

VINTERESSA

Montefalco Sagrantino 2014: una vendemmia da rivalutare

17 min

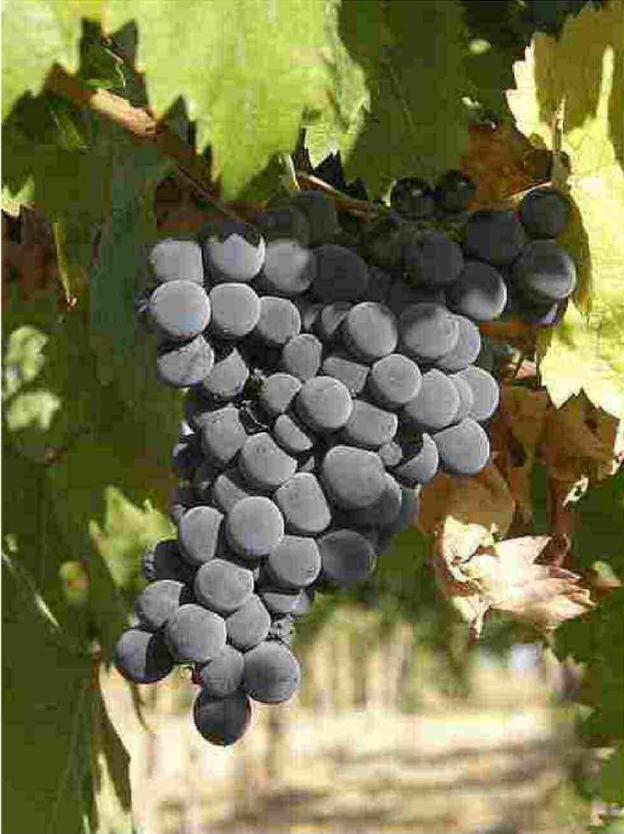
read

di DANIEL THOMASES, 20 giugno 2018



L'Italia, in un certo senso, è il paese dei vitigni difficili. Complicati di coltivare e altrettanto ostici di vinificare: le sorprese e i tranelli sicuramente non mancano. Colpa, una volta, della viticoltura quantitativa che era la norma fino ad una generazione fa, nonché delle nozioni piuttosto primitive che vigevano sia nelle cantine che pure negli istituti in cui si insegnava l'enologia, dove spesso l'acidità veniva ritenuta un valore precipuo e positivo. Stranamente: nulla è più facile da ottenere che un'acidità elevata, basta produrre troppo e/o raccogliere l'uva troppo presto.

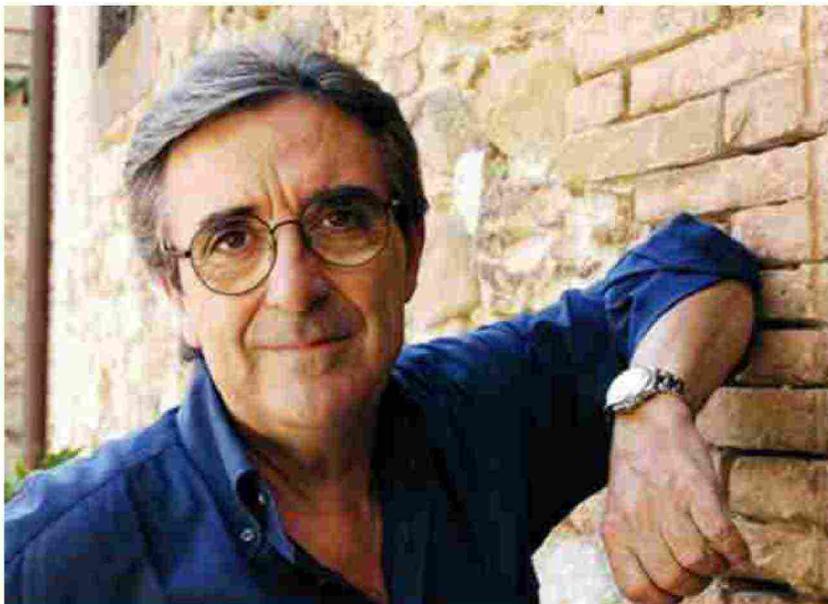
Ma le fonti di queste difficoltà sono anche genetiche: è un fatto che le maggiori varietà italiane sono intrinsecamente più acide, cioè con un pH più basso, delle loro controparti francesi e questo sia per i vini bianchi (garganega, verdicchio, greco, grillo rispetto allo chardonnay, il gewürztraminer, il viognier e i vari pinot) sia per i rossi (nebbiolo, sangiovese, aglianico, nerello mascalese anziché il cabernet, il merlot, il pinot nero e il syrah). Unica eccezione, il montepulciano, ragione per cui è stato molto "popolare" al di fuori della costa adriatica natia, grazie anche al contributo di ciò che si potrebbe chiamare *Château Bridgestone*.



