

2020

RASSEGNA STAMPA

CANTINA FRATELLI PARDI





STAMPA
ESTERA

Montefalco Sagrantino - Entering A New Chapter



Tom Hyland Contributor

Food & Drink

I write about wine (and sometimes food) from around the world.



Sagrantino Vineyards at Tenuta Bellafonte, Bevagna PHOTO ©TOM HYLAND

Montefalco Sagrantino is among the richest, most powerful of all Italian wines. That statement alone would believe you to think that it is also one of the most critically praised and beloved of all the country's wines. But that simply is not the situation. However, thanks to a renewed effort by area producers, Montefalco Sagrantino is enjoying a renaissance, as vintners are crafting more refined offerings that display a new era for this wine and potentially, more attention from critics and consumers alike.

The name of the wine derives from the town of Montefalco in central Umbria; Sagrantino is the only variety that can be used to make the wine. This gives the wine a unique identity, much like Barolo that is produced entirely with Nebbiolo, or Brunello di Montalcino, crafted exclusively from Sangiovese.

However, as Sagrantino is one of the most tannic varieties in the world - arguably the most tannic of all the major varieties in Italy - this accounts for a problematic image of Montefalco Sagrantino being a wine that is too bitter and rough, a wine that lacks charm and elegance.

It's an image that area producers have battled for years, and now they're doing something about it. Maturing the wine in large casks known as *grandi botti* is one way to lessen the tannic identity of the wine, although some producers that use barriques for aging have also found ways to craft more elegant wines. The real secret, according to many local producers, is their work in the vineyards.



Marco Caprai, Arnaldo Caprai, Montefalco PHOTO ©TOM HYLAND

PROMOTED

Grads of Life **BRANDVOICE**
| Paid Program

What Is The Missing Link Between
Jobs And People?

UNICEF USA **BRANDVOICE**
| Paid Program

Desperate Times For Children
And Families In Syria

Civic Nation **BRANDVOICE**
| Paid Program

Crafting A Newsletter Out Of
First Gen Experiences

Marco Caprai, proprietor of Arnaldo Caprai, one of the area's most critically praised wine estates, notes the change in planting today compared to several decades ago. "The vineyards over the past 60-70 years had no more than 1000 plants per hectare. Every plant produced more than 10/15 kilos a plant. Today every plant produces no more than one half kilo or 700 grams per plant.

"It was not possible then to produce a good wine every year. Harvest would be in November and after the first week of November, the temperature would be cold. There was fog. Only in a few years was quality excellent. So the first thing was to resolve the problem in the vineyards. The first step to excellence for Sagrantino in the vineyards. Today it is normal to have 7000 plants per hectare or more - we have no less than 8000 plants per hectare."

At Antonelli, proprietor Filippo Antonelli notes that many vineyards were planted in the mid-1990s, as "it was difficult to keep the vineyards that were planted in the 1970s and '80s, as they were planted in silly ways with large rows. It was not the historical tradition, but one that emerged after WWII." As for the more recently planted vines, quality has greatly improved, as the vintner remarks, "Now the vineyards are more than 20 years old and the result is different."

As for managing the tannins of Sagrantino, Antonelli points out that harvest is dependent on a new way of thinking. "In the past, we were looking at sugar and acidity content. Now every day, we taste the berries and skins, as well as the seeds to see if they are ripe or not ripe."

Interestingly, Caprai and Antonelli have two very different cellar techniques, as Caprai matures his wines in barriques, while Antonelli opts for *grandi botti*. Yet each receives high ratings from critics and is considered one of the best producers of Montefalco Sagrantino; thus it is the work in the vineyards that has greatly affected the quality of recent releases. Other top producers of this wine include **Tenuta Bellafonte, Paolo Bea, Bocale, Scacciadiavoli, Lungarotti, Fratelli Pardi** and **Tenuta Castelbuono**.

Caprai sums up his vision, one that is shared by other Sagrantino producers seeking more critical and marketplace success. "It's important to have a vision for the world. This is not a wine for Montefalco, this is a wine for the world. Sagrantino is unique - there is no other varietal that is similar. It has a great capacity of longevity. The wine is very rich, with a very strong Italian identity."



Fratelli Pardi Montefalco Sagrantino "Sagrantino" PHOTO ©TOM HYLAND

Notes on new releases of Montefalco Sagrantino

Antonelli 2015 - Aromas of fresh morel cherry and rose petals. Very good to excellent concentration. Rich mid-palate, very elegant approach. Well balanced tannins, very good acidity, excellent complexity. One of the most consistent producers of Montefalco Sagrantino. Peak in 10-12 years. **Outstanding**

Bocale 2015 - Black cherry, black plum and charred meat aromas. Medium-full, this has rich, young tannins, very good persistence, good acidity and excellent overall harmony. Peak in 10-12 years. **Excellent**



Collealldole 2015 - Aromas of cacao, black currant, black cherry and oregano. Medium-full with very good to excellent concentration. Rich mid-palate - thick and chewy. Good acidity and complexity with very good persistence. Give plenty of time. Best in 10-12 years. **Excellent**

Lungarotti 2016 - Aromas of morel cherry, black cherry and violets. Medium-full; very good to excellent concentration. Big tannins, so give time, but this is quite elegant in its approach. Peak in 12-15 years. **Excellent**

Paolo Bea "Pagliaro" 2011 - Aromas of morel cherry, hint of soy and allspice. Medium-full, with subdued wood notes, good acidity and firm tannins. Best in 7-10 years. Distinct, subdued, traditional style I greatly respect. **Excellent**

Adanti "Il Domenico" 2008 - Menthol, dried morel cherry and clove aromas. Medium-full with very good to excellent concentration. The tannins are a bit drying, but there is very good persistence and lively acidity, giving the wine a nice freshness. This will hold for some time - enjoy over the next 12 years, perhaps longer. **Excellent**

Arnaldo Caprai "Collepiano" 2015 - Chocolate, black cherry and anise aromas. Medium-full with excellent concentration. Rich mid-palate, big tannins that are well integrated and balanced. Excellent persistence, very good acidity. Impressive, but best with another 2-3 years of aging, peak in 15-20 years. **Outstanding**

Benedetti & Grigi 2014 - Aromas of morel cherry and red plum, with hints of tobacco and coffee. Medium-full with very good concentration. Very good acidity, elegant tannins, excellent persistence. Very graceful wine - nicely stated. Approachable now - peak in 10-12 years. **Outstanding**

Tenuta Castelbuono (Tenute Lunelli) 2015 - This is the Montefalco estate of the Lunelli family, proprietors of Ferrari *metodo classico* in Trentino. Aromas of black raspberry, black cherry, clove and purple iris. Full-bodied with excellent concentration. Rich mid-palate, lengthy finish, excellent persistence, rich tannins, very good acidity, excellent overall harmony. Give plenty of time - peak in 15-20 years. **Outstanding**

Scacciadiavoli 2015 - Black plum, black raspberry and clove aromas, with notes of purple iris. Medium-full with excellent concentration. Rich fruit, excellent ripeness. Rich tannins, elegantly presented. Very good acidity, excellent complexity. Beautifully made in an understated style. Peak in 10-12 years, perhaps longer. **Outstanding**

Tenuta Bellafonte "Collenottolo" 2013 - Intriguing aromas of iodine, black cherry, boysenberry and black-eyed susans. Excellent depth of fruit, very good acidity, round elegant tannins, excellent complexity. The oak notes are well integrated. Stylish and harmonious! Peak in 10-12 years, perhaps longer. **Superb**

Fratelli Pardi "Sagrantino" 2015 - This is a single vineyard Montefalco Sagrantino from a hilltop plot just outside the town of Montefalco. Aromas of red plum, red poppy and black cherry. Medium-full with excellent concentration. Big tannins, but beautifully managed and balanced. Very good acidity, outstanding persistence. Excellent harmony of all components. As big a wine as this is, it is extremely graceful. For me, this is the perfect representation of the elegance and charm that can be attained with Montefalco Sagrantino. Peak in 15-20 years. **Superb**



Charles Scicolone on Wine

HOME ABOUT

A Wine Tasting to Remember

Just before I was to leave for Italy I was invited by Riccardo Gabrielli of PR comunicare il vino to *Il Gattopardo* restaurant. Riccardo represents many of the best wineries in Italy and I am always happy to taste the wines and speak with Riccardo. At the time I did not realize that this was going to be my last wine tasting for some time given the present situation. I was very happy the wines were showing so well.



Riccardo

When I arrived there was only one other person at the table, Alfredo Miccoli, chef/owner of *Al Mar* restaurant in Brooklyn, NY. I know Alfredo and have been to his restaurant and was looking forward to discussing the wines with him.

THE WINES



Le Grane Colli (Le Marche) DOC 2018 made from 100% Ribona (aka Macerato) Boccadigabbia. Ribona is a rare grape varietal grown only in the province of Macerata. The 23 hectares of vineyards stand on hills in two separate zones in Civitanova and Macerata. The soil is sandy-clayey and the exposure is northeast and the training system is guyot. The grape clusters are soft crushed and fermentation lasts for about 12 days in temperature controlled stainless steel tanks. After fermentation, whole slightly overripe berries are added to the wine. This second fermentation lasts for 10 days and allows an added extraction of compounds and aromatics from the skins. This is a well-structured wine with fragrances of ripe citrus fruit and a hint of melon.



La Lupinella Trebbiano Toscana IGT 2018 made from 100% Trebbiano. The vineyard is in Sant'Ansano (Vinci). The grapes are carefully selected by hand and a small part, about 2%, is picked from the bunches, set aside and later added during fermentation which takes place in terracotta jars, to intensify the aromatic character of the wine. The wine remains on the lees for a minimum of 6 months without undergoing malolactic fermentation and is aged at least 3 months in the bottle before release. This is a fresh fruity well-balanced wine with hints of peach, white flowers and a touch of almonds.



Pinot Grigio "Ramato" Friuli Colli Orientali 2018 **Valentino Butussi** made from 100% Pinot Grigio planted in 1984, 1978 and 2004 on hill slopes of Eocene-era stratified marl and sandstone. There are 4,400 vines per hectare and the training system in guyot. Selected hand picked grapes harvested in September when the grapes have reached optimal ripeness. The grapes are destemmed and gently pressed and the resulting must is chilled to 10-12 degrees C. The free-run must is separated from the second-quality juice and sent to be fermented. The wine remains for 6 months in steel casks and 2 to 4 months in bottle before release. The wine has aromas and flavors of citrus fruit, with a touch of acacia blossoms.

Rosato di Nero d'Avola "Luigia" IG 2018 IGT, Sicily **Barone Sergio** made from 100% Nero d'Avola. This is a Nero d'Avola vinified like a white wine. The wine is aged in steel for 6 to 7 months and in bottle for 2 months before release. It is an easy to drink fruity wine with hints of strawberry, cherry and black currants.



Dolcetto di Diano d'Alba DOCG "Garabei" 2017 **Giovanni Abrigo** made from 100% Dolcetto planted in 1968. The estate is situated on a hill in Diano d'Alba at a high altitude. They own 11 hectares of vineyards. The soil is sandy with a lot of gravel. The juice is fermented naturally on the skins for 8 days in stainless steel tanks. After racking the wine is aged for 12 months in stainless steel and spends 4 more months in bottle before release. The wines are not filtered or fined. Sustainable farming methods are used. The wine has hints of red fruit, cherries and raspberries with a hint of spice and a touch of lavender. I was able to drink this wine with dinner one night and was very impressed it.



Costa Toscana IGT 2014 "Vallino" **La Regola** made from Cabernet Sauvignon with a variable percentage of Sangiovese. The vineyards are at 150 to 200 meters. The soil is red Mediterranean with many stones. Harvest is by hand with a careful selection. Manual selection of grapes in the winery, medium maceration, fermentation is in natural concrete vats at a controlled temperature. After malolactic fermentation the wine ages for 12 months in French barriques of second and third passage. The wine remains in bottle for at least 12 months before release. This is a concentrated wine with hints of red and black berries, a touch of spice and a note of vanilla.



Pietro Beconcini "IXE" IGT Toscana Tempranillo 2016 The name is the Tuscan pronunciation for the letter X. The letter X stands for unknown vines. In the early 1950's, 213 vines of unknown species were found in the vineyard which were called X vines. With help from the Ministry of Agriculture these vines were declared to be Tempranillo a few years ago. In June of 2009, Tempranillo was enrolled in the Tuscan register. As far as I know Tempranillo was never cultivated before in Italy.

This wine is made from 99.9% of Tempranillo and a touch of Sangiovese. The winery is located in the town of San Miniato. The vineyard is 3.5 hectares and the grapes are all from the new vineyards planted in 1997 using a massal selection from buds taken from the century old vines of Tempranillo from the *Vigna alle Nicchie*. The training is spurred cordon. Soil is sandstone with marine fossil formation, well integrated with abundant clay. 100/150 meters above sea level and there are 7,000 vines per hectare. Harvest the first 10 days of September. The grapes are dried for 4 weeks and they obtain a total yield of 70%. Fermentation takes place in temperature controlled glass lined cement vats and maceration is for 3 weeks. Aging lasts for 14 months in 70% French barriques and 30% American oak barriques of second passage. 6 months in bottle before release. First passage in barriques is for the wine from the grapes of the historical vineyard *Vigna alle Nicchie* that goes into the wine of the same name. This origin of this grape variety is not known for certain.



CANTINA FRATELLI PARDI



Tintilia Del Molise Rosso DOP Cantine Catabbo made from 100% Tintilia from San Martino in Pensilis. The vineyard is at 300 meters and the soil in medium clay. The vineyard was planted in 1998. The cultivation is low cordon outcrop and there are 4,400 vines per hectare. Harvest is by hand the first week of October. Fermentation lasts for 15 to 20 days. The wine remains in steel for 12 months and then in bottle until release. The wine has hints of red fruit, cherry, with a note of dried flowers and a touch of licorice and spice.



Montefalco Rosso 2016 Bocale made from 70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 10% Merlot and 5% Colorino. Harvest takes place by hand from the last ten days of September to early October. Vinification is exclusively with natural enzymes. The wine does not undergo any kind of stabilization or filtration. Presence of sediment should be considered a guarantee of authenticity. The wine is aged in barrels and barriques for about 12 months and aged in bottle for at least 6 months before release. This is a balanced wine with hints of cherry, violets and floral scents and a touch of spice.



Montefalco Rosso Riserva 2016 Pardi made from 70% Sangiovese, 15% Sagrantino, Merlot and Cabernet 15%. Harvest takes place the first of October. Fermentation takes place with the skins for 10 days. Alcoholic and malolactic fermentation is in stainless steel. The wine is aged in barriques for 12 months and in steel for 6 months. The wine remains in bottle for 6 months before release. The wine has hints of red berries, plum, clove and a hint of tobacco.

Trefiano Carmignano 2013 Capezzano made from 80% Sangiovese, 10% Cabernet and 10% Canaiolo. The exposure is south/west and the vineyards are at 150 to 200 meters. The age of the vines is 22 years. The soil is clay schist and limestone. Vinification is in steel tanks. There is 7 days of alcoholic fermentation followed by another maceration with the skins, before racking at a controlled temperature. Malolactic fermentation is in French tonneaux. The wine is aged in tonneaux for 24 months and in bottle for about one year before release. This is a wine with hints of red fruit, violets, spicy notes and what I call the aroma of sunshine on the Tuscan pines.



Food

Warning: This \$20 rosé may make you smile from ear to ear

By **Dave McIntyre**
May 8

★★★★ Exceptional ★★☆☆ Excellent ★☆☆☆ Very Good



From left, Cantina Fratelli Pardi Trebbiano Spoleтино 2019, Cantina Fratelli Pardi Montefalco Rosso 2017, Cameo Collection Rosé NV — Ella Fitzgerald, Moulin des Vrillères Sancerre Rosé 2019, Domaine Bellevue Touraine Rosé 2019. (The Washington Post)

This week's selections include three fascinating rosés. From Virginia, we have a tribute to the centenary of women's suffrage in a collaborative, elegantly packaged and delicious wine honoring 12 women in Virginia history. And when we think of rosé, the Loire Valley in France may not leap to mind, but here are two delicious examples — a top-notch Sancerre rosé of pinot noir and a moderately priced wine that can turn any meal into a party.

We also have a red and a white wine from a family producer in Perugia, in central Italy. It's a region that doesn't often get on our wine radar, but these wines are delicious.

GREAT VALUE

Cantina Fratelli Pardi Montefalco Rosso 2017

★★★

Italy, \$20

What an exuberant blend of sangiovese and sagrantino, with some merlot and cabernet sauvignon filling in the blanks. This wine brought a smile to my face at first sniff and carried the feeling through dinner. The winery has a Riserva (\$30) that is 100 percent sagrantino aged in oak; it is also quite good, but save it for a few years and enjoy this beauty now. ABV: 14.5 percent.



Imported and distributed by Simon N Cellars: Available in the District at A. Litteri and MacArthur Beverages. Available in Virginia at Basic Necessities in Nellysford, the Italian Store (Lyon Village, Westover) in Arlington, Tastings of Charlottesville and Wine Warehouse in Charlottesville, Tinto Wine & Cheese (Chesapeake, Virginia Beach), the Wine Outlet (Great Falls, McLean).

