CANTINA FRATELLI PARDI

RASSEGNA STAMPA 2018

STAMPA ESTERA

Sagrantino di Montefalco: ma che bella sorpresa l'annata 2014! La lista dei 15 migliori

Umberto Gambino · 10 marzo 2018 · Degustazioni, Eventi, In vetrina · 1711

Wining
3428 "Mi piac
Mi piace questa Pa
Piace a 1 amico
Tweet di @Wining_
Wining
@Wining_it
Viaggio al centro della p
terra dei #vignaioliartigia
#vinibiologici #vinibiodin
con i 10 vini consigliati (
@Wining_it wining.it/vig
Vignaio
di Umb
wining.i
Wining
Incorpora Vis
Mi piace 125

di Umberto Gambino

Si sapeva: l'annata 2014 del Sagrantino è stata complicata, al pari dell'annata 2017, ma per motivi diametralmente opposti. La prima è stata molto piovosa, la più recente, calda e siccitosa.

Per la **2014**, l'esperienza dei vignaioli del Sagrantino racconta di un'estate con temperature inferiori alla media e con tante piogge. Il "recupero" sulla tabella di marcia, prima e durante la vendemmia ha favorito la maturazione delle uve, un po' tardiva, con acini meno zuccherini. Chicchi sani, dalla buccia sottile, di buona concentrazione zuccherina, meno polifenoli e ben bilanciati nell'acidità, hanno portato alla produzione di vini floreali, fruttati, con note di erbe officinali e spezie e tannini bilanciati al gusto.

L'annata 2017 ha dovuto scontare un **40% in meno di uve** raccolte rispetto alla 2016. In vigna, germogliamento regolare e tre giorni di gelata tardiva nel mese di aprile con perdita di produzione in alcune zone. Di contro è trascorsa un'estate asciutta e torrida (la più calda degli ultimi 30 anni) con qualche pioggia poco prima della vendemmia, permettendo una buona maturazione delle uve che sono risultate sane ma con acidità più bassa del solito.

In sintesi, **l'annata 2014 è stata classificata con tre stelle**, merito dell'oculata **gestione agronomica dei vigneti** operata dai produttori del territorio.

Le degustazioni dei giornalisti

"Un'annata complicata che si è poi rivelata pregevole, con vini morbidi, succosi e lunghi, secondo alcuni" spiega **Amilcare Pambuffetti**, Presidente del **Consorzio Tutela Vini Montefalco.**

"Le annate 2014 e 2017 sono il risultato di un profondo cambiamento climatico in atto sul pianeta. Il viticoltore ha di fronte a sé un sfida molto complessa – spiega l'enologo **Stefano Chioccioli** – *Nel prossimo futuro l'acqua sarà il fattore discriminante per la viticoltura nel Centro Sud Italia e sarà necessario avviare una stretta collaborazione tra agricoltura e politica per innescare importanti processi di riduzione dell'impatto ambientale e salvaguardia delle riserve di acqua".*

Saranno **987 mila le bottiglie potenziali** di **Montefalco Sagrantino DOCG 2017** e circa **duemila quelle di Montefalco DOC**.

Al di là delle "note tecniche" ufficiali, passiamo alla prova dei fatti. Gli assaggi dell'Anteprima dei **43 Sagrantino DOCG 2014**, svoltasi a **Montefalco**, nei locali dell'antico Palazzo Comunale, non è andato affatto male, riservando – al contrario – una serie di **gradite sorprese**. I vini sono risultati ricchi di note balsamiche, floreali e speziate; sono evoluti il giusto, ben equilibrati, meno muscolari del solito e con tannini già ben rodati e ben lavorati. Alcuni hanno suscitato in noi emozione e plauso incondizionato.

Sala degustazione dell'Anteprima Sagrantino (ph. credits Pier Paolo Metelli)

Piacevoli sorprese: la Top 15 dei Sagrantino di Montefalco 2014 DOCG
(in ordine di degustazione)

Lungarotti
Naso ampio, intenso, elegante, arioso, pepe nero, spezie, erbe officinali, erba tagliata, rosmarino, menta. Al gusto morbido e avvolgente, tannino nobile presente, fresco e lungo. Una *sinfonia classica* di profumi e sapori ben orchestrati.

Tenuta Castelbuono – Carapace
Svela un marker balsamico netto, poi si sviluppa fra rabarbaro e caffè in chicchi. E' anche iodato e smaltato. Elegantissimo. Sorso intenso, vivace, dinamico, nella tipologia. Tannino fine, morbido, in perfetto equilibrio con la freschezza. Bel finale pepato. Lo possiamo associare ad una *samba brasiliana.*

Napolini
Danza nel calice un *tango argentino* di sensazioni scure, di more, tabacco dolce, delicato fumé e sensazioni balsamiche. In bocca è ampio, vivace, corposo il giusto, intenso, avvolgente, armonico. C'è, eccome!

Briziarelli
Sembra monocorde, poi si espande polifonico come una *fisarmonica tzigana*: c'è tanto pepe, nero e rosa, spezie, oliva in salamoia, sull'immancabile registro balsamico. Scorre bene, intenso, vivace, in buon equilibrio, fra durezze e morbidezze. Tannino un po' brusco e massaggiante.

Fattoria Le Mura Saracene – Goretti
Un'allegra suonata *folk*, molto rurale, molto bio, tra fieno, erba tagliata fresca e fiori di campo. In bocca parte morbido, arriva grintoso e si fa sentire col tannino. Meglio al naso. Punta sulla distanza.

Antonelli
Al naso ciliegia sotto spirito, scuro, note balsamiche evidenti e floreali. Gusto avvolgente, grintoso, sapido, alcol da smussare assestare, tannino rugoso, nervoso. Bel finale di piccoli frutti scuri. E' il Sagrantino *rock*, con giro di basso in evidenza.

Adanti
Note di spezie e idrocarburo, un po' fumé. Punte aromatiche, pizzico di cenere. Sorso interessante, misurato, piacevole, bilanciato, morbido e fresco. Una piuma leggiadra come un giro di *valzer*.

Scacciadiavoli
Naso elegante, tra fiori e frutti, violetta e more, cenere, un pizzico di spezie. Al palato dimostra tutta la sua gioventù: un po' tannico, giustamente sapido con qualche rotondità da smussare. Scapigliato e capellone come la *Beatlemania*.

Colpetrone – Tenute del Cerro
Nel calice si svela impudente, nella sua prorompente balsamicità,fra liquirizia, menta, una punta di vaniglia, già più evoluto a piccole tinte: caffè, tabacco, cioccolato. Gusto tannico e un po' "aggressive", ma nel complesso ben bilanciato, corposo e coerente. Piacevolmente *Rithm'n Blues.*

Banchi d'assaggio con i produttori

Fratelli Pardi
Sciorina spezie aromatiche, rosmarino, idrocarburo, fiori freschi, su sfondo balsamico. Sorso intenso, con tannino piacevole. Molto buono e gradevole da bere. A tutto *Country*!

Tenuta Rocca di Fabbri
Al naso rosmarino, incenso, cenere, chiodi di garofano, lieve idrocarburo, tutto gradevole. Gusto intenso, dinamico, pulsante, già assestato, con tannino fine e bella persistenza. Finale pepato. Un Sagrantino *Pop*, molto moderno!

Tenuta Alzatura Cecchi – Tenuta Alzatura
Si svela pian piano, con i suoi sentori floreali di violetta: poi ecco la sequenza di spezie come chiodi di garofano e timo, la nota iodata, lo zucchero filato, la cannella. Al sorso emerge un tannino piacevole, anche se non mostra i muscoli. Genere rilassante, *"Chill Out Buddha bar"*.

Fratelli Pardi – Sacrantino
Che rosso tonico e vibrante! Un piacere per i sensi. Si apre su un ventaglio di erbe officinali, fiori freschi, violetta, confettura di more e tanto tanto balsamico. Gusto intenso, deciso e fine nel contempo, con tannini di velluto. Armonico e coerente. Per noi il migliore in assoluto del 2014! *Un'opera verdiana* nel calice!

Bocale
Prima un po' timido, poi floreale fresco e speziato, infine leggermente balsamico. Gusto morbido, corposo, piacevole. Fine e lieve, si beve che è una bellezza. Pronto sui blocchi di partenza! E' come il delicato arpeggio di una *chitarra acustica*.

Tudernum – Fidenzio
Note balsamiche nette, erbe aromatiche, spezie a profusione, fiori freschi. Gusto morbido, fine, buon tannino. C'è ed è immediato. Un *"riff" di chitarra elettrica*, ammiccante al punto giusto.

Più altri 5 Sagrantino DOCG fra 2008 e passiti 2004

Colpetrone Tenute del Cerro – Sacer
Note lievi di tabacco e cuoio, un po' di frutta secca, ben evoluto. Si mostra lieve, a piccole tinte. In bocca è fine, elegante, quasi morbido, dal tannino setoso.

Lungarotti
Svela gradualmente fiori appena recisi, resine e note più agresti come fieno, rugiada (senti proprio le gocce sulle foglie), fungo, sottobosco e macchia mediterranea, per un naso cangiante molto piacevole. Gusto tipico da Sagrantino, intenso, tannico con stile e avvolgente. Lungo e persistente. Mirabile evoluzione di un'annata già eccellente di suo.

Tabarrini – Campo alla Cerqua
Sa di visciola, tabacco dolce, confettura di more sotto spirito, con una pennellata di mallo di noce. Sorso davvero fine, evoluto, morbido, con un dolce finale di frutta in confettura.

Passiti 2014

Pardi
Note di visciola e fiori freschi, cannella, zuccherino. Al gusto tannino lieve, morbido, asciutto: è dolce ma non troppo. Garbato e misurato!

Napolini
Bel bouquet floreale e di more fresche, con tanta liquirizia sullo sondo. Dolce ma non stucchevole, morbido, con tannino ben rodato, fresco e lungo. Elegantissimo. Impressione personale: il passito di Sagrantino va bevuto giovane.

Pardi Brothers: Sacrantino give a breakthrough to Umbria wine tradition

Gianluca and Albertino Pardi, with their mother Lina in the middle

Mi piace Piace a 82 persone. Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

I like to come back often, very nicely, in the beautiful **Montefalco (Umbria region, at the centre of Italy)**, an uncontamined historical land of wine since Roman times. Think about it: it's one of the few towns where the vineyards were inside their walls: they were really *"urban vineyards"*. So, I will tell you the story of **Cantina Fratelli Pardi** (Pardis Brothers Winery). It began about a century ago, in **1919,** when the three **Pardi brothers (Alfredo, Francesco and Alberto)** decided to produce and sell their local wines. At the time the wines were traveling to the Vatican where they were much appreciated. At that time **Sagrantino** was exclusively a sweet wine. Alberto, responsible for the commercial sector, died in 1943, leaving his older brothers. Later, the founders' sons decided to close the winery and work in **textiles sector**: in **1949** the **Tessitura Pardi** was founded. But the **oenological tradition** remained intact and was perpetuate by **Alberto's** son, Rio Pardi, who continued to produce small quantities of Sagrantino Passito.

Since **2002** great-grandchildren **Francesco, Gianluca Rio and Alberto Mario** (helped by parents **Agostino and Alberto**), to go back to producing wine: they decide to renovate the great-grandparents' **winery in the historic center of Montefalco**.

I visited winery some time ago. In fact, very close to the historical central square of Montefalco you can find the modern Pardi brothers winery. But Pardis are also olive growers and oil producers. Pardi's vineyards extend for about 11 hectares, on the rolling hills of Casale, Campolungo, Pietrauta and Lasignano, at about 240 meters above sea level, at Montefalco, called as the *"balcony of Umbria"*.

So the young **Albertino Pardi** tells about Sagrantino wine:
"We try to produce an elegant and drinkable wine, trying to overcome the initial impact so difficult, maintaining the typicality and character of both: grape and vintage. Nevertheless the typical roughness of the Sagrantino grape".

My tasting note: Sacrantino 2014 – Montefalco Sagrantino DOCG. This "Sacrantino" red wine is really a Pardi's cru wine from Sagrantino grapes. I tasted this wine, last month, during **"Anteprima Sagrantino 2014"**. Bright garnet red colour in the glass. Flavour is infused by healing herbs, violet flowers, balsamic notes, sweet tobacco, dark chocolate, pepper and a pinch of underwood. Taste a bit opulent, but fine, with well-balanced alcohol, soft and silky tannins. A harmonious, intense, elegant wine. Really Excellent.

Some technical data.*100% Sagrantino grapes. Harvest in October. Wine-making: Fermentation on skins for 8-9 days. Alcoholic and malolactic fermentation in stainless steel tanks. Ageing in barrique for 18 months and in stainless steel tanks for 9-12 months. Release four years after the harvest. Produced 2.014 bottles.*
Wine matching with red meats, roasts, duck and wine-braised meats and aged cheeses.

Retail price: € 35 – $ 43. My rating 94/100

03/2018 - http://www.thewinereporter.it/pardi-brothers-sacrantino-give-a-breakthrough-to-umbria-wine-tradition/

Винодельни, производители.

Fratelli Pardi (Фрателли Парди)

История винодельческого хозяйства **Fratelli Pardi** началась в 1919 году, когда три брата Альфредо, Франческо и Альберто основали винодельню недалеко от Монтефалько. В то время они использовали собственный и покупной винограда и производили белые и красные вина, при этом осознавая потенциал сорта сагрантино. В 1925 году на выставке умбрийских вин и оливковых масел Sagrantino от братьев Парди было удостоено серебряной медали в категории красных вин.

IL MINISTRO PER L'ECONOMIA NAZIONALE

Vista la lettera ministeriale 19 dicembre 1924, n. 31572 con la quale veniva assegnata la Mostra Olii e Vini 1925 ai Montefalco, alcuni premi da conferirsi ai produttori più meritevoli di distinzione;

Vista la relazione della Giuria giudicatrice sull'esito dell'anzidetta Mostra;

Conferisce una

Medaglia di Argento

ai Fratelli Pardi di Montefalco,

per vini rossi da pasto.

ROMA, addì 22 APR. 1925

IL MINISTRO

Fratelli Pardi

В последующие годы многое изменилось - сменилось несколько поколений, семья Парди сфокусировалась на текстильном производстве, винодельня переехала ближе к городу Монтефалько, но вина делали исключительно для себя и для друзей.
Лишь в 2002 году было принято решение отреставрировать старую винодельню и выпускать вина на продажу, оставаясь в рамках ремесленных производителей.

Главная улица города Монтефалько спускается вниз от центральной площади, выбегая за каменную стену, она делает крутой поворот и приводит к винодельне с большой вывеской Fratelli Pardi.

Fratelli Pardi

Массивный стол занимает большую часть пространства дегустационного зала, в других помещениях прячутся чаны из нержавеющей стали, французские баррики, большие бочки из славонского дуба. За домом находится живописный виноградник, ровными рядами сбегая с холма.

Виноградники Fratelli Pardi

Всего хозяйство Fratelli Pardi владеет несколькими участками, общей площадью 11 га. Все они расположены в коммуне Монтефалько, но отличаются почвенным составом и экспозицией.
Для «крюшного» Sagrantino di Montefalco Sacrantino используют виноград с лучшего участка Pietrauta, который богат камнями и глиной. Урожайность низкая, не превышает 50 центров/га. Сбор винограда происходит в октябре и осуществляется вручную. Мацерация длится 8-9 дней, ферментацию проводят в чанах из нержавеющей стали. Выдерживают в большой старой бочке в течение 18 месяцев, затем в стальных емкостях еще 9-12 месяцев, а потом 18 месяцев в бутылках.

Старая бутылка Sacrantino от Fratelli Pardi

Название *Sacrantino* переносит в старые времена, когда красные вина из Монтефалько считались «святыми», т.е. «sacro» и использовались во время церковной мессы.

Sagrantino di Montefalco Sacrantino DOCG 2014 щедро делится насыщенными ароматами, среди которых правят балом терпкие ягоды, шелковица и земляника, уверенной группой поддержки выступают мята, специи и лакрица. Вино глубокое и структурное, элегантное и танинное.

