

EDIZIONE IT/EN  
ANNO 2026



# MONTEFALCO

TERRA PER IL VINO

MONTEFALCO LAND OF WINE



MONTEFALCO  
CONSORZIO TUTELA VINI



**PUBBLICAZIONE 2026**  
**PUBLICATION 2026**

**Testi / Copy: Antonio Boco**  
**Fotografia / Photo: Pier Paolo Metelli**  
**Grafica e Impaginazione / Graphic Design: Michela Bastianelli (O.G. Officina Grafica)**



# 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

2

Montefalco è al vertice  
dello Stato per i suoi vini

**Calandri**

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

**45 ANNI  
DI ATTIVITÀ  
118 SOCI  
66 CANTINE  
CONSORZIATE**



3

Nato nel 1981, il Consorzio riunisce produttori, viticoltori e imbottiglieri sotto un obiettivo comune: **trasformare l'eccellenza enologica locale in un simbolo riconosciuto nel mondo**. E lo fa ogni giorno, intrecciando **tradizione e innovazione**.

Il Consorzio vigila sul rispetto rigoroso dei disciplinari, garantendo **autenticità, qualità e tracciabilità**, porta i vini di Montefalco nelle principali fiere internazionali, organizza eventi, degustazioni e incontri con stampa e operatori. **Ogni iniziativa è pensata per raccontare non solo un vino, ma un'esperienza fatta di paesaggio, cultura e tradizione**.

Il Consorzio Tutela Vini Montefalco è l'anima organizzata di un territorio straordinario: **protegge, valorizza e racconta vini unici**. È un **punto di incontro** dove le aziende collaborano, condividono conoscenze e affrontano insieme le sfide del mercato globale.

È grazie a questo lavoro corale se oggi, in ogni calice, non troviamo solo vino... ma un'intera identità da scoprire e vivere.

# MONTEFALCO

## TERRA PER IL VINO

Montefalco, insieme ai comuni delle denominazioni tutelate dal Consorzio, 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.

# 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. Scrigni 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.



# SAGRANTINO

## ANIMA DEL TERRITORIO

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 altri grandi perle dell'enologia 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, ma una ragnatela di uve e denominazioni, legate ai vini rossi quanto ai bianchi, capaci di svelare una mappa sempre più entusiasmante. Accanto alla varietà simbolo della zona ce ne sono altre di eccezionale valore come le autoctone Trebbiano Spoletino e Grechetto, tra quelle bianche, e Sangiovese, tra quelle a bacca nera, in un mosaico che colora i comuni in cui nascono e le loro

colline armoniose: Montefalco, Bevagna, Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria e Gualdo Cattaneo (per le denominazioni racchiuse sotto il cappello della DOC Montefalco e della DOCG Montefalco Sagrantino); così come Spoleto, con le rigogliose vallate dei comuni di Trevi, Campello sul Clitunno, Foligno, dalla straordinaria confidenza con la vigna e il vino, tornato oggi prepotentemente alla ribalta.

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 fierezza, capaci di struttura e potenza, spalla e tratto orizzontale.

# TREBBIANO SPOLETINO

## AUTENTICITÀ ANTICA E ATTUALE

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 Spo-

letto». 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

12

P A G I N A

## 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

## 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 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 18-26.5°C, quelle invernali tra i 4-6°C, mentre la media delle temperature delle mezze stagioni (primavera ed autunno) tra va dai 13 ai 15°. Le precipitazioni annue medie sono comprese fra 750 e 1200 millimetri, con minimo estivo e massimo autunnale (la media dei millesimi più recenti è di 826 millimetri). Dall'analisi dei dati raccolti nei 18 anni, si riscontra che i mesi più piovosi sono solitamente novembre, la cui media di piovosità si aggira sui 112 millimetri, seguito da maggio con una media di 90 millimetri di pioggia e da Ottobre con 86,39 millimetri.

