



Stavolta gli assaggiatori di *Civiltà del bere* si sono cimentati nella degustazione di ben 29 tra i più rappresentativi Montefalco Sagrantino compresi tra le vendemmie 2011 e 2006. La prima impressione è stata quella di una certa coerenza organolettica tra i campioni assaggiati, che testimonia l'esistenza di un preciso legame tra vino-vitigno-territorio, legame che si è perso invece per alcune grandi denominazioni e che si spera vanga mantenuto in futuro per il Montefalco Sagrantino. Ma vanno aggiunte un paio di considerazioni. Da un lato si è percepita una dualità di approcci stilistici: uno più classico, austero, d'impronta leggermente ossidativa; l'altro più moderno e foriero di vini più beverini anche senza lunghi invecchiamenti. In seconda battuta, gli assaggi hanno evidenziato una forte importanza del fattore annata: sugli scudi la 2010, dai nettari tonici, freschi, dal grande potenziale evolutivo; dietro la lavagna la 2009, dai Sagrantino surmaturati. Un plauso alla chicca 2006, degustato nel momento del suo maggior fulgore.



1° LE CIMATE

Montefalco Sagrantino Docg 2010

via Cecapecore 41

06036 Montefalco (Perugia)

348.38.52.165 info@lecimate.it

www.lecimate.it

Le Cimate

L'azienda comprende 28 ettari vitati nel territorio di Montefalco. La proprietà è della famiglia Bartoloni che nel 2011 ha dato vita a questo progetto enologico per produrre etichette da uve rigorosamente autoctone, capaci di raccontare questo territorio unico **Uva Sagrantino 100% Gradi 15% vol. Prima annata 2008** **Composizione del suolo** argilloso **Esposizione delle vigne** sud-est **Vinificazione e affinamento** fermentazione di 25 giorni in acciaio, malolattica svolta, poi maturazione di 2 anni in barrique e 1 anno in bottiglia **Acidità totale** 5,5 g/l **pH** 3,5 **Estratto secco** n.d. **Bottiglie prodotte** 8.000 **Prezzo** 27,50 euro

Descrizione naso ampio, floreale e speziato, fine e armonico, dai ricordi di fragoline e camomilla, incenso orientale e mentolo, note ferrose, terriccio e foglie di tabacco. Palato equilibrato, fresco e quasi salino, dalla trama tannica levigata e setosa, con lungo finale liquorizoso. Sagrantino paradigmatico **Voto** 94/100



2° ADANTI

Il Domenico, Montefalco Sagrantino Docg 2006

via Belvedere 2 - 06031 Bevagna (Perugia)

0742.36.02.95 info@cantineadanti.com

www.cantineadanti.com

Azienda Agricola Adanti

L'azienda, nata negli anni Sessanta del secolo scorso, si estende per 40 ettari (di cui 30 a vigneto) nelle zone collinari di Arquata e Colcimino, particolarmente vocate alla coltivazione della vite e dell'ulivo. Oggi a capo della Cantina ci sono Pietro, Daniela e Donatella Adanti, che portano avanti con impegno l'eredità del fondatore Domenico **Uva Sagrantino 100% Gradi 14% vol. Prima annata 2005** **Composizione del suolo** argilloso-calcareo con presenza di scheletro **Esposizione delle vigne** ovest **Vinificazione e affinamento** fermentazione in acciaio a temperatura controllata, macerazione di 30 giorni e malolattica svolta in acciaio, affinamento di 36 mesi in botte grande, poi in bottiglia per altri 36 mesi **Acidità totale** 5,6 g/l **pH** 3,6 **Estratto secco** 31 g/l **Bottiglie** 6.000 **Prezzo** 33 euro

Descrizione l'etereo bouquet si apprezza per i sentori più fragranti di ciliegie ed erbe aromatiche, per quelli tostati di vaniglia, per le note terziarie di incenso e cenere; l'entrata è morbida e voluminosa, più vibrante grazie all'acidità e ai tannini che, per nulla a fine corsa, sono ancora vigorosi. Finale sapido, netto, asciutto. Un nettare da godere ora! **Voto** 92/100



2° TABARRINI

Colle alle Macchie, Montefalco Sagrantino Docg 2010

frazione Turruta

06036 Montefalco (Perugia)

0742.37.93.51 info@tabarrini.com

www.tabarrini.com

Tabarrini

@tabarrini

L'azienda è di proprietà della famiglia Tabarrini, che si dedica alla viticoltura da ben quattro generazioni, ma solo dagli anni Novanta ha deciso di occuparsi direttamente

anche dell'imbottigliamento e della vendita di vino in bottiglia. Oggi è retta da Giampaolo Tabarrini, enologo impegnato in prima persona anche nella riscoperta del Trebbiano spoletino **Uva Sagrantino 100% Gradi 15% vol. Prima annata 2003** **Composizione del suolo** argilloso **Esposizione delle vigne** sud **Vinificazione e affinamento** fermentazione in acciaio inox, poi 3 anni di maturazione in botte grande e 18 mesi in bottiglia **Bottiglie** 3.000 **Prezzo** 42 euro

Descrizione il complesso ventaglio olfattivo si articola su note leguminose: frutto del tamarindo; fruttate: fragoline; vegetali: erbe aromatiche. Escono poi ricordi di prugne secche, cuoio, tabacco. Il palato è dinamico e fresco, sapido, chiude lungo e amaricante. Ex aequo col precedente, è vino già godibile oggi, ma che avrà una virtuosa parabola evolutiva **Voto** 92/100

1°



2°



2°