Sagrantino di Montefalco Sacrantino DOCG 2014 Fratelli Pardi

Базовое **Sagrantino di Montefalco DOCG 2014** похоже на своего старшего брата, только в ароматике сдержаннее, менее рельефное, а фруктово-ягодное начало завуалировано лепестками роз и сухих цветов. На его производство идет виноград с разных участков, выдерживают 90% в больших бочках и 10% в барриках. Sagrantino di Montefalco DOCG можно назвать самым успешным вином от Fratelli Pardi, по крайней мере, винтажи 2012 и 2013 были отмечены «тремя бокалами» от Gambero Rosso.

Из красных вин также выпускают **Montefalco Rosso** и **Sagrantino di Montefalco Passito**, который традиционно пили на Пасху.

Ritirala in punto vendita o ricevila comodamente a casa
Compra ora

Из белых самым интересным вариантом является **Trebbiano Spoletino Spoleto DOC**, произведенное из 100% треббьяно сполетино, который называют самым многообещающим и перспективным белым сортом Умбрии. Вино выдерживают только в нейтральных емкостях и бутылке, но оно получается округлым, тельным и кремозным. С элегантными ароматами белых персиков, цветов, цитрусов и минеральным стержнем.
Треббьяно сполетино подходит для длительного хранения и улучшается с возрастом.

Fratelli Pardi

Альберто Парди с сестрой

Винодельня Fratelli Pardi

Бочки. Fratelli Pardi

The Chosen Table

Food and Wine Travel Guide in Italy & Europe by Apron and Sneakers

MENU

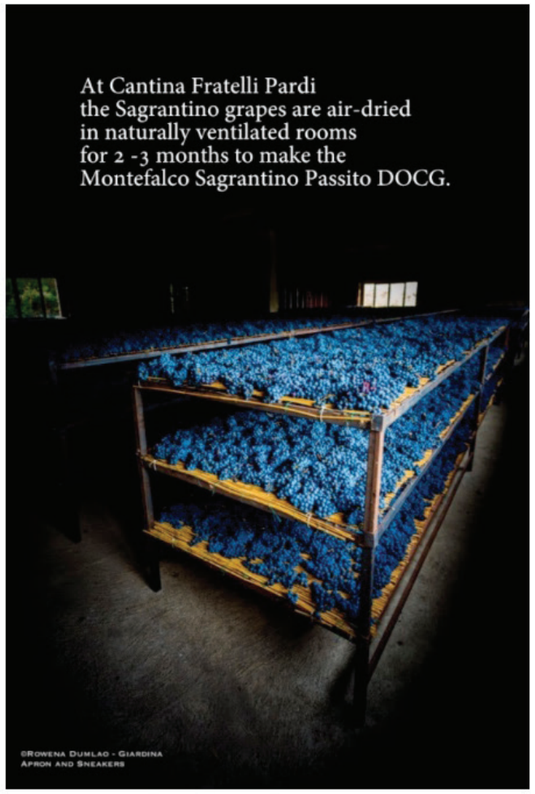
By: Rowena Dumlao - Giardina April 4, 2018 Wineries , Wineries in Italy

Cantina Fratelli Pardi in Montefalco (Umbria), Italy

Pardi is a name that you will encounter often as you walk around the town of Montefalco. You see, the Pardi family specializes in two areas: weaving and wine making.

During those times, the grape production partly belonged to the family while most were procured from local landowners to produce their red and white wine, including the Sagrantino which was made only as Passito in Montefalco. **The wines were sold all over the region of Umbria and outside the region to some other important buyers like the Vatican.**

The family, with deep roots in Montefalco started with wine making in 1919 when the three Pardi brothers, Alfredo, Francesco and Alberto, established the Cantina Fratelli Pardi.



The year 1925 gave the brothers a big reward when they won the silver medal for table red wines given by the Ministry of National Economy.

Sadly, in 1943, the youngest, Alberto, died while the two other brothers were getting old. In 1949, their sons decided to close the winery and establish a new business, the weaving mill Tessitura Pardi which became a big success, even internationally, until the present times.

In 2002, the great-grandchildren of the founding brothers, Francesco, Gianluca Rio, and Alberto Mario decided to restore the old winery. Driven by the will of the Pardi family to revive what has been in their family tradition for almost a century, the winery continues to make excellent wines with the enthusiasm of the men of the family's fourth generation.

At present, Cantina Fratelli Pardi produces red and white wines and extra virgin olive oil in their 11-hectare land where 1.2 hectares are cru in the hills of Pietrauta, Casale, Campolungo, and Lasignano, all in the heart of Montefalco. In their vineyards, they cultivate **Sagrantino**, the red autochthonous grape Montefalco, as well as **Sangiovese, Cabernet Sauvignon and Merlot** for the red varieties. For the white varieties, they have **Grechetto, Chardonnay, and Trebbiano Spoletino**. Their wines are mainly distributed in Umbria while some are sent to different regions of Italy.

During my visit to the winery, that was conducted by Alberto Pardi, I tried seven of their wines along with a full lunch prepared by his wife who is also a chef. The dishes during lunch permitted the wines to open up in harmony with the food which is the best way to understand the wines. I have a weakness for good Sagrantino and I appreciated Pardi's Sacrantino, aged between 4 – 5 years, with its nice smoothness, soft medium tannins and complexities to the nose and palate.

The white wine labels are:

Colli Martani Grechetto 2016: fermented for 20 days in stainless steel tanks then aged in the bottle for 3 months. Rich straw yellow with golden highlights, and important floral and fruit notes.

Spoleto Trebbiano Spoletino 2016: fermented for 20 days in stainless steel tanks then aged in the bottle for 3 months. Straw yellow with greenish highlights, sapid, crispy and fresh which indicates white flowers and fruits to the nose and palate, a pleasant and easy white wine to drink.

Spoletino Trebbiano Spoletino 2015: aged for two years then a few more months in the bottle. Rich straw yellow in color, sapid and fresh, rounder in the mouth, than the previous Trebbiano Spoletino giving a sensation of creaminess.

The red wine labels are:

Montefalco Rosso DOC 2015 (Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Merlot e Cabernet 15%): fermented with the skin for 10 days, aged in large oak barrels for 12 months, stainless steel for 6 months, and 4 months in bottle. Transparent ruby red in color with medium structure, tannic with nuances of amarena cherries and dark fruits.

Montefalco Sagrantino DOCG 2013: fermented with the skin for 8 days, aged in large oak barrels for 18 months, stainless steel for 9 – 12 months, and 6 – 8 months in bottle. Intense ruby red in color, consistent, tannic, complexities in the nose and the palate with pronounced smokiness and tabacco.

Sacrantino Montefalco Sagrantino DOCG 2012: fermented with the skin for 8 – 9 days, aged in large oak barrels for 18 months, stainless steel for 9 – 12 months, and 18 months in bottle. Garnet red in color, consistent, smooth tannins with complex to the nose and palate with nuances of mature dark fruits and confiture, spices, and herbs.

Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2011: air-dried naturally for 2 months, fermented with the skin for 10 – 16 days, aged in barrique for 18 months, stainless steel for 12 months, and 6 months in bottle. Brilliant granite in color, lightly dense in consistency with just the right sweetness.

Our wines are endowed with their own features. Every vintage is different from the others and we are deeply interested in respecting what nature offers, without forcing or adulterating our produce. We believe in our territory, in its wine culture and tradition and we want to communicate this to the world through a bottle of wine that, by itself, is able to convey our values. – **Alberto Mario Pardi**

Cantina Fratelli Pardi

Via Giovanni Pascoli, 79
06036 Montefalco (PG), Italy
Tel/Fax: +39 0742379023
Email: info@cantinapardi.it
Website: http://www.cantinapardi.it/en/
Facebook

Cantina Fratelli Pardi 2011 Passito (Montefalco Sagrantino)

91
POINTS

Made from dried Sagrantino grapes, this opens with blueberry, vanilla and nutmeg scents that carry over to the palate, along with coffee notes. Chewy tannins provide support while a cinnamon flavor closes the finish.

PRICE	$40, Buy Now
DESIGNATION	Passito
VARIETY	Sagrantino, Italian Red
APPELLATION	Montefalco Sagrantino, Central Italy, Italy
WINERY	Cantina Fratelli Pardi
ALCOHOL	14%
BOTTLE SIZE	375 ml
CATEGORY	Dessert
IMPORTER	de Grazia Imports LLC
DATE PUBLISHED	7/1/2018
USER AVG RATING	Not rated yet [Add Your Review]

KERIN O'KEEFE
@kerinokeefe
Italian Editor
Reviews wines from Italy

Cantina Fratelli Pardi 2012 Sacrantino (Montefalco Sagrantino)

93
POINTS
Cellar Selection

This wine's ripe black-skinned berry, underbrush, graphite and balsamic notes unfold in the glass. The brawny, powerful palate delivers ripe blackberry, licorice, black pepper and clove flavors. It's well balanced, with assertive but refined tannins. Drink 2021–2030.

PRICE	$58, Buy Now
DESIGNATION	Sacrantino
VARIETY	Sagrantino, Italian Red
APPELLATION	Montefalco Sagrantino, Central Italy, Italy
WINERY	Cantina Fratelli Pardi
ALCOHOL	14%
BOTTLE SIZE	750 ml
CATEGORY	Red
IMPORTER	de Grazia Imports LLC
DATE PUBLISHED	7/1/2018
USER AVG RATING	Not rated yet [Add Your Review]

KERIN O'KEEFE
@kerinokeefe
Italian Editor
Reviews wines from Italy

06/2018 - Wine Enthusiast

JAMESSUCKLING.COM

91 PTS.

JAMESSUCKLING.COM

FRATELLI PARDI MONTEFALCO SAGRANTINO 2013

Blackberries with wet-earth and stone aromas following through to a full body with chewy tannins. A berry and light herbal undertone, too. A real wine. Drink now.

07/2018 - James Sucklling

JAMESSUCKLING.COM

91 PTS.

JAMESSUCKLING.COM

FRATELLI PARDI MONTEFALCO 2015

Aromas of raspberries and hot stones following through to a medium body. Tight and silky tannins and a fresh, bright finish. Lovely to drink now.

JAMESSUCKLING.COM

90 PTS.

JAMESSUCKLING.COM

FRATELLI PARDI GRECHETTO COLLI MARTANI 2016

A crisp, dry and assertively phenolic white that has light pastry notes through the peaches and melon. Good punch and clarity on the palate. Drink now.

JAMESSUCKLING.COM

88 PTS.

JAMESSUCKLING.COM

FRATELLI PARDI TREBBIANO SPOLETINO SPOLETO 2016

This has some nice apricot and talc aromas. Quite an appealing balance of creaminess and oiliness with discreet acidity, but it falls a bit short. Drink or hold.

JAMESSUCKLING.COM

90 PTS.

JAMESSUCKLING.COM

FRATELLI PARDI MONTEFALCO SAGRANTINO 2014

Plenty of smoke and candied orange on the nose of this bold Umbrian red, but on the palate this has seriously dry tannins that make it quite challenging, particularly at the finish. Drink now with salami or other fatty foods.

11/2018 - James Sucklling

JAMESSUCKLING.COM

89 PTS.

JAMESSUCKLING.COM

FRATELLI PARDI MONTEFALCO SAGRANTINO SACRANTINO 2014

The dried citrus-peel note of this is almost too much to take and the tannins are slightly dominant on the front palate. Better harmony at the finish, but it lacks some charm. Drink now.

JAMESSUCKLING.COM

91 PTS.

JAMESSUCKLING.COM

FRATELLI PARDI MONTEFALCO 2016

All the big black fruit, earthiness and some of the power of Montefalco, in a very nicely proportioned package with some real depth at the finish. Drink now.

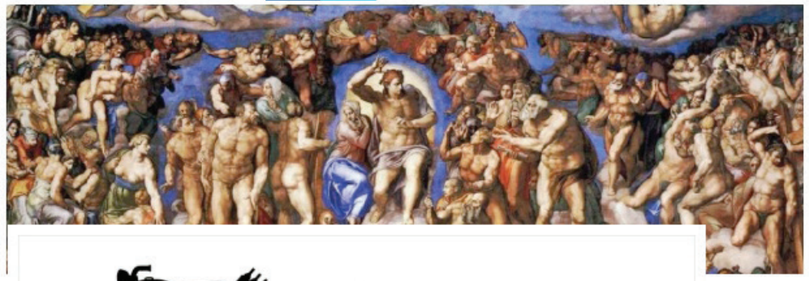
STAMPA ITALIANA

NEWS

Da venerdì 26 a domenica 28 gennaio la riunione plenaria di Winesurf a Montefalco

2 min read

di CARLO MACCHI, 23 gennaio 2018



vinix tour

Vinix Toscana
Scopri come funziona l'acquisto in cordata a San Miniato l'8 aprile.

Ed eccoci pronti per le tre giornate che nessun redattore di Winesurf si perderebbe per nulla al mondo!

Le tre giornate della riunione annuale stanno per scoccare, quest'anno ambientate in Umbria, nella stupenda Montefalco.

I redattori di winesurf in coda per prendere le navette che li porteranno alla riunione.

Qui saremo ospiti di tre cantine, **Bocale, De Filippo e Pardi** (in rigoroso ordine alfabetico) e tra riunioni, pranzi, cene, degustazioni di Sagrantino, visite in cantina e nelle vigne riusciremo come ogni anno a fare il punto e a programmare il futuro di Winesurf che, dati alla mano, sembra sempre più roseo.

Di cosa parleremo? In primo luogo di come e quanto la nuova veste, del giornale e della guida, sia servita ad aumentare i lettori in quest'ultimo anno (oltre il 30% in più da aprile 2017).

Foto di repertorio di una vecchia riunione di Winesurf.

Parleremo anche di come migliorare ulteriormente le cose e qui un'anteprima ve la vogliamo dare: la **Guida Vini Winesurf**, basata da sempre sul **punteggio in stelle,** affiancherà a questo anche quello i**n centesimi**, in modo da essere sempre più chiara e immediata, specie per il mercato estero a cui puntiamo con decisione.

Parleremo anche di nuove rubriche, di come essere sempre più presenti nelle manifestazioni nazionali e internazionali.

Naturalmente le riunioni non dureranno tutto il giorno, anche perché abbiamo da conoscere e visitare tre belle realtà umbre.

riunione-di-redazione-winesurf

A questo proposito vi diamo un consiglio, se volete conoscerle anche voi o se avete voglia di seguirci in queste tre "**giornate che sconvolsero il…colesterolo**" non perdete di vista la pagina **Facebook di Winesurf.**

Last but not least un ringraziamento a Riccardo Gabriele, infaticabile P.R. delle tre cantine (e di qualche altro migliaio, che non riportiamo per motivi di spazio) che si è speso non poco per organizzare il tutto.

01/2018 - https://www.winesurf.it/venerdi-26-domenica-28-gennaio-la-riunione-plenaria-winesurf-montefalco/

SapereFood

L'informazione agroalimentare in Umbria

PRIMO PIANO · FOOD STORIES · FOOD&DRINK · EVENTI · GALLERY · MORE

Home > Prodotti Tipici > Vini di Montefalco, un 2017 di successi. Il gioco di squadra premia

Share

Un anno di importanti riconoscimenti per il Sagrantino e per l'Umbria, candidata come 'Regione vinicola dell'Anno' secondo Wine Enthusiast.

di ***Redazione***

Vini di Montefalco, un 2017 da incorniciare. Oltre ad aver festeggiato il 25esimo compleanno della Docg Montefalco Sagrantino, quello appena appena trascorso è stato **un anno di prestigiosi riconoscimenti** per il territorio vinicolo umbro. Una serie di successi che testimoniano la capacità dei produttori di saper giocare in squadra.

