



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI



WINEMAG.IT – 24 FEBBRAIO 2020

Montefalco Bianco 2018 “Aria di Casa”: l’idea di Trebbiano Spoletino di Tenuta Alzatura

PUNTEGGIO: 91/100 WINEMAG.IT. QUALITÀ PREZZO: 5/5



Da un lato l’idea di valorizzare una grande **uva a bacca bianca**, nella terra del rosso **Sagrantino**. Dall’altro la modifica al disciplinare, che consente l’utilizzo del **Trebbiano Spoletino** fino al 100%, per la produzione del **Montefalco Bianco**. Nasce così “**Aria di Casa**” 2018, l’ultimo arrivato di **Tenuta Alzatura**, cantina umbra della **Famiglia** (toscana) **Cecchi**.

L’etichetta farà il suo esordio ufficiale sul mercato ad **aprile**, in concomitanza con **Vinitaly 2020**. Ieri la presentazione a WineMag.it, in occasione del fitto calendario di eventi connessi ad **Anteprima Sagrantino 2016**, evento organizzato annualmente dal Consorzio Tutela Vini di Montefalco (24-25 febbraio).

“La famiglia Cecchi – spiega **Alessandro Mariani**, Agronomo di Tenuta Alzatura (*nella foto, sotto*) – ha pensato di investire a Montefalco nel 2000, in virtù dell’amore per questo territorio e per il suo grande vino, il Sagrantino. La recente modifica del disciplinare ci ha permesso di legare il nome di Montefalco a un’altra grandissima uva: il Trebbiano Spoletino, che condivide col Sagrantino le ottime doti di lungo affinamento nel tempo”.



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI



Ecco spiegato perché il Montefalco Bianco di Tenuta Alzatura si chiama “Aria di Casa”. Da un lato Cecchi semplifica **la comunicazione** dello Spoletino, specie all'estero; dall'altro lancia la sfida agli altri produttori locali, proponendo l'idea di un **alter ego “bianco” del Sagrantino** di Montefalco. Ottenuto da un'uva autoctona di elevato profilo. Un progetto destinato a crescere nei prossimi anni. Per la prima annata (2018), Alzatura ha prodotto solo **3 mila bottiglie**, in vendita in cantina a circa **11 euro**. La vendemmia 2019 darà 9 mila bottiglie. L'idea è di aggiungerne almeno altre mille per la vendemmia 2020, sul totale di circa **40 mila bottiglie** della Tenuta umbra. Raccolto in cassette dai vigneti in località San Marco, il Trebbiano Spoletino che dà vita al Montefalco Bianco 2018 “Aria di Casa” viene sottoposto a tavolo di cernita in seguito alla diraspatura.



Secondo i dettami degli enologi **Miria Bracali** ed **Attilio Pagli**, segue la pressatura soffice delle uve, il travaso in acciaio e l'inoculo dei lieviti selezionati per la fermentazione. Il vino atto a divenire “Aria di Casa” permane quindi in tonneau per circa 10 mesi, con bâtonnage settimanali, per i primi tre mesi circa. Il nettare viene dunque imbottigliato, tra i mesi di aprile e maggio. Nel calice, il Montefalco Bianco 2018 di Tenuta Alzatura si presenta di un bel giallo **paglierino luminoso**. Al naso fiori di campo e richiami esotici, di frutta a polpa bianca e gialla. Non mancano ricordi di nocciola, derivanti dal legno. È in ingresso di bocca che il Trebbiano Spoletino della Famiglia Cecchi sfodera tutta la sua tipicità. Un bianco di gran verticalità – determinata da salinità e freschezza – che chiude su ritorni cremosi, di nocciola, dettati ancora una volta dall'affinamento in legno.

Un vino che ha bisogno di qualche mese per iniziare a trovare la forma migliore, ma che mostra già le ottime prospettive di affinamento nel tempo (5 anni). Proprio nel solco dei migliori Trebbiano Spoletino.