

●●○○

## ADANTI

Adanti è un'azienda tradizionale, se per tradizione si intende la capacità di innovare a piccoli passi su una solida base di prassi e agronomiche ed enologiche storicizzate nel tempo. È questo il segreto dalla cantina che ha radici nelle zone collinari di Arquata e Colcimino, dove le viti di sagrantino, sangiovese e grechetto vengono affiancate da barbera e varietà internazionali. Quest'anno la produzione risulta di spessore: oltre al Sagrantino Arquata, spicca il Rosso Riserva, un vino profumato di frutta, percorso da una sottile vena acida che ne allunga la persistenza.

**INDIRIZZO** Via Belvedere,  
2 - 06031 Bevagna (PG)  
**TELEFONO** 0742 360295  
**MAIL** info@cantineadanti.com  
**WEB** www.cantineadanti.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1974  
**VITICOLTURA** In conversione  
al biologico

**ETTARI** 30 **BOTTIGLIE** 150.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Daniela e  
Donatella Adanti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Daniele Palini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Massimo Bianconi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●○○○

## ALTAROCCA

Bellissima realtà a ridosso della rupe tufacea di Rocca Ripesena, a poca distanza da Orvieto. La cantina è il fulcro di un ampio progetto, un resort dove il vino è parte centrale, arricchito da originali declinazioni, come percorsi di degustazione da abbinare ai trattamenti nella spa, e una linea di cosmetici realizzati con estratti di uva. L'accoglienza è completata dal ristorante, dove il vino è un elemento fondamentale nelle proposte. La cantina viaggia su due binari: una parte delle etichette ha una impronta legata agli autoc-  
toni, ma non manca la proposta da vitigni internazionali.

**INDIRIZZO** Località Rocca Ripesena,  
62 - 05018 Orvieto (TR)  
**TELEFONO** 0763 344210  
**MAIL** info@cantinaaltarocca.com  
**WEB** www.cantinaaltarocca.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2001  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 11 **BOTTIGLIE** 35.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Sabrina Ceprini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Roberto Muccifuori  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Gianluca Petti  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ MONTEFALCO SAGRANTINO ARQUATA 2015

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.14,5% | €30  
Bt.17.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

**Bordo granato.** Articolato scenario olfattivo con visciola in confettura, succo di mirtillo, arancia sanguinella e a seguire pepe nero, liquirizia, menta e polvere di cacao. Sorso asciutto ed equilibrato con tannino amalgamato nell'avvolgenza alcolica. Residua striatura sapida nel lungo finale fruttato. Quaglie al tartufo nero.

### +++ MONTEFALCO ROSSO RISERVA 2016

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Sagrantino 20% | Alc.14,5%  
€25 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### +++ L'ARQUATA DI ALVARO 2013

Rosso Igt - Cabernet 40%, Merlot 40%, Barbera 20% | Alc.14,5%  
€35 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO 2014

Rosso Docg Passito - Sagrantino 100% | Alc.14%  
€30 (0,5l) | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### +++ MONTEFALCO ROSSO 2017

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Sagrantino 20%,  
Cabernet 5%, Merlot 5% | Alc.14,5% | €15 | Bt.50.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### ++ MONTEFALCO GRECHETTO 2020

Bianco Doc - Grechetto 100% | Alc.13,5% | €12  
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ++++ MONTEFALCO ROSSO RISERVA 2010

### ++++ ROSSO D'ALTAROCCA 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €30 | Bt.2.300  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 14 mesi

**Rubino dalla lieve trasparenza.** La frutta rossa in confettura è la protagonista del racconto odoroso insieme a spezie dolci, tracce mentolate e leggere tostature. Al palato il contrappunto del sottile tannino e della sapidità distendono la beva che lascia un ricordo di frutti rossi. Filetto di vitello in crosta di pistacchi con amarene.

### +++ ORVIETO CLASSICO ARCOSESTO 2020

Bianco Doc - Grechetto 50%, Procanico 30%, Malvasia 20%  
Alc.14% | €9 | Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### +++ ORVIETO CLASSICO SUPERIORE ALBACO 2019

Bianco Doc - Chardonnay 40%, Grechetto 40%, Trebbiano 20% | Alc.13%  
€15 | Bt.6.600 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 2 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ BIANCO D'ALTAROCCA 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.14% | €25  
Bt.3.100 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### +++ LAVICO 2017

Rosso Igt - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40% | Alc.13,5% | €20  
Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ ROSSO ORVIETANO LIBRATO 2019

Rosso Doc - Cabernet franc 70%, Canaiolo 30% | Alc.14%  
€10 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

Francesco continua a stupire con vini di grande levatura. Gli sono bastate poche vendemmie per imporsi, grazie a una lettura molto personale del fare il vino. In cantina solo fermentazioni spontanee, utilizzo limitato della solforosa (quando non assente, come nel Sibillino), nessuna filtrazione, lunghe macerazioni in anfora e uso delle damigiane per l'affinamento. In campo un approccio volto al naturale, in un contesto, quello dell'Umbria meridionale, non certo composto da dolci colline: in Valnerina, piuttosto, si riassumono i tratti montani di una stretta valle dell'Appennino centrale.

**INDIRIZZO** Via del Nasciolo,  
5 - 05031 Arrone (TR)  
**TELEFONO** 347 3151926  
**MAIL** [info@annesanti.it](mailto:info@annesanti.it)  
**WEB** [www.annesanti.it](http://www.annesanti.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 2013  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 6 **BOTTIGLIE** 30.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Francesco Annesanti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Francesco Annesanti, Andrea Pesaresi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Francesco Annesanti  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Con più di cento anni di storia alle spalle, l'azienda di Filippo Antonelli è senza dubbio simbolo di qualità. Tutti i vini vengono prodotti con vitigni autoctoni, per esaltare sempre di più quell'identità territoriale a lui tanto cara. Non a caso, anno dopo anno, non facciamo altro che registrare la conferma del loro altissimo livello, con punte di eccellenza che spaziano dal Trebbiano Spoletino, declinato in varie versioni, ai cru di Montefalco Sagrantino. In questa edizione eccelle ed emoziona l'affascinante Montefalco Rosso Riserva.

**INDIRIZZO** Località San Marco,  
60 - 06036 Montefalco (PG)  
**TELEFONO** 0742 379158  
**MAIL** [info@antonellisanmarco.it](mailto:info@antonellisanmarco.it)  
**WEB** [www.antonellisanmarco.it](http://www.antonellisanmarco.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1881  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 52 **BOTTIGLIE** 330.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Filippo Antonelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Massimiliano Caburazzi, Paolo Salvi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Alessio Moretti  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## COLLE FREGIARA 2019

Bianco Igt - Trebbiano spoletino 100% | Alc.12,5% | €24 | Bt.1.300  
Ferm. Terracotta | Mat. Acciaio 10 mesi e damigiane 6 mesi

Giallo dorato. Profumo inebriante, ottimamente orchestrato tra pesca gialla, zenzero candito, petali di rosa ed elicriso, su un fondo di gesso e tartufo. Assaggio voluttuoso che si sviluppa grazie alla rinfrescante acidità e una sferzata sapida che impreziosisce la lunghissima persistenza. Tataki di tonno.

## FONTE FARRO 2020

Bianco Igt - Grechetto 100% | Alc.13% | €12  
Bt.2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

## ACQUA DELLA SERPA 2019

Bianco Igt - Grechetto 20%, Malvasia 20%, Pecorino 20%, Trebbiano 20%, altre varietà 20% | Alc.12% | €24  
Bt.1.300 | Ferm. Terracotta | Mat. Acciaio 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## SIBILLINO 2020

Bianco Igt - Pecorino 100% | Alc.13% | €13  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## SUPPRISCOLA 2020

Rosso Igt - Barbera 100% | Alc.13,5% | €15  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## NASCILOLO 2020

Rosato Igt - Barbera 100% | Alc.13,5% | €10  
Bt.2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## (93) MONTEFALCO ROSSO RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Sagrantino 20% | Alc.14,5%  
€20 | Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Drappeggio rubino scintillante con bagliori granato. Naso sensazionale: amarena e mirtillo in confettura, violetta, pepe, liquirizia, tracce balsamiche, di sottobosco e di cuoio. Succosa freschezza e nobile tannino accompagnano verso un lungo raffinatissimo epilogo. Pappardelle alla lepre.

## ● SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO TREBIUM 2020

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100% | Alc.13% | €12 | Bt.31.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO 2015

Rosso Docg Passito - Sagrantino 100% | Alc.14,5%  
€26 (0,375l) | Bt.5.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** PasticcERIA secca, torte o cioccolato

## MONTEFALCO SAGRANTINO 2016

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.15% | €27  
Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## MONTEFALCO ROSSO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Montepulciano 15%, Sagrantino 15%  
Alc.14% | €12 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## BAIOCCO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €7  
Bt.24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO TREBIUM 2018 | 2019

## BARBERANI

Inarrestabile il percorso intrapreso anni fa, volto a raccontare attraverso il vino la simbiosi con il luogo di provenienza. Il periodo di apparente immobilità non ha rallentato le menti dei fratelli Nicolò e Bernardo: applicando conoscenza, tecnologia, scienza e sperimentazione, hanno consolidato e affinato le loro strategie. Grazie anche alla delicata gestione dell'impianto fogliare e vegetativo delle viti, rispettate dal loro risveglio fino alla maturazione, i vini manifestano sempre maggior autorevolezza e precisione. Il Luigi e Giovanna in gran forma; stato di grazia per il Calcaia.

**INDIRIZZO** Vocabolo Mignattaro,  
26 - Località Cerreto  
05023 Baschi (TR)  
**TELEFONO** 0763 341820  
**MAIL** info@barberani.com  
**WEB** www.barberani.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1961  
**VITICOLTURA** Biologica  
certificata e biodinamica

**ETTARI** 60 **BOTTIGLIE** 250.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Barberani  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Niccolò Barberani  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Niccolò Barberani  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## BERIOLI

Roberto Berioi conduce un lavoro lucido e concreto in vigna, essenziale in cantina. I miglioramenti tecnologici sono continui, e riguardano anche i macchinari di produzione; il monitoraggio assiduo di tutti gli aspetti del vigneto serve a ridurre ogni possibile intervento e a rendere il concetto di biologico fattivo. Questa grande attenzione permette ai vini di mantenere una franchezza e una piacevolezza di beva comune a tutti i campioni degustati, viatico per soddisfazioni presenti e future.

**INDIRIZZO** Via del Moscatello,  
3 - Località Montesperello  
06063 Magione (PG)  
**TELEFONO** 335 5498173  
**MAIL** roberto.berioi@gmail.com  
**WEB** www.cantinaberioi.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1912  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 12 **BOTTIGLIE** 60.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Roberto Berioi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Fabrizio Ciufoli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Roberto Berioi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (93,5) ORVIETO CLASSICO SUPERIORE MUFFA NOBILE CALCAIA 2018

Bianco Doc Dolce - Grechetto 80%, Procanico 20% | Alc.10,5%  
€48 (0,5l) | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Ambra dorato, vivo e sinuoso. Spettro olfattivo ampio e intrigante: salsedine, zafferano, ginestra, miele di trifoglio, curcuma e pesca tabacchiera. In bocca progredisce compatto: contenuto nella dolcezza, sfuma con inusuale ricchezza aromatica. Pronto per affrontare il tempo con eleganza. Crostata di confettura e noci.

### ++++ ORVIETO CLASSICO SUPERIORE LUIGI E GIOVANNA 2018

Bianco Doc - Grechetto 90%, Procanico 10% | Alc.12,5% | €38  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ++++ POLVENTO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €38 | Bt.15.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ ORVIETO CLASSICO SUPERIORE CASTAGNOLO 2020

Bianco Doc - Grechetto 70%, Procanico 30% | Alc.12%  
€15 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ++ FORESCO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 80%, Cabernet sauvignon 10%,  
Merlot 10% | Alc.12,5% | €15 | Bt.80.000 | Ferm. Acciaio  
Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ GRECHETTO 2020

Bianco Igt - Grechetto 100% | Alc.12% | €15  
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di terra

++++ ORVIETO  
CLASSICO SUPERIORE  
LUIGI E GIOVANNA  
2015 | 2016 | 2017

### +++ COLLI DEL TRASIMENO VIN SANTO SPERELLO 2016

Bianco Doc Passito - Grechetto 70%, Trebbiano 30% | Alc.15%  
€40 (0,5l) | Bt.1.300 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi

Un vivido manto ambrato sboccia in suggestioni variopinte con fichi, noci e scorze di arancia a virare su pepe bianco e cacao. La dolcezza ben combinata con una discreta freschezza permette un sostanziale equilibrio. Solida la struttura e piacevole la chiosa di nocciola tostata. Terrina di foie gras su cialda di grani antichi.

### +++ COLLI DEL TRASIMENO MERLOT SPIRIDIONE RISERVA 2018

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €25 | Bt.6.666  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ COLLI DEL TRASIMENO GRECHETTO VERCANTO 2019

Bianco Doc - Grechetto 100% | Alc.14% | €15 | Bt.6.600  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 4 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di terra

A distanza di tempo Alessandro Lanterna non cambia filosofia, puntando sui monovarietali. Nonostante abbia una piccola produzione, non smette di apprendere e sperimentare: da qualche anno, ad esempio, sta lavorando su un vitigno autoctono, il gero, ancora poco noto, ma pieno di potenzialità. La sua ammirazione per il sangiovese lo ha portato, inoltre, a intraprendere la produzione di un Metodo Classico: pur in fase di affinamento, si vedono già buone prospettive per l'anno prossimo. Ottimi risultati per tutti i vini presentati, con una nota di merito per il Grechetto.

**INDIRIZZO** Via Bettalunga, 25  
Località Castello delle Forme  
06050 Marsciano (PG)  
**TELEFONO** 075 8785106  
**MAIL** info@bettalunga.it  
**WEB** www.bettalunga.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2015  
**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 2,5 **BOTTIGLIE** 8.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Alessandro Lanterna  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alessandro Lanterna  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Alessandro Lanterna  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

Pur non avendo alle spalle una lunga storia, Francesco Bianchini è ormai un punto di riferimento nel panorama vitivinicolo dell'Alto Tevere. La sua passione, unita alla grande dedizione, basata principalmente sul rispetto per la vigna, gli hanno permesso di plasmare una propria identità territoriale, rappresentativa della tipicità produttiva di questa zona. Vini di grande scorrevolezza e sinuosità che restano impressi per godibilità e freschezza gustativa; elementi, questi, divenuti nel tempo un vero marchio di fabbrica.

**INDIRIZZO** Via Biturgense, 17/bis  
Frazione Cerbara - 06012  
Città di Castello (PG)  
**TELEFONO** 333 6740521  
**MAIL** info@agricolabianchini.it  
**WEB** www.agricolabianchini.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2010  
**VITICOLTURA** Ecosostenibile

**ETTARI** 2 **BOTTIGLIE** 2.500  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Bianchini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Francesco Bianchini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Francesco Bianchini  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### 🌿🌿🌿 RIGALDO 2020

Bianco Igt - Grechetto 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.1.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Paglierino tenue con attraente luminosità. L'olfatto rimanda ad agrumi, pera, citronella e fiori appena recisi. La beva è snella, lineare, ed evidenzia buona spalla acida e sapidità; nel complesso ottimo l'equilibrio gustativo. Durature le lievi scie citrine. Spaghetti al sugo di melanzane.

### 🌿🌿🌿 MATTATA 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €20 | Bt.1.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### 🌿🌿🌿 POVENTO 2020

Bianco Igt - Procanico 100% | Alc.13% | €12  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🌿🌿🌿 PIAGGIONE 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13% | €20  
Bt.1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🌿🌿🌿 ⚫ VECCHIA FORNACE 2020

Bianco Igt - Grechetto 80%, Malvasia 10%, Sauvignon 10%  
Alc.13,5% | €8 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Vivace giallo paglierino di media fitezza. Esordisce timidamente su cenni di zagara e pompelmo poi sorprende con refoli balsamici e di erbe aromatiche. L'assaggio è decisamente fresco e bilanciato da una generosa forza calorica. Si congela con echi di mandorla amara. Risotto alla pescatora.

### 🌿🌿🌿 ADENZO 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.500  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🌿🌿 PRIMI PASSI 2019

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Merlot 30% | Alc.13%  
€10 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## BOCALE

Torniamo con piacere a parlare di Bocale, cantina nel cuore della denominazione Montefalco, dalla cifra stilistica giovanile, sempre attenta alla sostenibilità, e nota per l'impegno nella salvaguardia ambientale. Lo scorso anno l'importante traguardo del certificato V-Label Vegan riguardava solo il primo Sagrantino, ma quest'anno la certificazione è stata assunta da tutta la gamma. Le nuove annate confermano un ottimo livello qualitativo, sottolineato dalla facilità di beva dei rossi e dalla pregevole proposta di Trebbiano Spoletino, intrigante nei profumi e compatto nel sorso.

**INDIRIZZO** Via Fratta Alzatura,  
118 - Località Madonna della  
Stella - 06036 Montefalco (PG)  
**TELEFONO** 0742 399233  
**MAIL** info@bocale.it  
**WEB** www.bocale.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2002  
**VITICOLTURA** Ecosostenibile  
e biologica

**ETTARI** 6 **BOTTIGLIE** 35.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Valentini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Emiliano Falsini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giuseppe Altieri  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## LEONARDO BUSSOLETTI

La grande qualità dei vini presentati, come ormai succede da anni, è la conferma delle virtù di Leonardo, giovane dalle idee chiare, determinato ad affermare le potenzialità di un vitigno ancora poco considerato come il cilieggiolo. I produttori della zona, che all'inizio lo consideravano folle e visionario, hanno dovuto ricredersi davanti al suo successo. Nella nuova cantina, intanto, si susseguono incessanti i progetti di ricerca e sperimentazione su altri vitigni. L'eccellente Ràmici si contraddistingue sempre per finezza ed eleganza, tanto da conquistare il Tastevin AIS.

**INDIRIZZO** Località Pianello  
05029 San Gemini (TR)  
**TELEFONO** 0744 715687  
**MAIL** info@leonardobussoletti.it  
**WEB** www.leonardobussoletti.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2008  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 9 **BOTTIGLIE** 50.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Leonardo Bussoletti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Leonardo  
Bussoletti, Francesco Bordini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Francesco Bordini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ★★★★ MONTEFALCO ROSSO BOCALE 2019

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Merlot 10%, Colorino 5% | Alc.14,5% | €15 | Bt.16.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Veste rubino dai riverberi violacei, di media trasparenza. Il tratto olfattivo dipinge sottobosco di more, rovere e cacao, alleggerito da una brezza floreale e ferruginosa. L'assaggio è caldo e contraddistinto da un fiero tannino. Il frutto scuro ci accompagna alla chiusura. Carré di agnello al tartufo.

## ★★★ MONTEFALCO SAGRANTINO BOCALE 2017

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.15,5% | €30  
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ★★★ SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO BOCALE 2020

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100% | Alc.13,5%  
€14 | Bt.5.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## ★★★★ (93) 🍷 RÀMICI 2018

Rosso Igt - Cilieggiolo 100% | Alc.13% | €22  
Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Sfoggia un rubino con filigrana granato. Imponenti i profumi: ciliegia, ribes, melagrana, vaniglia, liquirizia e pepe, prima di chiudere con una traccia minerale. Al gusto dominano la freschezza, un tannino finissimo e una sapidità evidente. Lunghissima persistenza, timbro indelebile di qualità. Piccione ripieno allo spiedo.

## ★★★★ BRECCIARO 2019

Rosso Igt - Cilieggiolo 100% | Alc.13% | €15 | Bt.13.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ★★★★ COLLE MURELLO 2020

Bianco Igt - Trebbiano spoletino 100% | Alc.13%  
€15 | Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## ★★★★ COLLE OZIO 2020

Bianco Igt - Grechetto 100% | Alc.13% | €13  
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## ★★★★ 05035 BIANCO 2020

Bianco Igt - Grechetto 70%, Trebbiano spoletino 30%  
Alc.13% | €11 | Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

## ★★★★ 05035 ROSATO 2020

Rosato Igt - Cilieggiolo 100% | Alc.13% | €11  
Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

## ★★★★ RÀMICI 2016

★★★★ CILIEGGIOLO DI  
NARNI RÀMICI 2014 | 2015

## CANTINA CENCI

La passione e l'impegno non mancano a Giovanni, autentico vulcano di idee, che nel giro di pochi anni è riuscito a ritagliarsi una posizione rilevante nel rappresentare l'Umbria vitivinicola. I suoi vini non sono mai scontati, e anche se in questa edizione mancano alcune etichette, i campioni degustati dimostrano la bontà del percorso intrapreso. Il Piantata R Il Gufo ha bevibilità e nobile carattere; raffinato e piacevole il Lastre Bianche, un rosato fermentato in legno, di grande freschezza e sapidità. Ottime impressioni per il resto della gamma.