Il Sagrantino nel mondo:

Il grande rosso ottenuto dal vitigno più tannico al mondo si è fatto notare da Wine Spectator, influente magazine americano del vino, che lo ha inserito nella sua lista dei 100 migliori vini al mondo. Un'ambita classifica internazionale alla quale Montefalco ha avuto accesso nel 2017 con il Montefalco Sagrantino Docg Scacciadiavoli (66esimo posto su 100) e, stando alle anticipazioni riguardanti il 2018, con il "Collepiano" 2011 Arnaldo Caprai e il "Colle Grimaldesco" 2006 Tabarrini (l'altra menzione umbra sarà il Torgiano Rosso Riserva "Vigna Monticchio" 2010 Lungarotti).

SAGRANTINO, 25 ANNI DI DOCG. IL SUCCESSO DI IERI, LE SFIDE DI OGGI

Un risultato al quale si aggiunge la candidatura dell'Umbria come **"Wine Region of the Year"** secondo Wine Enthusiast, altro importante magazine statunitense. Ad eleggerla tra le possibili regioni vinicole dell'anno è stata – secondo Kerin O'Keefe, Italian Editor della testata – "l'autenticità dell'esperienza garantita dal territorio umbro, che lo accomuna ad altri quattro luoghi a grande vocazione enoturistica: Galizia (Spagna), Margaret River (Australia), Sonoma County (California) e la Regione del Sud-Ovest della Francia". Due successi di particolare rilievo se si considera che **quello statunitense è il mercato più strategico per tutti i produttori italiani di vino**.

I riconoscimenti italiani:

Ma anche le guide italiane del vino hanno premiato molte etichette prodotte nella denominazione di Montefalco. Tra queste, Vini d'Italia di Gambero Rosso, che ha premiato con 4 "Tre Bicchieri" il Montefalco Sagrantino, e la Guida Veronelli, che ha assegnato 4 Super Tre Stelle. Anche L'Espresso ha incluso nella sua guida I Vini d'Italia 2017 il Sagrantino tra i "Vini da conservare" e il Montefalco Rosso Riserva tra i "Vini da bere subito". Riconoscimenti ai quali si aggiungono le 5 Chiocciole di Slow Wine, le 3 Corone di Vini Buoni d'Italia, le 5 Quattro Viti di Vitae e i 7 Cinque Grappoli di Bibenda.

La lista completa dei riconoscimenti delle guide italiane:

Guida Veronelli – Super Tre Stelle

- Montefalco Sagrantino DOCG F.lli Pardi
- Montefalco Sagrantino DOCG Perticaia
- Montefalco Sagrantino DOCG Black Label Plani Arche
- Montefalco Sagrantino DOCG Colle alle Macchie Tabarrini

Gambero Rosso – Tre Bicchieri

- Montefalco Sagrantino DOCG '13 – F.lli Pardi
- Montefalco Sagrantino DOCG Collenottolo '13 – Tenuta Bellafonte
- Montefalco Sagrantino DOCG Collepiano '13 – Arnaldo Caprai
- Montefalco Sagrantino DOCG Fidenzio '12 – Tudernum

Slow Wine – Chiocciole alle Cantine

- Adanti
- Antonelli San Marco
- Fattoria Colleallodole
- Paolo Bea
- Tabarrini

Vini Buoni D'Italia – Le Corone

- Arnaldo Caprai: Montefalco Sagrantino Docg 25 Anni 2013
- Tabarrini: Montefalco Sagrantino Docg Campo alla Cerqua 2013
- Tenute Lunelli – Tenuta Castelbuono: Montefalco Sagrantino Docg Carapace 2013

Vitae – Quattro Viti

- Montefalco Rosso DOC Rubium Riserva 2014 – Terre De La Custodia
- Montefalco Sagrantino DOCG 2013 – Romanelli
- Montefalco Sagrantino DOCG 25 Anni 2013 – Arnaldo Caprai
- Montefalco Sagrantino DOCG Campo Alla Cerqua 2013 – Tabarrini
- Montefalco Sagrantino DOCG Collenottolo 2013 – Tenuta Bellafonte

Bibenda – 5 Grappoli

- Montefalco Sagrantino DOCG Chiusa di Pannone 2010 – Antonelli San Marco
- Montefalco Sagrantino DOCG Collepiano 2013 – Arnaldo Caprai
- Montefalco Sagrantino DOCG 25 Anni 2013 – Arnaldo Caprai
- Montefalco Sagrantino DOCG Sacrantino 2012 – Cantina Fratelli Pardi
- Montefalco Sagrantino DOCG Campo alla Cerqua 2013 – Tabarrini
- Montefalco Sagrantino DOCG Collenottolo 2013 – Tenuta Bellafonte
- Montefalco Sagrantino DOCG Exubera 2007 – Terre de La Custodia

L'Espresso – I Vini D'Italia 2017

- Vini da bere subito:Montefalco Rosso DOC Riserva 2014, Antano Milziade
- Vini da conservare: Montefalco Sagrantino DOCG 2013, Bocale;
  Montefalco Sagrantino DOCG Etnico 2013, Di Filippo.

"Un risultato significativo per il Consorzio e per l'intera filiera vinicola di Montefalco", spiega il Presidente Amilcare Pambuffetti. "Questi riconoscimenti sono la prova e la conferma che l'amore per l'Umbria e il lavoro di squadra, portato avanti dai produttori per rendere il Sagrantino un vitigno amato e conosciuto a livello internazionale, ci sta portando nella direzione giusta. Oltre a essere una grande soddisfazione, questi premi rappresentano un'autentica vittoria corale".

01/2018 - http://saperefood.it/vini-di-montefalco-un-2017-di-successi-il-gioco-di-squadra-premia/

Sagrantino di Montefalco 2014: annata difficile che ci piace

23/02/2018 Nessun commento Scritto da Fabio Pracchia

Mi piace 131

Ultimo appuntamento con le Anteprime 2018 che per quanto mi riguarda coincide, ormai da qualche anno, con gli assaggi del Montefalco Sagrantino. Una ricorrenza graditissima data la splendida organizzazione, la gentilezza dell'accoglienza e una serie di produttori con i quali confrontarsi è stimolante e piacevole.

L'annata di Sagrantino 2014 è stata la protagonista degli assaggi nella Sala Consiliare del Comune di Montefalco. Evito di ripetere le difficoltà di una vendemmia sicuramente non facile e non solo per questa denominazione; riporto invece il comunico stampa emanato dal Consorzio di tutela il 20 Febbraio:

L'annata 2014 del Montefalco Sagrantino DOCG è da tre stelle, merito dell'oculata gestione agronomica dei vigneti operata dai produttori del territorio. Questo è il verdetto della commissione tecnica, per un prodotto che potrebbe riservare ancora sorprese positive in bottiglia.

Nonostante l'estate fredda e piovosa, che aveva causato non pochi grattacapi al comparto vitivinicolo nazionale, le 1,7 milioni di bottiglie della produzione 2014 non deluderanno le aspettative dei mercati. La produzione totale italiana, stimata intorno ai 40 milioni di ettolitri, aveva registrato una perdita dell'11%. L'Umbria, invece, aveva difeso un +16% con 12,502 hl di Montefalco Sagrantino: "Un'annata sfidante che si è poi rivelata pregevole, con vini morbidi, succosi e lunghi, secondo alcuni tecnici ancora in valutazione" spiega Amilcare Pambuffetti, Presidente del Consorzio Tutela Vini Montefalco.

Anche la vendemmia 2017 appena trascorsa si è rivelata complessa, senza dubbio una delle annate più calde e siccitose degli ultimi 30 anni caratterizzata dalle gelate tardive di aprile e basse temperature (-3°C in diverse zone del territorio).

"Le annate 2014 e 2017 sono il risultato di un profondo cambiamento climatico in atto sul pianeta, il viticoltore ha di fronte a se una sfida molto complessa – spiega l'enologo Stefano Chioccioli – Nel prossimo futuro l'acqua sarà il fattore discriminante per la viticoltura nel centro sud Italia e sarà necessario avviare una stretta collaborazione tra agricoltura e politica per avviare importanti processi di riduzione dell'impatto ambientale e salvaguardia delle riserve di acqua".

Concordo con quanto diffuso. Ai miei assaggi l'annata ha evidenziato qualche limite nella qualità del tannino che per il Sagrantino è una dei punti cruciali del proprio assetto espressivo. Di contro invece ho riscontrato una maggiore delicatezza estrattiva, forse a causa degli stessi limiti vendemmiali, che ha originato vini molto più succosi rispetto al passato e una disponibilità alla bevibilità davvero benvenuta. Mi piace insomma questa vendemmia.

Rimane sempre il dubbio però che siano vini presentati troppo presto dato che molte cantine stanno vendendo attualmente il Rosso di Montefalco 2014.

Ecco tra i 43 vini assaggiati quelli che ho preferito in questo momento. Giudizio da prendere con le molle sia per la fase prematura di assaggio, sia perché molti campioni erano o in affinamento o ancora in botte, e qui torna il ragionamento di cui sopra. Non si tratta di un ordine gerarchico ma della successione proposta dal servizio di sala.

Colle Ciocco 2014

Ha verve acida che allunga il sorso e riveste di succo un tannino fitto ma non ingombrante. Ottima definizione del frutto.

Tenuta Bellafonte Collenottolo 2014

Già in questa fase evidenzia una finezza notevole. Un piccolo sbuffo di volatile (al mio palato) ne esalta la complessità aromatica e la verticale succosa.

Romanelli 2014

Ingresso ampio seguito da un centro bocca viscoso e progressivo. Tannino di leggera prevaricazione ma ben sostenuto da sensazioni delicatamente alcoliche ed emollienti.

Antonelli 2014

Esprime una bella materia, ampia e succosa. Frena sul tannino che incide sulla qualità tattile del vino ma esalta una fine cessione del sapore.

Scacciadiavoli 2014

Progressione di una certa potenza che veicola calore alcolico e aromi di frutta matura. Tale dimensione gustativa però è sostenuta da piacevole acidità e ottima estrazione polifenolica.

F.lli Pardi Sacrantino 2014

Vino di ottima agilità e brillantezza gustativa che riesce senza perdere un briciolo di carattere a esaltare le doti maggiormente godibili di un vino che sono freschezza e succosità.

Tabarrini Colle alle Macchie 2014

Pur concedendo qualcosa di troppo all'esuberanza balsamica, il vino ha una sorta di equilibrio amplificato. La dolcezza del frutto è sostenuta da sensazioni sapide e apporto tannico, sensibile ma di ottima qualità. Bicchiere di qualità e, non banale per la vedemmia, in grado di evolvere.

Nella foto gentilmente concessa dal Consorzio, i produttori aderenti.

vinodabere
Winetodrink - 酒饮 - вино пить
Magazine Enogastronomico con articoli su Aziende, Produttori, Terroir e ...

HOME REGIONI NEWS APPUNTAMENTI AZIENDE GASTRONOMIA VITIGNI RASSEGNA WEB

NEWS

Anteprima Montefalco Sagrantino DOCG : l'annata 2014 supera tutte le aspettative

By Carlo Bertilaccio e Daniele Moroni

Posted on 20 febbraio 2018 - Questo articolo è stato letto 3.0K volte.

1 SHARE SHARE TWEET SHARE EMAIL

Finiamo il nostro Tour dedicato alle Anteprime a **Montefalco** con la presentazione dell'annata **2014** del **Sagrantino**.

Un'annata che ha risentito di un andamento climatico a dir poco discontinuo con frequenti e a volte impreviste precipitazioni anche abbondanti e quindi una gestione piuttosto complicata dei vigneti. Nonostante ciò i risultati del lavoro svolto sia in vigna che in cantina sono stati complessivamente soddisfacenti. Anche perché si è continuato nella direzione che ha visto un'evoluzione dello stile di vinificazione che ha reso questo vino mediamente più fresco e bevibile, pur conservando le tradizionali caratteristiche del vitigno (struttura, potenza, longevità e profumi).

INSTANT TRANSLATION:

CERCA NEL SITO

Type search term and press enter

SEZIONI DEL SITO

- AZIENDE (133)
  - COMUNICATI STAMPA (17)
- CORSI (1)
- DEGUSTAZIONE (75)
- EVENTI (85)
  - ENGLISH (4)
- GASTRONOMIA (47)
  - NUOVE APERTURE (1)
- LOCALI (7)
- VITIGNI (45)
  - DI...STILLATI (7)
- REGIONI (141)
  - ABRUZZO (10)
  - ALTO ADIGE (3)
  - CAMPANIA (7)
  - EMILIA ROMAGNA (2)
  - FRIULI VENEZIA GIULIA (4)
  - LAZIO (13)
  - LIGURIA (4)
  - LOMBARDIA (3)
  - MARCHE (6)
  - PIEMONTE (13)
  - PUGLIA (3)
  - SARDEGNA (9)
  - SICILIA (28)
  - TOSCANA (25)
  - TRENTINO (3)
  - UMBRIA (7)
  - VENETO (8)
- AZIENDE E VINI ESTERI (17)
- NEWS (300)

GLI ARTICOLI PIÙ LETTI

Vini Naturali: un'omologazione al contrario? Ne parliamo con Francesco Sedilesu

L'occhio di Gualtiero. Marchesi vogliamo ricordarlo così.....

da sinistra : Antonio di Spirito- Daniele Moroni – Carlo Bertilaccio

In particolare, come evidenziato dalle comunicazioni del Consorzio oltre che dai nostri assaggi, l'annata 2014 (valutata 3 stelle) presenta caratteristiche che vedono in primo piano "profumi floreali, fruttati con note di ciliegie, prugna e erbe officinali", a nostro parere accompagnate da significative note balsamiche.

Prima di elencare i nostri assaggi più interessanti, vorremmo sottolineare che, nonostante le sopraccitate difficoltà dell'annata, il livello medio dei vini in degustazione si è rivelato al di sopra delle aspettative, evidenziando una insolita freschezza che si accompagna a tannini meno ingombranti rispetto al passato. Il che offre al consumatore un vino con un bouquet accattivante e di beva più immediata.

Data la vicinanza di punteggio, che non permette di stilare una classifica, presenteremo l'elenco dei vini preferiti nell'ordine in cui ci sono stati presentati i campioni durante la degustazione.

Campioni di Sagrantino in degustazione

Note : abbiamo assaggiato **43 Montefalco Sagrantino DOCG** secco e **6 Sagrantino passito 2014 e** di questi la maggior parte sono sono campioni di botte o bottiglie ancora in affinamento.

Montefalco Sagrantino DOCG:

Benedetti&Grigi – Montefalco Sagrantino DOCG 2014 – La Gaita del Falco

Romanelli – Montefalco Sagrantino DOCG 2014

Tenuta Castelbuono – Montefalco Sagrantino DOCG 2014 – Carapace

Napolini – Montefalco Sagrantino DOCG 2014

Terre De La Custodia – Montefalco Sagrantino DOCG 2014 (campione di botte)

Briziarelli – Montefalco Sagrantino DOCG 2014

Viticoltori Broccatelli Galli – Montefalco Sagrantino DOCG 2014

Fattoria Le Mura Saracene- Goretti – Montefalco Sagrantino DOCG 2014

Adanti – Montefalco Sagrantino DOCG 2014 (campione di botte)

Scacciadiavoli -Montefalco Sagrantino DOCG 2014

Perticaia – Montefalco Sagrantino DOCG 2014 (campione di botte)

Colpetrone Tenute del Cerro – Montefalco Sagrantino DOCG 2014

F.lli Pardi – Montefalco Sagrantino DOCG 2014

Tenuta Alzatura Cecchi – Montefalco Sagrantino DOCG 2014 – Tenuta Alzatura (campione di botte)

Fattoria Colsanto – Montefalco Sagrantino DOCG 2014 (campione di botte)

Le Cimate – Montefalco Sagrantino DOCG 2014

F.lli Pardi – Montefalco Sagrantino DOCG 2014 – Sacrantino

Bocale – Montefalco Sagrantino DOCG 2014

Fattoria Colleallodole Milziade Antano – Montefalco Sagrantino DOCG 2014 – Colleallodole

Tabarrini – Montefalco Sagrantino DOCG 2014 – Colle alle Macchie

Montefalco Sagrantino passito DOCG

Fattoria Colleallodole Milziade Antano – Montefalco Sagrantino passito DOCG 2014

Napolini – Montefalco Sagrantino passito DOCG 2014

Valdangius – Montefalco Sagrantino passito DOCG 2014

02/2018 - http://www.vinodabere.it/anteprima-montefalco-sagrantino-docg-lannata-2014-supera-tutte-le-aspettative/

SapereFood
L'informazione agroalimentare in Umbria

Share

Un anno di importanti riconoscimenti per il Sagrantino e per l'Umbria, candidata come 'Regione vinicola dell'Anno' secondo Wine Enthusiast.

di ***Redazione***

Vini di Montefalco, un 2017 da incorniciare. Oltre ad aver festeggiato il 25esimo compleanno della Docg Montefalco Sagrantino, quello appena appena trascorso è stato **un anno di prestigiosi riconoscimenti** per il territorio vinicolo umbro. Una serie di successi che testimoniano la capacità dei produttori di saper giocare in squadra.