Se si aggiunge all'acidità una tannicità sovente altrettanto evidente, che accompagna inevitabilmente il vino in bottiglia, si capisce bene perché, per molti appassionati di vino di qualità, anche quelli di buona cultura vinicola con il desiderio di sperimentare, di provare cose nuove e meno conosciute, i classici vini italiani (il Barolo e il Barbaresco, il Chianti Classico, il Brunello di Montalcino, il Taurasi e l'Aglianico del Vulture, l'Etna rosso) sono "difficili" e non sempre graditi al primo impatto, richiedono un certo lasso di tempo per abituarcisi. E forse non c'è vino italiano che pone più ostacoli alla comprensione del Montefalco Sagrantino: vino di una concentrazione, intensità e potenza poco comparabili alle altre proposte che dominano i mercati mondiali di qualità.

La ragione è presto detta, una muscolosità e ricchezza paragonabili a pochi altri vino al mondo, estratti secchi che possono superare i 38 gr/lt e polifenoli totali che raggiungono addirittura 5000 mg/lt, un corredo alcolico fra il 15,5 e il 16% vol. Corrado dal Paz, enologo e direttore dell'azienda Podernovo (della famiglia Lunelli) a Terricciola, toscano di adozione ma trentino di origine, scherzava che all'azienda Castelbono a Montefalco, sempre della famiglia, il sagrantino aveva il doppio dei polifenoli di un rosso trentino. Domare questa superabbondanza di roba non è semplice, non è un caso se in passato ci volessero quantità importanti di zucchero residuo per attutire l'impatto al palato di questi vini. E ora si richiede anche una viticoltura e enologia di prim'ordine, cosa che ovviamente non esisteva fino agli anni Novanta. Ma ora c'è e come: dopo il contributo iniziale di Attilio Pagli e Alberto Antonini, sono arrivati,

quasi in processione, una squadra di altri grandi nomi (in preciso ordine alfabetico, non è una graduatoria: Goffredo Agostini, Stefano Chioccioli, Riccardo Cotarella, Luca D'Attoma, Emiliano Falsini, Vittorio Fiore, Lorenzo Landi, Mario Ronco). Un vero e proprio Gotha delle conoscenze vitivinicole nazionale.



Nonostante la nomea – totalmente erronea e ingiusta – di vino sempre duro e ruvido appioppata all’inizio, la zona ha fatto passi da giganti negli ultimi decenni: gli ettari sono passati dai 66 nel 1992 ai 760 attuali e le produzioni sono arrivate, di fronte alle 800.00 bottiglie del 2013, addirittura ai 2,5 milioni potenziali dell’annata 2015, benché paia meno generosa l’annata 2016. Indicazioni che i mercati hanno finalmente cominciato a capire questo vino, tosto sicuramente ma indubbiamente avvicicabile per coloro disposti ad accettarlo per quello che è : dopo tutto non stiamo parlando di un Beaujolais Nouveau o di una bevanda da tracannare. Ci vuole cultura e curiosità, l’apprezzamento del diverso e del complesso, la voglia di andare oltre le solite proposte. I produttori hanno beneficiato, e molto, del lavoro di un consorzio attivo e energico che, giustamente, fa molta promozione, ben conscio del fatto che un vino di questo tipo deve essere portato al pubblico.

