



Vino rosso umbro

Assisi

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi della zona](#)
- [L'Assisi DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



La zona vinicola di Assisi riguarda è situata ai piedi del fianco occidentale del Monte Subasio, alto quasi 800 metri sul livello del mare, caratterizzato da fenomeni carsici, grotte sotterranee, avvallamenti e doline di forma circolare con notevoli affioramenti calcarei.

I primi insediamenti nella zona risalgono al neolitico. Come tutta la regione, la coltivazione della vite è di antiche origini etrusche e successivamente poi sviluppata dai Romani che fecero del commercio del prezioso nettare una delle attività più fiorenti.

L'area è interessante anche dal punto di vista ambientale, con il Parco del Monte Subasio istituito dal 1995.

Il clima è temperato semi continentale con inverni abbastanza freddi .

I vitigni rossi della zona

I vitigni rossi coltivati in Umbria sono i classici dell'Italia centrale, il Sangiovese, il Merlot, il Cabernet, il Pinot Nero, il Gamay, il Ciliegiole e altri che concorrono agli assemblaggi.

Il Merlot nella zona da risultati qualitativi importanti grazie alla notevole presenza di calcare.

Il suo apporto è notevole, in combinazione con il Sangiovese produce vini di grande intensità.

Anche il Pinot Nero da risultati notevoli su terreni calcarei ma esige molto sia in viticoltura che in vinificazione.

È un vitigno capriccioso, dai risultati irregolari, ma



certamente dalle impareggiabili emozioni sensoriali nelle sue annate buone fino ad autentici capolavori con vini dal fascino sensuale.

Cresce in tutte le condizioni tranne che nei climi molto freddi. Tra le varietà nobili ha sicuramente dei tannini e dei pigmenti inferiori, da giovane è però più affascinante anche se si evolve più rapidamente.

I sentori sono di lampone, fragola, ciliegia e violetta che si evolvono nell'invecchiamento verso sfumature autunnali o a volte speziate che diventano animali dopo molti anni in bottiglia.

Il clima è fondamentale per i risultati di quest'uva. Sebbene non cresca nei climi molto rigidi, ha comunque bisogno di climi relativamente freddi e terreni calcarei perché matura troppo rapidamente e rischia di perdere aromi e acidità.

Questo giusto equilibrio trova nell'Umbria una zona ideale soprattutto ad Assisi dove i terreni non sono umidi e freddi come quelli delle zone pianeggianti.

L'Assisi DOC rosso



La denominazione di origine controllata Assisi DOC è molto recente, istituito per decreto del Ministero solo nel 1997, e autorizza la produzione di bianchi, rossi e rosati nei soli comuni di Assisi e Spello in provincia di Perugia.

Per gli assemblaggi il Sangiovese deve essere almeno del 50%, per un massimo del 70%, mentre il Merlot deve andare da un minimo del 10% a un massimo del 30%.

All'assemblaggio possono concorrere anche le altre varietà a bacca rossa autorizzate nella provincia di Perugia per un massimo del 40%.

Sono autorizzate anche le tipologie Novello, e le mono varietali Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Nero anche nelle versioni Riserva dove il mono vitigno deve essere presente per almeno l'85%.

Sono autorizzati per l'iscrizione all'albo solo i vigneti posti tra i 110 e i 550 metri sul livello del mare e sono autorizzate pratiche di irrigazione di soccorso per un massimo di due volte prima dell'invasatura.

Le rese sono fissate al limite massimo di dieci tonnellate per ettaro e le gradazioni alcoliche minime consentite vanno dagli 11,5% vol del rosso generico ai 12% vol dei mono varietali fino a 12,5% vol nel caso si voglia produrre la tipologia Riserva.

Per quanto riguarda le tipologie mono varietali è obbligatorio l'affinamento per 24 mesi, di cui 12 in botti di legno per concorrere alla tipologia Riserva.

I vini nella tipologia rosso sono di colore rubino, con odori vinosi e bocca asciutta, con un buon corpo, armonico, intenso e persistente. Da provare con la cacciagione e piatti strutturati come sughi ai funghi.

Il Novello assume riflessi violacei, profumi fruttati e persistenti, con sapori asciutti e freschi, armonico e a volte vivace. Si abbina con i salumi freschi e i primi piatti con sughi leggeri, risotti ai piccioni. Anche con formaggi non stagionati.

Il Cabernet Sauvignon assume tendenze granate, con profumo persistente e bocca asciutta me vellutata, con un buon corpo e armonia.

In versione Riserva gli odori sono ancora più caratteristici con una morbidezza più accentuata.

Il Merlot invece ha colori rosso rubino che può assumere riflessi violacei, profumi intensi di frutti rossi con corpo asciutto e vellutato, persistente e armonico molto intenso.

Nella tipologia Riserva i suoi colori tendono al granato e i profumi si fanno più maturi.

Ottimo per lasagne al sugo, carni in umido e formaggi semi stagionati.

Il Pinot Nero esprime tutte le sue qualità con colore rosso granata tendente al porpora, con i suoi profumi caratteristici e molto persistenti. Asciutto e armonico, è meno potente degli altri mono varietali ma conserva tutte le caratteristiche nobili del vitigno. Bene con gli arrostiti e altre carni rosse.

Le aziende

Tra le aziende più repute e di altissimo livello Sportoletti a Spello produce ottimi vini senza seguire le mode dell'economia globale, facendo affidamento sul lavoro duro e qualificato.

Il suo Assisi Rosso DOC vinificato con il 50% di Sangiovese, il 30% di Merlot e il 20% di Cabernet è piacevole e immediato, con il naso che sfuma sulla caramella all'amarena, con un fondo appena accennato di caffè. Vivace e di carattere si accompagna con le tagliatelle ai funghi e ragù.

L'azienda Giottesco vinifica il 100% di Merlot per il suo Assisi mono varietale dal colore rubino intenso e il naso caratteristico di prugna, piccoli frutti di bosco e note erbacee.

In bocca rimane fresco, tannico ma morbido, per essere servito in tavola con primi al ragù, carni in umido e formaggi semi stagionati.

Le Cantine Tilli producono un ottimo Rosso DOC dal Sangiovese, dal Merlot e dal Canaiolo dall'affinamento di sei mesi in bottiglia dopo un invecchiamento di tre anni in botti di rovere.

Il colore è rubino intenso, i profumi sono strutturati, austeri ed ampi con note frullate e vanigliate. In bocca è asciutto e al contempo vellutato, di corpo pieno e personalità, da accompagnare con arrostiti, pollame nobile e piatti con salse rosse elaborate per una temperatura di servizio intorno ai 19° C.

Colli Altotiberini

In questa pagina parleremo di :

- [La zona viticola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Colli Altotiberini DOC Rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona viticola



La zona, come nella tradizione italiana, era già a vocazione vinicola ai tempi dei romani, e fu descritta da Plinio il Vecchio come una regione ricca di vigneti utilizzati ancor prima dagli Etruschi.

Sulle colline che costeggiano l'alta valle del Tevere, il suolo è siliceo-argilloso e calcareo, con dei climi temperati, si producono inoltre bianchi e rosati.

L'orogenesi della zona si rifà alla formazione di tutto l'arco appenninico e in particolare alla successiva fase alluvionale del fiume che consentì il deposito di tutte le materie organiche necessarie alla viticoltura e grazie alla fase alluvionale la zona può godere di terreni fertili.

I vitigni rossi

Nella zona sono coltivate le classiche uve del centro Italia, con il Sangiovese e il Merlot accompagnati dal Cabernet Sauvignon, il Sagrantino, il Montepulciano, il Canaiolo, il Ciliegiolo e il Gamay.

Il Sangiovese è sicuramente il vitigno a bacca rossa più piantato d'Italia, con un 10% di tutto il panorama viticolo italiano interessato.