Il Sagrantino nel mondo:

Il grande rosso ottenuto dal vitigno più tannico al mondo si è fatto notare da Wine Spectator, influente magazine americano del vino, che lo ha inserito nella sua lista dei 100 migliori vini al mondo. Un'ambita classifica internazionale alla quale Montefalco ha avuto accesso nel 2017 con il Montefalco Sagrantino Docg Scacciadiavoli (66esimo posto su 100) e, stando alle anticipazioni riguardanti il 2018, con il "Collepiano" 2011 Arnaldo Caprai e il "Colle Grimaldesco" 2006 Tabarrini (l'altra menzione umbra sarà il Torgiano Rosso Riserva "Vigna Monticchio" 2010 Lungarotti).

SAGRANTINO, 25 ANNI DI DOCG. IL SUCCESSO DI IERI, LE SFIDE DI OGGI

Un risultato al quale si aggiunge la candidatura dell'Umbria come **"Wine Region of the Year"** secondo Wine Enthusiast, altro importante magazine statunitense. Ad eleggerla tra le possibili regioni vinicole dell'anno è stata – secondo Kerin O'Keefe, Italian Editor della testata – "l'autenticità dell'esperienza garantita dal territorio umbro, che lo accomuna ad altri quattro luoghi a grande vocazione enoturistica: Galizia (Spagna), Margaret River (Australia), Sonoma County (California) e la Regione del Sud-Ovest della Francia". Due successi di particolare rilievo se si considera che **quello statunitense è il mercato più strategico per tutti i produttori italiani di vino**.

I riconoscimenti italiani:

Ma anche le guide italiane del vino hanno premiato molte etichette prodotte nella denominazione di Montefalco. Tra queste, Vini d'Italia di Gambero Rosso, che ha premiato con 4 "Tre Bicchieri" il Montefalco Sagrantino, e la Guida Veronelli, che ha assegnato 4 Super Tre Stelle. Anche L'Espresso ha incluso nella sua guida I Vini d'Italia 2017 il Sagrantino tra i "Vini da conservare" e il Montefalco Rosso Riserva tra i "Vini da bere subito". Riconoscimenti ai quali si aggiungono le 5 Chiocciole di Slow Wine, le 3 Corone di Vini Buoni d'Italia, le 5 Quattro Viti di Vitae e i 7 Cinque Grappoli di Bibenda.

La lista completa dei riconoscimenti delle guide italiane:

Guida Veronelli – Super Tre Stelle

- Montefalco Sagrantino DOCG F.lli Pardi
- Montefalco Sagrantino DOCG Perticaia
- Montefalco Sagrantino DOCG Black Label Plani Arche
- Montefalco Sagrantino DOCG Colle alle Macchie Tabarrini

Gambero Rosso – Tre Bicchieri

- Montefalco Sagrantino DOCG '13 – F.lli Pardi
- Montefalco Sagrantino DOCG Collenottolo '13 – Tenuta Bellafonte
- Montefalco Sagrantino DOCG Collepiano '13 – Arnaldo Caprai
- Montefalco Sagrantino DOCG Fidenzio '12 – Tudernum

Slow Wine – Chiocciole alle Cantine

- Adanti
- Antonelli San Marco
- Fattoria Colleallodole
- Paolo Bea
- Tabarrini

Vini Buoni D'Italia – Le Corone

- Arnaldo Caprai: Montefalco Sagrantino Docg 25 Anni 2013
- Tabarrini: Montefalco Sagrantino Docg Campo alla Cerqua 2013
- Tenute Lunelli – Tenuta Castelbuono: Montefalco Sagrantino Docg Carapace 2013

Vitae – Quattro Viti

- Montefalco Rosso DOC Rubium Riserva 2014 – Terre De La Custodia
- Montefalco Sagrantino DOCG 2013 – Romanelli
- Montefalco Sagrantino DOCG 25 Anni 2013 – Arnaldo Caprai
- Montefalco Sagrantino DOCG Campo Alla Cerqua 2013 – Tabarrini
- Montefalco Sagrantino DOCG Collenottolo 2013 – Tenuta Bellafonte

Bibenda – 5 Grappoli

- Montefalco Sagrantino DOCG Chiusa di Pannone 2010 – Antonelli San Marco
- Montefalco Sagrantino DOCG Collepiano 2013 – Arnaldo Caprai
- Montefalco Sagrantino DOCG 25 Anni 2013 – Arnaldo Caprai
- Montefalco Sagrantino DOCG Sacrantino 2012 – Cantina Fratelli Pardi
- Montefalco Sagrantino DOCG Campo alla Cerqua 2013 – Tabarrini
- Montefalco Sagrantino DOCG Collenottolo 2013 – Tenuta Bellafonte
- Montefalco Sagrantino DOCG Exubera 2007 – Terre de La Custodia

L'Espresso – I Vini D'Italia 2017

- Vini da bere subito:Montefalco Rosso DOC Riserva 2014, Antano Milziade
- Vini da conservare: Montefalco Sagrantino DOCG 2013, Bocale;
  Montefalco Sagrantino DOCG Etnico 2013, Di Filippo.

"Un risultato significativo per il Consorzio e per l'intera filiera vinicola di Montefalco", spiega il Presidente Amilcare Pambuffetti. "Questi riconoscimenti sono la prova e la conferma che l'amore per l'Umbria e il lavoro di squadra, portato avanti dai produttori per rendere il Sagrantino un vitigno amato e conosciuto a livello internazionale, ci sta portando nella direzione giusta. Oltre a essere una grande soddisfazione, questi premi rappresentano un'autentica vittoria corale".

Fabio Magnani
FABIO MAGNANI SELECTIONS

MONDO VINO / UMBRIA

SAGRANTINO MONTEFALCO, ANTEPRIMA 2014

21/02/2018

Sagrantino di Montefalco 20-02-2018

Lo ammetto, sono di parte. Il Sagrantino per me è tra i vini più interessanti del mondo. Esagero? Forse, ma se l'Italia fosse Francia, lo sarebbe di sicuro.
È un vino difficile, tannicità oltre misura e tanta pazienza. Certo, pazienza, perché un Sagrantino di Montefalco richiede tempo per presentarsi al meglio nel calice.

È un vino fascinoso, in grado di ammaliare e catturare il naso soprattutto dopo 10/15 anni di bottiglia.
Se ben abbinato con carni rosse e cacciagione può tranquillamente soddisfare un pranzo o una cena dopo 7/8 anni anche se mi rendo conto che sempre di pazienza occorre armarsi. Cercate le annate dal 2005 al 2010 e avrete sicura soddisfazione mentre, per le annate successive…attendete.

Antefatto

Ho avuto la fortuna di partecipare a tre giorni dedicati interamente al Sagrantino su invito del **Consorzio Tutela vini di Montefalco** che ringrazio per l'ottima organizzazione.

Ho avuto modo di assaggiare le **anteprime del 2014** del Sagrantino e della versione passita e, come vedrete, anche altro. Non sono mancate visite in cantina ma il tempo è, come sempre, tiranno e non ho avuto modo di visitare tutte quelle che mi sarebbero piaciute.

Montefalco è un territorio bellissimo che consiglio a chiunque ami il vino, la buona cucina e l'arte. Passiamo velocemente alla sintesi degli assaggi presto, invece, vi racconterò meglio del territorio e di tutte le sue sfumature legate ai vini, ai terreni e alle esposizioni.

L'annata 2014

L'annata 2014 è stata un'annata a tre stelle, di pregio secondo molto esperti e non posso che essere d'accordo. Nel corso dell'anno non sono mancate le difficoltà causate da un andamento meteorologico non proprio dei migliori e da temperature estive un po' sotto la media. Il "nostro" Sagrantino, però, ha trovato aiuto durante la fase della maturazione e durante la vendemmia dove le temperature e l'andamento meteo, in questo frangente, favorevole ha fatto sì che in cantina arrivassero uve prevalentemente sane con buona concentrazione zuccherina e polifenoli che, anche se un po' al di sotto della norma, erano sempre soddisfacenti e caratterizzanti del Sagrantino. Gli assaggi fatti hanno evidenziato nasi fini, puliti e complessi con palati ricchi e, nonostante la concentrazione, di ottima beva di là dalla proverbiale e potente concentrazione tannica del Sagrantino.

Gli assaggi

Tutti gli assaggi sono stati compiuti con la maggiore possibile attenzione e consapevolezza di quello che c'era nel calice.
Non sono nuovo al Sagrantino e, come premesso, ne sono da sempre un grande estimatore. Un ringraziamento doveroso ai sommelier di **AIS Umbria,** come sempre sono stati efficienti e impeccabili nel servizio.

Di seguito gli assaggi dell'anteprima 2014. Una precisazione. Tutti i vini assaggiati si posizionano in una scala valori tra ottimo ed eccellente e sono stati presi in considerazione nell'attuale fase di evoluzione. I punteggi servono per dare un'idea ai più tecnici di voi sapendo, però, che proprio per l'evoluzione il vino potrà cambiare. Migliorando o rimanendo di qualità invariata.

Benedetti&Grigi. pulito il naso, frutto centrato su sentori di frutta rossa dove spicca l'amarena e la ciliegia, spezie leggere. La bocca tende al morbido, il tannino evidente ma comunque già disponibile alla beva.
Punteggio: 87. Da bere dal 2020. Evoluzione molto positiva.

Benedetti&Grigi. Sagrantino La Gaita del Falco. Il frutto assopito, un per ora un po' costretto e forzato. Spezie. Ancora chiuso. Tannico. Un vino che fa pensare a un ottimo futuro.
Punteggio: 90. Da bere dal 2023. Evoluzione molto positiva.

Schippa. Apertura al naso con leggere fragranze ossidative. Complessità. Note di china e rabarbaro, angostura. Frutta rossa. Molto tannico con tannino appena sapido. Stile tradizionale e austero.
Punteggio: 85. Da bere a partire dal 2023. Evoluzione positiva.

Moretti Omero. Sagrantino Vignalunga. Note di spezie dolci e frutta rossa matura. Bocca tannica.
Punteggio: 85. Da bere a partire dal 2023. Evoluzione molto positiva.

Tenuta di Saragano. Frutta matura in confettura e fragranze ossidative. Cannella, chiodi di garofano, tabacco e scatola da sigari. Volume al palato, tannico ma presenta già leggerissime note morbide. Segno di un tannino che, per quanto rigido mostra i primi segni di evoluzione.
Punteggio: 86. Evoluzione molto positiva.

Colle Ciocco. Un naso che si divide tra note di frutta morbida, spezie dolci e sfumature di foglie di tabacco e legno di cedro. Intenso e persistente. Al naso non perde il filo. Netto il frutto al palato. Tipica ruvidità tannica, giusta muscolosità al palato.
Punteggio: 90. Da bere dal 2020 in poi. Evoluzione molto positiva.

Tenuta Bellafonte. Sagrantino Collenottolo. Note di spezie fresche tra ricordi di frutta a bacca scura. Accento balsamico di lavanda tra ricordi di amarena, ciliegia, ribes e more. Freschezza acida e deciso tannino.
Punteggio: 87. Evoluzione positiva. Da bere dal 2020 in poi.

Lungarotti. Il naso austero e serioso, spezie e frutta a bacca scura. Note di affumicato piacevoli e ben distribuite che fanno pensare a una positiva evoluzione futura. Freschezza acida e tannino ancora verde.
Punteggio: 87. Evoluzione positiva. Da bere dal 2020 in poi.

Montioni. Frutta in confettura e note lattiche. Fragranze ossidative e spezie. Tannico e buona freschezza.
Punteggio: 85. Evoluzione più che positiva. Da bere dal 2022 in poi.

Romanelli. Note di caffè crudo, ciliegie, gelsi. Di corpo, tannico. In futuro acquisirà ulteriore finezza.
Punteggio: 88. Evoluzione molto positiva. Da bere dal 2023 in poi.

Tenuta Castelbuono. Sagrantino Carapace. Note di affumicato, spezie e rovere. Di corpo, di piacevole beva, anche se contratto per via della evidente tannicità.
Punteggio: 88 Evoluzione molto positiva. Da bere dal 2023 in poi.

Napolini. Note di erbe aromatiche, frutta rossa, tracce di confettura, ciliegia e amarena. Chiodi di garofano e fave di cacao. Mi piace la freschezza acida a sottolineare il frutto. Tannino evidente e ben impostato.
Punteggio: 90. Evoluzione molto positiva. Da bere dal 2020 in poi.

Terre De La Custodia. Il naso fa immaginare complessità futura. Pulizia, intensità. Frutto e spezie. Note di affumicato sottili. Il palato evidenzia sentori di ribes e germogli di ribes tra note di caffè e cacao. Piacevole anche la freschezza acida che mantiene vivido il frutto.
Punteggio: 90. Evoluzione molto positiva. Da bere dal 2021 in poi.

Briziarelli. Apre con sentori di rose, viole, iris poi si distende su sentori di frutta rossa come ciliegia e amarena. Poi spezie e rovere. Di buon corpo senza essere pesante. Tannico e fresco.
Punteggio: 88. Evoluzione molto positiva. Da pere dal 2024 in poi.

Viticoltori Broccatelli Galli. Il naso un po' sotto tono. Il palato davvero tannico.
Punteggio: 85. Evoluzione positiva. Da bere dal 2026 in poi.

Fattoria Le Mura Saracene-Goretti. Tra i sentori di frutta scura e rossa si notano ricordi di frutta a guscio e rovere. Cannella e vaniglia. Tannico e di buon corpo.
Punteggio: 88 Evoluzione positiva. Da bere dal 2022 in poi.

Valdangius. Sagrantino Fortunato. Il naso in fase di evoluzione. Il palato davvero tannico come molti altri campioni assaggiati.
Punteggio: 85. Da bere dal 2026 in poi.

Antonelli. Tra le note di amarena, more, prugne selvatiche, ribes rossi e ciliegia si nasconde un tratto ancora vinoso. Piacevole l'agilità al palato. Entra morbido poi mostra tutta la sua trama tannica. Bello il frutto che fa ben pensare come si svilupperà. Tutto fa riflettere sulla finezza del frutto e sul giusto rapporto tannico/acido.
Aspetteremo anche in questo caso qualche anno.
Punteggio: 90. Evoluzione molto positiva. Da bere dal 2020 in poi.

Adanti. Frutta rossa, erbe aromatiche, cannella e chiodi di garofano. Il naso severo meno, invece, il palato dove il frutto s'inserisce sulla freschezza acida prima che il tannino ne freni l'estensione. Anche in questo caso si dovrà attendere qualche anno.
Punteggio: 90. Evoluzione molto positiva. Da bere dal 2022 in poi.

Di Filippo. Sagrantino Etnico. Foglie di alloro e origano fresco e ricordi di frutta rossa. Le spezie ancora timide giocano sulle retrovie. Corpo, tannicità e freschezza misurata.
Punteggio: 88. Evoluzione positiva. Da bere dal 2022 in poi.