A mio avviso la denominazione e il vino potrebbe trarre grande profitto da un “secondo” vino come il Rosso di Montalcino o il Langhe Nebbiolo, (il Montefalco Rosso ha, per disciplinare, una percentuale molto bassa di sagrantino n.d.r.) le produzioni più “semplici”, se vogliamo, di zone di incontestabile importanza, vino però di una grande bevibilità che metterebbe in evidenza la bontà della varietà di origine e dimostrerebbe chiaramente che è in grado di dare non solo vini imponenti ma anche molto gradevoli. Gli enologi che ho interpellato mi dicono che una proposta di questo tipo, realizzata con tecniche diverse, fermentazioni più brevi e meno estrattive a temperature più basse, sarebbe certamente

possibile e gioverebbe molto alla zona. Un siffatto vino, commercializzabile più giovane, più immediato e prodotto pure con uve un po' meno ricche e mature potrebbe convincere molti clienti e consumatori che il vitigno è, come ormai pare certo, uno di quelli importanti del paese.



Tutte riflessioni ispirate dall'Anteprima Sagrantino di fine febbraio, in cui si presentava l'annata 2014 della DOCG. Evento che è stato una graditissima sorpresa per quanto riguarda non solo il livello delle bottiglie in degustazione ma anche la loro bevibilità, soprattutto se si pensa alla fama (forse meglio "nomea" che purtroppo è già stata applicata - molto ingiustamente a mio avviso - al 2014).

Un'annata chiaramente complicata e difficile, ma che non meritava le bastonate che ha subito ricevuto dalla stampa specializzata.

Non era per nulla una vendemmia disastrosa: le condizioni meteorologiche non erano come quelle del 1992 e 2002, certo le precipitazioni erano in molti casi decisamente abbondanti, ma spesso concentrate in fasi in cui non hanno arrecato danni irreversibili alla raccolta. E da metà settembre in poi molte zone del paese hanno vissuto un periodo assolato e senza piogge, che ha permesso ai viticoltori coraggiosi di attendere, di rimandare la vendemmia ad ottobre inoltrato.

E poiché le maggiori varietà rosse italiane - nebbiolo, sangiovese, montepulciano, aglianico, nerello mascalese - nonché molti vitigni bianchi - garganega, verdicchio, greco - sono tutte tardive, i risultati sono in diversi casi di un sorprendente livello. Parlo dei vini già assaggiati come il Chianti Classico, il Vino Nobile di Montepulciano, qualche montepulciano o delle Marche o dell'Abruzzo, alcuni Aglianico Campi Taurasini e via dicendo, che smentiscono incontestabilmente le voci dei catastrofisti che hanno già parlato troppo. Cosa da ricordare bene poiché il 2014 di alcuni dei vini più

prestigiosi del paese – il Barolo, il Taurasi, le Riserve e selezioni del Chianti Classico – stanno uscendo adesso e il Brunello di Montalcino 2014 non uscirà fino all’anno prossimo.

Ho ricevuto da Marco Caprai e dall’agronomo aziendale Mattia dell’Orto, che ringrazio, dati meteorologici che mi confortano di quanto sopra. Eccovi alcuni grafici molto interessanti.



Come si vede chiaramente, i millimetri caduti nel 2014 non sono stati per niente irregolari rispetto alla media del periodo 1996-2014: siamo leggermente al di sopra degli 800, cifra sicuramente non sconvolgente. E, per fare un confronto, al di sotto di annate come il 1998, 2005, 2006, 2009, 2010, e persino il piuttosto piovoso 2013, tutti millesimi comunemente ritenuti positivi nel passato in base ai vini assaggiati e valutati.

E’ evidente che conta non solo la quantità delle precipitazioni ma la loro distribuzioni durante l’anno, anzi questo dato ha un’ importanza maggiore. Le piogge invernali sono utili per assicurare buone riserve nel suolo, ma quelle pesanti in settembre e ottobre sono ovviamente molto più dannose. Nel caso del 2014, come si vede dal grafico sotto, la distribuzione delle piogge è stata molto positiva. I quattro mesi più piovosi del 2014 – gennaio, febbraio, maggio e luglio – si sono verificati, ad eccezione di quest’ultimo, relativamente presto nel ciclo vegetativo e persino i 132 millimetri di luglio sono caduti due mesi e mezzo prima di una vendemmia che può durare – e non si tratta di un fenomeno abnorme – fino a metà ottobre.