È molto diffuso in Umbria e il suo nome svela le sue origini antiche, da *Sangue di Giove*, con gli autori classici che ne fanno risalire le prime coltivazioni agli etruschi.

Questo vitigno si adatta a molti tipi di terreni, ma da il meglio di se con il calcare, che sembra esaltarne gli aromi eleganti ed intensi.

Matura tardi, con vini ricchi e alcolici, di buona longevità, nelle annate calde, mentre in quelle fredde accentua la sua acidità e diluisce un poco i colori, incontrando difficoltà nelle stagioni particolarmente umide quando la sua buccia sottile può essere attaccata facilmente da marciume.



Il Merlot, di chiara origine francese ma ormai impiantato ovunque, è meno vigoroso del Cabernet, ma si adatta molto meglio ai terreni freddi e umidi anche se estati molto secche e terreni troppo drenati possono rovinarne lo sviluppo degli acini.

In Umbria trova il giusto equilibrio grazie anche a l'enorme cura dei viticoltori che hanno saputo gestire questo vitigno al meglio, producendo vini di notevole spessore, sorprendenti anche in considerazione dei Merlot leggeri vinificati nell'Italia settentrionale.

Tra le uve talvolta assemblate in questo DOC compare anche il Trebbiano, che sebbene bianco, viene utilizzato per il taglio in percentuali molto basse, soprattutto in considerazione delle sue rese e della sua estesa superficie piantata. Certamente i migliori produttori cercheranno tagli migliori nel Gamay e nel Ciliegiole per apportare qualità ai loro vini.

Il Colli Altotiberini DOC Rosso



Il Colli Altotiberini è una Denominazione di Origine Controllata autorizzata nella provincia di Perugia in Umbria per la vinificazione di un vino rosso da uve Sangiovese e Merlot a cui possono concorrere anche uve a bacca rossa della regione per un massimo del 15% in assemblaggio.

Il Sangiovese non deve essere comunque inferiore al 50% nell'assemblaggio.

La zona di produzione comprende parte dei territori comunali di San Giustino, Cisterna, Città di Castello,

Monte Santa Maria Tiberina, Montone, Umbertide, Gubbio, Perugia.

Oltre alla denominazione generica di rosso può essere prodotto anche sotto la denominazione Novello e Riserva, e sotto le denominazioni mono vitigno Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon e le rispettive Riserva.

Dalla denominazione sono esclusi i vigneti situati a fondovalle e al di sopra dei 550 mt s.l.m., con forme di allevamento tradizionali e divieto di forzatura.

Le rese non devono superare le 11 tonnellate per ettaro per il rosso generico, mentre se si intende vinificare sotto la denominazione riserva la quota massima è di nove tonnellate per ettaro.

Il Colli Altotiberini DOC Rosso è un vino dal colore rubino più o meno intenso, con profumi vinosi delicati, una struttura media e asciutta.

È un vino leggero che si accompagna a piatti di salumi freschi, primi al sugo e carni bianche o formaggi freschi.

Le aziende

La Cantina Vini Polidori vinifica il suo Colli Altotiberini Sangiovese DOC a un prezzo decisamente basso, con vini di colore rubino e naso delicato di frutti rossi. Un vino a tutto pasto che predilige i primi al sugo e carni non troppo elaborate per la tavola di tutti i giorni.

L'azienda Agricola Colle del Sole, sempre della famiglia Polidori, produce il Colli Altotiberini biologico, sotto la normativa dell'Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale.

Posta sulla riva sinistra del Tevere, tra i 350 e i 450 metri sul livello del mare, trova il suo sbocco commerciale soprattutto in Germania dove esporta ben il 50% della sua produzione con un altro 10% destinato a Gran Bretagna e Danimarca e il restante 40% reperibile sul mercato interno.

Sicuramente un vino da provare per gli appassionati dell'organico. Concorrono anche il Gamay e il Trebbiano Toscano per l'assemblaggio.

Molto più potente, con i suoi 14,5% vol., il Colli Altotiberini de La Fornace, dal colore rosso rubino intenso e profumi decisamente più complessi con note leggermente speziate su un fondo fruttato.

Adatto a carni rosse grigliate e formaggi di leggera stagionatura.

Colli Amerini

In questa pagina parleremo di :

- [Gli incantevoli Colli Amerini](#)
- [I vitigni](#)
- [Il Colli Amerini DOC](#)
- [Il Colli Amerini Merlot Riserva DOC](#)
- [Le aziende](#)

Gli incantevoli Colli Amerini



I Colli Amerini sono una zona molto ristretta a conformazione montagnosa con cime basse al di sotto dei 1000 metri dove la flora e la fauna incastonano i numerosi piccoli borghi medioevali.

Con una natura ricca e rigogliosa questo colli sono delimitati a nord dalla Gola del Forello e a sud dalla Gola del Rio Grande, racchiusi tra Civitella del Lago e Amelia, in provincia di Terni.

Il clima è mite e il suolo decisamente calcareo.

Le vigne della zona furono descritte da Virgilio nelle Georgiche, a testimonianza delle tradizioni vinicole umbre dalle radici molto antiche.

Il comune libero di Amelia emanò già nel medioevo una regolamentazione per la coltivazione della vite come garanzia di qualità anticipando di qualche secolo i moderni marchi di garanzia come DOC e IGT.

I vitigni

Le varietà coltivate a bacca rossa sono il Sangiovese, il Montepulciano, il Canaiolo, il Cilieggiolo, il Barbera e il Merlot con i vigneti sono posti tra i 90 e i 450 metri s.l.m.

Il Montepulciano offre delle componenti importanti ai rossi, e ha una maturazione tardiva e una buona vigoria.

Il Cilieggiolo prende il nome dal suo aroma e colore caratteristici della ciliegia e apporta morbidezza al



Sangiovese potendo dare vini eccellenti.

Anche il Barbera matura tardi, ma apporta un elevato livello di acidità naturale quando è in piena maturazione, strutturando così il vino con tocchi di freschezza e vivacità.

Il Colli Amerini DOC



La denominazione di origine controllata è stato istituito dal decreto ministeriale del novembre 1989 e comprende i comuni di Attigliano, Penna in Teverina, Giove, Alviano, Amelia, Calvi dell'Umbria, Guardea, Lugnano in Teverina, Montecastrilli, Narni, Otricoli, Sangemini e Terni, tutti nella stessa provincia.

Il Colli Amerini Rosso anche nei tipi *Superiore*, *Novello*, *Rosato*, devono essere assemblati con il Sangiovese che deve essere presente per almeno il 65%, per un massimo del 80%, con il Merlot che deve essere presente per un massimo del 10%.

Vietata la pratica della forzatura, la resa massima non deve superare le 12 tonnellate per ettaro, con vinificazioni autorizzate solo nella zona di denominazione.

I Merlot possono fregiarsi della tipologia Riserva se invecchiati per almeno due anni, di cui almeno sei mesi in botte a decorrere dal 1° novembre successivo alla vendemmia.

I vini sono di colore rosso rubino con tendenze al granato nell'invecchiamento. I profumi vinosi sono fruttati e nell'invecchiamento persistenti per carni alla brace, primi piatti a base di sugo e formaggi di media stagionatura.

I Novelli hanno colori rubino meno intensi e dalle sfumature violacee, dal profumo fruttato con bocca vivace e fragrante da abbinare ai primi piatti o a salumi freschi.

Il Superiore affinato in botte invece preferisce le carni brasate, il cinghiale e la cacciagione.

Il Colli Amerini Merlot Riserva DOC

Questa sotto denominazione deve essere prodotta in assemblaggio con almeno l'85% di uve Merlot in assemblaggio con le altre uve autorizzate dal disciplinare.

È autorizzata nei comuni di Attigliano, Giove, Penna in Teverina e, in parte, il territorio dei comuni di Alviano, Amelia, Calvi dell'Umbria, Guardea, Lugnano in Teverina, Montecastrilli, Narni, Otricoli, Sangemini, Terni.