Scacciadiavoli. Note di frutta fresca e un accenno alla confettura. La chiusura un po' alcolica. Bello il corpo al palato con leggero volume e agilità di beva. Tannico ma con tannino non violento. Gioca più che altro su decise ruvidità. Un vino che può essere bevuto anche subito se abbinato a piatti di carne.
Punteggio: 89. Evoluzione positiva. Da bere dal 2020 in poi.

Perticaia. Toni
severi al naso. Spezie, anice stellato e note terrose. Al palato sapidità, freschezza misurata e tannicità. Promette bene.
Punteggio: 90. Evoluzione molto positiva. Da bere dal 2020 in poi.

Còlpetrone- Tenute
del Cerro. Frutta matura rossa e nera. Prugne, ribes neri, amarena, more. Spezie dolci. Pienezza di corpo che s'infrange nell'evidente tannicità che non perdona. Un vino cui serve tempo. Da tenere in cantina. Punteggio: 93. Evoluzione molto positiva. Da bere dal 2023 in poi.

F.lli Pardi. Al naso il frutto è immediato. Un tratto ancora vinoso. Amarena, ciliegia, more, prugne, viole, fieno greco, fiori di sambuco tra i sentori riconoscibili. Tannicità e freschezza acida. Sapidità sottile in chiusura.
Punteggio: 86. Evoluzione positiva. Da bere dal 2025 in poi.

Tenuta Rocca di Fabbri. Naso preciso, frutta nera matura, note di spezie a ricordare il cioccolato, il tabacco e il legno di cedro. Incenso e scorza di arancia. Una profondità che ti cattura. Di corpo, tannico. Profondo.
Punteggio: 93. Evoluzione molto positiva. Da bere dal 2023 in poi.

Tenuta Alzatura Cecchi. "Sagrantino Tenuta Alzatura". Apre con sentori di frutta scura, erbe aromatiche, china. Tannico il palato ma tutto fa pensare a un'evoluzione più che positiva. Serve anche in questo caso pazienza.
Punteggio: 93. Evoluzione molto positiva. Da bere dal 2028 in poi.

Fattoria Colsanto. All'olfatto si nota un po' di sofferenza in fase iniziale ma nonostante questo, promette bene sia al naso sia per la concentrazione al palato. Il frutto ancora succoso nonostante il tannino.
Punteggio: 90. Evoluzione molto positiva. Da bere dal 2024.

Moretti Omero. Il respiro di questo vino al naso è profondo ed esprime principalmente frutta rossa e solo dopo la parte speziata che ancora gioca sulle retrovie. Preciso. Al palato più spezie che frutta, note di rovere e affumicato. Tannico.
Punteggio: 89. Evoluzione molto positiva. Da bere dal 2024.

Le Cimate. Il naso ancora trattenuto, timido ma fine. Sottobosco e note di frutta rossa e spezie. Tannicità e buon corpo.
Punteggio: 90. Da bere dal 2026 in poi.

F.lli Pardi. Sagrantino Sacrantino. Al naso apre con freschi sentori di erbe aromatiche. Accento appena balsamico, sottobosco leggero e frutta rossa. Frutto succoso. Tannico e piacevole freschezza acida, anche se ancora mancano ancora tutti gli equilibri.
Punteggio: 93. Evoluzione molto positiva. Da bere dal 2022 in poi.

Arnaldo Caprai. Sagrantino Collepiano. Ottima la disposizione di frutta e spezie al naso. Tannico.
Punteggio: 90. Evoluzione molto positiva. Da bere dal 2024

Di Filippo. Frutto timido, nascosto nelle retrovie. Lascia spazio a sentori speziati ricollegabili al legno. Corpo e tannicità.
Punteggio: 85. Evoluzione positiva. Da bere dal 2025.

Bocale. Erbe aromatiche, sfalcio d'erba, frutta rossa, spezie e sotto bosco. Frutto ancora succoso, corpo e buona profondità.
Punteggio: 88. Evoluzione positiva. Da bere dal 2022.

Arnaldo Caprai Sagrantino 25 anni. Profondità speziata al naso. Frutta matura e in confettura. Tannico potente e di buon corpo.
Punteggio: 90. Evoluzione positiva. Da bere dal 2028 in poi.

Villa Mongalli. Sagrantino della Cima. Humus, frutta sottospirito, spezie. Pienezza di corpo, profondo, spezie e frutta in confettura. Tannino severo.
Punteggio: 91. Evoluzione molto positiva. Da bere dal 2027 in poi.

Rialto. Sagrantino Cipriano. Frutta nera in confettura, note dolci di spezie, marzapane e marasche sotto spirito. Al palato frutto e tannino che, per quanto tannico, risulta già piacevole nella sua ruvida espressione. Un po' tendente all'amaro il finale.
Punteggio: 86. Evoluzione positiva. Da bere dal 2019 in poi.

Tudernum. Sagrantino Fidenzio. Spezie dolci di vaniglia e legno di cedro si mescolano a sentori di amarena e ciliegia. Erbe aromatiche, un tratto di sottobosco. Bocca tannica determinata a non mollarti.
Punteggio: 86. Evoluzione positiva. Da bere dal 2022 in poi.

Tabarrini. Sagrantino Colle Grimaldesco. Funghi, sottobosco e frutta rossa matura. Fragranze ossidative, cuoio. Il corpo pie
no, tannino che non lascia spazio a riflessioni.
Punteggio: 88. Evoluzione positiva. Da bere dal 2025.

Fattoria Colleallodole Milziade Antano. Sagrantino Colleallodole. Toni balsamici in apertura a ricordare eucalipto e menta. Agile nella beva, tannico.
Punteggio: 85. Evoluzione positiva. Da bere dal 2022 in poi.

Tabarrini. Sagrantino Campo Alla Cerqua. Elegante al naso con sentori di rovere, spezie e frutta matura e in confettura. Note di cioccolato, spezie dolci. Profondità e pulizia. Di buon corpo, sapido, tannico e persistente.
Punteggio: 90. Evoluzione molto positiva. Da bere dal 2022 in poi.

Fattoria Colleallodole Milziade Antano. Al naso un bel frutto che ricorda amarena ciliegia, fragole e lamponi. Note di spezie e humus. Bocca tannica, come da copione, a frenare l'intensità del frutto. Promette bene.
Punteggio: 89. Evoluzione molto positiva. Da bere dal 2024 in poi.

Tabarrini Sagrantino Colle Alle Macchie. Frutta concentrata e spezie in fase di definizione. Rovere ed erbe aromatiche. Note di sottobosco e cuoio fresco. Di corpo, intenso e persistente. Va da sé: strepitosamente tannico.
Punteggio: 90. Evoluzione molto positiva. Da bere dal 2028 in poi.

Sempre nel corso della manifestazione ho avuto modo di assaggiare tutte le annate 2008 presenti.

Assaggi annata 2008

Bartoloni. Cuoio, sfumature di canfora tra ricordi di fiori essiccati e frutta disidratata, confettura e note affumicate. Tannico. Leggera sapidità.
Punteggio: 85. Evoluzione positiva.

Fattoria le Mura Saracene- Goretti. Odori gelsi, frutta rossa in confettura e pesca. Note di buccia di arancio affumicata. Cuoio, un tratto di sottobosco e pelliccia. Di corpo, freschezza e piacevole beva. Il tannino irrigidisce il palato sul finale.
Punteggio: 90. Evoluzione molto positiva.

Perticaia. Note balsamiche, appena canforate tra ricordi di frutta disidratata. Erbe aromatiche, cuoio, sottobosco e sfumature di funghi. Corpo, tannino oltre ogni misura. Un vino che avrebbe bisogno di altri cinque anni come minimo.
Punteggio: 89. Evoluzione positiva.

Antonelli. Note di confettura e spezie dolci. Tannino che non lascia spazio a riflessioni. Si sente che ha tutte le carte in regola per essere più di quello che mostra, ma serve ancora tempo. Sarebbe da riassaggiare tra cinque anni.
Punteggio: 88. Evoluzione positiva.

Tenuta Bellafonte. Profondo il naso, spezie e frutta nera sottospirito e in confettura. Note di cioccolato e caffè. Cannella e sottobosco. Erbe aromatiche con sfumature di ciliegia e buccia di arancia. Freschezza e tannicità "no limits".
Punteggio: 93. Evoluzione molto positiva. Sarebbe da riassaggiare tra sei anni.

Tenuta Alzatura Cecchi. Sagrantino Unodiundici. Profondità al naso. Apre con bei sentori di caffè tostato e frutta in confettura. Erbe aromatiche, sottobosco e spezie dolci. Bocca di corpo, fresca con la caratteristica tannicità di un Sagrantino. Lo potete bere anche tra dieci anni.
Punteggio: 95. Evoluzione molto positiva.

F.lli. Pardi. Cuoio, sottobosco, funghi. Frutta rossa disidratata. Origano essiccato. Palato di piacevole freschezza acida, tannico.
Punteggio:: 85. Evoluzione positiva.

Colpetrone – Tenute del Cerro. Sagrantino Sacer. Note di angostura e china. Erbe aromatiche e pesca e frutta rossa disidratata. Sfumature vanigliate. Fine. Di corpo piacevole di là dalla trama tannica, sempre potente come da copione.
Punteggio: 90. Evoluzione positiva.

Briziarelli. Sagrantino Vitruvio. Il naso profondo con note che variano dalla frutta matura e in confettura a quella sottospirito. Cacao, caffè ed erbe aromatiche tra sfumature di terriccio e funghi. Un tratto a ricordare il tartufo. Tannico.
Punteggio: 90. Evoluzione molto positiva.

Terre De La Custodia. Sagrantino Exubera. Il naso fine apre con sentori di fiori essiccati, poi si distende su toni di frutta disidrata rossa e a pasta gialla. Frutta rossa in confettura, un tratto liquoroso e note pietrose. Anche in questo caso un tannino che non lascia spazio a riflessioni ma che non nasconde la finezza e le qualità di questo vino.
Punteggio: 93. Un altro vino da rimandare tra qualche anno. Evoluzione molto positiva.

Adanti. Sottobosco, frutta e fiori essiccati, funghi e spezie. Una nota di scorza di arancio affumicata al palato e tanto tannino.
Punteggio: 90. Evoluzione molto positiva.

Moretti Omero. Il naso è molto centrato sui sentori del sottobosco, disidratazioni fruttate e cuoio. Tannico, di corpo.
Punteggio: 88. Evoluzione positiva.

Fongoli. Cioccolato e ciliegie sotto spirito. Frutta scura sottospirito. Note di frutta passita, confettura e vaniglia. Sottobosco. Al palato riporta quanto sentito al naso insieme all'immancabile tannino.
Punteggio: 88. Evoluzione positiva.

Lungarotti. Al naso complessità. Dalla frutta ai fiori disidratati e alla scorza di agrumi, dalle spezie a piacevoli sentori affumicati, dalle erbe aromatiche ai sentori di cuoio e sottobosco. Un naso molto piacevole e avvincente. Il palato succoso, con un finale di erbe aromatiche e agrumi. Tannino ruvido e infiltrante.
Punteggio: 95. Evoluzione molto positiva.

Bocale. Una nota di tartufo in divenire tra funghi e frutta in confettura. Sottobosco e spezie. Palato severissimo.
Punteggio: 86. Evoluzione positiva.

Fattoria Colsanto. Naso pulito intenso e persistente. Fine e complesso. Agrumi in chiusura. Palato scalpitante e tannico.
Punteggio: 90. Evoluzione positiva.

Romanelli. Un po' sotto tono tra sentori di sottobosco, humus, spezie e funghi. Frutta fiori essiccati. Bocca che rispecchia il naso.
Punteggio: 85. Evoluzione positiva.

Tenuta Castelbuono. Note fresche di frutta matura e in confettura con sentori più evoluti che variano dalle spezie ai funghi, dal sottobosco al legno di cedro. Al palato il frutto conserva un tratto ancora succoso. Tannico.
Punteggio: 93. Evoluzione molto positiva.

Scacciadiavoli. Sottobosco, frutta rossa disidratata, cuoio e pellame. Funghi e spezie. Di corpo, fine e molto piacevole tannino permettendo.
Punteggio: 90. Evoluzione molto positiva.

Arnaldo Caprai. Sagrantino Collepiano. Erbe aromatiche in apertura con sentori di origano essiccato tra fiori e frutta disidratata. Sottobosco e pellame anche in questo caso. Un leggero guizzo di ciliegia e amarena fresca matura. "Ultra tannico" ma davvero buono.
Punteggio: 90. Evoluzione positiva.

Di Filippo. Frutta scura matura e in confettura con sentori che lo legano alla evoluzione. Sottobosco, cuoio, funghi e spezie sul finale. Freschezza acida e tanto tannino.
Punteggio: 90. Evoluzione molto positiva.

Fattoria Colleallodole Milziade Antamo. Naso fine proiettato su sentori legati all'evoluzione con frutta fresca in sottofondo. Molto affascinante.
Punteggio: 90. Evoluzione positiva.

Arnaldo Caprai. Sagrantino 25 anni. Sigari e tabacco, frutta nera matura e in confettura con ricordi di china e mallo di noce. Spezie e sentori legati alla rovere e al sottobosco. Bocca di corpo con un tannino che non lascia spazio a riflessioni.
Punteggio: 90. Evoluzione molto positiva.

Villa Mongalli. Sagrantino della Cima. Note liquorose, cacao e spezie dolci. Frutta in confettura e matura. Succoso il palato e ricco di sfumature retro olfattive.
Punteggio: 95. Evoluzione molto positiva.

Tabarrini. Campo alla Cerqua. Un po' sotto tono il naso ma piacevole nei sentori di sottobosco e frutta rossa disidratata. Spezie, erbe aromatiche e pellame. La bocca recupera e completa l'espressione con ricordi di scorza di arancio affumicata e spezie.
Punteggio: 88. Evoluzione positiva.

Un altro vino meraviglioso prodotto in quel di Montefalco è il passito, sempre ottenuto da uve Sagrantino, una piccola perla spesso fraintesa dagli esperti, soprattutto stranieri, che non sono abituati a trovarsi di fronte a un vino rosso, tannico, acido e allo stesso tempo dolce che può essere abbinato anche alle carni come l'agnello.

Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2014

Terre De La Custodia Sagrantino Passito Melanto. Frutta nera molto concentrata e spezie a ricordare cannella, vaniglia e chiodi di garofano. Non manca cioccolato e sentori di composta di frutta. Note liquorose in sottofondo. Palato di buon equilibrio manca un po' di freschezza acida.
Punteggio: 88

Fattoria Colleallodole Milziade Antano. Naso meno concentrato e palato appena più fresco. Piacevole la beva.
Punteggio: 88

F.lli Pardi. Alle note di frutta sottospirito e in confettura unisce sentori di affumicato. Incenso e agrumi. Erbe aromatiche, spezie dolci. Ottima la beva al palato nonostante la concentrazione e il tannino evidente che non lascia spazio a riflessioni.
Punteggio: 90

Napolini. Il naso assottigliato meno intenso e profondo. Bella la beva al palato, il frutto leggero tra note di vaniglia e spezie.
Punteggio: 88

Valdangius. Sagrantino Passito Angelina. Il naso severo. La bocca segue. Un po' amaro il finale. Serve tempo.
Punteggio: 86

Colle Ciocco. Naso pieno, concentrato e avvolgente. Frutta in confettura e note liquorose con sentori di cacao e vaniglia. Gran bella bocca.
Punteggio: 92

Di seguito invece note dedicate al **Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2008**

Bartoloni Sagrantino Passito Passione. Il naso rarefatto con sentori di miele tra ricordi di frutta rossa e spezie. Bocca succosa, freschezza acida e tannino. Fascinoso.
Punteggio: 89

Antonelli. Naso avvolgente, concentrato. Frutta matura e in confettura con note liquorose meno evidenti che lasciano spazio a sfumature di miele. Bocca strepitosa solo contratta sul finale per la trama tannica.
Punteggio: 91

Adanti. Al naso i sentori sono molto più netti. Ben si nota dove inizia il frutto e finiscono le spezie. Unisce morbidezze fruttate a rigidità improvvise di corteccia, china e note più amarognole. Bocca complessa sotto ogni punto di vista. In chiusura ricorda la scorza di arancio affumicata.
Punteggio: 95.