Cantina Fratelli Pardi Trebbiano Spoleтино 2019

★★

Italy, \$20

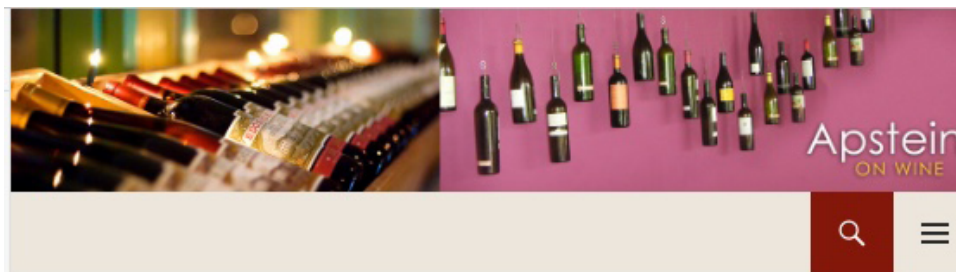
Trebbiano often is one of those innocuous Italian white wines, in the pinot grigio vein, the sort that makes me suspect the winemaker said, "Well, I guess we should make a white to drink before dinner." This wine from Cantina Fratelli Pardi is mineral to the core, with firm structure and texture that grabbed my attention throughout dinner. I liked it more with each sip. ABV: 14 percent.

Imported and distributed by Simon N Cellars: Available in the District at A. Litteri and MacArthur Beverages. Available in Virginia at Basic Necessities in Nellysford, the Italian Store (Lyon Village, Westover) in Arlington, Tastings of Charlottesville and Wine Warehouse in Charlottesville, Tinto Wine & Cheese (Chesapeake, Virginia Beach), the Wine Outlet (Great Falls, McLean).



Availability information is based on distributor records. Wines might not be in stock at every listed store and might be sold at additional stores. Prices are approximate. Check [Winesearcher.com](https://www.winesearcher.com) to verify availability, or ask a favorite wine store to order through a distributor.



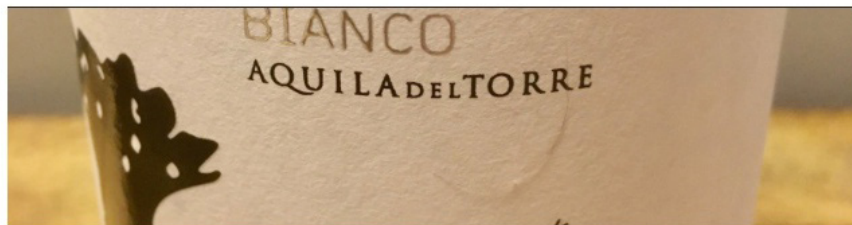


CANTINA FRATELLI PARDI, MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG (UMBRIA, ITALY) "SAGRANTINO" 2014

(\$35, Provicenter USA): The Sagrantino grape has abundant fierce tannins, which explains the character of the wines from Montefalco Sagrantino (formerly called Sagrantino di Montefalco). Wines from this DOCG require exclusive use of that grape and benefit from years, even decades, of bottle age to soften them. The Pardi family has been growing grapes in the region since the early 20th century, but their modern history dates to 2003 with a new winery. True to form, their Sagrantino has power and youthful exuberance with plenty of tannins, but remarkable freshness and life. Yes, it would benefit from further aging, but I could envision drinking it on a winter's night with a hearty stew.

90 Michael Apstein Apr 21, 2020





Sampling Italian White Wines

Wine companies and public relations companies have in the past arranged professional wine tastings to enable buyers and journalists to sample their latest products. But since they can no longer arrange these types of gatherings, I have been receiving more samples of wine than in the past. The reason for this I believe is that there is no other way to reach the consumer. It may be months or even a year before there are organized wine tastings again. I miss attending these tastings and learning about the wines from representatives of wineries. I was able to ask questions and discuss the wines with the representatives, often the owner, and hearing what the other wine writers that were there had to say.

Here is my report on 8 wines that I received as samples. Each of them is made with unique varieties of Italian grapes.



Vernaccia di San Gimignano DOCG "L'Albereta Riserva" 2017 IL Colombaio Di Santachiara, the winery is certified organic. Made from 100% Vernaccia di San Gimignano. The soil is rich in cave stone. The vineyard is at 280/230 meters. There are 5,500 plants per hectare and the training system is spurred cordon. Hand harvest begins at the end of September. There is a soft pressing of the grapes and fermentation with local yeasts takes place in durmast oak barrels at a controlled temperature. 70% maceration takes place in durmast barrels for 12 months and 30% is in cement. The wine ages in cement vats for 8 months and in bottle for 12 months before release. The wine has hints of apricot, a touch of apple and a note of citrus fruit. It has a long finish and very pleasing aftertaste. It is a white wine that can age.



Colli Euganei Pinello DOC Vino Frizzante Antichi Reassi 2019 Azienda Agricola Reassi made from 100% Pinella. The vineyard is at 120 meters and the exposure is north. There are 4,500 vines per hectare and the soil is clay and silt. The training method is guyot. Harvest is the second week of September. Hand harvest and manual selection of the grapes followed by destemming, a short cryo-maceration and a soft pressing. Fermentation is for about two weeks at a low temperature. Maceration is on the lees until the spring with periodic lees stirring. The second fermentation is in stainless steel tanks, according to the Martinotti method. The wine remains in the bottle for 3 months before release. This is a wine with hints of grapefruit, pineapple and floral notes.



Trebbiano Spoletino DOC 2018 made from 100% Trebbiano Spoletino Cantina **Fratelli Pardi**. The soil is of sedentary and clayey origin, the exposure is east, south east and the vineyard is at 220 meters. Harvest is in the middle of September. There is a soft pressing of the whole grapes and fermentation is at a constant temperature of 18C for 20 days in stainless steel tanks. The wine is aged in bottle for 3 months before release, 6 to 8 months after the harvest.





Colli Maceratesi Ribona DOC "Le Grande" 2018 **Boccadigabbia** made from 100% Ribona (aka Maceratino). Ribona is a rare grape varietal grown only in the province of Macerata. The 23 hectares of vineyards stand on hills in two separate zones in Civitanova and Macerata. The soil is sandy-clayey and the exposure is northeast and the training system is guyot. The grape clusters are soft crushed and fermentation lasts for about 12 days in temperature controlled stainless steel tanks. After fermentation, whole slightly overripe berries are added to the wine. This second fermentation lasts for 10 days and allows an added extraction of compounds and aromatics from the skins. It is a well-structured wine with fragrances of ripe citrus fruit with a hint of melon.



Donna Angelica DOC Sicilia 2018 made from Catarratto, Grillo and Zibibbo **Assuli** Production area Mazara del Vallo (northwest Sicily). The soil is clay with limestone, organic elements and nitrogen. The vineyard is at 200/250 meters and there are 5,000 plants per hectare. The training system is vertical trellises. Harvest is from the end of August and the end of September depending upon the weather. There is an extremely soft pressing of the grapes with a membrane press, followed by static clarification of the must and fermentation takes place at a controlled temperature in stainless steel tank. The wine spends 8 to 10 months on the lees with *batonnage*. The wine is in bottle for 3/4 months before release. This is a wine with a fruit bouquet, a touch of white flowers and hints of apricot and white peaches.



Moscato Sicilia DOC "Mosca" **Barone Sergio** made from 100% Moscato Bianco. The soil is of medium texture, mineral and calcareous. The vineyard is 70/80 meters and the system of cultivation is espalier. Harvest takes place the first week of September. The grapes are hand harvested. There is criomaceration for 24 hours followed by a soft pressing. Then cold clarification of the must followed by fermentation in steel at a controlled temperature. The rest is in stainless steel tanks on the lees for 6 months. This is an aromatic wine with hints of peach, sage and white flowers.



Friuli Colli Orientali Bianco "At Oasi" 2017 **Aquila Del Torre**. Made from 100% Picolit grown on hillside terraces. The soil is flysch, interbedded clayey-textured marl and sandstone. The vineyard is at 175/ 300, the training system is guyot simple and there are 5,000 vines per hectare. The wines are 14 years old on average and the exposure is south/southwest. Spontaneous fermentation with native yeasts in French oak barrels. The wine remains on the lees for 12 months. This is a dry white wine with hints of citrus, floral notes and a touch of balsam.



Soave Classico 2017 "Vigneti di Foscari" **Inama** made from 100% Garganega. The vineyard is at 150/200 meters, the soil is organic and the vines are up to 53 years old. The training system is the pergola. Selected yeast is used for fermentation and when fermentation is complete the wine remains in barriques (used) for 6 months with *batonnage* every 6 weeks. Malolactic fermentation takes place in barriques and there is cartridge filtration. This is a complex white wine with hints of citrus fruit, spice, a touch of herbs and a nutty edge. It has nice minerality and good acidity. This is a white wine that can age.

БЕЛЫЕ ВИНА НА ЛЕТО-2020

6 Июля 2020

[Share](#)
[Твитнуть](#)
[Серф](#)

[LIVEJOURNAL](#)
[Нравится 96](#)
[Mi piace](#)
4 persone piace questo

Классика жанра, редкие автохтоны, маргинальные вина и другие свежие релизы



Текст: Элеонора Скоулз
Фото: spaziovino.com

Летом хочется свежести, и белые вина отменно справляются с этой задачей. Мы решили собрать некоторые новые релизы, которые бы представили белую Италию с севера до юга. Почти три десятка вин включают образцы из Пьемонта, Венето и Фриули на севере, Тосканы, Марке и Умбрии в центре и Кампании, Молизе и Сицилии на юге.

Основной акцент сделан на итальянские автохтоны, будь то известные Арнеис и Гарганега, Фалангина и Грилло, так и редчайшие Орпиккио, Рибона и Треббiano Сполетино.

Вина сделаны в самых разных стилях. Одни винифицированы в стальных чанах. В производстве других задействованы бочки. В подборке есть и пара нетрадиционных вин, таких как оранжевое вино из Пьемонта и белое бессульфитное из Умбрии.

Итак, вот наши рекомендации на это лето.

Cantina Fratelli Pardi Spoleto Trebbiano Spoletino Spoletino 2018

Возрождение сорта Треббiano Сполетино в Cantina Fratelli Pardi символично перекликается с возрождением самой винодельни. Текстильная династия Парди из Монтефалько вернулась к производству вина в девяностые годы прошлого века. Вместе со знаменитым красными из сорта Сагрантино в хозяйстве выпускают превосходное белое из Треббiano Сполетино. Виноградник растет на глинистых почвах древнего морского происхождения. Урожай собирают в середине сентября. Вино бродит при контролируемой температуре в стальных чанах и далее там выдерживается.

DOC Spoleto Trebbiano Spoletino. 14% алк. Красивый желто-золотистый цвет. Единое полотно утонченных, глубоких ароматов с тонами яблок, желтых слив, белой дыни, лесного ореха, нюансами цветов, ароматных трав и минеральности. Гармоничный, сложный вкус средних пропорций, но с плотностью и глубиной. К спелым фруктовым тонам добавляются прополис и миндаль. Щедрое пряно-минеральное послевкусие с легкой миндальной горчинкой. 92





MONTEFALCO ROSSO 2018-2015

4 декабря 2020

in Share Твитнуть Серф
LIVE JOURNAL Нравится Mi piace 3 persone piace questo

Текущие релизы вин на основе Санджовезе из Монтефалько



Текст: Карина Согоян
Фото: Карина Согоян

Montefalco Rosso можно ошибочно принять за младшее вино Montefalco Sagrantino. На самом деле это два разных по составу и производству вина. Montefalco Sagrantino, как подсказывает название, состоит из Сагрантино (100%). Montefalco Rosso – это blend на основе Санджовезе (60-80%) с включением Сагрантино (10-25%) и других красных сортов (15-30%).

Правила Montefalco Rosso позволяют выпускать вино в продажу с мая на второй год от урожая после минимальной 18-месячной выдержки. Регламент устанавливает способ выдержки – будь то бочки, стальные чаны или другое – на усмотрение виноделов. Они также самостоятельно решают, придерживаться ли минимального срока выдержки или удлинить его.

Вот почему разные хозяйства выпускают Montefalco Rosso в продажу в разное время. К примеру, среди текущих релизов есть вина, начиная с 2018 и заканчивая 2015 годом. Они были представлены на дегустации в Монтефалько. Вот наши рекомендации. Список составлен в алфавитном порядке.

Adanti Montefalco Rosso 2015

50 000 бутылок. Яркий тёмно-рубиновый цвет. Красивый, щедрый на ягоды аромат наполнен сочной вишней, ежевикой и подвяленной клубникой, переходя в свежесмоловый душистый перец, перемешанный с сухими травами. Во вкусе умеренные танины, сочность, красивая фактура и рельеф. Гибкое, тонкое вино. 91

Antonelli Montefalco Rosso 2017

90 000 бутылок. Средней интенсивности тёмно-рубиновый цвет. Классический умеренный аромат наполнен слегка подсушенной клубникой, малиной, смородиной и вишней, перетертой с розой. Среднее тело, мягкие танины, хороший баланс, немного не хватает глубины, но в целом тонко и деликатно. 89

Arnaldo Caprai Montefalco Rosso 2017

300 000 бутылок. Тёмно-рубиновый цвет. Красивый слоистый аромат наполнен смесью свежерасдавленных ягод, перемешанных с пряными травами и мхом. Объемное, фактурное, с богатыми вельветовыми танинами и долгим послевкусием. Выверенное, комплексное и самодостаточное вино. 93

Benedetti & Grigi Montefalco Rosso B&G 2017

4 000 бутылок. Тёмно-рубиновый цвет. Аромат наполнен сочной вишней с розмарином, шоколадом с корицей и нюансами каменной крошки. Во вкусе несколько зажато и чувствуется шероховатость танинов. Хорошая кислотность и средняя длина. Вину не хватает баланса и комплексности. 88

Bocale Montefalco Rosso 2015

17 268 бутылок. Интенсивный тёмно-рубиновый цвет. Слоистый аромат в первой волне раскрывается деликатными древесными специями, которые переходят в слегка подвяленную вишню и сливу. Во вкусе отличная структура, мягкие упругие танины, яркая кислотность и долгий финал. Элегантный стиль и яркий характер. 92

Briziarelli Montefalco Rosso 2016

20 000 бутылок. Достаточно интенсивный тёмно-рубиновый цвет. В первом аромате ощутим дуб, который с аэрацией переходит в древесные специи и далее раскрывается сочными, но уже слегка перезревшими ягодами. Во вкусе сочное, яркое и сбалансированное, умеренные танины и выраженная кислотность. Ровное и взвешенное. 91

Cantina Fratelli Pardi Montefalco Rosso 2018

28 000 бутылок. Яркий тёмно-рубиновый цвет. Открытый щедрый аромат наполнен оттенками темной вишни, ежевики, нюансами черной смородины и сушеной темной розы, смешанной древесными пряностями. Тонкий вкус, умеренные танины, средняя кислотность. Сбалансированное и стройное вино между классикой и новым стилем. 92

Colle Mora Montefalco Rosso 2016

5 400 бутылок. Яркий тёмно-рубиновый цвет. Аромат раскрывается яркой ягодной палитрой из вишни, сливы, умеренной черной смородины и цветочного чая с гибискусом и пряностями. Полнотелое и упругое, опять же яркое, но умеренное. Красивое и стильное вино. 92

Di Filippo Montefalco Rosso 2017

30 000 бутылок. Тёмно-рубиновый цвет. Классический аромат наполнен смесью темных ягод и пряных трав, сушеных цветов и тонких нюансов кофе. Стройное, гибкое, комплексное, с нежными и одновременно упругими танинами. Элегантный, взвешенный характер. 92

Di Filippo Montefalco Rosso Sallustio 2016

6 000 бутылок. Тёмно-рубиновый цвет. В первой волне классического аромата слетаются оттенки очень спелых темных ягод и специй, с аэрацией переходящих в сушеные цветы и камни. Среднее тело, зрелые танины, яркая кислотность. Самодостаточное, классическое, с характером, на развитие. 93

Dionigi Montefalco Rosso 2016

12 000 бутылок. Средней интенсивности тёмно-рубиновый цвет. Поначалу легкий животный тон, который через древесные пряности переходит в черные ягоды. Среднетельный вкус, с вельветовыми танинами, хорошим объемом и балансом. Взвешенное, классическое и ровное. 90

Fattoria Colsanto Montefalco Rosso Collsanto 2015

17 000 бутылок. Насыщенный тёмно-рубиновый цвет. Плотный аромат, требующий интенсивной аэрации, которая постепенно высвобождает сначала пряную палитру ароматов, а ее сменяют слегка подсушенные ягоды и немного хвои. Плотный и несколько мощный, но не грубый профиль. 90

Fattoria Le Mura Saracene - Goretti Montefalco Rosso 2017

25 000 бутылок. Тёмно-рубиновый цвет. В аромате превалирует дуб, за которым чувствуются тёплые, перезревшие и даже джемовые оттенки, древесные пряности и кофе. Тем не менее, во вкусе вино сбалансированное в своем дубовом характере, имеет структуру и характер. 89

Fattoria Colleallodole Milziade Antano Montefalco Rosso 2016

40 000 бутылок. Тёмно-рубиновый цвет. Красивый слоистый классический аромат со свежерасдавленной смесью вишни, смородины и сливы, слегка приправленной душистыми травами. Изящная структура, гибкое тело, умеренные и ощутимые танины. В этом вине есть стержень, порода и стиль, но немного не хватает глубины и длины. 91