**INDIRIZZO** Vocabolo Anticello  
Località San Biagio della  
Valle - 06072 Marsciano (PG)  
**TELEFONO** 380 5198980  
**MAIL** info@cantinacenci.it  
**WEB** www.cantinacenci.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2009  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 6 **BOTTIGLIE** 25.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Cenci  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giovanni Cenci  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giovanni Cenci, Francesco  
Maria Giugliarelli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CANTINA LA SPINA

Sulle colline di Spina, a pochi chilometri da Perugia, questa piccola realtà a misura d'uomo è condotta con grande passione e competenza da Moreno Peccia che, ormai in pensione, dedica tutte le energie al suo progetto, con grande costanza di risultati. Anche quest'anno A Fortiori, prodotto con uve nebbiolo in purezza, presenti nel podere di famiglia dalla fine dell'Ottocento, rappresenta il vino di punta. Ben figurano anche i due bianchi, il Filare Maióre ed Eburneo, che si fanno apprezzare per espressività e facilità di beva.

**INDIRIZZO** Via Emilio Alessandrini,  
1 - Frazione Spina - 06072  
Marsciano (PG)  
**TELEFONO** 349 2304108  
**MAIL** cantinalaspina@tiscali.it  
**WEB** www.cantinalaspina.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2000  
**VITICOLTURA** In conversione  
al biologico

**ETTARI** 2,2 **BOTTIGLIE** 17.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Moreno Peccia  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Moreno Peccia  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Moreno Peccia  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### PIANTATA R IL GUFO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €30  
Bt.1.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 32 mesi

Riflessi granato su pregiato rosso cremisi. Ouverture di ciliegia, violetta e lampone contornate da nuance di cannella e tabacco dolce, con accenni balsamici. Agile ed equilibrato il corpo, rifinito nella trama tannica che si amplifica in una fresca lunghezza con ricordi di succo di arancia rossa. Filetto alla Wellington.

### LASTRE BIANCHE 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.12% | €15  
Bt.1.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### PIANTATA 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €18 | Bt.3.300  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ASCHERIA 2019

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.3.300  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### GIOLE 2019

Bianco Igt - Trebbiano 100% | Alc.11,5% | €10 | Bt.3.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### A FORTIORI 2018

Rosso Igp - Nebbiolo 100% | Alc.14% | €19 | Bt.1.300  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi

Rubino lucente di buona trasparenza. Bouquet signorile: ribes rosso, scorza d'arancia, violetta, nocce moscate, bacche di ginepro, radice di liquirizia e cioccolato fondente. Dinamico e vibrante l'assaggio, ottima freschezza e tannini setosi che domano il volume e allungano tra sapidità e spezie. Tagliata con funghi porcini.

### FILARE MAIÓRE 2019

Bianco Igp - Trebbiano spoletino 100% | Alc.14%  
€10 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### EBURNEO 2020

Bianco Igp - Grechetto 50%, Trebbiano spoletino 30%,  
Malvasia di Candia aromatica 20% | Alc.13,5% | €8  
Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### ROSSOSPINA 2018

Rosso Igp - Montepulciano 65%, Nebbiolo 35% | Alc.14% | €15  
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### POLIMANTE DELLA SPINA 2018

Rosso Igt - Merlot 65%, Gamay 35% | Alc.14,5% | €16 | Bt.1.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### MERLATO 2019

Rosso Igp - Merlot 100% | Alc.14% | €10  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### A FORTIORI 2016 | 2017

### ANTICELLO 2017

### PIANTATA 2015

## CANTINA NINNI

Incastonata nel paesaggio collinare che congiunge Spoleto ai Monti Martani, si è subito distinta per la bontà del progetto, a firma di Gianluca Pignera. Attenzione alla sostenibilità ambientale in tutte le fasi agronomiche ed enologiche, vigneto inerbito e pochissimi trattamenti sono i fattori chiave per la realizzazione di vini naturali, genuini nell'espressione dell'identità del luogo. Nella gamma presentata spicca il Diavolacciu per originalità e bevibilità, seguito dal Poggio del Vescovo; risultati più che apprezzabili anche per il resto della proposta.

**INDIRIZZO** Frazione Terraia,  
60/A - 06049 Spoleto (PG)  
**TELEFONO** 335 5450523  
**MAIL** info@cantinaninnispoleto.com  
**WEB** www.cantinainnispoleto.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2012  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 3,8 **BOTTIGLIE** 10.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Gianluca Pignera  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Andrea Pesaresi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CANTINA PARDI

Realtà ormai consolidata e operante a ridosso delle mura di Montefalco, propone ogni anno etichette di ottima levatura, raccontando l'identità di un luogo e dando voce ai vini che lo hanno reso famoso. Quest'anno, per la prima volta, è presente la versione spumantizzata del Trebbiano Spoletino, a simboleggiare la grande duttilità del vitigno da cui nasce. Il Sagrantino, anche in un'annata non omogenea come la 2017, colpisce per equilibrio e piacevolezza. Il resto dell'assortimento, a partire dal Montefalco Rosso Riserva, è ormai garanzia di qualità.

**INDIRIZZO** Via Giovanni Pascoli,  
7/9 - 06036 Montefalco (PG)  
**TELEFONO** 0742 379023  
**MAIL** info@cantinapardi.it  
**WEB** www.cantinapardi.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2003  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 11 **BOTTIGLIE** 55.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Pardi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giovanni Dubini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Tiziano Maschio  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### DIABOLACCIU 2020

Rosso Igt - Montepulciano 50%, Sangiovese 30%, Aleatico 10%, Barbera 10% | Alc.12,5% | €45 | Bt.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 6 mesi  
**Ha il colore della melagrana e una lieve trasparenza. La raffinata impronta olfattiva di rosa e viola si affianca ai frutti di bosco, che si integrano con pino e rabarbaro. Il sorso, animato da un'acidità in sintonia con la delicatissima trama tannica, è scorrevole, e ne richiama subito un secondo. Controfiletto al forno con erbe aromatiche.**

### SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO POGGIO DEL VESCOVO 2019

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100% | Alc.13%  
€18 | Bt.2.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### SANBASTIANO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13% | €15 | Bt.2.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### L'EDOARDO 2020

Bianco Igt Metodo Ancestrale - Trebbiano spoletino 90%,  
Malvasia bianca lunga 10% | Alc.10% | €20 | Bt.1.800  
Ferm. Acciaio | 6 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### MISLULI 2019

Bianco Igt - Procanico 70%, Malvasia bianca lunga 30%  
Alc.13% | €45 | Bt.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### PILURUSCIU 2020

Rosato Igt Metodo Ancestrale - Sangiovese 100%  
Alc.11% | €20 | Bt.2.200 | Ferm. Acciaio | 6 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO SPOLETINO 2019

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100% | Alc.14%  
€20 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

**Paglierino dai riflessi oro. Vividi richiami di ginestra, papaia e pesca nettarina, arricchiti da erbe aromatiche. Assaggio intenso e ricco, con la morbidezza bilanciata da freschezza e sapidità. Gustoso e appagante l'epilogo agrumato. Risotto con gamberi di fiume.**

### MONTEFALCO ROSSO RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Sagrantino 20%,  
Montepulciano 10% | Alc.14,5% | €20 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### MONTEFALCO SAGRANTINO 2017

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.15% | €22 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO 2020

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100% | Alc.13,5%  
€12 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### MONTEFALCO ROSSO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Merlot  
8%, Cabernet sauvignon 7% | Alc.14,5% | €14 | Bt.28.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### MONTEFALCO GRECHETTO 2020

Bianco Doc - Grechetto 100% | Alc.14% | €11  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## CANTINA ROCCAFIORE

Giovane ma già consolidata realtà, condotta con grandi capacità imprenditoriali da Luca Baccarelli, sempre alla ricerca di nuovi traguardi per i suoi vini. Anno dopo anno, invece di cullarsi sugli allori per i successi ottenuti, Luca si mette in discussione, concentrandosi in particolar modo nel campo della ricerca e della sperimentazione. L'oggetto delle sue attenzioni è soprattutto il grechetto, di cui rispetta stagione e caratteristiche, come dimostra l'eccellente Fiorfiore, impagabile portabandiera dell'azienda.

**INDIRIZZO** Località Collina, 110/A  
Frazione Chioano - 06059 Todi (PG)  
**TELEFONO** 075 8942746  
**MAIL** info@roccafiorewines.it  
**WEB** www.roccafiorewines.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1999  
**VITICOLTURA** Ecosostenibile  
e biologica

**ETTARI** 15 **BOTTIGLIE** 120.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Baccarelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alessandro Biancolin  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Cristian  
Giorgetti, Lorenzo Bianchi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CANTINA TODINI

Il 2021 conferma il profondo rinnovamento della cantina, sempre più orientata verso stili contemporanei, per la produzione di "vini pop per consumi easy", citando Luisa Todini. La bevibilità rappresenta il fil rouge di tutte le etichette, ora completamente ammodernate nella veste grafica. Il Laudato si conferma il prodotto più identitario del nuovo corso intrapreso. Vitigni autoctoni in purezza o in blend con internazionali, tecniche agronomiche sostenibili e moderne tecnologie rappresentano i suoi capisaldi.

**INDIRIZZO** Vocabolo Collina,  
29/1 - Località Collevaleenza  
06059 Todi (PG)  
**TELEFONO** 075 887122  
**MAIL** cantina@wearetodini.com  
**WEB** www.wearetodini.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1979  
**VITICOLTURA** Lotta integrata

**ETTARI** 60 **BOTTIGLIE** 250.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Luisa Todini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Maurilio Chioccia  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Paolo Lodi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (92) FIORFIORE 2019

Bianco Igt - Grechetto 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.17.000  
Ferm. Acciaio e Terracotta | Mat. Legno 12 mesi

Giallo solare, con lampi dorati a farlo risplendere. Profilo olfattivo invitante, nuance agrumate, ananas, ginestra, erbe aromatiche, vaniglia, cannella, arachidi e mandorla. Superbo il gusto, con evidenti freschezza e sapidità che guidano a un congedo lento e intraprendente. Farrotto con asparagi e guanciale croccante.

### ++++ PROVA D'AUTORE 2018

Rosso Igt - Sangiovese 40%, Montepulciano 30%, Sagrantino 30%  
Alc.14% | €22 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ COLLINA D'ORO 2020

Bianco Igt Passito - Moscato giallo 100% | Alc.12,5%  
€22 (0,375l) | Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### +++ IL ROCCAFIORE 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13% | €16  
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ FIORDALISO 2020

Bianco Igt - Grechetto 100% | Alc.12,5% | €10  
Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### +++ ROSSO MELOGRANO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13% | €10  
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ LAUDATO 2019

Bianco Igt - Grechetto 60%, Chardonnay 20%, Sauvignon 20%  
Alc.13% | €15 | Bt.3.000 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi  
Abito paglierino con ricami d'oro. Corteo di sentori ben distinti: frutta esotica, pera candita, rosmarino e spezie dolci. Deciso in bocca, morbido e di discreta acidità, con persistenti percezioni fruttate e un caratteristico finale ammandorlato. Tagliatelle con zucca, porcini e rosmarino.

### +++ TODI GRECHETTO 2020

Bianco Doc - Grechetto 100% | Alc.13% | €7  
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### +++ TODI SANGIOVESE 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €7  
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati



## CANTINE BLASI

Storica realtà che non smette mai di intraprendere nuovi progetti. La secolare sede, risalente al 1742, immersa nelle colline dell'Alta Valle del Tevere, è stata recentemente oggetto di un elegante rinnovamento, sia nella parte destinata alla produzione sia in quella riservata all'ospitalità. I vini, di sicura qualità, sono legati al territorio ma raccontano di una costante sperimentazione. Le recenti esperienze di spumantizzazione, e i grandi classici, come l'eccellenza conquistata da Impronta, hanno dimostrato a Mauro e Anna come la scelta di diversificare sia vincente.

**INDIRIZZO** Via Case Sparse,  
64 - Località San Benedetto  
06019 Umbertide (PG)  
**TELEFONO** 075 8626454  
**MAIL** info@cantineblasi.it  
**WEB** www.cantineblasi.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2008  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 28 **BOTTIGLIE** 15.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Anna e Mauro Blasi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Riccardo Cotarella, Maurizio Chioccia  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giovanni Bigot  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ARNALDO CAPRAI

Per l'azienda che da quasi mezzo secolo ne riscrive costantemente la storia, al primo posto non poteva che esserci un vino da uve sagrantino: il 25 anni. Negli anni ne abbiamo raccontato l'eccelsa qualità; ora, all'ennesima affermazione, più che del suo grande valore vale la pena di sottolinearne la straordinaria costanza qualitativa. Il Valdimaggio si fa apprezzare con una concentrazione mai esagerata e una freschezza sinonimo di piacevolezza e bevibilità. Il Collepiano, più compatto e generoso, condivide con gli altri il lungo orizzonte evolutivo.

**INDIRIZZO** Località Torre  
06036 Montefalco (PG)  
**TELEFONO** 0742 378802  
**MAIL** info@arnaldocaprai.it  
**WEB** www.arnaldocaprai.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1971  
**VITICOLTURA** Ecosostenibile  
**ETTARI** 136 **BOTTIGLIE** 1.000.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Arnaldo Caprai  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Michel Rolland, Vera Lafranconi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Filippo Carletti  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ++++ (91) IMPRONTA 2017

Rosso Igt - Sagrantino 40%, Cabernet sauvignon 30%, Merlot 30%  
Alc.14% | €14 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**Veste rosso rubino di grande concentrazione.** L'approccio olfattivo è di classe e richiama mora, amarena, iris e viola, fuse a risvolti di tartufo, tabacco, pepe e cacao. L'ingresso sontuoso regala un tannino ben modellato. Appagante la chiusura balsamica. Stufato di cinghiale con petali di tartufo nero.

## +++ MAMMA MIA 2009

Bianco Igt Passito - Malvasia 50%, Sémillon 30%, Chenin blanc 20%  
Alc.15,5% | €20 | Bt.2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno \* mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## +++ 1742 BRUT

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 70%, Trebbiano  
spoletino 30% | Alc.12,5% | €18 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio  
Mat. Acciaio 10 mesi | 24 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## +++ ROGAIE BIANCO 2020

Bianco Igt - Chardonnay 60%, Traminer aromatico 25%, Sauvignon  
15% | Alc.13% | €10 | Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## +++ DIDI

Bianco Metodo Martinotti - Trebbiano spoletino 70%, Chardonnay  
30% | Alc.12% | €8 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | 6 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

## ++ ROGAIE ROSSO 2020

Rosso Igt - Merlot 70%, Syrah 30% | Alc.13% | €10  
Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## ++++ (95) I MONTEFALCO SAGRANTINO 25 ANNI 2016

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.14,5% | €50 | Bt.40.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**Rubino impenetrabile.** Sofisticato racconto odoroso con confettura di amarena e gelatina di mirtillo che si associano a chiodi di garofano e cannella, erbe officinali, tabacco e caffè. Monumentale al palato: trama tannica impeccabile, volume avvolgente e una spiccata ricchezza di aromi. Medaglioni di maiale con mirtilli rossi.

## ++++ MONTEFALCO SAGRANTINO VALDIMAGGIO 2017

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.14,5% | €32 | Bt.6.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ++++ MONTEFALCO SAGRANTINO COLLEPIANO 2017

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.14,5% | €30 | Bt.80.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## +++ MONTEFALCO ROSSO RISERVA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Merlot 15%, Sagrantino 15%  
Alc.14,5% | €23 | Bt.250.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## +++ COLLI MARTANI GRECHETTO GRECANTE 2020

Bianco Doc - Grechetto 100% | Alc.13% | €12 | Bt.80.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

++++ MONTEFALCO ROSSO  
VIGNA FLAMINIA MAREMMANA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Canaiolo 15%, Sagrantino 15%  
Alc.14,5% | €16 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ MONTEFALCO  
SAGRANTINO 25 ANNI  
2013 | 2014 | 2015

Situata tra la piana del Trasimeno e il monte Tezio, l'azienda Carini gode di un microclima invidiabile, particolarmente favorevole alla coltivazione della vite. Se a ciò aggiungiamo l'entusiasmo e le idee innovative di Carlo e Marco, ecco spiegata la crescita qualitativa. La scelta di puntare su vitigni internazionali, basse rese, cura del vigneto e sapiente uso dei legni danno vita anche quest'anno a vini di grande equilibrio e spiccata finezza gustativa. Oltre all'ormai consolidato Tegolaro una particolare menzione va alla produzione dei bianchi, tutti di ottimo livello.

**INDIRIZZO** Strada del Tegolaro,  
3 - Frazione Canneto - Colle  
Umberto - 06133 Perugia (PG)  
**TELEFONO** 075 6059495  
**MAIL** info@agrariacarini.it  
**WEB** www.agrariacarini.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2001  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 16 **BOTTIGLIE** 40.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Carlo e Marco Carini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Maurizio  
Chioccia, Luca Partenza  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Luca  
Partenza, Angelo Divittini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### TEGOLARO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 55%, Merlot 45% | Alc.15% | €30  
Bt.3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 18 mesi  
Fitto drappaggio rosso scarlatto. Intriga al naso con echi di ginepro, pepe nero, vaniglia e tratti di cacao amaro. In bocca mostra grande equilibrio: la generosa forza calorica si integra appieno col setoso tannino e con una buona spalla acida, accompagnandoci verso un sapido finale di frutta. Coscio di agnello al forno.

### POGGIO CANNETO 2019

Bianco Igt - Chardonnay 90%, Pinot bianco 10% | Alc.13% | €18  
Bt.8.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### COLLI DEL TRASIMENO BIANCO SCELTO RILE 2020

Bianco Doc - Chardonnay 65%, Grechetto 25%, Trebbiano 10%  
Alc.13% | €10 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### LUMIA

Bianco Igt Passito - Sémillon 100% | Alc.13,5% | €25 (0,5l)  
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

### MON PÈRE BRUT

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 100% | Alc.12% | €28  
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 30 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### COLLI DEL TRASIMENO ROSSO SCELTO OSCANO 2020

Rosso Doc - Gamay 70%, Sangiovese 30% | Alc.14% | €15  
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

Castello della Sala dimostra come la coerenza e la perfetta realizzazione di un progetto siano possibili anche in campo enologico. Per degustare i loro vini, dunque, bisogna aggiungere a una devota osservazione una riflessiva analisi. Da qualche anno ci sembra di cogliere un certo mutamento: dagli assaggi si percepisce uno stile più improntato alla freschezza e al piacere gustativo, a fronte di un passato più legato a impatto e opulenza. Ogni vino, anche dopo anni, racconta quest'interpretazione sartoriale, percepibile già al primo sorso, che risulta sempre di inimmaginabile linearità.

**INDIRIZZO** Località Sala  
05016 Ficulle (TR)  
**TELEFONO** 0763 86051  
**MAIL** castelldellalasala@antinori.it  
**WEB** www.antinori.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1940  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 170 **BOTTIGLIE** 850.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Antinori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Massimiliano Pasquini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Massimiliano Pasquini  
**VENDITA DIRETTA** No **VISITA IN AZIENDA** No

### CERVARO DELLA SALA 2019

Bianco Igt - Chardonnay 90%, Grechetto 10% | Alc.13%  
€47 | Bt.290.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 5 mesi

Ammalia con uno sfolgorante colore dorato. Sorprende con tustature, mistura di carrube e cereali fioccati, frutta gialla disidratata, salvia, alloro e miele di acacia. Millimetrico e progressivo, emoziona con la munifica morbidezza intrecciata alla vibrante acidità. Branzino alla griglia.

### PINOT NERO DELLA SALA 2018

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.14% | €47  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### CONTE DELLA VIPERA 2020

Bianco Igt - Sauvignon 60%, Sémillon 40% | Alc.12,5%  
€22 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### BRAMITO DELLA SALA 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €17  
Bt.300.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ORVIETO CLASSICO SUPERIORE SAN GIOVANNI DELLA SALA 2020

Bianco Doc - Grechetto 50%, Procanico 25%, Pinot  
bianco 15%, Viognier 10% | Alc.12% | €15 | Bt.96.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## CASTELLO DI CORBARA

Una realtà consolidata, ormai capace di sostenere le richieste dei mercati internazionali. Il rallentamento dell'ultimo periodo non l'ha fermata, anzi, l'ha spinto a intraprendere un progetto in cantiere da anni, per garantire ai vini maggiori potenzialità evolutive grazie ad affinamenti più lunghi. Intanto fa capolino un ottimo Rosato da sangiovese, frutto di un vigneto particolarmente vocato per la tipologia. La verve e la volontà della direzione, poi, hanno già creato nuove aspettative nel pubblico.

**INDIRIZZO** Località Corbara,  
7 - 05018 Orvieto (TR)  
**TELEFONO** 0763 304035  
**MAIL** info@castellodicorbara.it  
**WEB** www.castellodicorbara.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1997  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 100 **BOTTIGLIE** 250.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Fernando Patrizi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Francesca Bernicchi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Francesca Bernicchi  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## CASTELLO DI MAGIONE

Si conferma la qualità dei vini proposti da quella che è ormai una realtà storica del panorama vitivinicolo umbro, capace di farsi interprete di livello sia dei vitigni autoctoni sia di quelli internazionali, che in quest'area hanno una lunga storicità. Nel peculiare ambiente pedoclimatico della zona del lago Trasimeno, la freschezza del grechetto fa pendant alla plasticità del merlot, del sangiovese e del cabernet sauvignon, protagonisti del Morcinaia. Mancano in questa lista diverse etichette che speriamo di potervi raccontare in futuro.