LucianoPignataro
WINE&FOOD BLOG
RADICI del Sud
5 · 11 GIUGNO / 2018
CASTELLO NORMANNO SVEVO / SANNICANDRO DI BARI
COME PARTECIPARE AL SALONE DEI VINI E DEGLI OLI DEL SUD

Hotel Savoy in Florence
Stay in Our New Suites For 3 Nights & Save 20%. Enjoy Now Our New Suite Experience.

Anteprima Montefalco Sagrantino DOCG 2014: i migliori assaggi

Anteprima Montefalco Sagrantino DOCG 2014

di Antonio Di Spirito

Dopo oltre una settimana di tutti i *sangiovese* che la Toscana ci ha offerto nella lunga serie di Anteprime, non potevamo non approfittare di tre giornate di "defaticamento palatale" offerte dal Consorzio Tutela Vini Montefalco ed assaggiare la nuova annata del Montefalco Sagrantino.

Si inizia con dei tour in cantina, dove si può assaggiare l'intera produzione delle aziende visitate.

In questa fase ci si può creare una esperienza "storica" propedeutica alla degustazione tecnica dell'annata in presentazione.

Anteprima Montefalco Sagrantino DOCG 2014 – Convegno di Apertura

Nel convegno che si è svolto nel **Complesso Museale San Francesco**, l'enologo **Stefano Chioccioli** ha tracciato le caratteristiche più importanti dell'annata 2014.

L'estate è stata fredda e piovosa annata; la gestione agronomica dei vigneti ha, quindi, presentato notevoli difficoltà.

In compenso, l'andamento meteorologico favorevole avuto nel periodo della maturazione, continuato poi durante il periodo di vendemmia, ha portato i grappoli salvati ad una perfetta maturazione con un'ottima qualità dell'uva, seppur con un minor grado zuccherino.

La **produzione totale italiana ebbe un calo** stimato intorno all'**11%**. L'Umbria, invece, aveva registrato un **+16%.**

"*Un'annata sfidante che si è poi rivelata pregevole, con vini morbidi, succosi e lunghi, secondo alcuni tecnici ancora in valutazione*" spiega **Amilcare Pambuffetti**, Presidente del **Consorzio Tutela Vini Montefalco**

Rivedendo i miei post degli anni precedenti, si può parlare di "trend" qualitativo in costante ascesa.

Se poi consideriamo le grosse difficoltà incontrate nel 2014 a causa dell'andamento climatico, allora si può affermare che i miglioramenti delle pratiche colturali e di cantina sono consolidati.

Unico neo è legato alle disposizioni del disciplinare che prevede di immettere sul mercato vini non pronti; la maggior parte dei campioni in assaggio avevano si e no 15 giorni di affinamento di bottiglia.

Capisco che ci sarebbe un'annata di fermo commerciale e, successivamente negli anni, un anno di "immobilizzo" in più che creerebbe ragioni di spazi e di recipienti; ma il tannino ne gioverebbe e cadrebbero tanti luoghi comuni sul tannino troppo potente ed astringente del Sagrantino.

Anteprima Montefalco Sagrantino DOCG 2014 – Degustazione Tecnica

In effetti abbiamo potuto constatare che quasi tutti i Sagrantino, eccetto qualcuno molto austero, presentano profumi floreali, fruttati, con note di ciliegie, amarena, prugna, talvolta in confettura, accompagnate da erbe officinali, macchia mediterranea, spezie fresche con qualche inserimento erbaceo gradevole. La lunga permanenza in legno, si manifesta molto distinta a volte con note di foglia di noce, altre volte con note balsamiche e mentolate. La nota alcolica è equilibrata e ben integrata all'acidità, mentre i tannini, spesso bilanciati ed decisi, in qualche caso sono potenti ed un pò astringenti; mai, però, invasivi, non monopolizzano il sorso; la succosità del frutto e la speziatura allentano la morsa e rendono molto piacevole e saporito il sorso.

In qualche caso, il vino sembrava "magro", rispetto ai Sagrantino potenti, corposi e materici cui siamo abituati. E quella magrezza conferisce al sorso una maggiore scorrevolezza, agilità ed eleganza.

Ed ora passiamo agli assaggi; nella Sala Consiliare del Comune di Montefalco è stata allestita una sala degustazione per la stampa; sono stati serviti 43 ***Montefalco Sagrantino DOCG 2014*** e 6 ***Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2014*** eoltre a 25 Sagrantino e 4 Passito Vintage 2014.

Anteprima Montefalco Sagrantino DOCG 2014 – Banchi

I miei migliori assaggi:

Montefalco Sagrantino DOCG 2014

Arnaldo Caprai –*25 Anni*: polvere di caffè e spezie fini

F.lli Pardi: tannino levigato e ottima speziatura

Villa Mongalli – *Della Cima*: gran tannino, piacevole, succoso, scorrevole

Bocale: note di carrube e sorso elegante;

Scacciadiavoli: avvolgente, speziato, elegante;

Adanti: note di carrube; scorrevole, elegante;

Benedetti&Grigi: note minerali; speziato, avvolgente, chiusura iodata;

Colle Ciocco: succoso e speziato;

Valdangius – *Fortunato*; succoso, saporito e speziato;

Fattoria Colsanto: floreale, scorrevole, speziato e succoso;

Còlpetrone – Tenute del Cerro: note di carrube, succoso;

Antonelli: gran tannino, saporito, scorrevole;

Di Filippo – *Etnico*: confetture di ciliegie, tannino levigato

Perticaia: profumi di carrube, tannino levigato;

Moretti Omero: giustamente tannico, speziato, fresco;

Montioni: austero, succoso, speziato;

Fattoria Colleallodolo – Milziade Antano: profumi di cardamomo; speziato, scorrevole;

Tenuta di Saragano: note minerali, materico, sapido;

Tenuta Bellafonte – *Collenottolo* foglia di noce; giustamente tannico, speziato;

Tenuta Castelbuono- –*Carapace*: viola, e piccoli frutti al naso; tannico, speziato, fresco;

Terre de la Custodia: profumi di carrube; tannico, speziato, fresco;

Fattoria le Mura Saracene – Goretti: gran tannino, sapido, scorrevole

Tenuta Alzatura Cecchi – *Tenuta Alzatura*: floreale, levigato, speziato;

Tabarrini – *Colle Grimaldesco*: profumi di cardamomo; speziato, scorrevole;

Anteprima Montefalco Sagrantino DOCG 2014

Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2014

Napolini: piccoli frutti in confettura, agrumato; tannico, speziato, persistente;

F.lli Pardi: profuma di rosa ed amarene; ampio, avvolgente, fresco, speziato, tannico;

Terre de la Custodia: rosa e piccoli frutti al naso; ampio, avvolgente, fresco, speziato, tannico, rabarbaro;

Colle Ciocco: piccoli frutti passiti, tannico, speziato, fresco, persistente.

CHIARA GIORLEO
wine guide

HOME

Anteprima Sagrantino2014: impressioni

Eventi & Premi, VINO - Italia di Chiara Giorleo 27 febbraio 2018
Tags: anteprima sagrantino 2014, montefalco sagrantino 2014, sagrantino 2014 No Comments

Print PDF

Si è parlato tanto di un'annata, la 2014, particolarmente difficile con connotazione purtroppo trasversale a tutto lo stivale. Ma, come spesso capita, sono queste le annate che riservano maggiori sorprese o che, quantomeno, forniscono una misura della sapienza territoriale.

È quello che è accaduto a Montefalco dove si è conclusa la settimana scorsa l'Anteprima Sagrantino per la degustazione del noto rosso umbro, il prorompente Sagrantino 2014.

Cos'è accaduto, quindi, nel 2014? Ecco gli elementi più rilevanti:

- Annata piovosa, situazione che mette a dura prova innanzitutto la gestione del vigneto
- Agosto poco caldo rispetto alle medie stagionali
- Il caldo arriva, per fortuna, a Settembre supportando così la maturazione
- Queste condizioni hanno comportato la formazione di bucce sottili e mosti leggermente più diluiti
- La valutazione ufficiale dell'annata è di 3 stelle (su 5).

A seguito della **degustazione dei 43 Montefalco Sagrantino DOCG 2014 e 6 Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2014** disponibili per l'occasione, personalmente trovo che l'annata 2014 qui a Montefalco abbia regalato:

• Vini godibili:

In molti casi si sono presentati con una struttura più contenuta del solito e (anche per questo) una persistenza meno importante a fronte di una grande bevibilità.

• "Omogeneità" produttiva:

con questo non intendo assolutamente dire che ci sia "omologazione" ma sembra quasi che l'annata 'difficile' abbia spinto i produttori nella stessa direzione, che li abbia spinti ad un'attenzione massima (considerando che il rischio era quello di perdere il lavoro di un intero anno) pur mantenendo le proprie differenze stilistiche; un'attenzione che ha dato i suoi risultati. Sarà interessante confrontarsi con ciascuno di essi per verificarne l'interpretazione.

Detto questo, senza correre il rischio di cadere nell'eccesso opposto con giudizi eccessivamente entusiastici, ciò che è importanterilevare è che un risultato di questa portata dimostra la crescita di un territorio che si è difeso molto meglio rispetto ad annate simili (vedi la 2002) che portarono a risultati meno equilibrati.

Ecco i miei migliori assaggi:

SECCO:

- **Bartoloni "Normannia"** Montefalco Sagrantino DOCG 2014
- **Colle Ciocco** Montefalco Sagrantino DOCG 2014
- **Tenuta Bellafonte "Collenottolo"** Montefalco Sagrantino DOCG 2014
- **Romanelli** Montefalco Sagrantino DOCG 2014
- **Napolini** Montefalco Sagrantino DOCG 2014
- **Antonelli** Montefalco Sagrantino DOCG 2014
- **Scacciadiavoli** Montefalco Sagrantino DOCG 2014
- **Le Cimate** Montefalco Sagrantino DOCG 2014
- **Di Filippo** Montefalco Sagrantino DOCG 2014
- **Tudernum "Fidenzio"**Montefalco Sagrantino DOCG 2014
- **Tabarrini "Colle Grimaldesco"** Montefalco Sagrantino DOCG 2014
- **Fattoria Colleallodole Milziade Antano** Montefalco Sagrantino DOCG 2014

PASSITO:

- **Fratelli Pardi** Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2014
- **Colle Ciocco** Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2014

GAMBERO ROSSO

diffusione:42548
tiratura:55000

Montefalco Sagrantino. 2014, vince l'eleganza

A quattro anni dalla vendemmia arriva il momento dell'assaggio del 2014 per il Sagrantino, protagonista della Denominazione Montefalco. Sull'annata 2014 in Italia si è detto già tanto, specie in termini di difficoltà dovute a un andamento climatico complesso e difficile. Qui la pioggia e le temperature inferiori alla media in estate hanno reso molto difficile la cura della vite. Mentre, grazie all'andamento meteorologico favorevole alla maturazione, si è riusciti ad avere una buona qualità dell'uva alla raccolta se pur con un minor grado zuccherino. Il giudizio del Consorzio è stato tre stelle (su cinque): "annata pregevole". E se si pensa agli ultimi millesimi bisogna tornare indietro al 2002 per un'annata peggiore (due stelle) e al 1996 sempre a tre stelle. Detto questo, l'assaggio dei vini in anteprima ha convinto di più di quanto ci si aspettava dalle 3 stelle: come se il difficile andamento climatico non abbia influito sulle caratteristiche organolettiche. Il periodo freddo ha regalato vini sottili, molto freschi d'acidità, di buon sapore e persistenza, giocati più sulla aromaticità olfattiva e sulla scorrevolezza gustativa rispetto a struttura, gradazione alcolica e potenza. Tutti elementi che non solo non hanno snaturato il vigoroso Sagrantino, ma (per ora) ne hanno esaltato bevibilità ed eleganza.

ANTONELLI - SAN MARCO
Montefalco Sagrantino '14

Montefalco (PG) - loc. San Marco, 60 - 0742379158 - antonellisanmarco.it

Azienda importante e prestigiosa gestita a dovere da Filippo Antonelli. 50 ettari di vigneto in un unico corpo per una produzione che arriva a circa 350mila unità. Il 2014 segue un po' la linea degli ultimi anni: uso di legni grandi, estrazioni misurate che seguono un lavoro in vigna fatto a regola d'arte garantiscono un vino fine, austero, elegante e di grande beva.

ARNALDO CAPRAI
Montefalco Sagrantino Collepiano '14

Montefalco (PG) - loc. Torre - 0742378802 arnaldocaprai.it

Se c'è un'azienda a cui si deve il prestigio e la qualità del Sagrantino questa è sicuramente Caprai. Merito è di Marco Caprai, imprenditore di successo che ha creduto tanto nella vigna e nel terroir montefalchese. Agli assaggi in anteprima il Collepiano ci è sembrato centratissimo: dal tannino imponente ma mai scorbutico, ha un corpo pieno e una cremosità avvolgente.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

26/04/2018
Pag. 106 N.316 - maggio 2018

GAMBERO ROSSO

diffusione:42548
tiratura:55000

ANTEPRIME VINO DA TOSCANA, UMBRIA E VALPOLICELLA

BOCALE
Montefalco Sagrantino '14

Montefalco (PG) - loc. Madonna della Stella via Fratta Alzatura - 0742399233 - bocale.it

È l'azienda della famiglia Valentini che lega il proprio nome a quello del vino e del Sagrantino dal 2002. Siamo in un promontorio a quasi 500 metri sul livello del mare ed è anche grazie all'altitudine che qui si crea un terroir unico. Neanche 7.000 bottiglie prodotte di Sagrantino che regalano finezza e beva, un sorso scorrevole, mentolato e profondo.

FATTORIA COLSANTO
Montefalco Sagrantino '14

Bevagna (PG) - loc. Montarone - 0742360412 colsanto.it - livon.it

Fattoria Colsanto è una realtà agricola acquisita nel 2001 dalla famiglia Livon, noti produttori di vino in Friuli. Gli ettari vitati sono 20 e comprendono, Sagrantino e altre varietà. Senza dubbio convincente il Sagrantino 2014, dalle note di tabacco e di radici e dal sorso fitto, lungo e molto saporito sul finale.

SCACCIADIAVOLI
Montefalco Sagrantino '14

Montefalco (PG) - via Cantinone, 31 0742371210 - scacciadiavoli.it

È una della cantine storiche del Montefalchese e dell'Umbria. Fondata nel 1884 dal Principe Ugo Boncompagni Ludovisi di Roma, è in mano alla famiglia Pambuffetti dal 1954. Il Montefalco Sagrantino '14 convince per complessità olfattiva e struttura gustativa. Naso che esprime un frutto nitido e bocca equilibrata tra freschezza, tannino e morbidezza alcolica.

TENUTA BELLAFONTE
Montefalco Sagrantino Collenottolo '14

Bevagna (PG) - loc. Torre del Colle via Colle Nottolo, 2 - 0742710019 tenutabellafonte.it

Eccellente e giovane realtà agricola di circa 11 ettari vitati, tra vigne vecchie e nuovi impianti. Sostenibilità ambientale in vigna e un lavoro in cantina ridotto al minimo garantiscono vini di fattura artigiana, vero specchio del terroir da cui provengono. 6.500 bottiglie per il Collenottolo, vino ancora in botte, ma che già dà idea di ciò che sarà: fine, elegante, equilibrato, lungo, profondo e saporito.

F.LLI PARDI
Montefalco Sagrantino '14

Montefalco (PG) - via G. Pascoli, 7 0742379023 - cantinapardi.it

Bisogna risalire al 1919 per scoprire l'origine della cantina Pardi e della famiglia che fondò l'azienda vitivinicola. Due i Sagrantino prodotti, la selezione e la versione base. Durante l'anteprima abbiamo assaggiato quest'ultima e ci ha convinto parecchio: fresco, ritmico, scorrevole, dall'acidità mentolata e ben integrata.