Prec.
 nov dic gennfebb marzapr mag giug lug ago sette otto TOT.

mm.

2010	81	81	168	95	48	69	103	51	36	37	69	82	919
2011	286	61	38	38	111	20	57	40	99	0	25	14	789

2012	44	16	8	9	1	68	67	12	56	48	59	137	524
2013	248	76	85	107	196	55	144	123	26	27	70	136	1294
2014	151	16	107	106	25	80	101	59	132	18	32	8	835
Med	115	76	55	55	61	70	69	49	40	45	78	74	788

Gior. 12 2 12 12 5 11 9 5 9 3 6 2 **88**

N.B.: le precipitazioni sono misurate in millimetri, mentre l'ultima riga indica il numero di giorno di pioggia durante i vari mesi del 2014.

Da notare pure il fatto che nel periodo delle cinque annate fra il 2010 e il 2014, i due ultimi mesi misurati, settembre e ottobre (ovviamente critici in quanto stiamo parlando della ultima fase della maturazione e del momento della raccolta) nel caso del 2014 hanno visto precipitazioni bassissime, soltanto 40 millimetri. Solo il 2011, con i suoi 39 millimetri, una differenza sprovvista di qualsiasi significato, era meno piovoso, mentre la media di questi due mesi in queste cinque annate, 152 millimetri, era quasi quattro volte tanto. E nel 2014 ci sono state solo 8 giornate di pioggia, addirittura soltanto 2 nel mese di ottobre, quello della vendemmia stessa, che è stata portata a termine in condizioni asciuttissime.

Tutto questo, però, è mera teoria, ma gli assaggi stessi hanno confermato i dati meteorologici, risultato che rispecchia le impressioni positive sull'annata 2014 lasciate in molti casi, come detto sopra, da diverse zone dove le maggiori varietà rosse italiane sono coltivate.

Dirò come codicillo forse scontato ma vero che è proprio in queste vendemmie che le aziende e gli uomini dimostrano il loro valore, la serietà e professionalità, facendo un'ottima viticoltura, sacrificando una parte della produzione e scegliendo con molto rigore le uve che finiranno nei serbatoi. Ottenendo così risultati più che dignitosi, alle volte entusiasmanti.

LA DEGUSTAZIONE

MONTEFALCO SAGRANTINO 2014

Le note dell'annata 2014 saranno necessariamente brevi in quanto i vini sono ancora molto giovani, soprattutto per dei Montefalco Sagrantino: i profumi e sapori sono poco differenziati ed espressivi a questo stadio del loro sviluppo e i commenti si focalizzeranno sulla dolcezza del frutto e la qualità dei tannini, indici indispensabili per giudicare se le aziende sono riuscite a far maturare bene le uve prima di vendemmiarle. In molti casi è avvenuto, ma non sempre.

Tenuta Alzatura Montefalco Sagrantino 2014

Dolce e speziato sia al naso che al palato, bello il frutto, espressivo ed equilibrato il contributo del rovere. Molto sostenuto e continuo dall'attacco al finale: consistente, ampio e con una granulosità molto gradevole che dà sia forza che ampiezza.

Tenuta Bellafonte Montefalco Sagrantino 2014

Buona la rotondità e morbidezza del corpo, già emergenti e percettibili le note balsamiche, un ottimo segno. Estratto equilibrato e corpo armonioso, bella la potenzialità.



Bocale Montefalco Sagrantino 2014

Altra casa che non spinge sulle estrazioni alla ricerca di una potenza che forse non è necessaria, perchè la varietà stessa la fornisce. Tannini che non salgono né spiccano, buono il livello del corpo, ancora meglio la qualità dei tannini: lungo e sostenuto al palato e al finale, solido e ben sostenuto comunque fino alla fine dell' assaggio.

Brocatelli Galli Montefalco Sagrantino 2014

Eleganti e speziati i profumi, espressivi e già di una certa complessità, un po' meno convincente il palato con tannini che tendono a salire e asciugare nel finale e nel retrogusto. Sicuramente un vino che necessiterà tempo, pazienza e bottiglia.

Arnaldo Caprai Montefalco Sagrantino Collepiano 2014

Arnaldo Caprai Montefalco Sagrantino 25 Anni 2014

Molto indietro al momento entrambe le proposte della casa. Buona l'intensità e il vigore del Collepiano, la continuità e persistenza al palato: tannini che asciugano alla chiusura per cui serviranno sia tempo che pazienza prima che si risolvano. Maggiore sostanza e materia nel caso del 25 Anni, una struttura di una certa forza e profondità, piuttosto sentito il legno al naso insieme pure ad una certa durezza di tessitura. Da attendere.

**Fattoria del Cerro Colpetrone, Montefalco Sagrantino 2014**

Aromi di bella maturità e intensità, lunghi e speziati. Potente al palato, piuttosto tannici i sapori, caldi ma meno levigati ed equilibrati, importante l'estratto ma meno aggraziato. Sicuramente un vino che richiederà tempo e pazienza.

Di Filippo Montefalco Sagrantino Etnico 2014

La migliore delle due proposte della casa. Importante l'impatto in bocca ma con una certa ruvidezza tannica, qualche nota di confettura sia al naso che al palato, un po' sopra le righe l'intensità e la forza dell'estratto, evoluzione in bilico.

Le Mura Saracene Montefalco Sagrantino 2014

Uno dei campioni più riusciti, largo, dolce e strutturato al palato con sapori di frutta rossa e spezia, di buona dolcezza. Un ritorno e un'intensificazione della bella speziatura via via che l'assaggio prosegue: pieno e ben sostenuto fino alla fine, ottima la fattura.

Lungarotti Montefalco Sagrantino 2014

Buone le note fruttate al naso, accompagnate pure da sentori di catrame, liquirizia ed eucalipto, positiva l'intensità sebbene una leggera secchezza dei tannini al finale suggerisce che ci vorrà tempo per raggiungere una maggiore morbidezza e completezza.

Fratelli Pardi Montefalco Sagrantino 2014**Fratelli Pardi Montefalco Sagrantino Sacrantino 2014**

Casa con uno stilo immediatamente riconoscibile e che non ha variato nel tempo: difficile il raggiungimento dell'eleganza con questo vitigno, ma qui ci sia arriva regolarmente. Fragante, levigato e lungo il Sagrantino base, una maggiore polpa e densità nella selezione il Sacrantino In entrambi i casi molta fragranza, ottimo l'equilibrio fra frutto e legno, trama piena e vellutata allo stesso tempo. Il fatto che questo produttore impieghi sia le botti che i legni piccoli per l'affinamento potrebbe benissimo contribuire al carattere e personalità di questi vini, aspetto che meriterebbe l'attenzione dei colleghi di zona.



Perticaia Montefalco Sagrantino 2014

Altra bottiglia di classe e fattura superiori: maturo il frutto e corredato di una bella complessità grazie alle erbe e spezie dolci con cui è dotato. Molto buona la struttura, la forza e la lunghezza: tannini di una leggera e gradevole granulosità, che aggiunge solidità e intensità a fine bocca.

Romanelli Montefalco Sagrantino 2014

Molto speziato il naso ma non a scapito del frutto, dolce e ben presente. Solido l'estratto, tannini di forza e lunghezza sebbene leggermente più ruvidi del solito, anche se un'evoluzione positiva sembra sicura.

Scacciavioli Montefalco Sagrantino 2014

Proposta di indubbia eleganza ed equilibrio: ben presenti sia il frutto dolce sia le giuste note speziate del legno. Morbidezza e rotondità già percettibili, finale saldo e retrogusto continuo e persistente: vino che può solo migliorare in bottiglia.

Tabarrini Montefalco Sagrantino Colle Grimaldesco 2014

Tabarrini Montefalco Sagrantino Campo alla Cerquia 2014

Tabarrini Montefalco Sagrantino Colle alle Macchie 2014

I tre cru della casa li valuto assieme. Il meno concentrato ma sempre sostanziale è il Colle Grimaldesco, con tannini di grana fine e una lunghezza molto positiva. Maggiore la penetrazione e intensità aromatica del Campo della Cerquia, molto buone le spezie che aggiungono complessità. Più indietro nell'evoluzione i tannini, palato di nerbo e muscolo che necessiterà del tempo per completarsi. Il migliore dei tre è indubbiamente il Colle alle Macchie, che unisce ammirevolmente potenza e grazia ad un tannino forte e vellutato. Molto sostanziale il corpo, solida e profonda la struttura: vino di sicura longevità e classe.

**Terre de la Custodia Montefalco Sagrantino 2014**

Ampio e saldo: corpo di buon equilibrio fra potenza e tannini aggraziati, dolce il frutto, lungo al palato. Molto promettente.

Tudernum Montefalco Sagrantino 2014

Naso dolce ma piuttosto dominato dal legno in questa fase, meno presente il frutto, concentrato e lungo in bocca ma con una minore rotondità: un'intensità resa meno gradevole da una certa durezza di tessitura, Indietro nello sviluppo e con un sicuro bisogno della bottiglia e del tempo.

Villa Mongalli Montefalco Sagrantino 2014

Frutti rossi e frutti piccoli al naso, buona la dolcezza, ben fuse le note speziate e balsamiche. Lungo in bocca, buone la continuità e la persistenza ma con una certa secchezza al finale; tannini da arrotondare e levigare ma il vigore lascia spazio ad un certo ottimismo.

MONTEFALCO SAGRANTINO 2008

Una serie di vini che dimostrano inequivocabilmente, che, con la dovuta pazienza, il consumatore sarà ripagato, spesso alla grande, quando stappa queste bottiglie.

Tenuta Alzatura Montefalco Sagrantino 2008

Rubino ancora fresco ma con una leggera perdita di tonalità al bordo. Speziato al naso, molto vigoroso e penetrante, meno presenti il peso e profondità: leggermente squilibrata la presenza del legno. Speziato di nuovo al palato, ragionevolmente morbido e rotondo ma con una leggera asciuttezza che sale nel finale; una maggiore polpa avrebbe aiutato nel complesso il vino.

Bocale Montefalco Sagrantino 2008

Proposta all'insegna della potenza e intensità, molta materia, buona la

speziatura sia al naso che al palato. Molto sentito l'estratto, un po' meno convincente l'equilibrio e l'armonia. Lungo e sostenuto ma con una tannicità che tende a crescere verso il finale e un retrogusto e asciuga: qualche margine di miglioramento ma, dopo dieci anni, difficile che sparisca di colpo questa leggera aggressività.

Caprai Montefalco Sagrantino Collepiano

2008

Rosso rubino profondo e pieno, frutto rosso di altissimo livello di maturità e freschezza, molto speziato il naso ma mai a scapito della territorialità e senso della varietà. Densa la trama, molto importante la concentrazione e la struttura, tannini ben presenti ma sempre in un contesto di misura ed equilibrio. Lungo lo sviluppo, il finale e il retrogusto. Vino di grande dolcezza, molto sostanziale ma privo di eccessi di alcun tipo.



Caprai Montefalco Sagrantino 25 Anni 2008

Un punto di riferimento per la zona sin dalla prima annata e pure tuttora. Rubino cupo con riflessi nerastri, ricco e denso senza compromessi ma senza ruvidezze di alcun tipo, materia di grande abbondanza ma perfettamente ammaestrata da un lavoro di cantina di altissimo livello. Prugna e lamponi fusi con note di cioccolato, moka, e – leggerissima – vaniglia: ben presente pure la grafite, le erbe e le sensazioni balsamiche. Potente e carezzevole, uno dei grandi rossi dell'Italia e la migliore risposta immaginabile a coloro che hanno dubitato di questi vini.

Lungarotti Montefalco Sagrantino 2008

Esemplare questa realizzazione, curata da Lorenzo Landi: molto ampi sia i profumi sia i sapori, dolci e complessi i primi, sostanziali ma di una bella rotondità i secondi. Molto importante la sostanza ma plasmata alla perfezione, notevole l'equilibrio fra potenza e forma, un'intensità perfettamente modellata e controllata.

