

QUOTIDIANO.NET

SPECIALI.QUOTIDIANO.NET – GIUGNO 2020

ETICHETTE E CANTINE DELL'UMBRIA



Una selezione di etichette delle migliori cantine umbre espressione di una regione che vanta tradizioni millenarie. I Grechetti di Todi e di Orvieto sono i vitigni simbolo tra quali esiste un legame di parentela pur differenziandosi per qualità e tempi di maturazione

a cura di Paolo Pellegrini

RENAIA

Morami

Chi ha letto “Le Braci” di Marai può immaginare i due personaggi in poltrona davanti al camino con un calice in mano. Potrebbe esserci, dentro, un taglio bordolese vigoroso e potente, intenso e complesso come questo, che nel rosso rubino intenso nasconde profumi terziari.

2014 • Umbria Rosso Igt • Merlot,

Cabernet Franc, Cabernet



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Sauvignon • 28 euro • Taglio

bordolese classico

VITIANO ROSSO

Famiglia Cotarella

La sontuosa veste di rubino intenso e profondo annuncia quello che nelle intenzioni dell'azienda è un rosso giovane di esplosiva e succulenta fragranza aromatica. Un rosso versatile, di pronta beva per una godibilità piena ma immediata, e tuttavia non povero, anzi: il bouquet di aromi si propone intenso e complesso, si avvertono sentori di frutto e di spezie, con il Cabernet che regala le consuete note erbacee, per inire in un tocco di cacao. In bocca scende armonico e persistente, con buon corpo e carattere deciso.

2017

Umbria Rosso Igt

Sangiovese, Merlot, Cabernet

10 euro

MONTEFALCO SAGRANTINO

Tenuta Alzatura Famiglia **Cecchi**

Il lungo riposo in barrique e in bottiglia regala struttura e robustezza a un vino che si lascia assaggiare con un sorso lungo, avvolgente, elegante: complesso e intenso, sostenuto da tannini importanti ma non scorbutici, è vellutato ma importante, con tanta "ciccia" in un corpo che non rinuncia alla freschezza. E prima avremo goduto la rarità di un bouquet ben celato dalla livrea di granato scuro: ci sono note fruttate di more e prugne, ca è e vaniglia, cuoio e spezie nere.

2013

Montefalco Sagrantino Docg

Sagrantino

19 euro

COLPETRONE PASSITO

Tenute del Cerro



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

Dolce e pieno, persistente ma senza stuccare, regge da solo una bella chiacchierata davanti al fuoco, oppure chiede di accompagnare sapori di bella piacevolezza come crostate di frutta, strudel, o semplicemente frutta secca. L'uva appassisce su graticci a temperature controllate, poi diventa un nettare dal colore rubino intenso.

2015 • Montefalco Sagrantino •

Passito Docg • Sagrantino • 25 euro

MONTEFALCO ROSSO

Arnaldo Caprai

L'uvaggio è quello classico del Rosso di Montefalco, con la prevalenza del Sangiovese che porta tannini giovani e vivaci. Siamo comunque in presenza di un vino importante, per nulla "secondario" rispetto al fratello maggiore più blasonato, che nel blend con il Merlot e il Sagrantino riacquista la giusta morbidezza in bocca.

2017 • Montefalco Rosso Doc •

Sangiovese, Sagrantino, Merlot

• 11 euro

LAMPANTE

Castelbuono – Tenute Lunelli

Sotto il Carapace, la cantina-scultura disegnata per la famiglia Lunelli da Arnaldo Pomodoro, matura con un lungo inamento questo bellissimo vino vestito di rubino in lieve virata sul granato, che è fatto con uve rigorosamente biologiche. Vino di grande struttura ed eleganza, che si annuncia intrigante per le sensazioni di violetta e di ciliegia sotto spirito, per la dolce speziatura con sfumature balsamiche su un fondo minerale di graite. Vigoroso e morbido, con una trama tannica strutturata ed equilibrata.

2014

Montefalco Rosso Riserva Doc

Sangiovese, Sagrantino, Cabernet, Merlot

17,50 euro

FRANCESCO



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

Azienda Agricola Regno Verde

Il lungo invecchiamento in botti di rovere regala al blend, in cui domina il Sagrantino, piacevole acidità e leggero tannino con un buon corpo e profumi di rosa, ciliegia e prugna e nuances di pepe nero, tabacco e cioccolato. Vestito di un bel rosso rubino, si apre al naso con eleganti traccianti di frutta rossa e nera, amarena, prugna scura, ribes e mora ma anche marron glacé, per sfumare nella menta e nel pepe nero, tabacco, cioccolato scuro. Indicato con timballi, pasta al ragù, carni rosse e formaggi importanti

2014

Igt Umbria Rosso

Sagrantino, Cabernet-Sauvignon,

Merlot, Alicante

18 euro

BIANCO DEL CAVALIERE

Cantina Todini

Dedicato al fondatore dell'azienda, questo bel vino giallo paglierino riassume alla perfezione le caratteristiche del blend di uve che vede predominare il Grechetto, vitigno principe di zona e "cult" della cantina. Ne nasce un insieme di profumi e sapori che al naso si annuncia complesso ma nitido e fresco, con la delicatezza dei fiori bianchi tipica del Viognier.

2018 • Grechetto di Todi Doc •

Grechetto, Chardonnay, Viognier

• 15,50 euro

IL BIO

Lungarotti

Rosso di struttura da medio e lungo invecchiamento, è il primo "bio" prodotto dalla famiglia Lungarotti nell'azienda di Turrina di Montefalco integralmente con uva Sagrantino, il vitigno principe della zona, che imprime a questo vino dal colore rubino intenso e brillante una buona complessità di profumi per un ampio ventaglio olfattivo in cui si avvertono note di liquirizia e cannella, resina di pino e tabacco dolce, spezie dolci e confettura.

2015 • Umbria Rosso Igt • Sagrantino



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

• 7,70 euro

25 ANNI

Arnaldo Caprai

Un vino potente ma morbido e di sorprendente complessità: lo si avverte già dal calice, con il suo abito di un rosso rubino dalla trama itta e impenetrabile, con rilessì granato scuro. L'aroma è ampio, pieno, ricco, ci senti la confettura di more ma anche i petali di rosa, speziature di pepe, di chiodo di garofano e di noce moscata, freschezze balsamiche di menta e resina di pino. Scende in bocca fresco ed elegante grazie a un tannino composto e suadente, che crea potenziale per un lungo invecchiamento.

2015

Montefalco Sagrantino Docg

Sagrantino

55 euro