**INDIRIZZO** Viale Cavalieri di Malta,  
31 - 06063 Magione (PG)  
**TELEFONO** 075 5057319  
**MAIL** segreteria@sagrivit.it  
**WEB** www.sagrivit.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1200  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 43 **BOTTIGLIE** 200.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Cavalieri di Malta  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Maurilio Chiochia  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Fabrizio Leoni  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## 🍷 ORZALUME 2020

Bianco Igt - Grechetto 70%, Sauvignon 30% | Alc.13,5%  
€17 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

**Dorato con richiami paglierino. Delicati indizi di pera e corteccia di betulla cedono spazio a rosmarino, pepe, vaniglia in bacche e frutta a guscio. Bocca cremosa ma con incedere scorrevole e dinamico, di godibile persistenza, con crusca e un accento affumicato. Risotto ai porcini.**

## 🍷 LAGO DI CORBARA CABERNET SAUVIGNON 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14,5%  
€22 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

🍷 ORVIETO CLASSICO SUPERIORE  
CASTELLO DI CORBARA 2020

Bianco Doc - Grechetto 50%, Trebbiano 30%,  
Malvasia 10%, altre varietà 10% | Alc.13% | €12  
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## 🍷 MARIA GRAZIA 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €12  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## 🍷 GRECHETTO CASTELLO DI CORBARA 2020

Bianco Igt - Grechetto 100% | Alc.13% | €12  
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

## 🍷 LAGO DI CORBARA ROSSO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 85%, Cabernet sauvignon  
5%, Merlot 5%, Montepulciano 5% | Alc.13,5% | €15  
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## 🍷 GRECHETTO 2020

Bianco Igt - Grechetto 100% | Alc.14% | €6  
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

**Profilo cromatico di un luminoso giallo paglierino. Il profumo è dominato da pesca bianca, lime, gelsomino, seguiti da salvia e melissa limoncella. L'impalcatura gustativa esprime forza, vivace acidità e calibrata sapidità. Chiusura agrumata e ammandorlata. Filetto di baccalà al forno.**

🍷 COLLI DEL TRASIMENO  
ROSSO SCELTO MORCINAIA 2018

Rosso Doc - Merlot 60%, Cabernet sauvignon 25%,  
Sangiovese 15% | Alc.15% | €15 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio  
Mat. Acciaio 16 mesi e Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

🍷 COLLI DEL TRASIMENO  
GRECHETTO MONTERONE 2019

Bianco Doc - Grechetto 100% | Alc.13,5% | €10  
Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## 🍷 ORZALUME 2016

## CASTELLO DI MONTegiove

Lo splendido castello del XIII secolo che domina la proprietà è circondato da boschi, vigneti, uliveti e pascoli, in un panorama suggestivo. La tenuta produce non solo vino e olio, ma anche cereali e carne da razza chianina. Le vigne si trovano fra 300 e 600 metri di altitudine, su terreni composti principalmente da argilla e galestro, con diversi microclimi ed esposizioni. È il Rosso Orvietano Elicius a conquistare il primo posto. Non meno apprezzabile il T che sorprende per la beva succosa e il corredo aromatico evoluto. Godibile l'Orvieto Classico Bi.an.co. di rinfrescante acidità e sapidità.

**INDIRIZZO** Via Beata Angelina, 1  
Frazione Montegiove - 05010  
Montegabbione (TR)  
**TELEFONO** 0763 837473  
**MAIL** [info@castellomontegiove.com](mailto:info@castellomontegiove.com)  
**WEB** [www.castellomontegiove.com](http://www.castellomontegiove.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1780  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 13 **BOTTIGLIE** 40.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Lorenzo Peter  
Misciattelli Mocenigo Soranzo  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Ana  
Teresa Correia Gaspar  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Lorenzo Peter Misciattelli  
Mocenigo Soranzo  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CASTELLO DI SOLFAGNANO

Il castello di Solfagnano risale al XII secolo, ed è arricchito da un giardino all'italiana. La proprietà si estende su una superficie di circa 60 ettari, ed è un posto incantevole, in cui è possibile soggiornare. La cantina, relativamente giovane, si sta affermando sempre più nel panorama vitivinicolo umbro, grazie soprattutto alle capacità della famiglia di Pasquale Colaiacovo, che col sapiente utilizzo di varietà autoctone e vitigni internazionali ci regala anche quest'anno vini di nitida piacevolezza e bevibilità, confermando un interessante livello qualitativo.

**INDIRIZZO** Strada Comunale di  
Solfagnano - 06134 Perugia (PG)  
**TELEFONO** 075 604140  
**MAIL** [info@castellodisolfagnano.it](mailto:info@castellodisolfagnano.it)  
**WEB** [www.castellodisolfagnano.it](http://www.castellodisolfagnano.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 2006  
**VITICOLTURA** A basso  
impatto ambientale  
**ETTARI** 12 **BOTTIGLIE** 30.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia  
Pasquale Colaiacovo  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Maurizio  
Chioccia, Massimiliano Minelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Maria  
Chiara Monacelli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ROSSO ORVIETANO ELICIUS 2015

Rosso Doc - Montepulciano 70%, Sagrantino 30% | Alc.15%  
€20 | Bt.5.011 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rubino impenetrabile con nuance granato. Bouquet di more di rovo, confettura di prugna e petali di rosa s'intrecciano a note di cacao e sottobosco. La fitta trama tannica ben integrata sostiene un corpo materico dall'epilogo che procede adagio su echi fruttati. Bracirole di agnello alla brace.

### T 2012

Rosso Igt - Sagrantino 100% | Alc.14% | €22  
Bt.1.826 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ORVIETO CLASSICO BI.AN.CO 2020

Bianco Doc - Procanico 50%, Grechetto 30%, Drupeggio 10%,  
Malvasia 5%, Verdello 5% | Alc.13% | €8 | Bt.1.413 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### RO.SA.TO 2020

Rosato Igt - Sangiovese 60%, Canaiolo 20%, Montepulciano 20%  
Alc.14% | €8 | Bt.3.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### L'ILLUMINATO 2016

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

Vivaci bagliori dorati impreziosiscono un bel paglierino che si annuncia con toni fruttati. Pesca gialla e ananas, poi zagara e delicate folate di erbe aromatiche. L'ingresso è suadente, e palesa un ottimo rapporto tra sensazione pseudocalorica e sapidità. Si congeda su accenni di mandorla amara. Pollo alla diavola.

### COLLI ALTOTIBERINI MERLOT CALOR VITA 2016

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.8.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### 1563 2015

Rosso Igt - Merlot 85%, Sangiovese 15% | Alc.14%  
€25 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### FONTEMAGGIO 2020

Bianco Igt - Pinot grigio 80%, Grechetto 20% | Alc.13%  
€18 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### COLLI ALTOTIBERINI GRECHETTO COL MARINELLO 2020

Bianco Doc - Grechetto 100% | Alc.13% | €16  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

## CASTELLO MONTE VIBIANO

L'azienda, situata in uno degli scrigni paesaggistici più belli dell'Umbria intera, vanta con orgoglio da dodici anni la certificazione zero emissioni: questo il biglietto da visita che identifica tutta la produzione. Si spazia dai vitigni internazionali, come sauvignon, merlot e cabernet, a quelli autoctoni come trebbiano spoletino e sangiovese. Sempre da segnalare sono i tour ecologici nei vigneti, a bordo di auto elettriche o e-bike. Il Vigna Lorenzo, espressione di un lunghissimo progetto viticolo, si conferma come il gioiello più prezioso di famiglia, sfiorando il podio.

**INDIRIZZO** Via Bocca di Rigo,  
11 - Località Mercatello -  
06072 Marsciano (PG)  
**TELEFONO** 075 8783001  
**MAIL** [tour@montevibiano.it](mailto:tour@montevibiano.it)  
**WEB** [www.montevibiano.it](http://www.montevibiano.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 2002  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 22 **BOTTIGLIE** 75.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Fasola Bologna  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Giacomo  
Sensi, Valentino Ciarla  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giacomo Sensi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CHIESA DEL CARMINE

Chiesa del Carmine incarna una piccola produzione di grande fascino, che ha ormai trovato la propria autorevole collocazione nella produzione vitivinicola della regione. Le antiche mura della residenza rurale e della chiesa risalgono al XII secolo, e fanno da contraltare alla modernità della nuova cantina, in un perfetto contesto d'integrazione paesaggistica. Protagonista assoluto di quest'anno è il merlot, vinificato in purezza nel Rosso del Carmine e in blend nel Bell'Angelo, capace di esprimere un tratto di nobile finezza. Da attendere il resto della gamma, ancora in affinamento.

**INDIRIZZO** Strada Castiglione  
Ugolino Catozzoli, 70 - Località  
La Bruna - 06134 Perugia (PG)  
**TELEFONO** 075 9977698  
**MAIL** [vineria@chiesadelcarmine.com](mailto:vineria@chiesadelcarmine.com)  
**WEB** [www.chiesadelcarmine.com](http://www.chiesadelcarmine.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 2009  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 6 **BOTTIGLIE** 25.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Jeremy  
Theodorson Sinclair  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giovanni Dubini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Stefano Dini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## †††† VIGNA LORENZO 2013

Rosso Igt - Merlot 80%, Cabernet sauvignon 15%, Sagrantino 5%  
Alc.14,5% | €250 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Spigliato rosso rubino dalle screziature granato. La spezia si fa protagonista tra i profumi: cardamomo, vaniglia e noce moscata, poi tratti di confettura di frutta scura abbracciano liquirizia e tabacco biondo. Un tannino finissimo e un'ottima sapidità delineano una buona persistenza balsamica. Filetto alla Rossini.

## †††† COLLI PERUGINI ROSSO L'ANDREA 2015

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Cabernet franc 35%, Sagrantino 5%  
Alc.15% | €27 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## †††† SAN GIOVANNI 2018

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Merlot 30%,  
Cabernet franc 10% Alc.14,5% | €18 | Bt.30.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## †††† ROSSO DEL CARMINE 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.13% | €13 | Bt.1.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Manto cremisi, fitto e con lievi sfumature granato. Mora e ciliegia anticipano un prezioso corredo di spezie, con macis e cannella in evidenza. Cacao, eucalipto e tabacco biondo completano l'olfatto. Trama tannica impeccabile e aromi densamente fruttati sottolineano il finale. Agnolotti di brasato.

## †††† BELL'ANGELO 2018

Rosso Igt - Merlot 65%, Cabernet sauvignon 32%,  
Sagrantino 3% | Alc.13,5% | €20 | Bt.1.500 | Ferm.  
Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

Giovanissima azienda che in poco tempo si è ritagliata uno spazio importante tra le proposte più rappresentative della denominazione. A onor del vero la proprietà risale alla metà del 1600, ma è Ilaria che da pochissimi anni ha intrapreso il percorso della produzione enologica. Pragmatica e lucidissima nelle scelte, tanto in campo quanto in cantina, realizza i vini più emblematici di Montefalco, tutti rossi e con una schietta espressività, senza ricorrere a contaminazioni. Il Montefalco Sagrantino spicca per patrimonio aromatico, struttura e personalità, potente anche nella versione passata.

INDIRIZZO Località Poggetto,  
6/C - 06036 Montefalco (PG)

TELEFONO 347 1916207

MAIL [info@cocomontefalco.it](mailto:info@cocomontefalco.it)

WEB [www.cocomontefalco.it](http://www.cocomontefalco.it)

ANNO FONDAZIONE 2008

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 3,5 BOTTIGLIE 11.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Ilaria Cocco

CONDUZIONE ENOLOGICA Massimiliano

Caburazzi, Ilaria Cocco

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

Còlpetrone è tra le cantine storiche che meglio raccontano, con i loro vini, la zona di Montefalco. La sua attività esprime una continuità progettuale sintetizzata dal livello qualitativo della produzione. I terreni, prevalentemente limosi e ricchi di argilla, consentono di ottenere vini di grande forza e struttura, che non mancano tuttavia di eleganza, come testimonia il Montefalco Sagrantino Memoira. Sulla stessa lunghezza d'onda l'espressione del Grechetto, fatta di energia e carattere, doti che connotano un tratto di autentica tipicità varietale.

INDIRIZZO Via Ponte La Mandria,

8/1 - Località Marcellano

06035 Gualdo Cattaneo (PG)

TELEFONO 0742 99827

MAIL [còlpetrone@tenutedelcerro.it](mailto:còlpetrone@tenutedelcerro.it)

WEB [www.còlpetrone.it](http://www.còlpetrone.it)

ANNO FONDAZIONE 1995

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 63 BOTTIGLIE 300.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Gruppo Unipol

CONDUZIONE ENOLOGICA Riccardo

Cotarella, Emanuele Nardi

CONDUZIONE AGRONOMICA Franco Fierli

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

## ++++ MONTEFALCO SAGRANTINO PHONSANO 2016

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.14,5% | €24 | Bt.2.300

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 20 mesi e Legno 14 mesi

Fitta trama rosso rubino con orlo granato. Scuro il naso: more in confettura, marasca sotto spirito, pepe, chiodi di garofano, cacao e china avvolti da una sfumatura balsamica di eucalipto. Sorso pieno, dalla precisa fattura tannica che si allunga in una godibile perseveranza di aromi. Piccione selvatico in salmi.

## ++++ MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO FONTIOLA 2016

Rosso Docg Passito - Sagrantino 100% | Alc.14%

€27 (0,5l) | Bt.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 30 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

## ++++ MONTEFALCO ROSSO CAMORATA 2017

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Merlot 25%, Sagrantino 15%

Alc.13,5% | €14 | Bt.1.400 | Ferm. Acciaio e Cemento

Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

## ++++ MONTEFALCO SAGRANTINO MEMOIRA 2013

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.14,5% | €19 | Bt.38.300

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Rubino con vividi riflessi color melagrana. Rintocchi di more di rovo, viole appassite e scorza di arancia invitano spezie scure, bacche di ginepro, cacao e tabacco. Caldo e pieno al palato, imponente nella massa e sostenuto dalla vena fresca e dal tannino che converge verso una lunga chiosa. Bistecca di cervo con riduzione di Sagrantino.

## ++++ GRECHETTO 2020

Bianco Igt - Grechetto 90%, Chardonnay 10% | Alc.12,5%

€8 | Bt.6.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

●○○○

## CUSTODI

Continua con grande entusiasmo il lavoro di questa cantina tutta al femminile, guidata dalle sorelle Chiara e Laura. I vigneti formano il paesaggio delle colline orvietane a sud della rupe tufacea, dove i terreni sono fortemente caratterizzati da lapilli e detriti originati dalle eruzioni del complesso vulsineo. Quest'anno i rossi, Austero e Piancoletto, rimangono in cantina per maturare, mentre si confermano di ottimo pregio l'Orvieto Classico Superiore Vigna del Prete, alla sua seconda vendemmia, e il Classico Belloro, che si non smentisce mai per l'estrema bevibilità e immediatezza.

**INDIRIZZO** Viale Venere - Località Canale - 05018 Orvieto (TR)  
**TELEFONO** 0763 29053  
**MAIL** [info@cantinacustodi.com](mailto:info@cantinacustodi.com)  
**WEB** [www.cantinacustodi.com](http://www.cantinacustodi.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1965  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 44 **BOTTIGLIE** 65.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Custodi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Chiara Custodi, Maurilio Chioccia  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Chiara Custodi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●●○○

## DECUGNANO DEI BARBI

Quella della famiglia Barbi è la storia di molti vigneron orvietani, dediti alla produzione di vini propri e pian piano capaci di acquisire coscienza delle potenzialità del territorio, delle uve, e soprattutto delle proprie capacità imprenditoriali che hanno portato la cantina a divenire punto di riferimento di questi luoghi. Quest'anno risulta eccellente la prova dell'Orvieto Classico Superiore, seguito a un passo dallo spumante Brut, dalla cremosità carbonica e spiccata freschezza, e dalla Pourriture Noble, dall'inconfondibile tratto e dal lungo orizzonte evolutivo.

**INDIRIZZO** Località Fossatello, 50 - 05019 Orvieto (TR)  
**TELEFONO** 0763 308255  
**MAIL** [info@decugnano.it](mailto:info@decugnano.it)  
**WEB** [www.decugnano.it](http://www.decugnano.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1973  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 32 **BOTTIGLIE** 120.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Enzo Barbi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Riccardo Cotarella  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 ORVIETO CLASSICO BELLORO 2020

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

**Paglierino con striature verdoline. Invitante al naso con chiari sentori di pesca bianca, mela verde, fiori bianchi, citronella, erbe aromatiche e leggere sfumature minerali. L'assaggio è gustosamente fresco e ben si associa alla tenue morbidezza. Fruttati gli aromi di chiusura. Umbrichelli con salsiccia e broccoletti.**

### 🍷 ORVIETO CLASSICO SUPERIORE VIGNA DEL PRETE 2020

Bianco Doc - Grechetto 60%, Procanico 20%, Viognier 20%  
 Alc.12,5% | €15 | Bt.3.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 (92) ORVIETO CLASSICO SUPERIORE MARE ANTICO 2019

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

**Eloquente l'olfatto di questo scrigno giallo paglierino: pompelmo, mela renetta, petali di rosa e finocchietto selvatico che anticipano zenzero, pepe bianco e accenni salmastri. Sorso materico, dalla struttura avvolgente, dimostra una convinta tensione acida e calibrata vena sapida. Disteso il finale. Coniglio in porchetta.**

### 🍷 DECUGNANO DEI BARBI BRUT 2016

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%  
 Alc.13% | €21 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | 42 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 ORVIETO CLASSICO MUFFA NOBILE POURRITURE NOBLE 2019

Bianco Doc Dolce - Grechetto 55%, Sauvignon 40%, Procanico 5%  
 Alc.14% | €38 (0,5l) | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🍷 A.D. 1212 2018

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  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### 🍷 ORVIETO CLASSICO VILLA BARBI BIANCO 2019

Bianco Doc - Grechetto 50%, Chardonnay 20%, Vermentino 20%, Procanico 10% | Alc.13% | €12  
 Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### 🍷 L'INQUISITORE 2019

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €24  
 Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

🍷 ORVIETO CLASSICO SUPERIORE  
 DECUGNANO IL BIANCO 2018

🍷 DECUGNANO DEI BARBI DOSAGGIO ZERO 2010

La natura al primo posto. Il pieno rispetto dei cicli e dei ritmi naturali è elemento fondamentale per ottenere uve di qualità per prodotti di pregio. Roberto Di Filippo, con passione e una visione ispirata al biodinamico, con metodi di coltivazione sostenuti dall'aiuto di animali per il mantenimento del vigneto, dà vita al perfetto equilibrio tra vigna, luogo e uomo, condizione essenziale per produrre vini eccellenti e rappresentativi. Le etichette presentate sono assolutamente rispettose di una grammatica enologica che partecipa a dare, nel complesso, un'ottimale espressività.

**INDIRIZZO** Vocabolo Conversino,  
153 - 06033 Cannara (PG)  
**TELEFONO** 0742 731242  
**MAIL** info@vinidifilippo.com  
**WEB** www.vinidifilippo.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1971  
**VITICOLTURA** Biologica  
certificata e biodinamica  
**ETTARI** 35 **BOTTIGLIE** 220.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Emma e  
Roberto Di Filippo  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Andrea  
Pesaresi, Nazzareno Pieroni  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Storica azienda nel panorama vitivinicolo altotiberino guidata da Diego Donini, una persona che sprizza e trasmette passione da tutti i pori. Dall'entusiasmo che mette nel proprio lavoro non possono che nascere etichette con una marcata e ben precisa identità territoriale. La continua sperimentazione ha creato nel tempo un mix perfetto tra l'utilizzo di vitigni autoctoni e internazionali, generando vini di vibrante freschezza e dalla beva accattivante. Sugli scudi il Settegrappoli, anche se tutta la produzione si dimostra di spessore, regalando al degustatore grandi soddisfazioni.

**INDIRIZZO** Via Nestoro, 59 - Frazione  
Verna - 06019 Umbertide (PG)  
**TELEFONO** 075 9410330  
**MAIL** info@vinidonini.it  
**WEB** www.vinidonini.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1977  
**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 15 **BOTTIGLIE** 50.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Donini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Diego Donini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Diego Donini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ MONTEFALCO SAGRANTINO 2016

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.15,5% | €31 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 24 mesi

Livrea rosso rubino, splendente. Ouverture intensa e complessa, spezie, fiori appassiti, frutta rossa integrata a sottobosco, tabacco e cioccolato. Beva elegante e dal tannino rotondo che lascia il passo a freschezza e sapidità. Garbata durezza. Cinghiale alla cacciatora.

### +++ MONTEFALCO SAGRANTINO ETNICO 2016

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.15,5% | €22 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ COLLI MARTANI GRECHETTO SASSI D'ARENARIA 2018

Bianco Igt - Grechetto 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.5.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ FARANDOLA 2019

Bianco Igt - Trebbiano spoletino 100% | Alc.14% | €14  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### +++ MONTEFALCO ROSSO SALLUSTIO 2017

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Barbera 25%, Sagrantino 15% | Alc.15%  
€14 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ TERRE DI SAN NICOLA ROSÉ 2020

Rosato Igt - Montepulciano 60%, Vernaccia nera 40%  
Alc.12,5% | €12 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### +++ SETTEGRAPPOLI 2018

Rosso Igt - Merlot 85%, Sangiovese 15% | Alc.14,5% | €22  
Bt.5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Rosso intenso e profondo. Quadro odoroso che si apre su visciole in alcol e petali di rosa appassita, e prosegue con note di spezie e liquirizia. Incisivo al palato dove la spinta glicerica mitiga in maniera perfetta il serico ricamo tannico. Interminabile e di piena coerenza olfattiva. Friccò all'eugubina.