La Veneranda Montefalco Rosso 2017

4 500 бутылок. Тёмно-гранатовый цвет. В аромате обилие специй, с легким оттенком копчености и дуба, ягоды далеко спрятаны и неохотно раскрываются. Во вкусе тоже чувствуется зажатость и еще неоформившиеся танины. 87

Luca Di Tomaso Montefalco Rosso 2016

8 000 бутылок. Тёмно-рубиновый цвет. Собранное, с обилием ягод в аромате, которые пересыпаны специями и сандалом. Во вкусе продолжает раскрывать пряный профиль, хороший баланс танинов и долгий финал. Вино с характером. 89

Mevante Montefalco Rosso 2018

10 000 бутылок. Интенсивный тёмно-рубиновый цвет. Достаточно мощный аромат с доминантой смородины и темной сливы, что отсылает к современному стилю. С аэрацией добавляются пряности древесные специи. Во вкусе тоже достаточно мощно, но без тяжести. Собранные танины, хороший баланс. Вино должно интересно развиваться. 92

Montioni Montefalco Rosso 2017

10 000 бутылок. Достаточно плотный тёмно-рубиновый цвет. Средне интенсивный аромат с доминантой ягод, нюансами бальзамико и розмарина. Гладкий финал с мягкими танинами и сочными ягодами. 89

Romanelli Montefalco Rosso 2016

15 000 бутылок. Интенсивный ярко-рубиновый цвет. Красивый, утонченный аромат с сочными ягодами, подсушенными цветами и капелькой настоя ароматных трав. Струящееся, с гладкими танинами, умеренно ощутимой кислотностью и долгим пряно-цветочным послевкусием. 91

Scacciadiavoli Montefalco Rosso 2017

97 000 бутылок. Средней интенсивности тёмно-рубиновый цвет. Тонкий переливчатый сушеными цветами и нежными ягодами аромат, слегка приправленный щепоткой гвоздики. Среднее тело. Деликатная текстура с мягкими шелковыми танинами. Красивое, классическое и изящное вино. 91

Tabarrini Montefalco Rosso Boccato 2016

22 000 бутылок. Интенсивный тёмно-рубиновый цвет. Аромат закрыт и требует интенсивной аэрации, которая высвобождает черные ягоды, шоколад и немного лакрицы. Плотный и немного тяжеловатый вкус с обилием танинов. В целом стиль есть, но пока еще вину надо дать время оформиться. 89

Terre Di San Felice Montefalco Rosso 2017

1 700 бутылок. Умеренной интенсивности тёмно-рубиновый цвет. Красивый переливчатый аромат раскрывается обилием свежерасдавленной черной вишни и ежевики, с небольшой горсткой смородины. Вторым слоем – шоколадная гамма и капелька лакрицы. Во вкусе еще ощутим дуб, но при этом вино с красивыми танинами и рельефом. Отличный стиль и фактура. 92

CANTINA FRATELLI PARDI



FRATELLI PARDI MONTEFALCO SAGRANTINO 2016 ^

Country Italy
Region Umbria
Vintage 2016

Score
88

Ripe black cherries on the nose. Full-bodied and tannic, but the fruit survives, giving a licorice and black-fruit finish. Tough and lacking any real complexity, but a good grilled steak should deal with this. Drink now.

[CHECK WINE SEARCHER PRICE](#)

[Enlarge Tasting Note](#)

FRATELLI PARDI MONTEFALCO SAGRANTINO SACRANTINO 2016 ^

Country Italy
Region Umbria
Vintage 2016

Score
90

Sour cherries and violets on the nose, following through to a medium-to full body, with firm, lightly spiced tannins and a medium finish. Mild Sagrantino here, with a nice touch of soothing spice. Drinkable now.

[CHECK WINE SEARCHER PRICE](#)

[Enlarge Tasting Note](#)

FRATELLI PARDI MONTEFALCO 2018 ^

Country Italy
Region Umbria
Vintage 2018

Score
89

Slightly subdued nose, but the clean black fruit comes through on the palate. Medium body, firm tannins and a tight, fruity finish. Needs food. Drink now.

[CHECK WINE SEARCHER PRICE](#)

[Enlarge Tasting Note](#)

FRATELLI PARDI TREBBIANO SPOLETINO SPOLETO SPOLETINO 2018 ^

Country Italy
Region Umbria
Vintage 2018

Score
91

Aromas of lychees and subtle earthy and spicy notes follow through to a medium to full palate with sweet fruit and spice flavors. This has some serious length. Drink now.

[CHECK WINE SEARCHER PRICE](#)

[Enlarge Tasting Note](#)

FRATELLI PARDI TREBBIANO SPOLETINO SPOLETO 2019 ^

Country Italy
Region Umbria
Vintage 2019

Score
87

Light white with some clean citrus and flinty mineral character. Medium body. Drink now.

[CHECK WINE SEARCHER PRICE](#)

[Enlarge Tasting Note](#)

CANTINA FRATELLI PARDI





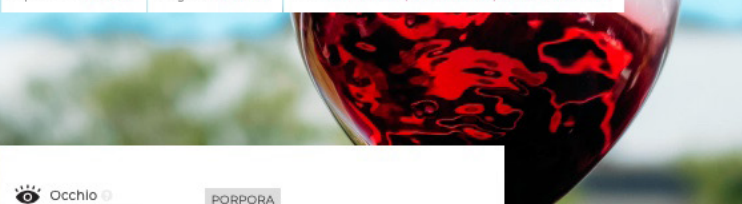
STAMPA
ITALIANA

Montefalco Rosso Riserva DOC 2016 Pardi

Azienda: Pardi

★★★★★ 83/100

Tipo di vino: **ROSSO** Regione: **UMBRIA** Uva: SANGIOVESE, SAGRANTINO, MONTEPULCIANO



Occhio 4

PORPORA

Naso 3

SPEZIATO LEGNO BEN FUSO
FRAGOLA FRUTTA DI BOSCO
BALSAMICO

Bocca 3

ABBASTANZA ASCIUTTO
ABBASTANZA PERSISTENTE FRESCO
GIUSTAMENTE TANNICO

Placevolezza 3

Rispondenza al vitigno 4



TUTTI I VINI DI QUESTA DEGUSTAZIONE

Montefalco Rosso: Guida Vini 2019-2020
12 gennaio 2020
30 Etichette degustate
2 Vini Top

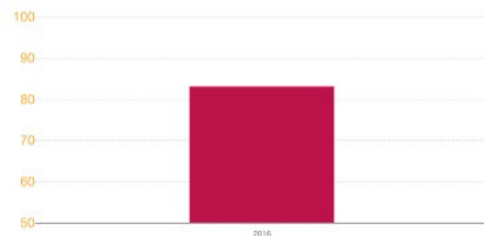
Possibilità di invecchiamento

vino adatto sia ad essere gustato adesso che a un moderato invecchiamento

Prezzo

Prezzo medio del vino in enoteca 19.00€

Valutazione annate precedenti



Montefalco Sagrantino DOCG Sacrantno 2015 Pardi

Azienda: Pardi

★★★★★ 86/100 TOP

Tipo di vino: **ROSSO** Regione: **UMBRIA** Uva: SAGRANTINO



Occhio 5

PORPORA

Naso 3

LIQUIRIZIA BALSAMICO
LEGNO ANCORA PRESENTE

Bocca 3

CORPOSO POTENTE PERSISTENTE
MOLTO TANNICO

Placevolezza 3

Rispondenza al vitigno 4

Commenti

Giovanissimo e con grande balsamicità al naso, dove il legno ancora si deve "organizzare". Bocca classicamente potente con pienezza e grande lunghezza. Da attendere.

Possibilità di invecchiamento

vino attualmente troppo giovane

Prezzo

Prezzo medio del vino in enoteca 34.00€

Valutazione annate precedenti



Spedizione Gratuita in Italia
Assaggia i vini Donnachiera
94/100 secondo James Suckling - "migliori vini del Sud Italia"
donnachiera.com
APRI

TUTTI I VINI DI QUESTA DEGUSTAZIONE

Montefalco Sagrantino: Guida Vini 2019-2020
13 gennaio 2020
35 Etichette degustate
6 Vini Top



Montefalco Sagrantino DOCG 2015 Pardi

Azienda: Pardi

★★★★★ 83/100

Tipo di vino: **ROSSO** Regione: **UMBRIA** Uva: **SAGRANTINO**

 Occhio  4

PORPORA

 Naso  3

BALSAMICO

LEGNO ANCORA PRESENTE

 Bocca  3

CORPOSO

PERSISTENTE

TANNICO

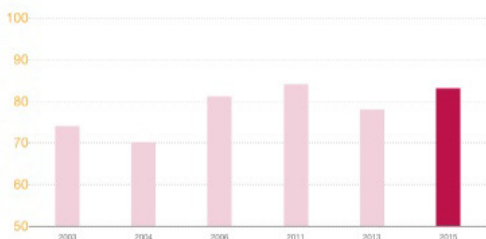
 Placevolezza  3

Rispondenza al vitigno  4

Possibilità di invecchiamento  4
vino attualmente troppo giovane

Prezzo  4
Prezzo medio del vino in enoteca 23.00€

Valutazione annate precedenti



Spedizione Gratuita in Italia

Assaggia i vini Donnachiera

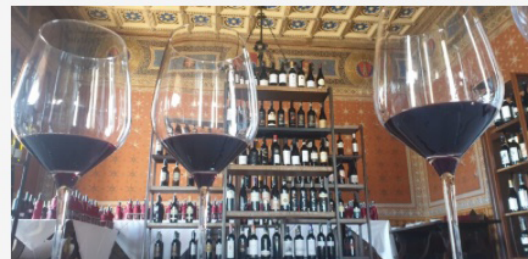
94/100 secondo James Suckling - "migliori vini del Sud Italia" donnachiera.com

APRI

TUTTI I VINI DI QUESTA DEGUSTAZIONE

Montefalco Sagrantino: Guida Vini 2019-2020
13 gennaio 2020

35 Etichette degustate
6 Vini Top

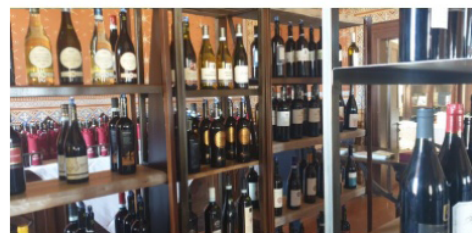


NEWS

L'Anteprima Sagrantino dell'annata 2016 consacra il cambio di passo della denominazione

di **Daniele Moroni, Maurizio Valeriani e Dorian Marchi**
pubblicato il 24 Febbraio 2020

Nonostante i diversi eventi annullati in giro per l'Italia a causa del Corona Virus (vedi nostro articolo: [link](#)) è andata regolarmente in scena l'Anteprima del Sangrantino riferita all'annata 2016.



Il cambio di passo della denominazione, avvertito già a partire dalla difficile vendemmia 2014, trova la sua consacrazione nella 2016, che vede interpretazioni soddisfacenti da parte della stragrande maggioranza dei produttori. Non mancano tuttavia, da parte di una sparuta minoranza di aziende, richiami al vecchio stile della produzione che metteva al centro maturità del frutto ed un utilizzo del legno fuori misura.

La squadra di Vinodabere ha assaggiato alla cieca i circa 50 Montefalco Sagrantino e i 9 Montefalco Sagrantino Passito

Come consuetudine, di seguito la lista dei nostri migliori assaggi in ordine di preferenza per tipologia



Montefalco Sagrantino 2016:

Montefalco Sagrantino Colle Alle Macchie 2016 – Tabarrini

Montefalco Sagrantino 2016 – Fattoria Colleallodole – Milziade Antano

Montefalco Sagrantino 2016 – Fratelli Pardi

Montefalco Sagrantino Campo alla Cerqua 2016 – Tabarrini

Montefalco Sagrantino 2016 – Benedetti & Grigi

Montefalco Sagrantino Colle Grimaldesco 2016 – Tabarrini

Montefalco Sagrantino 2016 – Tenuta Colfalcone

Montefalco Sagrantino 2016 – Colle Ciocco

Montefalco Sagrantino Arquata 2016 – Adanti

Montefalco Sagrantino 2016 – Antonelli

Montefalco Sagrantino 2016 – Scacciadiavoli

Montefalco Sagrantino Medeo 2016 – Romanelli

Montefalco Sagrantino 2016 – Briziarelli

Montefalco Sagrantino 2016 – Moretti Omero

Montefalco Sagrantino 2016 – Perticaia

Montefalco Sagrantino Phonsano 2016 – Ilaria Cocco

Montefalco Sagrantino 2016 – Agricola Mevante

Montefalco Sagrantino Vignahunga 2016 – Moretti Omero

Montefalco Sagrantino Passito 2016:

Montefalco Sagrantino Passito 2016 – Fattoria Colleallodole – Milziade Antano

Montefalco Sagrantino Passito 2016 – La Veneranda

Montefalco Sagrantino Passito 2016 – Arnaldo Caprai

Montefalco Sagrantino Passito 2016 – Scacciadiavoli



Trebbiano Spoletino: identità in crescita, sentori pieni, longevo



Oltre al Sagrantino, queste terre umbre, regalano il Trebbiano Spoletino. Un vitigno autoctono, lavorato in purezza, capace di regalare intensità, rotondità e pienezza di sentori davvero di ottimo livello. Un bianco capace di reggere l'incedere de tempo, sviluppando pienezza sensoriale e grande identità.



Alla giornata di Anteprima Sagrantino, i produttori hanno proposto i loro bianchi in degustazione: ben declinata e supportata dalla professionalità dei sommelier Ais, ringrazio Marco Berardi della delegazione di Assisi assegnato alla mia postazione, che ha consegnato interessanti e notevoli assaggi.



Note di degustazione
Produttore
Vino/annata
Commento



Trebbiano Spoletino

Antonelli
Trebbiano 2018
Intenso, ben definito, di equilibrata acidità e sentori

Antonelli
Anteprima Tonda 2018
Eleganza e carattere, intrigante

Benedetto & Grigi
Spoletino doc 2018
Ben costruito, bel bouquet frutta e floreale, incisivo, lungo

Briziarelli
Rosso mattone 2018
Elegante, profondo, coinvolgente

Colle ciocco
Tempestivo 2019
Poco incisivo al naso, al palato presenta una notevole freschezza e bella acidità

Colle Mora
Spoletino doc 2108
Spigoli ancora da smussare, durezza eccessiva

Fratelli Pardi
Spoletino doc 2019
Bouquet poco equilibrato

Fratelli Pardi
Spoletino 2018
Scarico

Le Cimate
Spoletino doc 2018
Bella freschezza, acidità equilibrata, gioioso

Le Cimate
Spoletino doc sup. 2107
Intenso, profondo

Ninni
Poggio del Vescovo 2018
Debole per un 2018

Perticaia
Spoletino doc 2019
Intensità, carattere, piacevolezza

Terre di San Felice
Spoletino doc 2018
Presenta un corpo scarico, rispetto a sentori meglio equilibrati

Valdangius
Campo di Pico 2018
Struttura molto interessante, sentori ricchi e ben posizionati, piacevolezza e acidità di valore

Valdasngius
Filius 2017
Coerente ben fatto, intensità e pienezza, bravi



Anteprima Sagrantino 2016: una bella squadra con alcune punte di valore



Un'anteprima coinvolgente, dove la partecipazione e disponibilità dei produttori ha reso possibile conoscere, apprezzare e raccontare una denominazione e, di conseguenza, un territorio che hanno finalmente trovato il coraggio e la determinazione di cercare e trovare il proprio posto nell'ampio panorama enologico italiano. Il paesaggio, l'atmosfera e l'ospitalità umbra, hanno fatto il resto. Oggi 1,5 milioni di bottiglie e una estensione di 750 ettari sono i numeri del Sagrantino.



I due giorni precedenti alla giornata di presentazione e assaggio della nuova annata 2016, sono stati l'occasione per conoscere le donne e gli uomini che quotidianamente si dedicano con il loro lavoro e passione alla coltivazione di questo vitigno identitario e che sono stati capaci di trasformarlo da vino rude e corposo in elegante espressione della terra. Bella idea quella delle cene con degustazione organizzate in cantina, momento adatto a capire e raccontarsi. Merito a tutti e a Filippo Antonelli, presidente del Consorzio di tutela che ha colto l'evento anche per presentare il nuovo logo e la nuova immagine del Montefalco Sagrantino, caratterizzata ora da una veste grafica contemporanea e adatta ai mercati internazionali.



Mattinata di degustazione organizzata con il prezioso e professionale servizio delle delegazioni Ais - Associazione Italiana Sommelier dell'Umbria, nella storica sala Consiliare del municipio di Montefalco, impreziosita dallo splendido soffitto a cassettoni.



