 0763 836722 | M. info@vitalonga.it
www.vitalonga.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 19 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Gian Luigi e Pier Francesco Maravalle
Cond. enologica: Massimo Bartolini
Cond. agronomica: Gabriele Mari
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VITALONGA CHARDONNAY 2021

Bianco Igt - Chardonnay 100%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi
Vivace giallo tenue, ammalia fin dal primo momento con un profilo di agrumi dolci, platano e fiori di acacia. Sentori minerali, di cocco e vaniglia coerenti col sorso sapido e persistente. Morbidezza e freschezza in perfetto equilibrio confermano la piena godibilità del vino. Coregone al forno.



VITALONGA ROSÉ 2021

Rosato Igt - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%
Alc. 13,5% | € 8 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Pizza con fiordilatte e prosciutto crudo.



ELCIONE 2021

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 40%, Merlot 40%, Sangiovese 20%
Alc. 14% | € 8 | Bt. 60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Tagliere di salumi.



PHICULLE
2015 | 2017 | 2019



TERRA DI CONFINE
2015 | 2017 | 2019



Terre de la Custodia (2003)

"La Custodia" delle viti, e di conseguenza del vino, era la missione dei frati francescani che da queste parti hanno tramandato nel tempo l'arte vinicola. Fare propri quei saperi per realizzare prodotti sempre attuali è senza dubbio lo scopo di quest'azienda. Anche se quest'anno alcuni cavalli di battaglia, come il Rubium e il Merlot Vigna San Martino, sono rimasti a riposo. Ritorna dopo qualche anno di assenza una versione strepitosa di Exuber, rinnovato nella veste grafica e con un'interpretazione che mette in risalto già oggi, in un vino dalla lunga prospettiva, un'ottima beva.

Vocabolo Palombara - 06035 Gualdo Cattaneo (PG)
T. 0742 929586 | M. info@terredelacustodia.it
www.terredelacustodia.it

Viticultura: Lotta integrata
Ettari: 180 | **Bottiglie:** 2.000.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Famiglia Farchioni
Cond. enologica: Paolo Romaggioli, Riccardo Cotarella
Cond. agronomica: Tiziano Maschio
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MONTEFALCO SAGRANTINO EXUBERA 2016

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 15% | € 35 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Bordo granato su fondo rubino. Severo e lento l'approccio olfattivo, poi mirtilli, lamponi e amarene armonizzati con la noce moscata, l'incenso e tracce di tabacco. Rotondo nella struttura, caldo e generoso in forza di un tannino soffice e di una verve fruttata perfettamente calibrata. Fagiano arrosto.



MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO MELANTO 2017

Rosso Docg Passito - Sagrantino 100%
Alc. 14,5% | € 18 (0,375l) | Bt. 7.200 | Ferm. Legno e Acciaio
Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Torta Foresta Nera.



MONTEFALCO GRECHETTO 2021

Bianco Doc - Grechetto 100%
Alc. 13,5% | € 8 | Bt. 41.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Risotto ai frutti di mare.



ROSATO 2021

Rosato Igp - Sangiovese 34%, Merlot 33%, Pinot nero 33%
Alc. 12% | € 8 | Bt. 42.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Pizza con bufala e pomodorini.



COLLI MARTANI MERLOT
VIGNA SAN MARTINO RISERVA
2016



MONTEFALCO ROSSO
2012 | 2018



Terre de Trinci

(1992)

La cantina Terre de Trinci si posiziona come una delle realtà storiche del territorio e della produzione del Sagrantino, grazie all'impegno profuso dai suoi soci conferitori radicati da tempo nel territorio. I vigneti sono ubicati nei comuni di Bevagna, Montefalco e Gualdo Cattaneo, su suoli che variano dall'argilloso al medio impasto, e danno vita a vini che esprimono forza e concentrazione senza mancare di pregio. Assente in quest'edizione il Montefalco Sagrantino Ugolino, trattenuto in cantina per un ulteriore periodo di affinamento.