Il colore è rubino intenso che tende al granato nell'invecchiamento. I profumi vinosi caratteristici del merlot sono più persistenti negli invecchiati, con bocca secca, piena e a volte legnosa.

Le aziende

La Cantina dei Colli Amerini dispone di 400 ettari di terreno dove coltiva le uve per il suo Colli Amerini Rosso e Superiore. Il Rosso vinificato dal dall'assemblaggio del Sangiovese con il Merlot, il Ciliegiolo e il Montepulciano, ha un naso leggero di frutti di bosco e vinosità. Di corpo medio e fresco, è un vino di pronta beva, da abbinare al timballo di ragu.

Il Superiore prodotto con le medesime uve si evolve in un'ampia gamma olfattiva, con note di confettura di more, rose appassite, incenso e tocchi balsamici.

La bocca carnosa lo associa in tavola a piccioni allo spiedo e pollame arrostito.

La giovane azienda Le Crete vinifica il Superiore e prende il suo nome dagli splendidi vigneti lungo la valle del Tevere, dove sabbie e argille (le crete) predominano nel suolo dove oltre alle viti prosperano i meli, gli ulivi e i roseti.

Il vino è un assemblaggio di Sangiovese (70%), Merlot (20%) e Barbera (10%) di un rubino fitto con profumi di more e mirtillo, geranio ed erbe aromatiche speziate dalla liquirizia. La bocca è alcolica, grazie ai 14% vol., ma con un giusto equilibrio tra acidità, morbidezza e sapidità grazie al bilanciato assemblaggio. Invecchiato 6 mesi in rovere trova a tavola la lepre in umido e spezzatini in bianco.

La Fattoria Le Poggette vinifica il suo Superiore con Sangiovese, Canaiolo e Montepulciano dalle rese di 8 tonnellate per ettaro, dopo una leggera pigiatura con macerazione e fermentazione di 25 giorni.

Il vino risulta molto versatile anche se mediamente alcolico, di buon corpo e fruttato.

Il terreno sfruttato è sabbioso calcareo di impasto medio, il sistema d'allevamento è a cordone speronato.

Colli del Trasimeno

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni coltivati](#)
- [Il Colli del Trasimeno Rosso DOC](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area collinare intorno al lago Trasimeno fu coltivata inizialmente dallo sconosciuto popolo degli Umbri e assoggettato poi dagli Etruschi e successivamente dai Romani e dalle popolazioni locali fino ai giorni nostri.

Il vino della zona ha una continuità di produzione costante nel tempo, grazie al microclima favorevole caratterizzato dagli scambi termici e dall'evaporazione tipici delle zone interessate dai laghi.

Il Trasimeno è infatti il terzo lago italiano per estensione, di origine alluvionale recente, nato circa un milione di anni fa, circondato da dolci colline ben esposte all'irraggiamento solare.

L'evaporazione favorisce l'aumento dell'umidità, alimentando così i terreni permeabili della zona geologicamente costituiti da argille, conglomerati e sabbie stratificate con notevole presenza di fossili.

I conglomerati, meglio noti come ciottoli, sono prevalentemente di origine carbonatica, cioè provenienti dai resti degli organismi fossili.

I vitigni coltivati

Le varietà coltivate in questa zona sono il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Gamay Perugino, il Sangiovese, il Cilieggiolo e il Pinot Nero.

Il Gamay Perugino è un parente stretto nella famiglia dei Gamay, ma è coltivato solo in questa zona e vinificato in assemblaggio o mono varietale.

Il Gamay è più chiaro, infatti in Francia è conosciuto come Gamay Nero a succo bianco, con sfumature blu, con acidità elevata e odori semplici ma fruttati di frutti rossi con note di



banana e caramello.

Il Colli del Trasimeno Rosso DOC



La denominazione di origine controllata Colli del Trasimeno DOC fu istituita per decreto del Presidente della Repubblica il 13 gennaio 1972 e successivamente ampliato negli anni successivi.

Autorizza la produzione di vino sotto la denominazione nei comuni di Castione del Lago, Città della Pieve, Paciano, Piegaro, Panicale, Perugia, Corciano, Magione, Passignano sul Trasimeno e Tuoro sul Trasimeno, tutti in provincia di Perugia.

Sono esclusi dalle iscrizioni all'albo i vigneti posti su terreni piani, nel fondovalle e a quote superiori ai 500 metri sul livello del mare.

È vietata la pratica della forzatura e le rese per ettaro sono stabilite a 9 tonnellate per il Merlot, il Gamay e il Cabernet Sauvignon e a 12 tonnellate per le altre uve.

Per il rosso generico è autorizzata anche la tipologia *Frizzante*, *Novello*, e *Rosso Scelto* con la relativa *Riserva*.

Sono autorizzati anche i mono varietali *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e *Gamay* con le relative *Riserva* con gradi alcolici minimi di 12% vol e 12,5% vol., nel caso della *Riserva*.

Il grado minimo del Frizzante deve essere di 10,5% e 11% vol per il Novello.

Il Colli del Trasimeno Rosso DOC è un vino dal colore rubino, vinoso e fruttato con corpo armonioso e asciutto.

Il Rosso Scelto ha colori rubino con riflessi violacei, odori intensi e fragranti con gusto secco, armonico e strutturato, mentre nel *Riserva* diviene vellutato, con riflessi granati nell'invecchiamento.

È un vino a tutto pasto con preferenze per le carni bianche e i formaggi semiduri con temperature di servizio intorno ai 18° C.

Il Novello, vivace, ha un colore rosso cerasuolo, con odori freschi, fruttati, e i gusti caratteristici del novello. Si accompagna bene ai formaggi molli, le minestre e i salumi freschi

La denominazione Merlot è di un rubino tendente al granato, con odori vinosi, con bocca morbida e piena, mentre il Cabernet Sauvignon è dai riflessi violacei con un retrogusto caratteristico, asciutto e delicatamente erbaceo.

Il Gamay infine ha un colore tendente al granato e al mattone durante l'invecchiamento, con odori vinosi e delicati, gusti asciutti con sentori di mandorle. Negli abbinamenti predilige i formaggi duri,

la pasta, i salumi stagionati e gli arrostiti di selvaggina.

Le aziende

I fratelli Carini dell'omonima azienda producono il Trasimeno rosso con il 70% di Sangiovese e il 30% di Cilieggiolo con risultati eccellenti a un prezzo contenuto e sicuramente da provare.

L'aroma è possente con ciliegia e amarena che predominano inizialmente per lasciare poi il posto alla carruba, l'humus e l'alloro con note speziate al pepe nero.

La bocca è calda, di ottima struttura e leggermente tostata. Affinato tre mesi in barrique si serve con pasta e fagioli con cotenne di maiale.

Il Castello di Magione vinifica il 45% di Sangiovese con il 25% di Merlot e il 25% di Cabernet Sauvignon, completando l'assemblaggio con il 5% di Gamay per il suo Rosso Carpaneto.

Ne risulta un vino giovane e armonico, con note di viola e mirtilli con una bocca fresca e alcolica caratterizzata dai 13,5% vol. Da abbinare agli spaghetti al rancetto. Nella tipologia Rosso Morcinaia vengono invertite nell'assemblaggio le percentuali di Sangiovese e Cabernet per ottenere un vino rubino sfumato, dai forti aromi di ciliegia matura con sfumature speziate e fumé. I tannini sono ben presenti con un finale di incenso. Viene invecchiato nove mesi in barrique e si serve con lo spezzatino di manzo in umido.

L'azienda Duca Della Corgna offre degli ottimi rossi sotto la denominazione Colli del Trasimeno, dalle colline sul lago dominate dalla rocca duecentesca di proprietà.