Note di degustazione
Nuova Annata 2016 Montefalco Sagrantino Docg

Produttore
Nome del vino (dove presente)
Commento

Terre De' Trinci
Coerente con la media, notevole al naso

Terre De La Custodia
Chiuso, acidità eccessiva

Fattoria Le Mura Saracene Goretti
Intensità, eleganza, corpo, ben fatto

Vignabaldo Group
Piuttosto anonimo

Terre di San Felice
Poco equilibrio

Luca Di Tomaso
Identità e corpo

Tenuta Colfalco
Eleganza, morbidezza, corpo da strutturare

Benedetti & Grigi
Ben strutturato, coerente

Vignabaldo Group
Preda del Falco
Manca corpo e struttura

Briziarelli
Intenso, brillante nei sentori

Montiani
Piacevole rotondità, che mantiene comunque spinta e carattere

Agricola Mevante
Bell'equilibrio e struttura interessante, piacevole, pieno

Ilaria Cocco
Phonsano
Interessante, dinamico, elastico, ben fatto

Colpetrone Tenuta del Cerro
Equilibrio, lunghezza, profondità, bouquet che resta intenso, bravi

Colle Ciocco
Non raggiunge pienezza, debole

Fongoli
Intenso, identitario, ben eseguito

Lungarotti
Compitino da mezza classifica

Moretti Omero
Puntuale nei sentori, si sta costruendo identità

Fattoria Colsanto
Durezza e poco legame

Tenuta Alzatura-Cecchi
Pieno, elegante, vellutato, intrigante, bravi

Perticaia
Eseguito con ottima fattura

Antonelli
Diretto, preciso, identitario,

Le Cimate
Bella struttura al palato, vellutata e aperta

Montioni
Magia
Non una magia, ma si avvicina, bravi

Fratelli Pardi
Sagrantino
Ampio, declinato, ma manca qualcosa

Adanti
Arquata
Interessante e di una certa identità

Moretti Omero
Vignabaldo
Potrebbe dare di più, resta invece modesto

Bocale
Bocale
Precisione, bella esecuzione, notevole

Romanelli
Poco definito, debole

Scacciadiavoli
Scomposto, incoerente

Tenute Lunelli Castelbuono
Precisione enologica, struttura e sentori al posto giusto

Il Torrione
Intriganti sentori speziati, bella lunghezza

Valdangius
Fortunato
Pienezza, capacità di rappresentare il territorio ed equilibrio stilistico

Di Filippo
Piacevole rotondità, palato vellutato

Fattoria Colleallodole
Milziade Antano
Metà classifica

Romanelli
Medeo
Poca struttura, poco carattere

Fattoria Colleallodole
Colleallodole
Ben fatto, aperto e definito, rotondità e sentori

Di Filippo
Etnico
Solo piacere, ma la struttura manca

Adanti
Il Domenico
Equilibrio, sentori, profumi, la pienezza non è ancora strutturata appieno

Tabarrini
Campo alla Cerqua
Profondo, pieno, coerente con sentori ed equilibrio di caratteristiche

Tabarrini
Colle alle macchie
Definito, netto, di carattere identitario e riconoscibile

Colle Mora
Intenso, pieno e piacevole, struttura elegante e definita

CANTINA FRATELLI PARDI



Anteprima Sagrantino di Montefalco 2016

25/2/2020 5.48 Condividi Mi piace 07 Tweet Condividi



Bottiglie in assaggio

di Antonio Di Spirito

Dopo aver assaggiato tante espressioni di sangiovese di Toscana, ci trasferiamo in massa in Umbria per assaggiare in anteprima l'annata 2016 di un altro principe del panorama viticolo italiano, il sagrantino, uno dei vitigni più ricchi di sostanze coloranti ed antiossidanti, soprattutto tannini e polifenoli.

L'annata 2016, dal punto di vista climatico, è stata un'annata molto regolare, con un inverno piovoso ed in primavera ed estate si è avuto un alternarsi di giornate soleggiate a piogge ben distribuite nel tempo; sicuramente è stata meno siccitosa della 2015; in cantina sono arrivate uve sane e con ottima acidità.

I vini presentati oggi non sono di facile lettura: c'è innanzi tutto un tannino imponente, anche se mai "amaro" o "verde"; poi, però, ci pensa l'elevata acidità a provocare una forte salivazione; ed allora si apprezzano note fruttate, sapide, speziate, minerali ed intensi sapori.

Non sono propriamente godibili oggi, ma è attendibile che avranno una lunga vita grazie agli alti valori di acidità e dell'apporto tannico.

Per tutte queste ragioni una commissione formata da esperti degustatori del calibro di Daniele Cernilli, Matteo Zappile ed Antonio Boco, hanno assegnato 5 Stelle / Annata Eccezionale con il punteggio di 95 / 100 all'annata 2016. Tali risultati sono stati presentati durante il convegno tenutosi al Complesso Museale San Francesco, congiuntamente alla presentazione della nuova immagine del Consorzio Tutela dei Vini di Montefalco: un falco con le zampe poggiato idealmente su cinque colli, ognuno a rappresentanza dei cinque paesi inclusi nel Consorzio.



Nuovo Logo Consorzio

In assaggio c'erano poco più di cento vini rossi, di cui 50 Montefalco Sagrantino, 10 vini di Montefalco Sagrantino Passito ed il resto di Montefalco Rosso e Montefalco Rosso Riserva.

I miei Migliori assaggi.



Sala Degustazione

Montefalco Sagrantino DOCG 2016

Terre de' Trinci: confettura di more, speziato, fresco;

Fongoli: confetture di more, saporito, succoso;

Moretti Omero: frutti neri, tannino levigato, fresco, succoso;

Scacciadiavoli: frutta rossa, erbe aromatiche, succoso, fresco, speziato;

Tenute Lunelli /Castelbuono – Carapace: more, succoso, saporito;

Romanelli – Medeo: floreale, more, sapido, speziato;

Fattoria Colleallodole / Milziade Antano – Colleallodole: more, frutti boschi in confetture, sapido, speziato;

F.lli Pardi: more in confettura, fruttato, fresco, speziato;

Arnaldo Caprai – Valdimaggio: more, erbe aromatiche, fresco, speziato;

Adanti – Il Domenico: more, cardamomo, tabacco, balsamico, saporito, speziato;

Antonelli: frutta rossa, gran tannino, freschissimo;

Le Cimate: frutta rossa, viola, speziato, fresco;

Bocale – Bocale: frutta rossa, pietra focaia, succoso, speziato;

Tenuta Bellafonte – Collettola: more, succoso, saporito, fresco;

Tabarrini – Colle Alle Macchie: more, gran tannino, fresco, speziato;

Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2016

Dionigi: confettura di boschi, dolce, fresco, levigato, fruttato;

Il Torrione: confetture di frutti boschi, tannini polverosi, dolce, fresco, speziato;

Arnaldo Caprai: more, dolce, fresco, speziato;

Ilaria Cocco – Fontiola: confetture di frutti boschi, tannico, dolce, fresco, speziato;

Terre de La Custodia: confetture di more, tannico, dolce, speziato.

Per i Montefalco Rosso e le relative Riserva, il giudizio cambia.

Innanzitutto abbiamo vini a base sangiovese variabile dal 60% all'85%; il complemento è dato dall'apporto del sagrantino per un quantitativo medio del 15% e, non sempre, da altri vitigni: cabernet sauvignon e merlot fra i più utilizzati. Poi bisogna ricordare che, nell'ambito della stessa denominazione, si hanno vini di annate differenti.

I tannini sono un po' più tenui rispetto al Montefalco Sagrantino; si apprezzano di più le note fruttate, speziate e tutte le altre caratteristiche del loro corredo organolettico.

Montefalco Rosso DOC

Adanti 2015: note balsamiche, speziato, fresco;

Valdangius – Pippinello 2015: fruttato, speziato, fresco;

Dionigi 2016: fruttato, tannico, saporito, fresco;

Montioni 2017: frutta rossa, grafite, saporito;

Antonelli 2017: frutta, cenere, molto tannico, ma scorrevole,

Colle Ciocco 2016: grafite, tannino levigato, scorrevole, sapido, succoso;

Fattoria Le Mura Saracene – Goretti 2016: grafite, fruttato, tannico, scorrevole;

F.lli Pardi 2018: fruttato, saporito, fresco, scorrevole;

La Veneranda 2017: frutta, tannino levigato, fresco, saporito;

Terre De La Custodia 2016: profumi di viola e frutta rossa, tannico, saporito, scorrevole.

Montefalco Rosso Riserva DOC

Perticaia 2015: frutta rossa, viola, grafite, succoso, saporito, scorrevole, speziato;

Adanti 2014: fruttato, tannico, succoso, consistente, scorrevole, speziato;

Arnaldo Caprai 2016: frutta rossa, tannico, speziato, fresco;

Terre di San Felice 2017: profuma di mela annurca, tannico, speziato;

Fattoria Colleallodole – Milziade Antano 2016: fruttato, tannico, succoso, speziato;

Fongoli – Serpullo 2015: tannico, saporito, succoso, fresco;

Moretti Omero 2017: gran tannino, fruttato, succoso, speziato;

Romanelli – Molinetta 2016: grafite, fruttato, tannico, succoso, speziato;

Tenuta Lunelli / Castelbuono – Ziggurat 2017: grafite, humus, tannico, succoso, scorrevole, speziato.



Montefalco Sagrantino : Tre produttori a confronto nella sfida contro il tempo.

By Raffaele Vecchione • On 27 Marzo 2020 • 0 Comments

A Montefalco ho avuto l'opportunità di partecipare ad un'emozionante verticale che mi ha portato indietro nel tempo e dato modo di captare le sfumature dei grandi Sagrantino.

Tre sono stati i produttori ad esibire una verticale di annate 2005, 2010, 2015 e 2016 che hanno rappresentato a pieno l'essenza territoriale e regalato nel calice le differenti enologie del passato, del presente e del futuro.

Di Filippo, Bocale e Fratelli Pardi hanno stili differenti ma sono uniti da anni nella ricerca della qualità nei propri prodotti regalando dei vini strutturati e ben estratti senza però mai perdere la fondamentale ed essenziale presenza dell'equilibrio nella matrice vino.

Il Sagrantino è uno dei vitigni più tannici che abbiamo in Italia e spesso può non essere amato a primo impatto per l'austerità e le ben presenti vibrazioni dell'astringenza al palato.



Il vigneto di proprietà di Bocale cambia colore prima del riposo invernale.

Non è sicuramente il caso dei tre produttori sopra citati che hanno mostrato controllo e sapienza nella gestione del profilo polifenolico dei propri vini.

La degustazione comparativa delle diverse annate ha messo in luce quanto il vitigno si presti bene all'invecchiamento e come in particolare modo dal 2005 al 2010 sia molto cambiato lo stile di vinificazione e l'estrazione polifenolica delle uve nei diversi produttori.

L'azienda **Di Filippo** segue da sempre i metodi dell'agricoltura biologica che esclude l'impiego di sostanze chimiche in vigna per la gestione fitosanitaria. Per combattere le malattie crittogamiche della vite in azienda si fa uso di due soli minerali : lo zolfo ed il rame. Da alcuni anni inoltre l'azienda sposa la visione biodinamica che trova le basi negli scritti filosofici di Rudolf Steiner e aiuta nella produzione di vini armonici e lineari.

Sono tante le caratteristiche che contraddistinguono questa solida azienda ma di estremo fascino e rara bellezza è sicuramente la viticoltura ad impatto zero che l'azienda umbra mette in pratica attraverso una conduzione del vigneto senza macchine.

È di recente visione infatti la sperimentazione da parte di Di Filippo dell'impiego di animali al posto di operai e di macchine, che possano in modo naturale lavorare i terreni e rimuovere le infestanti evitando l'ingresso in campo con mezzi pesanti, riducendo così le emissioni di CO2.

La salvaguardia dell'ambiente è stata affidata infatti a 200 oche che si sono comportate egregiamente e hanno svolto in modo minuzioso il compito assegnato. Al momento rappresenta una sperimentazione ed è stata portata avanti su una piccola parcella ma l'idea è sicuramente quella di estenderla e proseguire verso questa bellissima iniziativa. La sperimentazione infatti è andata bene e sarà ripetuta ampliando le parcelle gestite da questi preziosi animali nei prossimi anni.



Roberto "governa" le oche e porta avanti la sperimentazione in vigna con gli animali.

L'intenzione di **Roberto** ed **Emma**, proprietari dell'azienda Di Filippo, è quella nel breve-medio periodo di passare da una fase sperimentale alla conduzione a basso impatto ambientale in tutta l'azienda.

I vini prodotti in azienda hanno uno stile molto riconoscibile subiscono delle lunghe macerazioni su bucce ed un affinamento tra i 18 ed i 24 mesi in barrique e tonneau prima di riposare in bottiglia ed essere poi rilasciati sul mercato.



La verticale dei vini di Di Filippo.

Bocale, di proprietà della Famiglia Valentini, nasce nel 2002 a Madonna della Stella a soli 6km da Montefalco. Il termine dialettale Bocale indica un boccale di due litri usato per contenere vino o olio e da sempre è l'appellativo che gli abitanti del paese attribuiscono alla Famiglia. L'azienda si estende su una superficie di **5 ettari** da cui si producono circa **25000** bottiglie di Sagrantino, notevole in cui è ben identificabile il legame territoriale.



Il Vigneto di Bocale durante la crescita vegetativa del periodo primaverile.

Grande attenzione in vigna nella conduzione biologica e la possibilità di lavorare in modo sartoriale sulla qualità delle uve danno origine a vini di grande qualità ed interesse. In cantina la fermentazione avviene spontaneamente senza l'apporto di lieviti selezionati e i vini vengono affinati in botti di rovere francese dove subiscono un lungo affinamento prima di essere imbottigliati. Esaltano ancora maggiormente il concetto di artigianalità nel vino rinunciando a microfiltrazioni e stabilizzazioni termiche che secondo la proprietà smagirebbero i vini e li renderebbero meno autentici.



La verticale dei vini di Bocale.

L'azienda **Fratelli Pardi** ha una storia antica e vede la sua origine nel lontano **1919** grazie alla visione di tre fratelli: Alfredo, Francesco ed Alberto. Da sempre vocata nella produzione di Sagrantino passito la cantina ha ottenuto nel passato numerosi riconoscimenti ed apprezzamenti e vantava una buona vendita fuori dalla regione Umbria. Tra i suoi clienti anche nomi illustri come la Città del Vaticano. Nel 1949 i figli decidono però di intraprendere nuove strade chiudendo la cantina e fondando Tessitura Pardi. Fortunatamente gli insegnamenti trasmessi vengono tramandati alle generazioni successive e non vengono persi e nel 2002 i pronipoti Francesco, Gianluca Rio ed Alberto Mario decidono di ristrutturare il vecchio edificio di famiglia. Inizia allora la nuova storia di Fratelli Pardi, nuova nella recente data di fondazione ma che conserva il fascino della tradizione e degli insegnamenti dei nonni pionieri a Montefalco. La filosofia dell'azienda è la stessa del secolo scorso. Rispetto per l'ambiente, cura e benessere della cantina e degli spazi interni e lavoro costante e meticoloso in vigna. Solo in questo modo i vini che si producono saranno equilibrati ed esprimeranno eleganza sensoriale e gustativa. Nei vini si percepisce una ricercatezza del bello sensoriale in ogni etichetta prodotta in azienda, a dimostrazione del lavoro scrupoloso che portano avanti ormai da diversi anni. Incessante è infatti il lavoro quotidiano da parte di Alberto e di tutta la famiglia Pardi nel miglioramento qualitativo e nella ricerca della pulizia sensoriale che garantisce a sua volta il rispetto dell'annata.





Alberto Pardi racconta la filosofia dell'azienda di famiglia.

I vini sono prodotti attraverso una fermentazione alcolica in acciaio e subiscono una breve macerazione su buccia di circa 8-10 giorni. L'affinamento viene invece condotto in botti grandi e barriques di rovere francese per circa 10 mesi. Semplici ed essenziali in vinificazione e nell'affinamento lasciano esprimere a pieno la propria identità nei vini carnosi e succosi sin dal primo impatto.



La verticale dei vini di Fratelli Pardi.

D'altronde 100 anni fa il nonno di Alberto aveva già trovato la formula per produrre un ottimo vino: *Uva buona per fare vino buono!*

Di seguito le mie personali riflessioni ed i commenti di tutti i vini degustati:

Vini Rossi					
Produttore	Denominazione	Vino	Annata	Score	Tipo
Bocale	Montefalco Sagrantino		2016	95	Rosso
Brillante al naso con la deliziosa succosità delle note di prugne blu, fiori di agapanto e violetta selvatica. Buona la presenza dei sentori di cedro e pepe bianco in sottofondo che ben conferma la qualità sensoriale di questo rosso. Corpo pieno, tannini avvolgenti all'ingresso al palato ed un finale teso e verticale nella progressione. Tagliente al momento sarà delizioso dal 2024 in poi.					
Fratelli Pardi	Montefalco Sagrantino		2010	94	Rosso
Profondo al naso ben coniuga la potenza sensoriale delle prugne nere e delle prugne blu al succo di mirtillo. Corpo pieno, tannini di egregia qualità ben si fondono nella matrice e creano il presupposto principale per il sano invecchiamento di questo vino che al momento risulta ancora essere un giovane fanciullo. Il sottofondo ricorda la buccia di arancia ed il cedro e dona un carattere vivace e luminoso. Il finale è preciso e di natura verticale dotato di tensione e brillante vivacità. Delizioso ora potrà invecchiare egregiamente nei prossimi anni. Bevi ora o invecchia.					