Via Fiamenga, 57 - 06034 Foligno (PG)
T. 0742 320165 | M. cantina@terredetrinci.com
www.terredetrinci.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 140 | **Bottiglie:** 700.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Società Cooperativa Agricola
Cond. enologica: Nicola Mattoni
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MONTEFALCO SAGRANTINO 2016

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 14,5% | € 15 | Bt. 120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Rubino con venature granato. Impronta olfattiva scura, more e visciola in confettura; a seguire pepe nero, cacao e radice di liquirizia. Al palato si mostra con una giusta proporzione tra la dote glicerica e il vivo tannino, regalando un sorso intenso con rintocchi di mora nel congedo. Filetto di cervo ai mirtilli.



MONTEFALCO ROSSO RISERVA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 65%, Merlot 20%, Sagrantino 15%
Alc. 14,5% | € 10 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Costolette di maiale alla brace.



CAJO 2020

Rosso Igt - Sagrantino 34%, Cabernet sauvignon 33%, Merlot 33%
Alc. 14,5% | € 8 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi
Carré di maiale con patate al forno.



COLLI MARTANI GRECHETTO 2021

Bianco Doc - Grechetto 100%
Alc. 13,5% | € 6 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Ravioli di ricotta e spinaci.



MONTEFALCO ROSSO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 65%, Merlot 20%, Sagrantino 15%
Alc. 14,5% | € 7 | Bt. 160.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 8 mesi
Pecorino di Pienza.



LA BERNARDA 2021

Rosato Igt - Sagrantino 80%, Merlot 20%
Alc. 14% | € 6 | Bt. 50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Scampi alla griglia.



**MONTEFALCO SAGRANTINO
UGOLINO**
2015



CAJO
2019



Terre Margaritelli

(1950)

L'azienda sta conquistando, anno dopo anno, visibilità e rilevanza in un'area vitivinicola storica come quella di Torgiano e lo fa con il proprio stile; la passione e la presenza della famiglia Margaritelli infatti ha permesso nel tempo di creare una realtà dinamica e giovane, al pari delle degustazioni condotte. Le stesse hanno mostrato una chiara direzione qualitativa e valori prossimi all'eccellenza per il Freccia degli Scacchi, che ha raccontato la sua storia di sostanza e prospettiva; in generale, ogni vino esprime il proprio carattere fortemente identitario.

Strada San Rocco, 78 - Località Miralduolo - 06089 Torgiano (PG)
T. 075 7824668 | M. info@terremargaritelli.com
www.terremargaritelli.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 52 | **Bottiglie:** 120.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Margaritelli
Cond. enologica: Maurilio Chioccia
Cond. agronomica: Stefano Antognoni
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



TORGIANO ROSSO FRECCIA DEGLI SCACCHI RISERVA 2019

Rosso Docg - Sangiovese 100%
Alc. 15% | € 34 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Rosso cremisi di grande concentrazione. Al naso si apre su profumi di marasca e gelso, poi accenni di rosa si combinano con indizi di carrube e ricordi rugginosi. Vino materico, freschezza e tannini in distensione bilanciano la voce calorica. Finale persistente su guizzi tostati. Carré di vitello alle erbe aromatiche.



BIANCO DI TORGIANO COSTELLATO 2021

Bianco Dop - Trebbiano toscano 50%, Fiano 20%, Chardonnay 15%, Viognier 15%
Alc. 13% | € 12 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Salmone al timo.



MALOT 2019

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%
Alc. 15,5% | € 18 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 8 mesi
Rotolo di coniglio con pomodorini ed erbe aromatiche.



ROSATO DI TORGIANO VENTUROSA 2021

Rosato Doc - Sangiovese 100%
Alc. 12% | € 12 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Mozzarella di bufala campana.



**TORGIANO ROSSO
FRECCIA DEGLI SCACCHI RISERVA**
2016 | 2017 | 2018



GRECO DI RENABIANCA
2018 | 2019 | 2020



Trenta Querce (2008)

In un fazzoletto di terra che domina dall'alto la vallata del Tevere ricca di terreni argilloso-calcarei, Mariabarbara Conti produce vini segnati dall'amore per il merlot. Presenti quest'anno nelle tre declinazioni aziendali, stupisce il buon livello generale e la poliedricità che i suoi vini riescono a raggiungere partendo da un medesimo vitigno. Intrigante la bollicina, con il suo aroma di ribes e biancospino, e il rosato, nelle sue nuance di rosa canina e lampone. Impeccabile l'accoglienza nell'antico casale immerso tra i vigneti, in un'oasi di assoluto relax.