I prezzi sono assolutamente ottimi per vini di alta qualità, che vedono nel Colli del Trasimeno Gamay Divina Villa un piccolo diamante dai fini odori di mirtillo, cannella, mirto e legno di sandalo mentre più giovane si attesta sulla violetta, la mora, il ginepro e il curry. Ottimo l'equilibrio in bocca, fresco e sapido con buona struttura tannica. Le sue caratteristiche lo accompagnano a pesci grassi di lago nel periodo giovanile come il luccio in umido e nella sua tipologia Etichetta Nera più matura si abbina a quaglie aromatizzate con mirto e erbe boschive.

Sicuramente la scelta migliore è attendere che maturi per avere un prodotto di alto rango.

Con il 70% di Sangiovese e il 20% di Gamay predominanti su un 10% di Cabernet l'azienda vinifica anche il Corniolo dagli intensi aromi di prugna secca, tabacco e pepe nero con sfumature erbacee. L'alcol è bilanciato dalla corposità e la persistenza speziata, da abbinare ai filetti di vitella.

Senza il Cabernet sostituito totalmente dal Gamay produce anche il Baccio del Rosso, più fresco e facile, con odori vinosi alla violetta e il ribes finiti con sentori di cumino, da servire con gli antipasti.

Colli Martani DOC

In questa pagina parleremo di :

- [La zona dei Colli Martani](#)
- [Il Colli Martani DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona dei Colli Martani



I Colli Martani si trovano in Umbria, e furono coltivati a vite già dagli Etruschi, ben prima dei Romani.

La zona si presenta geologicamente molto interessante, con terreni sedimentari di origine marina, presenza di rocce calcaree molto permeabili che fanno del sottosuolo un intricato labirinto di falde sotterranee, con abbondanza di sali carbonatici e anidrite carbonica sfruttati dall'industria delle acque minerali.

La zona viticola interessa una vasta area a nord-est e a sud-ovest del crinale dei Colli Martani e si sta evolvendo in maniera significativa negli ultimi anni con produzione di vini dal lungo invecchiamento.

La coltivazione è caratterizzata dalla coltura di mono vitigno, in controtendenza con le altre zone umbre e i vigneti autorizzati sono posti tra i 150 e i 600 mt s.l.m., con forzatura vietata.

La resa massima è limitata a 12 t/ha per il Sangiovese e 10 t/ha per Merlot e Cabernet.

Il Colli Martani DOC rosso



Il Colli Martani DOC è stato istituito per decreto nel giugno del 1989 e ampliato successivamente fino all'ultima versione nel giugno del 2009, che ha visto l'introduzione di un ultimo DOC per la denominazione Colli Martani Vernaccia istituita per decreto dal Ministero delle Politiche Agricole, Ambientali e Forestali.

La disciplinare autorizza la produzione di vini rossi sotto la denominazione di Colli Martani nei comuni di Gualdo Cattaneo e Giano dell'Umbria e parte del territorio dei comuni di Todi, Massa Martana, Monte Castello Vibio, Montefalco, Castel Ritaldi, Spoleto, Bevagna, Cannara, Bettona, Deruta e Collazzone.

Comprende oltre al rosso generico il Sangiovese anche riserva; Cabernet Sauvignon, anche riserva; Merlot, anche riserva, ove nelle produzioni mono vitigno ci sia almeno l'85% della varietà menzionata e il restante 15% aperto alle altre bacche rosse regionali.

Nella denominazione generica Rosso il Sangiovese deve essere presente per almeno il 50% nell'assemblaggio.

I vini sono di colore rosso rubino da giovani con riflessi rosso-arancio nei riserva e negli invecchiati.

I profumi sono vinosi, con gusto asciutto e sapido e leggera struttura di tannini per il Colli Martani rosso e si accompagnano ai formaggi semiduri, salumi e carni alla brace della tradizione umbra.

Nelle denominazioni riserva e mono varietali, soprattutto nel Sangiovese, acquisiscono alte gradazioni alcoliche, potenti strutture tanniche e gusto decisi, quasi severi, con gli aromi tipici del bosco.

Come ultimo riconoscimento è stata introdotta la denominazione Vernaccia, per la produzione di vini rossi dolci DOC, prima riconosciuti soltanto come IGT.

I vini sono attenuti dalla varietà Vernaccia Nera per un minimo del 85% in assemblaggio e per il restante 15% possono concorrere le varietà autorizzate nel disciplinare dei Colli Martani.

La zona autorizzata è la stessa dei vini secchi, ma possiede la sotto denominazione **Cannara** per i vini dolci prodotti nell'omonimo comune, considerati di maggior pregio e vinificati esclusivamente con la Vernaccia.

Le uve vengono lavorate con il metodo dell'appassimento per due o tre mesi e poi vinificate senza graspi.

I colori sono rosso porpora vivo, con riflessi violacei. Anche i

profumi rimandano alla viola, oltre che alla ciliegia.

Gli abbinamenti sono la classica pasticceria, anche secca e i formaggi alle erbe o i paté e i foie gras.

Le aziende



Nei vigneti tra Montefalco e i Colli Martani il Casale Triocco propone su terreni argillosi e con sistemi di allevamento a cordone speronato il Colli Martani Sangiovese a un prezzo molto conveniente in rapporto alla sua qualità. Il naso esile, ai profumi di viola e ciliegio, con una struttura acida a sostegno del tannino, si integra con la salumeria locale negli antipasti.

La famiglia Di Filippo coltiva con metodi biologici i suoi 30 ettari sulle colline assolate tra Torgiano e Montefalco. Ha fatto del suo Colli Martani Properzio Riserva vinificato esclusivamente con uve Sangiovese la sua punta di diamante, con un vino dagli intensi profumi di frutti di bosco, con sfumature di cannella e scorze d'arancia. Il vino è alcolico, con una gradazione del 14% vol., ha una bocca ricca e di struttura per agnelli alla brace e carni rosse saporite.

Questa azienda vinifica anche una ottima Vernaccia di Cannara, dolce al palato per accompagnare le crostate di

visciole.

La Cantina Todini produce vini di notevole fattura, in collaborazione con l'Università Agraria di Milano e tra i suoi prodotti vinifica un Colli Martani Sangiovese al 100%, anch'esso di 14% vol., con forte intensità negli aromi frutti di rovo, viola passita e radice di liquirizia. La struttura tannica è possente, in bocca è vivo con retrogusti erbacei. I suoi abbinamenti sono su carni elaborate al tartufo e formaggi stagionati.

Il Sangiovese Riserva di Colle Uncinato ha colori profondi, quasi impenetrabili, con aromi di ciliegia e confettura matura sfumati da spezie come cannella, noce moscata che si evolvono verso il cioccolato e un finale di caffè tostato.

Possente l'assaggio anche se in bocca i suoi 14,5% vol. risultano addolciti dall'invecchiamento di 18 mesi in botti di rovere. Nei suoi abbinamenti infatti, oltre alle tradizionali carni rosse rientrano i dolci secchi. Naturalmente accompagna bene anche la selvaggina e i formaggi ben stagionati.

Se preferite il Merlot Riserva, Villa San Rocco vinifica da queste uve un rosso dai riflessi violacei, con profumi di mora e mirtillo con sfumature speziate dal pepe nero, e il tabacco. In bocca è setoso e avvolgente, con robusta struttura tannica. Il compagno ideale per selvaggina, formaggi stagionati e carne chianina.

Montefalco

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Rosso di Montefalco DOC](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



La zona vinicola intorno alla cittadina di Montefalco è un incantevole area al centro delle valli del Clitunno, del Topolino e del Tevere dove le notizie certe della coltivazione della vite risalgono agli scritti di Storia Naturale di Plinio il Vecchio, quando si descrive le uve Itriola come autoctona dell'Umbria e della zona picena.

Nel cinquecento la denominazione, ormai scomparsa, fu attribuita alla varietà Passerina, fino ad accostarla all'attuale Sagrantino, che però non corrisponde a quella precedente.