### +++ TARRAGONI 2018

Rosso Igt - Sangiovese 95%, Canaiolo 5% | Alc.13,5% | €14  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ ELMA 24 2018

Bianco Igt - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €16  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### +++ SAN GIOVANNI 2018

Rosso Igt - Pinot nero 60%, Barbera 40% | Alc.13,5% | €16  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### ++ VERNINO 2019

Bianco Igt - Trebbiano 65%, Malvasia bianca di Candia 25%, Dolcime  
10% | Alc.12,5% | €10 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### ++ PALIOTTO 2019

Rosso Igt - Barbera 100% | Alc.13% | €13 | Bt.6.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena



## DUCA DELLA CORGNA

La storica cooperativa di produttori, ormai da anni e con ottimi risultati, promuove il proprio areale valorizzando vitigni autoctoni come il gamay del Trasimeno e il grechetto. Tale impegno ha portato alla creazione di due nuove etichette a tiratura limitata: il Poggio La Macchia, già presente nella passata edizione e che trova conferma nei caratteri qualitativi anche in questa annata, e il nuovo Poggio Petroso, caratterizzato da una selezione delle migliori uve di una singola vigna, e che conquista il massimo riconoscimento per classe e tipicità.

**INDIRIZZO** Via Roma, 236 - 06061  
Castiglione del Lago (PG)  
**TELEFONO** 075 9652493  
**MAIL** info@ducadellacorgna.it  
**WEB** www.ducadellacorgna.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1957  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 55 **BOTTIGLIE** 280.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Lorenzo Landi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Roberto Lamorgese  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## FAMIGLIA COTARELLA

L'incredibile energia profusa dalle "vulcaniche sorelle" che oggi guidano l'azienda, Dominga, Enrica e Marta, in realtà cugine, è ormai nota a tutti, e la dice lunga sul loro obiettivo finale: promuovere e valorizzare ancora di più le meraviglie prodotte. Non a caso nel 2017 è nato questo nuovo marchio, che fa riferimento proprio alla Famiglia Cotarella, attraverso il quale vengono commercializzati tutti i cru aziendali. Entusiasmante il livello della gamma presentata, con il Marciliano che si conferma un vero purosangue, raggiungendo il traguardo più alto.

**INDIRIZZO** Località San Pietro  
05020 Montecchio (TR)  
**TELEFONO** 0744 9556  
**MAIL** info@famigliacotarella.it  
**WEB** www.famigliacotarella.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1979  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 320 **BOTTIGLIE** 2.800.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Dominga, Marta  
ed Enrica Cotarella  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Riccardo  
Cotarella, Pier Paolo Chiasso  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Riccardo  
Cotarella, Pier Paolo Chiasso  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### ++++ (91) COLLI DEL TRASIMENO GAMAY POGGIO PETROSO RISERVA 2018

Rosso Doc - Gamay 100% | Alc.14,5% | €20 | Bt.3.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 24 mesi

Rosso rubino di lucente trasparenza. Corredo olfattivo eccelso: frutti di bosco in confettura, arancia sanguinella, viola, pepe rosa, bacche di ginepro, tabacco dolce e cacao. Sorso gentile, dai tannini vellutati, che trova sostegno nel lungo finale sapido con ricordi di spezie e di agrumi. Cosciotto di agnello al forno.

### ++++ COLLI DEL TRASIMENO GAMAY DIVINA VILLA RISERVA 2018

Rosso Doc - Gamay 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++ GRECHETTO COLLI DEL TRASIMENO POGGIO LA MACCHIA 2019

Bianco Doc - Grechetto 100% | Alc.13% | €16 | Bt.3.500  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 8 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### +++ COLLI DEL TRASIMENO ROSSO CORNIOLIO RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Gamay 20%, Cabernet sauvignon 10%  
Alc.14% | €14 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ COLLI DEL TRASIMENO GAMAY DIVINA VILLA 2020

Rosso Doc - Gamay 100% | Alc.13,5% | €9  
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ++ MARTAVELLO 2020

Rosato Igt - Gamay 100% | Alc.13,5% | €5 | Bt.13.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 4 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ COLLI DEL TRASIMENO GAMAY DIVINA VILLA RISERVA 2017

### ++++ (92) MARCILIANO 2018

Rosso Igp - Cabernet sauvignon 70%, Cabernet franc 30%  
Alc.14,5% | €40 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Filigrana granato su un vivido e profondo rubino. Notevole il bouquet di more, mirtillo, prugne e fiori rossi appassiti; poi cannella e vaniglia anticipano alloro e radice di liquirizia. Al gusto un tannino di grande pregio si fonde con la freschezza, per regalare una superba chiosa balsamica. Guanciola di manzo brasata.

### ++++ TRENTANNI 2019

Rosso Igp - Merlot 50%, Sangiovese 50% | Alc.14,5%  
€15 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ FALESCO BRUT ROSÉ

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

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### +++ MONTEFALCO SAGRANTINO RC2 2015

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.15,5% | €40  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### +++ VITIANO ROSSO 2020

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

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ VITIANO BIANCO 2020

Bianco Igp - Vermentino 70%, Chardonnay 30%  
Alc.12,5% | €9 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ++++ MARCILIANO 2015 | 2016 | 2017

## FATTORIA COLSANTO

La famiglia Livon non ha interrotto le sperimentazioni già in atto sulla maturazione dei rossi in anfore di grès Clayver. Nel contempo si stanno utilizzando, per la produzione di Sagrantino e Montefalco Rosso, anfore in cocciopesto acquistate di recente. Fantastica l'accoglienza in cantina, che propone un vero viaggio sensoriale. I prodotti presentati in guida rispettano fedelmente le procedure enologiche, con una piccola eccezione per il Montefalco Rosso nel quale le uve sagrantino sono state private dei vinaccioli.

**INDIRIZZO** Via Cantalupo - Località Montarone - 06031 Bevagna (PG)  
**TELEFONO** 0742 360412  
**MAIL** info@colsanto.it  
**WEB** www.livon.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2001  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 20 **BOTTIGLIE** 40.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Valneo e Tonino Livon  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Renato Cozzarolo  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Renato Cozzarolo  
 **VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ**

## FATTORIA DI MONTICELLO

Azienda che affonda le radici in due zone d'elezione: da una parte suoli di origine vulcanica, dall'altra le pendici dei monti Martani. I vini raccontano questa doppia identità: vitigni alloctoni nella zona vulcanica, con il Ponetro che si conferma fiore all'occhiello di questa realtà, e il Marièl Pinot grigio accattivante nella sua veste umbra. Nell'areale tuderte, invece, merita un plauso il Ginstrello, ottima espressione dell'autocotono grechetto che qui si esprime a elevati livelli in tutta la sua tipicità.

**INDIRIZZO** Vocabolo Ponetro, 66 - Frazione Ripalvella 05010 San Venanzo (TR)  
**TELEFONO** 075 8749606  
**MAIL** info@fattoriadimonticello.it  
**WEB** www.fattoriadimonticello.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2007  
**VITICOLTURA** Ecosostenibile

**ETTARI** 20 **BOTTIGLIE** 60.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Giorgio Scassini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Simone Tribolati  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Simone Martorelli  
 **VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ**

### ++++ MONTEFALCO SAGRANTINO 2015

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.15% | €22 | Bt.6.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi e Legno 15 mesi

Manto rubino, intenso e vivido nelle venature granato. Fulgido debutto dal timbro boschivo a cui segue un intreccio di frutta nera e spezie, poi cuoio, tabacco e radice liquirizia. Il tannino è docile e integrato nella solida struttura, nel finale il ritorno della freschezza s'arricchisce di aromi fruttati. Faraona in crosta di pancetta.

### +++ MONTEFALCO ROSSO 2017

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Sagrantino 20% | Alc.14% | €13  
Bt.15.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 15 mesi e Legno 15 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### +++ CANTALUCE 2019

Bianco Igt - Trebbiano spoletino 100% | Alc.14% | €20 | Bt.5.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### +++ PONETRO 2018

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.14% | €17 | Bt.5.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 3 mesi

Sfoggia bagliori granato e ci propone un magnifico bouquet di peonia, rosa canina e ribes, poi rosmarino e ginepro su indizi di sandalo. Ricco e vibrante in bocca, il tannino, sottile e levigato, accompagna una gustosa sapidità. L'acidità ne prolunga la chiosa con aromi di piccoli frutti rossi. Risotto con tartufo.

### +++ GINESTRELLO 2020

Bianco Igt - Grechetto 100% | Alc.13,5% | €10  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ MARIÈL 2020

Bianco Igt - Pinot grigio 100% | Alc.13% | €9  
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ++ GIACCHIO 2020

Bianco Igt - Sauvignon 60%, Chardonnay 20%, Viognier 20%  
Alc.12,5% | €8 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## FATTORIA LE POGGETTE

La famiglia Lanzetta, realtà storica del territorio amerino, non ha bisogno di presentazioni. Parlano a suo nome le referenze degustate in questa edizione, tutte rigorosamente vinificate e imbottigliate singolarmente, così da poterne apprezzare l'autenticità. Svelta il Torre Maggiore, elegante, profondo, materico, mentre il Grechetto si fa apprezzare per la sua schietta tipicità. Mancano all'appello il Canaiolo e l'ottimo Sangiovese Riserva, ancora trattenuti in cantina da un ulteriore periodo di riposo, necessario a farli apprezzare pienamente.

**INDIRIZZO** Vocabolo Poggette,  
141 - 05026 Montecastelli (TR)  
**TELEFONO** 333 6165315  
**MAIL** fattorialepodgette@gmail.com  
**WEB** [www.fattorialepodgette.it](http://www.fattorialepodgette.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1965  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 22 **BOTTIGLIE** 100.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Lanzetta  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Claudio Gori  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Franco Santucci  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## GORETTI

Nome storico dei Colli Perugini con una seconda cantina a Montefalco. La valorizzazione degli areali e delle varietà autoctone passa anche da nuovi impianti, in particolare di grechetto, che sarà utilizzato in purezza anche per un Metodo Ancestrale di prossima uscita. Il cavallo di battaglia rimane L'Arringatore, ma impressionano anche le due versioni di Grechetto, contraddistinte da una particolare etichetta termosensibile che indica la corretta temperatura di servizio. Ottimi anche i vini prodotti nella tenuta di Montefalco.

**INDIRIZZO** Strada del Pino, 4  
Località Pila - 06132 Perugia (PG)  
**TELEFONO** 075 607316  
**MAIL** [goretti@vinigoretti.com](mailto:goretti@vinigoretti.com)  
**WEB** [www.vinigoretti.com](http://www.vinigoretti.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1963  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 58 **BOTTIGLIE** 230.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Goretti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Emiliano Falsini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Stefano Dini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## TTT TORRE MAGGIORE 2017

Rosso Igt - Montepulciano 100% | Alc.14% | €20  
Bt.11.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Impenetrabile rubino con richiami granato. Nitide sensazioni di prugna e mora, pot-pourri, poi pepe nero, alloro e cioccolato. Sorso di corpo: lo pseudocalore, ottimamente bilanciato dalla vena acida e dal tannino gustoso e di nobile fattura, appaga una beva che chiude su lunghi ricordi fruttati. Agnello al rosmarino.

## TTT GRECHETTO 2020

Bianco Igt - Grechetto 100% | Alc.13,5%  
€10 | Bt.10.000 | Ferm. Cemento  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## TT SANGIOVESE 2015

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €10  
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## TTTT COLLI PERUGINI ROSSO L'ARRINGATORE 2017

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Ciliegialo 20%, Merlot 20% | Alc.14,5% | €22  
Bt.18.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 14 mesi  
Rubino intenso, screziato di porpora. Profumi di mora in confettura, melangolo, rosa rossa, alloro e pepe nero che sfumano in percezioni di cuoio, cacao amaro e radici. Assaggio di volume, equilibrato dai tannini nobili e dalla spalla acida. Si congela con personalità, sapidità e aromi fruttati. Cinghiale alla cacciatora.

## TTT COLLI PERUGINI GRECHETTO 2020

Bianco Doc - Grechetto 100% | Alc.13,5% | €12  
Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

## TTT IL MOGGIO 2019

Bianco Igt - Grechetto 100% | Alc.14,5% | €14 | Bt.9.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 2 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

## TTT MONTEFALCO SAGRANTINO 2017

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.15% | €28 | Bt.15.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## TTT MONTEFALCO ROSSO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 65%, Sagrantino 20%, Merlot 15% | Alc.14%  
€15 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 14 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

TTTT COLLI PERUGINI  
ROSSO L'ARRINGATORE  
2012 | 2013 | 2016

## LA MADELEINE

Nonostante la giovane età, l'azienda, guidata da Linda e Massimo D'Alema per conto dei figli, si è affermata come una delle più interessanti per scelte agronomiche e filosofia produttiva. I vini, che spaziano da diverse tipologie di spumante a versioni originali senza solfiti aggiunti, sono prodotti esclusivamente con vitigni internazionali. Visti i risultati, possiamo affermare che l'iniziale scetticismo non aveva ragion d'essere: la qualità è riconoscibile nell'intero portfolio, con il Narnot che torna, con la sua innata classe, a sfiorare il podio.

**INDIRIZZO** Località Montini,  
38 - 05035 Narni (TR)  
**TELEFONO** 0744 040427  
**MAIL** contatti@  
cantinalamadeleine.it  
**WEB** www.cantinalamadeleine.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2008  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 7,5 **BOTTIGLIE** 30.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Giulia e  
Francesco D'Alema  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Riccardo Cotarella  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Fernando Cestra  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ NARNOT 2017

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.14,5%  
€29 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi

**Ordito fittissimo con cenni violacei. Bagaglio olfattivo generoso:** mirtillo, mora di rovo, marasca e violetta si alternano a pepe, chiodi di garofano e cannella. Impronta gustativa avvolgente, dal quale emerge un tannino finissimo che allunga sapido. Cirioli con funghi e salsiccia.

### ++++ NEROSÉ 60

Rosato Igt Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5%  
€25 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### +++ SFIDE 2019

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.7.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### +++ PINOT NERO LA MADELEINE 2019

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.14,5% | €34  
Bt.3.960 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## LA PALAZZOLA

Il Ternano deve tantissimo a Stefano Grilli: i lunghi anni d'investimento nel campo della ricerca e della sperimentazione sui metodi di spumantizzazione, in un'area priva di tradizione in merito, sono un patrimonio di cui andar fieri. I risultati raggiunti, poi, sono straordinari, tutti fondati sull'antichissimo Metodo Ancestrale, primo tra i quali il Riesling Brut Collezione. L'altro lato - non oscuro - di Stefano, è l'amore per i vini dolci, come il Vin Santo Caratelli al Pozzo 2014 proposto in questa tornata, che all'eccellenza aggiunge la perfezione.

**INDIRIZZO** Località Vascigliano,  
45 - 05039 Stroncone (TR)  
**TELEFONO** 0744 609091  
**MAIL** info@lapalazzola.it  
**WEB** www.lapalazzola.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1922  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 28 **BOTTIGLIE** 150.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Stefano Grilli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Riccardo Cotarella  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (95) I AMELIA VIN SANTO CARATELLI AL POZZO 2014

Bianco Doc Passito - Trebbiano 70%, Malvasia bianca 30%  
Alc.11,5% | €24 (0,375l) | Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 60 mesi  
**Ambrato splendente che si annuncia con un affascinante e inebriante naso:** uva sultanina, fichi secchi, albicocca disidratata, cotognata, bergamotto, liquirizia, vaniglia, miele millefiori e un superbo fondo di cera d'api. Suntuoso per equilibrio tra dolcezza e sapidità, interminabile il finale balsamico. Blu di capra.

### ++++ RIESLING BRUT COLLEZIONE 2008

Bianco Metodo Ancestrale - Riesling 100% | Alc.12,5% | €32  
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 132 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ++++ LA PALAZZOLA BRUT GRAND CUVÉE 2017

Bianco Metodo Ancestrale - Pinot nero 85%, Chardonnay 15%  
Alc.13% | €21 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ++++ RIESLING BRUT 2017

Bianco Metodo Ancestrale - Riesling 100% | Alc.12,5%  
€24 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### ++++ LA PALAZZOLA BRUT 2016

Bianco Metodo Ancestrale - Trebbiano 50%, Malvasia 20%,  
Vermentino 15%, altre varietà 15% | Alc.12,5% | €18  
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### ++++ PINOT NERO 2017

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €30  
Bt.5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

++++ AMELIA VIN  
SANTO OCCHIO DI  
PERNICE 2013

++++ AMELIA VIN  
SANTO CARATELLI AL  
POZZO 2011 | 2012 | 2013

## LA PALERNA

Realità ormai consolidata quella dei coniugi Merendelli che, proponendo vini di assoluto rilievo, si conferma sempre più tra le eccellenze vinicole dell'alta valle del Tevere. L'utilizzo del pinot nero in questo comprensorio ai confini con Marche e Toscana, ricco di forti escursioni termiche, si è rivelato vincente, soprattutto nella forma spumantizzata, dimostrando, qualora ce ne fosse stato bisogno, l'incredibile adattabilità, in questi terreni, del vitigno d'Olttralpe. Una menzione particolare va al Cospaia 1441: grazie alla sua finezza in quest'edizione conquista il podio.

**INDIRIZZO** Vocabolo Lisadebbia,  
1 - Località Valdimente  
06016 San Giustino (PG)  
**TELEFONO** 366 2634334  
**MAIL** info@lapalerna.it  
**WEB** www.lapalerna.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2002  
**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 8 **BOTTIGLIE** 20.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Paola Biagioli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alessio Bandinelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Dario Ceccatelli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## LA VENERANDA

Realità a conduzione femminile, dove Eleonora e Anna Rita lavorano per valorizzare i vini di Montefalco e preservare la bellissima terra in cui nascono. Le origini della famiglia sono radicate qui sin dal 1568, e il nome nasce come omaggio a una loro antenata. Dal 1827, infatti, la proprietà venne gestita da Maria Aloisa Moncelli, donna di grande cultura e saggezza, che finì per meritare l'appellativo di "La Veneranda". Grande cura e attenzione agronomica fanno sì che nei vini si ritrovi tutta la potenza di un luogo ricco di aromi e sapori.

**INDIRIZZO** Località Montepennino  
06036 Montefalco (PG)  
**TELEFONO** 0742 951630  
**MAIL** info@laveneranda.com  
**WEB** www.laveneranda.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2013  
**VITICOLTURA** Lotta integrata  
**ETTARI** 16 **BOTTIGLIE** 60.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Eleonora Alessandrelli  
e Anna Rita Scarca  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Massimo Bartolini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Antonio Pompilio  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷🍷🍷 (91) COSPAIA 1441 2018

Rosso Igt - Merlot 50%, Sangiovese 37%, Cabernet sauvignon 13%  
Alc.15% | €20 | Bt.2.600 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
Rubino profondissimo, di pregevole stoffa. Inebria con memorie di mirtillo, marasca, rosa canina e accenni di sottobosco. Al palato, l'iniziale morbidezza si sposa magistralmente con il raffinato tannino e una decisa freschezza, terminando lentamente su suggestioni di radice di liquirizia. Faraona in porchetta.

### 🍷🍷 NUDO DI PALERNA BRUT 2017

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5%  
€35 | Bt.1.190 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷 ROSSO DI VALDIMONTE 2018

Rosso Igt - Sangiovese 33%, Pinot nero 32%,  
Merlot 28%, Cabernet sauvignon 7% | Alc.14,5%  
€12 | Bt.4.150 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷🍷🍷 MONTEFALCO GRECHETTO 2020

Bianco Doc - Grechetto 100% | Alc.14% | €14  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
Luminosità vibrante, veste paglierino. Al naso fiori di sambuco, nespole e ginestre aprono a mango e agrumi, con deboli tratti di aneto. Di forte personalità, ben calibrato dalla spalla acida e da una timida ma intrigante sapidità. Lunga persistenza che sfuma su toni ammandorlati. Risotto con lumachine di mare in profumo di porcini.

### 🍷🍷🍷 MONTEFALCO ROSSO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 65%, Sagrantino 25%, Merlot 10%  
Alc.15% | €15 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷🍷 MONTEFALCO SAGRANTINO 2017

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.16% | €30  
Bt.7.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 AUREO 2020

Bianco Igt - Grechetto 90%, Viognier 10% | Alc.14%  
€9 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### 🍷 RICCARDO I° 2019

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Merlot 35%, Sagrantino 5%  
Alc.14% | €9 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

Nella bellissima tenuta, sede di un resort con ristorante e di un campo da golf, sorge la cantina, fondata da Ferruccio Lamborghini dopo aver abbandonato le celebri attività legate ai trattori e alle auto sportive. La figlia Patrizia, dopo la morte del fondatore, si è concentrata sulla produzione di rossi dove l'autoctono sangiovese incontra gli internazionali merlot e cabernet sauvignon. La produzione di un bianco a base grechetto e il progetto di uno spumante segnano il nuovo corso intrapreso. In degustazione il Campoleone si conferma il vino di punta.