Pardi Montefalco Sagrantino 2008

Azienda molto sottovalutata e priva della visibilità che meriterebbe, aromi di una bella maturità e dolcezza ma pure di un'ottima freschezza, lunghi e persistenti, ricco l'estratto, rotonda la struttura e la tessitura, molto buona la forza ma accompagnata di un certo senso di velluto per un vino di questo tipo,

completo e convincente, ottima la fattura. Da segnalare: il contributo di Giovanni Dubini, non enologo bensì produttore nel orvietano, i cui bianchi, soprattutto il Campo del Guardiano sono punti di riferimento per la DOC. Felicissima la mano pure per i vini rossi, come dimostra questa importante bottiglia.

Perticaia Montefalco Sagrantino 2008

Colore ancora vivo e brillante, rosso rubino ben sostenuto, ampi e aperti i profumi di buona complessità molto percepiti sia il frutto rosso che le sensazioni balsamiche, di menta e eucalipto, leggere le note di rovere molto ben fuse. Equilibrati i tannini sebbene con la classica granulosità della varietà e della zona, solida la struttura, molto continuo l'assaggio dall'ingresso al finale, lunga vita ancora davanti.

**Romanelli Montefalco Sagrantino 2008**

Molto larghi e dolci le sensazioni sia al naso che in bocca, frutta rossa di ottima maturazione, dove non manca nemmeno la freschezza. Belle note balsamiche di cannella, sandalo, e chiodi di garofano, sentiti ma mai prevaricanti. Esempio dell'impiego dei legni, insolitamente setosi e levigati per un vino a base di sagrantino. Come diceva la famosa pubblicità con Carl Lewis, "la potenza non è nulla senza il controllo", ma la solidità e profondità dell'estratto sono incontestabili. Azienda troppo sconosciuta, idem per quanto riguarda il lavoro dell'enologo Goffredo Agostini: il fatto di battere la costa adriatica, fuori dai centri di comunicazione, sicuramente non è stato un vantaggio per lui, ma all'opera non sono molti che tengono il suo passo.

Scacciavioli Montefalco Sagrantino 2008

Rubino ben sostenuto, molto speziato il naso ma molto vario allo stesso tempo. Molte buone sia la forza che la rotondità, ben strutturato e solido ma la trama tannica è pure molto gradevole: una leggera granulosità al finale e retrogusto che aggiunge spessore e intensità senza squilibrare, anzi allungando tutte le sensazioni gustative.

Tabarrini Montefalco Sagrantino Campo alla Cerquia 2008

Spesso il mio preferito di tutti i cru della casa, sovente con una netta superiorità per quanto riguarda concentrazione e potenza. Caldo, ampio e solido, ottima la dolcezza del frutto, vellutati i tannini nonostante la

ricchezza dell'estratto. Un'accelerazione nel finale in cui l'alcool, la materia e la profondità lavorano insieme per la massima soddisfazione.

Terre de la Custodia Montefalco Sagrantino Exubera 2008

Rubino scuro e di ottima profondità, ottima la concentrazione tonale.

Molto penetrante e aperto il naso con tutta la classica gamma della varietà, piccoli frutti rossi, erbe e note balsamiche. Peso aromatico uguale al vigore e all'intensità, molto lungo e sostenuto il palato dall'apertura sino alla chiusura, molto asciutto ma mai secco e con un tannino la cui tessitura e densità rendono inconfondibile il vino. Masticabile ma sempre in equilibrio, fattura esemplare e impeccabile.

Villa Mongalli Montefalco Sagrantino 2008

Rosso rubino brillante, ma leggermente meno concentrato di altre proposte. Speziati gli aromi con la vaniglia, il sandalo e i chiodi di garofano ancora molto presenti nonostante i dieci anni di età. Sapori lunghi e vigorosi, bella presenza in bocca, tannini che salgono e si fanno sentire al finale con una leggera secchezza, che forse non si aggiusterà completamente con il passare degli anni. Ma diamo tempo al tempo.

DANIEL THOMASES



Semplicemente il giornalista che ha insegnato a molti, se non a tutti, il mestiere. Una delle vere colonne della critica enogastronomica in Italia.

ARGOMENTI PRINCIPALI

2014

Montefalco

Montefalco Sagrantino

LEGGI ANCHE



VINTERESSA

Montefalco Sagrantino 2014: una vendemmia da rivalutare

di DANIEL THOMASES, 20 giugno 2018