Vocabolo Cerreto, 144 - 05020 Lugnano in Teverina (TR)
T. 339 7653710 | M. info@trentaquerce.it
www.trentaquerce.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 2,8 | **Bottiglie:** 8.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Mariabarbara Conti
Cond. enologica: Mariabarbara Conti
Cond. agronomica: Mariabarbara Conti
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



30 MERLOT 2019

Rosso Igt - Merlot 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Cemento 12 mesi
Manto rubino scuro particolarmente vitale e compatto. L'ouverture odorosa è un gioco tra mirtilli neri e ciliegie selvatiche, il tutto alleggerito da toni mentolati e pepati. Il sorso è fiero, morbido, dall'asstringenza scura e gentile. Ottima persistenza fruttata e balsamica. Braciola di cervo con salsa di ribes.



30 ROSATO 2021

Rosato Igt - Merlot 100%
Alc. 13% | € 13 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Seppioline ai ferri.



30 METODO CLASSICO 2019

Rosato Metodo Classico - Merlot 100%
Alc. 12% | € 16 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
18 mesi sui lieviti
Stracciatella di bufala.



30 MERLOT
2018



30 METODO CLASSICO
2018



Tudernum (1958)

La cooperativa di viticoltori con oltre 200 associati non dorme sugli allori: a fine anni '90 ha portato avanti l'ammodernamento dei vigneti e della cantina e ha creato la barriera. Agli inizi del nuovo millennio i soci hanno acquistato un terreno a Montefalco e piantato circa 7 ettari di sagrantino. Tudernum ha da sempre privilegiato i vitigni autoctoni, su tutti il grechetto di Todi. I vigneti, tra i 200 e i 400 metri, sono su terreni di matrice argillosa-sabbiosa. Il Grechetto Colle Nobile primeggia per unicità e tipicità, seguito dal Sagrantino dalla trama tannica fine e incisiva.

Località Pian di Porto, 146 - 06059 Todi (PG)
T. 075 8989403 | M. info@tudernum.it
www.tudernum.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 120 | **Bottiglie:** 800.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Maurizio Alongi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TODI GRECHETTO SUPERIORE COLLE NOBILE 2020

Bianco Doc - Grechetto 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 4 mesi
Paglierino che vira al dorato. Inebrianti gli echi di pompelmo, pesca gialla, ginestra e le fini nuance di miele e nocciola. Al gusto colpisce per il grande equilibrio, tra l'avvolgente dotazione calorica e la vena acido-sapida. Durevole nella progressione che libera sensazioni di armellina. Coniglio al forno con patate.



MONTEFALCO SAGRANTINO FIDENZIO 2016

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 15,5% | € 25 | Bt. 30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 15 mesi
Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



TODI GRECHETTO 2021

Bianco Doc - Grechetto 100%
Alc. 13% | € 9 | Bt. 150.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
Insalata di polpo, patate e olive.



TODI ROSSO SUPERIORE ROJANO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Merlot 30%, Sagrantino 10%
Alc. 14,5% | € 19 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Guancia di vitello in umido.



TODI SANGIOVESE 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100%
Alc. 14% | € 9 | Bt. 100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
Pappardelle al ragù di cinghiale.



MONTEFALCO ROSSO FIDENZIO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Merlot 15%, Sagrantino 15%
Alc. 14,5% | € 19 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Trippa in umido.



MONTEFALCO SAGRANTINO
FIDENZIO
2009



TODI GRECHETTO SUPERIORE
COLLE NOBILE
2013



Valdangius (2010)

A Montefalco, Sandra e Danilo Antonelli testimoniano una produzione enologica impostata sulla tradizione del territorio. Partendo dagli autoctoni sagrantino e trebbiano spoletino, Valdangius propone una gamma di vini di nerbo e persistenza che nel calice si svelano scattanti e agili nonostante la struttura imponente. La conservazione dell'autenticità dei profili delle singole uve e il rispetto delle tecniche enologiche classiche, con vendemmie tardive e fermentazioni spontanee, fanno sì che i prodotti rispecchino le annate di riferimento, esaltandone e armonizzandone le caratteristiche.