**INDIRIZZO** Località Soderi,  
1 - 06064 Panicale (PG)  
**TELEFONO** 075 8350029  
**MAIL** info@tenutalamborghini.com  
**WEB** www.tenutalamborghini.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1968  
**VITICOLTURA** Lotta integrata  
**ETTARI** 38 **BOTTIGLIE** 220.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Patrizia Lamborghini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Riccardo Cotarella, Giacomo Casciarri  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Franco Felicetti**  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

La realtà della famiglia Bartoloni è tra le più giovani dell'areale di Montefalco. Si distingue per il carattere dinamico, che non tradisce le origini ma si proietta verso un futuro di innovazioni, nel pieno rispetto della natura. Gli investimenti hanno prodotto vini dalla spiccata vocazione territoriale e di elevato livello qualitativo. Solo rossi in guida quest'anno: il Donna Giulia, splendida espressione di sagrantino in chiave moderna conquista il massimo riconoscimento. Segue il Macchiato, anch'esso di nobile fattura.

**INDIRIZZO** Via Cecapecore,  
41 - 06036 Montefalco (PG)  
**TELEFONO** 0742 261771  
**MAIL** info@lecimate.it  
**WEB** www.lecimate.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2010  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 23 **BOTTIGLIE** 90.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Francesca Bartoloni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**Maurilio Chioccia**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Tiziano Maschio**  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## ++++ CAMPOLEONE 2018

Rosso Igt - Merlot 50%, Sangiovese 50% | Alc.14%  
€60 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Livrea cremisi con lievi ricami granato. Olfatto di visciola in confettura, petali di rosa, pepe verde, vaniglia, caffè in grani, cacao e sbuffi balsamici di anice stellato. Il sorso, caldo e avvolgente, è equilibrato da tannini rotondi che donano struttura e una durevole chiusura fruttata. Tagliata di chianina al pepe.

## +++ TORAMI 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Sangiovese 50%  
Alc.13,5% | €40 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## +++ TREScone 2019

Rosso Igt - Sangiovese 50%, Merlot 30%, Cabernet sauvignon 20%  
Alc.13,5% | €22 | Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## ++ ERA 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €30  
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## ++++ (91) MONTEFALCO SAGRANTINO DONNA GIULIA 2015

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.15% | €49  
Bt.1.333 | Ferm. Legno | Mat. Legno 48 mesi

Screziature granato ci raccontano senza indugi di frutti rossi e confettura di more, dei rintocchi di liquirizia e caffè, dei reoli di grafite e humus. L'ingresso è pregevole: la grintosa tessitura tannica supporta la generosa forza calorica regalando un'ininterrotta persistenza di visciolate. Maiale in crosta con verza.

## ++++ MACCHIATO 2015

Rosso Igt - Sagrantino 100% | Alc.15% | €30 | Bt.2.933  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 36 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## +++ MONTEFALCO ROSSO 2017

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  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## LE CRETE

Piccola realtà amerina adagiata su terreni alluvionali, ricchi di argille sabbiose e limi calcarei, con vigneti rivolti a sud, verso la valle del Tevere, la cui influenza crea un microclima ideale per la viticoltura. Qui Giuliano, con grande passione, porta avanti vendemmia dopo vendemmia un lavoro tutto fondato sul rispetto della natura, realizzando vini che sono espressione di questo particolare contesto. Il Petranera e il Cima del Giglio concretizzano queste idee e non ci fanno sentire la mancanza degli altri prodotti della gamma, di cui torneremo a parlare in futuro.

**INDIRIZZO** Località Piscicoli  
05024 Giove (TR)  
**TELEFONO** 328 7011808  
**MAIL** info@cantinalecrete.it  
**WEB** www.cantinalecrete.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1999  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 8 **BOTTIGLIE** 50.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Giuliano Castellani  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Giuliano Castellani, Paolo Peira  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Giuliano Castellani, Mario Castellani  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## LUMILUNA

Giovanissima azienda cui Luca e Giulio danno anima e corpo, sviluppando anche collaborazioni con altre realtà produttive. Il minuzioso recupero di vecchi vigneti abbandonati, riportati in produzione, ha permesso di far nascere un'innovativa proposta, composta da più linee. La prima costituisce la base consolidata, legata ai vitigni autoctoni; l'altra linea, invece, è frutto di una sperimentazione più spinta e costituisce per ora un'edizione unica. I vini risultano sempre nitidi ed espressivi, godibilissimi anche nelle versioni frizzanti.

**INDIRIZZO** Vocabolo Vignaccio,  
18 - Località Mercatello  
06072 Marsciano (PG)  
**TELEFONO** 347 5263169  
**MAIL** info@lumiluna.it  
**WEB** www.lumiluna.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2018  
**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 4,5 **BOTTIGLIE** 14.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Azienda Agricola Marta Rinaldi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Giulio Rinaldi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luca Bigicchia  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## PETRANERA 2018

Rosso Igt - Barbera 25%, Merlot 25%, Montepulciano 25%, Sangiovese 25% | Alc.14,5% | €15 | Bt.2.600  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi

Rubino luminoso. Ventaglio olfattivo che vede il frutto al centro, con ciliegia, more e frutti di bosco, a intrecciarsi a essenze di rose rosse, pepe e radice di liquirizia. Tannino ben integrato, in equilibrio con la rilevante componente alcolica. Finale dai rimandi fruttati. Cinghiale alla cacciatora.

## CIMA DEL GIGLIO 2020

Bianco Igt - Sauvignon 50%, Vermentino 25%, Viognier 25% | Alc.13,5% | €13 | Bt.1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

## LE CRETE EXTRA DRY MILLESIMATO 2020

Bianco Igt Metodo Martinotti - Sangiovese 100% | Alc.12% | €10 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 3 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## RIO DELLO SPINETO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €18  
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Rosso carminio dalla lieve trasparenza. Diffonde invitanti profumi di mirtillo e amarena, con sprazzi di violetta e mentuccia che si arricchiscono di carcadè e noce di cola. Piacevolissimo, proporzionato, segnato da una trama tannica garbata e fine che conduce ad aromi di frutti scuri nel finale. Faraona alla leccarda.

## DICIANNOVE 2020

Bianco Igt - Trebbiano 50%, Malvasia di Candia aromatica 30%, Grechetto 10%, altre varietà 10% | Alc.13,5% | €18 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## CASALE DEI CECI 2020

Bianco Igt - Grechetto 100% | Alc.15,5% | €12 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## MINDY 2020

Rosato Igt Frizzante - Syrah 95%, Grechetto 5% | Alc.12% | €17 | Bt.1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## E TI VENGO A CERCARE 2020

Rosato Igt - Syrah 100% | Alc.12,5% | €12 | Bt.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

## OUR HOUSE 2020

Bianco Igt - Malvasia di Candia aromatica 80%, Grechetto 20% | Alc.13% | €12 | Bt.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## LUNGAROTTI

Ennesima conferma per questa cantina, al centro dello scenario vitivinicolo italiano, saldamente legata alla storia e alla cultura di Torgiano. Un'azione su due versanti la sua: da una parte il museo del vino e dell'olio, elemento di memoria e di divulgazione, dall'altra la forza con cui afferma i propri valori improntati alla qualità, con particolare attenzione all'ambiente. I campioni degustati hanno confermato la bontà del lavoro nella tenuta di Torgiano e in quella di Montefalco, dimostrando un livello qualitativo importante sintetizzato magnificamente dal Vigna Monticchio Riserva.

**INDIRIZZO** Viale Giorgio Lungarotti,  
2 - 06089 Torgiano (PG)

**TELEFONO** 075 988661

**MAIL** lungarotti@lungarotti.it

**WEB** www.lungarotti.it

**ANNO FONDAZIONE** 1962

**VITICOLTURA** Convenzionale  
e biologica certificata

**ETTARI 250 BOTTIGLIE** 2.500.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Famiglia Lungarotti

**CONDIZIONE ENOLOGICA**

Lorenzo Landi, Christophe

Ollivier, Vincenzo Pepe

**CONDIZIONE AGRONOMICA** Attilio Persia

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## MADONNA DEL LATTE

Questa piccola realtà enologica a conduzione familiare non smette di stupirci, ma soprattutto di incuriosirci. Non si tratta tanto della propensione a confrontarsi con vitigni internazionali, ma della capacità di realizzare ogni anno una produzione al contempo uguale e diversa da vendemmia a vendemmia. Marchi di fabbrica dei loro vini sono l'espressività, la finezza, il tratto varietale e la bevibilità. Oltre al Sucàno vanno menzionati il pieno e avvolgente Viognier, dalla bilanciata vena fresco-sapida, e il Syrah Monte Landro, dall'aristocratica componente fenolica.

**INDIRIZZO** Località Sugano,

11 - 05018 Orvieto (TR)

**TELEFONO** 0763 217760

**MAIL** info@madonnadelatte.it

**WEB** www.madonnadelatte.it

**ANNO FONDAZIONE** 2004

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI 4 BOTTIGLIE** 20.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Leon Zwecker

**CONDIZIONE ENOLOGICA** Leon

Zwecker, Paolo Peira

**CONDIZIONE AGRONOMICA**

Staff aziendale

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 (95) I TORGIANO ROSSO RUBESCO VIGNA MONTICCHIO RISERVA 2017

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €40  
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Drappeggio luminoso, rosso rubino. Emoziona con richiami di mora di rovo, succo di amarene, scorza di arancia e rosa; poi percezioni di pepe e cioccolato. Sorso gustoso, tannini vellutati in sinergia con la freschezza contengono la voce calorica. Persistenza con memorie di ciliegia. Lombatina di capretto e spuma di patate di Colfiorito.

### 🍷 BIANCO DI TORGIANO TORRE DI GIANO VIGNA IL PINO 2018

Bianco Doc - Grechetto 30%, Vermentino 30%, Trebbiano 20%,  
Trebbiano spoletino 20% | Alc.13% | €21 | Bt.10.000 | Ferm.  
Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 SAN GIORGIO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Sangiovese 50%  
Alc.14% | €30 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 MONTEFALCO SAGRANTINO 2018

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.15,5% | €26  
Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 ROSSO DI TORGIANO RUBESCO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Colorino 10% | Alc.14%  
€10 | Bt.550.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 ROSSO DI MONTEFALCO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Merlot 25%, Sagrantino 15%  
Alc.14% | €14 | Bt.22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

🍷 TORGIANO  
ROSSO RUBESCO VIGNA  
MONTICCHIO RISERVA  
2013 | 2015 | 2016

### 🍷 SUCÀNO 2016

Rosso Igt - Cabernet franc 80%, Cabernet sauvignon 20%  
Alc.14% | €26 | Bt.1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

**Profilo cromatico** purpureo. Traiettorie odorose di prugna e mora in confettura, succo di mirtillo, fiori appassiti e ginepro, conducono a nuance di liquirizia, incenso, cacao e scia balsamica. Succoso e convincente al palato, dalla spigliata freschezza. Du-revole la chiosa mentolata. Stinco di vitello al forno.

### 🍷 VIOGNIER 2019

Bianco Igt - Viognier 100% | Alc.14% | €16  
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 SYRAH MONTE LANDRO 2018

Rosso Igt - Syrah 85%, Petit verdot 10%, Carignano 5%  
Alc.14,5% | €45 | Bt.1.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### 🍷 PINOT NERO 2019

Rosso Igt - Pinot nero 100% | Alc.14% | €25  
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 VIOGNIER BARRIQUE 2019

Bianco Igt - Viognier 100% | Alc.14% | €22  
Bt.1.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce



## MADREVITE

La cantina continua senza sosta il suo lavoro per la valorizzazione del gamay del Trasimeno, tanto da essere diventata un punto di riferimento enologico per l'intero comprensorio lacustre. Il loro sforzo non si ferma al solo gamay, ma si estende anche al syrah e al trebbiano spoletino, che con il Re Minore si dimostra vitigno di sicuro interesse. Si conferma di grande eleganza il C'osa Riserva, arricchito da una veste grafica rinnovata. Rimangono ancora in cantina il grechetto Elvè e il loro Syrah, non presenti in quest'edizione.

INDIRIZZO Via Cimbano, 36

Località Vaiano - 06061

Castiglione del Lago (PG)

TELEFONO 075 9527220

MAIL [info@madrevite.com](mailto:info@madrevite.com)

WEB [www.madrevite.com](http://www.madrevite.com)

ANNO FONDAZIONE 1999

VITICOLTURA In conversione al biologico

ETTARI 11 BOTTIGLIE 35.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Famiglia Chiucchiurlo

CONDUZIONE ENOLOGICA

Emiliano Falsini

CONDUZIONE AGRONOMICA Stefano Dini

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

## MEVANTE

Antonella e Paolo, con esperienze professionali di tutt'altro genere, ma con una grande passione per il vino, si sono trasformati in produttori. Nessuna radicata tradizione alle spalle ma idee chiarissime: sono ammessi solo i vitigni autoctoni più rappresentativi dell'area montefalchese. La cantina, approntata con razionalità, è ubicata su più livelli, utilizza la forza di gravità per i travasi e sfrutta la naturale umidità dei locali interrati per i lenti affinamenti. Il Montefalco Sagrantino e il Grechetto convincono per tipicità e carattere.

INDIRIZZO Via Madonna della

Neve, 1 - 06031 Bevagna (PG)

TELEFONO 349 8057501

MAIL [info@agricolamevante.com](mailto:info@agricolamevante.com)

WEB [www.agricolamevante.com](http://www.agricolamevante.com)

ANNO FONDAZIONE 1998

VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 15 BOTTIGLIE 60.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Antonella

e Paolo Presciutti

CONDUZIONE ENOLOGICA Franco

Bernabei, Andrea Sigismondi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Andrea Sigismondi

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

### COLLI DEL TRASIMENO GAMAY C'OSA RISERVA 2019

Rosso Doc - Gamay 100% | Alc.15% | €35 | Bt.1.300

Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 6 mesi

Delicato rosso rubino con vividi lampi di luce. Poliedrico il naso, con frutta di bosco, confettura di ciliegie e fresia. Concludono rosmarino, noce moscata e un richiamo fumé. Sapori to e di corpo, arricchito da un fine tannino che ben si rapporta con la morbidezza. Finale con aromi di frutta rossa. Filetto di manzo in crosta di olive.

### RE MINORE 2020

Bianco Igt - Trebbiano spoletino 100% | Alc.14% | €15

Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

### COLLI DEL TRASIMENO GAMAY OPRA 2020

Rosso Doc - Gamay 100% | Alc.14% | €18 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### LA BISBETICA ROSÉ 2020

Rosato Igt - Gamay 100% | Alc.13% | €13

Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

### FUTURA BRUT 2020

Bianco Metodo Ancestrale - Trebbiano spoletino 100%

Alc.12% | €15 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | 6 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

### MONTEFALCO SAGRANTINO 2017

Rosso Doc - Sagrantino 100% | Alc.15,5% | €24

Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Ordito rubino di grande concentrazione. Regala sensazioni profonde di mora e mirtillo in confettura, violetta appassita, chiodi di garofano e tratti balsamici. Gusto dal lungo orizzonte evolutivo, tannino potente, avvolto da un abbraccio calorico che lo ammorbidisce nella lunga persistenza. Polpette di carni miste in umido.

### COLLI MARTANI GRECHETTO 2020

Bianco Doc - Grechetto 100% | Alc.13,5% | €10

Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

### BIRBANTÉO 2020

Bianco Igt - Trebbiano spoletino 100% | Alc.13,5%

€12 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

### MONTEFALCO ROSSO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Merlot 20%, Sagrantino 10%

Alc.14,5% | €12 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

### ROSATO 2020

Rosato Igt - Sagrantino 100% | Alc.13,5% | €12

Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

### COLLI DEL TRASIMENO GAMAY C'OSA 2016

### CHE SYRAH SARÀ 2012

La vocazione per le produzioni di pregio è fortemente radicata nella famiglia Montioni. Alla fine degli anni Settanta prende il via un'attività di molitura delle olive e la contestuale produzione di olio extravergine. Nei decenni successivi, con il crescente interesse stimolato dal Sagrantino, si è arrivati agli inizi del nuovo millennio ad allargare la produzione anche al vino. Da allora poco è cambiato in quanto a rispetto della vocazione di queste colline: solo vini ottenuti da uve autoctone dell'area montefalchese. Riguardo alla possibilità di fare visite guidate al frantoio e alla cantina.

**INDIRIZZO** Viale della Vittoria,  
34 - 06036 Montefalco (PG)  
**TELEFONO** 0742 379214  
**MAIL** [info@gabrielemontioni.it](mailto:info@gabrielemontioni.it)  
**WEB** [www.gabrielemontioni.it](http://www.gabrielemontioni.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 2003  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 8 **BOTTIGLIE** 45.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Montioni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Cesare Toja  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Paolo Montioni**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Sabrina Morami trasmette energia, passione e amore per il vino, ma Morami, prima di essere un cognome, è un luogo. Papà Carlo, una ventina di anni fa, decise di acquistarlo con un contratto che ha il sapore del tempo: scritto su una pagina di giornale. Grazie al microclima creato dalla vicinanza del lago Trasimeno, è possibile gestire i vigneti in maniera ottimale. In questa edizione due nuove etichette, un Viognier e un Sauvignon blanc, entrambi in purezza, affiancano lo storico Chardonnay. Non mancano alcuni blend, a completamento di una gamma di ottimo profilo.

**INDIRIZZO** Vocabolo Morami  
Località Panicarola - 06060  
Castiglione del Lago (PG)  
**TELEFONO** 075 9589107  
**MAIL** [morami@morami.it](mailto:morami@morami.it)  
**WEB** [www.morami.it](http://www.morami.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 1998  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 11 **BOTTIGLIE** 30.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Morami  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Sabrina Morami  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Sabrina Morami  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 MONTEFALCO SAGRANTINO 2017

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.15% | €30 | Bt.9.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 24 mesi

Rosso cremisi di magnifica trama. Deciso e complesso l'olfatto, con l'amarena sotto spirito che fa spazio a spezie dolci, tostature e sensazioni di eucalipto e resina. Sorso avvolgente, caldo e vellutatamente tannico. Notevole la chiusura dal timbro fruttato e balsamico. Spezzatino di agnello tartufato.

### 🍷 MONTEFALCO ROSSO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 65%, Merlot 20%, Sagrantino 15%  
Alc.14% | €16 | Bt.21.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 GRECHETTO 2020

Bianco Igt - Grechetto 100% | Alc.13% | €11  
Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

### 🍷 PRATOLUNGO 2020

Bianco Igt - Grechetto 70%, Viognier 30% | Alc.13%  
€15 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Giallo paglierino lucente. Profumi schietti, decisi, ammalianti: fiori e frutti gialli, un tocco agrumato di limone e scorza d'arancia su un fondo di erbe aromatiche. Intensa la beva, sostenuta da una generosa freschezza; si allunga piacevolmente con ricchi ritorni aromatici. Tartare di gamberi.

### 🍷 RENAIA 2016

Rosso Igt - Merlot 50%, Cabernet franc 25%, Cabernet sauvignon 25%  
Alc.14,5% | €28 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 VICIS 2020

Bianco Igt - Viognier 100% | Alc.13% | €16  
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### 🍷 CARDISSA 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.14% | €26 | Bt.2.000  
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 SEIBLANC 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.13% | €16  
Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## MORETTI OMERO

La famiglia Moretti non si è mai fermata, anzi, ha acquistato altri ettari di terreno per incrementare le coltivazioni di trebbiano spoletino e ciliegio. A raccontarci la storia e le evoluzioni della cantina è Giusy Moretti, figlia del fondatore, oggi immersa completamente nell'azienda. Il cambio generazionale non tradisce i valori cari a Omero, tantissime attenzioni in vigna, interventi limitati al minimo in cantina e tanta pazienza per ottenere, con lunghi periodi di maturazione e affinamento, la migliore espressività dei vini.

**INDIRIZZO** Località San Sabino, 20  
06030 Giano dell'Umbria (PG)  
**TELEFONO** 0742 90426  
**MAIL** info@morettiomero.it  
**WEB** www.morettiomero.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1992  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 16 **BOTTIGLIE** 75.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Giusy Moretti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Omero Moretti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Omero Moretti**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ENRICO NERI

L'azienda vanta alcuni tra i migliori vigneti orvietani, per orientamento, composizione del suolo e microclima; attraverso un accuratissimo lavoro ne preserva la salute e l'equilibrio. Con questi presupposti la produzione coniuga l'interpretazione autentica del vino con la capacità di esprimere le peculiarità del luogo, valori fondamentali per il riconosciuto lavoro di Enrico. Ristretta la batteria, ma sempre d'inconfondibile qualità. Domina il Vardano, cui segue un affidabile Ca' Viti, esuberante nel carattere, dal profumo deciso e dalla convinta pienezza gustativa.