Fratelli Pardi	Montefalco Sagrantino	2016	93	Rosso
Luminoso e fragrante nel profilo sensoriale mostra sentori di prugne blu, mirtilli, violetta selvatica e fiori di agapanto. Il profumo floreale ben predispone all'assaggio e dona garanzie e conferme in questo solido produttore per consistenza e costanza. Corpo pieno, tannini di natura vellutata che in modo energico si fanno spazio nella struttura principale e si fondono nella matrice ed un finale ricco nel ritorno fruttato nell'aftertasting. Vibrante e verticale nell'animo distintivo. Meglio dal 2022.				
Bocale	Montefalco Sagrantino	2010	93	Rosso
Preciso e dal carattere esuberante questo Sagrantino dimostra qualità e dispensa una solida conferma grazie alla presenza dei sentori di prugne nere, more selvatiche e liquirizia dolce. Corpo pieno, tannini perfettamente maturi ed un finale solido e compatto che ben si distende nella progressione. Bevi ora o invecchia.				
Bocale	Montefalco Sagrantino	2015	93	Rosso
Energia pura in questo solido rosso che mostra sentori di prugne blu, violetta selvatica e ciottolo caldo. Delizioso il sottofondo con note di erbe officinali che ne aumenta la complessità sensoriale. Corpo pieno, tannini vellutati nella forma ed un finale caldo ed avvolgente. Meglio dal 2022.				
Fratelli Pardi	Montefalco Sagrantino	2005	92	Rosso
Molto delicato al naso offre note gentili di esteri di fermentazione rari in un vino rosso dal corpo pieno e dalla naturale potenza come il Sagrantino. Rivela in modo sottile prugne nere secche, foglie di tabacco, foglie di tè nero e cuoio. Il carattere boisé domina la scena secondaria. Corpo medio, tannini di qualità eccelsa che in maniera egregia creano una struttura tridimensionale nel vino ed un finale morbido ed avvolgente. Che bella questa espressione di Sagrantino che dimostra la longevità dei vini più famosi d'Umbria. Bevi ora o invecchia.				
Fratelli Pardi	Montefalco Sagrantino	2015	92	Rosso
Succoso e vibrante nella matrice sensoriale questo giovane Sagrantino rivela carattere e determinazione con note miste floreali e fruttate. Bella la presenza delle prugne blu che ben si fondono a ciottolo caldo e foglie di eucalipto che donano un carattere balsamico. Corpo medio-pieno, tannini maturi ben integrati nella matrice ed un finale ampio e di natura principalmente voluminosa. Delizioso ora potrà invecchiare egregiamente per i prossimi anni.				
Bocale	Montefalco Sagrantino	2005	90	Rosso
Maturo al naso con note di fiori rossi pressati, prugne rosse e lamponi disidratati. Bello il sottofondo sottile che dispensa energia e carattere. Corpo medio, struttura definita e ben armonica al palato grazie ad una buona freschezza ed un finale rigido e tagliente di media persistenza. Bevi ora o invecchia.				
Di Filippo	Montefalco Sagrantino	2005	89	Rosso
Offuscato al naso arriva leggermente stanco con note di prugne nere secche, foglie di tabacco e legna bagnata. Corpo medio, tannini maturi leggermente secchi al palato ed un finale ben bilanciato. Bevi ora.				
Di Filippo	Montefalco Sagrantino	2010	88	Rosso
Pulito al naso dispensa note floreali e fruttate. Bella la qualità del frutto che emerge dal calice con note di lamponi, more selvatiche e mirto. Corpo medio, leggermente alcolico nella percezione gustativa ed un finale che vira verso sensazioni amare. Bevi ora.				
Di Filippo	Montefalco Sagrantino	2015	88	Rosso
Chiaro e limpido al naso con note sottili di fiori rossi, fiori di agapanto e magnolia nobile. Corpo pieno, tannini morbidi ed un finale pungente. Ben levigato al palato, ma troppo concentrato sulla qualità dei tannini dimentica la percezione alcolica nella matrice. Meglio dal 2022.				
Di Filippo	Montefalco Sagrantino	2016	87	Rosso
Preciso al naso nella distesa di fiori rossi appassiti, gerani, fiori bianchi di magnolia e fiori di gelsomino. Corpo medio, tannini leggermente erbacei nella matrice ed un finale poco mordente. Meglio dal 2022.				





PUBBLICITÀ



Un 2016 che promette grandi soddisfazioni per il rosso più rappresentativo della regione, ma non c'è solo il Montefalco Sagrantino: l'Umbria del vino cresce nelle varie espressioni, dal bianco al passito.

Montefalco Anteprima

Si è chiusa il 25 febbraio l'Anteprima dedicata ai vini umbri, Montefalco Sagrantino Docg 2016, Montefalco Doc e Spoleto Doc. Le nuove annate sono state presentate alla stampa nazionale e internazionale all'interno del consueto appuntamento organizzato dal Consorzio Tutela Vini Montefalco. Per il Montefalco Sagrantino si profila un'annata di eccellente qualità, caratterizzata da un frutto fragrante, bella struttura, tannini maturi e piacevole freschezza.



L'annata 2016 in Umbria

Da un punto di vista climatico, infatti, il millesimo 2016 è stato molto equilibrato e ha donato vini classici e armoniosi. Altrettanto interessanti sono le etichette di Montefalco Doc e in continua crescita i vini Spoleto Doc. Le tre denominazioni umbre hanno espresso nel 2016 circa sei milioni di bottiglie, con un incremento del 10% sull'anno precedente. Dagli inizi degli anni '90 a oggi, la superficie del vigneto del Sagrantino Docg è passata da poco più di 60 ettari ai 760 attuali. La produzione di vino, che nel 2000 era di solo 660 mila bottiglie, è ormai arrivata a 1,5 milioni. Buoni anche i dati relativi al Montefalco Sagrantino Passito Docg, che rappresenta il 7% della produzione totale, con un incremento del 17% rispetto all'anno precedente. All'interno della Doc Montefalco, nel 2019 i vini rossi hanno rappresentato circa il 90% della produzione. Il restante 10% è rappresentato dai vini bianchi, con il Grechetto a farla da padrone. Tra i bianchi c'è da segnalare l'interessante livello qualitativo raggiunto dalle etichette Spoleto Trebbiano Spoleto Doc.

Montefalco Sagrantino, oggi

Negli ultimi anni l'Umbria ha dimostrato una notevole dinamicità, lasciandosi alle spalle il ricordo di un Sagrantino segnato da potenza, concentrazione e tannini ruvidi. Grazie a una migliore gestione delle vigne, delle vinificazioni e dell'uso dei legni, il volto del Sagrantino è profondamente cambiato. Pur conservando la sua natura e struttura di grande vino da invecchiamento, oggi si presenta con un profilo più elegante, una beva più scorrevole e soprattutto una trama tannica meno aggressiva.

Umbria, non solo rossi

Se il volto della regione è ancora identificato con i vini rossi e in particolare con il Montefalco Sagrantino, negli ultimi anni si è registrata una forte crescita dei vini bianchi del territorio. Tra i bianchi il grechetto ha ormai raggiunto un buon livello espressivo, ma le novità più interessanti arrivano dal Trebbiano Spoleto. Questo storico vitigno, coltivato da secoli nelle terre di Trevi e Spoleto, è ancora alla ricerca di una sua identità, ma già mostra una spiccata personalità. Il suo volto intenso e fruttato, le sue sfumature tropicali e una vibrante acidità, ne consentono varie interpretazioni: da vini freschi e immediati a versioni più strutturate o addirittura macerate. Una varietà interpretativa, a volte disorientante, ma che rappresenta una notevole ricchezza in questa fase di recente riscoperta e sperimentazione.

I migliori assaggi Montefalco Sagrantino Docg

Montefalco Sagrantino Colle alle Macchie 2016, Tabarrini

Montefalco Sagrantino 2016, Omero Moretti

Montefalco Sagrantino Colle Grimaldesco 2016, Tabarrini

Montefalco Sagrantino Phonsano 2016, Ilaria Cocco

Montefalco Sagrantino Carapace 2016, Castelbuono Tenute Lunelli

Montefalco Sagrantino 2016, Pardi

Montefalco Sagrantino Valdimaggio 2016, Arnaldo Caprai

Montefalco Sagrantino 2016, Perticaia

I migliori assaggi, i vini bianchi

Trebbiano Spoleto Anteprima Tonda 2018, Antonelli

Trebbiano Spoleto Poggio al Vescovo 2018, Ninni

Trebbiano Spoleto Superiore 2017, Le Cimate

Trebbiano Spoleto Trebbium 2018, Antonelli

Trebbiano Spoleto Le Tese 2018, Romanelli (anteprima in affinamento in cantina)

a cura di Alessio Turazza



Home > Sediment(A)zioni > Idee > Diaro di una quarantena: 29 aprile – 12 maggio

IDEE - 11 GIUGNO 2020

Diaro di una quarantena: 29 aprile – 12 maggio

1 COMMENTO

EMAIL STAMPA



MASSIMO ZANICHELLI

Mercoledì 29 aprile

Tutto tace. Il tempo sembra essersi fermato. I giorni si susseguono identici. La routine dello stesso risveglio, degli stessi movimenti del corpo, delle stesse cose che si affacciano fuori dalla finestra, degli stessi rumori che si sentono provenire dal mondo, delle stesse azioni, quasi degli stessi pensieri, che agiscono all'interno del perimetro domestico. È una specie di detenzione.

§

Giovedì 30 aprile

Non appena leggo che **Alessandro Borghese** sarà il testimonial dell'Asti e del Moscato d'Asti, mi fiondo in cantina per esorcizzare la notizia stappando una bottiglia del **Vite Vecchia di Ca' d'Gal**. Quello di **Alessandro Boido** è un Moscato d'Asti che non assomiglia a nessun altro: le sfumature accese del suo colore dorato, i profumi di pasticceria, di agrume, di foglie autunnali, la polpa succosa, la carbonica finissima, quasi soffia.

Guardo in tv *Il rompicapelle* di **Édouard Molinaro** con **Lino Ventura** e **Jacques Brel**. È considerato un piccolo classico della commedia, ma è invecchiato piuttosto male.



Giovedì 7 maggio



conserva il còtè sanguigno dei rossi di montagna in un profilo di confettura e carnosità. Il secondo è un sorso punteggiato dai tratteggi tannici e dalle sfumature gustative così tipici del Barolo classico. Il primo è una tavolozza di colori, il secondo un disegno stilizzato e penetrante.

§

Venerdì 8 maggio

Aria 2008 di **Leonardo Beconcini** è un **Occhio di Pernice**, ovvero un **Vin Santo** prodotto da uve sangiovese in purezza. Il suo colore non è rosso, ma un mogano rossastro come certi parquet che si accendono con la luce del sole. L'ho aperto qualche giorno addietro e non smette di conversare, di concedersi, anzi l'ossigeno permette la diffusione di tutto il suo ampio contenuto aromatico: granai e soffitte, tabacco, gheriglio di noci, frutta secca, caffè, dattero, note balsamiche. Grande densità senza mai risultare statico.

§

Sabato 9 maggio

Domino di **Brian De Palma**, film irrisolto, film sconfessato, forse il canto del cigno di un grande regista che negli anni Duemila non ha azzeccato un film, con la sola eccezione, forse, di *Redacted: Mission to Mars*, *Femme fatale*, *Black Dahlia*, *Passion* e ora *Domino*. Ha senso essere ancora hitchcockiani nel 2019?



Lunedì 11 maggio

Giornata bigia, uggiosa.

Una trilogia di **Sagrantino** prodotta dalla cantina **Fratelli Pardi**. Il **Montefalco Sagrantino 2015** sfugge ai cliché di questo vino: ha limpido cuore fruttato, note di erbe mediterranee, un tannino importante quanto elegante, è un vino di sostanza e di ricamo. Il **Sagrantino 2015**, anch'esso Doc, ancora di più: amplifica questo profilo sul piano della densità (ma non della potenza fine a se stessa) senza mai perdere per strada l'equilibrio. Ricorda L'Amarone La Fabriseria dei **Fratelli Tedeschi**: la qualità, la ricchezza e la definizione di un frutto vellutato e flessuoso, guarnito da tannini di bella naturalezza e aderenza, e da un finale di erbe e fiori e cacao. Il **Montefalco Sagrantino Passito 2014** ha notevole consistenza, anzi è proprio viscoso, senza che questo ne intacchi la bevibilità. Sfodera note di cioccolato, prugna e un tannino cremoso, dolce.



Degustazioni

CANTINA FRATELLI PARDI: NEL CUORE DELLA TRADIZIONE

Di redazione - 23 giugno 2020

20 0



Condividi su Facebook



Tweet su Twitter



Cantina Pardi. La bottaia

Il mio percorso di studio e approfondimento della realtà vitivinicola della Regione Umbria, mi ha portato nel versante sud di **Montefalco**, in un'azienda con radici centenarie: **Cantina Fratelli Pardi**.

L'azienda nasce nel 1919 per opera dei fratelli Alberto, Francesco e Alfredo Pardi, che con passione producevano vini sia bianchi che rossi apprezzati e venduti nell'intero territorio.

Il **Sagrantino**, il vino più importante prodotto solo nella versione passita, vantava come cliente di maggior rilievo la Città del Vaticano.

Come nasce Cantina Pardi

Dopo la morte di Alberto, avvenuta in concomitanza della seconda guerra mondiale, riconosciuto come pilastro dell'azienda, i figli dei tre fratelli decidono di lasciare il mondo del vino per dedicarsi alla produzione di tessuti. Soltanto il figlio di Alberto, Rio, continua per passione personale a produrre qualche bottiglia di Sagrantino Passito per parenti ed amici.



Cantina Pardi

Negli anni Novanta l'azienda tessile viene spostata, così inizia a crescere l'idea di riprendere in mano la tradizione di famiglia, nel 2002 i pronipoti Francesco, Gianluca Rio e Alberto Mario, danno nuova vita all'antica azienda vitivinicola fondata dai bisnonni.

Oggi, a guidare la flotta c'è Alberto Mario Pardi giovane produttore ed enologo, che con grande coraggio porta avanti la quarta generazione di contadini, agricoltori, vignaioli. L'azienda si estende per circa 11 ettari, godendo di alcune delle migliori esposizioni della zona di Montefalco, dove, come da tradizione, in vigna tutte le operazioni vengono effettuate manualmente rispettando e valorizzando la natura.



Cantina Pardi

Cito una frase di Alberto Mario che racchiude tutta la loro filosofia: *"Noi crediamo fortemente nel nostro territorio, nella sua cultura e tradizione vitivinicola ed intendiamo comunicare tutto questo al mondo attraverso una bottiglia in grado di trasmettere da sola i nostri valori"*.

Tutto questo l'ho realmente e piacevolmente ritrovato nell'intera degustazione dei vini, dove Alberto e i suoi vini mi hanno catapultato nel "cuore della loro tradizione di famiglia".



Cantina Pardi. Gli assaggi

Gli assaggi

Colle di Giove, Montefalco Bianco Doc 2019

Colli Martani Grechetto Doc 2019

Spoleto Trebbiano Spoletino Doc 2019

Spoleto, Trebbiano Spoletino Doc 2018

Montefalco Rosso Doc 2017

Montefalco Rosso Riserva Doc 2016

Montefalco Sagrantino Docg 2015

Sagrantino, Montefalco Sagrantino Docg 2015

Montefalco Sagrantino Passito Docg 2004



Cantina Pardi. Gli assaggi

Sagrantino 2015

TERRENO. Le uve raccolte provengono esclusivamente dal vigneto collinare di Pietrauta. Origine sedimentaria. Esposizione Est, Sud-Est. Collinare altezza 280 mt.
s.l.m. VITIGNI. Sagrantino 100%. **RESE.** Uva q/l 55 ad ettaro. Kg. 0,9-1 per ceppo. **RACCOLTA.** Manuale. Mese di Ottobre. **VINIFICAZIONE.** Fermentazione con le bucce per 8-9 giorni. Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio inox. **ELEVAZIONE.** In barriques per 18 mesi e in acciaio per 9-12 mesi. **AFFINAMENTO.** In bottiglia per 18 mesi.

La degustazione

Al colore rosso rubino intenso quasi impenetrabile, con leggere sfumature granate. Un vino molto luminoso che trasmette gioia di vivere.

Al naso si apre un bouquet ampio ricco di note floreali e fruttate che ricordano visciole sotto spirito, ciliegie molto mature, sfumature che riportano alla confettura di frutti di bosco e una particolare e inaspettata arancia sanguinella, una spinta balsamica importante affiancata da profumi di cioccolato amaro e caffè.

Al palato è "pronto" passatemi il termine perché meno scalpitante di molti suoi fratelli, si evidenzia un tannino importante ma già integrato e di ottima qualità, un vino lungo e persistente, da bere oggi ma che ci regalerà grandissime emozioni tra qualche anno. **VOTO 93/100**

Una cantina dove l'accoglienza non è solo un buon costume ma esprime sfumature diverse fino ad arrivare al mettersi in gioco ascoltando veramente il punto di vista degli altri.