Località Casa Sparse, 84 - Frazione San Marco - 06036 Montefalco (PG)
T. 333 4953595 | M. valdangius@gmail.com
www.valdangius.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 15.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Danilo Antonelli
Cond. enologica: Danilo Antonelli
Cond. agronomica: Danilo Antonelli
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO ANGELINA 2018

Rosso Docg Passito - Sagrantino 100%
Alc. 15% | € 28 (0,5l) | Bt. 900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 12 mesi
Profondo rosso carminio. Il profumo si concentra su more di rovo sciropate, rose e violette candite e un'idea di pot-pourri, poi esprime anice stellato e cioccolato. Dolce e morbido l'ingresso in bocca che si stempera in un gusto rinfrescante e saporito, tannini aggregati alleggeriscono il finale. Salame al cioccolato.



MONTEFALCO SAGRANTINO FORTUNATO 2018

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 15,5% | € 26 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi e Legno 18 mesi
Fagian arrosto.



MONTEFALCO ROSSO PIPPINELLO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 65%, Sagrantino 15%, Cabernet sauvignon 10%, Merlot 10%
Alc. 14% | € 14 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
Filetto di capriolo ai mirtilli.



SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO FILIUM 2020

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100%
Alc. 14% | € 24 | Bt. 1.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 7 mesi
Grana Padano Riserva.



SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO CAMPO DE PICO 2021

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto alla zucca.



MONTEFALCO SAGRANTINO FORTUNATO
2013 | 2015



MONTEFALCO ROSSO PEPPINELLO
2016



Villa Mongalli (2000)

In una zona particolarmente vocata e di buona esposizione, Pierpaolo Menghini ha ormai da tempo tracciato la sua filosofia produttiva: vendemmie a piena maturazione che vedono la raccolta del trebbiano spoletino a novembre inoltrato, fermentazioni naturali nei bianchi e basse rese per ettaro. In particolare per il Montefalco Rosso, che non vuole essere un figlio minore del più blasonato Montefalco Sagrantino. Tante le annate in cantina per favorire un'immissione sul mercato di vini con maggior equilibrio. In degustazione si distingue il Calicanto per tipicità e amabilità di beva.

Via della Cima, 52 - Località Cappuccini - 06031 Bevagna (PG)
T. 0742 360703 | M. cantina.villamongalli@gmail.com
www.villamongalli.com

Viticultura: Biologica
Ettari: 20 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** Sì
Proprietà: Pierpaolo Menghini
Cond. enologica: Emiliano Falsini
Cond. agronomica: Renzo Appolloni
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



CALICANTO 2021

Bianco Igt - Trebbiano spoletino 100%
Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Paglierino smagliante che richiama l'oro. Al naso si alternano essenze di agrumi, frutti esotici, ginestra, erbe aromatiche e scaglie di tartufo bianco. La freschezza e il lungo epilogo delicatamente sapido rendono il sorso raggugliante, stuzzicante e indimenticabile. Risotto al tartufo bianco.



MONTEFALCO SAGRANTINO DELLA CIMA 2018

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 16,5% | € 50 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi
Quaglie alla cacciatora.



MINGANNA 2020

Bianco Igt - Trebbiano spoletino 100%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Sella di coniglio al tartufo con timballo di patate.



MONTEFALCO SAGRANTINO POZZO DEL CURATO 2018

Rosso Docg - Sagrantino 100%
Alc. 16% | € 40 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi
Cinghiale in umido.



MONTEFALCO ROSSO LE GRAZIE 2020

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Cabernet sauvignon 15%, Sagrantino 15%, Merlot 5%, Syrah 5%
Alc. 15,5% | € 22 | Bt. 40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi
Spezzatino di manzo.



