



Sommario

TABLE OF CONTENT

- **Il Consorzio** _____ IT 3 ENG 27
- **Montefalco, terra per il vino** _____ IT 4 ENG 28
Montefalco, land of wine
- **Vino, cultura, buon cibo e qualità della vita** IT 5 ENG 29
Wine, culture, good food and life quality
- **Sagrantino, un simbolo di Montefalco** _____ IT 7 ENG 31
Sagrantino, a symbol of Montefalco
- **Trebbiano Spoletino, identità e classe** _____ IT 9 ENG 33
Trebbiano Spoletino, identity and class
- **I vini** _____ IT 12 ENG 36
The wine
- **Zone di produzione e disciplinari** _____ IT 16 ENG 40
Production Area and the regulations
- **Valutazione Qualitativa delle annate** _____ IT 19 ENG 43
Qualitative evaluation of vintages
- **Cantine consorziate** _____ IT 20 ENG 20
Wineries Member

IL CONSORZIO

Il Consorzio Tutela Vini Montefalco nasce nel 1981 per coordinare le aziende della zona nella costante ricerca della qualità, mettendo in campo strumenti finalizzati a valorizzare e promuovere i vini del territorio.



P A G I N A 2

P A G I N A 3

Montefalco è al vertice dello Stato per i suoi vini

Calandri

"SAGGIO GEOGRAFICO, STORICO, STATISTICO
DEL TERRITORIO PONTIFICO"
SEC. XIX

Il Consorzio ha il compito di garantire gli elevati standard di produzione e di promuovere il Montefalco Sagrantino DOCG e il Montefalco DOC nel mondo.

L'obiettivo principale è quello di consolidare la notorietà acquisita dai vini di Montefalco, nella consapevolezza che la strada da percorrere è quella dell'altissima qualità, dell'identità e della tipicità.

Di recente è stata affidata al Consorzio anche la tutela della DOC Spoleto, incentrata sulla produzione di vini bianchi a base della varietà autoctona trebbiano spoletino.

Il Consorzio Tutela Vini Montefalco, dunque, promuove, valorizza e tutela, attraverso i soci, un ventaglio di vini sempre più variegato e importante.

MONTEFALCO

TERRA PER IL VINO

Montefalco, insieme ai comuni delle denominazioni che portano questo nome e a Spoleto, è da sempre una grande “terra per il vino”, come testimoniano i numerosissimi documenti storici che raccontano le sue colline vocate alla viticoltura.

L'evoluzione recente del paniere Montefalco, con una confidenza sempre maggiore su diverse varietà e tipologie di vino, è dunque perfettamente inserita nel solco della tradizione del territorio.

Se già nel 1088 si scriveva di terre piantate a vigna, risalgono al Duecento numerosi documenti che testimoniano la cura costante che i vignaioli della zona dedicavano alla viticoltura, perfino nel centro urbano e negli orti, a disegnare un assetto agrario originale, testimoniato ancora oggi da un incredibile circuito di viti storiche. Dalla prima metà del Trecento le leggi comunali iniziano a tutelare vite e vino, dedicandogli interi capitoli e rubriche di statuti comunali.

Nel 1622 il cardinale Boncompagni, legato di Perugia, inasprì severamente le sanzioni stabilite dallo statuto comunale, prevedendo persino “la pena della forca se alcuna persona tagliasse la vite d'uva”. Nell'Ottocento il Calandri, nel suo “Saggio geografico, storico, statistico del territorio Pontificio” cita Montefalco “al vertice dello Stato per i suoi vini”.

Nel 1925, alla Mostra Enologica dell'Umbria, la cittadina veniva definita centro vinicolo più importante della regione (“Montefalco occupa il primo posto nella cultura del vigneto specializzato”). Dai documenti si evince anche la complessità enologica del territorio e i diversi vini che venivano prodotti all'epoca, tanto bianchi che rossi, compreso ovviamente il Sagrantino, sia nella versione abboccata che secca.

Il Sagrantino è l'uva simbolo, baluardo di autenticità ed essenza stessa di questo straordinario terroir, ma non è l'unica; un primus inter pares, a dimostrazione della capacità della zona di generare grandi vini, svelando un territorio dalle molteplici potenzialità tanto nei rossi quanto nei bianchi.

Al di là degli interpreti, quello che emerge nel bicchiere è un tratto comune e un'innata attitudine, di Montefalco e delle terre circostanti, ad accogliere la vigna e a farla esprimere al meglio. Qui fioriscono e rifioriscono numerose varietà autoctone e denominazioni, tanto legate ai vini rossi quanto ai bianchi, disegnando una mappa sempre più entusiasmante e colorata.

P A G I N A 4

VINO, CULTURA, BUON CIBO E QUALITÀ DELLA VITA

Le vigne incastonate sui colli, da cui tutto parte per la realizzazione dei grandi vini della zona, rendono il paesaggio unico e fanno da cornice a borghi storici di struggente bellezza. Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria, così come le tante e ben note città vicine, sembrano la sintesi perfetta tra uomo e natura, capaci come poche altre di fondersi e confondersi nell'ambiente che le accoglie. Scigni segreti che custodiscono numerosi tesori, di altissimo valore artistico e culturale. Basti pensare alla chiesa Museo di San Francesco, nel cuore di Montefalco, in cui si trovano i meravigliosi affreschi di Benozzo Gozzoli sulla vita del Santo e quelli del Perugino.

Intorno tutto appare armonioso. Gli olivi, i campi coltivati e i boschi accolgono per primi lo sguardo mentre le vigne vanno cercate: l'equilibrio ambientale e la biodiversità sono valori assoluti che vengono conservati gelosamente.

I prodotti della terra, le materie prime più nobili e genuine diventano da sempre piatti deliziosi. Il cibo è fortemente radicato tra le genti della zona, le ricette si tramandano di generazione in generazione, preziose come la qualità della vita di questi luoghi salubri. La gastronomia, se non forma d'arte anch'essa, è certamente alto artigianato, così come i vini che offrono tante possibilità e altrettanti abbinamenti.

P A G I N A 5





SAGRANTINO

UN SIMBOLO DI MONTEFALCO

Pochi vini, in Umbria, riescono a rappresentare il concetto di terroir come il Montefalco Sagrantino; Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) che può essere prodotta esclusivamente nel territorio collinare di Montefalco e in parte nei comuni di Bevagna, Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria e Gualdo Cattaneo. Il vitigno Sagrantino dimora qui da tempo immemore, tanto che la coltivazione veniva fatta anche dai primi frati francescani. È dunque una varietà autoctona della zona.

Il nome deriva da una storia antica e affascinante, recentemente riportata alla luce. Il 13 Febbraio del 1240, in uno sconosciuto castello dell'Umbria detto Coccorone (letteralmente: cima del colle), alcuni dei falchi "sagri" preferiti dall'Imperatore Federico II caddero in una pericolosa malattia.

Non essendoci medicine utili, i falchi sembravano destinati alla morte quando l'Imperatore chiese al fidato Teodoro di Antiochia una soluzione. Questi rispose che solo un infuso fatto con zucchero, alcool e petali di violetta (il così detto *Violaceum*) poteva aiutarli ma che non c'era tempo sufficiente per prepararlo.

Dopo aver riflettuto, si decise di mettere dei petali di violetta nel vino locale, particolarmente dolce, e farlo bere ai rapaci. La mossa risultò azzeccata e i falchi sagri guarirono. È per questo motivo che il vino più tipico di Montefalco prende il nome di Sagrantino, cioè del falco sagro! Non solo, il lieto evento fece addirittura cambiare nome alla città che da allora si chiama Montefalco, cioè "il monte del falco".

Nel 1451 il noto pittore fiorentino Benozzo Gozzoli, chiamato dai francescani ad affrescare l'abside della loro chiesa, alludeva forse al Sagrantino dipingendo la bottiglia di vino rosso sulla mensa del cavaliere da Celano, negli affreschi dedicati alla vita di San Francesco. Data importantissima è il 1549, anno a cui risale il primo documento ritrovato che parla espressamente di Sagrantino (*ordine di mosto di Sagrantino da parte dell'ebreo Guglielmo, mercante di Trevi, e di sua moglie Stella*).

Durante l'Esposizione Umbra del 1899, il Sagrantino ottenne un riconoscimento ufficiale, come vino "da dessert o da pasto superiore".

Un interessante scritto di S. Martini, datato 1908, parla di un sacerdote di nome Tiburzi che sembra sia stato il padre della viticoltura moderna e specializzata a Montefalco agli inizi dell'800; epoca in cui si dette grande impulso al rinnovamento dei vigneti, a garanzia di una migliore produzione enologica. Nel 1915, il Franzini si riallaccia alla storia più remota del Sagrantino, confermando come "sia stato selezionato in loco nel chiuso degli orti conventuali dai primi seguaci di San Francesco, e poi diffuso nei territori circostanti".

Come per molte altre grandi perle dell'oenologia internazionale, anche la storia più remota del Sagrantino è legata alla produzione di vini dolci. È tuttavia la versione "secca", più recente, ad aver consacrato questo vino sulla scena dei grandi rossi italiani. Grazie a questo nuovo corso il Sagrantino ha avviato la sua storia contemporanea, ottenendo il riconoscimento della DOC nel 1979 e della DOCG nel 1992. Una storia in divenire, eppure sempre più chiara, consapevole e matura, capace di evidenziare diverse declinazioni stilistiche, nel solco di un inconfondibile tratto "mediterraneo" fatto di intensità, complessità e straordinaria longevità.

UNA VARIETÀ DIVERSA PER UN VINO DIVERSO

Le uve **Sagrantino** comunicano al vino sapori, aromi e caratteri del tutto particolari. A rendere unica questa varietà, tuttavia, non è solo la sua composizione ma anche la zona in cui viene coltivata, capace di farla maturare lentamente e di sopportare condizioni climatiche siccitose.

La buccia spessa e ricca di polifenoli è una caratteristica peculiare della varietà. Come dimostra una ricerca dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, commissionata nel 2008 dal Consorzio di Tutela Vini Montefalco, i tannini del **Sagrantino** non sono solo quantitativamente rilevanti ma anche "particolari"; gli studi hanno infatti evidenziato come siano formati da composti che li rendono meno astringenti rispetto a quelli di tutte le altre uve da vino rosso.

La conclusione generale di questo studio è che, dal punto di vista del contenuto in polifenoli, il **Sagrantino** è ai vertici mondiali per quantità e qualità, avendo una forma tannica di pregio, capace di esprimere tenacia e finezza, struttura e capacità di evolvere positivamente nel tempo.

Anche l'aroma varietale del **Sagrantino** è diverso. La maggior parte delle sostanze presenti è legata agli zuccheri e forma l'insieme dei cosiddetti precursori d'aroma, il cui profilo si discosta, per intensità e qualità dei singoli componenti, da quello delle uve non aromatiche più comuni. È proprio questa particolare composizione in polifenoli ed aromi che porta a vini diversi, assolutamente "unici" quando legati ai caratteri impressi dal territorio di Montefalco.

LE UVE TRADIZIONALI DEL TERRITORIO

Non solo Sagrantino. Le dolci colline intorno a Montefalco, Bevagna, Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria e Gualdo Cattaneo hanno dimostrato da sempre una straordinaria confidenza con la vigna e il vino, su più fronti e grazie al contributo di numerose varietà autoctone.

8

P A G I N A

9

P A G I N A

La tradizione è poliedrica: accanto all'uva simbolo della zona ce ne sono altre di eccezionale valore come Trebbiano Spoletino e Grechetto, tra quelle bianche, e Sangiovese, tra quelle a bacca nera.

Il Sangiovese, capace di caratterizzare i vini più importanti del centro Italia, assume in questa zona dei caratteri propri e irripetibili. I terreni e il clima conferiscono ai vini colore, struttura e pienezza, senza far perdere l'innata finezza, la profondità e la freschezza che la varietà può vantare.

Il Grechetto, senza dubbio la varietà umbra più coltivata, identifica la viticoltura storica e i tratti salienti del vino della regione. Al di là delle differenze ampelografiche, un'uva di carattere, generosa, capace di vini ricchi e saporiti, di chiara impronta mediterranea. Bianchi decisi, insomma, che non disdegnano una certa ferezza, capaci di struttura e potenza, spalla e tratto orizzontale.

TREBBIANO SPOLETINO IDENTITÀ E CLASSE

Il Trebbiano Spoletino è un'uva bianca antichissima, di grande fascino e personalità. Più di altre varietà, mostra un volto antico, quasi primigenio della viticoltura umbra. Basta discendere dai colli di Montefalco in direzione Spoleto e percorrere la rigogliosa valle per comprendere cosa rappresenti questa cultivar nella tradizione più intima del luogo. Qui non è difficile scovare grosse piante di vite, spesso ultracentenarie e a piede franco, a volte maritate ad alberi di aceri, olmi e frassini, che campeggiano in mezzo agli orti pianeggianti, assai variegati sotto il profilo colturale. Gli impianti a spalliera, specie in collina, oggi rappresentano una porzione non meno significativa di quella occupata dalle vecchie alberate della pianura.

Che il trebbiano spoletino fosse una varietà significativa è testimoniato da più fonti, oltre ai racconti dei vecchi contadini, che lo descrivono in maniera entusiasta.

Francesco Francolini, direttore della cattedra ambulante di Spoleto, tra gli studiosi del vitigno più attenti in tempi non sospetti, lo descriveva come il preferito dagli agricoltori in quanto «robustissimo e resistentissimo alle malattie» (1908). Negli atti della grande "Mostra Regionale di Vini ed Olii", tenutasi a Montefalco nel settembre del 1925, lo spoletino è segnalato nel gruppo dei vitigni più diffusi ("il rutilante e generoso Trebbiano della valle di Spoleto..."). Da citare anche la ricognizione fatta dalla Commissione nazionale, istituita dal Ministero per lo studio ampelografico dei principali vitigni ad uva da vino coltivati in Italia nel 1966. A proposito del trebbiano spoletino, si dice che è "fra i vitigni da consigliare nei futuri impianti nella zona del piano e della collina della provincia di Perugia (...), fondamentale per la zona di Spoleto". Una descrizione precisa della varietà, "distinta dal trebbiano toscano", si trova

invece nell'opera "Vitigni e vini dell'Umbria" di Francesco Ascani (1974). Oltre alle pubblicazioni scientifiche, troviamo riferimenti in alcuni testi letterari. Tra i più interessanti quello di Marziale, nel primo secolo dopo Cristo, che cita per la prima volta il vino di Spoleto e lo paragona al Falerno. Una chiara testimonianza delle attitudini all'invecchiamento dello Spoletino:

*"De Spoletinis quae sunt cariola lagonis malueris quam si musta Falerna bibas"
Tu preferirai il vino vecchio delle anfore di Spoleto piuttosto che il mosto Falerno*

Molto più di recente, Luigi Pompili ("A Spoleto tra Ottocento e Novecento", 1966) ci ricorda come lo stesso Giosuè Carducci ripercorra una cena, durante la sua visita alle Fonti del Clitunno, "a base di trote innaffiate di trebbiano".

Molti altri sono i documenti che attestano il secolare radicamento del Trebbiano Spoletino nella zona, ma come spesso accade per inquadrare le sue vicende nell'oggi è necessario soffermarsi sugli ultimi anni.

L'ORIGINALITÀ DELLO SPOLETINO

Il Trebbiano Spoletino è in primo luogo una varietà vigorosa, resistente a quasi tutte le malattie. La raccolta si effettua a seconda delle zone e del tipo di conduzione tra la fine di settembre e l'ultima settimana di ottobre, in alcuni casi addirittura nella prima decade di novembre. Contrariamente a quanto accade di solito, le parcelle più tardive sono quelle ubicate in pianura, più umide e fredde, mentre le giaciture specializzate in pendio favoriscono il raggiungimento di ottimali gradazioni zuccherine di norma con qualche settimana di anticipo. La buccia tenace gli consente di difendersi bene nelle annate più capricciose, ma non fanno paura nemmeno le vendemmie calde e siccitose, grazie all'elevata vigoria e alla significativa dotazione acida con cui le uve si presentano naturalmente a maturazione. E' questa la chiave per inquadrare l'originalità e le doti del Trebbiano Spoletino, davvero un unicum. Non c'è un vitigno a bacca bianca con queste caratteristiche in tutta la fascia produttiva dell'Italia centrale, dove dominano bianchi dal profilo decisamente orizzontale, giocati sulla spalla sapida più che sulle freschezze verticali. Ma i pregi del trebbiano spoletino non si esauriscono nell'aromaticità nordica e nelle acidità sostenute: è una cultivar estremamente eclettica e versatile, adatta a plasmare diverse interpretazioni stilistiche e tipologie.

In generale, i vini che si ottengono da quest'uva sono bidimensionali: da una parte la ricca dotazione, inconsueta a queste latitudini, in termini di freschezza aromatica, scheletro acido, nerbo citrico, dall'altra una riconoscibilità territoriale che passa attraverso atmosfere assai più familiari di dolcezza fruttata, struttura, volume sapido. Gli aromi spaziano dalla frutta più o meno matura alle note balsamiche, passando per timbri tropicali e agrumati, sempre attraversati da una certa mineralità e una traccia affumicata che si intensifica con l'invecchiamento.





I VINI

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Vino simbolo di Montefalco e dei colli limitrofi, è l'essenza di queste terre, di chi le lavora e delle loro tradizioni più antiche. Realizzato al 100% con l'uva che gli dà il nome, ha straordinaria intensità, complessità e longevità. Proprio per questo ha bisogno di maturare in cantina e invecchiare in bottiglia per esprimere al massimo il suo carattere unico.

UVAGGI: Sagrantino 100%

ABBINAMENTI: formaggi stagionati, carni alla griglia, stufate e brasate, cacciagione nobile.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG

Dall'uva Sagrantino si ottiene anche il tradizionale passito. I grappoli vengono scelti accuratamente e messi ad essiccare sui graticci per almeno 2 mesi; quindi si vinifica facendo fermentare il mosto con le bucce. Il vino che si ottiene è molto particolare perché, pur essendo dolce, rimane piuttosto asciutto.

UVAGGI: Sagrantino 100%

ABBINAMENTI: vino da meditazione, si accompagna a formaggi stagionati, dolci secchi, cioccolato fondente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12° C

12

P A G I N A

13

P A G I N A

MONTEFALCO ROSSO DOC

Un grande vino del territorio per intensità e personalità, capace di unire struttura ed eleganza, complessità e bevibilità. L'uva principale è il Sangiovese, da sempre protagonista dei colli intorno a Montefalco, capace di risultati originali, fortemente aderenti ai caratteri del territorio. Vino della tradizione, dunque, che vede anche l'impiego di Sagrantino e altre varietà a bacca nera.

UVAGGI: Sangiovese dal 60% al 80%, Sagrantino dal 10% al 25%, altre uve autorizzate da 0% al 30%

ABBINAMENTI: primi piatti strutturati, paste ripiene, carni arrosto e alla griglia, formaggi di media stagionatura, carni alla brace e arrosto, pizza, zuppe di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° C

MONTEFALCO BIANCO DOC

Vino bianco di carattere e personalità, è caratterizzato dalla profondità espressiva del Trebbiano Spoletino, uva bianca della più intima tradizione locale. Accattivante, aromaticamente complesso, di buona struttura e dinamismo, è un vino che può essere apprezzato giovane ma anche capace di evolvere positivamente in bottiglia.

UVAGGI: Trebbiano Spoletino minimo 50%, altre uve autorizzate da 0% a 50%

ABBINAMENTI: antipasti, zuppe, risotti, pesce e carni bianche, carpacci, prosciutto, salumi, sushi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C

MONTEFALCO GRECHETTO DOC

Vino bianco a base Grechetto, vitigno autoctono tra i più coltivati in Umbria, ha profumi intensi e bocca strutturata, di buon abbraccio alcolico e acidità agrumata.

UVAGGI: Grechetto minimo 85%, altre uve autorizzate da 0% a 15%

ABBINAMENTI: antipasti, salumi, porchetta, formaggi freschi, primi piatti, zuppe di legumi e cereali, torte rustiche, spezzatini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C





SPOLETO BIANCO DOC

Vino bianco che prevede uve trebbiano spoletino per un minimo del 50% e altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Umbria, fino ad un massimo del 50%.

UVAGGI: Trebbiano Spoletino minimo 50%, altre uve autorizzate da 0% a 50%

ABBINAMENTI: antipasti, pesci alla griglia, zuppe, formaggi freschi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C

SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO DOC

Vino capace di rappresentare la tradizione spoletina, visto l'utilizzo di almeno l'85% della varietà autoctona del territorio: il trebbiano spoletino, appunto. Un bianco dagli aromi freschi e piacevoli, capace di una bocca di buona struttura e intensità, caratterizzata da un finale agrumato e persistente. Tanto gradevole in gioventù quanto capace di affinare in bottiglia. Lo Spoleto Trebbiano Spoletino DOC può essere prodotto anche nella versione "Superiore": in questo caso è però richiesto un grado alcolico minimo e un estratto maggiore. Intenso al naso e avvolgente in bocca, ha buona struttura e finale in crescendo.

UVAGGI: Trebbiano Spoletino minimo 85%, altre uve autorizzate da 0% a 15%

ABBINAMENTI: antipasti, primi piatti di terra, pesci alla griglia (anche di acqua dolce), zuppe di legumi e cereali, formaggi di media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C

SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO SPUMANTE DOC

Il trebbiano spoletino è un'uva estremamente versatile, capace di una spiccata acidità che la rende ideale anche come base spumante. Da questa varietà tradizionale nascono bollicine originali, capaci di profumi agrumati, freschi e fragranti che incrociano note di lieviti nobili e panetteria.

UVAGGI: Trebbiano Spoletino minimo 85%, altre uve autorizzate da 0% a 15%

ABBINAMENTI: antipasti, fritti di terra e di mare, formaggi freschi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C

SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO PASSITO

Le straordinarie attitudini del trebbiano spoletino, tra cui quelle di maturare lentamente senza perdere l'acidità, ne fanno un'uva perfetta anche per la realizzazione di vini passiti. Sorprendenti sia nei profumi che in bocca, hanno un bagaglio aromatico ricco quanto equilibrato, capace di evolvere positivamente in bottiglia e di mantenere bevibilità e freschezza.

UVAGGI: Trebbiano Spoletino minimo 85%, altre uve autorizzate da 0% a 15%

ABBINAMENTI: formaggi freschi (anche caprini), pasticceria secca e lievitata

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C



ZONE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE DEI VINI DOC E DOCG DI MONTEFALCO

La zona geografica di produzione del Montefalco abbraccia l'intero territorio comunale che le dà il nome e parte di Bevagna, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi; tutti in provincia di Perugia, al centro dell'Umbria. Si tratta di un areale produttivo molto piccolo, con terreni che digradano dolcemente lungo profili collinari presidiati da antichi borghi medievali.

ZONA DI PRODUZIONE DEI VINI DOC SPOLETO

Le uve per la produzione dei vini che ricadono sotto il cappello della DOC Spoleto devono essere coltivate nell'areale delimitato dal disciplinare, dunque l'intero territorio del comune di Montefalco e parte di quelli di Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Spoleto e Trevi. Tutti i comuni si trovano in provincia di Perugia, alternando tratti pianeggianti a dolci colline.

CARATTERISTICHE TERRITORIALI E CLIMATICHE DELL'AREALE DI MONTEFALCO

I terreni dell'areale produttivo di Montefalco, con le ovvie variazioni sul tema, sono di chiara matrice argilloso - calcarea, a volte più profondi e a volte più leggeri, con presenza di scheletro in genere contenuta. La fascia altimetrica di coltivazione oscilla dai 220 ai 472 metri dei rilievi collinari più elevati, mentre la pendenza degli appezzamenti vitati e l'esposizione generale è variabile, tanto da creare un ampio ventaglio di microclimi e condizioni di coltivazione.

L'AREALE DI PRODUZIONE È CARATTERIZZATO, DAL PUNTO DI VISTA PEDOLOGICO, DA 4 SOTTOZONE:

1. *Conglomerati fluvio - lacustri*: sabbie gialle con livelli di conglomerati talvolta cementati (Plio - Pleistocene). Se ne hanno notevoli affioramenti tutt'attorno a Montefalco e cioè a S. Clemente, Camiano, Turruta, Cerrete, Pietrauta, il Vallo, S. Quirico.
2. *Argille e sabbie lacustri (Plio - Pleistocene)*: si incontrano sotto Limigiano, a sud - ovest di Bevagna, a Bastardo, Cantinone e a sud di Turruta, fino a Torregrosso.
3. *Alluvioni*: alluvioni attuali, recenti e del terrazzo più basso, prevalentemente sabbio - ciottolose (Olocene), che coincidono con le superfici di pianura con un'estensione (in senso trasversale) da poche centinaia di metri a qualche chilometro (come a Cantalupo, Bevagna, La Bruna), e depositi più antichi dei terrazzi sopraelevati da 5 a 50 metri circa, sull'alveo attuale (Pleistocene) come a sud - ovest di Montefalco (Madonna della Stella).
4. *Marne*: vaste aree presentano affioramenti di rocce di età miocenica; si evidenziano arenarie giallastre e marne siltose grigiastre, solitamente in regolare alternanza, tipiche della formazione marnoso - arenacea (del Tortoniano - Langhiano), ed altri litotipi simili (Bisciario). Vi sono anche arenarie riferibili alla formazione del Macigno (Langhiano - Oligocene), livelli e lenti, di variabile estensione e potenza, argille siltose grigiastre, marne (tipo Scisti policromi), calcari, calcareniti e calciruditi (tipo Nummulitico).

Il clima mostra caratteri sostanzialmente mediterranei - sub continentali, con estati calde ma non afose ed inverni abbastanza freddi, discretamente piovosi. Le temperature medie estive si aggirano tra i 18-23°C e quelle invernali tra i 4-6°C; le precipitazioni annue medie sono comprese fra 750 e 1300 millimetri, con minimo estivo e massimo autunnale.

TABELLA RIASSUNTIVA

DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE

	RESA MASSIMA		ACIDITÀ TOTALE MINIMA	AFFINAMENTO OBBLIGATORIO	
	UVA	VINO		TOTALE	LEGNO
SAGRANTINO	80 ql/ha	65%	4,5 g/l	37 mesi dal 1 dicembre di cui ultimi 4 in bottiglia	12 mesi
SAGRANTINO PASSITO	80 ql/ha	35%	4,5 g/l	37 mesi dal 1 dicembre di cui ultimi 4 in bottiglia	-
MONTEFALCO ROSSO	110 ql/ha	70%	4,5 g/l	18 mesi dal 1 novembre	-
MONTEFALCO ROSSO RISERVA	110 ql/ha	70%	4,5 g/l	30 mesi dal 1 novembre	12 mesi
MONTEFALCO BIANCO	120 ql/ha	70%	5,0 g/l	-	-
MONTEFALCO GRECHETTO	120 ql/ha	70%	5,0 g/l	-	-
SPOLETO BIANCO	var.	70%	5,0 g/l	-	-
TREBBIANO SPOLETINO	var.	70%	5,0 g/l	-	-
TREBBIANO SPOLETINO SUPERIORE	var.	70%	5,0 g/l	almeno 3 mesi in bottiglia	-
TREBBIANO SPOLETINO SPUMANTE	var.	70%	6,0 g/l	-	-
TREBBIANO SPOLETINO PASSITO	var.	40%	4,0 g/l	-	-

18

P A G I N A

VALUTAZIONE QUALITATIVA

DELLE ANNATE DEL MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

2020	★★★★★
2019	★★★★★
2018	★★★★
2017	★★★
2016	★★★★★
2015	★★★★★
2014	★★★
2013	★★★★
2012	★★★★
2011	★★★★
2010	★★★★
2009	★★★★
2008	★★★★★
2007	★★★★
2006	★★★★
2005	★★★★★
2004	★★★★
2003	★★★★
2002	★★
2001	★★★★
2000	★★★★
1999	★★★★
1998	★★★★★

1997	★★★★
1996	★★★
1995	★★★★
1994	★★★
1993	★★★★
1992	★
1991	★★★
1990	★★★★★
1989	★★
1988	★★★★
1987	★★★
1986	★★
1985	★★★★★
1984	★★
1983	★★★
1982	★★
1981	★★★
1980	★★★
1979	★★★
1978	★★
1977	★★★
1976	★★
1975	★★

VALUTAZIONE IN CENTESIMI	
2020	96/100
2019	95/100
2018	92/100
2017	88/100
2016	95/100



**DESCRIZIONE
COMPLETA
DELLE ANNATE**
www.consorziomontefalco.it
 VALUTAZIONE ANNATE

La valutazione è espressa in stelle e corrisponde alla seguente classificazione:

LEGENDA ANNATE

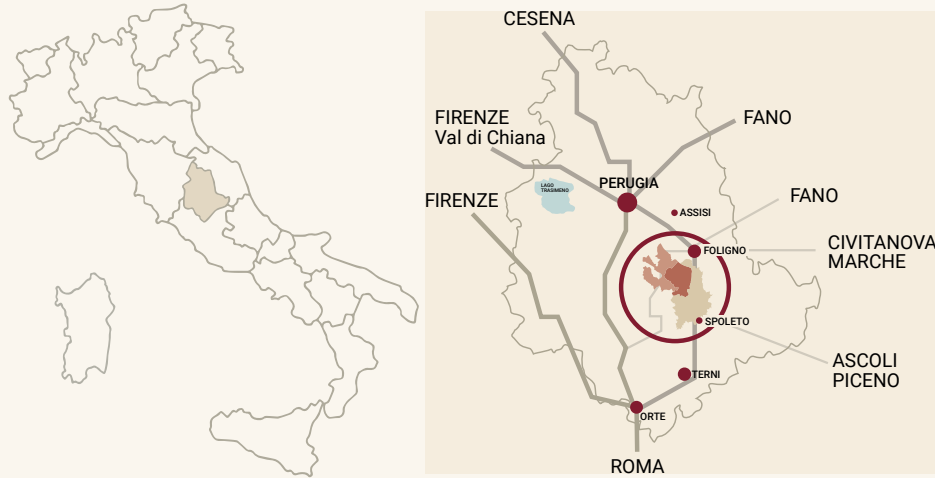
- ★★★★★ ECCEZIONALE
- ★★★★ OTTIMA
- ★★★ PREGEVOLE
- ★★ DISCRETA
- ★ INSUFFICIENTE

19

P A G I N A

CANTINE CONSORZIATE

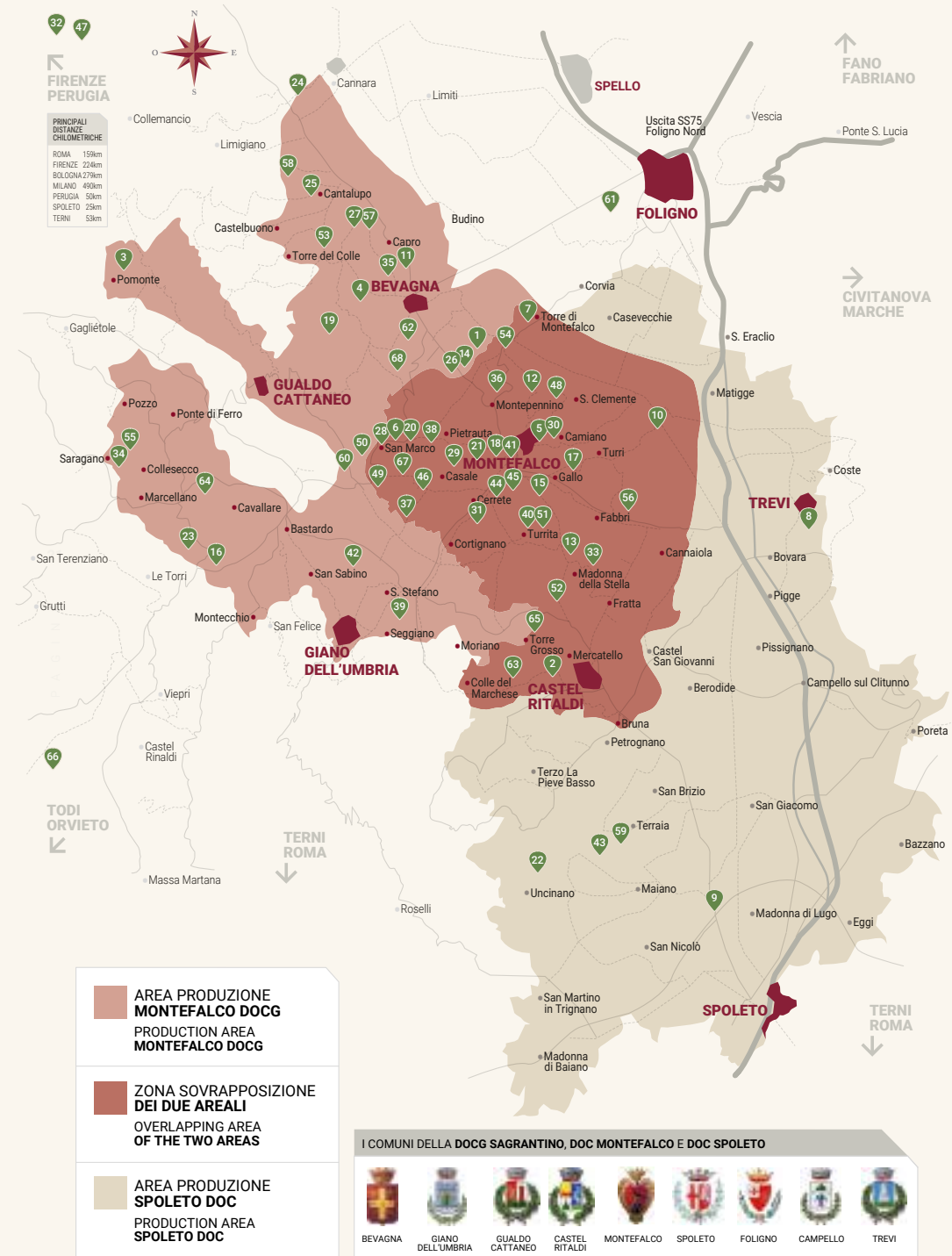
WINERIES MEMBER



LEGENDA CANTINE

1 ADANTI	24 DI FILIPPO	46 PERTICAIA
2 AGRICOLA CASTELGROSSO	25 DIONIGI	47 PLANI ARCHE
3 AGRICOLA CUTINI	26 FATTORIA COLLEALLODOLE	48 ROMANELLI
4 AGRICOLA MEVANTE	27 FATTORIA COLSANTO	49 SCACCIADIAVOLI
5 ALESSANDRINI ANDREA	28 FONGOLI	50 SCHIPPA
6 ANTONELLI	29 FONTECOLLE	51 TABARRINI
7 ARNALDO CAPRAI	30 FUCCELLI	52 TENUTA ALZATURA - FAM. CECCHI
8 AZ. AGRICOLA DE CONTI	31 GIORGIO IANNONI SEBASTIANINI	53 TENUTA BELLAFONTE
9 AZ. AGR. LAURETI LEONARDO	32 GORETTI - FATTORIA LE MURA SARACENE	54 TENUTA COLFALCO
10 BENEDETTI & GRIGI	33 IL GHEPPIO	55 TENUTA DI SARAGANO
11 BENINCASA	34 IL TORRIONE	56 TENUTA ROCCA DI FABBRI
12 BIO FATTORIA CALCABRINA	35 LA FONTE	57 TENUTE BALDO
13 BOCALE	36 LA VENERANDA	58 TENUTE LUNELLI - CASTELBUONO
14 BRIZIARELLI	37 LE CIMATE	59 TERRA DI ROVO
15 BRUNOZZI	38 LE THADEE	60 TERRE DE LA CUSTODIA
16 CESARINI SARTORI	39 LUCA DI TOMASO	61 TERRE DE' TRINCI
17 COCCO ILARIA	40 LUNGAROTTI	62 TERRE DEI NAPPI
18 COLLE CIOCCO	41 MONTIONI	63 TERRE DEL MARCHESE
19 COLLE DEL MAGGHIO	42 MORETTI Omero	64 TERRE DI CAPITANI
20 COLLE DEL SARACENO	43 NINNI	65 TERRE DI SAN FELICE
21 COLLE MORA	44 PAOLO BEA	66 TUDERNUM
22 COLLE UNCINANO	45 PARDI	67 VALDANGIUS
23 CÔLPETRONE		68 VILLA MONGALLI

20
P A G I N A



ADANTI 1

Via Belvedere, 2 Loc. Arquata - 06031 Bevagna - T. 0742 360295
info@cantineadanti.com - www.cantineadanti.com

AGRICOLA CASTELGROSSO 2

Via Casa Argenta snc - Loc. Torregrosso - 06044 Castel Ritaldi
Cell. 339 7821406 - agricolacastelgrosso@gmail.com
www.agricolacastelgrosso.com

AGRICOLA CUTINI 3

Via del Puglia 23 - Loc. Pomonte - 06035 Gualdo Cattaneo
T. 0742 265340 - Cell. 328 882375 - 351 6556155
cantincutini@gmail.com

AGRICOLA MEVANTE 4

Via Madonna della Neve, 1
Loc. Sasso, Voc. Piscinale - 06031 Bevagna
Cell. 349 8057501 - info@agricolamevante.com
www.agricolamevante.com

ALESSANDRINI ANDREA 5

Via Camiano, 18 - 06036 Montefalco - T./F. 0742 379522
Cell. 339 3439045 - info@cantinaalessandrini.it
www.cantinaalessandrini.it

ANTONELLI 6

Loc. San Marco, 60 - 06036 Montefalco - T. 0742 379158
F. 0742 371063 - info@antonellisanmarco.it
www.antonellisanmarco.it

ARNALDO CAPRAI 7

Loc. Torre, 1 - 06036 Montefalco - T. 0742 378802
F. 0742 378422 - info@arnaldocaprai.it - www.arnaldocaprai.it

AZ. AGRICOLA DE CONTI DI CONTI FABIO 8

Via Lucarini, 37 - 06039 Trevi
Loc. Fratta, 30 - 06036 Montefalco - Cell. 329 7449436
cantinadeconti@gmail.com - www.cantinadeconti.it

AZ. AGRICOLA LAURETI LEONARDO 9

Via G. Marconi, 474 - 06049 Spoleto
Cell. 349 3689791 - leonardo.laureti@gmail.com

BENEDETTI & GRIGI 10

Loc. La Polzella, Montefalco - T. 075 9886990
info@benedettiegrigi.it - www.benedettiegrigi.it

BENINCASA 11

Via Capro, 23 - 06031 Bevagna - T./F. 0742 450741
Cell. 328 000 7774 - cantina@aziendabenincasa.com
www.aziendabenincasa.com

BIO FATTORIA CALCABRINA 12

Loc. Campoletame, 61 - 06036 Montefalco
Cell. 389 6454521 - fattoriacalcabrina@gmail.com

BOCALE 13

Via Fratta Alzatura - 06036 Montefalco
T. 0742 399233 - info@bocale.it - www.bocale.it

BRIZIARELLI 14

Via Colle Allodole, 10 - 06031 Bevagna - T. 0742 360036
info@cantinebriziarelli.it - www.cantinebriziarelli.it

BRUNOZZI 15

Loc. Colle Arfuso, 2 - 06036 Montefalco - Cell. 328 9549774
Cell. 349 6710047 - info@aziendagrariabrunozzi.it
www.aziendagrariabrunozzi.it

CESARINI SARTORI 16

Loc. Purgatorio - Torri di Barattano - 06035 Gualdo Cattaneo
T. 0742 99590 - F. 0742 969462 - info@rossobastardo.it
www.cesarinisartori.it

COCCO ILARIA 17

Loc. Poggetto, 6/C 06036 Montefalco - Cell. 347 1916207
info@coccomontefalco.it - www.coccomontefalco.it

COLLE CIOCCO 18

Loc. Pietrauta - 06036 Montefalco - T. 0742 379859
info@colleciocco.it - www.colleciocco.it

COLLE DEL MAGGIO DI SABATINI FABIO 19

Via Madonna delle Grazie, 19 - 06031 Bevagna
Cell. 347 1654252 - sabatinicontoterzi@gmail.com
www.agricolacolledelmagggio.it

COLLE DEL SARACENO 20

Fraz. Pietrauta 37/C - 06036 Montefalco
T./F. 0742 379500 - Cell. 349 6640575
info@cantinabotti.com - www.cantinabotti.com

COLLE MORA 21

Loc. Pietrauta 11/B - 06036 Montefalco
T. 0742 378652 - Cell. 339 4937939 - 339 1481972
simone.tabarrini@libero.it - www.collemora.it

COLLE UNCINANO 22

Loc. Uncinano - 06049 Spoleto - Cell. 380 3454401
info@colleuncinano.com - www.colleuncinano.com

COLPETRONE 23

Via Ponte La Mandria, 8/1 - Loc. Marcellano
06035 Gualdo Cattaneo - T. 0742 99827
F. 0742 960262 - colpetrone@tenutedelcerro.it
www.tenutedelcerro.it/colpetrone

DI FILIPPO 24

Voc. Conversino, 153 - 06033 Cannara
T. 0742 731242 - Cell. 389 8728282
info@vinidifilippo.com - www.vinidifilippo.com

DIONIGI 25

Via Madonna della Pia 44 - 06031 Bevagna
Cell. 347 8289016 - info@cantinadionigi.it
www.cantinadionigi.it

FATTORIA COLLEALLODOLE 26

Voc. Colleallodole, 3 - 06031 Bevagna - T./F. 0742 361897
Cell. 335 8342207 - info@fattoriacolleallodole.com
www.fattoriacolleallodole.it

FATTORIA COLSANTO 27

Via Montarone, 2 - 06031 Bevagna
T./F. 0742 360412 - T. 0432 757173 - Cell. 328 1059470
colsanto@livon.it - www.livon.it/tenute/colsanto

FONGOLI 28

Località San Marco 67 - 06036 Montefalco - Cell. 392 3193233
info@fongoli.com - www.fongoli.com

FONTECOLLE 29

Loc. Pietrauta - 06036 Montefalco - F. 0743 268316
Cell. 392 1067605 - info@fontecolle.com - www.fontecolle.com

FUCCELLI 30

Loc. Camiano Grande 28 - 06036 Montefalco
Cell. 331 4344332 - 334 8833600 - cantinafucelli@libero.it
www.cantinafucelli.it

GIORGIO IANNONI SEBASTIANINI 31

Loc. Cerrete - Via Case Sparse, 47/A - 06036 Montefalco
Cell. 348 0693859 - info@iannonisebastianini.wine
www.iannonisebastianini.wine

GORETTI - FATTORIA LE MURA SARACENE 32

Loc. Pietrauta - 06036 Montefalco
Str. del Pino, 4 - Pila - 06132 Perugia
T. 075 607316 - F. 075 6079187 - goretti@vinigoretti.com
www.vinigoretti.com

IL GHEPPIO 33

Voc. Argentella, 1 - Fraz. Fratta - 06036 Montefalco
Cell. 329 8467868 - 347 4492956 - Cell. 347 1459921
info@cantineilgheppio.it - www.cantineilgheppio.it

IL TORRIONE 34

Via della Villa, 2 - Saragano - 06035 Gualdo Cattaneo
T./F. 0742 718229 - info@iltorrione.biz - www.iltorrione.biz

LA FONTE 35

Via Le Case, 11 - 06031 Bevagna - Cell. 393 0222229
Cell. 347 2349165 - info@lafontedibevagna.it
www.lafontedibevagna.it

LA VENERANDA 36

Loc. Montepennino snc - 06036 Montefalco
T. 0742 951630 - Cell. 349 2777960 - info@laveneranda.com
www.laveneranda.com

LE CIMATE 37

Loc. Cecapecore, 41 - 06036 Montefalco - T./F. 0742 261771
Cell. 333 2950461 - info@lecimate.it - www.lecimate.it

LE THADEE 38

Loc. Pietrauta, 25 - 06036 Montefalco - T. 0742 1970293
Cell. 342 6113756 - info@lethadee.com - www.lethadee.com

LUCA DI TOMASO 39

Fraz. Fabbri, 43 - 06030 Giano dell'Umbria (PG) - Cell. 345 2959100
info@lucaditomaso.it - www.lucaditomaso.it

LUNGAROTTI 40

Via del Boschetto, 1 - Loc. Turrita 06036 Montefalco
T. 0742 378868 - Cell. 333 9598678 - montefalco@lungarotti.it
www.lungarotti.it

MONTIONI 41

Viale della Vittoria, 34 - 06036 Montefalco - T./F. 0742 379214
Cell. 349 1290641 - info@gabrielemontioni.it
www.gabrielemontioni.it

MORETTI OMERO 42

Loc. San Sabino 19/20 - 06030 Giano dell'Umbria
Cell. 331 5802280 - info@morettiomero.it - www.morettiomero.it

NINNI 43

Loc. Terraia, 60/A - 06049 Spoleto - Cell. 335 5450523
info@cantinainnispoleto.com - www.cantinainnispoleto.com

PAOLO BEA 44

Loc. Cerrete - 06036 Montefalco - T. 0742 378128
info@paolobea.com - www.paolobea.com

PARDI 45

Via G. Pascoli, 7/9 - 06036 Montefalco - T./F. 0742 379023
info@cantinapardi.it - www.cantinapardi.it

PERTICAIA 46

Loc. Casale - 06036 Montefalco - T. 0742 379014
Cell. 331 3907292 - info@perticaia.it - www.perticaia.it

PLANI ARCHE 47

Strada Fontenuovo Piano Tevere, 7 - 06132 Perugia
Cell. 335 6389537 - elena.planiarche@gmail.com
www.planiarche.it

ROMANELLI 48

Loc. San Clemente n. 129/A - 06036 Montefalco
T./F. 0742 371245 - Cell. 347 9065613 - info@romanelli.wine
www.romanelli.wine

SCACCIADIAVOLI 49

Loc. Cantinone 31 - 06036 Montefalco - T. 0742 371210
F. 0742 378272 - info@scacciadiavoli.it - www.scacciadiavoli.it

SCHIPPA 50

Via Villa del Marchese - Gualdo Cattaneo - T. 075 9869580
Cell. 335 8348032 - maria graziaschippa@gmail.com
www.cantineschippa.it

TABARRINI 51

Fraz. Turrita - 06036 Montefalco - T. 0742 379351
info@tabarrini.com - www.tabarrini.com

TENUTA ALZATURA - FAM. CECCHI 52

Loc. Alzatura, 108 - 06036 Montefalco - T./F. 0742 399435
info@tenuta-alzatura.it - www.tenuta-alzatura.it

TENUTA BELLA FONTE 53

Via Colle Nottolo, 2 - 06031 Bevagna - T. 0742 710019
info@tenutabellafonte.it - www.tenutabellafonte.it

TENUTA COLFALCO - RUGGERI G. AGRICOLA 54

Loc. Valle Cupa, Belvedere - 06036 Montefalco
Cell. 348 7874541 - 349 1781390 - T./F. 0742 379679
agricolaruggerig@gmail.com - www.tenutacolfalco.it

TENUTA DI SARAGANO 55

Loc. Saragano, Via del Poggio, 5 - 06035 Gualdo Cattaneo
Cell. 348 7922032 - 333 4338231 - info@tenutadisaragano.it
www.tenutadisaragano.it

TENUTA ROCCA DI FABBRI 56

Loc. Fabbri - 06036 Montefalco - T. 0742 399379
info@roccadifabbri.com - www.roccadifabbri.com

TENUTE BALDO 57

Via Cantalupo, 5 - Cantalupo di Bevagna - T. 075 8010621
Cell. 339 3024728 - info@tenutebaldo.com
www.tenutebaldo.com

TENUTE LUNELLI - TENUTA CASTELBUONO 58

Voc. Castellaccio, 9 - 06031 Bevagna - T. 0742 361670
carapace@tenutelunelli.it - www.tenutelunelli.it

TERRA DI ROVO 59

Loc. Terraia - 06049 Spoleto - Cell. 370 1520003
giulia@terradirovo.com - www.terradirovo.com

TERRE DE LA CUSTODIA 60

Loc. Palombara snc - 06035 Gualdo Cattaneo - T. 0742 92951
Cell. 328 7185436 - info@terredelacustodia.it
www.terredelacustodia.com

TERRE DE' TRINCI 61

Via Fiamenga, 57 - 06034 Foligno - T. 0742 320165
F. 0742 20386 - cantina@terredetrinci.com
www.terredetrinci.com

TERRE DEI NAPPI 62

Via del Sagrantino, 1 - Str. Madonna delle Grazie - 06031 Bevagna
T./F. 0742 360480 - Cell. 339 5739106 - 349 7846127
pietroantano@live.it - www.viniterredeinappi.com

TERRE DEL MARCHESE 63

Via Lex Spoletina, 7 - Loc. Colle del Marchese
06044 Castel Ritaldi - T. 0743 51910 - Cell. 320 0892268
Cell. 329 5659040 - aziendaelesti@libero.it
www.terredelmarchese.com

TERRE DI CAPITANI 64

Voc. Sant'Angelo, 10 - Loc. Marcellano - 06035 Gualdo Cattaneo
T./F. 0742 920069 - Cell. 335 5621949
pennacchidomenico@tiscali.it - www.pennacchidomenico.com

TERRE DI SAN FELICE 65

Via Antiluzzo, 26 - 06044 Castel Ritaldi - Cell. 338 6798326
Cell. 339 3618658 - carlocamillomancini@gmail.com
www.terredisanfelice.com - terredisanfelice.it

TUDERNUM 66

Fraz. Pian di Porto, 146 - 06059 Todi - T. 075 8989403
F. 075 8989189 - info@tudernum.it - www.tudernum.it

VALDANGIUS 67

Via Case Sparse, 84 - 06036 Loc. S. Marco Montefalco
Cell. 333 4953595 - 342 5558065 - valdangius@gmail.com
www.cantinavaldangius.it

VILLA MONGALLI 68

Via della Cirna, 52 - 06031 Bevagna - Cell. 348 5184134
Cell. 335 5280509 - cantina.villamongalli@gmail.com
www.villamongalli.com



THE CONSORZIO

The Consorzio Tutela Vini Montefalco - Consorzio for the safeguard of Montefalco wines - was founded in 1981 to coordinate the local companies in the constant search of quality, by means of instruments aimed to value and promote local wines.



26

P A G E

27

P A G E

Montefalco is at the top of the State for its wines

Calandri

"GEOGRAPHICAL, HISTORICAL, STATISTICAL
ESSAY OF THE PAPAL TERRITORY"
SEC. XIX

The Consorzio has the task of guaranteeing the high production standards and promoting Montefalco Sagrantino DCG and Montefalco DOC around the world.

The main goal is to consolidate the fame gained by the wines of Montefalco area, pursuing top quality, identity and typicality as the only way to success.

Recently, the Consorzio has also been entrusted with the protection of the appellation 'DOC Spoleto', focused on the production of white wines made from the local variety Trebbiano Spoletino.

The Consorzio Tutela Vini Montefalco, therefore, promotes, values and protects, through its members, an increasingly diverse and important range of wines.

MONTEFALCO

LAND OF WINE

Montefalco, together with the other towns embraced by the appellation that is named after it and Spoleto, has always been a great "land of wine", as evidenced by the many historical documents which tell of its hills particularly suited to viticulture.

The recent evolution of Montefalco wine offer, with a rising confidence in different varieties and wine styles, is hence in harmony with the local tradition.

There are evidences of the presence of vines in 1088 already and numerous documents - dated back to the 13th century - prove the care for viticulture even in town and in the vegetable gardens, thus drawing an original agrarian structure still proved today by an incredible circuit of historic vines. From the first half of the 14th century the local laws began to protect vines and wines with entire chapters of municipal statutes.

In 1622 Boncompagni cardinal, related to Perugia, severely exacerbated the sanctions established by the municipal statute, even imposing "the punishment of the gallows for any person who had cut the grape vine". In the 19th century Calandri, in its "Geographic, historical, statistical Essay of the Pontifical territory", mentions Montefalco "at the top of the State for its wines".

In 1925, at the Wine Exhibition of Umbria, the town was defined as the most important wine center of the region ("Montefalco occupies the first place in the culture of the specialized viticulture"). Historical evidences prove the complexity of local production with wines ranging from whites to reds, including both dry and sweet Sagrantino.

Sagrantino is the grape symbol of this territory, bastion of authenticity and essence of this extraordinary terroir, but it is not the only one: a primus inter pares, so demonstrating the area's vocation to produce great wines and revealing a territory with multiple potentials both for reds and whites.

Beyond the single interpretations, what comes out the glass is a common trait and an innate aptitude, of Montefalco and the surrounding lands, to welcome the vineyard and make it express at its best. Here numerous native varieties and appellations, linked to both red wines and whites, flourish, so creating an increasingly exciting and colorful map.

28

P A G E

WINE, CULTURE, GOOD FOOD AND LIFE QUALITY

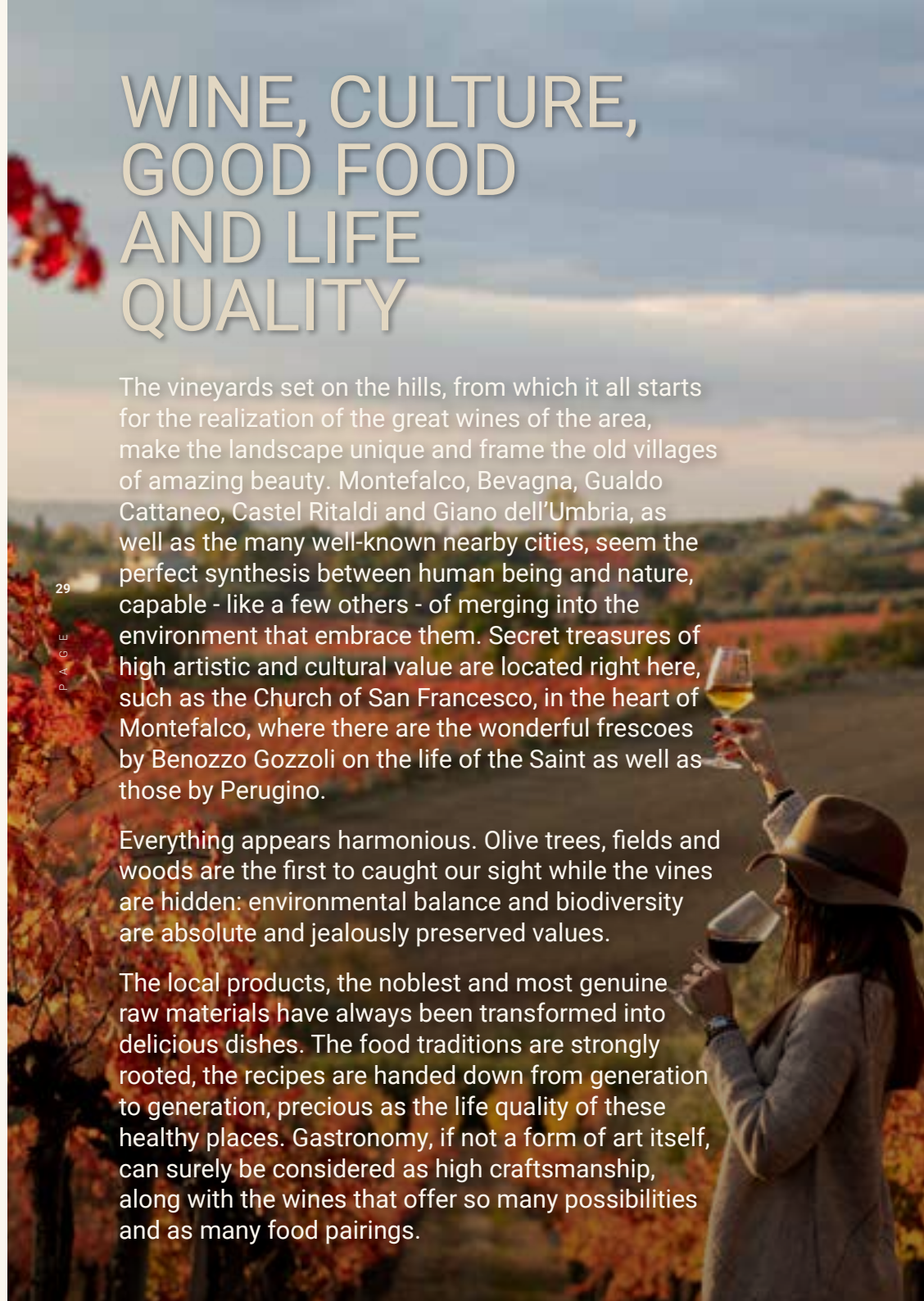
The vineyards set on the hills, from which it all starts for the realization of the great wines of the area, make the landscape unique and frame the old villages of amazing beauty. Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi and Giano dell'Umbria, as well as the many well-known nearby cities, seem the perfect synthesis between human being and nature, capable - like a few others - of merging into the environment that embrace them. Secret treasures of high artistic and cultural value are located right here, such as the Church of San Francesco, in the heart of Montefalco, where there are the wonderful frescoes by Benozzo Gozzoli on the life of the Saint as well as those by Perugia.

Everything appears harmonious. Olive trees, fields and woods are the first to caught our sight while the vines are hidden: environmental balance and biodiversity are absolute and jealously preserved values.

The local products, the noblest and most genuine raw materials have always been transformed into delicious dishes. The food traditions are strongly rooted, the recipes are handed down from generation to generation, precious as the life quality of these healthy places. Gastronomy, if not a form of art itself, can surely be considered as high craftsmanship, along with the wines that offer so many possibilities and as many food pairings.

29

P A G E





SAGRANTINO

SYMBOL OF MONTEFALCO

Few wines in Umbria, are able to represent the concept of terroir like Montefalco Sagrantino; Controlled and Guaranteed Designation of Origin (DOCG) that can be produced exclusively in the hilly territory of Montefalco and in part of the municipalities of Bevagna, Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria and Gualdo Cattaneo.

The wine varietal Sagrantino has existed in these parts from time immemorial and was, in fact, cultivated by the first Franciscan friars. It's then – clearly – a local variety.

The name itself derives from a recently discovered old and fascinating story.

13 February 1240, in an unknown Umbrian castle called 'Coccorone' (literally 'top of the hill'), some of the 'sacred' falcons favoured by Emperor Federico caught a deadly disease. Without any effective cure, the falcons seemed destined to die until the Emperor enlisted the expert help of Theodore of Antioch. His only solution was an infusion of sugar, alcohol and violet petals ('Violaceum') but indicated that there wasn't enough time to prepare it.

After some consideration, the decision was made to add violet petals to the local – and particularly sweet – wine for the sick birds of prey to drink. It worked! The sacred falcons were cured. For this reason, the wine most typical of Montefalco, is called 'Sagrantino' (from 'falco sagro' – sacred falcon). It also led to the city's name being changed to 'Montefalco' – 'il monte del falco' – 'falcon's mountain'.

In 1451, the infamous Florentine artist Benozzo Gozzoli, was commissioned by the Franciscans to paint a fresco on the apse of their church, possibly alluding to Sagrantino as the bottle of red wine on the knight of Celano's table in the frescoes dedicated to the life of St Francis.

1549 is hugely important as the year in which the first document to specifically mention Sagrantino was discovered (*an order of Sagrantino must by the Jew Guglielmo, merchant of Trevi, and his wife Stella*).

During the 'Esposizione Umbra' – the Umbrian exhibition – of 1899, Sagrantino received official recognition as a dessert wine or wine for a 'superior meal'.

An interesting read of S. Martini from 1908 speaks of a priest called Tiburzi as the father of modern, specialised viticulture in Montefalco in the early 9th century, a period in which great attention was given to the renewal of vineyards to guarantee the best wine production.

In 1915, Franzi reconnects to the remote history of Sagrantino, confirming that "it was selected within the convent gardens by the first followers of St. Francis, and then spread across the surrounding territories".

Like many other great pearls of international wine world, even the most remote history of Sagrantino is linked to the production of sweet wines. It is however the recent "dry" version that has legitimised this wine on the scene of the great Italian reds.

Thanks to this new course, Sagrantino has launched its contemporary history, obtaining the DOC recognition in 1979 and the DOCG one in 1992. A path in progress, yet increasingly clear, aware and mature, able to highlight different stylistic variations albeit within an unmistakable "Mediterranean" trait intensity, power and extraordinary potential for ageing.

A DIFFERENT GRAPE FOR A DIFFERENT WINE

Sagrantino grapes impart to the wine very distinctive flavors and characteristics. To make this variety unique, however, it is not only its composition but also the area in which it is grown, which allows it to slowly ripen and withstand to the drought-stricken climatic conditions.

The thick and rich in polyphenol skin is a peculiar characteristic of this variety. As evidenced by the research led by the Agricultural Institute of San Michele all'Adige, commissioned in 2008 by the Consorzio di Tutela Vini Montefalco, the tannins of **Sagrantino** are not only quantitatively significant but also "characteristic"; studies have shown that they are made up of compounds that make them less astringent than those of all other red wine grapes.

The general conclusion of this study is that **Sagrantino** is a world leader for quantity and quality of polyphenols, having such a prestigious tannic shape, capable of expressing tenacity and finesse, structure and great potential of ageing.

Even the varietal aroma of **Sagrantino** is different. Most of the available substances are linked to sugars and form the so-called "aroma precursors", whose profile differs, for intensity and quality of the individual components, from that of the most common non-aromatic grapes. This special combination of polyphenols and aromas leads to different wines, absolutely "unique" when combined with the characters impressed by the territory of Montefalco.

THE TRADITIONAL GRAPES OF THE TERRITORY

Not only Sagrantino. The mild hills around Montefalco, Bevagna, Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria and Gualdo Cattaneo have always demonstrated an

extraordinary harmony with vine and wine on several fronts and thanks to the contribution of numerous native varieties.

The tradition is multi-faceted: next to the grape symbol of the area, there are others of exceptional value such as Trebbiano Spoletino and Grechetto, among the white grapes, and Sangiovese among the black ones.

Sangiovese, able of characterizing the most important wines of central Italy, gets here some unique features. The soils composition and the climate conditions impart color, structure and body, without losing the innate finesse as well as the depth and the acidity that the variety can boast. Grechetto, undoubtedly the most cultivated variety in Umbria, identifies the history of local viticulture and the main traits of the regional wine. Beyond the ampelographic differences, it is a grape with a pronounced character, generous, capable of rich and tasty wines with an evident Mediterranean imprint. In short: strong and pride whites, with evident structure and power along with a certain acidity.

TREBBIANO SPOLETINO IDENTITY AND CLASS

Trebbiano Spoletino is an ancient white grape variety of great charm and personality. More than other varieties it reveals the ancient and almost primordial side of Umbrian viticulture. It is enough to get down from the hills of Montefalco towards Spoleto going across the luxuriant valley to grasp what such a cultivar represents for the most intimate tradition of this land. Here it is quite common to find big grapevines, often centennials and ungrafted, sometimes staked to maple trees, elms and ash trees, which stand out among the flat and variegated vegetable gardens. Nowadays the trellised vineyards, especially up the hills, cover a portion which is not less significant than the one occupied by the old "alberate" on plain.

The relevance of Trebbiano Spoletino is supported by several sources, in addition to the stories told by the old farmers, who describe it enthusiastically.

Francesco Francolini, director of the Spoleto itinerant professorship, one of the most attentive scholars of the variety in the past, used to describe it as the favorite one among farmers as "very strong and very resistant to diseases" (1908). In the proceedings of the great "Regional Exhibition of Wines and Oils" held in Montefalco in September 1925, Spoletino is reported in the group of the most planted vines ("the rutilant and generous Trebbiano of the valley of Spoleto..."). It is also worth mentioning the reconnaissance made by the National Commission, established by the Ministry for the ampelographic study of the main grape varieties grown in

Italy in 1966. Regarding the Trebbiano Spoletino, it is said to be “among the vines to be planted in future on the plain areas and on the hills of the province of Perugia (...), essential for the area of Spoleto”. A precise description of the variety, “distinct from Trebbiano Toscano”, can be found in the work “Grapes and wines of Umbria” by Francesco Ascani (1974).

Along with scientific publications, there are important evidences in literature. Among the most interesting ones there is that by Marziale, in the first century AD, who mentions Spoleto wine for the first time and compares it to the historical Falerno. A clear proof of Spoletino’s potential for ageing:

“De Spoletinis quae sunt cariola lagonis malueris quam si musta Falerna bibas”
You will prefer the old wine from the Spoleto amphora rather than the Falerno must
More recently, Luigi Pompilj (“In Spoleto between the nineteenth and twentieth centuries”, 1966) reminds us that Giosuè Carducci himself had a dinner during his visit to the Springs of Clitunno, “based on trout watered with Trebbiano”.

Many others available documents attest to the centennial rooting of Trebbiano Spoletino in the area, but to get the picture of current vicissitudes it is better focus on the most recent years.

THE ORIGINALITY OF SPOLETINO

Trebbiano Spoletino is, first of all, a vigorous variety, resistant to most diseases. The harvest is carried out, according to the areas and the relative vineyard management, between the end of September and the last week of October, in some cases even during the first ten days of November. Contrary to what usually happens, the late-ripening plots are those located on the plain, colder and humid, while the specialized slopes usually favor the achievement of optimal sugar levels a few weeks in advance. The thick skin makes it more resistant also in the most irregular years but even the hot and arid years are generally not a big issue also thanks to the high vigor and its natural acidity. These are the key features which outline the originality and the qualities of Trebbiano Spoletino, a truly unique variety. No other white grape varieties have such traits in central Italy, where whites generally reveal a more “horizontal” profile which relies on the savory trait rather than on “vertical” acidity. But the strengths of Trebbiano Spoletino are not limited to the Nordic aromas and the quite high level of acidity: it is an extremely eclectic and versatile grape, suitable to different stylistic interpretations and types of wine.

Generally, the wines obtained from this grape are two-dimensional: on the one hand the richness, unusual at these latitudes, in terms of fresh aromas, acidity and a citrus vein, on the other a territorial consistency that goes through more familiar atmospheres made of fruit concentration, structure and a savory character. The aromas range from ripe or fresh fruit to balsamic notes, along with tropical and citrus tones, always enriched by a certain minerality and a smoky trace that intensifies with aging.





THE WINE

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Wine symbol of Montefalco and neighboring hills, it is the essence of these lands, of those who work them and of their most ancient traditions. Made 100% with the grape from which is named after, it demonstrates extraordinary depth, complexity and length. Precisely for this reason it needs to be matured in cellar and aged in bottle for long to fully express its unique character.

BLEND: 100% Sagrantino

FOOD PAIRINGS: faged cheese, steaks, stewed and braised meats, noble game.

SERVICE TEMPERATURE: 18° C

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG

From Sagrantino grape is also produced the traditional passito. The bunches are carefully sorted and dried on racks for at least 2 months; then it is vinified by fermenting the must with the skins. The final wine is very characteristic because, despite being a dessert wine, it still offers a partially dry sensation.

BLEND: 100% Sagrantino

FOOD PAIRINGS: meditation wine that also goes well with aged cheeses, biscuits and pies, dark chocolate.

SERVICE TEMPERATURE: 12° C

36

P A G E

MONTEFALCO ROSSO DOC

A great wine of this territory for intensity and personality, able to combine structure and elegance, complexity and approachability. The principal grape is Sangiovese, which has always been the protagonist of the hills around Montefalco, capable of original results, strictly adhering to the characteristics of the territory. A traditional wine, indeed, blended with Sagrantino and other black-grapes varieties.

BLEND: 60-80% Sangiovese, 10-25% Sagrantino, 0-30% other grapes

FOOD PAIRINGS: complex first courses, stuffed pasta, steak and roast beef, medium-aged cheeses, pizza, fish soups.

SERVICE TEMPERATURE: 16° C

MONTEFALCO BIANCO DOC

White wine of character and personality shaped by the depth of Trebbiano Spoletino, the white grape more intimately close to the local tradition. It is captivating, rich in aromas, dynamic and bodied, it is a wine that can be appreciated when young but it also has good potential for aging.

BLEND: Minimum 50% Trebbiano Spoletino, 0-50% other grapes

FOOD PAIRINGS: starters, soups, risotto, fish and white meat, carpaccio, prosciutto and salami, sushi.

SERVICE TEMPERATURE: 10 ° C

MONTEFALCO GRECHETTO DOC

White wine mainly made from Grechetto, one of the most cultivated indigenous grapes in Umbria, it has intense aromas, it is structured with a good alcohol level and zesty acidity.

BLEND: Minimum 85% Grechetto, 0-15% other grapes

FOOD PAIRINGS: starters, prosciutto and salami, fresh cheeses, first courses, cereals and legumes soups, salty pies, stews.

SERVICE TEMPERATURE: 10° C

37

P A G E





SPOLETO BIANCO DOC

A white wine made from a minimum 50% Trebbiano Spoletino and other non-aromatic white grapes allowed in Umbria region, up to 50%.

BLEND: Minimum 50% Trebbiano Spoletino, 0-50% other grapes

FOOD PAIRINGS: appetizers, grilled fish, soups, fresh cheeses

SERVICE TEMPERATURE: 10° C

SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO DOC

A wine which fully reflects the Spoleto tradition, given that it must be minimum 85% Trebbiano Spoletino, the native variety of this territory. A white wine with fresh and welcoming aromas, it is intense and bodied on the palate, characterized by a long finish. Can be appreciated when young but it also offers a great potential for ageing. Spoleto Trebbiano Spoletino DOC can also be produced in the "Superiore" version: in this case, however, a superior alcohol content and a higher extract level are required. It is intense on the nose and smooth on the palate, it has a good body and a very long finish.

BLEND: Minimum 85% Trebbiano Spoletino, 0-15% other grapes

FOOD PAIRINGS: starters, meat based first course, grilled fish, cereals and legumes soups, medium-aged cheeses

SERVICE TEMPERATURE: 10° C

SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO SPUMANTE DOC

Trebbiano Spoletino is extremely versatile and thanks to its marked acidity is also ideal for the production of sparkling wines. From this traditional variety, original bubbly wines originate: fragrant, rich in aromas of citrus fruits and boulangerie.

BLEND: Minimum 85% Trebbiano Spoletino, 0-15% other grapes

FOOD PAIRINGS: appetizers, deep fried food, fresh cheeses

SERVICE TEMPERATURE: 8° C

SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO PASSITO

The thousand aptitudes of Trebbiano Spoletino, including the ability to ripen slowly without losing acidity, makes it perfect for the production of dessert wines too. Those are amazing both on the nose and on the palate thanks to a pronounced intensity of numerous and fine aromas and flavors, a good balance and a guaranteed potential for ageing.

BLEND: Minimum 85% Trebbiano Spoletino, 0-15% other grapes

FOOD PAIRINGS: fresh cheeses, biscuits, leavened cakes or pastries

SERVICE TEMPERATURE: 8° C



PRODUCTION AREAS

PRODUCTION AREA OF THE DOC AND DOCG WINES OF MONTEFALCO

The geographical area of production of Montefalco encompasses the entire municipal territory of Montefalco from which is named after and part of Bevagna, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi; all in the province of Perugia, in the heart of Umbria. It is a very small production area, with gentle slopes surrounded by ancient medieval villages.

PRODUCTION AREA OF DOC SPOLETO WINES

The grapes for the production of wines that fall under the Spoleto DOC must be grown in the area delimited by the disciplinary: the entire territory of the municipality of Montefalco and part of those of Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Spoleto and Trevi. All the municipalities are located in the province of Perugia, alternating valleys and mild hills.

TERRITORIAL AND CLIMATIC CONDITIONS OF MONTEFALCO AREA

The soils composition in Montefalco production area, with slight variations from place to place, are mainly calcareous-clay, sometimes deeper and sometimes lighter, with limited presence of skeleton. The altitude ranges from 220 to 472 meters a.s.l., while slope and exposures are variable, so creating a puzzle of microclimates and conditions.

THE PRODUCTION AREA IS CHARACTERIZED, IN TERMS OF SOIL COMPOSITION, BY 4 SUB-ZONES:

1. *Fluvial - lacustrine conglomerates*: yellow sands with some cemented conglomerates (Plio - Pleistocene). There are remarkable outcrops all around Montefalco, at S. Clemente, Camiano, Turrita, Cerrete, Pietrauta, Vallo, S. Quirico.
2. *Clays and lacustrine sands (Plio - Pleistocene)*: under Limigiano, south-west of Bevagna, in Bastardo, Cantinone and south of Turrita, up to Torregrosso.
3. *Alluvial*: current and recent alluvial layers along with those at the lower terrace, predominantly sand-pebbly (Holocene), correspond to the plain surfaces with an extension (in a transverse direction) ranging from a few hundred meters to a few kilometers (such as in Cantalupo, Bevagna, La Bruna), and more ancient deposits of raised terraces from 5 to 50 meters, on the current riverbed (Pleistocene) as well as at south-west of Montefalco (Madonna della Stella).
4. *Marls*: large areas present outcrops of rocks from the Miocene age; there are yellowish sandstones and greyish silt marls, usually in regular alternation, typical of the marl-arenaceous formation (of Tortonian - Langhiano), and other similar lithotypes (Bisciario). There are also sandstones attributable to the formation of Macigno (Langhiano - Oligocene), levels and lenses, of variable size and power, greyish silty clays, marls (like polychrome schists), limestone, calcarenites and calcirudites (type Nummulitic).

The climate is substantially Mediterranean - sub-continental, with warm but not arid summers and cold winters, average level of rainfalls. On average, summer temperatures range between 18 and 23 ° C and winter ones between 4 and 6 ° C; annual rainfalls are between 750 and 1300 millimeters, with maximum levels in summer and minimum levels in autumn.

TABLE SUMMARISING THE REGULATIONS AROUND PRODUCTION

	MAXIMUM YIELD		MINIMUM TOTAL ACIDITY	MANDATORY AGEING	
	GRAPE	WINE		TOTAL	WOOD
SAGRANTINO	80 ql/ha	65%	4,5 g/l	37 months from 1 December to harvest, of which the last four are in bottles	12 months
SAGRANTINO PASSITO	80 ql/ha	35%	4,5 g/l	37 months from 1 December to harvest, of which the last four are in bottles	-
MONTEFALCO ROSSO	110 ql/ha	70%	4,5 g/l	18 months from 1 November to harvest	-
MONTEFALCO ROSSO RISERVA	110 ql/ha	70%	4,5 g/l	30 months from 1 November to harvest	12 months
MONTEFALCO BIANCO	120 ql/ha	70%	5,0 g/l	-	-
MONTEFALCO GRECHETTO	120 ql/ha	70%	5,0 g/l	-	-
SPOLETO BIANCO	var.	70%	5,0 g/l	-	-
TREBBIANO SPOLETINO	var.	70%	5,0 g/l	-	-
TREBBIANO SPOLETINO SUPERIORE	var.	70%	5,0 g/l	at least 3 months in bottles	-
TREBBIANO SPOLETINO SPUMANTE	var.	70%	6,0 g/l	-	-
TREBBIANO SPOLETINO PASSITO	var.	40%	4,0 g/l	-	-

42

P A G E

QUALITATIVE EVALUATION OF THE MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG VINTAGES

2020	★★★★★
2019	★★★★★
2018	★★★★
2017	★★★
2016	★★★★★
2015	★★★★★
2014	★★★
2013	★★★★
2012	★★★★
2011	★★★★
2010	★★★★
2009	★★★★
2008	★★★★★
2007	★★★★
2006	★★★★
2005	★★★★★
2004	★★★★
2003	★★★★
2002	★★
2001	★★★★
2000	★★★★
1999	★★★★
1998	★★★★★
1997	★★★★
1996	★★★
1995	★★★★
1994	★★★
1993	★★★★
1992	★
1991	★★★
1990	★★★★★
1989	★★
1988	★★★★
1987	★★★
1986	★★
1985	★★★★★
1984	★★
1983	★★★
1982	★★
1981	★★★
1980	★★★
1979	★★★
1978	★★
1977	★★★
1976	★★
1975	★★

43

P A G E

EVALUATION IN CENTS	
2020	96/100
2019	95/100
2018	92/100
2017	88/100
2016	95/100



EVALUATION OF PREVIOUS VINTAGES
www.consorziomontefalco.it
 EVALUATION VINTAGES

The evaluation is expressed by number of stars and corresponds to the following classification:

VINTAGE LEGENDA

- ★★★★★ OUTSTANDING
- ★★★★ EXCELLENT
- ★★★ GOOD
- ★★ FAIR
- ★ INSUFFICIENT