Ma già dall'anno 1000 la coltivazione della vite nella zona è ampiamente documentata in numerosissimi scritti monastici.

La natura dei terreni è siliceo-argilloso con presenza di calcare. Il clima è temperato, mitigato dalla presenza dei fiumi.

I vitigni rossi

Oltre ai classici vitigni rossi coltivati nella regione, vengono coltivati per questa specifica denominazione di origine controllata il Sangiovese e il Sagrantino, quest'ultimo autentico re della zona che ha anche una sua denominazione specifica.

Il Sagrantino nell'area è coltivato con certezza dall'alto medioevo ed è strettamente correlato a Montefalco più che in qualsiasi altra parte dell'Umbria.

È un'uva fresca e tannica, tra le più tanniche al mondo, che esalta il Sangiovese se non vinificato come mono varietale nel suo DOC specifico.

I suoi profumi caratteristici sono i frutti rossi, la terra e la



cannella.

È coltivata su 670 ettari, e da dei risultati sicuramente nobili ed elevati.

Il Rosso di Montefalco DOC



La denominazione di origine controllata è disciplinata dal decreto ministeriale del 30 ottobre 1979, ed autorizza la produzione di vini rossi nel comune di Montefalco e parte del territorio dei comuni di Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria, tutti in provincia di Perugia.

Le uve per questa produzione devono essere il Sangiovese con proporzioni tra il 60 e il 70% in assemblaggio e il Sagrantino, presente dal 10 al 15%. all'assemblaggio possono concorrere anche le altre varietà a bacca rossa autorizzate nella provincia per il massimo della percentuale restante.

Le tipologie disciplinate sono il Rosso e il Rosso Riserva, dove il Riserva deve avere un grado alcolico minimo del 12% vol, e un invecchiamento obbligatorio minimo di trenta mesi, di cui dodici in botti di legno a partire dal 1° novembre successivo alla vendemmia.

Le rese sono stabilite per un massimo di 11 tonnellate per ettaro.

Il grado minimo alcolico per il rosso generico è stabilito per un minimo di 11,5% vol., e l'immissione nel commercio non può avvenire prima di 18 mesi sempre a decorrere dal 1° novembre.

I colori sono rosso rubino, con odori vinosi e delicati. In bocca è asciutto e delicato, dotato di un corpo equilibrato. I suoi abbinamenti naturali sono la carne alla brace, la selvaggina e gli arrostiti.

Le aziende

Numerose aziende producono Rosso di Montefalco di notevole pregio seppur in un'area ristretta.

A Bevagna Adanti è un must per quel che riguarda la degustazione di questo vino.

Il suo Montefalco Rosso è vinificato con il 70% di Sangiovese e il 15% di Sagrantino, con altri vitigni della zona in assemblaggio. Di aromi fini, alle ciliegie macerate in alcol e rose appassite. In bocca è equilibrato, sobrio. Passa un anno in legno prima di incontrare le tagliatelle al ragù di piccione.

Sempre a Bevagna Antano vinifica sia il generico che il Riserva. I risultati per il primo sono ricchi

di profumi di rosa essiccata, sciroppo di ciliege e erbe aromatiche. È un vino elegante, dai tannini pieni e sapido, prodotto con il 65% di Sangiovese e il 15% rispettivamente di Merlot e Sagrantino.

Si abbina allo spezzatino di agnello alle verdure.

La Riserva con lo stesso uvaggio ma con un 5% di cabernet dichiarato è di ottima fattura e alta alcolicità (14,5% vol). Il naso rivela note boisé, pellame e ferro. Elegante e sofisticato, con tannini ben presenti accompagnano il petto d'anatra.

L'azienda San Marco della famiglia Antonelli produce un complesso Riserva alla confettura di amarene, pepe nero e pellame con tannini accentuati ed eleganti da servire con il tordo in salmì.

Il rosso generico è avvolto in note boisé, mirtillo e erbe aromatiche per i bolliti misti elaborati.

Brogal Vini produce due buoni Rosso, il Riserva con i sentori di liquirizia, burro, humus e terra bagnata con sfumature balsamiche. Fresco con sapori di frutta nera in confettura da abbinare allo stinco di maiale alle prugne.

Il rosso generico si apre al lampone, i funghi e il sottobosco con tannini un po' grezzi. Da servire con la classica pasta e fagioli.

Arnaldo Caprai, tra le migliori aziende d'Italia, vinifica il suo Rosso con Sangiovese, Merlot e Sagrantino dagli aromi di rosa canina, ciliege, lamponi con bocca asciutta, fresca e mediamente strutturata. In ideale abbinamento con i sughi di spuntature.

Casale Triocco produce due tipologie di Rosso, uno dalle note di frutti di bosco e liquirizia, robusto, acido e tannico che si accompagna bene con la porchetta al finocchio.

La tipologia Spoletoducale è fresco, dagli aromi di ciliege sotto spirito, non eccessivamente persistente con abbinamenti semplici come gli involtini al sugo.

Còlpetrone ha nel suo Rosso sfumature di more in confettura e caffè. Molto sapido e polposo per le pappardelle al sugo di lepre.

Di Filippo, un altro grande della zona, vinifica il suo rosso dai sentori di ciliegia e spezie dolci, dal tannino strutturato e potente da abbinare senz'altro alla polenta e le spuntature.

Ancora l'azienda Madonna Alta, produce il Rosso dagli aromi di confettura di amarene, cacao e liquirizia. Al gusto sapido è un ottimo vino per il cosciotto d'agnello.

La viola e la rosa, il ciliegio, l'eucalipto e il tabacco dolce caratterizzano il fresco e morbido rosso di Perticaia, dove il tannino equilibrato la sapidità finale incontrano il pollo in porchetta.

La nota Rocca di Fabbri vinifica il Montefalco Rosso in assemblaggio con il Montepulciano che sprigiona forti note di ciliegia e rosa, su basi vegetali e lievemente speziate. In bocca è fresco, pieno, persistente da servire in tavola con il filetto al pepe verde.

Il Rosso di Scacciadiavoli invece sprigiona la rosa rossa, amarena e melograno con una bocca sapida e leggermente mandorlata. Il buon corpo e il finale lungo è l'ideale per gli agnelli.

Da quattro generazioni Tabarrini vinifica Rossi di Montefalco fini ed eleganti, con profumi di

marasca e terra bagnata per una bocca fresca e succosa. Costate di animali per lui.

Montefalco Sagrantino

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [L'uva Sagrantino](#)
- [Il Montefalco Sagrantino DOCG](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



La zona vinicola dove si produce il Montefalco Sagrantino deve la sua nascita ai monaci benedettini che nel medioevo bonificarono la campagna circostante il paese di Montefalco e impiantarono le uve nobili e autoctone, tra cui il Sagrantino.

Questa varietà fu da subito molto apprezzata, tanto da essere servita nella curia papale e nobiliare romana per accompagnare i ricchi pasti dell'aristocrazia del tempo.

Negli ultimi venti, trenta anni, con la nascita della denominazione di origine controllata prima e garantita successivamente, si è assistito anche alla nascita del vino

passito mono varietale della zona, oltre al secolare classico vino secco.

L'uva Sagrantino

L'origine di quest'uva è incerta e le prime notizie storiche che ne attestano la coltivazione sono risalenti al medioevo, quando i francescani producevano un vino rosso dolce Sagrantino destinato alle funzioni religiose. Il suo nome sembra derivi proprio dalla parola "sacramento", dove il vino veniva utilizzato durante le cerimonie.

Si ha anche una descrizione di Plinio il Vecchio, ma la certezza dell'uso della varietà umbra non è storicamente accertato e le fonti non ne fanno un riferimento specifico.

Altre fonti ne attribuiscono origini saracene, ma anche in questo caso non abbiamo nessuna documentazione incontestabile.