LUNGAROTTI
Montefalco Sagrantino '14

Torgiano (PG) - v.le G. Lungarotti, 2 075988661 lungarotti.it

È uno dei grandi nomi del vino italiano nel mondo. Dalla Tenuta di Montefalco (realtà che può contare su circa 20 ettari di vigna in località Turrita) abbiamo quattro etichette di cui un Montefalco Sagrantino. La 2014 esprime note fruttate cenni floreali, una bocca asciutta, avvolgente e dal tannino che rende il sorso vibrante, ma mai amaro.

GIAMPAOLO TABARRINI
Montefalco Sagrantino Colle Grimaldesco '14

Montefalco (PG) - fraz. Turrita 0742379351 - tabarrini.com

Giampaolo Tabarrini conduce con entusiasmo e passione una realtà che può contare su 18 ettari vitati e su 70mila bottiglie prodotte. Ben tre i Sagrantino prodotti, tutti secondo la logica del vigneto. Particolarmente convincente già da questa fase di assoluta gioventù il Colle Grimaldesco, dai sentori di fiori secchi e amarena e dal palato avvolgente, con la trama tannica ben sostenuta dal corpo voluttuoso.

TENUTA CASTELBUONO
Montefalco Sagrantino Carapace '14

Bevagna (PG) - loc. Cantalupo voc. Castellaccio, 9 - 0972361670 tenutelunelli.it

È una delle cantine della famiglia Lunelli, noti soprattutto per l'azienda spumantistica Ferrari. La cantina è un grande esempio di architettura legata al vino, con la particolare struttura progettata da Arnaldo Pomodoro. Il primo Sagrantino risale alla vendemmia 2003. Ottima ci è parsa la versione 2014: profuma di ciliegia e frutti di bosco, non manca un tocco di liquirizia e in bocca e avvolgente, tannica, ma anche fresca e saporita.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

ANTEPRIMA Sagrantino 2014

19 - 20 Febbraio 2018
MONTEFALCO (PG)

VINI MONTEFALCO

I chiaroscuri dell'anteprima Sagrantino 2018

BY CARLO ZUCCHETTI • 13 APRILE 2018 • BERE • COMMENTS (0) •

Ultima delle anteprime di inizio anno quella del Sagrantino. Testimonia, come per l'Amarone con cui abbiamo iniziato, che la presentazione delle nuove annate è prematura. Per capirne fino in fondo l'essenza. Per potersi figurare il vino così come sarà in enoteca. A dimostrarlo i pochi vini presentati. Che usciranno fra alcuni anni. Difficile farsi un'idea aderente a quello che sarà. Non aiuta la scelta dei produttori di portare annate diverse. Che contraddice il senso dell'anteprima. Interessante l'idea di mostrare il Sagrantino dopo dieci anni. Interessante, però andrebbe calibrata. Non tutte le annate e non tutti i vini si prestano alla bisogna. Sarebbe bello invece incentivare la vocazione storica del Sagrantino al passito. Tralasciata dai più per la debole richiesta dei vini dolci da parte del mercato. Sarebbe bene ripercorrere questa strada per mantenere la tradizione, la storia e il modo di pensare un vitigno

Questi i vini che ci sono piaciuti, a me e ad Alessandra Di Tommaso, in rigoroso ordine alfabetico.

Sagrantino 2014

Benedetti & Grigi

Bocale

Di Filippo Etnico

F.lli Pardi

Fattoria Le Mura Saracene Goretti

Moretti Omero Vignalunga

Napolini

Perticaia

Romanelli

Scacciadiavoli

Tabarrini Colle alle Macchie

Sagrantino 2008

Antonelli

Tabarrini Campo alla Cerqua

Villa Mongalli della Cima

Passito 2014

F.lli Pardi

Terre de la Custodia Melanto

Passito 2008

Adanti

Antonelli

04/2018 - http://www.carlozucchetti.it/i-chiaroscuri-dellanteprima-sagrantino-2018/

VINTERESSA

Montefalco Sagrantino 2014: una vendemmia da rivalutare

17 min read

di DANIEL THOMASES, 20 giugno 2018

L'Italia, in un certo senso, è il paese dei vitigni difficili. Complicati di coltivare e altrettanto ostici di vinificare: le sorprese e i tranelli sicuramente non mancano. Colpa, una volta, della viticoltura quantitativa che era la norma fino ad una generazione fa, nonché delle nozioni piuttosto primitive che vigevano sia nelle cantine che pure negli istituti in cui si insegnava l'enologia, dove spesso l'acidità veniva ritenuta un valore precipuo e positivo. Stranamente: nulla è più facile da ottenere che un'acidità elevata, basta produrre troppo e/o raccogliere l'uva troppo presto.

Ma le fonti di queste difficoltà sono anche genetiche: è un fatto che le maggiori varietà italiane sono intrinsecamente più acide, cioè con un pH più basso, delle loro controparti francesi e questo sia per i vini bianchi (garganega, verdicchio, greco, grillo rispetto allo chardonnay, il gewürztraminer , il viognier e i vari pinot) sia per i rossi (nebbiolo, sangiovese, aglianico, nerello mascalese anziché il cabernet, il merlot, il pinot nero e il syrah). Unica eccezione, il montepulciano, ragione per cui è stato molto "popolare" al di fuori della costa adriatica natia, grazie anche al contributo di ciò che si potrebbe chiamare *Château Bridgestone*.

Se si aggiunge all'acidità una tannicità sovente altrettanto evidente, che accompagna inevitabilmente il vino in bottiglia, si capisce bene perché, per molti appassionati di vino di qualità, anche quelli di buona cultura vinicola con il desidero di sperimentare, di provare cose nuove e meno conosciute, i classici vini italiani (il Barolo e il Barbaresco, il Chianti Classico, il Brunello di Montalcino, il Taurasi e l'Aglianico del Vulture, l'Etna rosso)sono "difficili" e non sempre graditi al primo impatto, richiedono un certo lasso di tempo per abituarcisi. E forse non c'è vino italiano che pone più ostacoli alla comprensione del Montefalco Sagrantino: vino di una concentrazione, intensità e potenza poco comparabili alle altre proposte che dominano i mercati mondiali di qualità.

La ragione è presto detta, una muscolosità e ricchezza paragonabili a pochi altri vino al mondo, estratti secchi che possono superare i 38 gr/lt e polifenoli totali che raggiungono addirittura 5000 mg/lt, un corredo alcolico fra il 15,5 e il 16% vol. Corrado dal Paz, enologo e direttore dell'azienda Podernovo (della famiglia Lunelli) a Terricciola, toscano di adozione ma trentino di origine, scherzava che all'azienda Castelbono a Montefalco, sempre della famiglia, il sagrantino aveva il doppio dei polifenoli di un rosso trentino. Domare questa superabbondanza di roba non è semplice, non è un caso se in passato ci volessero quantità importanti di zucchero residuo per attutire l'impatto al palato di questi vini. E ora si richiede anche una viticoltura e enologia di prim'ordine, cosa che ovviamente non esisteva fino agli anni Novanta. Ma ora c'è e come: dopo il contributo iniziale di Attilio Pagli e Alberto Antonini, sono arrivati, quasi in processione, una squadra di altri grandi nomi (in preciso ordine alfabetico, non è una graduatoria: Goffredo Agostini, Stefano Chioccioli, Riccardo Cotarella, Luca D'Attoma, Emiliano Falsini, Vittorio Fiore, Lorenzo Landi, Mario Ronco). Un vero e proprio Gotha delle conoscenze vitivinicole nazionale.

Nonostante la nomea – totalmente erronea e ingiusta – di vino sempre duro e ruvido appioppata all'inizio, la zona ha fatto passi da giganti negli ultimi decenni: gli ettari sono passati dai 66 nel 1992 ai 760 attuali e le produzioni sono arrivate, di fronte alle 800.00 bottiglie del 2013, addirittura ai 2,5 milioni potenziali dell'annata 2015, benché paia meno generosa l'annata 2016. Indicazioni che i mercati hanno finalmente cominciato a capire questo vino, tosto sicuramente ma indubbiamente avvicinabile per coloro disposti ad accettarlo per quello che è : dopo tutto non stiamo parlando di un Beaujolais Nouveau o di una bevanda da tracannare. Ci vuole cultura e curiosità, l'apprezzamento del diverso e del complesso, la voglia di andare oltre le solite proposte. I produttori hanno beneficiato, e molto, del lavoro di un consorzio attivo e energico che, giustamente, fa molta promozione, ben conscio del fatto che un vino di questo tipo deve essere portato al pubblico.

A mio avviso la denominazione e il vino potrebbe trarre grande profitto da un "secondo" vino come il Rosso di Montalcino o il Langhe Nebbiolo, (il Montefalco Rosso ha, per disciplinare, una percentuale molto bassa di sagrantino n.d.r.) le produzioni più "semplici", se vogliamo, di zone di incontestabile importanza, vino però di una grande bevibilità che metterebbe in evidenza la bontà della varietà di origine e dimostrerebbe chiaramente che è in grado di dare non solo vini imponenti ma anche molto gradevoli. Gli enologi che ho interpellato mi dicono che una proposta di questo tipo, realizzata con tecniche diverse, fermentazioni più brevi e meno estrattive a temperature più basse, sarebbe certamente possibile e gioverebbe molto alla zona. Un siffatto vino, commercializzabile più giovane, più immediato e prodotto pure con uve un po'meno ricche e mature potrebbe convincere molti clienti e consumatori che il vitigno è, come ormai pare certo, uno di quelli importanti del paese.

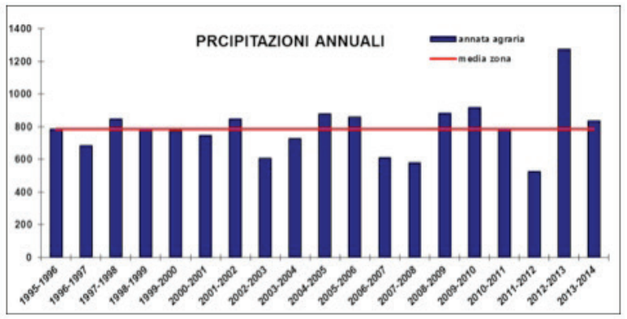
Tutte riflessioni ispirate dall'Anteprima Sagrantino di fine febbraio, in cui si presentava l'annata 2014 della DOCG. Evento che è stato una graditissima sorpresa per quanto riguarda non solo il livello delle bottiglie in degustazione ma anche la loro bevibilità, soprattutto se si pensa alla fama (forse meglio "nomea" che purtroppo è già stata applicata – molto ingiustamente a mio avviso – al 2014).

Un'annata chiaramente complicata e difficile, ma che non meritava le bastonate che ha subito ricevuto dalla stampa specializzata.

Non era per nulla una vendemmia disastrosa: le condizioni meteorologiche non erano come quelle del 1992 e 2002, certo le precipitazioni erano in molti casi decisamente abbondanti , ma spesso concentrate in fasi in cui non hanno arrecato danni irreversibili alla raccolta. E da metà settembre in poi molte zone del paese hanno vissuto un periodo assolato e senza piogge, che ha permesso ai viticoltori coraggiosi di attendere, di rimandare la vendemmia ad ottobre inoltrato.

E poiché le maggiori varietà rosse italiane – nebbiolo, sangiovese, montepulciano, aglianico, nerello mascalese – nonché molti vitigni bianchi – garganega,verdicchio, greco – sono tutte tardive, i risultati sono in diversi casi di un sorprendente livello. Parlo dei vini già assaggiati come il Chianti Classico, il Vino Nobile di Montepulciano, qualche montepulciano o delle Marche o dell'Abruzzo, alcuni Aglianico Campi Taurasini e via dicendo, che smentiscono incontestabilmente le voci dei catastrofisti che hanno già parlato troppo. Cosa da ricordare bene poiché il 2014 di alcuni dei vini più prestigiosi del paese – il Barolo, il Taurasi, le Riserve e selezioni del Chianti Classico – stanno uscendo adesso e il Brunello di Montalcino 2014 non uscirà fino all'anno prossimo.

Ho ricevuto da Marco Caprai e dall'agronomo aziendale Mattia dell'Orto, che ringrazio, dati meteorologici che mi confortano di quanto sopra. Eccovi alcuni grafici molto interessanti.



Come si vede chiaramente, i millimetri caduti nel 2014 non sono stati per niente irregolari rispetto alla media del periodo 1996-2014: siamo leggermente al di sopra degli 800, cifra sicuramente non sconvolgente. E, per fare un confronto, al di sotto di annate come il 1998, 2005, 2006, 2009, 2010, e persino il piuttosto piovoso 2013, tutti millesimi comunemente ritenuti positivi nel passato in base ai vini assaggiati e valutati.

E' evidente che conta non solo la quantità delle precipitazioni ma la loro distribuzioni durante l'anno, anzi questo dato ha un' importanza maggiore. Le piogge invernali sono utili per assicurare buone riserve nel suolo, ma quelle pesanti in settembre e ottobre sono ovviamente molto più dannose. Nel caso del 2014, come si vede dal grafico sotto, la distribuzione delle piogge èstata molto positiva. I quattro mesi più piovosi del 2014 – gennaio, febbraio, maggio e luglio – si sono verificati, ad eccezione di quest'ultimo, relativamente presto nel ciclo vegetativo e persino i 132 millimetri di luglio sono caduti due mesi e mezzo prima di una vendemmia che può durare – e non si tratta di un fenomeno abnorme – fino a metà ottobre.

Prec. mm.	**nov**	**dic**	**gennfebb**	**marzapr**	**mag**	**giug**	**lug**	**ago**	**sette**	**otto**	**TOT.**
2010	81	81	168	95	48	69	103	51	36	37	69	82	919
2011	286	61	38	38	111	20	57	40	99	0	25	14	789
2012	44	16	8	9	1	68	67	12	56	48	59	137	524
2013	248	76	85	107	196	55	144	123	26	27	70	136	1294
2014	151	16	107	106	25	80	101	59	132	18	32	8	835
Med	115	76	55	55	61	70	69	49	40	45	78	74	788
Gior.	12	2	12	12	5	11	9	5	9	3	6	2	**88**

N.B.: le precipitazioni sono misurate in millimetri, mentre l'ultima riga indica il numero di giorno di pioggia durante i vari mesi del 2014.

Da notare pure il fatto che nel periodo delle cinque annate fra il 2010 e il 2014, i due ultimi mesi misurati, settembre e ottobre (ovviamente critici in quanto stiamo parlando della ultima fase della maturazione e del momento della raccolta) nel caso del 2014 hanno visto precipitazioni bassissime, soltanto 40 millimetri. Solo il 2011, con i suoi 39 millimetri, una differenza sprovvista di qualsiasi significato, era meno piovoso, mentre la media di questi due mesi in queste cinque annate, 152 millimetri, era quasi quattro volte tanto. E nel 2014 ci sono state solo 8 giornate di pioggia, addirittura soltanto 2 nel mese di ottobre, quello della vendemmia stessa, che è stata portata a termine in condizioni asciuttissime.

Tutto questo, però, è mera teoria, ma gli assaggi stessi hanno confermato i dati meteorologici, risultato che rispecchia le impressioni positive sull'annata 2014 lasciate in molti casi, come detto sopra, da diverse zone dove le maggiori varietà rosse italiane sono coltivate.

Dirò come codicillo forse scontato ma vero che è proprio in queste vendemmie che le aziende e gli uomini dimostrano il loro valore, la serietà e professionalità, facendo un'ottima viticoltura, sacrificando una parte della produzione e scegliendo con molto rigore le uve che finiranno nei serbatoi. Ottenendo così risultati più che dignitosi, alle volte entusiasmanti.

LA DEGUSTAZIONE
MONTEFALCO SAGRANTINO 2014

Le note dell'annata 2014 saranno necessariamente brevi in quanto i vini sono ancora molto giovani, soprattutto per dei Montefalco Sagrnaitno: i profumi e sapori sono poco differenziati ed espressivi a questo stadio del loro sviluppo e i commenti si focalizzeranno sulla dolcezza del frutto e la qualità dei tannini, indici indispensabili per giudicare se le aziende sono riuscite a far maturare bene le uve prima di vendemmiarle. In molti casi è avvenuto, ma non sempre.

Tenuta Alzatura Montefalco Sagrantino 2014
Dolce e speziato sia al naso che al palato, bello il frutto, espressivo ed equilibrato il contributo del rovere. Molto sostenuto e continuo dall'attacco al finale: consistente, ampio e con una granulosità molto gradevole che dà sia forza che ampiezza.

Tenuta Bellafonte Montefalco Sagrantino 2014
Buona la rotondità e morbidezza del corpo, già emergenti e percettibili le note balsamiche, un ottimo segno. Estratto equilibrato e corpo armonioso, bella la potenzialità.

Bocale Montefalco Sagrantino 2014
Altra casa che non spinge sulle estrazioni alla ricerca di una potenza che forse non è necessaria, perchè la varietà stessa la fornisce. Tannini che non salgono né spiccano, buono il livello del corpo, ancora meglio la qualità dei tannini: lungo e sostenuto al palato e al finale, solido e ben sostenuto comunque fino alla fine dell' assaggio.

Molto sostanziale il corpo, solida e profonda la struttura: vino di sicura longevità e classe.

Terre de la Custodia Montefalco Sagrantino 2014
Ampio e saldo: corpo di buon equilibrio fra potenza e tannini aggraziati, dolce il frutto, lungo al palato. Molto promettente.

Tudernum Montefalco Sagrantino 2014
Naso dolce ma piuttosto dominato dal legno in questa fase, meno presente il frutto, concentrato e lungo in bocca ma con una minore rotondità: un'intensità resa meno gradevole da una certa durezza di tessitura,. Indietro nello sviluppo e con un sicuro bisogno della bottiglia e del tempo.

Villa Mongalli Montefalco Sagrantino 2014
Frutti rossi e frutti piccoli al naso, buona la dolcezza, ben fuse le note speziate e balsamiche. Lungo in bocca, buone la continuità e la persistenza ma con una certa secchezza al finale; tannini da arrotondare e levigare ma il vigore lascia spazio ad un certo ottimismo.

MONTEFALCO SAGRANTINO 2008

Una serie di vini che dimostrano inequivocabilmente, che, con la dovuta pazienza, il consumatore sarà ripagato, spesso alla grande, quando stappa queste bottiglie.

Tenuta Alzatura Montefalco Sagrantino 2008
Rubino ancora fresco ma con una leggera perdita di tonalità al bordo. Speziato al naso, molto vigoroso e penetrante, meno presenti il peso e profondità: leggermente squilibrata la presenza del legno. Speziato di nuovo al palate, ragionevolmente morbido e rotondo ma con una leggera asciuttezza che sale nel finale,;una maggiore polpa avrebbe aiutato nel complesso il vino.

Brocatelli Galli Montefalco Sagrantino 2014
Eleganti e speziati i profumi, espressivi e già di una certa complessità, un po' meno convincente il palato con tannini che tendono a salire e asciugare nel finale e nel retrogusto. Sicuramente un vino che necessiterà tempo, pazienza e bottiglia.

Arnaldo Caprai Montefalco Sagrantino Collepiano 2014
Arnaldo Caprai Montefalco Sagrantino 25 Anni 2014
Molto indietro al momento entrambe le proposte della casa. Buona l'intensità e il vigore del Collepiano, la continuità e persistenza al palato: tannini che asciugano alla chiusura per cui serviranno sia tempo che pazienza prima che si risolvano. Maggiore sostanza e materia nel caso del 25 Anni, una struttura di una certa forza e profondità, piuttosto sentito il legno al naso insieme pure ad una certa durezza di tessitura. Da attendere.

Fattoria del Cerro Colpetrone, Montefalco Sagrantino 2014

Aromi di bella maturità e intensità, lunghi e speziati. Potente al palato, piuttosto tannici i sapori, caldi ma meno levigati ed equilibrati, importante l'estratto ma meno aggraziato. Sicuramente un vino che richiederà tempo e pazienza.

Di Filippo Montefalco Sagrantino Etnico 2014
La migliore delle due proposte della casa. Importante l'impatto in bocca ma con una certa ruvidezza tannica, qualche nota di confettura sia al naso che al palato, un po' sopra le righe l'intensità e la forza dell'estratto, evoluzione in bilico.

Le Mura Saracene Montefalco Sagrantino 2014
Uno dei campioni più riusciti, largo, dolce e strutturato al palato con sapori di frutta rossa e spezia, di buona dolcezza. Un ritorno e un'intensificazione della bella speziatura via via che l'assaggio prosegue: pieno e ben sostenuto fino alla fine, ottima la fattura.

Lungarotti Montefalco Sagrantino 2014
Buone le note fruttate al naso, accompagnate pure da sentori di catrame, liquirizia ed eucalipto, positiva l'intensità sebbene una leggera secchezza dei tannini al finale suggerisce che ci vorrà tempo per raggiungere una maggiore morbidezza e completezza.

Fratelli Pardi Montefalco Sagrantino 2014
Fratelli Pardi Montefalco Sagrantino Sacrantino 2014
Casa con uno stilo immediatamente riconoscibile e che non ha variato nel tempo: difficile il raggiungimento dell'eleganza con questo vitigno, ma qui ci sia arriva regolarmente. Fragrante, levigato e lungo il Sagrantino base, una maggiore polpa e densità nella selezione il Sacrantino In entrambi i casi molta fragranza, ottimo l'equilibrio fra frutto e legno, trama piena e vellutata allo stesso tempo. Il fatto che questo produttore impieghi sia le botti che i legni piccoli per l'affinamento potrebbe benissimo contribuire al carattere e personalità di questi vini, aspetto che meriterebbe l'attenzione dei colleghi di zona.

Perticaia Montefalco Sagrantino 2014

Altra bottiglia di classe e fattura superiori: maturo il frutto e corredato di una bella complessità grazia alle erbe e spezie dolci con cui è dotato. Molto buona la struttura, la forza e la lunghezza: tannini di una leggera e gradevole granulosità, che aggiunge solidità e intensità a fine bocca.

Romanelli Montefalco Sagrantino 2014

Molto speziato il naso ma non a scapito del frutto, dolce e ben presente. Solido l'estratto, tannini di forza e lunghezza sebbene leggermente più ruvidi del solito, anche se un'evoluzione positiva sembra sicura.

Scacciadiavoli Montefalco Sagrantino 2014
Proposta di indubbia eleganza ed equilibrio: ben presenti sia il frutto dolce sia le giuste note speziate del legno. Morbidezza e rotondità già percettibili, finale saldo e retrogusto continuo e persistente: vino che può solo migliorare in bottiglia.

Tabarrini Montefalco Sagrantino Colle Grimaldesco 2014
Tabarrini Montefalco Sagrantino Campo alla Cerquia 2014
Tabarrini Montefalco Sagrantino Colle alle Macchie 2014
I tre cru della casa li valuto assieme. Il meno concentrato ma sempre sostanziale è il Colle Grimaldesco, con tannini di grana fine e una lunghezza molto positiva. Maggiore la penetrazione e intensità aromatica del Campo della Cerquia, molto buone le spezie che aggiungono complessità. Più indietro nell'evoluzione i tannini, palato di nerbo e muscolo che necessiterà del tempo per completarsi. Il migliore dei tre è indubbiamente il Colle alle Macchie, che unisce ammirevolmente potenza e grazia ad un tannino forte e vellutato.

Bocale Montefalco Sagrantino 2008
Proposta all'insegna della potenza e intensità, molta materia, buona la speziatura sia al naso che al palato. Molto sentito l'estratto, un po' meno convincente l'equilibrio e l'armonia. Lungo e sostenuto ma con una tannicità che tende a crescere verso il finale e un retrogusto e asciuga: qualche margine di miglioramento ma, dopo dieci anni, difficile che sparisca di colpo questa leggera aggressività.

Caprai Montefalco Sagrantino Collepiano 2008
Rosso rubino profondo e pieno, frutto rosso di altissimo livello di maturità e freschezza, molto speziato il naso ma mai a scapito della territorialità e senso della varietà. Densa la trama, molto importante la concentrazione e la struttura, tannini ben presenti ma sempre in un contesto di misura ed equilibro. Lungo lo sviluppo, il finale e il retrogusto. Vino di grande dolcezza, molto sostanziale ma privo di eccessi di alcun tipo.

Caprai Montefalco Sagrantino 25 Anni 2008
Un punto di riferimento per la zona sin dalla prima annata e pure tuttora. Rubino cupo con riflessi nerastri, ricco e denso senza compromessi ma senza ruvidezze di alcun tipo, materia di grande abbondanza ma perfettamente ammaestrata da un lavoro di cantina di altissimo livello. Prugna e lamponi fusi con note di cioccolato, moka, e – leggerissima – vaniglia: ben presente pure la grafite, le erbe e le sensazioni balsamiche. Potente e carezzevole, uno dei grandi rossi dell'Italia e la migliore risposta immaginabile a coloro che hanno dubitato di questi vini.

Lungarotti Montefalco Sagrantino 2008
Esemplare questa realizzazione, curata da Lorenzo Landi: molto ampi sia i profumi sia i sapori, dolci e complessi i primi, sostanziali ma di una bella rotondità i secondi. Molto importante la sostanza ma plasmata alla perfezione, notevole l'equilibrio fra potenza e forma, un'intensità perfettamente modellata e controllata.

Pardi Montefalco Sagrantino 2008
Azienda molto sottovalutata e priva della visibilità che meriterebbe, aromi di una bella maturità e dolcezza ma pure di un'ottima freschezza, lunghi e persistenti, ricco l'estratto, rotonda la struttura e la tessitura, molto buona la forza ma accompagnata di un certo senso di velluto per un vino di questo tipo, completo e convincente, ottima la fattura. Da segnalare: il contributo di Giovanni Dubini, non enologo bensì produttore nel orvietano, i cui bianchi, soprattutto il Campo del Guardiano sono punti di rifermento per la DOC. Felicissima la mano pure per i vini rossi, come dimostra questa importante bottiglia.

Perticaia Montefalco Sagrantino 2008
Colore ancora vivo e brillante, rosso rubino ben sostenuto, ampi e aperti i profumi di buona complessità molto percepiti sia il frutto rosso che le sensazioni balsamiche, di menta e eucalipto, leggere le note di rovere molto ben fuse. Equilibrati i tannini sebbene con la classica granulosità della varietà e della zona, solida la struttura, molto continuo l'assaggio dall'ingresso al finale, lunga vita ancora davanti.

Romanelli Montefalco Sagrantino 2008
Molto larghi e dolci le sensazioni sia al naso che in bocca, frutta rossa di ottima maturazione, dove non manca nemmeno la freschezza. Belle note balsamiche di cannella, sandalo, e chiodi di garofano, sentiti ma mai prevaricanti. Esemplare l'impiego dei legni, insolitamente setosi e levigati per un vino a base di sagrantino. Come diceva la famosa pubblicità con Carl Lewis, "la potenza non è nulla senza il controllo", ma la solidità e profondità dell'estratto sono incontestabili. Azienda troppo sconosciuta, idem per quanto riguarda il lavoro dell'enologo Goffredo Agostini: il fatto di battere la costa adriatica, fuori dai centri di comunicazione, sicuramente non è stato un vantaggio per lui, ma all'opera non sono molti che tengono il suo passo.

Scacciadiavoli Montefalco Sagrantino 2008
Rubino ben sostenuto, molto speziato il naso ma molto vario allo stesso tempo. Molte buone sia la forza che la rotondità, ben strutturato e solido ma la trama tannica è pure molto gradevole: una leggera granulosità al finale e retrogusto che aggiunge spessore e intensità senza squilibrare, anzi allungando tutte le sensazioni gustative.

Tabarrini Montefalco Sagrantino Campo alla Cerquia 2008
Spesso il mio preferito di tutti i cru della casa, sovente con una netta superiorità per quanto riguarda concentrazione e potenza. Caldo, ampio e solido, ottima la dolcezza del frutto, vellutati i tannini nonostante la ricchezza dell'estratto. Un'accelerazione nel finale in cui l'alcool, la materia e la profondità lavorano insieme per la massima soddisfazione.

Terre de la Custodia Montefalco Sagrantino Exubera 2008
Rubino scuro e di ottima profondità, ottima la concentrazione tonale. Molto penetrante e aperto il naso con tutta la classica gamma della varietà, piccoli frutti rossi, erbe e note balsamiche. Peso aromatico uguale al vigore e all' intensità, molto lungo e sostenuto il palato dall'apertura sino al la chiusura, molto asciutto ma mai secco e con un tannino la cui tessitura e densità rendono inconfondibile il vino. Masticabile ma sempre in equilibrio, fattura esemplare e impeccabile.

Villa Mongalli Monefalco Sagrantino 2008
Rosso rubino brillante, ma leggermente meno concentrato di altre proposte. Speziati gli aromi con la vaniglia, il sandalo e i chiodi di garofano ancora molto presenti nonostante i dieci anni di età. Sapori lunghi e vigorosi, bella presenza in bocca, tannini che salgono e si fanno sentire al finale con una leggera secchezza, che forse non si aggiusterà completamente con il passare degli anni. Ma diamo tempo al tempo.

SU I VINI DI WINENEWS

Fratelli Pardi, Doc Spoleto Trebbiano Spoletino 2015

24 AGOSTO 2018, ORE 16:40

VENDEMMIA:
2015

UVAGGIO:
Trebbiano Spoletino

BOTTIGLIE PRODOTTE:
2.000

PREZZO ALLO SCAFFALE:
€ 17,00

AZIENDA:
Cantina Fratelli Pardi S.S.

PROPRIETÀ:
Famiglia Pardi

ENOLOGO:
Giovanni Dubini

TERRITORIO:
Umbria

Una storia centenaria: che dopo un periodo minore, più o meno alla fine del secolo scorso, è ripresa con nuovo vigore grazie alle ultime generazioni della dinastia Pardi, che hanno inteso restituire lustro alla produzione di famiglia. Undici ettari in quel di Montefalco, suddivisi in cinque appezzamenti, e una cantina (situata proprio nei pressi del centro della splendida cittadina) che si avvale della consulenza dell'amico produttore Giovanni Dubini. Pur se le vicende dei fratelli Pardi si sono innanzitutto giovate, negli anni, dei successi ottenuti in campo tessile, va ricordato che è nel mondo agricolo che i predecessori si erano inizialmente mossi. I terreni, argillosi e ciottolosi, sono ben esposti a sud, pronti a fornire uve destinate a tini termocondizionati che vanno dai 25 ai 50 ettolitri: con predilezione aziendale per vini mai troppo duri, tesi a macerazioni brevi e a timbri succosi e fruttati sempre coinvolgenti, anche dinanzi a un vitigno dalle spalle grosse quale il Sagrantino. Negli ultimi assaggi, però, ha fatto bella mostra di sé questo Trebbiano Spoletino, che dopo 8 mesi di sosta sulle fecce fini e 9 mesi di vetro ha rivelato toni agrumati e di mela, nespola e ginestra, sostenuti da ricordi erbacei e leggermente affumicati. Ma è soprattutto la lunghezza finale a colpire: dopo un sorso fresco, luminoso, equilibrato, ben articolato e squisitamente sapido.

(Fabio Turchetti)

ROTARI TRENTODOC
TASCA CONTI D'ALMERITA
castellobanfi.it
ALTEMASI TRENTODOC
BERTANI DOMAINS Pride in identity.
SIMONIT&SIRCH
CARPENÈ MALVOLTI
FERRARI
Montepulciano Concero 65 ettari
VIGNAIOLI IN TOSCANA
ARGIOLAS
DONNAFUGATA Prenota
"Chiamami quando piove."

08/2018 - https://winenews.it/it/fratelli-pardi-doc-spoleto-trebbiano-spoletino-2015_371335/?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=winenews-1&utm_content=i-vini