**INDIRIZZO** Località Bardano,  
28 - 05018 Orvieto (TR)  
**TELEFONO** 0763 316196  
**MAIL** info@neri-vini.it  
**WEB** www.neri-vini.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1999  
**VITICOLTURA** A basso  
impatto ambientale

**ETTARI** 52 **BOTTIGLIE** 65.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Enrico Neri  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Aurora  
Di Sclafani, Enrico Neri  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Staff aziendale**  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ††† MONTEFALCO SAGRANTINO 2017

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.14,5% | €30 | Bt.16.660  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi e Legno 12 mesi

Rosso rubino intenso e impenetrabile. Il bouquet è complesso, con rosa canina, humus, visciola, caffè, cioccolato e chiodi di garofano. Sorso compatto e generoso, il tannino educato e la convinta freschezza fanno pensare a una sicura longevità. Persistenze dal timbro balsamico. Ribs cotte a bassa temperatura.

## ††† MONTEFALCO ROSSO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Sagrantino 25%, Merlot 5% | Alc.14%  
€15 | Bt.25.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## †† MORETTI OMERO METODO CLASSICO 2016

Bianco Metodo Classico - Trebbiano spoletino 100% | Alc.12% | €25  
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi | 48 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## †† MONTEFALCO BIANCO 2020

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100% | Alc.12%  
€15 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## †††† VARDANO 2019

Bianco Igp - Grechetto 100% | Alc.14% | €17 | Bt.4.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

Oro sgargiante e spessore olfattivo di pesche sciropate, pistacchio, fiori di acacia e nocciolina tostata. A seguire sentori di crusca, mallo di noce e bacca di vaniglia. Acidità affilata e sapidità minerale sorreggono una struttura compatta e vibrante dalla lunga progressione su note fumé. Regina in porchetta.

## ††† ORVIETO CLASSICO SUPERIORE CA' VITI 2020

Bianco Dop - Grechetto 52%, Trebbiano 48% | Alc.13,5%  
€11 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

## †† BIANCO DEI NERI 2020

Bianco Igp - Chardonnay 50%, Sauvignon 50% | Alc.12,5%  
€10 | Bt.8.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

†††† VARDANO 2016 | 2017 †††† POGGIO FORNO 2013

Nonostante sia da decenni il punto di riferimento di questo areale, e a dispetto dei tanti riconoscimenti, l'azienda non si è adagiata sul proprio successo, né su un'identità ormai riconosciuta da tutti. L'arrivo del giovane Pietro, impegnato da anni a fianco di suo padre Giovanni, sottolinea quanto sia importante portare avanti quei valori che guidano l'intera produzione. La vocazione e la storia dell'Orvieto, raccontata solo attraverso l'utilizzo di uve autoctone, e la capacità di realizzare vini di impensabile longevità nel totale rispetto del millesimo, sono riposte in buone mani.

**INDIRIZZO** Località Rocca Ripesena,

68 - 05019 Orvieto (TR)

**TELEFONO** 0763 344921

**MAIL** info@palazzone.com

**WEB** www.palazzone.com

**ANNO FONDAZIONE** 1968

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 24 **BOTTIGLIE** 130.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Giovanni e

Lodovico Dubini

**CONDUZIONE ENOLOGICA** Pietro Dubini

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Giovanni Dubini

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

La strada intrapresa dal giovane Iacopo, brillante enologo e proprietario dell'azienda, sembra portare nella giusta direzione. Da un lato la valorizzazione dei vitigni autoctoni come il grechetto e il trebbiano spoletino che quest'anno fanno sentire la loro mancanza in quanto ancora trattenuti in cantina; dall'altro le sperimentazioni con l'antico grero, vitigno recuperato all'oblio e in cerca di miglior connotazione. Le due versioni di Metodo Ancestrale sur lie sono una novità: il Furioso spicca per brio e piacevolezza; il Rosaceo di Vibio è più generoso e solido.

**INDIRIZZO** Via del Poggio

Località Doglio - 06057

Monte Castello di Vibio (PG)

**TELEFONO** 334 1734041

**MAIL** info@iacopopaolucci.com

**WEB** www.iacopopaolucci.com

**ANNO FONDAZIONE** 2016

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 5 **BOTTIGLIE** 30.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Iacopo Paolucci

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Iacopo Paolucci

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Iacopo Paolucci

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## 🌿🌿🌿 (93,5) ORVIETO CLASSICO SUPERIORE CAMPO DEL GUARDIANO 2018

Bianco Doc - Procanico 50%, Grechetto 25%, Verdello 15%,  
Drupeggio 5%, Malvasia 5% | Alc.13,5% | €22 | Bt.11.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Attrante e luminoso giallo paglierino. Profumo compiuto di agrumi, fiori di campo, erbe montane, primule, germogli di menta selvatica e verbena. In bocca è vibrazione ed energia: l'asse acido-sapido rende il sorso netto, ricco di aromi di frutta bianca e salvia. Coniglio in tegame.

## 🌿🌿🌿 ORVIETO CLASSICO SUPERIORE VENDEMMIA TARDIVA 2018

Bianco Doc Dolce - Procanico 60%, Grechetto 40%  
Alc.11% | €18 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## 🌿🌿🌿 ORVIETO CLASSICO SUPERIORE TERRE VINEATE 2020

Bianco Doc - Procanico 50%, Grechetto 25%,  
Drupeggio 15%, Malvasia 10% | Alc.13,5% | €13  
Bt.35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## 🌿🌿 GRECHETTO 2020

Bianco Igt - Grechetto 100% | Alc.14% | €12  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

🌿🌿🌿🌿 ORVIETO  
CLASSICO SUPERIORE  
CAMPO DEL GUARDIANO  
2015 | 2016 | 2017

## 🌿🌿🌿 IL FURIOSO 2019

Bianco Igt Metodo Ancestrale - Grechetto 95%, Moscato giallo 5%  
Alc.13% | €14 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**Abito d'oro impreziosito da un fine perlage. Al naso propone delicate suggestioni di lieviti, pera abate e fiori di gelsomino, e scie di vaga mineralità. Le bollicine, sottili e delicate, carezzano il palato e corroborano l'assaggio. Si congeda con gentile durezza su note di mandorla tostata. Bruschetta con ciauscolo.**

## 🌿🌿 IL ROSACEO DI VIBIO 2019

Rosato Igt Metodo Ancestrale - Sangiovese 90%, Aleatico 10%  
Alc.13% | €14 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## 🌿🌿 NERO JACOPONE 2019

Rosso Igt - Grero 100% | Alc.14% | €22  
Bt.1.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## PERTICAIA

La filosofia che guida il progetto di Flavio Becca è semplice fino all'essenziale: produrre ottimi vini utilizzando e puntando esclusivamente sui vitigni autoctoni. A monte, il completo rispetto delle caratteristiche e della personalità del comprensorio umbro, e il desiderio di esaltare ciò che la stagione e le vigne esprimono anno dopo anno. La coltivazione biologica, la vendemmia esclusivamente manuale, il processo di vinificazione fondato sull'impiego di soli lieviti indigeni, danno origine a vini dal carattere autentico e inconfondibile.

INDIRIZZO Località Casale  
06036 Montefalco (PG)  
TELEFONO 0742 379014  
MAIL info@perticaia.it  
WEB www.perticaia.it  
ANNO FONDAZIONE 2000  
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 34 BOTTIGLIE 120.000  
PRODUZIONE OLEARIA Sì  
PROPRIETÀ Flavio Becca  
CONDUZIONE ENOLOGICA Paolo Salvi  
CONDUZIONE AGRONOMICA  
Staff aziendale  
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

## POGGIO LUPO

L'azienda, posizionata in uno dei posti più belli dell'Orvietano, con tantissimi anni di storia alle spalle, è tornata ai fasti del passato per merito di Massimo e del figlio Alberto. Filosofia produttiva chiarissima: vitigni autoctoni come trebbiano, malvasia e verdello, declinati in varie versioni, dallo spumante ai vini fermi, e vitigni alloctoni che ben si sono adattati al luogo nel corso degli anni. Quest'anno manca all'appello il Vigna Vecchia del Sole, consentendo al Verdello di primeggiare sugli altri ottimi prodotti.

INDIRIZZO Vocabolo Bruzzagheto,  
100 - 05011 Allerona (TR)  
TELEFONO 348 5825538  
MAIL info@poggiolupo.com  
WEB www.poggiolupo.com  
ANNO FONDAZIONE 2016  
VITICOLTURA Biologica  
ETTARI 30 BOTTIGLIE 10.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì  
PROPRIETÀ Alberto Morgante  
CONDUZIONE ENOLOGICA  
Fabrizio Fimiani  
CONDUZIONE AGRONOMICA Zaccaria  
Secci, Fabrizio Fimiani  
VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

## ++++ SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO 2020

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100% | Alc.13%  
€13 | Bt.26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Giallo paglierino di estrema luminosità. Si annuncia con tenui refoli di acacia e zagara, rincorsi da erbe aromatiche come melissa e timo, poi pompelmo, bucce di cedro, pesca bianca e note fumé. Al palato è asciutto e suadente. Fresco e di ottima persistenza. Lasagnetta con fiori di zucca.

## ++++ MONTEFALCO ROSSO 2017

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Colorino 15%, Sagrantino 15%  
Alc.14% | €14 | Bt.38.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

## +++ ROSATO 2020

Rosato Igt - Sagrantino 100% | Alc.12,5% | €13  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
ABBINAMENTO Piatti di pesce

## +++ SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO DEL POSTO 2019

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100% | Alc.13,5%  
€20 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

## +++ VERDELLO 2020

Bianco Igp - Verdello 100% | Alc.13,5% | €15  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Filigrana verdolina per un bel paglierino che irradia profumi modulati su mela verde e agrumi, seguiti da toni floreali di gelsomino. Molto rinfrescanti le percezioni di erbe aromatiche, mentuccia e maggiorana. Gusto caratterizzato da una ricca, splendida sapidità. Tartare di tonno agli agrumi.

## +++ DELLEFONTI BRUT NATURE

Bianco Metodo Classico - Verdello 100% | Alc.12,5% | €20  
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi | 36 mesi sui lieviti  
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

## +++ RIVARCALE 2019

Rosso Igp - Merlot 60%, Petit verdot 30%, Cabernet sauvignon 10% | Alc.14% | €20 | Bt.2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

Immersa nel verde, è la cantina che non ti aspetti: tutto appare in ordine, ogni cosa al proprio posto. Un grande terrazzo si affaccia direttamente sulle colline umbre, tra il lago Trasimeno e l'Orvietano, catturando la vista. Condizioni ottimali per i vigneti, soprattutto per quelli destinati alla produzione del vino da uve bottrizzate, digradanti a picco, verso il bosco. Il nome è già un programma: Muffato delle Streghe. Poche etichette, segno di non voler lasciare nulla al caso, ma tutte di alta qualità. In guida una selezione di alto profilo.

**INDIRIZZO** Località Piegaro

06066 Piegaro (PG)

**TELEFONO** 075 8358579

**MAIL** info@pomario.it

**WEB** www.pomario.it

**ANNO FONDAZIONE** 2005

**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 9 **BOTTIGLIE** 25.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ

**PROPRIETÀ** Giangiacomo e

Susanna Spalletti Trivelli

**CONDUZIONE ENOLOGICA** Mery Ferrara

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Federica De Santis

**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

Il 2021 segna per Pucciarella la linea di demarcazione tra continuità e innovazione. Fa il suo esordio nella poliedrica produzione il Gamay in purezza preannunciato lo scorso anno, che sta raggiungendo punte di grande espressione nella zona dei Colli del Trasimeno. Accanto alle novità non mancano le certezze: il Ca' De Sass consolida la sua capacità di interpretare la vocazione dello chardonnay per il metodo classico. La gamma presentata si conferma ampia, con vini che spaziano su tutte le tipologie, con il comune denominatore dell'ottima bevibilità.

**INDIRIZZO** Viale Parugia - Località

Villa - 06063 Magione (PG)

**TELEFONO** 075 8409147

**MAIL** info@pucciarella.it

**WEB** www.pucciarella.it

**ANNO FONDAZIONE** 1935

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 60 **BOTTIGLIE** 250.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ

**PROPRIETÀ** Fondo Pensioni Cariplo

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Riccardo Cotarella

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Emanuele Bizzi

**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## 🍷 MUFFATO DELLE STREGHE 2018

Bianco Igt Passito - Riesling 50%, Sauvignon 50% | Alc.14,5%

€38 (0,5l) | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**Oro brillante. Complessità olfattiva che richiama miele, frutta candita, albicocca, pepe bianco, caramello e vaniglia. La dolcezza che si percepisce al palato è ben bilanciata dalla spalla acida, donando così equilibrio. Ottima la durezza, che porta con sé rintocchi di mandorla. Torta Sacher.**

## 🍷 SARIANO 2018

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €19

Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## 🍷 RUBICOLA 2020

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Merlot 30% | Alc.12,5%

€12 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## 🍷 BATTICODA 2020

Bianco Igt - Grechetto 80%, altre varietà 20% | Alc.13%

€12 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

## 🍷 COLLI DEL TRASIMENO SPUMANTE METODO CLASSICO CA' DE SASS 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Chardonnay 100%

Alc.12,5% | €10 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti

**Paglierino con riverberi verdolini. Fini e numerose bollicine orchestrano ricordi di pesca, lime, biancospino, miele, burro e crosta di pane. In bocca una carbonica cremosa mantiene l'equilibrio tra la freschezza dell'ingresso e l'epilogo sapido e agrumato. Mazzancolle in tempura.**

## 🍷 COLLI DEL TRASIMENO VIN SANTO 2017

Bianco Doc Passito - Trebbiano 50%, Grechetto 40%, Malvasia bianca

10% | Alc.15% | €10 (0,5l) | Bt.7.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi

**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

## 🍷 COLLI DEL TRASIMENO GAMAY 2019

Rosso Doc - Gamay 100% | Alc.12,5% | €10

Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## 🍷 EMPIREO 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50% | Alc.14,5%

€10 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## 🍷 COLLI DEL TRASIMENO ROSSO SANT'ANNA DI PUCCIARELLA RISERVA 2017

Rosso Doc - Sangiovese 50%, Cabernet sauvignon 25%, Merlot 25%

Alc.14,5% | €8 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## 🍷 COLLI DEL TRASIMENO SPUMANTE METODO CLASSICO PUCCIARELLA ROSÉ 2019

Rosato Doc Metodo Classico - Pinot nero 100% | Alc.12,5%

€10 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | 12 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## 🍷 COLLI DEL TRASIMENO VIN SANTO 2013

## ROMANELLI

Un'azienda e una selezione di prodotti che da tre generazioni incarnano la filosofia della famiglia Romanelli sono il risultato di un autentico e profondo attaccamento alla terra umbra. Vini assolutamente rispettosi del contesto ambientale, testimoni del paradigma secondo il quale "alla natura si comanda solo ubbidendole". Il fuoriclasse è il Terra Cupa, seguito da vicino dal Trebbiano Le Tese, una delizia per spessore gustativo e verve acida. Il Riserva Molinetta, dall'impeccabile trama tannica, si distingue per il tratto morbido e gentile.

**INDIRIZZO** Località Colle San Clemente, 129/A - 06036 Montefalco (PG)  
**TELEFONO** 0742 378531  
**MAIL** info@romanelli.se  
**WEB** www.romanelli.wine  
**ANNO FONDAZIONE** 1978  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 8 **BOTTIGLIE** 45.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Romanelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Goffredo Agostini, Devis Romanelli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Ruggero Mazzilli, Devis Romanelli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## SAIO

In un luogo dal forte richiamo spirituale, storico e artistico, di radicata tradizione vitivinicola, dominato dalla basilica di Assisi, Saio offre piccole produzioni da vitigni autoctoni e internazionali che raccontano l'ottimo lavoro della famiglia Mencarelli. I suoli sono caratterizzati dal terreno roccioso del monte Subasio, e le produzioni sono molto contenute. Vini di buona fattura, piacevoli e definiti, compongono una proposta che esprime al meglio il carattere della valle di Assisi.

**INDIRIZZO** Via della Passerella, 9 - 06081 Assisi (PG)  
**TELEFONO** 335 8374784  
**MAIL** info@saioassisi.it  
**WEB** www.saioassisi.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2005  
**VITICOLTURA** Lotta integrata  
**ETTARI** 13,5 **BOTTIGLIE** 35.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Mencarelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**MAURILIO** Chioccia  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**FABIANO** Di Prodi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## 🍷 (92) MONTEFALCO SAGRANTINO TERRA CUPA 2017

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.15,5% | €35 | Bt.7.000  
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 13 mesi e Legno 24 mesi

Rubino compatto. Aristocratici effluvi di gelso, ribes, peonia, mirto e bacche di ginepro, poi liquirizia, resina, incenso, legno di sandalo e tracce mentolate. Fodera il palato con tannini di gran classe, rifiniti da una generosa massa glicerica e da una succosa freschezza. Tenace finale balsamico. Brasato di bufalo.

## 🍷 SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO LE TESE 2019

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100% | Alc.12,5%  
 €22 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## 🍷 MONTEFALCO ROSSO MOLINETTA RISERVA 2017

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Sagrantino 20% | Alc.15% | €30  
 Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## 🍷 MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO 2016

Rosso Docg Passito - Sagrantino 100% | Alc.14,5%  
 €30 (0,375l) | Bt.2.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 37 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

## 🍷 MONTEFALCO ROSSO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 65%, Merlot 20%, Sagrantino 15% | Alc.15%  
 €16 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## 🍷 COLLI MARTANI GRECHETTO 2020

Bianco Doc - Grechetto 100% | Alc.15% | €13  
 Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## 🍷 MONTEFALCO SAGRANTINO 2011 | 2013 | 2016

## 🍷 EREMO 2017

Rosso Igt - Cabernet franc 50%, Sangiovese 50% | Alc.13% | €11  
 Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 6 mesi

Elegante veste rubino, vivace e lucente. Fragranze di frutti rossi si alternano a cannella, pepe, liquirizia e noce moscata, il passo si sposta poi su alloro e cacao. Buona intensità e pienezza al gusto che si rivela di composta acidità e dal tannino ben modulato. Scia balsamica persistente. Beccaccia in salmi.

## 🍷 CAMPO DELLE GRAZIE 2019

Rosso Igt - Sangiovese 70%, Merlot 20%, Cabernet sauvignon 10%  
 Alc.13% | €11 | Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## 🍷 COLDERBA 2020

Bianco Igt - Grechetto 70%, Chardonnay 15%, Viognier 15%  
 Alc.13% | €9 | Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

## 🍷 COLLE ASIO 2020

Bianco Igt - Chardonnay 50%, Grechetto 50% | Alc.13% | €11  
 Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

Sono trascorsi sessant'anni da quando nonno Enrico selezionava il legno di castagno per la costruzione delle botti. Oggi la piccola cantina a conduzione familiare è cresciuta, anche grazie ai lavori di ampliamento effettuati nel 2016, ma per la realizzazione dei propri vini si impiegano sempre la stessa cura e passione che il nonno metteva nel suo lavoro. Debutto in guida per Sangue del Re, un Montepulciano in purezza che, se aspettato, saprà regalare grandi soddisfazioni a tutti gli amanti dei rossi strutturati.

INDIRIZZO Strada della Stella Polare  
Località Selve - 05024 Giove (TR)  
TELEFONO 0744 1926176  
MAIL cantinasandonna@gmail.com  
WEB www.cantinasandonna.com  
ANNO FONDAZIONE 1990  
VITICOLTURA Biologica  
ETTARI 7 BOTTIGLIE 30.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ  
PROPRIETÀ Patrizia Giuliani  
CONDUZIONE ENOLOGICA Vincenzo Tommasi, Alessandro Paciacconi  
CONDUZIONE AGRONOMICA Franco Paciacconi  
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

Può sembrar strano che fino al Pliocene, cinque milioni di anni or sono, il mare arrivasse fin nell'Umbria meridionale. Irene, al contrario, lo sa bene, e ha volto a vantaggio dell'azienda di famiglia questa fortunata peculiarità. Non stupisce allora che, insieme al Pratalia, splendido Vermentino ora affinato in anfora di cocciopesto, si siano valorizzati vitigni internazionali quali merlot, syrah e alicante. Vini schietti, che raccontano un areale particolare e colpiscono per personalità e ricchezza.

INDIRIZZO Strada Montini,  
30/A - 05035 Narni (TR)  
TELEFONO 339 5471459  
MAIL info@santoioio.it  
WEB www.santoioio.it  
ANNO FONDAZIONE 2003  
VITICOLTURA Biologica  
ETTARI 5,5 BOTTIGLIE 30.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ  
PROPRIETÀ Alessandra Buffetti  
CONDUZIONE ENOLOGICA Irene Ducoli, Maurizio Chioccia  
CONDUZIONE AGRONOMICA Roberto Muccifuori  
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

### ++++ SANGUE DEL RE 2015

Rosso Igt - Montepulciano 100% | Alc.14,5% | €25  
Bt.1.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Impenetrabile rosso cremisi. Al naso ricordi di ciliegia, prugna e confettura di more; poi fiori essiccati, chiodi di garofano, humus e un tocco mentolato. Il sorso regala un tannino imponente ma gentile; la morbida tessitura apporta volume ed equilibrio, sfumando su toni di frutta scura. Guancia di maiale con polenta.

