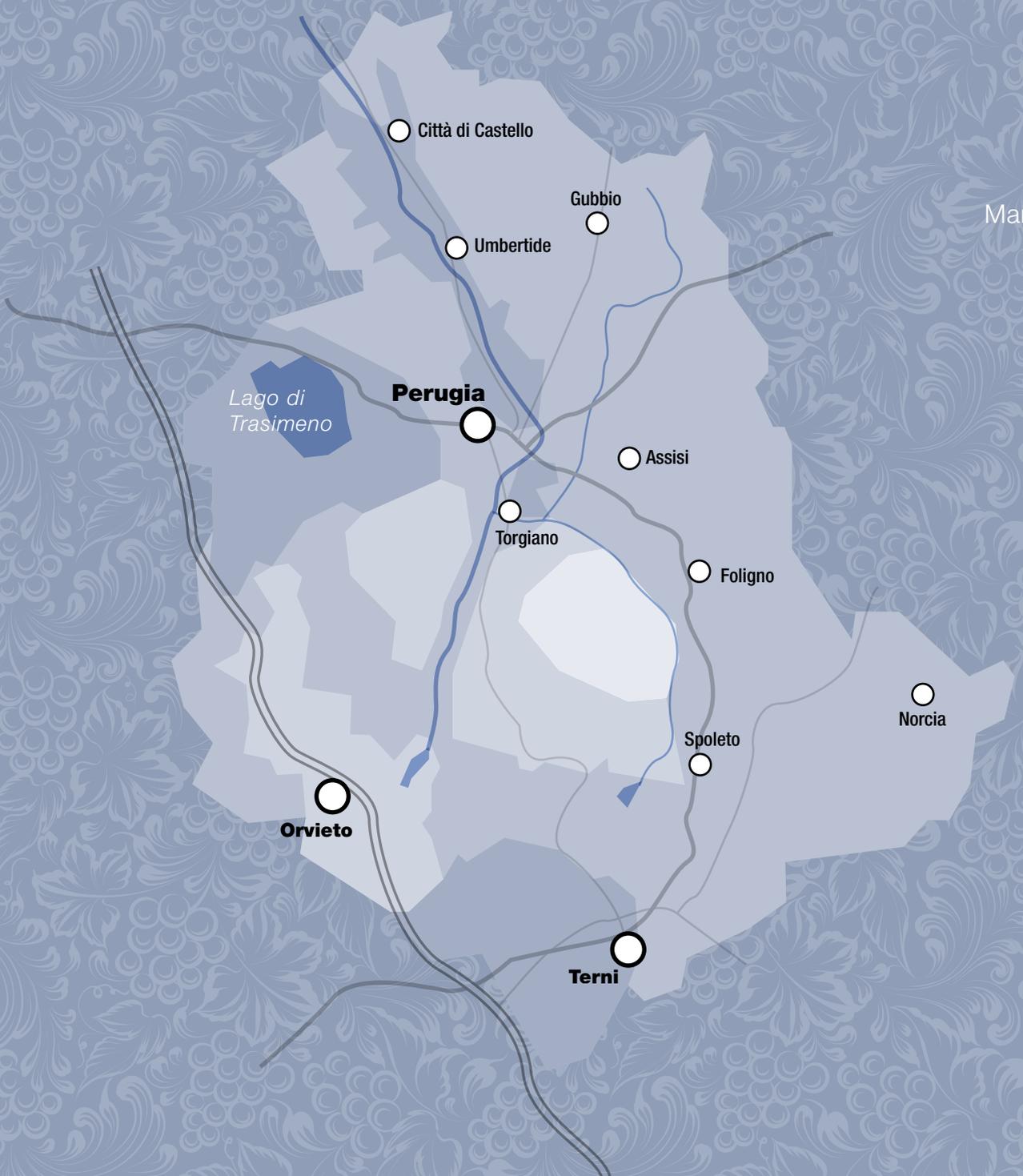




Toscana

Marche



Lago di
Trasimeno

Perugia

Orvieto

Terni

Lazio

Umbria

È una delle regioni d'Italia più suggestive e affascinanti, apprezzata per la sua ricchezza storica, culturale ed artistica oltre che per i suoi incantevoli paesaggi in cui dominano incontrastati, l'olivo e la vite. Entrambi rappresentano i due fondamentali pilastri della cultura enogastronomica della regione.

L'Umbria è collinare al 71% e montuosa per la restante parte. Il clima presenta inverni non molto freddi ed estati calde ed asciutte, forti escursioni termiche, piovosità ben distribuita e gelate poco frequenti, rendendola particolarmente adatta alla viticoltura.

Gli ettari vitati sono circa 17 mila ed è l'unica regione d'Italia a non essere bagnata dal mare. Il susseguirsi delle colline è una caratteristica costante in tutta la regione, in un continuo salire e scendere di colli e pendii, di colori grigio-verde degli olivi e i vigneti intervallati da località ricche di arte, storia e tradizione.



Tenuta San Bartolomeo

Solfagnano (Perugia)

Tenuta San Bartolomeo è la storia di una famiglia, storia di persone, storia di cambiamenti. Sono questi gli ingredienti da cui l'azienda è partita per realizzare questo progetto, il progetto di una cantina nella alta Val Tiberina, un luogo non blasonato per la cura del vino, ma dalle prospettive sconfinite. Situata fra le frazioni di Resina e Parlesca nella parte nord del comune di Perugia, ad oggi l'azienda possiede circa sette ettari di vigne divisi fra Petit Verdot, Merlot, Grero, Pinot Nero, Vermentino, Trebbiano e Pinot Grigio. La tradizione del vino se la porta cucita sulla pelle. Oggi, come i loro nonni, allevano le viti senza tecniche invasive in campo. In cantina si reinterpretano concetti antichi, ma con la consapevolezza e la convinzione di vinificare oggi.



Uguale

Vermentino

Terreno Argilloso. Età vigne 8 anni. Vendemmia manuale in cassette. Pressatura soffice. Fermentazioni spontanee con controllo delle temperature. Affinamento in acciaio e bottiglia. Ottenuto da un vitigno poco usuale per l'entroterra che trova però le giuste condizioni di crescita nelle calde colline della valle del Tevere. Si presenta nel bicchiere di un lucente giallo paglierino. Al naso emergono note di frutta a polpa bianca e fiori di campo. Al palato esprime un ottimo equilibrio tra freschezza e sapidità.



Simile

Pinot grigio

Terreno Argilloso. Età vigne 8 anni. Vendemmia manuale in cassette. Pressatura soffice. Fermentazioni spontanee con controllo delle temperature. Affinamento in acciaio e bottiglia. Al naso ricco ed intenso, dove spiccano note di pesca gialla e ananas. In bocca il frutto dona tutta la sua croccantezza con un finale deciso e mai banale.



Consapevole

Trebbiano

Terreno Argilloso. Età vigne 8 anni. Vendemmia manuale in cassette. Fermentazioni spontanee senza controllo della temperatura. Macerazione sulle bucce di 40 giorni. Affinamento in cemento e bottiglia. 40 giorni di macerazione sulle bucce trasformano l'essenza del trebbiano in un vino consapevole, intrigante e deciso. Dal brillante colore ambrato, al naso emergono le note di frutta fresca e spezie. Un vino fuori dagli schemi, che restituisce in bocca una piacevole sensazione tannica, ed un equilibrio fra struttura e freschezza.



Mai

Merlot

Terreno Argilloso. Età vigne 8 anni. Vendemmia manuale in cassette. Fermentazioni spontanee con controllo delle temperature. Affinamento in botte di rovere e bottiglia. Un vino di un bel rosso rubino. L'invecchiamento in legno dona delle piacevoli note di tostatura che accompagnano le note di frutta rossa tipiche di questo vitigno. Fruttato al gusto, con tannini morbidi che non invadono mai una bevuta piacevole e pulita.



Altro

Petit verdot rosato

Terreno Argilloso. Età vigne 8 anni. Vendemmia manuale in cassette. Pressatura soffice. Fermentazioni spontanee con controllo delle temperature. Affinamento in acciaio e bottiglia. Da un uvaggio prevalentemente usato per dare struttura e colore, è stata provata una vinificazione alternativa. Questo rosato rispecchia in tutto le caratteristiche del petit verdot: un rosa intenso di colore, al naso una esplosione di frutta rossa ed infine in bocca una morbidezza ed una acidità ben equilibrate fra loro.



