



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

QUOTIDIANO.NET

QUOTIDIANO.NET – 17 GENNAIO 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 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 finire 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



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

—
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 raffinatezza di un bouquet ben celato dalla livrea di granato scuro: ci sono note fruttate di more e prugne, caffè e vaniglia, cuoio e spezie nere.

—2013 Montefalco Sagrantino Docg Sagrantino
19 euro

COLPETRONE PASSITO

Tenute del Cerro

—
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 affinamento 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 grafite. Vigoroso e morbido, con una trama tannica strutturata ed equilibrata.

—
2014 Montefalco Rosso Riserva Doc
Sangiovese, Sagrantino, Cabernet, Merlot
17,50 euro



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

FRANCESCO

Azienda Agricola Regno Verde

—

Il lungo affinamento 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 • 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 fitta e impenetrabile, con riflessi 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