### +++ SELVE DI GIOVE 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €14  
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### +++ JOVIO 2018

Rosso Igt - Montepulciano 100% | Alc.13,5% | €12  
Bt.2.500 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### ++ BONADEA 2018

Rosso Igt - Ciliegiole 100% | Alc.14% | €22  
Bt.1.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi  
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

### ++ CILIEGIOLO 2020

Rosso Igt - Ciliegiole 100% | Alc.13% | €10 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio  
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ GOCCIOLA 2020

Rosato Igt - Ciliegiole 100% | Alc.11,5% | €10  
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

### +++ PRATALIA IN ANFORA 2019

Bianco Igt - Vermentino 100% | Alc.12% | €14  
Bt.316 | Ferm. Terracotta | Mat. Cocciopesto 12 mesi

Paglierino splendente che tende al dorato. Generoso l'impatto olfattivo: fiori di sambuco e timo, poi bergamotto e pietra focaia, per chiudere su sensazioni iodate. Assaggio dinamico, l'avvolgente morbidezza e la generosa sapidità accompagnano la lunga chiusura con rimandi fruttati. Tagliolini all'astice.

### +++ MERLOT 2019

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €13  
Bt.1.285 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### ++ SYRAH 2019

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.15% | €13 | Bt.1.285  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### ++ ALICANTE 2019

Rosso Igt - Alicante 100% | Alc.13,5% | €13  
Bt.1.285 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++ MALBEC 2019

Rosso Igt - Malbec 100% | Alc.13% | €13  
Bt.1.285 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

### ++ ROSSO FOSSILE 2019

Rosso Igt - Syrah 34%, Alicante 33%, Malbec 33%  
Alc.13% | €13 | Bt.1.990 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina



## SASSO DEI LUPI

Esordio in guida per una cantina che vanta oltre mezzo secolo di storia nella produzione di vino, nell'area dei Colli Perugini. Con il cambio di nome, nel 2008, la cooperativa di oltre cento conferitori ha intrapreso una netta trasformazione, atta a valorizzare i vitigni storici del posto, quali grechetto e sangiovese, e quelli di stampo internazionale, come cabernet, viognier e chardonnay. Interessante la proposta dei macerati, per soddisfare un numero sempre maggiore di estimatori di questa tipologia.

**INDIRIZZO** Via Carlo Faina, 18  
06055 Marsciano (PG)  
**TELEFONO** 0758 749523  
**MAIL** info@sassodeilupi.it  
**WEB** www.sassodeilupi.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1959  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 200 **BOTTIGLIE** 200.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Società  
Cooperativa Agricola  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Alessandra Ascani  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** No **VISITA IN AZIENDA** Sì

## SCACCIADIAVOLI

Costante punto di riferimento nel panorama enologico di Montefalco, non ha mai frenato la propria voglia di evolvere e rinnovare i propri prodotti. Quest'anno, per nostro dispiacere, rimane in cantina quell'ottimo Sagrantino che ben aveva figurato nelle passate edizioni, mentre ci sorprende una selezione di bollicine che lascia il segno con il Rosé e il Brut. Un cenno a parte va riservato al convincente Trebbiano Spoletino, al suo debutto in guida, un vino che sicuramente negli anni farà parlare di sé.

**INDIRIZZO** Località Cantinone,  
31 - 06036 Montefalco (PG)  
**TELEFONO** 0742 371210  
**MAIL** info@scacciadiavoli.it  
**WEB** www.scacciadiavoli.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1884  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
ed ecosostenibile

**ETTARI** 40 **BOTTIGLIE** 250.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Pambuffetti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Stefano Chioccioli  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Stefano Chioccioli  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## ††† REGIO 2018

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

Vivido rosso rubino. Corteo odoroso che apre con fragola e ciliegia, svolta su fiori rossi e viola mammola e chiude con richiami di menta. L'ottima spalla acida, valorizzata da un tannino appena accennato, rende facile la beva e ci porta verso duraturi momenti di godibile frutta rossa. Costine di cinta senese alla griglia.

## ††† L'INTRUSO 2019

Rosso Igp - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14% | €7

Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ††† SESTAVIA 2020

Bianco Igp - Viognier 60%, Chardonnay 40% | Alc.12,5% | €6

Bt.3.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 4 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## †† TERZASTRADA 2020

Bianco Igp - Grechetto 100% | Alc.13% | €7

Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## †† LUNO 2018

Bianco Igp - Grechetto 100% | Alc.12,5% | €9 | Bt.2.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

## †† EPOI 2020

Rosato Igp - Sangiovese 50%, Syrah 50% | Alc.12,5%

€9 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## †††† SCACCIADIAVOLI BRUT ROSÉ

Rosato Igt Metodo Classico - Sagrantino 100% | Alc.12,5%

€15 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | 72 mesi sui lieviti

Brillante rosato buccia di cipolla con un perlage fine e persistente. Profumo cadenzato da piccoli frutti di bosco, ciliegine, granatina, rose e un richiamo alla panetteria. Sorso morbido e saporito dove emerge un'effervescenza finissima. Chiosa con memorie di piccoli frutti rossi. Tonno in crosta di pistacchi.

## ††† SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO 2019

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 100%

Alc.13% | €20 | Bt.3.000 | Ferm. Terracotta

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## ††† SCACCIADIAVOLI BRUT

Bianco Igt Metodo Classico - Sagrantino 85%, Chardonnay 15%

Alc.13% | €15 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | 72 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

## ††† MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO 2017

Rosso Docg Passito - Sagrantino 100% | Alc.15% | €25 (0,375l)

Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

## †† MONTEFALCO ROSSO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Merlot 25%, Sagrantino 15%

Alc.14,5% | €12 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## †† MONTEFALCO BIANCO 2019

Bianco Doc - Trebbiano spoletino 50%, Grechetto

30%, Chardonnay 20% | Alc.13% | €12 | Bt.15.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 9 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

Situata sulle colline a ovest di Gubbio, Semonte ha recuperato una varietà antica conosciuta dai vecchi viticoltori come nebbiolo di Gubbio. Oggi sappiamo che non si tratta di nebbiolo, ma di dolcetto, che in un contesto diverso da quello piemontese offre un vino intrigante nei profumi e appagante nel sorso. L'azienda è impegnata anche in un progetto incentrato sulla spumantizzazione, che sfrutta un vigneto a 800 metri di altitudine. Si chiama Battista e già mostra un nobile lignaggio; man mano che avanza l'età delle viti ci aspettiamo grandi soddisfazioni.

**INDIRIZZO** Località Semonte  
06024 Gubbio (PG)  
**TELEFONO** 366 4694636  
**MAIL** [amministrazione@vinisemonte.com](mailto:amministrazione@vinisemonte.com)  
**WEB** [www.vinisemonte.com](http://www.vinisemonte.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 2010  
**VITICOLTURA** A basso impatto ambientale

**ETTARI** 13 **BOTTIGLIE** 19.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia  
Giovanni Colaiacovo  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Filippo Carletti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Filippo Carletti  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Ad accogliervi è Alice Cesarini che trasmette da subito l'entusiasmo di questa cantina. Sicuramente innovativa, pone l'attenzione su due tematiche interessanti. La prima riguarda l'integrità dei vini, ottenuta con il controllo dell'umidità e dei campi elettromagnetici. La seconda interessa la materia prima, con la nascita di una startup parallela legata al mondo degli integratori: utilizzando i derivati dell'uva e del vino, contribuisce a creare un'economia circolare. I risultati delle degustazioni sono ottimi, con una qualità diffusa su tutti i campioni presenti in questa selezione.

**INDIRIZZO** Località Purgatorio  
Torri di Barattano - 06035  
Gualdo Cattaneo (PG)  
**TELEFONO** 0742 99590  
**MAIL** [info@rossobastardo.it](mailto:info@rossobastardo.it)  
**WEB** [www.rossobastardo.it](http://www.rossobastardo.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 2002  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 30 **BOTTIGLIE** 250.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Alice e Chiara Cesarini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Luciano Cesarini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luciano Cesarini  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## CORDARO 2016

Rosso Igt - Dolcetto 100% | Alc.13,5% | €14  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino purpureo. Inebrianti note di frutta a polpa rossa, lampone e arancia sanguinella, poi geranio e chiodi di garofano, pepe nero, cannella e humus. La freschezza rende l'assaggio scorrevole ed elegante, con l'aiuto di tannini setosi. Durevole persistenza con aromi di erbe officinali. Faraona con cipolle rosse caramellate.

## BATTISTA BRUT

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 50%, Pinot nero 50%  
Alc.12% | €21 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## MONTELETO 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €12  
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## CERASINO

Rosso Aromatizzato Dolce - Sangiovese 95%, altre varietà 5%  
Alc.14% | €15 (0,5l) | Bt.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolato

## MONTEFALCO SAGRANTINO 2015

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.15% | €25 | Bt.25.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 12 mesi

Rubino con decisi riflessi granato. Bouquet complesso: confettura di more, timo, rosa canina, sentori di caffè e tabacco; più tenui le percezioni di liquirizia e genziana. Sorso generoso nel volume; tannino avvolgente e ben integrato nel contrappunto calorico. Chiusura con aromi di frutta scura. Cubi di angus scottati con crema di Asiago.

## BENOZZO 2018

Rosso Igt - Sagrantino 100% | Alc.14% | €16 | Bt.25.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## MONTEFALCO ROSSO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Merlot 20%, Sagrantino 15%, Cabernet 5% | Alc.13,5% | €10 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio  
Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## ROSSOBASTARDO 2019

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  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## LA RANDA 2020

Bianco Igt - Grechetto 90%, Sauvignon 10% | Alc.13% | €10  
Bt.15.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di verdure

## PEPEROSA 2020

Rosato Igt - Sagrantino 100% | Alc.14% | €10  
Bt.8.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## SPORTOLETTI

La seicentesca Villa Fidelia evoca immagini di bellezza e signorilità senza tempo che richiamano anche i valori della cantina. Dopo più di quaranta vendemmie, continua senza titubanze una produzione collocata principalmente all'interno della piccola denominazione assisana. I vigneti si trovano tra Spello e Assisi, a distanza dalla valle umbra; in particolare quello dello chardonnay si trova a oltre 500 metri di altitudine, tra boschi e uliveti, e ricorda un contesto quasi montano. Proprio per questo i vini, seppur interpretati con generose estrazioni, mostrano una bevibilità molto invitante.

**INDIRIZZO** Via Lombardia,

1 - 06038 Spello (PG)

**TELEFONO** 0742 651461

**MAIL** info@sportoletti.com

**WEB** www.sportoletti.com

**ANNO FONDAZIONE** 1979

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 30 **BOTTIGLIE** 200.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Ernesto e

Remo Sportoletti

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Riccardo Cotarella

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Riccardo Cotarella

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## TABARRINI

Tra le più rappresentative del panorama montefalchese, è animata da Giampaolo, intriso, al pari della sua cantina, di spontaneità e autenticità, qualità che gli umbri rivendicano come proprie. I vini sono la perfetta sintesi di questi valori, mai ammiccanti o dai tratti sfumati. I tre moschettieri del Sagrantino si lasciano apprezzare per pienezza e per la loro granitica solidità. L'alloro della vittoria per Colle Alle Macchie, più stratificato e sfaccettato rispetto al Campo alla Cerqua, comunque di grande ricchezza; più accondiscendente il Colle Grimaldesco.

**INDIRIZZO** Località Turrita

06036 Montefalco (PG)

**TELEFONO** 0742 379351

**MAIL** info@tabarrini.com

**WEB** www.tabarrini.com

**ANNO FONDAZIONE** 1998

**VITICOLTURA** Ecosostenibile

**ETTARI** 16 **BOTTIGLIE** 70.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì

**PROPRIETÀ** Giampaolo Tabarrini

**CONDUZIONE ENOLOGICA** Emiliano

Falsini, Alessandro Meniconi

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Giampaolo Tabarrini

**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## VILLA FIDELIA BIANCO 2019

Bianco Igp - Chardonnay 50%, Grechetto 50% | Alc.14%

€10 | Bt.15.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

**Manto paglierino fitto e lucente. Solare l'olfatto, parla di pesca tabacchiera, papaia e fiori di sambuco. Estivo il sorso, acidità e sapidità mitigano il calore in un equilibrio coerente; ottima struttura e buona persistenza su aromi di mandorla e mela cotogna. Filetto di trota con salsa al tartufo nero di Norcia.**

## VILLA FIDELIA ROSSO 2019

Rosso Igp - Merlot 70%, Cabernet sauvignon 20%, Cabernet franc 10%

Alc.15% | €16 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ASSISI GRECHETTO 2020

Bianco Dop - Grechetto 100% | Alc.13% | €6

Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

## ASSISI ROSSO 2020

Rosso Dop - Sangiovese 50%, Merlot 30%,

Cabernet sauvignon 20% | Alc.14% | €7 | Bt.80.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 6 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

MONTEFALCO SAGRANTINO  
COLLE ALLE MACCHIE 2017

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.15,5% | €50

Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

**Rubino con nuance violacee. Un turbinio di visciole, ribes nero e more di rovo, poi cenni di alloro, radice di liquirizia, pepe, pomodoro e grafite. Di corpo, vigoroso, fitto il tannino, nobile e mai troppo asciutto; quota alcolica ed estrattiva proporzionate, lunga la chiosa fruttata. Carré di agnello alle erbe fini e tartufo nero.**

MONTEFALCO SAGRANTINO  
CAMPO ALLA CERQUA 2017

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.15,5% | €50

Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

MONTEFALCO SAGRANTINO  
COLLE GRIMALDESCO 2017

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.15,5% | €30

Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## ADARMANDO 2019

Bianco Igt - Trebbiano spoletino 100% | Alc.14% | €22

Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di terra

## MONTEFALCO ROSSO BOCCATONE 2018

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Barbera 25%, Sagrantino 15%

Alc.15% | €20 | Bt.22.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## MONTEFALCO

SAGRANTINO CAMPO

ALLA CERQUA 2017 | 2013 | 2016

ADARMANDO

2016 | 2017

## VILLA FIDELIA

ROSSO 2012 | 2013

## TENUTA BELLAFONTE

Ennesima performance di altissimo profilo per i vini di Peter Heilbron. Torna in guida, dopo un anno di assenza, il Collenotto-  
lo, ed è un ritorno alla grande: la scelta di prolungarne di un anno  
l'affinamento ha giocato un ruolo fondamentale. Dalla precisione  
olfattiva strabiliante, coniugata alla profondità gustativa, questo  
Sagrantino, da sempre vino di innata finezza, adesso è ancora  
più affascinante. L'Arnèto è generoso, densamente fruttato e so-  
lido al gusto. Il Ponentino è tutto giocato sulla misura: invitante  
succosità e invidiabile schiettezza.

**INDIRIZZO** Via Colle Nottolo,  
2 - Località Torre del Colle  
06031 Bevagna (PG)  
**TELEFONO** 0742 710019  
**MAIL** info@tenutabellafonte.it  
**WEB** www.tenutabellafonte.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2008  
**VITICOLTURA** Ecosostenibile

**ETTARI** 11 **BOTTIGLIE** 45.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Peter Heilbron  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Giuseppe  
Caviola, Luca Franchetti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Luca Franchetti  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## TENUTA CASTELBUONO

La splendida architettura dell'azienda rispecchia la perfetta  
compenetrazione fra arte e natura, e dà vita a vini distinti, le-  
gati a una precisa identità territoriale e valoriale, come quella  
della famiglia che li realizza e che omaggia l'areale di Mon-  
tefalco attraverso le sue ottime interpretazioni. In assenza  
del Carapace, il portabandiera, quest'anno il Rosso Ziggurat,  
sorprende per slancio e personalità, e alla fine di un entusia-  
smante testa a testa sorpassa il Rosso Lampante Riserva, che  
resta comunque una garanzia.

**INDIRIZZO** Vocabolo Castellaccio,  
9 - Località Cantalupo  
06031 Bevagna (PG)  
**TELEFONO** 0742 361670  
**MAIL** carapace@tenutelunelli.it  
**WEB** www.tenutelunelli.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2001  
**VITICOLTURA** Biologica certificata

**ETTARI** 32 **BOTTIGLIE** 134.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Lunelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Luca  
D'Attoma, Luca Capaldini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Patrizio Gasparinetti  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### ++++ (93) MONTEFALCO SAGRANTINO COLLENOTTOLO 2016

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.15% | €35 | Bt.13.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 36 mesi

Vivido rosso cremisi. Splendido al naso, con marasca, fragoline  
di bosco, tamarindo, origano, carcadè, tabacco e grafite; più de-  
filati liquirizia e humus. Gusto incentrato su un sontuoso tannino,  
perfettamente raccordato al volume estrattivo. L'acidità bilan-  
ciata arricchisce la notevole lunghezza. Piccione in casseruola  
con funghi galletti.

### ++++ ARNETO 2018

Bianco Igt - Trebbiano spoletino 100% | Alc.13% | €19  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ++++ MONTEFALCO ROSSO POMONTINO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 80%, Sagrantino 20% | Alc.13% | €18  
Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### ++++ MONTEFALCO ROSSO ZIGGURAT 2019

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Cabernet 10%,  
Merlot 5% | Alc.14% | €11 | Bt.98.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Tenui trasparenze dai ricordi porpora sulla pregiata stoffa  
rubino. Ciliegia, amarena, peonia, pepe e chiodi di garofano  
compongono un elegante bouquet con un leggero fondo bal-  
samico. L'ordita trama del tannino ricama un sorso dinamico,  
in un epilogo durevole dai ritorni fruttati. Quaglie caramellate  
con coulis di frutti rossi.

### ++++ MONTEFALCO ROSSO LAMPANTE RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Cabernet 10%, Merlot 5%  
Alc.14,5% | €17 | Bt.85.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

++++ MONTEFALCO  
SAGRANTINO  
COLLENOTTOLO  
2013 | 2014 | 2015

++++ MONTEFALCO  
SAGRANTINO CARAPACE  
2016

## TENUTA CAVALIER MAZZOCCHI 1919

L'azienda conferma i positivi risultati delle ultime annate, ma la qualità raggiunta non ha sopito il desiderio di conquistare nuovi traguardi. Gli ingredienti ci sono tutti: un'importante tradizione familiare, una zona con molti punti d'interesse, vini sempre attraenti e mai omologati. Si riaffaccia in guida il Cento Albe, ciliegio dalla lunga macerazione, che ruba la scena per grazia ed estrosità. Lo Spiffero colpisce per profumo, freschezza e temperamento deciso. Chiude la proposta il Vermentino, dalla sapidità marina e dall'equilibrio gustativo saporito e scorrevole.

**INDIRIZZO** Strada di Collespino,  
39 - Località Schifanoia  
05035 Narni (TR)  
**TELEFONO** 335 6136353  
**MAIL** [tenutamazzocchi@gmail.com](mailto:tenutamazzocchi@gmail.com)  
**WEB** [www.tenutamazzocchi.it](http://www.tenutamazzocchi.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 2010  
**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 10,5 **BOTTIGLIE** 30.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Mazzocchi  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Maurizio Mazzocchi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Maurizio Mazzocchi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## TENUTA FABBRUCCIANO

La Tenuta Fabbrucciano di Giovanni Posati, già trainante nel settore olivicolo e agricolo, da qualche anno si sta facendo strada nel mondo del vino con un progetto volto a omaggiare il Narne con il suo vitigno più caratteristico. Il Ciliegio di Giovanni, così, si riconferma prodotto di punta, e anche la sua versione più semplice risulta espressiva. Il rosso dedicato a Nonno Giovanni, invece, è la prova della riuscita sperimentazione nel settore degli internazionali. Nei bianchi si coglie un senso di pienezza e di autenticità, abbinato a una chiara vocazione gastronomica.

**INDIRIZZO** Strada di Fabbrucciano,  
29 - 05035 Narni (TR)  
**TELEFONO** 328 1875662  
**MAIL** [tenuta.fabbrucciano29@gmail.com](mailto:tenuta.fabbrucciano29@gmail.com)  
**WEB** [www.tenutafabbrucciano.com](http://www.tenutafabbrucciano.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 2010  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 4 **BOTTIGLIE** 25.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Giovanni Posati  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Marco Cecchetti, Andrea Pesaresi  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Andrea Pesaresi  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 CENTO ALBE 2019

Rosso Igp - Ciliegio 100% | Alc.14% | €24 | Bt.950  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi

Violaceo impenetrabile, segnato da ricordi di visciola, succo di ribes, chinotto e menta, con memorie di felce, cioccolato, rabarbaro e liquirizia. Al palato l'effetto pseudocalorico è stemperato dalla stimolante spalla acida; la tonica trama tannica anticipa il gradevole finale. Pappardelle ragu di chianina.

### 🍷 SPIFFERO 2020

Rosso Igt - Ciliegio 100% | Alc.13,5%  
€12 | Bt.7.500 | Ferm. Acciaio e Cemento  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### 🍷 RAGGIO 2020

Bianco Igp - Vermentino 100% | Alc.13,5% | €12  
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 CILIEGIOLO DI GIOVANNI 2018

Rosso Igt - Ciliegio 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.2.500  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

Vivido rosso scarlatto con venature porpora. Si susseguono, alternandosi, i tipici profumi di ciliegia in confettura, geranio, vaniglia, poi balsamicità e incenso. L'acidità si allunga nella presa sapida rallegrata da una precisa struttura tannica. Ritorni fruttati di grande disinvoltura accompagnano a lungo. Filetto di maiale alle ciliegie caramellate.