Ascolto

Petit verdot

Terreno Argilloso. Età vigne 8 anni. Vendemmia manuale in cassette. Fermentazioni spontanee con controllo delle temperature. Il Petit Verdot ha maturazione tardiva e origina un vino tannico, concentrato e con colore. Nell'alta valle del Tevere grazie alle condizioni climatiche esistenti, molto sole, caldo e vento presente, trova un ottimo terroir per crescere. Vinificazione in purezza in botte grande e vecchia. Affinamento in botte di rovere e bottiglia. Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso, con profumi fruttati, floreali e una caratteristica nota speziata.



Rose

Grero rosato ancestrale

Terreno Argilloso sabbioso. Età vigne 5 anni. Vendemmia prematura con scelta dei grappoli, manuale in cassette. Pressatura soffice. Fermentazioni spontanee con controllo delle temperature. Mosto imbottigliato con residuo zuccherino. Affinamento in bottiglia sui suoi lieviti per 6 mesi. Da un vitigno umbro a bacca rossa riscoperto, nasce un ancestrale rosato con buona acidità, color pompelmo e con sentori agrumati sia al naso che in bocca. Ogni bottiglia viene sboccata a mano e ricolmata con il grero stesso.



Lunio

Pinot grigio e uve bianche autoctone umbre

Terreno Argilloso Sabbioso. Età vigne 12 anni. Vendemmia manuale in cassette agli inizi di agosto. Fermentazioni spontanee con controllo delle temperature. Affinamento in acciaio e bottiglia. Ottenuto da un blend di pinot grigio e uve bianche autoctone umbre. E' un vino fruttato, armonico e piacevole nella sua gioventù. Il colore giallo paglierino è reso brillante dal perlage fine e persistente. Naso fragrante di frutta gialla matura, agrumi, fiori di acacia e crosta di pane. Fresco e sapido al palato esalta il gusto per un altro sorso.

*Maturazione su fecce 18 mesi.
Nessun dosaggio.*



La Vigneria

Morleschio (Perugia)

Il progetto La Vigneria nasce da un'idea di Giulio Scattolin e Luca Belatti. Giulio, enologo, dopo varie esperienze lavorative all'estero, nel 2018 ha deciso di fare un passo indietro dal mondo aziendale e trasferirsi in Umbria, per gestire l'azienda agricola di famiglia a Morleschio nel perugino. Luca, architetto, dopo anni di progettazione ha deciso di seguire la sua passione per il vino, lasciare l'ufficio, trasferirsi nella campagna umbra nel 2020 e intraprendere una nuova vita all'insegna dell'uva. Uniti dall'ambizione di portare un'aggiunta contemporanea al mercato del vino umbro hanno iniziato a collaborare nel 2023. La Vigneria ha nell'animo il recupero di vecchie vigne di Sangiovese e la volontà di scoprire strade alternative di lavorazione del vitigno principe d'Italia. Strade che non prevedono l'utilizzo di legni e che cercano di offrire prodotti di pronta beva, gioviali e di compagnia.



Fatuo

Sangiovese

Terreno Argilloso. Età vigne non conosciuta. Vendemmia manuale in cassette. Fermentazione spontanea a freddo costante, 14 gradi, con macerazione carbonica. Pressatura soffice. Affinamento in acciaio e bottiglia. In equilibrio sulla vinificazione del più noto vitigno italiano, Fatuo sa che il tempo fugge e non vuole grattacapi. Luca e Giulio lo hanno colto ilare, spensierato e certamente gioviale. Generoso di frutti rossi, violette e tutto ciò che è divertente. Giovane e non filtrato. Un vino fatto con uva.



Talia

Sangiovese

Terreno Argilloso. Età vigne non conosciuta. Vendemmia manuale in cassette. Pressatura soffice. Fermentazione spontanea con controllo della temperatura. Affinamento in acciaio e bottiglia. In equilibrio sulla vinificazione del più noto vitigno italiano, Talia è un sangiovese vinificato in bianco, ma al contempo anche rosato. Luca e Giulio hanno raccolto le uve a inizio maturazione per avere un vino croccante, sagace, astuto, perspicace ed anche decisamente fresco. Ambrato e non filtrato. Un vino fatto con uva.