# TABELLA RIASSUNTIVA

## DEI DISCIPLINARI DI PRODUZIONE

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

# VALUTAZIONE QUALITATIVA

## DELLE ANNATE DEL MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

2022	★★★★★
2021	★★★★★
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

2022	92/100
2021	94/100
2020	96/100
2019	95/100
2018	92/100



### DESCRIZIONE COMPLETA DELLE ANNATE

[www.consorziomontefalco.it](http://www.consorziomontefalco.it)  
VALUTAZIONE ANNATE

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

### LEGENDA ANNATE

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

# CANTINE CONSORZIATE

WINERIES MEMBER



## LEGENDA CANTINE

ADANTI 1  
 AGRICOLA CASTELGROSSO 2  
 AGRICOLA CUTINI 3  
 AGRICOLA MEVANTE 4  
 ALESSANDRINI ANDREA 5  
 ANTONELLI 6  
 ARNALDO CAPRAI 7  
 AZ. AGRICOLA DE CONTI 8  
 BENEDETTI & GRIGI 10  
 BENINCASA 11  
 BOCALE 13  
 BRIZIARELLI 14  
 BRUNOZZI 15  
 CESARINI SARTORI 16  
 COCCO ILARIA 17  
 COLLE CIOCCO 18  
 COLLE DEL MAGGHIO 19  
 COLLE DEL SARACENO 20  
 COLLE MORA 21  
 COLLE UNCINANO 22  
 CÒLPETRONI 23  
 DI FILIPPO 24

DIONIGI 25  
 FATTORIA COLSANTO 27  
 FONGOLI 28  
 FONTECOLLE 29  
 GIORGIO IANNONI SEBASTIANINI 31  
 GORETTI - FATTORIA  
 LE MURA SARACENE 32  
 IL GHEPPIO 33  
 LA FONTE 35  
 LA VENERANDA 36  
 LE CIMATE 37  
 LE THADEE 38  
 MILZIADE ANTANO -  
 FATTORIA COLLEALLODOLE 26  
 MONTIONI 41  
 MORETTI Omero 42  
 NINNI 43  
 PAOLO BEA 44  
 PARDI 45  
 PERTICAIA 46  
 PLANI ARCHE 47  
 RILÒ 1217 69  
 ROMANELLI 48

SCACCIADIAVOLI 49  
 SCHIPPA 50  
 TABARRINI 51  
 TENUTA ALZATURA - FAM. CECCHI 52  
 TENUTA BELLAFONTE 53  
 TENUTA BRANCALUPO -  
 LUNGAROTTI 40  
 TENUTA CLIVO DEL CARDINALE 54  
 TENUTA COLFALCO 55  
 TENUTA DI SARAGANO 56  
 TENUTA ROCCA DI FABBRI 57  
 TENUTE BALDO 58  
 TENUTE CASTEL SAVINO 30  
 TENUTE LUNELLI - CARAPACE 59  
 TERRA DI ROVO 60  
 TERRE DE LA CUSTODIA 61  
 TERRE DE' TRINCI 62  
 TERRE DEI NAPPI 63  
 TERRE DI CAPITANI 64  
 TERRE DI SAN FELICE 65  
 TUDERNUM 66  
 VALDANGIUS 67  
 VILLA MONGALLI 68

32 47

FIRENZE  
PERUGIA

PRINCIPALI  
DISTANZE  
CHILOMETRICHE

ROMA 159km  
FIRENZE 224km  
BOLOGNA 279km  
MILANO 490km  
PERUGIA 50km  
SPOLETO 29km  
TERNI 53km



Collemaiano  
Limigiano

24

Cannara

Limiti

SPELLO

Uscita SS75  
Foligno Nord

Vescia

FANO  
FABRIANO

Ponte S. Lucia

3

Pomonte

25  
Cantalupo

53  
Torre del Colle

35  
Cabro

Budino

FOLIGNO

4  
BEVAGNA

Corvia

CIVITANOVA  
MARCHE

19

63

68

67

61

64

23

42

43

46

37

49

50

56

55

58

59

60

62

65

66

69

70

71

72

11  
Torre di Montefalco

7

14

26

32

38

40

41

44

45

48

51

52

54

57

60

63

65

68

70

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

180

181

182

183

184

185

186

187

188

189

190

191

192

193

194

195

196

197

198

199

200

201

202

203

204

205

206

207

208

209

210

211

212

213

214

215

216

217

218

219

220

221

222

223

224

225

226

227

228

229

230

231

232

233

234

235

236

237

238

239

240

241

242

243

244

245

246

247

248

249

250

251

252

253

254

255

256

257

258

259

260

261

262

263

264

265

266

267

268

269

270

271

272

273

274

275

276

277

278

279

280

281

282

283

284

285

286

287

288

289

290

291

292

293

294

295

296

297

298

299

300

</

**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.it

**AGRICOLA CUTINI 3**

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

**BENEDETTI & GRIGI 10**

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

**BENINCASA 11**

Via Capro, 23 - 06031 Bevagna - T./F. 0742 450741  
cantina@aziendabenincasa.com - www.aziendabenincasa.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  
marketing@cantinebriziarelli.it - www.cantinebriziarelli.it