### 🍷 ROSSO DI GIOVANNI 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 70%, Cabernet franc 30% | Alc.14,5%  
€18 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 CILIEGIOLO 2020

Rosso Igt - Ciliegio 100% | Alc.13% | €9 | Bt.2.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### 🍷 TREBBIANO 2020

Bianco Igt - Trebbiano 100% | Alc.12,5% | €8  
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### 🍷 BIANCO DI GIÒ GIÒ 2020

Bianco Igt - Grechetto 100% | Alc.13% | €13 | Bt.1.500  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 BIANCO DI SOFIA 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €13  
Bt.2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

## TENUTA LE VELETTE

Posizionata felicemente su una collina a est della rupe di Orvieto, la Tenuta Le Velette gode di una posizione privilegiata, da cui è possibile ammirare la sontuosità del duomo. L'azienda continua a raccontare questa parte d'Italia, con le sue tipiche interpretazioni dei vitigni tradizionali, e qualche concessione agli internazionali. L'estensione vitata è importante, e tante sono le etichette che compongono la gamma, tutte di considerevole livello qualitativo e caratterizzate da grande freschezza gustativa, con il Lunato a ergersi in cima a tutti.

**INDIRIZZO** Località Le Velette,  
23 - 05018 Orvieto (TR)  
**TELEFONO** 0763 29090  
**MAIL** info@tenutalevelette.com  
**WEB** www.tenutalevelette.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1860  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 120 **BOTTIGLIE** 280.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Tenuta Le Velette  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Elisabetta Barbieri, Samuele Cacciarino  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Staff aziendale**  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

## TENUTA VITALONGA

Nell'Alto Orvietano, ricco di storia, natura e paesaggi mozzafiato, i fratelli Maravalle confermano il valore del percorso intrapreso ormai da diversi anni. Vitigni come sangiovese e montepulciano, associati agli internazionali, danno vita a un variegato repertorio, in purezza e da uva di qualità, dove i rossi risultano generosi e di indole morbida. Il Phiculle e il Terra di Confine avvalorano gli ottimi livelli qualitativi. Sorprende la bevibilità dello Chardonnay e dell'Elcione, insieme alla facilità di approccio del resto dell'assortimento.

**INDIRIZZO** Località Montiano  
05016 Ficulle (TR)  
**TELEFONO** 0763 836722  
**MAIL** info@vitalonga.it  
**WEB** www.vitalonga.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2001  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 19 **BOTTIGLIE** 120.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Gian Luigi e Pier Francesco Maravalle  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
**Gabriele Mari**  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

### ORVIETO CLASSICO SUPERIORE LUNATO 2020

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  
Vivace paglierino dai riflessi dorati. Incipit di frutta tropicale e gelsomino; emergono poi erbe aromatiche e accenni agrumati. L'ingresso gustativo, inizialmente caldo, è ben bilanciato da una spalla acida fruttata che ne allunga il piacere fino a un protratto epilogo amaricante. Risotto con zucchine e gamberetti.

### ORVIETO CLASSICO BERGANORIO 2020

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  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### CALANCO 2015

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Cabernet sauvignon 40% | Alc.13% | €19 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### TRALUCE 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### GAUDIO 2015

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.13% | €19 | Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### ROSSO ORVIETANO ROSSO DI SPICCA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 85%, Canaiolo 15% | Alc.13% | €9 | Bt.90.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### PHICULLE 2019

Rosso Igt - Cabernet 70%, Sangiovese 30% | Alc.14,5% | €20 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi

**Rubino compatto.** Nuance di mora e ciliegia sotto spirito s'incrociano felicemente con polvere di caffè, tabacco e erbe balsamiche. Al gusto morbidezza e volume fanno spazio a un tannino evoluto e una garbata freschezza. Persistente, contraddistinto da spezie e confetture. Costine di maiale alla brace.

### TERRA DI CONFINE 2019

Rosso Igt - Montepulciano 70%, Merlot 30% | Alc.14,5% | €18 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### VITALONGA CHARDONNAY 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### ELCIONE 2020

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 40%, Merlot 40%, Sangiovese 20% | Alc.14,5% | €8 | Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### MONTENIBBIO 2019

Rosso Igt - Merlot 50%, Sangiovese 50% | Alc.14,5% | €12 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 9 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### VITALONGA ROSÉ 2020

Rosato Igt - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50% | Alc.13,5% | €8 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## TERRE DE LA CUSTODIA

L'obiettivo è da sempre quello di produrre vini capaci di leggere e tradurre un luogo peculiare come questo, distinguendosi per qualità in un mercato competitivo, dove l'immissione di nuove etichette è spesso accolta con diffidenza. A tale proposito, quest'anno assistiamo all'uscita di una nuova proposta da uve merlot, proveniente dalla vigna San Martino, nella tenuta di Torreccecona in Todi, rilevata dalla famiglia nel 1975 da un gentiluomo francese. Si tratta di una Riserva di strabiliante spesso-re qualitativo, che va ad affiancare un ventaglio ben collaudato.

**INDIRIZZO** Vocabolo Palombara  
06035 Gualdo Cattaneo (PG)  
**TELEFONO** 0742 92951  
**MAIL** info@terredelacustodia.it  
**WEB** www.terredelacustodia.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2003  
**VITICOLTURA** Lotta integrata  
**ETTARI** 170 **BOTTIGLIE** 2.000.000

**PRODUZIONE OLEARIA** Sì  
**PROPRIETÀ** Famiglia Farchioni  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Paolo Romaggioli, Riccardo Cotarella  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Tiziano Maschio  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## TERRE DE TRINCI

Esordio in guida per questa cooperativa, bandiera di Foligno per storicità di produzione e per prodotti capaci di rappresentarla degnamente. Il suo nome richiama quello nobile dei Trinci, signori del paese dal XIV al XV secolo. Da diversi anni ormai, nei vigneti, gli autoctoni sagrantino e grechetto sono stati affiancati dagli internazionali merlot, cabernet sauvignon e chardonnay. Il Montefalco Sagrantino Ugolino si fa ammirare per autenticità e finezza; gli altri rossi per carattere e bevibilità. Il Grechetto parla di sapidità e tipicità. Godibile il rosato da sagrantino La Bernarda.

**INDIRIZZO** Via Fiamenga,  
57 - 06034 Foligno (PG)  
**TELEFONO** 0742 320165  
**MAIL** cantina@terredetrinci.com  
**WEB** www.terredetrinci.com  
**ANNO FONDAZIONE** 1992  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 140 **BOTTIGLIE** 700.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Società  
**Cooperativa Agricola**  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Nicola Mattoni  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 (92) COLLI MARTANI MERLOT VIGNA SAN MARTINO RISERVA 2016

Rosso Doc - Merlot 100% | Alc.14,5% | €25 | Bt.3.235  
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Striature purpuree su raffinato rubino, olfatto stratificato che alla mora di gelso intervalla cassis, viola, chinotto, liquirizia, grafite, polvere da sparo e carruba. Ingresso gentile, tannino fuso nella struttura e disteso nella freschezza mentolata. Chiosa fruttata di lunghissima estensione. Cosciotto d'agnello in salsa di prugne.

### 🍷 MONTEFALCO ROSSO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Sagrantino 20%, Montepulciano 10%  
Alc.14,5% | €13 | Bt.120.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### 🍷 COLLI MARTANI GRECHETTO 2020

Bianco Doc - Grechetto 100% | Alc.13,5% | €7  
Bt.320.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Piatti di pesce

### 🍷 ROSATO 2020

Rosato Igp - Sangiovese 34%, Merlot 33%, Pinot nero 33%  
Alc.12,5% | €8 | Bt.45.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### 🍷 MONTEFALCO SAGRANTINO UGOLINO 2015

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.14% | €18 | Bt.10.000  
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 24 mesi

Un lieve accenno granato vena un cremisi compatto. Scrigno odoroso con confettura di prugna, visciola e rosa canina, a cui seguono spezie dolci, cacao e tabacco. In bocca è intenso e morbido, il tannino vellutato è in equilibrio con la generosa componente calorica. Finale fruttato. Stufato di cinghiale.

### 🍷 CAJO 2019

Rosso Igt - Sagrantino 34%, Cabernet sauvignon 33%, Merlot 33%  
Alc.14,5% | €8 | Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 MONTEFALCO ROSSO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 65%, Merlot 20%, Sagrantino 15% | Alc.14,5%  
€7 | Bt.160.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 8 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🍷 COLLI MARTANI GRECHETTO 2020

Bianco Doc - Grechetto 100% | Alc.13% | €5 | Bt.50.000  
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 3 mesi  
**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 LA BERNARDA 2020

Rosato Igt - Sagrantino 80%, Merlot 20% | Alc.14% | €6  
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 4 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

🍷 MONTEFALCO  
ROSSO RUBIUM RISERVA  
2015 | 2016 | 2017

## TERRE MARGARITELLI

L'azienda perugina, nel corso dell'ultimo anno, ha dimostrato la propria costante volontà di miglioramento attraverso conduzioni enologiche innovative, che hanno esaltato le caratteristiche intrinseche dei vitigni e l'espressività dei vini. Il risultato non si è fatto attendere, consolidando quanto di buono già intravisto nel corso delle passate degustazioni. Il Pictoricus, vera e propria sfida della cantina, è prossimo a punteggi di pura eccellenza. Il Freccia degli Scacchi e il Greco di Renabianca condividono l'impeccabile tratto varietale e la decisa personalità.

**INDIRIZZO** Località Miralduolo  
06089 Torgiano (PG)  
**TELEFONO** 075 7824668  
**MAIL** [info@terremargaritelli.com](mailto:info@terremargaritelli.com)  
**WEB** [www.terremargaritelli.com](http://www.terremargaritelli.com)  
**ANNO FONDAZIONE** 1950  
**VITICOLTURA** Biologica certificata  
**ETTARI** 52 **BOTTIGLIE** 120.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Famiglia Margaritelli  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Maurilio Chioccia  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Stefano Antognoni  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

## TRENTA QUERCE

Prima volta in guida per questa piccola realtà umbra mossa dalla passione di Mariabarbara Conti, agronoma ed enologa, che dopo importanti collaborazioni in varie zone d'Italia ha deciso di produrre il proprio vino in un percorso di artigianalità e naturalezza. In un terroir caratterizzato da terreni argilloso-calcarei, risalenti al Pleistocene, il merlot la fa da padrone. Una scelta vincente anche alla luce degli assaggi, che confermano la bontà del progetto. Il 30 Metodo Classico risalta per forza e dinamicità. Una produzione sicuramente da tenere d'occhio nel tempo.

**INDIRIZZO** Vocabolo Cerreto, 144  
05020 Lugnano in Teverina (TR)  
**TELEFONO** 339 7653710  
**MAIL** [info@trentaquerce.it](mailto:info@trentaquerce.it)  
**WEB** [www.trentaquerce.it](http://www.trentaquerce.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 2008  
**VITICOLTURA** Biologica  
**ETTARI** 2,8 **BOTTIGLIE** 8.000

**PRODUZIONE OLEARIA** SÌ  
**PROPRIETÀ** Mariabarbara Conti  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Mariabarbara Conti  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Mariabarbara Conti  
**VENDITA DIRETTA SÌ** **VISITA IN AZIENDA SÌ**

### ++++ TORGIANO ROSSO PICTORICUS RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €108 | Bt.800

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino di aristocratica fittezza. Ingolosiscono i profumi di frutta rossa sotto spirito con sfumature di rosa e rosmarino, che si uniscono a tratti di corteccia, con il contrappunto delle spezie dolci. Sorso di volume, morbidezze bilanciate da tannini e freschezza. Raffinato setale con richiami di incenso. Tagliata di manzo alla Robespierre.

### ++++ TORGIANO ROSSO FRECCIA DEGLI SCACCHI RISERVA 2018

Rosso Docg - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €37 | Bt.5.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ++++ GRECO DI RENABIANCA 2020

Bianco Igt - Grechetto 100% | Alc.15% | €20

Bt.7.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 3 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### ++ ROSATO DI TORGIANO VENTUROSA 2020

Rosato Doc - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €12

Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

### +++ 30 MERLOT 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.6.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Buona concentrazione per un rubino vivido che già dall'aspetto lascia intuire un naso succoso in bilico tra piccoli frutti rossi, ciliegia sotto spirito e viola, con una suggestiva traccia di eucalipto in sottofondo. Tannino scorrevole e ben proporzionato. Rinfrescante e di durevole persistenza. Piccione in salmi.

### +++ 30 METODO CLASSICO 2018

Rosato Metodo Classico - Merlot 100% | Alc.12% | €16 | Bt.1.300

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 18 mesi sui lieviti

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità



## VILLA MONGALLI

La cantina prosegue nel solco della produzione di qualità, con un'eccellente costanza di risultati che ha contraddistinto le ultime uscite. Protagonisti indiscussi, anche grazie a esposizione e altitudine ottimali, sono il sagrantino e il trebbiano spoletino. Quest'ultimo, raccolto nella seconda decade di novembre, si arricchisce di ulteriori due ettari di impianto, con lo scopo di diversificare ulteriormente la produzione con una prossima etichetta caratterizzata da una macerazione più lunga. Conferma di ottimo livello per i due Montefalco Sagrantino in assaggio.

**INDIRIZZO** Via della Cima,  
52 - Località Cappuccini  
06031 Bevagna (PG)  
**TELEFONO** 0742 360703  
**MAIL** cantina.villamongalli@gmail.com  
**WEB** www.villamongalli.com  
**ANNO FONDAZIONE** 2000  
**VITICOLTURA** Biologica

**ETTARI** 18 **BOTTIGLIE** 80.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Pierpaolo Menghini  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Emiliano Falsini  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Renzo Appolloni  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## VILLA SOBRANO

Nel castello, risalente al secolo XIII, roccaforte militare prima e villa nobiliare poi, ha trovato dimora la cantina della famiglia Palmucci. Per tutto l'anno bottiglie, barrique e tonneau godono di temperatura e umidità costanti grazie allo spessore dei muri e all'ubicazione degli ambienti di vinificazione, posti nel seminterrato: fattori ideali per la maturazione e l'affinamento. Terreni particolari quelli di Sobrano, ricchi di sabbie silicee e arenarie: i vini ne traggono un profilo molto interessante, mai forzati nelle concentrazioni ma capaci di ottime evoluzioni.

**INDIRIZZO** Località Sobrano, 33  
Frazione Rosceto - 06059 Todi (PG)  
**TELEFONO** 075 887127  
**MAIL** info@cantinasobrano.it  
**WEB** www.cantinasobrano.it  
**ANNO FONDAZIONE** 1998  
**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 13 **BOTTIGLIE** 40.000  
**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Giovanni Palmucci  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Paolo Peira  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Giovanni Palmucci  
**VENDITA DIRETTA** Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

## 🍷 MINGANNA 2019

Bianco Igt - Trebbiano spoletino 100% | Alc.14%  
€23 | Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Giallo paglierino, solare, dai riflessi dorati. Bouquet tropicale di mango e frutto della passione, poi cedro, tartufo bianco, richiami salmastri e di erbe aromatiche. Avvolge con calore il palato, ravvivandolo con una vena fresco-sapida che sfuma lentamente su ricordi agrumati. Fricassee di coniglio al tartufo bianco.

## 🍷 MONTEFALCO SAGRANTINO DELLA CIMA 2017

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.16,5% | €45 | Bt.3.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

🍷 MONTEFALCO SAGRANTINO  
POZZO DEL CURATO 2017

Rosso Docg - Sagrantino 100% | Alc.16% | €30 | Bt.15.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## 🍷 CALICANTO 2020

Bianco Igt - Trebbiano spoletino 100% | Alc.13,5%  
€18 | Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## 🍷 MONTEFALCO ROSSO LE GRAZIE 2019

Rosso Doc - Sangiovese 60%, Sagrantino 15%, Cabernet sauvignon 10%, Merlot 10%, Syrah 5% | Alc.15,5% | €20  
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

## 🍷 MARTINUS 2020

Bianco Igp - Pinot bianco 100% | Alc.12,5% | €12  
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Riverberi dorati impreziosiscono un paglierino che si manifesta in un accattivante gioco di rimandi tra mango, fiori ed erbe di campo, con una sfumatura di cipria. In bocca è rotondo e dalla slanciata presa sapida che bilancia un'indole morbida e suadente. Ottima persistenza con echi fruttati. Filetto di trota all'ananas.

## 🍷 DONNA SABINA 2018

Bianco Igp - Grechetto 100% | Alc.13% | €16  
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## 🍷 BARTOLOMEO 2016

Rosso Igp - Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50% | Alc.13%  
€16 | Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

## 🍷 BAPTA 2019

Rosso Igp - Merlot 100% | Alc.13% | €12  
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

## 🍷 BELISARIUS 2020

Bianco Igp - Grechetto 100% | Alc.15% | €12  
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi  
**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

## 🍷 MINGANNA 2018

Fresca di mezzo secolo di storia, e di certificazione biologica, l'azienda si è presentata con una grande novità: tre nuovi vini provenienti da cloni antichi di cilieggiolo e malvasia, due uve che da sempre rappresentano la garanzia produttiva di questo piccolo gioiello viticolo dell'areale amerino. I novizi si caratterizzano per la grande bevibilità, nel pieno rispetto del varietale. Quest'anno mancano due cavalli di razza, Sciurio e Vigna Vecchia, ma ci pensa il Majolo a conquistare lo scettro.

INDIRIZZO Via Ortana, 122

05022 Amelia (TR)

TELEFONO 0744 970011

MAIL [info@cantinezanchi.it](mailto:info@cantinezanchi.it)

WEB [www.cantinezanchi.it](http://www.cantinezanchi.it)

ANNO FONDAZIONE 1970

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 35 BOTTIGLIE 65.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Leonardo Zanchi

CONDUZIONE ENOLOGICA

Pietro De Sanctis

CONDUZIONE AGRONOMICA

Staff aziendale

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

Fabiano gestisce questa bella realtà familiare del Tuderte. Tra sperimentazioni con l'antico autoctono grero e le certezze garantite dal grechetto, si proietta verso un futuro di soddisfazioni. Beatrice dirige il bistrot, dove le prelibatezze tipiche si sposano perfettamente con i loro vini. Il Barbadoro, splendida espressione di grechetto gentile, si conferma l'etichetta di punta. Il Nerobacco carezza il palato in un connubio di freschezza e serico tannino. Il Biancospino conferma quanto la cantina sappia ben interpretare il bianco autoctono da cui proviene.

INDIRIZZO Vocabolo Vallone,

197 - Località Collevallenza

06059 Todi (PG)

TELEFONO 075 8948557

MAIL [info@cantinazazzera.com](mailto:info@cantinazazzera.com)

WEB [www.cantinazazzera.com](http://www.cantinazazzera.com)

ANNO FONDAZIONE 2004

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 13 BOTTIGLIE 35.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Beatrice e

Fabiano Zazzera

CONDUZIONE ENOLOGICA

Alessandro Carletto

CONDUZIONE AGRONOMICA

Alessandro Carletto

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

## ++++ (92) MAJOLO 2016

Bianco Igt - Malvasia bianca lunga 100% | Alc.13,5%

€24 | Bt.3.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 22 mesi

Paglierino luminosissimo con barlumi oro. Una delicata aromaticità anticipa frutta a polpa bianca e gialla, agrumi, fiori di sambuco e frutta secca. Seguono tracce vanigliate e un corredo di erbe aromatiche. Assaggio di grande finezza gustativa, con finale lungo e sapido. Robiola di Roccaverano.

## +++ AMELIA ROSSO ARMANÉ 2017

Rosso Doc - Sangiovese 85%, Cilieggiolo 15% | Alc.14%

€10 | Bt.12.000 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 3 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

## +++ AMELIA CILIEGGIOLO ANTICHI CLONI 2020

Rosso Doc - Cilieggiolo 100% | Alc.13,5% | €15

Bt.1.908 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

## +++ ANTICHI CLONI ROSATO 2020

Rosato Igt - Cilieggiolo 100% | Alc.12,5% | €15

Bt.1.212 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

## +++ MALVASIA ANTICHI CLONI 2020

Bianco Igt - Malvasia bianca lunga 100% | Alc.13,5%

€15 | Bt.1.572 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

## +++ AMELIA BIANCO PIZZALE 2020

Bianco Doc - Trebbiano 80%, Malvasia bianca lunga 20%

Alc.12,5% | €10 | Bt.5.000 | Ferm. Cemento

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

## +++ BARBADORO 2020

Bianco Igp - Grechetto 100% | Alc.15% | €14 | Bt.4.500

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi

Filigrana oro su un giallo dalla verve inattesa. Pesca e pera aprono le danze, poi fiori di ginestra, aneto e sul fondo la nocciola. Vino di corpo e leggiadra rotondità, l'alcol fa da contraltare al dinamismo acido e sapido che ne prolunga l'epilogo ammandorlato. Straccetti di pollo al radicchio e noci.

## +++ NEROBACCO 2019

Rosso Igp - Merlot 100% | Alc.14,5% | €10

Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

## ++ BIANCOSPINO 2020

Bianco Igp - Grechetto 100% | Alc.14% | €10

Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure