

€ 4,90

Bimestrale - N. 174 Giugno - Luglio 2020

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

Le ricette di Gino Pesce Acqua Pazza



Bererosa 2020

Il Trebbiano Spoletino • Pecorino Romano
Anteprima Chianti Classico • I mercati di Parigi
Anteprima Vernaccia di San Gimignano • Extravergine
L'Italia riparte dal turismo • Sostenibilità, Sqnp e vino

POSTE ITALIANE S.p.a. spedizione in a.p. D.L. 355/03 (conv. in L. 27/02/2004 N°46) ART.1 COMMA 1 AUT.C/RM/101/2010



Il Trebbiano Spoletino autoctono umbro





Da qualche anno, trovandoci in **Umbria** per l'Anteprima del Sagrantino Docg, abbiamo iniziato ad assaggiare alcune **etichette** dell'**autoctono bianco** restandone **favorevolmente impressionati**. Ecco la sua storia e la sua attualità, solide basi per un **grande futuro**

Il Trebbiano Spoletino ha riscosso nell'ultimo decennio maggiore considerazione qualitativa rispetto agli altri vitigni a bacca bianca presenti sul territorio, dal grechetto al trebbiano toscano, dalla malvasia bianca lunga al canaiolo bianco. Tale preferenza è oggi motivata dal fatto che il mercato predilige vini dotati di vivacità e freschezza nel gusto, di tipicità aromatica. Inoltre la sua capacità a invecchiare lo rendono un vitigno assolutamente unico e destinato alla produzione di vini bianchi importanti del Centro Italia. A questa riprova in occasione di una visita a Montefalco nel 2019 durante gli assaggi delle annate 2010, 2012 e 2013 di Adarmando, prodotto da Giampaolo Tabarrini, è emersa in modo netto la sua capacità evolutiva, non così frequente tra i vitigni bianchi della nostra Penisola. Quest'anno, in occasione delle anteprime dei vini umbri della zona, abbiamo potuto assaggiare le nuove annate di differenti Spoleto Trebbiano Spoletino Doc e abbiamo deciso di approfondire la conoscenza del vitigno sia a livello storico così come ampelografico e territoriale.

L'ottenimento della Doc

Fortunatamente diverse figure professionali hanno unito le loro forze nell'iter del processo per la richiesta di riconoscimento della Doc Spoleto e stilato differenti relazioni. Tutto ha avuto inizio nel 2004 su sollecitazione dell'agronomo Andrea Sisti, consulente del Comune di Spoleto, e della Comunità Montana dei Monti Martani e del Serano. Rita Chiaverini (ricercatrice del Cedrav, Centro per la documentazione e la ricerca antropologica in Valnerina e nella dorsale appenninica umbra) ha reperito testimonianze storiche della presenza della varietà sin dal primo secolo dopo Cristo; Alvaro Cartechini, del Dipartimento di scienze agrarie e ambientali della facoltà di agraria dell'Università degli Studi di Perugia, nel 2004 ha individuato un primo clone di trebbiano spoletino. Si è aggiunto poi nel 2006 Attilio Scienza, ordinario al Dipartimento di produzione vegetale della facoltà di agraria dell'Università degli

Studi di Milano, che ha invece condotto una ricerca per individuare il clone più adatto per i nuovi impianti e ha individuato quattro biotipi, ognuno con caratteristiche leggermente diverse. Nonostante ciò la realtà, almeno negli ultimi trenta-quaranta anni, racconta di una lenta e costante diminuzione degli ettari vitati, causata sia da un progressivo abbandono delle campagne sia dalla scelta di piantare altre varietà più remunerative. La cantina sociale Spoleto Ducale oltre a essere stata negli anni l'unica azienda ad aver vinificato in modo continuativo in quegli anni il Trebbiano Spoletino, è stata anche l'unica ad arginare in modo significativo l'abbandono di questo vitigno, giungendo addirittura a incentivarne la coltivazione presso i propri soci. Bisogna aspettare i primi anni del Duemila perché due importanti cantine, Tabarrini (di cui proponiamo l'annata 2018) e Paolo Bea, comincino a interessarsi al vitigno e fare i primi esperimenti di vi-

In apertura vigneto di trebbiano spoletino; sotto, piazza Duomo a Spoleto; nella pagina a fianco, diverse alberate di trebbiano spoletino



FOTO DI NICOLETTA DI CICCO PUCCI

nificazione con risultati particolarmente felici, entrambi vinificando da vecchie vigne. Nel 2005 Fabrizio Gentili, grande appassionato della varietà, ha ideato la manifestazione **Vini nel Mondo a Spoleto** che porta a un convegno dal titolo "Il trebbiano spoletino, un vitigno autoctono da salvare e valorizzare a livello comunitario". Negli anni successivi vengono organizzate altre manifestazioni e si tengono diversi incontri fra i vari soggetti interessati e il ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, nei quali si è definita la documentazione con la quale inoltrare la richiesta di riconoscimento della denominazione. Bisogna attendere tuttavia il **27 giugno 2011**, data in cui il Mipaaf ha riconosciuto la denominazione di origine controllata dei vini Spoleto e ha approvato, nel testo annesso al decreto, il relativo disciplinare di produzione. Ci sono state tre successive modifiche al disciplinare, di cui l'ultima del 2015.

La nuova Doc Spoleto ha attualmente come areale di produzione parte dei comuni di **Spoleto, Montefalco, Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno e Trevi**.

Cenni storici

La vocazionalità della varietà viene da lontano al punto da avere testimonianze nel periodo romano del primo secolo dopo Cristo scritte da Marziale che cita il vino di Spoleto e lo paragona al Falerno. Diversi secoli dopo, nel 1549, Sante Lanzerio, bottigliere di papa Paolo III Farnese, compilò una breve monografia dei vini che si bevevano a Roma e che più erano graditi al Pontefice, facendo riferimento anche ai vini di Spoleto. Qualche anno dopo, nel 1553, Leandro Alberti, nella sua *Descrizione di tutta Italia* stende una piacevole descrizione della pianura di Spoleto e Foligno, caratterizzata dalla presenza di viti sostenute da alberi tutori, solitamente a quei tempi olmi, pioppi o aceri campestri. E ancora, nel

Altre zone di produzione del trebbiano spoletino in Umbria

L'articolo recensisce vini di Montefalco, Spoleto, oltre a qualche cantina di Bevagna e Cannara di cui da qualche anno degustiamo i vini, appassionandoci sempre di più alla sua interpretazione secca che è anche la più diffusa. La Doc Spoleto secondo l'ultima modifica del 2015 comprende nel suo areale tutta la zona di Montefalco e parte dei comuni di Spoleto, Castel Ritaldi, Foligno, Campello sul Clitunno e Trevi.

Tante altre cantine potevano essere recensite, ma per evidenti motivi di spazio non è stato possibile. Vogliamo menzionarne qualcuna. A Castel Ritaldi due cantine che producono vini Doc sono l'Agricola Castelgrosso e Terre di San Felice, a Foligno Terra de Trinci invece esce come Umbria Igt. Diversi altri produttori hanno creduto nella varietà in Umbria e desideriamo citare alcune cantine che si distinguono per ottime espressioni, classificandole come Umbria Igt e realizzandole con il trebbiano spoletino in purezza. Ad Arrone troviamo Annesanti con Colle Fregiara vinificato in anfora, a Giano dell'Umbria Moretti Omero realizza in biologico N1 Metodo Classico, a Narni Leonardo Bussoletti il Colle Murello, a Magione, nei pressi di Castiglione del Lago, Madrevite produce Reminore, nella frazione La Bruna, a Perugia, Vineria Chiesa del Carmine ne produce un'espressione da qualche anno. La maggior parte delle aziende presenti nel nostro approfondimento e una parte di quelle sopra citate si sono aggregate nella cooperativa Umbria Top per lo sviluppo e la conoscenza dei vini umbri soprattutto all'estero, tra cui viene supportata anche la Spoleto Doc e il relativo vitigno.

FOTO DI M. BALDWIN



1879, lo storico spoletino Achille Sansi scriveva: "In tutte le regioni d'Italia chiunque marita la vite all'olmo e pianta molti olmi nel campo sostiene di adottare il sistema in uso presso i contadini di Spoleto". In ogni caso, dopo l'Unità d'Italia, è lo studio specifico *Intorno ai vini e alle uve d'Italia* promosso nel 1896 dal ministero dell'agricoltura, industria e commercio in cui per le uve bianche coltivate a Spoleto viene indicato al primo posto il "trebbiano" con il quale "ri-

zione è ormai in disuso, anche se sono presenti ancora sul territorio alcune rare piantate. La ristrutturazione dei vigneti in atto nell'areale ha portato a essere generalmente utilizzati come sistemi di allevamento soprattutto il **cordone speronato** affiancato dal **Guyot**. I vigneti composti in prevalenza dal vitigno trebbiano spoletino hanno produzioni relativamente alte, che raggiungono in media in circa centoventi quintali di uva per ettaro. I vigneti ricadenti all'interno dell'areale e



Grappoli di trebbiano spoletino; panoramica con piazza Duomo a Spoleto



FOTO DI NICOLETTA DI CICCO RUCCI

sultano vini di color giallo, spesso aurato, limpidi non molto profumati, ma sempre franchi di gusto".

I sistemi di allevamento e le caratteristiche varietali

Il tradizionale e storico della zona era quello della "piantata con tirella". Tale metodo prevede la coltivazione promiscua della vite maritata a specie autoctone quali l'acero, il pioppo e l'olmo campestre. Le file sono distanziate di circa dodici metri tra di loro, mentre le piante si distanziano di circa quattro metri, e tra una pianta e l'altra si lasciano crescere lunghi tralci (tirelle), con una densità d'impianto pari a circa duecentodieci piante per ettaro. Tale sistema di coltiva-

aventi caratteristiche idonee a ottenere la denominazione di origine controllata hanno caratteristiche simili riguardo le condizioni ambientali e la giacitura pressoché pianeggiante, fatta eccezione per alcuni situati in zona collinare, posizionati per lo più ad altitudini inferiori ai quattrocento metri, generalmente con esposizione da sud a sud ovest.

Per l'aspetto varietale il trebbiano spoletino è dotato di notevole vigoria, per cui nei terreni dotati di buona fertilità naturale non sopporta eccessive fittezze sulla fila. Ha poi la prerogativa di essere facilmente riconoscibile soprattutto per la tipologia fogliare che gli ha permesso di mantenere nel tempo una spiccata uniformità. Il suo grappolo a maturità è di me-

dia grandezza, cilindrico o cilindro-conico, serrato, alquanto regolare come forma e aspetto, ha rachide di colore verde e peduncolo di media lunghezza. Per quanto riguarda la fenologia, germoglia tardivamente, è meno suscettibile alle gelate primaverili, fiorisce in epoca intermedia, con l'invasatura e la maturazione piuttosto tardive. La buccia dell'acino è piuttosto spessa, consistente e questo, nonostante la compattezza del grappolo, si riflette favorevolmente sulla resistenza

un territorio che vanta varietà autoctone di grande valore - afferma **Filippo Antonelli**, presidente del Consorzio Tutela Vini Montefalco - con un paniere molto eterogeneo e sempre più interessante: ai grandi rossi, Sagrantino *in primis*, ma anche Montefalco Rosso e Montefalco Rosso Riserva, si aggiungono i vini bianchi, che stanno riscuotendo un successo sempre maggiore: il Montefalco Bianco, che vede sempre più protagonista il trebbiano spoletino, il Montefal-



nei confronti dell'oidio e della botrite, non solo in vigneto, ma anche nell'appassimento in fruttajo per le versioni pascite ammesse dal disciplinare.

Nella nostra ricerca la tesi di laurea di Daniele Lipparelli ci ha fornito diverse informazioni.

L'ingresso nel Consorzio Tutela Vini Montefalco

In occasione di un'assemblea straordinaria dei soci del Consorzio Tutela Vini Montefalco, tenutasi a luglio 2019, la Doc Spoleto si è aggiunta alle denominazioni rappresentate e tutelate dallo stesso.

"Grazie a questo importante passaggio completiamo la tutela e l'immagine di

co Grechetto e ora la Doc Spoleto, che comprende numerose aziende e comuni, tra cui ovviamente Spoleto, che dà il nome alla denominazione". Il Consorzio, dunque, promuove, valorizza e tutela, attraverso i soci, un ventaglio di vini sempre più variegato. Proprio il Trebbiano Spoletino sta ottenendo grande successo, a testimonianza dell'importanza della varietà e di un territorio vocato a grandi bianchi oltre che a grandi rossi. "Quella del trebbiano spoletino è una realtà produttiva in grandissima crescita - continua Antonelli - grazie alla qualità altissima dei vini ottenuti; la produzione è largamente inferiore alla domanda e il vino viene molto apprezzato soprattutto sui mercati esteri".

Grappoli in vigna di un impianto ad alberata; paesaggio umbro

La degustazione

A cura di Francesco D'Agostino,
Alessandra Marzolini, Giovanna Moldenhauer

Zona di Spoleto

VIGNA VECCHIA 2018 UMBRIA TREBBIANO SPOLETINO IGT Collecappretta

12% vol

Il Vigna Vecchia è prodotto da un vigneto di più di quaranta anni, le cui uve in cantina sono fermentate spontaneamente e vinificate in vetrocemento. Il vino è imbottigliato senza filtrazione. Giallo oro decisamente carico, appena velato, manifesta subito la sua espressione fruttata molto matura. Lentamente si apre e si riconosce mela, arancia amara (anche in marmellata), uva, chinotto, fico, con sfumature di albicocca e pesca disidratate, nocciola secca, tutti percorsi da mineralità di arenaria e tufo, da note di sottobosco e fieno secco umido. Ingresso morbido, bilanciato, fresco e salino, caratterizzato in progressione da una pennellata tannica che, in sinergia con la salinità, non crea spigoli, ma focalizza le percezioni sulla lingua. Il retrofatto ritrova subito un frutto goloso, poi la mineralità di salgemma governa il finale che non cancella il frutto.



SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO DOC 2018

Cantina Colle Uncinano

13,5% vol

Abbassando drasticamente la temperatura delle uve appena raccolte con aggiunta di ghiaccio secco, si lasciano a riposo in criomacerazione per due giorni. La vinificazione è in acciaio, dove il vino affina per almeno otto mesi. Di un bel giallo vivace con netti riflessi dorati, è delicato appena versato per poi aprirsi lentamente rivelando il suo carattere. Si scopre per prima un'invitante articolazione minerale che ricorda pietra pomice, calcare, arenaria, salgemma e dialoga con il frutto di bergamotto, mela, susina, nespola, limone, pesca, sfumati da cenni floreali di biancospino, da note di nocciola secca, da belle fragranze di pane a lievitazione naturale, con nuance di biscotti integrali. Molto fresco, sapido, ha buona morbidezza e tessitura discreta che integrano bene le componenti dure fino a centro assaggio, poi queste svettano senza suscitare spigoli. Il retrofatto è coerente ma focalizzato sugli agrumi in progressione.



POGGIO DEL VESCOVO 2018 SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO DOC Cantina Ninni

13% vol

La fermentazione è condotta dai lieviti indigeni; la vinificazione è tutta in acciaio e il processo dura quattro mesi. Va in vetro senza chiarifiche e filtrazioni e qui resta due mesi prima della commercializzazione. Di un bel giallo vivo, è gentile al naso, percorso da sentori di erbe e infiorescenze di macchia assoluta, con riconoscimenti di malva e ginestra, che si fondono con il frutto polposo di melone, ananas, pera, gelso, susina, albicocca, arancia e bergamotto. Si aggiungono sfumature di salgemma e di mandorla e nocciola secca. Fresco e sapido, di tessitura media, è leggero e continuo, caratterizzato da una scia salina che invita la beva. Il retrofatto è coerente, ma meno dolce nel frutto, ricco di minerali di salgemma.



Zona di Montefalco

ANTEPRIMA TONDA 2018 SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO DOC Antonelli San Marco

13,5% vol

Il mosto fermenta spontaneamente con lunga macerazione senza controllo della temperatura. Il processo, incluso il successivo affinamento, è eseguito in contenitori ceramici Clayver, in anfore Tava e, per la prima volta, in botti troncoconiche a forma di tulipano in cemento. Giallo oro rosso, è originale al naso, articolato, caratterizzato da un'intrigante nota affumicata, fusa con sentori di genziana e alloro mentre la dolcezza ricorda il frutto della passione con il fico, l'arancia amara anche in marmellata, la prugna, anche in distillato, e poi mela al forno, granatina, albicocca matura e disidratata, cotognata percorsi da respiri di curry, contrapposti a minerali di scisto e pietra pomice, con un cenno di amarena matura. Bocca fresca, salina, dotata di una certa verve tannica che la struttura e la morbidezza riescono a fronteggiare. Coerente appena in bocca, poi serra leggermente su salgemma e officinali.



SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO DOC 2018

Benedetti & Grigi

13,5% vol

Contatto pre-fermentativo del mosto con le

sue bucce per dodici ore a bassa temperatura. La fermentazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata, limitando al minimo il contatto con l'ossigeno. Segue maturazione sulle fecce fini. Giallo con riflessi oro-verde, è invitante, subito sui floreali di acacia e ginestra che dialogano con pesca, albicocca, cedro fresco e in nettare, bacca di sambuco, nespola, mandarino, tutti percorsi da minerali di salgemma e selce, da note di mandorla e nocciola secca. Molto fresco, sapido, di tessitura continua, in modo progressivo e dinamico concentra la sollecitazione sulla lingua. Il retrofatto è meno accattivante, sul frutto croccante e i minerali di salgemma e selce, che nel finale trovano la mandorla con una nuance di acacia.



SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO DOC 2019

Bocale

13,5% vol

Alla macerazione pellicolare a freddo di dodici-diciotto giorni segue la chiarifica statica e la fermentazione con lieviti selezionati a 18 °C per alcune settimane. Quindi affina in acciaio per sei mesi. Di un bel giallo chiaro, al naso è ben fuso e accogliente nel porgere profumi di gelsomino, camomilla che dialogano con note di nocciola secca e Limone d'Amalfi e poi pesca polposa, mela, melone, gelso bianco, pera, sfumati da nuance di fieno secco. Bocca fresca e sapida, di discreta struttura, caratterizzata da una salinità crescente che tiene banco nel finale. Il retrofatto è coerente nei riconoscimenti ma meno coinvolgente, ancora appena rigido nell'espressività agrumata e minerale di salgemma.



TEMPESTIVO 2019 SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO DOC Cantina Colle Ciocco

14% vol

Tempestivo è figlio di macerazione pellicolare a bassa temperatura, chiarifica statica a freddo e vinificazione in acciaio con maturazione sulle fecce per tre mesi; il vino sosta in bottiglia tre mesi prima della commercializzazione. Giallo chiaro, esita appena versato, ancora fin troppo giovane, lentamente si rivela negli aromi di mela, di ananas poco maturo, nettare di limone, percorsi da sentori mine-



rali di gesso. In bocca l'incontro tra acidità e calore gli dà un discreto spessore e una migliore dialettica retronasale, con un frutto più polposo, accompagnato da gesso e salgemma.

**BAGNOLO 2018
SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO DOC
Colle Mora**

15% vol

Le uve sono diraspate e raffreddate fino a 5 °C, momento in cui si preleva il mosto fiore senza pressatura. La fermentazione si avvia a 15-17 °C poi, terminato il processo, segue un lungo periodo di permanenza in acciaio. Giallo dorato, è subito dolce e intenso negli aromi di frutto della passione, bergamotto in fiore e scorza, cedro, anche in nettare e candito, pesca e pera fresche e in sciroppo, mandorla e nocciola secche, percorsi da respiri di ginestra e salgemma in bel contrasto. Bocca fresca e vitale, per nulla condizionata dalla gradazione, dinamica, morbida e di bella tessitura, in grado di riprendere la tavolozza del naso, con una componente salina molto importante che dà sapore e sostiene il retrofatto.



**ROVICCIANO 2019
TREBBIANO SPOLETINO DOC
De Conti**

13% vol

De Conti produce Rovicciano dal 2017, da alberate di un'età compresa tra i cento e i centocinquanta anni, oltre ad avere creato un nuovo impianto tre anni fa. È vinificato in acciaio in una grotta a Trevi e affina per due mesi in bottiglia. Di un bel giallo pieno, è ancora timido al naso su sentori di lievito e mollica di pane, limone, fieno secco, mela, con cenni di nocciola. Giovane al palato, presente una tensione acido-sapida che governa la bocca senza suscitare spigoli, ma non ancora integrata da struttura e morbidezza con un finale amarognolo. Il retrofatto ritrova i toni di agrumi e salgemma in primo piano, accompagnati dagli altri riconoscimenti del naso, tutti delicati.



**MACERATUM 2019
UMBRIA TREBBIANO SPOLETINO IGT
Fongoli**

12% vol

È prodotta da uve fermentate in tini aperti

con i lieviti spontanei, sulle bucce senza controllo della temperatura e con follature manuali. Dopo la permanenza sulle fecce fini e decantazione con travasi e ossigenazioni, è imbottigliato senza filtrazione né aggiunta di solforosa. Ha color ambrato con riflessi rame; di non agile leggibilità, presenta subito aromi di uva matura e appassita, anche sotto spirito che dialogano con toni di chinotto; lentamente si rivelano sentori di camomilla secca in contrasto con nuance di genziana e ancora albicocca secca, marmellata di arancia, mandorla e nocciola secche. In bocca è fresco e subito caratterizzato da una decisa nota tannica che prende il sopravvento. Coerente appena in bocca, sera rapidamente sulla strettoia gustativa. Maturo al naso, al palato è ancora troppo giovane.



**SPOLETINO 2018
SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO DOC
Fratelli Pardi**

14% vol

È figlio di una selezione di mosti. Le uve intere, messe subito in pressa, danno il mosto fiore che, chiarificato per decantazione, fermenta con lieviti selezionati neutri; il vino matura in acciaio per nove mesi sui lieviti e affina in bottiglia per altri nove. Giallo luminoso con riflessi dorati, è invitante al naso nel fondere freschezza e toni polposi e complessi: banana e ananas dialogano con sentori di forno che rivelano fragranze di pane e di pan di Spagna, e ancora mela fresca e infornata, nocciola e mandorla seche, percorse da note di cedro dolce e albicocca, da respiri di rosa bianca e cipria che dialogano con profumi di Limone d'Amalfi e pomelo. Al palato è bilanciato, dotato di freschezza e sapidità, adeguata morbidezza e struttura continua che consentono una bella dialettica retronasale, coerente con il naso, ma ricca di richiami persistenti al salgemma.



**RISERVA DEL CAVALIER BARTOLONI
2017 SPOLETO TREBBIANO
SPOLETINO SUPERIORE DOC
Le Cimate**

13,5% vol

Le Cimate realizza la versione Superiore con una fermentazione per venti giorni in botti nuove di rovere di Slavonia, dove il vino matura per dodici mesi. Seguono circa due anni di affinamento in bottiglia. Giallo oro carico con riflessi arancio, molto lu-

VINI E TERRE

minoso, è invitante al naso nel porgere un blend dolce di aromi in bel contrasto con sentori minerali di salgemma e selce, amalgamati dal frutto molto articolato. Subito l'albicocca secca, con vaniglia, fiori d'acacia maturi, miele, croccante alle mandorle, pesca sciropata, ciambellone, resi dinamici dagli aromi di arancia, bergamotto, kumquat freschi, in polpa e scorza, e dal gelso bianco; e ancora frutto della passione, fico, cenni golosi di torrone e cioccolato bianchi... Bocca molto fresca, totalmente secca, sapida, dotata di buona morbidezza e di tessitura adeguata, per un insieme molto dinamico e succoso che predilige il frutto meno dolce, con cenni di mandorla e nocciola caramellate e al miele, e la dote minerale chiara sempre presente al retrofatto.



**IL POMETO 2019
UMBRIA TREBBIANO SPOLETINO IGT
Lungarotti**

13% vol

Lungarotti produce la sua versione esclusivamente da mosto fiore, vinificato a freddo in acciaio e conservato sulle fecce fini fino all'imbottigliamento. Giallo luminoso, è fresco nei ricordi di erbe di campo appena falciate e limone, in polpa e scorza, percorse da toni floreali poco maturi di acacia, camomilla, taglio. E ancora pesca bianca e pera decisamente croccanti, cedro, mandarancio, mandorla e nocciola secche. Conferma la sua verve al palato, dove la freschezza è decisa, accompagnata da bella sapidità, per una struttura media. Molto giovane, non serra il palato e il retrofatto, concentrato sui toni freschi agrumati, conferma la bella nota di frutta secca accompagnata da decisi sentori di salgemma.



**DEL POSTO 2018
SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO DOC
Perticaia**

13,5% vol

È una selezione ed è prodotta in serbatoi di acciaio inox dove, dopo una breve macerazione con le bucce, fermenta e poi matura per dodici mesi sulle fecce fini, durante i quali il vino non viene travasato. Va in bottiglia dove affina almeno sei mesi. Giallo dorato vivace, accoglie sui toni di frutto maturo che subito dialogano con sentori

di minerali di selce, scisto, arenaria e riconosciamo la pesca, l'albicocca, il cedro percorsi da fragranze di pasta sfoglia cotta e ancora noci, nocciole e anacardi secchi e vagamente tostati. In bocca è fresco e salino, dotato di buona morbidezza e tessitura, caratteri che sollecitano i riconoscimenti del naso con una importante dote di salgemma, fusa da centro assaggio con una netta nota di miele per poi dominare nel lungo finale.

LE TESE 2018 SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO DOC Romanelli

13% vol

Le uve provengono da sistemi misti tra Guyot e vite maritata; il mosto fermenta sulle bucce da quaranta a cinquanta giorni, poi il vino matura in acciaio per otto mesi sulle proprie fecce e almeno sei in bottiglia. Giallo oro con riflessi arancio, accoglie molto maturo negli aromi di frutto della passione, pesca, albicocca, licci, gelso. Si orienta lentamente verso il frutto dolce e in nettare, percorso da sentori di nocciola e mandorla, da respiri minerali di pietra focaia, da cenni di genziana e rabarbaro mentre rivela toni di pasticceria alle mandorle con confetture di albicocche e pesche. Fresco, salino, di buona tessitura, è dotato di una tensione tannica che dà spessore e asciuga leggermente, senza serrare l'assaggio. Coerente il retrolfatto ma più vivace, caratterizzato da una componente di salgemma lunga e in primo piano.

ADARMANDO 2018 UMBRIA IGT Tabarrini

13,5% vol

Tabarrini realizza questo vino dal 2002, da viti impiantate nel 1920. Realizza la sua vinificazione in bianco, con una maturazione di almeno dodici mesi in acciaio e successivo affinamento in bottiglia di altri sei. Giallo deciso, molto vivace con una vena dorata, appena versato è irretito da sentori di pappa reale e frutto della passione maturo con cenni di burro d'arachidi che poi rivelano una bella freschezza di cedro in scorza, polpa e caramelle che allarga il naso e scopriamo albicocca e banana mature e disidratate, pesca fresca e in sciroppo, frutto del-



la passione ora goloso che diventa protagonista, sfumati da sentori di cipria, salgemma e arenaria, da fragranze di torte con farina di mandorle. Bocca bilanciata, ritmata, dinamica, dotata di freschezza e bella salinità con un piglio polposo. Ne gode il retrolfatto che ritrova la dialettica del naso con un profilo importante di salgemma che invita.

ARIA DI CASA 2018 MONTEFALCO BIANCO DOC Tenuta Alzatura - Cecchi

12,5% vol

È figlio di una vinificazione in legno con una durata di fermentazione e macerazione di quindici giorni. Matura poi dieci mesi in barrique e almeno sei in bottiglia. Di un bel giallo vivo con riflessi dorati, al naso è accattivante, subito su toni di biscotti tipo "digestive", fusi con gentili tostature di nocciole e mandorle, espresse anche in confetto, e con il frutto articolato di ananas, pesca gialla, albicocca, mela, anche al forno in camicia di frolla; non manca una elegante componente agrumata di arancia e bergamotto, dai risvolti in marmellata, percorsa da minerali di salgemma e selce, da nuance di acacia e fiore di limone. Molto fresco al palato, sapido, dall'ingresso succoso e avvolgente che poi dialoga con una leggera vena tannica, per una trama media e continua che invita la beva, riportando il naso con una maggiore presenza del frutto e dei minerali, grazie al finale salino.

FILIUM 2017 SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO DOC Valdangius

12% vol

Filium è prodotto in bottiglie numerate (abbiamo assaggiato la 396 di 530) tramite fermentazione spontanea; matura otto mesi sulle fecce nobili con bâtonnage. Luminosissimo giallo oro carico con riflessi arancio. In primo piano porge aromi netti di frutto della passione che spono profumi di petali di fiori appassiti; respiri minerali di salgemma e iodio percorrono l'insieme mentre riconosciamo arancia in scorza, polpa e nettare, cannella, albicocca anche disidratata, pinoli con mandorle e nocciole tutti anche gentilmente tostati e ancora aromi sciroposi di sambuco, cedro candito, toni melliti in un'altalena di



percezioni che prosegue. Morbido, decisamente secco, fresco e sapido, per una sensazione veramente accogliente, dal retrolfatto meno dolce del naso ma coerente, ha grande tensione salina, è dotato di pennellata tannica e disegna una parabola retronasale dal frutto della passione fino a salgemma e iodio.

Zona di Bevagna

BIRBANTÉO 2018 UMBRIA IGT Agricola Mevante

13,5% vol

L'azienda raccoglie le uve a Spoleto e le vinifica a Bevagna per cui riporta il nome Birbantéo, anagramma di trebbiano, in quanto fuori dall'areale della Doc. È vinificato in acciaio, con sosta sulle fecce fini per sei-otto mesi e altrettanti di affinamento in bottiglia. Giallo paglierino carico, al naso è leggiadro nel suo bouquet di fiori che racconta di glicine, fiore di limone, magnolia, gelsomino, rosa bianca, mugugno la cui freschezza è amplificata da note agrumate di limone e pompelmo. Si aggiungono vegetali di melissa e salvia insieme al frutto di pesca, pera, mela, nespola e susina, con note di nocciola secca e nuance di pandolce. Fresco, sapido, bilanciato, ha buona morbidezza e tessitura agile. In progressione l'acidità è in primo piano, ma senza scalfire la grande bevibilità e il retrolfatto subito coerente, poi spostato su agrumi e salgemma.



BIANCO MATTONE 2019 UMBRIA TREBBIANO IGT Briziarelli

13,5% vol

Briziarelli vinifica Bianco Mattone inizialmente in acciaio con la fermentazione alcolica a temperatura controllata per circa cinque giorni, poi il vino la prosegue in tonneau di rovere francese di primo passaggio. Il calice di colore giallo luminoso si porge gentile e fresco al naso su aromi di limone in scorza, polpa e fiore, con pesca, pera, mela e susina, accompagnati da cenni dolci di mandorla secca con nuance in confetto. In bocca è fresco, progressivo, di beva agile e invitante, tutto sul frutto, con la mandorla secca dolce in bella evidenza che nel finale si accompagna al salgemma. Giovanissimo.



GOCCIO 2018 UMBRIA IGT**Dionigi**

13,5% vol

Fermenta in acciaio a una temperatura di 16 °C per circa venti giorni, prosegue la maturazione per circa quattro mesi e dopo l'imbottigliamento affina per altri tre in bottiglia. Giallo dorato luminoso, al naso è misurato nel proporsi subito dolce di miele con minerale di salgemma che creano una bella dialettica. Sulla scia dolce si aggiunge il frutto maturo di susina, pesca, melone, ananas, arancia e cedro, percorsi da respiri di acacia e pietra pomice, che alimentano i chiaroscuri. Mandorla e nocciola secche e in crema completano il quadro. Ingresso morbido, avvolgente, poi un'acidità decisa, coadiuvata dalla sapidità e da un lieve tannino, sposta la simmetria gustativa sulla lingua che si asciuga leggermente, creando un certo contrasto. Il retrofatto per un momento è coerente con il naso, poi serra decisamente su toni agrumati e di salgemma. Giovanissimo.

**ARNÈTO 2017 UMBRIA IGT****Tenuta Bellafonte**

13% vol

È ottenuto dai grappoli migliori. Dopo alcuni giorni di macerazione a freddo sulle bucce, il mosto passa in grandi botti di rovere di Slavonia, dove fermenta con soli lieviti indigeni. Lì svolge la malolattica spontaneamente e resta sui lieviti per circa sette mesi. Non è filtrato. Giallo oro carico luminoso, è subito dolce e salino al naso nel fondere frutto della passione, miele e salgemma. Lentamente si allarga e scopriamo albicocca, pesca, susina, con cenni di frutto sotto spirito, bergamotto, limone e nuance di lievito di pane, tutti percorsi da minerali di calcare e scisto. Fresco, sapido, di bella tessitura e discreta morbidezza, è bilanciato e in progressione è condotto dalla scia salina in contrasto con la vena alcolica. Al retrofatto le componenti agrumate, di frutto sotto spirito e minerali sono in primo piano con le dolcezze ancora appena accennate.

Zona di Cannara**FARANDOLA 2018 UMBRIA IGT****Di Filippo**

13,5% vol

Vigneto coltivato in biodinamica con l'au-

silio dei cavalli, concimato grazie alla presenza di un allevamento di oche. Farandola è figlio di una vinificazione in bianco a 18 °C, con maturazione sempre in acciaio inox e imbottigliamento senza filtrazione. Giallo dorato intenso e di bella luce, al naso è garbato nel manifestare subito una certa ampiezza olfattiva e grande fusione, senza protagonisti: mandorla e nocciola secche insieme a miele dialogano con bergamotto, cedro, arancia, uva, ma anche pesca e susina, percorsi da sentori di gesso e salgemma, da note dolci di pasticceria soffice, di albicocca e banana disidratate, da nuance tostate di pane, da cenni di fiore di limone e vegetali di melissa. In bocca è subito bilanciato e la sua verve acido-sapida dà ritmo ma non morde, seppur il finale diventi salino. In bocca frutto e minerali sono in bella evidenza e il vino palesa di essere solo all'inizio del cammino seppur già invitante la beva.