**BRUNOZZI 15**

Loc. Colle Arfuso, 2 - 06036 Montefalco - Cell. 328 9549774  
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 - sabatini.contoterzi@gmail.com  
www.agricolacolledelmaggio.it

**COLLE DEL SARACENO 20**

Fraz. Pietrauta 37/C - 06036 Montefalco - 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 - 333 8649171  
info@cantinadionigi.it - www.cantinadionigi.it

**FATTORIA COLSANTO 27**

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

**FONGOLI 28**

Località San Marco 67 - 06036 Montefalco - Cell. 392 3193233  
Cell. 348 2705948 - info@fongoli.com - www.fongoli.com

**FONTECOLLE 29**

Loc. Pietrauta - 06036 Montefalco - Cell. 392 1067605  
ducciopompili@gmail.com - www.fontecolle.com

**GIORGIO IANNONI SEBASTIANINI 31**

Loc. Camiano - Via Case Sparse, 23 - 06036 Montefalco  
Cell. 348 0639859 - 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  
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

**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](http://www.lecimate.it)

**LE THADEE 38**

Loc. Pietrauta, 25 - 06036 Montefalco - T. 0742 1970293  
Cell. 342 6113756 - info@lethadee.com - [www.lethadee.com](http://www.lethadee.com)

**MILZIADE ANTANO - FATTORIA COLLEALLODOLE 26**

Voc. Collealodole, 3 - 06031 Bevagna - T./F. 0742 361897  
Cell. 335 8342207 - info@fattoriacollealodole.com  
[www.fattoriacollealodole.it](http://www.fattoriacollealodole.it)

**MONTIONI 41**

Viale della Vittoria, 34 - 06036 Montefalco - T./F. 0742 379214  
Cell. 349 1290641 - info@gabrielemontioni.it  
[www.gabrielemontioni.it](http://www.gabrielemontioni.it)

**MORETTI OMERO 42**

Loc. San Sabino 19/20 - 06030 Giano dell'Umbria  
Cell. 331 5802280 - info@morettiomero.it - [www.morettiomero.it](http://www.morettiomero.it)

**NINNI 43**

Loc. Terraia, 60/A - 06049 Spoleto - Cell. 335 5450523  
info@cantinainnispoleto.com - [www.cantinainnispoleto.com](http://www.cantinainnispoleto.com)

**PAOLO BEA 44**

Voc. Cerrete, 8 - 06036 Montefalco - T. 0742 378128  
info@paolobea.com - [www.paolobea.com](http://www.paolobea.com)

**PARDI 45**

Via G. Pascoli, 7/9 - 06036 Montefalco - T./F. 0742 379023  
info@cantinapardi.it - [www.cantinapardi.it](http://www.cantinapardi.it)

**PERTICAIA 46**

Loc. Casale - 06036 Montefalco - T. 0742 379014  
Cell. 376 2553216 - info@perticaia.it - [www.perticaia.it](http://www.perticaia.it)

**PLANI ARCHE 47**

Strada Fontenuovo Piano Tevere, 7 - 06132 Perugia  
Cell. 347 2950322 - 392 1932136  
elena.planiarche@gmail.com - [www.planiarche.it](http://www.planiarche.it)

**RILÒ 1217 69**

Fraz. Poggio Turri, 1 - 06036 Montefalco (PG) - Cell. 338 2685883  
Cell. 349 3141874 - rilo1217@libero.it - [www.rilo1217.it](http://www.rilo1217.it)

**ROMANELLI 48**

Loc. San Clemente n. 129/A - 06036 Montefalco  
T./F. 0742 371245 - Cell. 347 9065613 - info@romanelli.wine  
[www.romanelli.wine](http://www.romanelli.wine)

**SCACCIADIAVOLI 49**

Loc. Cantinone 31 - 06036 Montefalco - T. 0742 371210  
info@scacciadiavoli.it - [www.scacciadiavoli.it](http://www.scacciadiavoli.it)

**SCHIPPA 50**

Via Villa del Marchese - Gualdo Cattaneo - T. 075 9869580  
Cell. 335 8348032 - mariagraziaschippa@gmail.com  
[www.cantineschippa.it](http://www.cantineschippa.it)

**TABARRINI 51**

Fraz. Turruta - 06036 Montefalco - T. 0742 379351  
info@tabarrini.com - [www.tabarrini.com](http://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](http://www.tenuta-alzatura.it)

**TENUTA BELLAFONTE 53**

Via Colle Nottolo, 2 - 06031 Bevagna - T. 0742 710019  
info@tenutabellafonte.it - [www.tenutabellafonte.it](http://www.tenutabellafonte.it)

**TENUTA BRANCALUPO - LUNGAROTTI 40**

Via del Boschetto, 1 - Loc. Turruta 06036 Montefalco  
T. 0742 378868 - Cell. 333 9598678 - montefalco@lungarotti.it  
[www.lungarotti.it](http://www.lungarotti.it)

**TENUTA CLIVO DEL CARDINALE 54**

Località Fabbri 1 - 06036 Montefalco - Cell. 328 5589211  
Cell. 347 6801644 - tenuta.clivodelcardinale@outlook.com  
[www.tenutaclivodelcardinale.it](http://www.tenutaclivodelcardinale.it)

**TENUTA COLFALCO - RUGGERI G. AGRICOLA 55**

Loc. Valle Cupa, Belvedere - 06036 Montefalco  
Cell. 346 7874541 - T./F. 0742 379679  
agricolaruggerig@gmail.com - [www.tenutacolfalco.it](http://www.tenutacolfalco.it)

**TENUTA DI SARAGANO 56**

Loc. Saragano, Via del Poggio, 5 - 06035 Gualdo Cattaneo  
Cell. 331 1525414 - info@tenutadisaragano.it  
[www.tenutadisaragano.it](http://www.tenutadisaragano.it)

**TENUTA ROCCA DI FABBRI 57**

Loc. Fabbri - 06036 Montefalco - T. 0742 399379  
info@roccadifabbri.com - [www.roccadifabbri.com](http://www.roccadifabbri.com)

**TENUTE BALDO 58**

Via Cantalupo, 5 - Cantalupo di Bevagna - T. 075 8010621  
Cell. 339 3024728 - info@tenutebaldo.com - [www.tenutebaldo.com](http://www.tenutebaldo.com)

**TENUTE CASTEL SAVINO 30**

Via S. Savino, 15 - 06044 Castel Ritaldi  
Cell. 338 1602701 - tenutecastelsavino@gmail.com

**TENUTE LUNELLI - CARAPACE 59**

Voc. Castellaccio, 9 - 06031 Bevagna - T. 0742 361670  
carapace@tenutelunelli.it - [www.tenutelunelli.it](http://www.tenutelunelli.it)

**TERRA DI ROVO 60**

Loc. Terraia - 06049 Spoleto - Cell. 370 1520003  
giulia@terradirovo.com - [www.terradirovo.com](http://www.terradirovo.com)

**TERRE DE LA CUSTODIA 61**

Loc. Palombara snc - 06035 Gualdo Cattaneo - T. 0742 92951  
Cell. 328 7185436 - info@terredelacustodia.it  
[www.terredelacustodia.com](http://www.terredelacustodia.com)

**TERRE DE' TRINCI 62**

Via Fiamenga, 57 - 06034 Foligno - T. 0742 320165  
cantina@terredetrinci.com - [www.terredetrinci.com](http://www.terredetrinci.com)

**TERRE DEI NAPPI 63**

Via del Sagrantino, 1 - Str. Madonna delle Grazie - 06031 Bevagna  
Cell. 339 5739106 - 349 7846127 - pietroantano@live.it  
info@viniterredeinappi.com - [www.viniterredeinappi.com](http://www.viniterredeinappi.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](http://www.pennacchidomenico.com)

**TERRE DI SAN FELICE 65**

*Sede legale:* Via Antiluzzo, 26 - 06044 Castel Ritaldi  
*Sede degustazioni:* Via Lex Spoletina, 34 - 06044 Castel Ritaldi (PG)  
Cell. 338 6798326 - 339 3618658 - cantina@terredisanfelice.it  
[www.terredisanfelice.com](http://www.terredisanfelice.com) - [terredisanfelice.it](http://terredisanfelice.it)

**TUDERNUM 66**

Fraz. Pian di Porto, 146 - 06059 Todi - T. 075 8989403  
info@tudernum.it - [www.tudernum.it](http://www.tudernum.it)

**VALDANGIUS 67**

Località San Marco, 84 - 06036 Montefalco  
Cell. 333 4953595 - info@valdangius.it - [www.valdangius.it](http://www.valdangius.it)

**VILLA MONGALLI 68**

Via della Cima, 52 - 06031 Bevagna - Cell. 348 5184134  
Cell. 335 5280509 - cantina.villamongalli@gmail.com  
[www.villamongalli.com](http://www.villamongalli.com)







# THE CONSORZIO

26

Montefalco is at the top  
of the State for its wines

**Calandri**

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

**45 YEARS  
OF PROMOTION  
118 MEMBERS  
66 WINERY  
MEMBERS**



27

Established in 1981, the Consorzio unites producers, winemakers and bottlers in their shared mission of **elevating Montefalco's winemaking excellence into a globally recognised benchmark**. This daily goal intertwines **tradition with innovation**.

The Consorzio upholds rigorous compliance with regulations, safeguarding **authenticity, quality and traceability**. It also champions Montefalco's wines at major international fairs and organises events, tastings and engagements with press and industry professionals. **Every initiative is crafted to not only celebrate a wine, but a rich experience rooted in landscape, culture and tradition**.

The Consorzio Tutela Vini Montefalco is the beating heart of an extraordinary territory – **it promotes, protects and champions its unique wines**. A place where producers collaborate, share knowledge and collectively navigate the challenges of the global market.

**Through this shared endeavour, every glass holds far more than wine, but an entire, living identity to discover and explore.**

# MONTEFALCO

## LAND OF WINE

Montefalco, together with the other towns embraced by the Consorzio appellation, 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.

# 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 Perugino.

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.



# SAGRANTINO

## ALONE, ASSERTIVE AND ASPIRATIONAL

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 just Sagrantino however, but a network of grapes and denominations – red wines and white – to reveal a vivid and exciting map. Next to the area's symbolic grape are others of exceptional value, such as Trebbiano Spoletino and Grechetto among its whites and Sangiovese of the black grape varieties, in a mosaic of colour that lights up the communities in which they're born and the rolling hills: Montefalco, Bevagna, Ritaldi, Giano dell'Umbria and Gualdo Cattaneo (those denominations under the Montefalco DOC and Montefalco Sagrantino DOCG

umbrella); also Spoleto, with the lush valleys of Trevi, Campello sul Clitunno, Foligno, with an outstanding confidence with the vineyard and wine resulting in its overwhelming return to the fore.

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

## ANCIENT AND AUTHENTICALLY MODERN

33

P A G E

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 cariota 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

36

P A G E

## 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

## 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





## 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 Tortoniano - Langhiano), and other similar lithotypes (Bisciaro). 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 largely Mediterranean-sub-continental in nature – with hot but unmuggy summers and fairly cold winters with moderate rainfall. Average summer temperatures are between 18-26.5°C, winter between 4-6°C and average temperatures of spring and autumn between 13 and 15°. Average annual precipitation is between 750 and 1200 millimetres, less in summer and most in autumn (most recent figures reveal 826 millimetres on average). Analysis of the data collected over the last 18 years shows November as the wettest month with an average rainfall of 112 millimetres, then May with 90, followed by October with 86.39.

# TABLE SUMMARISING

## THE REGULATIONS AROUND PRODUCTION

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

# QUALITATIVE EVALUATION

## OF THE MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG VINTAGES

2022	★★★★★
2021	★★★★★
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	★★

EVALUATION IN CENTS	
2022	92/100
2021	94/100
2020	96/100
2019	95/100
2018	92/100



**EVALUATION OF PREVIOUS VINTAGES**  
[www.consorziomontefalco.it](http://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





**Regione Umbria**



**Bevi responsabilmente** - Rif. norm. L. n. 125/2001 D. Lgs. n. 158/2012 e L. 189/2012a



**INQUADRA**




[www.consorziomontefalco.it](http://www.consorziomontefalco.it)



**MONTEFALCO**

CONSORZIO TUTELA VINI

Piazza del Comune, 16  
06036 Montefalco (PG)  
UMBRIA / ITALIA  
T. +39 0742 379590  
[info@consorzioimontefalco.it](mailto:info@consorzioimontefalco.it)  
[www.consorziomontefalco.it](http://www.consorziomontefalco.it)

 @ConsSagrantino  
 consorziovinimontefalco  
 consorzio.montefalco