È un'uva rossa fresca, talvolta tannica, che si vinifica bene sia secca che in versione dolce con il metodo dell'appassimento.



In questo caso le uve resistono bene allo stress di questa tecnica e producono un vino ben concentrato.

Ha una maturazione tardiva e un'ottima resistenza al freddo ed è coltivata su suoli calcarei e argillosi con una buona presenza di tufo che le conferisce aromi particolari.

Il Montefalco Sagrantino DOCG



La denominazione era originariamente DOC dal 1979, modificata poi in denominazione di origina controllata e garantita nel 1992.

Autorizza la produzione di vino rosso secco e dolce con la vinificazione esclusiva della varietà Sagrantino, nei comuni di Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria tutti in provincia di Perugia.

La forzatura è vietata e la resa non deve superare le 8 tonnellate per ettaro.

Si distinguono due differenti denominazioni, una per il vino secco, e una per il vino dolce, il **Montefalco Sagrantino Passito**.

Nella versione secca, il vino non può essere commercializzato prima di un invecchiamento di almeno trenta mesi, di cui i primi dodici in botti di legno a decorrere dal 1° dicembre susseguente la vendemmia.

I colori sono di un rubino intenso, con profumi delicati di frutti di rovo. L'alcolicità minima è di 13% vol., con sapori asciutti ed equilibrati.

Si accompagna bene alle carni sia di manzo che di maiale, il capretto e la cacciagione.

Nella denominazione passito, il vino non può essere commercializzato prima dei trenta mesi di invecchiamento, sempre con data di riferimento al 1° dicembre susseguente la vendemmia.

I colori sono rubino carico, con riflessi violacei che si evolvono al granato durante l'invecchiamento.

Il naso è delicato, con sentori di more di rovo e bocca armonica. È un vino per la classica pasticceria locale o da meditazione, che può subire lunghi periodi di invecchiamento.

Le aziende

Adanti produce un Sagrantino austero e concentrato, sia in



versione secca che passito, con una conservazione più lunga di un anno in botte rispetto al disciplinare.

Il suo Passito ha un colore rubino concentratissimo con sfumature nere, con aromi di crostata di visciole, succo d'uva e classica macchia mediterranea. In bocca è denso, polposo, con un equilibrio perfetto tra zuccheri e tannini. Si accompagna a crostate di visciole e noci. Il Sagrantino rosso secco sprigiona intensi profumi di more, ribes, cuoio e pepe nero. Il gusto elegante rivela una buona struttura tannica e una bocca austera. Ideale accompagnamento per la lepre alla cacciatora.

L'azienda Antano produce vini secchi di Sagrantino tradizionali, non filtrati, con macerazioni lunghe e invecchiamenti elaborati che non ammettono giovani prodotti. I risultati producono colori rubino denso, fitto, impenetrabile, con note di ribes, amarena, alloro, speziatissime. In bocca rivelano un corpo consistente, elegante e dalla fitta trama tannica. I formaggi stagionati e il cinghiale arrosto in salsa alle castagne ne esaltano la qualità.

Il passito è armonioso, caratterizzato dagli aromi di visciole e caffè, dalla bocca cremosa e dolcissima per accompagnare le pere al Sagrantino.

L'azienda Antonelli San Marco si caratterizza per le sue basse rese, circa tre tonnellate per ettaro, che rendono il suo Sagrantino un vino dai ricchi profumi di mirtillo, lavanda e spezie nere. I tannini, dopo 18 mesi di affinamento in legno sono setosi e strutturati da abbinare a formaggi stagionati. Il passito rivela ribes, peonia ed eucalipto con affinamenti di un anno in botte e accostamenti in tavola con la crostata di visciole.

Il Sagrantino di Brgal Vini ereditato dalla famiglia Broccatelli ha una storia secolare, con profumi di viola appassita, mora e sentori floreali. Invecchiato 15 mesi in botte risulta potente e alcolico, ideale per carni rosse al sangue.

Tra le migliori aziende umbre, Arnaldo caprai produce un Sagrantino rosso rubino cupo, fitto, con aromi carichi di sciroppo di visciole, viola, cacao e spezie dolci. Il tannino è accompagnato da elementi glicerici che ne rivelano l'invecchiamento di due anni in botti di rovere francese. Il fagiano e la cacciagione ne sono il compagno dei pasti ideale. Nel passito si sentono erbe aromatiche e visciole, con una bocca setosa che richiama in tavola la panna cotta ai frutti di bosco.

Casale Triocco offre il suo Sagrantino alle note di more e ribes, su una base tabacco essiccato e humus. Ricco e concentrato, dai tannini accentuati, si abbina a carni al tartufo per il suo finale mandorlato. Il passito, potente e fitto, richiama la marasca sotto spirito, il cacao e la torrefazione per l'abbinamento con le pere al cioccolato.

La giovane Colpetrone già produce passiti Sagrantino vellutati, profumati di ciliegia sotto spirito, menta selvatica e salvia per abbinamenti con la cioccolata. Il suo secco richiede una buona ossigenazione prima di rivelare le amarene e il cioccolato su spezie dolci. Dalla forte struttura tannica andrebbe forse equilibrato, ma si adatta perfettamente all'agnello alla brace.

Di Filippo, noto per le sue coltivazioni biologiche, lavora un Sagrantino alcolico, 14,5% vol., profumato e fruttato con note di tabacco e corteccia per lo spezzatino al cervo.

L'azienda Madonna Alta vinifica quest'uva con risultati eccellenti sia in secco che in dolce. Il suo rosso secco sprigiona aromi di cioccolato, confettura di more e spezie dolci, con tannini setosi da

accompagnare al cinghiale al vino rosso.

Il passito matura 18 mesi in barrique, per abbinarsi ai frutti di bosco alle creme.

Il Montefalco Sagrantino di Perticaia è un rubino fitto, con basi balsamiche su note di frutti di bosco, alloro, pino silvestre e rosa appassita che si evolve sulle spezie nere come chiodi di garofano e pepe. Il bocca è quasi cremoso, con una densa struttura tannica e un elegante e lunga persistenza. Faraona e fagiano lo accompagnano in tavola, mentre il passito chiude il pasto con il panpepato umbro. I suoi odori sono di frutta secca e noce moscata, con note di prugna e cioccolato.

Il passito di Tabarrini sente al naso note di sherry e prugna cotta, intervallate dal torroncino. La bocca è glicerica e dolce per accompagnare lo zuccotto ai frutti di bosco. Il Sagrantino secco, dal colore impenetrabile, apre i suoi favori alla cacciagione.

Rosso di Torgiano

In questa pagina parleremo di :

- [La zona di produzione](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Torgiano DOC](#)
- [Le aziende](#)

La zona di produzione



A sud est di Perugia si trova il piccolo centro di Torgiano, che da il nome a questo DOC di buona fattura. Si trova nella zona collinare di natura argillosa e elevati contenuti di limo che dominano la confluenza tra i fiumi Chiascio e Tevere, dove il clima favorevole e un'ottima esposizione solare, garantiscono un'ottima maturazione delle uve.

Il calcare e il tufo sono ugualmente ben presenti su queste colline basse, di altitudini variabili tra i 180 e i 300 metri sul livello del mare.

La zona è a vocazione vinicola già dai tempi degli Etruschi e sotto la dominazione romana divenne uno dei maggiori punti di via dei traffici commerciali vinicoli.

I vitigni coltivati sono i numerosi classici dell'Italia centrale, e recentemente è stata ampliata da una modifica del disciplinare del 2003.

È anche cronologicamente il primo DOC umbro e il primo ad ottenere la denominazione DOCG.

I vitigni rossi

I vitigni rossi utilizzati per le vinificazioni sono il Sangiovese, il Canaiolo, il Pinot Nero, il Merlot e il Cabernet Sauvignon.

Il Torgiano DOC

La denominazione di origine controllata Torgiano è la prima ad essere stata autorizzata in Umbria e fu istituita dal decreto del Presidente della Repubblica del 20 marzo 1968.

