



L'Anteprima A Montefalco e Trebbiano Spoletino



Una denominazione in cui il nome del Comune è stato preceduto da una "A", con l'idea di un moto a luogo, volto a valorizzare il territorio vocato alla produzione di vini di qualità

I VINI CHE PROPONIAMO IN QUESTA RUBRICA SONO CLASSIFICATI IN MONTEFALCO BIANCO, SPOLETO DOC TREBBIANO SPOLETINO, UMBRIA IGT. Da quando la Spoleto DOC, in particolare, è stata riconosciuta nel 2011, la visibilità di questi vini sulle maggiori guide enologiche è cresciuta dapprima lentamente, per poi avere negli ultimi anni una sempre maggiore presenza grazie alla divulgazione fatta dal Consorzio di Montefalco che tutela questa Denominazione. La varietà ha un grappolo di medie dimensioni, compatto, con acini a buccia maculata di colore giallo-verde. Questa tipologia d'uva consente di produrre vini freschi ed eleganti, ma allo stesso tempo complessi e verticali, dalla acclarata longevità.

I commenti dei produttori

"Il terreno del vigneto da cui ottengo Poggio del Vescovo – spiega Gianluca Piernera, titolare di Cantina Ninni – è inerbito naturalmente, in quanto alla base dei ceppi non viene eseguita nessuna pratica di diserbo, non viene mai concimato. La vite è aiutata solo durante la fase vegetativa con prodotti naturali. Tutti i trattamenti che eseguo in vigna sono esenti da pesticidi sistemici: solo prodotti consentiti in agricoltura biologica. Dal vigneto arriva in cantina un prodotto che ha solamente bisogno di riposare e maturare in modo naturale, per poi essere imbottigliato senza venire filtrato". "Per questo vino prodotto da uve Trebbiano Spoletino iniziamo con la genesi del nome 'Birbantéo', che è

l'anagramma della parola 'Trebbiano'. Noi non possiamo rivendicare la DOC, perché sebbene le uve provengano dall'areale della DOC la vinificazione avviene nella cantina che risiede nel comune di Bevagna, escluso dal disciplinare di produzione della DOC. La prima annata prodotta di questa etichetta è stata la 2018, dato che avevamo riscontrato la capacità evolutiva del vitigno già vinificandolo in acciaio. Lo abbiamo ritenuto degno di essere scelto inizialmente per una prova di vinificazione in legno. Per noi Surlie rappresenta quanto appena descritto: una lunghissima permanenza sulle fecce fini che arricchiscono il vino aumentando il suo volume gustativo", commenta Paolo Presciutti di Mevante.





5 INTERPRETAZIONI DI VINI BIANCHI DA TREBBIANO SPOLETINO E NON SOLO

Assaggi
23

Così esordisce Liù Pambuffetti di Scacciadiavoli: "Che il vitigno Trebbiano Spoletino sia di elevato interesse enologico è ormai un fatto certo. È un vitigno antico, riscoperto recentemente. Noi abbiamo iniziato a puntare su di lui piantando il primo vigneto 8 anni fa. La prima annata è stata la 2019, uscita nel 2021. Abbiamo introdotto l'idea della macerazione fin da subito, con una piccola percentuale, cioè con 10 ettolitri sui 37 totali. Nelle annate successive abbiamo aumentato la parte macerata arrivando al 50%. Nel vino ottenuto abbiamo trovato ciò che cercavamo: complessità di profumi, potenziale e freschezza arricchita dai tannini della macerazione".

"Alla fine degli anni Novanta – spiega Andrea Cecchi, titolare delle Tenute della Famiglia Cecchi – abbiamo investito in Umbria, nel territorio del Montefalco Sagrantino, riconoscendo nel connubio tra vitigno Sagrantino e territorio di elezione quei fattori alla base della qualità ottenuta nelle altre toscane. La natura dei terreni, il materiale utilizzato per l'impianto e la cura con la quale vengono seguite le varie fasi vegetative della vite prima e quelle produttive poi hanno determinato le condizioni ideali per la nascita di vini di grande spessore di forte tipicità varietale, Montefalco Bianco appunto, oltre a Montefalco Sagrantino, Montefalco Rosso".

"Abbiamo realizzato – commenta Riccardo Pongelli Benedettoni, titolare con Ivan Vincareti di Tenuta di Saragano – la prima annata del nostro Montefalco Bianco DOC nel 2020. Nella composizione del vino inseriamo una percentuale del 30% di Grechetto, in quanto è dettato dal Disciplinare del Montefalco Bianco che richiede, oltre al Trebbiano Spoletino, una percentuale di altra uva a bacca bianca non aromatica. Il nostro vigneto è di 1 ettaro, in un contesto collinare con buona pendenza, contornato da boschi, con operazioni in vigna tutte manuali. L'azienda, con i suoi 15 ettari vitati, è totalmente biologica, certificata Icea sin dal 1997 e interamente circolare. Anche la concimazione avviene con il letame delle nostre vacche chianine che si alimentano nei nostri prati".

Cantina Ninni – Frazione Terraia – Spoleto (PG)

Poggio del Vescovo Spoleto DOC Trebbiano Spoletino 2021

Da un vigneto di 20 anni di Trebbiano Spoletino, su terreno in prevalenza argilloso con substrati di marna, ricco di minerali. Questo impianto è soleggiato per l'intera giornata, con una leggera brezza sempre presente. La vinificazione avviene in acciaio, a partire dalla fermentazione: avviata rigorosamente con lieviti autoctoni, poi affina per 10 mesi in acciaio, seguito da altri 3 dopo la messa in bottiglia. Nel calice ha un colore giallo paglierino, con note di fiori bianchi e camomilla all'olfatto, poi sfuma su note di cedro, seguito da sentori di idrocarburi percepibili ma ancora contenuti. In bocca ha freschezza, sapidità, eleganza, una bella persistenza con retrogusto di camomilla e cedro.



Mevante – Bevagna (PG)

Birbantéo Surlie Umbria Bianco IGT DOC 2019

Da solo Trebbiano Spoletino e vigne di 15 anni, su suoli argillosi con formazioni calcaree, viene ottenuta quest'espressione lasciata a lungo sui lieviti. Dopo una vendemmia manuale in cassetta, per la vinificazione i mosti fermentano in tonneau di rovere francese da 500 l. Successivamente rimangono a contatto con le fecce fini per diversi mesi, utilizzando la tecnica del batonnage, lasciando maturare il vino per circa 15 mesi totali nella botte. Dopo l'imbottigliamento affina per altri 12 mesi in bottiglia. Dopo un colore giallo dorato, al naso presenta sentori delicati di fiori bianchi, seguiti da pesca a polpa gialla, per poi chiudere balsamico. Al palato ha sapidità, freschezza, avvolgenza, finezza, con una lunga persistenza.



Scacciadiavoli – Località Cantinone – Montefalco (PG)

Trebbiano Spoletino Spoleto DOC 2021

Da 100% Trebbiano Spoletino, ottenuto da un vigneto di 3 ettari, è stato interpretato con una vinificazione in anfora che rispetta le sue peculiarità, rafforzando il carattere espressivo della varietà con un affinamento in legno non tostato e anfora per almeno 9 mesi. Dopo l'imbottigliamento riposa in bottiglia per almeno altri 9. Esordisce nel calice giallo paglierino con lievi riflessi dorati, poi presenta un naso speziato, con paprica, curcuma, pepe bianco e di seguito erbe officinali e camomilla, frutta gialla e agrumi. All'assaggio ha buona acidità e freschezza, equilibrio, persistenza con un retrogusto di frutta e spezie. Il risultato è quello di un grande vino bianco da affinamento, capace di sorprendere a ogni sorso per ricchezza di sfaccettature.



Tenuta Alzatura – Vocabolo Alzatura – Montefalco (PG)

Cortili Montefalco Bianco DOC 2022 – Biologico

Prodotto con solo Trebbiano Spoletino, su suoli di medio impasto con una buona presenza di calcare, vuole essere un omaggio alla tradizione umbra di piantare questa varietà nei cortili delle case, i luoghi tradizionalmente dedicati alla convivialità. Dopo un giallo paglierino con luce dorata, brillante nel calice, ha un naso con profumi di frutta a polpa bianca, seguito da lievi sentori di frutta secca, poi sfumature di fiori bianchi floreali, da cui emergono anche tenui sentori di frutta secca. La bocca rivela una freschezza croccante, di grande eleganza e chiude in maniera pulita, con un finale dalla lunga persistenza su note di fiori bianchi.



Tenuta di Saragano – Saragano – Gualdo Cattaneo (PG)

Saragano Montefalco Bianco DOC 2021 – Biologico

Da Trebbiano Spoletino al 70% e Grechetto di Todi per il restante 30%, provenienti da un vigneto di 9 anni, a un'altitudine di 420 m, su suoli argillosi-limosi. Dopo un colore dorato nel calice, derivante dalla raccolta tardiva vista la posizione del vigneto tra i più alti di tutto l'areale della denominazione, il naso spazia da note di frutta esotica, seguito da agrumi, per poi sfumare sul miele di acacia, con accenni di spezie dolci ed erbe aromatiche a chiudere. In bocca ha struttura, con un'ottima acidità, un tocco sapido, equilibrio, una buona persistenza con un ritorno di erbe aromatiche e frutta esotica.