MINGANNA
2017 | 2018 | 2019



MONTEFALCO SAGRANTINO DELLA CIMA
2015 | 2016 | 2017



Villa Sobrano (1998)

Le meravigliose campagne che abbracciano la città di Todi fanno da scenario all'azienda, sita nello splendido castello di origine medievale. Con esperienza, Giovanni Palmucci ci indirizza verso vini concreti e piacevoli. I prodotti in degustazione appaiono centrati e impeccabili per il rispetto delle caratteristiche varietali. In tutti i campioni, infatti, la mancanza di sovrastrutture olfattive e gustative libera spazio all'acidità e all'unicità dell'assaggio, caratteristica di sicuro valore. Ancora trattenuti in cantina sia il Donna Sabina che il Bartolomeo per un ulteriore affinamento.

Località Sobrano, 33 - Frazione Rosceto - 06059 Todi (PG)
T. 075 887127 | M. info@cantinasobrano.it
www.cantinasobrano.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 13,5 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Giovanni Palmucci
Cond. enologica: Paolo Peira
Cond. agronomica: Giovanni Palmucci
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MARTINUS 2021

Bianco Igp - Pinot bianco 100%
Alc. 12,5% | € 16 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Giallo paglierino luminoso. Diretto e fragrante l'olfatto, con memorie di camomilla e cardo, poi suggestioni di fieno e pesca bianca. In bocca, la misurata struttura si sostanzia in un complessivo equilibrio, con buona sapidità e freschezza. Il setale, di godibile durata, conferma aromi fruttati. Filetti di scorfano con carciofi.



BELISARIUS 2021

Bianco Igp - Grechetto 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Rombo al forno con patate e carciofi.



BAPTA 2021

Rosso Igp - Merlot 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Carré di maiale alle prugne.

DONNA SABINA
2016 | 2017 | 2018

BARTOLOMEO
2014 | 2015 | 2016



Zanchi (1970)

Percorrendo la statale amerina sulla strada dei vini etrusco-romana ci si imbatte in una splendida collina completamente vitata, con un'esposizione ottimale caratterizzata da grandi escursioni termiche, che garantiscono un alto livello qualitativo delle uve. Siamo nel cuore della Doc Amelia: qui la famiglia Zanchi, con esperienza, dedizione e rispetto dell'ambiente circostante, privilegia da sempre i vitigni autoctoni e continua a regalare prodotti che sono la sintesi di identità territoriale, qualità e classe. Gamma di elevato livello qualitativo e conferma dell'eccellenza per Majolo.

Via Ortana, 122 - 05022 Amelia (TR)
T. 0744 970011 | M. info@cantinezanchi.it
www.cantinezanchi.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 35 | **Bottiglie:** 65.000 | **Produzione olearia:** SI
Proprietà: Leonardo Zanchi
Cond. enologica: Pietro De Sanctis
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



MAJOLO 2017

Bianco Igt - Malvasia bianca lunga 100%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi e Cemento 20 mesi
Paglierino di grande luce. Prorompente intensità nell'esordio, sfilano in sequenza frutta gialla, ananas, pesca, mango, poi fiori di sambuco ed erbe aromatiche, come salvia e menta. Nuance di vaniglia e miele conducono all'assaggio appagante e bilanciato. Sapidità e spigliato allungo conclusivo. Pollo alle mandorle e curcuma.



AMELIA ROSSO SCIURIO RISERVA 2014

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Canaiolo 30%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 24 mesi e Cemento 24 mesi
Cosciotto di maiale farcito.



VIGNA VECCHIA 2016

Bianco Igt - Trebbiano toscano 100%
Alc. 14% | € 26 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Cemento 20 mesi
Fettuccine ai funghi porcini.



AMELIA CILIEGIOLO ANTICHI CLONI 2021

Rosso Doc - Ciliegio 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 1.990 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 6 mesi
Bigoli con salsiccia.



ANTICHI CLONI ROSATO 2021

Rosato Igt - Ciliegio 100%
Alc. 12,5% | € 15 | Bt. 1.100 | Ferm. Cemento | Mat. Cemento 4 mesi
Prosciutto di Norcia.



AMELIA CILIEGIOLO CARMINO 2020

Rosso Doc - Ciliegio 100%
Alc. 13% | € 11 | Bt. 15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 8 mesi
Parmigiana di melanzane.



MAJOLO
2013 | 2015 | 2016

AMELIA ROSSO ARMANÉ
2015 | 2016 | 2017