



REPUBBLICA.IT – 26 FEBBRAIO 2020

## **Anteprima Sagrantino 2016: una bella squadra con alcune punte di valore**

Un'anteprima coinvolgente, dove la partecipazione e disponibilità dei produttori ha reso possibile conoscere, apprezzare e raccontare una denominazione e, di conseguenza, un territorio che hanno finalmente trovato il coraggio e la determinazione di cercare e trovare il proprio posto nell'ampio panorama enologico italiano. Il paesaggio, l'atmosfera e l'ospitalità umbra, hanno fatto il resto. Oggi 1,5 milioni di bottiglie e una estensione di 750 ettari sono i numeri del Sagrantino.

I due giorni precedenti alla giornata di presentazione e assaggio della nuova annata 2016, sono stati l'occasione per conoscere le donne e gli uomini che quotidianamente si dedicano con il loro lavoro e passione alla coltivazione di questo vitigno identitario e che sono stati capaci di trasformarlo da vino rude e corposo in elegante espressione della terra. Bella idea quella delle cene con degustazione organizzate in cantina, momento adatto a capire e raccontarsi.

Merito a tutti e a Filippo Antonelli, presidente del Consorzio di tutela che ha colto l'evento anche per presentare il nuovo logo e la nuova immagine del Montefalco Sagrantino, caratterizzata ora da una veste grafica contemporanea e adatta ai mercati internazionali.

Mattinata di degustazione organizzata con il prezioso e professionale servizio delle delegazioni Ais - Associazione Italiana Sommelier dell'Umbria, nella storica sala Consiliare del municipio di Montefalco, impreziosita dallo splendido soffitto a cassettoni.

Note di degustazione

### **Nuova Annata 2016 Montefalco Sagrantino Doccg**

Produttore

Nome del vino (dove presente)

Commento

Terre De' Trinci

Coerente con la media, notevole al naso

Terre De La Custodia

Chiuso, acidità eccessiva



**CECCHI**

TENUTE DELLA  
**FAMIGLIA CECCHI**

Fattoria Le Mura Saracene Goretti  
Intensità, eleganza, corpo, ben fatto

Vignabaldo Group  
Piuttosto anonimo

Terre di San Felice  
Poco equilibrio

Luca Di Tomaso  
Identità e corpo

Tenuta Colfalco  
Eleganza, morbidezza, corpo da strutturare

Benedetti & Grigi  
Ben strutturato, coerente

Vignabaldo Group  
Preda del Falco  
Manca corpo e struttura

Briziarelli  
Intenso, brillante nei sentori

Montiani  
Piacevole rotondità, che mantiene comunque spinta e carattere

Agricola Mevante  
Bell'equilibrio e struttura interessante, piacevole, pieno

Ilaria Cocco  
Phonsano  
Interessante, dinamico, elastico, ben fatto

Colpetrone Tenuta del Cerro  
Equilibrio, lunghezza, profondità, bouquet che resta intenso, bravi

Colle Ciocco  
Non raggiunge pienezza, debole

Fongoli  
Intenso, identitario, ben eseguito

Lungarotti  
Compitino da mezza classifica



CECCHI

TENUTE DELLA  
FAMIGLIA CECCHI

Moretti Omero

Puntuale nei sentori, si sta costruendo identità

Fattoria Colsanto

Durezza e poco legame

Tenuta Alzatura-Cecchi

Pieno, elegante, vellutato, intrigante, bravi

Perticaia

Eseguito con ottima fattura

Antonelli

Diretto, preciso, identitario,

Le Cimate

Bella struttura al palato, vellutata e aperta

Montioni

Magia

Non una magia, ma si avvicina, bravi

Fratelli Pardi

Sacrantino

Ampio, declinato, ma manca qualcosa

Adanti

Arquata

Interessante e di una certa identità

Moretti Omero

Vignalunga

Potrebbe dare di più, resta invece modesto

Bocale

Bocale

Precisione, bella esecuzione, notevole

Romanelli

Poco definito, debole

Scacciavioli

Scomposto, incoerente

Tenute Lunelli Castelbuono

Precisione enologica, struttura e sentori al posto giusto



**CECCHI**

TENUTE DELLA  
**FAMIGLIA CECCHI**

Il Torrione

Intriganti sentori speziati, bella lunghezza

Valdangius

Fortunato

Pienezza, capacità di rappresentare il territorio ed equilibrio stilistico

Di Filippo

Piacevole rotondità, palato vellutato

Fattoria Colleallodole

Milziade Antano

Metà classifica

Romanelli

Medeo

Poca struttura, poco carattere

Fattoria Colleallodole

Colleallodole

Ben fatto, aperto e definito, rotondità e sentori

Di Filippo

Etnico

Solo piacimento, ma la struttura manca

Adanti

Il Domenico

Equilibrio, sentori, profumi, la pienezza non è ancora strutturata appieno

Tabarrini

Campo alla Cerqua

Profondo, pieno, coerente con sentori ed equilibrio di caratteristiche

Tabarrini

Colle alle macchie

Definito, netto, di carattere identitario e riconoscibile

Colle Mora

Intenso, pieno e piacevole, struttura elegante e definita

**In degustazione anche 9 Sagrantino Passito che qui riportiamo**

**Montefalco Sagrantino Passito Docg 2016**



**CECCHI**

TENUTE DELLA  
FAMIGLIA CECCHI

Il Torrione  
Ben eseguito, delicato e accogliente

Arnaldo Caprai  
Intrigante, pieno e di ottima fattura

Valdangius  
Angelina  
Pienezza ed eleganza per una dolcezza equilibrata

Ilaria Cocco  
Fontiola  
Una nicchia di piacere al naso e al palato.

Terre De La Custodia  
Scarico, poco presente

Scacciavioli  
Media classifica

La Veneranda  
Di buoni sentori

Fattoria Colleallodole  
Milziade Antano  
Esecuzione Pina e identitaria

Dionigi  
Equilibrato e di piacevole struttura