Emiliano Penco



Giro d'Italia in Bianco

Nella mia vita di degustatore di vini mi è successo di assaggiare campioni in situazioni molto diverse tra loro, ma mai comodamente seduto in uno stabilimento balneare di Rosignano Marittima, esattamente allo Scoglietto godendo della brezza proveniente dal mare in una giornata di luglio in compagnia dell'amico Riccardo. Un'esperienza decisamente originale e piacevole, una batteria di vini di notevole livello, bianchi e rossi di diverse zone vitivinicole del nostro paese.



Per una maggiore fruibilità di lettura, ho deciso di dividere in due puntate il racconto della mia degustazione, e inizierò con i vini bianchi che mi han più soddisfatto e convinto. Scelta direi obbligata vista la stagione ed allora vado ad iniziare;

Sicilia, isola di Lipari, l'azienda è la Tenuta di Castellaro, il vino "Bianco Pomice" 2018 prodotto con un blend di Malvasia delle Lipari e di Carricante dell'Etna, un vino incredibilmente buono. Siamo davanti ad una bottiglia che racconta un mondo, la storia di un territorio dove la viticoltura è sinonimo di fatica e sudore nel lavorare vitigni impervi che calano a mare. Un vino bianco ammaliante che grazie al suo suolo vulcanico regala sentori olfattivi che giocano e si intrinsecano con gioia nel mettere insieme le caratteristiche dei due vitigni, gli aromi della Malvasia e la mineralità del Carricante. Al naso le note fruttate e floreali, con una presenza notevole di sentori aggrumati, in bocca sostanza e materia, su una beva fresca e squisitamente minerale.

www.tenutadicastellaro.it



www.terenzuola.it

Ed eccoci nel territorio dei Colli di Luni, zona di confine in quella Lunigiana che separa la Toscana con la Liguria, l'azienda si chiama Terenzuola, e il vino Vermentino Colli di Luni "Fosso di Corsano" 2019. I vigneti stanno nella zona collinare di Fosdinovo, tra i 200 e i 350 metri di altitudine, un vino decisamente interessante, dal bel colore giallo paglierino brillante si apre al naso con generosità e ampiezza, con delle note fruttate e richiami di erbe mediterranee ed effluvi iodati che il generoso mare sottostante regala in abbondanza. In bocca ha un buon corpo, sapido e ben equilibrato tra freschezza e mineralità.



La Cantina Fratelli Pardi è una piccola realtà umbra, ha sede a Montefalco, dove producono un ragguardevole Sagrantino, ma è del loro "Spoletino" Trebbiano 2018 che vi voglio parlare. Un vitigno che in quel territorio ha da sempre una sua peculiarità e dove riesce ad esprimersi con particolare bontà. Un trebbiano dal bel colore giallo paglierino e spiccata luminosità. Al naso è ricco di sentori che ricordano il pompelmo, la pesca, i fiori di sambuco e spezie di bosco. In bocca è decisamente fresco, una beva suadente e sciolta, con persistenza non particolarmente marcata, ma certamente un ottimo esempio di Trebbiano umbro.

www.cantinapardi.it



www.aquiladeitorre.it

Ed eccoci in Friuli, esattamente a Povoletto, nei Colli orientali del Friuli in provincia di Udine, l'azienda è l'Aquila del Torre, abbreviata in "AT", una realtà familiare alla cui guida c'è Michele Ciani, agronomo e viticoltore biodinamico. Il vino che ho degustato è il loro Riesling 2017, un vino decisamente interessante, intrigante e di notevoli suggestioni organolettiche. Al naso sentori di agrumi su una acidità marcata, il sorso è molto fine e intenso, ancora molto chiuso ma che lascia intravedere una sicura e positiva evoluzione in bottiglia. Un Riesling certamente dal taglio mediterraneo ma con richiami che guardano al Nord.



Le Marche, terra sempre più convincente nella sua produzione enologica, esempio ne è questo Marche Bianco 2016 della Tenuta La Floriana di Macerata, di proprietà dell'azienda Boccadigabbia, una regione dove la presenza della viticoltura è antica e radicata. Questo bianco vede la presenza in larghissima misura di uve Verdicchio, che dà al vino struttura con una piccola percentuale di Ribona (anticamente chiamato Vermentino Marino) che dona ricchi sentori fruttati e floreali, il tutto con un passaggio di affinamento in barrique. Bel colore giallo paglierino con sfumature verdognole, al naso ricca presenza di sentori di fiori gialli, erbe officinali, salvia e sul fondo dell'agrumato. In bocca il vino è deciso e pieno, buona la nota acida e la nota salina, sicuramente in grado di reggere ancora per qualche tempo.

www.boccadigabbia.com/fattorie



GARANTITO IGP

VINerdi IGP. Montefalco Rosso Riserva 2016, Pardi

1 min read

di STEFANO TESI, 17 Luglio 2020



VinoClic

la tua pubblicità sui più influenti siti wine&food italiani



E' da pazzi bersi un rosso strutturato, e per di più di Montefalco, quando fuori ci sono 35°?



No, se è servito alla giusta temperatura e se, come questo, al naso caldo e traboccante di note di ciliegia sovrasmatura si somma un palato lungo e ampio ma composto, gradevole, quasi severo.

VinoClic
la tua pubblicità sui più influenti siti wine&food italiani



07/2020 - <https://www.winesurf.it/vinerdi-igp-montefalco-rosso-riserva-2016-pardi/>

VinoClic

la tua pubblicità sui più influenti siti wine&food italiani

Menu

HOME » LAVINIUM » GARANTITO IGP » MONTEFALCO ROSSO RISERVA 2016 PARDI

Montefalco Rosso Riserva 2016 Pardi

Postato da: Stefano Tesi | Il: Luglio 17, 2020 | In: Garantito IGP | Nessun commento | [Stampa](#) | [Email](#)



È da pazzi bersi un rosso strutturato, e per di più di Montefalco, quando fuori ci sono 35°? No, se è servito alla giusta temperatura e se, come questo, al naso caldo e traboccante di note di ciliegia sovrasmatura si somma un palato lungo e ampio ma composto, gradevole, quasi severo.

Stefano Tesi

07/2020 - <https://www.lavinium.it/montefalco-rosso-riserva-2016-pardi/?fbclid=IwAR3OJqjsfjTwS7DpTMAN2ZPZLPVv5BXG9W12Q96VSQcfduA9Lk7fcZS6J8>

CANTINA FRATELLI PARDI





Home ► Italia-Umbria ►

Cantina Fratelli Pardi a Montefalco: la certezza del Sagrantino e la riscoperta del Trebbiano Spoletino

Cantina Fratelli Pardi a Montefalco: la certezza del Sagrantino e la riscoperta del Trebbiano Spoletino

30 Ottobre 2020 Italia-Umbria, Assaggi Nessun commento

Share Like WhatsApp Tweet Salva 0

Credo di aver scelto il momento migliore per visitare la **Cantina Fratelli Pardi** a Montefalco (PG). La fine di ottobre è un periodo estremamente affascinante in questa regione, l'autunno avanza ed è possibile ammirare il *foliage*, il cambio di colore delle foglie, che rende i paesaggi umbri ancora più magici.

LA CANTINA FRATELLI PARDI



Cantina Fratelli Pardi a Montefalco (PG)

Ci accoglie Alberto, che con suo fratello Gianluca gestisce questa azienda ricca di storia e tradizione. La famiglia Pardi iniziò infatti a produrre vino fin dal 1919, rallentando poi nel '46 quando entrò nel mondo del tessile per relegare la viticoltura all'ambito familiare quasi hobbistico. Nel 1998 Alberto, Gianluca e Francesco (i pronipoti dei fondatori)

decidono di reimpiantare tutte le vigne e ricominciare a produrre vino seriamente. Tutti i terreni dell'azienda sono rivolti a sud, suolo a componente argillosa con scheletro grande verso il paese, che diventa sempre più piccolo fino ad essere ghiaioso verso valle.

La prima vendemmia fu nel 2003 e oggi producono 55.000 bottiglie all'anno grazie agli 11 ettari di proprietà.

La filosofia dell'azienda è chiara: basta con i vini troppo strutturati e difficili da bere come andava di moda anni fa nella zona, qui si cerca l'eleganza e la facilità di beva. Nei limiti consentiti dal tannico **Sagrantino** ovviamente...

Passeggiamo in vigna, la vista e i colori sono eccezionali. Le foglie del Sagrantino infatti diventano rosso acceso in autunno, un colpo d'occhio sorprendente il contrasto con il giallo delle altre foglie che si seccano e il verde di alcune piante.



Una vigna di Sagrantino vicino alla cantina di Pardi



La foglia del Sagrantino che inizia a screziarsi di rosso in autunno

Dopo aver visitato la cantina e la bottaia, iniziamo la degustazione, curiosi di comprendere al meglio come la tradizione e la modernità di questa azienda riescano a fondersi e a rispecchiarsi nei loro vini.

IL GRECHETTO



Colle di Giove 2019 di Cantina Fratelli Pardi

Si inizia con due bianchi a base Grechetto. Il primo è il **Colle di Giove 2019**, un **Umbria Bianco IGT** composto al 60% da Grechetto, 25% Trebbiano Spoletino e 15% Chardonnay. Profumi di frutta matura a polpa gialla, pesca, albicocca, nespole. Ideale con una zuppa di legumi o un risotto allo zafferano.

Passiamo poi al **Montefalco Grechetto 2019 DOC**, con il famoso vitigno umbro vinificato in purezza. Un naso di impatto, fruttato ed erbaceo. Anche in bocca risulta molto verticale, con un finale ammandorlato tipico del Grechetto. Di grande struttura, ha quasi un corpo da vino rosso, di sicuro un vino da pasto. Qui l'abbinamento è con coniglio, pollo, porchetta o con un'invernale zuppa di ceci.



Montefalco Grechetto 2019 DOC di Cantina Fratelli Pardi

IL TREBBIANO SPOLETINO

Un vitigno in ascesa questo Trebbiano Spoletino, oggetto di una riscoperta che seguirò con grande interesse. Alberto Pardi ci racconta di come questa *cultivar* dal grappolo biforcuto sia soltanto omonimo del Trebbiano noto nel centro Italia (soprattutto in Toscana, Abruzzo, Romagna e Lazio), pur non avendo con questi nulla in comune. Diffuso nel triangolo compreso tra Montefalco, Spoleto e Trevi, è un vitigno semi-aromatico che si coltiva facilmente a fondovalle e in pianura, non avendo problemi di marciumi da umidità. Viene vendemmiato tardissimo rispetto agli altri bianchi, a volte a metà ottobre o addirittura novembre.



Spoleto 2019 Trebbiano Spoletino DOC di Cantina Fratelli Pardi

La sua coltivazione era fino a pochi anni fa estremamente limitata, i produttori della zona lo avevano in gran parte sostituito con vigne di Grechetto, un vino più immediato e spendibile sul mercato. Con l'evoluzione del gusto degli ultimi due decenni e con il lento distaccarsi dal concetto del vino bianco da bere solo nell'annata corrente, molte aziende stanno via via ripiantando il Trebbiano Spoletino, avendone colto l'eleganza e la potenzialità di evoluzione.

È infatti solo nel 2011 che questo vino viene riconosciuto come DOC e i produttori della zona stanno ancora cercando un minimo comun denominatore per dare un'identità precisa al prodotto. Sono però sicuro che se ne sentirà parlare sempre di più.



Lo **Spoletino 2019 Trebbiano Spoletino DOC** di Pardi è una piacevolissima sorpresa. Naso elegante, frutta matura, ananas, pompelmo, grande mineralità. Da abbinare a pesce crudo o a una vellutata di zucca con castagne sbriciolate sopra.

Interessante poi metterlo immediatamente a confronto con lo **Spoletino 2018**, l'altro Trebbiano Spoletino DOC dell'azienda. Ottenuto con le stesse uve del primo vino, ma solo da mosto non ancora pressato e sgrondato naturalmente grazie al peso dell'uva sovrastante, lo Spoletino viene affinato per 8 mesi sulle fecce fini e resta almeno altri 9 mesi in bottiglia prima di essere immesso al commercio. Già con un anno in più di affinamento è netta la differenza tra i due vini, le note terziarie si iniziano subito a sentire.



Spoletino 2018 di Cantina Fratelli Pardi

Ed ecco che il paragone con il re dei vini bianchi "da invecchiamento" mi viene spontaneo: si iniziano a sentire infatti delle note di idrocarburo tipiche del Riesling Renano. All'assaggio ho una conferma alla mia idea iniziale, è infatti evidentissima la nota citrina del pompelmo, una spiccata mineralità e grande persistenza.

Spoiler alert: Pardi ci confida che sta per imbottigliare il primo **Charmat** dell'azienda, ottenuto facendo la presa di spuma direttamente dal mosto. Saremo curiosi di vedere come se la cava il Trebbiano Spoletino con le bollicine!



I quattro bianchi di Cantina Fratelli Pardi

IL MONTEFALCO ROSSO

Passiamo ai rossi. Si inizia con il **Montefalco Rosso**, una DOC che mi ha sempre incuriosito molto, avendo percentuali di uve differenti dalla corrispondente DOCG del Sagrantino di Montefalco. Mentre in quest'ultimo infatti è consentito usare solo il **Sagrantino** in purezza, nel Montefalco Rosso è possibile impiegare **Sangiovese** dal 60 all'80%, **Sagrantino** dal 10 al 25% (quantità aumentata con la revisione del disciplinare nel 2016), e per il restante 15/30% altre uve rosse consentite nella regione.

Un concetto molto diverso quindi dalle accoppiate famose di DOCG e DOC simili come Brunello & Rosso di Montalcino o Vino Nobile & Rosso di Montepulciano. Esterno questa mia riflessione ad Alberto, il quale mi spiega che, almeno secondo la concezione della Cantina Pardi, il Montefalco Rosso non deve essere un "mini-Sagrantino" ma che è giusto che abbia una sua identità a sé stante. Nonostante molti produttori, specialmente in passato, usino legni nuovi e barrique per creare Montefalco Rosso molto strutturati e potenti, Alberto e Gianluca ricercano invece un vino diverso, più beverino, che non necessiti insomma di farsi attendere anni di cantina per poterlo bere con piatti semplici.



Montefalco Rosso DOC 2018 di Cantina Fratelli Pardi: 70% Sangiovese, 15% Sagrantino e 15% Merlot e Caberne

Il **Montefalco Rosso DOC 2018** di Pardi è composto al 70% da Sangiovese, 15% Sagrantino e per il restante 15% da Merlot e Cabernet. Affina 12 mesi in botti di rovere francese e sloveno e poi altri 6 mesi in acciaio. La vinificazione dei singoli uvaggi avviene separatamente, così come l'affinamento in legno. Le diverse masse vengono poi unite in acciaio e lasciate stabilizzare. Un bel colore acceso, al naso spicca la ciliegia sotto spirito, frutti di bosco, spezie. Una lieve nota scura di sottobosco e legno di liquirizia.

In bocca il tannino c'è ma non è appunto quello di un Sagrantino e nemmeno quello del Sangiovese toscano in realtà, essendo questa variante umbra molto più simile al Sangiovese romagnolo meno tannico e più acido del primo. Perfetto per una pappardella al ragù o per le tagliatelle burro e tartufo.

Passiamo poi al **Montefalco Rosso Riserva DOC 2016**, composto dal 70% di Sangiovese, 20% di Sagrantino e 10% di Montepulciano. Affinamento in botte grande per 6 mesi in più rispetto alla versione base (quindi 18 mesi) e poi 9 mesi in acciaio. La versione Riserva viene prodotta solo nelle annate eccezionali (la 2017 ad esempio non è stata ritenuta idonea). La 2016 invece è stata un'annata fresca, molto criticata da alcuni produttori della zona, ma non dai Pardi, che la ritengono particolarmente elegante e adatta al tipo di vino che vogliono produrre. Ecco quindi che il naso si fa più scuro ma soave, si sente l'arancia rossa, note balsamiche e di tostatura più rimarcate. Un vino da arrosto.



Montefalco Rosso Riserva DOC 2016 di Cantina Fratelli Pardi



Vino spillato dal contenitore in acciaio che diventerà il Montefalco Rosso Riserva DOC 2018

A questo punto abbiamo il privilegio di provare un'esperienza possibile solo andando a visitare una cantina. Il gentilissimo Alberto ci fa assaggiare, spillato direttamente dalla vasca di acciaio, il vino che diventerà poi il **Montefalco Rosso Riserva DOC 2018**, che possiamo così non solo accostare alla 2016, ma soprattutto alla base della stessa annata. Un naso incredibile, minerale, con sentori di cenere e di grafite. Una bocca altrettanto sorprendente, rotonda e succosa, nonostante il tannino ovviamente ancora scalpitante e da stabilizzare. E pensare che questo vino non è stato ancora filtrato. Assaggio esplicativo per cogliere appieno le differenze tra la filosofia del Rosso e quella del Rosso Riserva.

CANTINA FRATELLI PARDI



IL SAGRANTINO

Passiamo al piatto (o meglio al *bicchiere*) forte! Il **Sagrantino di Montefalco 2016 DOCG** di Pardi proviene da una selezione delle migliori uve coltivate nelle diverse vigne dell'azienda. Fermentazione sulle bucce di 7-8 giorni evitando di appesantire troppo il vino con lunghe ed eccessive estrazioni, viene elevato in botte grande sempre di rovere francese e sloveno per 18-24 mesi, seguito da altri 12 mesi in acciaio. Dopo l'imbottigliamento resta ancora per 8 mesi in cantina prima di essere commercializzato.

Un colore non troppo carico che ci fa presagire un naso che poi risulta elegantissimo, pulito. Eccezionali le note di mora, sottobosco umido con sentori terrosi e di funghi secchi. In bocca un tannino ben elaborato, seppur ancora giovane. Già estremamente intrigante ora, sarebbe da aspettare ancora qualche anno per apprezzarne ancora di più il potenziale.



Sagrantino di Montefalco 2016
DOCG



Sacrantino 2016, ottenuto con
uve del vigneto Pietrauta

A seguire il *cru* dell'azienda, il **Sacrantino 2016**, sempre un **Sagrantino di Montefalco DOCG**, ma ottenuto con uve provenienti solo dal vigneto di Pietrauta (presenti comunque in parte anche nel Sagrantino di cui sopra). L'affinamento questa volta è in legno grande austriaco, più o meno della stessa durata se non per 4 mesi in più di bottiglia prima della vendita. Il Sagrantino e il Sacrantino vengono quindi immessi al commercio solitamente nell'arco della stessa annata.

I profumi si fanno più delicati in questo caso, passando a note di rosa e fiori appassiti, con una punta pepata molto stuzzicante. All'assaggio appare più austero e strutturato, con un tannino molto presente ma forse più setoso. Anche in questo caso stappare l'annata in commercio è quasi un peccato, l'ideale sarebbe attendere 8-9 anni dalla vendemmia per poterlo gustare al meglio.



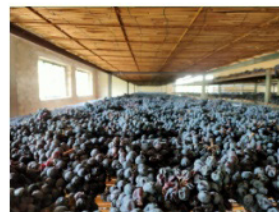
I vini rossi nel calice



I quattro rossi di Cantina Fratelli Pardi

IL SAGRANTINO PASSITO

Concludiamo la degustazione con il **Montefalco Sagrantino Passito 2014 DOCG**. L'uva proviene dal vigneto più prossimo al capannone di appassimento, proprio per accorciare i tempi di raccolta ed evitare che i grappoli si danneggino nel trasporto facendo partire fermentazioni indesiderate ed evitando marciumi. Viene vendemmiata solo una settimana prima di quella destinata alla versione secca del vino. Pardi infatti vuole aspettare la maturazione completa per poi effettuare l'appassimento sui graticci in maniera lenta e tradizionale, per ben due mesi.



L'uva Sagrantino ad appassire

Ci spiega come gli enzimi all'interno dell'acino possano così lavorare con calma, cosa che non succede invece quando si usano deumidificatori che accorciano l'appassimento a due sole settimane. È la prima volta che visito una cantina nel periodo dell'appassimento, il profumo zuccherino che sprigionano i grappoli è inebriante, un vero spettacolo sensoriale.

Vino consistente nel bicchiere, al naso è un tripudio di sentori, si percepiscono sia la frutta rossa in confettura, che intriganti note *cioccolatose*. Balsamicità, speziatura, c'è tutto quello che serve a farci pensare che non sarà un vino troppo dolce e stucchevole. E così è infatti. I fratelli Pardi riescono ad ottenere quello che a mio modesto parere dovrebbe essere il Sagrantino Passito: non solo un vino dolce da abbinare a pasticcini e torte al cioccolato, ma che rischia poi di stancare dopo solo mezzo bicchiere, ma un grandissimo vino complesso che può accompagnarsi a formaggi, cacciagione e fegato. La sua struttura e il suo tannino lo rendono quasi un vino a tutto pasto, mi viene in mente immediatamente l'abbinamento con un crostino al paté.

La ripresa della tradizione

Salutiamo Alberto, ringraziandolo per l'interessantissima visita ma soprattutto per aver ripreso in mano l'antica tradizione enologica di famiglia.

Michele

www.apiedefranco.com

CANTINA FRATELLI PARDI



Home > Sediment(A)zioni > diVini > E guardo il mondo da un oblò, degusto un po'... (grand tasting in "còviddi" time)

DIVINI 5 NOVEMBRE 2020

E guardo il mondo da un oblò, degusto un po'... (grand tasting in "còviddi" time)

0 COMMENTI

EMAIL STAMPA



LEONARDO MAZZANTI

L'oblò è la finestra del salotto di casa mia e l'umore, in pieno lockdown, non è dei migliori. Pensando, tra l'altro, al nostro evento **Terre d'Italia** saltato per i noti e infausti motivi. Fortunatamente mi arriva la telefonata dell'amico **Riccardo Gabriele di "PR Comunicare il vino"** che, tra un discorso vinoso e l'altro, si propone di risollevarmi il morale inviandomi una campionatura di alcune aziende del suo portafoglio per una mini edizione casalinga della manifestazione.

Dopo aver indugiato un nanosecondo, più per educazione che per convinzione, ho pensato a Oscar Wilde e al suo celebre aforisma *"l'unico modo per resistere alle tentazioni, è cederle"*, e così ho accettato volentieri.

L'umore è migliorato in maniera esponenziale e pure nelle giornate successive. Tra un corposo rosso molisano e un aromatico bianco friulano, il panorama dall'oblò ha assunto sfumature e contorni più piacevoli.

Ecco il resoconto di questo breve (ma intenso) viaggio enico lungo lo Stivale:

TENUTA LA FLORIANA – MARCHE ROSSO 2013

La tenuta è l'ultimo acquisto della famiglia Alessandri dopo Boccadigabbia a Civitanova Marche. Si trova a Macerata e alla regia c'è l'enologo Emiliano Falsini. È un Montepulciano d'Abruzzo in purezza e una piccola parte delle uve fa appassimento, circa il 10%. Vestito di un bel rubino violaceo, sprigiona aromi di visciole sciroppate e cioccolato – facile il rimando ad un Mon Chéri – seguiti da intriganti note di china e spezie. Al palato è avvolgente e corposo, quasi felpato. Il discreto tenore alcolico si fa sentire (14,5°) ma l'intensità aromatica ne mistifica la percezione. La matrice acido-minerale fa il suo ma i tannini un po' "polverosi" asciugano il finale.



PIETRO BECONCINI – IXE 2016

Un Tempranillo in purezza in Toscana? Ebbene sì. Arrivò nei dintorni di San Miniato grazie ai pellegrini che percorrevano la via Francigena che passa nei pressi dell'azienda. Matura 15 mesi per metà in barrique di rovere francese, per metà in cemento. Rubino dai riflessi violacei, al naso richiama la frutta rossa e nera, poi un leggero apporto floreale, la speziatura dolce e le note minerali. In bocca è morbido, rotondo, con tannini appena accennati. Molto equilibrato, incentiva la beva nonostante il corpo e la struttura.

BOCCADIGABBIA – LE GRANE 2018

Torniamo nelle Marche, nella proprietà principale della famiglia Alessandri. È interessante segnalare che la cantina è passata alla famiglia a metà anni '50 direttamente dall'ultimo discendente del Regno Napoleonico. Nel bicchiere c'è una Ribona in purezza, varietà autoctona della provincia di Macerata. Nello specifico fermenta due volte, la seconda dopo l'aggiunta di un 10% circa di uva surmatura, una lavorazione localmente chiamata "fare le grane", da cui il nome dell'etichetta. Paglierino brillante, si apre su erbe aromatiche, fiori di campo, note agrumate e minerali. Intenso e corposo, avvolge bene il palato per poi scivolare via sulla spinta acida. 14,5° gradi ben portati. Considerato il quadro complessivo e il discreto apporto minerale, la longevità è indubbia.



TENUTA LA FLORIANA – MARCHE BIANCO 2016

Dopo il Rosso che ha aperto la degustazione, è la volta del Bianco. A testimonianza dell'intento principale dell'azienda di preservare e valorizzare la viticoltura storica marchigiana, il vino è un assemblaggio 70% verdicchio, 30% Ribona. Sosta 10/12 mesi in barrique. Fiori bianchi, camomilla, agrumi verdi e roccia bagnata. Anche al palato è ampio ed emergono pure delle note di miele d'acacia. Corposo e dal tono sapido-minerale deciso, rivela un discreto carattere.

FRATELLI PARDI – SPOLETINO 2018

Azienda familiare di Montefalco dal 1919, dopo una pausa per seguire altre attività torna a produrre vino nel 2002. 100% Trebbiano spoleтино che profuma di pesca bianca, pompelmo e fiori di campo. Al palato è ampio e intenso, complesso e strutturato, dal sorso comunque agevole grazie alla spiccata vena acida.



FATTORIA FIBBIANO – CILIEGIOLE 2017

Nella campagna pisana di Terricciola, in un'antica fattoria del 12° secolo, ha sede questa solida realtà a conduzione familiare. Dal '97 porta avanti il proprio progetto esteso su 90 ettari complessivi di cui 20 abitati da vitigni autoctoni. Ciliegiole in purezza, svolge la malolattica in cemento per poi riposare 12 mesi in botti di rovere di Slavonia. Rubino intenso, si apre con un fruttato ben espresso, un legno integrato con sapienza e piacevoli note carnose. Al palato

rispecchia l'olfatto, dimostra una discreta struttura e una trama tannica fine. Asciutto e di media persistenza, finisce tendenzialmente amarognolo.

CANTINA FRATELLI PARDI





Il Trebbiano Spoletino

Written by DEG. Wine & Spirits • on 19 Novembre 2020 • in Degustazioni, Vino

Un vitigno con grandi potenzialità e un territorio con una antichissima tradizione vitivinicola. E' il segreto della rinascita del Trebbiano Spoletino. Oltre 20 assaggi per scoprirne le diverse interpretazioni: in acciaio, in legno, in anfora, con macerazione. Poliedrico e di grande espressività, un altro asso nella manica nell'Umbria del vino, che continua a perseguire la qualità ad altissimi livelli.

*Pero il vino Trebbiano Spoletino
e gratissimo, molto limpido,
ha un profumo speciale e
diviene facilmente spumante.
Francesco Francolini (1908)*



BREVE STORIA E TRADIZIONE

Il crescente consenso che il Trebbiano Spoletino sta ricevendo segna la storia della rinascita e della riscoperta di un vitigno tipico, iniziata circa 20 anni or sono. Tuttavia, la storia del Trebbiano Spoletino inizia da molto più lontano e affonda le proprie radici in un territorio vocato alla viticoltura fin dai tempi più antichi: numerose infatti le testimonianze che attestano una secolare dedizione all'uva ed al vino, propria del territorio di Spoleto.

Lo straordinario lavoro di ricerca del **CEDRAV**^[1] (Centro per la Documentazione e la Ricerca Antropologica in Valnerina e nella dorsale appenninica umbra) aiuta a comprendere il valore storico di questo vitigno. Lo stesso disciplinare^[2] della Doc Spoleto, nata nel 2011, ne riprende alcuni passaggi fondamentali:

"La vocazione vitivinicola di Spoleto viene da lontano e la viticoltura, pur tra gli alti e bassi che contraddistinguono l'uso agricolo dei suoli, ha accompagnato da sempre la presenza e le attività degli uomini nella valle spoletana. Se Plinio il Vecchio e Columella segnalano diversi ceppi di viti umbre (l'Hirtiola, la Babanica, la Palmensis), è Marziale, nel primo secolo dopo Cristo, a citare per la prima volta il vino di Spoleto e a paragonarlo al Falerno.

Nelle epoche successive, la coltivazione e il commercio del vino nella valle di Spoleto, come nelle altre realtà comunali che oggi sono interessate ad acquisire la denominazione di origine controllata «Spoleto», ha sempre avuto una importanza notevole nell'economia locale."

Già secolo XV, si ritrovano testimonianze relative all'uso di "Trebbiano". Tuttavia "una vera e propria identificazione come vitigno avviene nel XIX secolo: nell'elenco dei vitigni umbri compilato 1875 da Raffaello Antinori e Giuseppe Bellucci per la Commissione ampelografica dell'Umbria viene citato, fra i 22 vitigni ad uve bianche presenti nel territorio perugino, ricavati dall'esame "sopra 105 vitigni in diverse plaghe presso 8 proprietari", il "greco spoletino", distinto dal grechetto e dai trebbiani citati come trebbiano fiorentino, trebbiano montanino e trebbianello giallo^[3]

E, ancora nel Disciplinare, si legge: "Nel XIX secolo il vitigno viene così descritto: "il Trebbiano chiamato nelle altre plaghe dell'Umbria lo Spoletino, è il vitigno più coltivato nella pianura spoletana e il preferito dagli agricoltori per le sue buone qualità."

Altresì lo studio evidenzia come la produzione di bianco sia di gran lunga superiore a quella del vino rosso. Inoltre con le uve di Trebbiano si ricavava "un buon spumante naturale a tipo Champagne, mentre ad vini più deboli dei piani si riesce a d ottenere eccellenti distillati a tipo Cognac".

Nell'uso tradizionale, come riportato da Francesco Francolini in uno studio del 1908, poteva essere anche vinificato in passito: "con il Trebbiano appassito si fabbrica il famoso vin santo di Trevi, che ha acquistato una certa e meritata celebrità nella categoria dei vini liquorosi."

Purtroppo la piaga della fillossera lasciò un segno pesante. Molte colture andarono distrutte o perse e i reimpianti favorirono, almeno in parte, l'introduzione della coltivazione a filare, modificando un paesaggio che fin dal XV secolo era caratterizzato da viti maritate agli olmi, frassini o aceri campestri, con l'utilizzo di "tirelle" (fili tirati tra una pianta e l'altra per favorire lo sviluppo delle viti).

Si conservò tuttavia la coltura del Trebbiano Spoletino, nel solco della tradizione, consentendogli così di giungere ai giorni nostri, da tempi immemori.



IL TREBBIANO SPOLETINO OGGI

Il lavoro di selezione clonale effettuato negli anni '80 ha avuto il pregio di identificare e salvaguardare quest'uva tipica del territorio di Spoleto. Tuttavia si può dire che la vera riscoperta e valorizzazione del vitigno arriva negli ultimi 15-20 anni. Questo ad opera di un crescente numero di cantine che vede nel vitigno un nuovo portavoce identitario del territorio, puntando tutto sulla qualità e su un mercato sempre più attento ed esigente.

Il Trebbiano Spoletino è caratterizzato da una maturazione tendenzialmente tardiva ed un buon livello di acidità. Questo lo rende estremamente versatile e le diverse interpretazioni che si possono trovare ne danno conferma. In acciaio, in anfora, in legno, con o senza lunghe macerazioni, con o senza l'affinamento sui lieviti.

Molte interpretazioni, dunque, spesso con risultati entusiasmanti. Il Trebbiano Spoletino conferma oltre ad una innata poliedricità, una capacità espressiva articolata, in grado di conquistare con immediatezza e, al contempo, sedurre i più appassionati ed esperti con molteplici chiavi di lettura.

Andiamo a scoprirlo da vicino con le note di degustazione raccolte negli ultimi mesi.

DEGUSTAZIONI

Premessa

Le note di degustazione che seguono, sono state raccolte per lo più nel 2020 e rappresentano un percorso personale più che una trattazione sistematica della vinificazione del Trebbiano Spoletino. Tuttavia, fanno eccezione i primi due vini di seguito descritti. Infatti, mi è sembrato interessante riportare la degustazione di quelli che sono stati i primi incontri con il Trebbiano Spoletino. Gli appunti risalgono nientemeno che al 2011 ed al 2014 e riguardano rispettivamente i Trebbiano Spoletino delle cantine Antonelli San Marco e Le Cimate.

I (miei) primi incontri con il Trebbiano Spoletino.

Due processi produttivi diversi, ed entrambi orientati all'estrazione della componente aromatica.

Il Trebbiano Spoletino di Antonelli, che successivamente diventerà il Trebium, utilizza una selezione massale delle uve da vecchie viti di proprietà della cantina, maritate ad aceri. Questo riprende e conferma le testimonianze storiche di cui abbiamo parlato.

La vendemmia avviene verso metà ottobre, per permettere una piena maturazione al vino, considerando che è una varietà tardiva. La vinificazione prevede una breve macerazione, la chiarifica a freddo, poi la fermentazione in botti grandi di rovere, dove sosta sui lieviti per circa 6 mesi, senza controllo della temperatura.

Il Trebbiano Spoletino de Le Cimate, arriva da una vigna impiantata nel 2010. La vinificazione prevede una macerazione di 12 ore, anche in questo caso breve. Tutto il processo di vinificazione avviene a temperatura controllata (sotto i 12°C) fino ad una criomacerazione a -4°C per 5 giorni prima della chiarifica. Un percorso molto interessante volto a massimizzare l'estrazione del ricco patrimonio aromatico. La maturazione avviene solo in acciaio.

Umbria Trebbiano Spoletino IGT 2009 | Antonelli San Marco – Giallo paglierino tendente al dorato. Profumi agrumati e di frutta gialla matura, mineralità e toni vanigliati. Ingresso morbido, rotondo, poi la beva è vivacizzata da una buona freschezza. Finale ancora su ritorni fruttati.

Umbria Trebbiano Spoletino IGT 2013 | Le Cimate – Solare, fruttato con note di pesca, mango, toni agrumati e sfumature minerali. Succoso e vivido al palato, procede con vibrante freschezza e buona persistenza.

Il Trebbiano Spoletino oggi: vinificazione tradizionale solo acciaio

In questa sezione sono raccolti i Trebbiano Spoletino interpretati con un processo di vinificazione tradizionale, che mira all'estrazione della componente aromatica primaria – di cui il Trebbiano Spoletino è ricco – attraverso la vinificazione e l'affinamento solo in acciaio. Solo apparentemente vini più semplici, in realtà il notevole patrimonio aromatico ed estrattivo del Trebbiano Spoletino riesce a conferire un interessante quanto ricco profilo organolettico.

Spoletto Trebbiano Spoletino DOC 2018 | Valdangius – Paglierino carico, quasi oro. Si conferma esuberante, con note di agrumi, frutta tropicale, seguito da una vena erbacea con ricordi di sedano e salvia, tipici del Trebbiano Spoletino di Valdangius. Sorso voluminoso e pieno, che contiene una importante spinta acida. Chiusura persistente e pulita.

Spoletto Trebbiano Spoletino DOC 2019 | F.lli Pardi – Naso intrigante, spostato su toni più erbacei e vegetali. Oltre frutta bianca, note di anice, bosso, salvia. Sorso pieno, con una bella progressione in fuga con chiusura minerale. Impercettibile il tenore alcolico di 14%

Spoletto Trebbiano Spoletino DOC 2018 | Bocale – Paglierino. Corredo fruttato solare, pesca bianca, agrumi, susina fiori bianchi, ricordi vegetali ed erbacei. Sorso carnoso con una bella spalla acida, finale sapido di buona persistenza.

Umbria Trebbiano Spoletino Goccio IGT 2019 | Dionigi – Paglierino. Mela, susina, lime, finocchietto. Naso non particolarmente ampio e intenso. Sorso con un buon attacco morbido, subito richiamato dalla sapidità.

Umbria Bianco Farandola IGT 2018 | Di Filippo – Su terreni collinari argilloso-calcarei, lavorati senza mezzi agricoli a motore, ma con l'uso di cavalli e oche, nasce il Trebbiano Spoletino di Di Filippo, vinificato tradizionalmente in solo acciaio. Paglierino carico. Fiori, agrumi e frutta gialla. Composto, pone l'accento sulla vena acido-sapida in chiusura.

Umbria Trebbiano Spoletino Calicanto 2019 | Villa Mongalli – Da terreni Calcareo, ricchi di pietre silice, un vino fresco e agile, con richiami di pesca, susina, camomilla. Il sorso è bilanciato e composto, con accenti minerali che ne caratterizzano la personalità

Montefalco Bianco Trebbiano Spoletino DOC 2019 | Moretti Omero – Paglierino tenue. Frutta gialla, susina, ananas, lime. Poi accenti minerali ampiamente confermati all'assaggio, dopo un incipit morbido, dolce e fruttato. Chiusura ammandorlata.

Spoletto Trebbiano Spoletino Bagnolo DOC 2018 | Colle Mora – Da raccolto parzialmente tardivo, esprime note intense di frutta, pesca, albicocca e agrumi. All'assaggio sembra quasi avere un cenno tannico, pur non essendo stato vinificato in legno. Decisamente sapido in chiusura.

Il Trebbiano Spoletino oggi: con uso del legno

In questa sezione sono raccolti i Trebbiano Spoletino interpretati con un processo di vinificazione tradizionale, che fa uso del legno al fine di arricchire la complessità e la struttura del vino.

Trebbiano Spoletino Riserva DOC 2015 | Le Cimate – Non più presente nella gamma dei vini de Le Cimate, il Trebbiano Spoletino Riserva ha una impostazione molto diversa dalla versione base, per via dell'utilizzo del legno nella fase di affinamento: Colore dorato. Offre una lunga carrellata di riconoscimenti tra note di resina, cera d'api, miele, arancia candita, pera, spezie dolci. Sorso rigoroso, agile e potente, con ritorni vanigliati e una nota sapida, iodata, lunghissima.

Spoletto Trebbiano Spoletino Trebium DOC 2019 | Antonelli San Marco – Medesimo processo produttivo della versione assaggiata nel 2011, con breve macerazione e successiva fermentazione e affinamento in legno. Di color giallo paglierino. Agrumi, biancospino, nota di anice e muschio. Elegante al naso come al sorso, con una acidità ben delineata che ne definisce i tratti. Equilibrato, nitido e persistente.

Montefalco Bianco Aria di Casa DOC 2018 | Tenuta Alzatura – Tenuta Alzatura è la proprietà della nota famiglia Cecchi in Umbria. In un'epoca di etichette sempre più originali, pseudo-retrò o stravaganti, colpisce l'impostazione sobria della grafica e un nome ancor più rassicurante: 'Aria di casa'. Dietro questo nome la scoperta di un Trebbiano Spoletino di ottima fattura, presentato quest'anno per la prima volta. Giallo paglierino. Espone subito il suo lato minerale con ricordi di ghiaia, poi frutta gialla, susina, felce, sfumature agrumate. Sorso vellutato e morbido che ci ricorda il passaggio il legno con toni più burrosi. Beva ricca e accattivante.

Umbria Trebbiano Spoletino Riserva Minganna IGT 2018 | Villa Mongalli – Minganna si caratterizza per un lungo affinamento in legno di Almeno 12 mesi botte rovere slavonia. L'impostazione differisce dal Calicanto, andando a cercare complessità e longevità. Si presenta di color giallo paglierino carico, quasi oro. Profumi di frutta gialla matura, melone bianco, camomilla, toni erbacei e un tocco minerale. Il sorso è immediatamente ampio e perentorio. Una buona acidità ne guida la dinamica conducendo verso un finale decisamente minerale con ritorni fruttati. Persistente.

Il Trebbiano Spoletino oggi: con macerazione prolungata e/o affinamento sui lieviti (in acciaio o in legno)

In questa sezione sono raccolti i Trebbiano Spoletino interpretati con un processo di vinificazione biologico o biodinamico o cosiddetto naturale, in particolare con l'uso di lunghe macerazioni e fermentazioni spontanee attraverso lieviti indigeni.

Umbria Trebbiano Spoletino Arneto IGT 2015 | Tenuta Bellafonte – Fiore all'occhiello della Tenuta Bellafonte, l'Aernetto è un bianco raffinato ed elegante, decisamente complesso e ricercato. La vinificazione avviene con macerazione prolungata per alcuni giorni a freddo, per poi fermentare in botti grandi di rovere, svolgendo la fermentazione alcolica grazie a lieviti indigeni e successivamente anche la malolattica. Rimane poi sui lieviti per circa 7 mesi. Si presenta color oro giallo, molto luminoso. Naso che denota una personalità originale ed intrigante: toni vegetali, cenni di lievito, agrumi, miele, camomilla. Gustativa piena, rotonda, masticabile. Molto persistente con ritorni di frutta matura.

Trebbiano Spoletino Tempestivo DOC 2019 | Colle Ciocco – Personalità decisamente convincente e originale per il Tempestivo. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, poi affinamento sulle fecce fini in vasca di acciaio per 4 mesi. Paglierino intenso. Pesca gialla, frutta tropicale, toni floreali di gelsomino, un'idea di capperi e finocchio. Sorso succoso, perentorio, nitido con un'acidità ben definita. Persistente.

Umbria Trebbiano Spoletino IGT 2019 | Perticaia – Vinificazione in acciaio, con almeno 6 mesi sulle fecce fini. Frutta tropicale e agrumi, mango, tocco minerale quasi fumé. Acidità vibrante, sorso pieno e solare. Ottima persistenza.

Umbria Trebbiano Spoletino IGT 2013 | Perticaia – Paglierino. Solare, naso ricco di agrumi, lime, frutta a polpa gialla, mango, albicocca, cenno di erba tagliata. Ingresso morbido e piacevole, subito fresco con vigorosa chiusura sapida, mantenendo una complessiva dolcezza. Nonostante il periodo di affinamento in bottiglia di circa 7 anni complessivi, non emergono toni evoluti verso la terziarizzazione o ossidazione, ma solo una straordinaria maggior complessità.

Trebbiano Spoletino Del Posto DOC 2018 | Perticaia – Vinificazione analoga al base, sempre in acciaio a temperatura controllata. Dopo una breve macerazione con le bucce. Affinamento per 12 mesi sulle fecce fini. Paglierino intenso. Mango e fiori gialli, poi virà più verticale e severo su note vegetali. L'attacco è perentorio con un buon equilibrio, e un buon supporto acido-sapido, che ne caratterizza il profilo.

Trebbiano Spoletino Birbanteo DOC 2018 | Mevante – Vinificazione in acciaio e maturazione a contatto con le fecce fini per circa 6 mesi. Paglierino tenue. Melone invernale, mela, pepe bianco, sedano. Fresco e ben equilibrato, chiusura piacevolmente sapida.

Trebbiano Spoletino Antepima Tonda DOC 2018 | Antonelli San Marco – Seconda versione del Trebbiano Spoletino firmato Antonelli San Marco, questa volta in anfora. Segue l'impostazione, così dire, ossidativa, ma con piena aderenza alla cifra stilistica di casa Antonelli. Dorato, molto luminoso. Spettro olfattivo, originale ed intenso: kiwi giallo, agrumi, pompelmo, cotognata, poi toni più verdi e sapidi che ricordano i capperi ed il patè di olive. Sorso equilibrato, con nuovi richiami fruttati e un'acidità sferzante. Chiusura piuttosto sapida. Lunghissimo.

Trebbiano Spoletino Le Tese DOC 2018 | Romanelli – Vinificazione in acciaio, con lunga macerazione e fermentazione sulle bucce per circa 50 giorni. Ulteriore affinamento sulle fecce fini per 8 mesi. Risultato di grandissimo livello: Dorato luminoso. Caramella al miele, frutta matura, mimosa, cipresso, un'idea fumé. Sorso ampio, profondo e avvolgente. Struttura importante sorretta da una impalcatura acida. Ritorni di pappa reale sul finale.

Umbria Trebbiano Spoletino Maceratum Igt 2019 | Fongoli – Il Maceratum è un vino biodinamico che sta ai vini macerati – o naturali – come Louis Armstrong al Jazz. Questo perché è di facile interpretazione e comprensione ma non per questo semplice: tutt'altro, il presupposto tecnico è raffinatissimo e solido. Ma nel Maceratum si superano le incertezze, le sbafature, gli sbilanciamenti, proprie di alcuni vini della stessa categoria. Maceratum è un vino ben fatto che segue una sua filosofia e una sua strada.

Colore quasi ramato, opalescente. Profumi originali, complessi, autunnali. Cotognata, camomilla, fiori di campo, salvia, un'idea di burro fuso. Il sorso è la vera sorpresa: pieno, rotondo, con una sferzata acida che da nerbo e struttura, nessuna componente prevale in un bel *ensemble* corale. Finale lungo, ancora floreale.

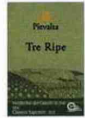
CANTINA FRATELLI PARDI



BEREBENE, IL VINO INTELLIGENTE. LE MIGLIORI 30 ETICHETTE SOTTO AI 20 EURO

La trentesima edizione del Berebene arriva in un momento davvero particolare. Ma la parola d'ordine è resistere. Durante il lockdown i vini che hanno dimostrato più appetibilità per il consumatore sono stati proprio quelli che si posizionano su una fascia di prezzo media, al di sotto dei 20 euro a bottiglia, facilmente reperibili anche in Gdo e online. Il nostro compito - da oltre trent'anni - è aiutare il consumatore a muoversi con sicurezza nelle tante etichette che il comparto vinicolo italiano offre, indirizzandolo verso una scelta di qualità anche senza spendere cifre folli. Questa la mission del Berebene 2021

a cura di Stefania Annese e William Pregentelli

		
✧ Bianco del Nord ✧ Roero Arneis '19 - Cornarea		
	Canale (CN) via Valentino, 150 cornarea.com 13.00 euro	L'azienda della famiglia Bovone campeggia in cima alla collina Cornarea alle porte di Canale e conta su 14 ettari vitati in un corpo unico disposti tutt'intorno alla cantina piantati tra il 1975 e il 1978, situati su di un suolo calcareo argilloso con una forte componente di magnesio. Il Roero Arneis '19 al naso evidenzia profumi di pera kaiser con sfumature floreali, è sapido, scorrevole e di facile beva.
✧ Bianco del Centro ✧ Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Tre Ripe '19 - Pievevalta		
	Maiolati Spontini (AN) via Monteschiavo, 18 pievalta.it 9.60 euro	Il Tre Ripe di Pievevalta, azienda biodinamica marchigiana di proprietà della Barone Pizzini, prende il nome dal fatto che è un assemblaggio delle uve verdicchio allevate nei tre areali dei Castelli di Jesi in cui insistono le vigne aziendali (Maiolati, Montecarotto, San Paolo): nella versione 2019 offre carattere spigliato, succosità agrumata e progressione gustativa incline a un piacevole bevibilità.
✧ Bianco del Sud ✧ Terre di Cosenza Bianco Pirocca '18 - Masseria Falvo		
	Saracena (CS) loc. Garga s da prov.le Piana masseriafalvo.com 10.80 euro	Per i Falvo ristrutturare la settecentesca masseria di famiglia non è stata né un'operazione nostalgica e neanche commerciale, ma un vero e proprio ritorno alle origini di famiglia che per generazioni ha vissuto di agricoltura. Vi suggeriamo il Pirocca '18 dai profumi complessi e profondi di frutta esotica, rosa ed erbe aromatiche, spesso ma ben vitalizzato da una fresca e sapida vena acida in bocca.

✧ Premi regionali - Veneto ✧ Soave Cl. Otto '19 - Graziano Prà		
	Monteforte d'Alpone (VR) via della Fontana, 31 vinipra.it 11.50 euro	Una specie di istituzione, un vino che ogni anno strappa l'applauso e porta valore a tutta la denominazione. Il Soave è eclettico: ottimo aperitivo nelle versioni più semplici, affronta piatti leggeri e profumati in giovane età per confrontarsi a viso aperto con le carni bianche dopo qualche anno. Otto '19 racchiude in sé tutte queste anime, risultando uno degli acquisti più interessanti da fare in questo territorio.
✧ Premi regionali - Friuli Venezia Giulia ✧ Collio Bianco Territorio '18 - Cantina Produttori Cormons		
	Cormons (GO) via Vino della Pace, 31 cormons.com 11.40 euro	Una bella novità presentata dalla cooperativa di Cormons, nata negli anni '60 quando un manipolo di viticoltori decise di unire le proprie forze. È denominato "Territorio" proprio perché composto da sole uve autoctone (tocai friulano, malvasia istriana e ribolla gialla). All'olfatto è molto fruttato ma ricorda anche nocciole tostate, finocchio selvatico e zucchero filato; al palato è molto saporito e persistente.
✧ Premi regionali - Emilia Romagna ✧ Romagna Sangiovese Brisighella Corallo Rosso '18 - Gallegati		
	Faenza (RA) via Lugo, 182 aziendaagricola gallegati.it 10.90 euro	Due poteri, un fruttato, una vigna e un oliveto, un'idea forte sul sangiovese. Questo e molto altro è Gallegati, realtà gioiello gestita da due fratelli competenti e appassionati. Il Corallo Rosso '18 è delizioso: ha profumi sussurrati ed eleganti che richiamano le ciliegie e la frutta rossa, con delicati accenni floreali a corredo. La bocca è anche meglio, affusolata e scattante, affatto semplice ma immediatamente godibile.
✧ Premi regionali - Toscana ✧ Ciliegolo '19 - Antonio Camillo		
	Manciano (GR) loc. Pianetti di Montemerano @antonioamillo viniditerritorio 12.10 euro	Antonio Camillo è il produttore che meglio ha saputo declinare il ciliegolo di Maremma. Annata dopo annata, questo vitigno ha un'espressività sempre vitale e rinnovata. Il Ciliegolo '19 è a dir poco delizioso. Nella sua dimensione di rosso "base" non trova eguali in zona. I profumi sono un incrocio tra pepe, ciliegia e terra e anticipano una bocca fragrante, schietta e rilassata, dalla beva incalzante e irresistibile.
✧ Premi regionali - Marche ✧ Rosso Piceno Sup. Castellano '17 - Colli Ripani		
	Ripatransone (AP) c.da Toscano, 28 colliripani.it 9.70 euro	Colli Ripani è una delle più grandi cantine cooperative delle Marche e rappresenta un porto sicuro per i tanti conferitori delle colline picene. Nella sua gamma spicca per il vantaggioso rapporto qualità prezzo il Castellano '17, Rosso Piceno Superiore che evoca ricordi di frutti rossi su cui si innestano sfumature selvatiche e vegetali; in bocca offre un sorso sapido e autentico, reso complesso da incipienti note terziarie.
✧ Premi regionali - Umbria ✧ Colle di Giove '19 - E.Ni Pardi		
	Montefalco (PG) via G. Pascoli, 7 cantinapardi.it 8.20 euro	Bellissima azienda di Montefalco della famiglia Pardi. Grande la qualità dei loro vini che si distinguono per finezza, eleganza e bevibilità. Buonissimi i rossi, sia Sagrantino che i Montefalco Rosso, ma convincenti anche i bianchi. Il Colle di Giove è un viaggio a base di grechetto (60% circa) con saldo di trebbiano spoletino e chardonnay. Corposo e di ottima struttura, regala profumi di frutto esotico e fiori gialli.