Autorizza la produzione di vini rossi e bianchi per il solo territorio comunale di Torgiano da uve rosse Sangiovese per almeno il 50% dell'assemblaggio che può raggiungere anche il 100%.

Nell'assemblaggio possono concorrere anche gli altri vitigni a bacca rossa menzionati nel paragrafo precedente e sono autorizzati anche i vini mono varietali da questi vigneti che abbiano almeno l'85% in assemblaggio dell'uvaggio indicato in etichetta ad esclusione del Sangiovese e del Canaiolo.

Le tipologie autorizzate sono quindi il Torgiano Rosso, il Merlot di Torgiano, il Pinot Nero di Torgiano e il Cabernet Sauvignon di Torgiano.

Sono esclusi dall'iscrizione all'albo i vigneti posti sulle rive dei due fiumi e quelli posti su terreni alluvionali recenti.

Le rese massime autorizzate sono: per il Sangiovese 12 tonnellate per ettaro, per il Merlot 11,5 tonnellate per ettaro, per il Cabernet Sauvignon e il Pinot Nero solo 9 tonnellate per ettaro.

Il Cabernet, il Merlot e il Pinot Nero di Torgiano devono subire un affinamento di almeno sei mesi in luoghi anche fuori dall'Umbria e i gradi alcolici minimi si attestano sugli 11,5% vol.

Il Rosso generico deve avere un colore rosso rubino con odori vinosi e delicati, e bocca asciutta, armonica e di corpo. Si accompagna con frittura miste, porchetta alla perugina, coniglio alla cacciatora e formaggi saporiti.

Il Cabernet Sauvignon ha un colore granato, con odori persistenti e intensi e una bocca asciutta con retrogusti tipici



del vitigno. I risotti al ragù, gli arrosti e i formaggi duri sono preferibili nell'abbinamento.

Il Pinot Nero ha colori rosso granato con sfumature porpora, un naso pieno e persistente mentre al palato è asciutto e di corpo, da servire in tavola con coniglio in umido, piccione arrosto e carni bianche grigliate.

Il Merlot ha colori rosso rubino dai riflessi violacei, con un naso vinoso e una bocca morbida e aromatica.

Da accompagnare in tavola con cacciagione, carni bianche, formaggi semi duri e salumi.

Le aziende

Brogal Vini si distingue per i suoi prodotti di buona qualità e vinifica il Torgiano rosso con un assemblaggio del 69% di Sangiovese, il 24% di Canaiolo e il 7% di Cabernet.

La ciliegia, la marasca, l'erba tagliata, il cuoio e l'eucalipto sono gli aromi essenziali del naso, mentre in bocca è erbaceo, con un buon equilibrio glicerico e una buona struttura. Affinato un anno in barrique si accompagna con la Moussaka greca.

Lungarotti produce il suo Rubesco Rosso di Torgiano DOC con il 70% di Sangiovese e il 30% di Canaiolo dai profumi speziati al pepe e al tabacco dolce su una base di confettura rossa e violetta. In bocca è piacevole, con una buona struttura tannica e un retrogusto fruttato. Ideale per risotti, barbecue, arrosti e formaggio.

Con un sapiente dosaggio di Sangiovese, Merlot, Canaiolo e Cabernet, Terre Margaritelli è un rosso dal colore granata scuro, dal naso ai frutti rossi con note eteree e passite, che si evolvono al tabacco e al cuoio. Il palato è piacevole e alcolico nel suo lungo finale. Con carni rosse non troppo elaborate e formaggi semi stagionati.

Castello di Antignano vinifica il Torgiano Rosso DOC dal colore rubino scuro, con profumi selvatici e sfumature di spezie dolci e pepe nero. Le basi sono certamente di frutti rossi non troppo maturi, per un palato fresco, di medio corpo, con tannini equilibrati e il finale regolare.

Da servire in tavola con primi piatti al ragù, arrosti di vitella e formaggi semiduri.

La Tenuta La Chiusaccia e l'Antica Tenuta Col Sant'Angelo producono i Torgiano Rosso con buoni assemblaggi, colori vivi, con profumi accennati di ciliegia, lampone, leggermente erbacei e di buon palato. Vini a tutto pasto, da servire con i salumi, i primi piatti della tradizione locale e le carni non troppo elaborate.

Rosso Orvietano

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Rosso Orvietano DOC](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



Orvieto è uno dei comuni più estesi d'Italia, arroccata su una rupe di tufo a 325 metri sul livello del mare che domina la valle sottostante dei due fiumi che poi confluiscono nel Tevere, il Paglia e il Chiani.

La rupe e tutta l'area circostante sono di origine vulcanica e ricche di elementi vulcanici nutritivi e minerali.

La campagna circostante è caratterizzata da basse colline dai rilievi molto dolci, il clima è temperato mediterraneo e risente dell'influenza dei numerosi torrenti e fiumi della zona, nonché della vicinanza del lago di Corbara.

Siamo nella parte sud occidentale dell'Umbria, ai confini con il Lazio nella provincia di Terni.

La rupe è abitata fin dall'età del bronzo, e conobbe con Etruschi e Romani un lungo periodo di ricchezza e, grazie alla sua posizione e conformazione strategica naturale che la difendeva da qualsiasi attacco, riuscì a sviluppare commerci notevoli.

La vite fu coltivata inizialmente dagli Etruschi che usavano il vino non solo per i commerci ma anche per funzioni religiose che si svolgevano in un famoso santuario nelle vicinanze dove si svolgevano periodicamente riti, manifestazioni e giochi.

I vitigni rossi

Nella zona si coltivano tutti i vitigni rossi abitualmente allevati nell'Italia centrale, dal Sangiovese al Merlot, e poi il Canaiolo, il Cesanese Comune, l'Aleatico, il Cabernet Sauvignon e il Cabernet Franc, il Cilieggiolo, il Montepulciano, il Pinot Nero, il Barbera, il Dolcetto e il Colorino.

Il Colorino in verità è sempre meno coltivato, ha buccia spessa e polpa di un rosso molto scuro e ha come scopo principale quello di dare colore al vino più che migliorarne



le qualità organolettiche.

Il Cesanese Comune, noto anche come Bonvino Nero, è un autoctono rosso delle campagne romane e dell'Alto Lazio. Dagli acini molto grandi aspetta ancora di poter esprimere tutte le sue qualità per affermarsi come un mono varietale di buona fattura.

Il Dolcetto, molto conosciuto per il suo impiego in Piemonte, trova nella zona un impiego come vino da taglio per ammorbidire il mosti, vista la sua bassa acidità, e i suoi aromi alla liquirizia e mandorla. È un'uva abbastanza precoce e può essere coltivato nelle micro-zone più fredde ed elevate; apporta morbidezza.

Il Rosso Orvietano DOC



L'area è molto famosa per i suoi bianchi piuttosto che per i rossi, così la denominazione di origine controllata Rosso Orvietano DOC è abbastanza recente. Fu istituita dal decreto ministeriale del 31 agosto 1998 per autorizzare la produzione di vini rossi nei comuni di Orvieto, Allerona, Alviano, Baschi, Castel San Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Porano e San Venanzio tutti nella provincia di Terni.

Le uve primarie autorizzate sono l'Aleatico, il Cabernet franc, il Cabernet Sauvignon, il Canaiolo, il Ciliegiolo, il Merlot, il Montepulciano, il Pinot nero, il Sangiovese da soli o congiuntamente per almeno il 70%.

A questi possono essere assemblati per un massimo del 30% nel taglio i vitigni secondari Barbera, Cesanese Comune, Colorino, Dolcetto da soli o congiuntamente.

Sono esclusi dall'iscrizione all'albo i vigneti posti sopra i 600 metri sul livello del mare e le rese sono stabilite per un massimo di 10 tonnellate per ettaro.

Le tipologie autorizzate, oltre al Rosso generico, sono le mono varietali Aleatico, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Pinot nero e Sangiovese.

Il Rosso generico ha un colore rubino vivace con riflessi violacei, dai profumi vinosi e a volte erbacei. La bocca è morbida e vellutata con media struttura e corpo.

Nel monovarietale Aleatico i colori assumono tinte granate a riflessi violacei, con profumi fini e aromatici con bocca morbida, vellutata che va dal secco all'amabile al dolce. Ottimo per arrostiti e salumi vari nella versione secco e amabile.

I Cabernet danno colorazioni rosso rubino intenso, tendente al granato nell'invecchiamento. Sono vini asciutti, lievemente erbacei, con profumi intensi. Per il Cabernet gli abbinamenti ideali sono la

pasta sia con sughi bianchi che rossi, la cacciagione e i formaggio semiduri.

Il Canaiolo da gusti vellutati e morbidi da servire con il fagiolo, la pasta al forno, i formaggi a pasta semidura e i salumi, mentre il Ciliegiolo, più intenso nel suo colore rubino, è delicato e fruttato. A tavola incontra le costole d'agnello, il risotto con i legumi e i salumi.

Il Merlot è vinoso, pieno e armonico da abbinare all'ossobuco, alle tagliatelle al ragù e ai salumi, mentre il Pinot Nero conserva il suo colore granato e le sue caratteristiche di vino asciutto, di corpo, con note persistenti e intense. Per lui arrostiti di carni bianche, formaggi duri e cacciagione.

Il Sangiovese mediamente tannico risulta fruttato, asciutto e piacevolmente amarognolo. A tavola predilige il capretto al forno, lasagne e formaggi non stagionati ma a pasta dura.

Le aziende

Le grandi aziende produttrici di bianco vinificano spesso anche questo rosso con ottimi risultati anche se di minor fama e a prezzi decisamente più contenuti.

La Tenuta Le Velette vinifica un Sangiovese franco e sincero, con note di violetta e frutti di bosco e una bocca fresca, asciutta e di struttura leggera che la abbinano alle zuppe di farro e a quelle di cereali.

Più possente, pur sempre restando nella tipologia dei vini giovani e di pronta beva, è il Rosso generico della Tenuta Poggio del Lupo. Assemblato con il 40% di Merlot, il 40% di Cabernet Sauvignon e il restante 20% di Ciliegiolo, richiama la viola e la ciliegia nei profumi, con una bocca leggermente più alcolica e tonica. Ottimo con gli gnocchi di patate al ragù.

Torgiano Rosso Riserva

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [Il Torgiano Rosso Riserva DOCG](#)
- [Le aziende](#)
- [Il Museo del Vino di Torgiano](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Torgiano Rosso Riserva è una piccola zona collinare esclusiva del comune di Torgiano in provincia di Perugia.

Le colline su cui vengono coltivate le viti si trovano alla confluenza tra l'affluente Chiascio e il Tevere, a sud est del capoluogo regionale, e sfruttano il clima mite e il suolo di natura argillosa, ricco di limo che fornisce elementi nutritivi fondamentali per la pianta e i suoi aromi.

La favorevole esposizione al sole di queste colline ne fanno una zona di produzione molto attiva già dal tempo degli Etruschi, e questa attività è ben rappresentata in tutti gli stemmi medioevali della zona, caratterizzati dal simbolo del grappolo d'uva.

I riferimenti storici sono molti, il nome stesso Torgiano sembra derivi dalla contrazione del nome Torre di Giano, antica fortezza posta a guardia delle coltivazioni.

Il Torgiano Rosso Riserva DOCG

Il disciplinare è stato istituito per decreto ministeriale nell'ottobre del 1990, per la produzione di vini rossi Torgiano da uve Sangiovese in proporzione del 50-70% nell'assemblaggio, con uve Canaiolo e altre varietà a bacca rossa presenti nella regione purché coltivati nell'area comunale omonima tra cui il Trebbiano Toscano per un massimo del 10% in assemblaggio.

Il Canaiolo, conosciuto meglio come Canaiolo Nero, è noto per la morbidezza che apporta nell'assemblaggio con il Sangiovese, ma deve giovare di particolari condizioni per



esprimersi al meglio. Uva non facile da allevare, deve avere basse rese e autunni piuttosto caldi per una perfetta maturazione e una produzione di vini gradevoli.

La resa massima dell'uva non deve essere superiore a 9 tonnellate per ettaro e sono esclusi all'iscrizione all'albo tutti i vigneti posti in terreni di natura alluvionale umidi lungo il corso dei due fiumi, nonché quelli posti nei fossati al lato nord della collina Brufa.

L'invecchiamento deve essere di almeno tre anni, dei quali almeno sei mesi in bottiglia, a decorrere dal 1° novembre successivo alla vendemmia.

I vini prodotti hanno un colore rubino brillante tendente al granato, con odori vinosi, di prugne e amarene che finiscono sul cuoio e punte balsamiche. In bocca è asciutto e di corpo con note di boschive.

Accompagna la cacciagione, il pollame nobile e la selvaggina con temperature di servizio tra i 18 e i 20° C per gustarne appieno gli aromi. Anche i primi piatti umbri, elaborati e pieni si adattano bene a questo vino.

Il vino Rosso di Torgiano era precedentemente vinificato sotto la denominazione di origine controllata da 1978 modificata successivamente in DOCG.

Le aziende



Le aziende devono coltivare, vinificare e imbottigliare esclusivamente nel territorio comunale di Torgiano.

Data la estensione ridotta del territorio non sono molte a produrre vino rosso sotto questa denominazione.

Tra di esse spicca Lungarotti, dalla fama consolidata, che produce il suo Torgiano Rosso dall'armonico equilibrio adatto non solo per i primi piatti umbri, ma anche per la cucina internazionale.

Dalla vigna Monticchio si ottengono vini in assemblaggio tra Sangiovese e Canaiolo di buona fattura ma prezzi decisamente alti. È comunque un vino molto convincente che può giustificare pienamente il costo e essere elevato come degno ambasciatore dei vini rossi umbri di qualità.

L'azienda Brogal Vini vinifica il Torgiano Rosso Riserva con il 69% di Sangiovese, il 24% di Canaiolo e il 7% di Cabernet Sauvignon per avere un vino dai riflessi granati, con un naso di amarena e rosa canina, su basi cacao e finali balsamici e vanigliati.

In bocca si nota un leggero squilibrio fra tannini e acidità, non supportato pienamente dal corpo leggero ma comunque fresco e invitante. Viene invecchiato 18 mesi in barrique di rovere francese per accompagnare carni brasate e formaggi semi stagionati.

Tra gli altri produttori ci sono Arnaldo Caprai/Val di Maggio, Tenuta Le Vette, Gisberto Goretti

Il Museo del Vino di Torgiano

In una gita fuori porta per conoscere questo vino prezioso anche nei suoi accostamenti con la cucina tipica umbra, si può fare una visita al Museo del Vino di Torgiano che dal 1974 propone una delle più complete esposizioni sulla realtà del vino in venti sale, ospitando elementi e reperti archeologici per un viaggio che va dalla semenza alle varie tecniche di vinificazione, fino alla storia raccontata attraverso i ritrovamenti rinvenuti in Umbria che testimoniano la tradizione vinicola antichissima della regione.

Il Museo si arricchisce anche di numerosi documenti grafici e letterari, sia di epoca medioevale che moderna, tutti incentrati sulle trattazioni della vite, con l'esposizione di almanacchi e recensioni di esperti di ogni epoca.

Il Museo è stato realizzato dall'azienda Lungarotti che ancora ne segue la gestione.

Il borgo cittadino è anche protagonista di numerosi eventi nei mesi di novembre e dicembre come degustazioni e feste di premiazione per vini e piatti tipici, in cui perdersi per l'intera giornata.