

Italian wine



experience

CANTINE UMBRE



La Società Agricola Vitivinicola Italiana S.AGRIV.IT. è una delle più grandi realtà agricole nazionali. La società gestisce 14 aziende storiche, dal nord al sud della penisola che operano in molteplici settori, dalla coltivazione di cereali, frutteti, tabacco, allevamenti di bestiame, oltre a quattro tenute specializzate in viticoltura per un totale di quasi 5.000 ettari di terreno. Queste Realtà fanno della Sagrivit un vero ambasciatore per la promozione e valorizzazione delle eccellenze sul territorio.



CASTELLO DI MAGIONE
'Novecento anni di nobili tradizioni'

Il Castello di Magione fu costruito nel XII secolo con la funzione di ospedale per i pellegrini in viaggio per Roma o Gerusalemme. La produzione del vino, che qui ha avuto inizio nel Medioevo, rappresenta una realtà storica di eccellenza nel territorio insieme ai cereali e all'olio. I vigneti sono situati sulle colline adiacenti al Lago Trasimeno ad un'altitudine che va dai 250 ai 350 m s.l.m. dove il sole e la perfetta esposizione, garantiscono il clima migliore per ottenere ottimi vini rossi strutturati e vini bianchi importanti e fruttati. Oltre alla vite, sulle stesse colline, trova il giusto microclima l'ulivo con il quale si produce olio da cultivar autoctone nel rispetto della tradizione umbra. La proprietà totale raggiunge gli 530 ettari totali, di cui 32 di vigneto.

GRECHETTO DOC MONTERONE

CANTINA: Castello di Magione
COLORE: giallo paglierino
VITIGNO: grechetto
ZONA DI PRODUZIONE: Magione Pg
FORMATO: cl 75
GRADAZIONE: 13,5%
TEMP. SERVIZIO: 10°- 12°C

Derivante da un vecchio clone di Grechetto esistente in azienda, "Monterone" esalta le caratteristiche di questo vitigno autoctono umbro. Al naso offre un bouquet ampio e delicato; in bocca ha un gusto morbido, rotondo, fragrante, con eccellente acidità, lievemente tannico, con sfumature ammandorlate tipiche del Grechetto. L'uva è pressata intera, sofficemente per garantire rese in mosto fiore molto basse. Fermentazione di circa 20 giorni in acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento su fecce fini per circa 5 mesi con rimontaggi continui

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€

MORCINAIA DOC

CANTINA: Castello di Magione
COLORE: rosso rubino
VITIGNO: Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon
ZONA DI PRODUZIONE: Magione Pg
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13,5%
TEMP. SERVIZIO: 16-18°C

"Morcinaia" o "Murcinaja" secondo il dialetto locale è un termine antico di lontana memoria che contraddistingue un mucchio di sassi che veniva "costruito" ai bordi del vigneto con lo scopo di bonificare i terreni ideali alla coltivazione della vite.

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€€



cod. 402146



cod. 402151

PINOT NERO IGT

CANTINA: Castello di Magione
 COLORE: Rosso rubino tendente al granato
 VITIGNO: Pinot Nero
 ZONA DI PRODUZIONE: Magione Pg
 FORMATO: cl.75
 GRADAZIONE: 13,5%
 TEMP. SERVIZIO: 18°-20°C

Nato in ossequio ai Cavalieri del Sovrano Militare Ordine di Malta, questo vino è una interessante dimostrazione delle potenzialità del Pinot Nero coltivato sulle colline del Trasimeno. Vino di grande classe e struttura, si offre alla vista di colore rosso rubino con evidenti riflessi violacei; al naso risulta fine ed elegante con bouquet ampio e delicato. Molto morbido in bocca colpisce per la evidente caratterizzazione varietale, la dolcezza e la complessità gustativa.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€€€



I vigneti dell'Azienda agricola Castello di Magione ricadono nella DOC "Colli del Trasimeno" e si estendono ad un'altitudine tra i 250 ed i 350 metri s.l.m. sulle colline a ridosso del Lago Trasimeno. I vigneti sono stati rinnovati recentemente, con una densità di impianto di 5000 ceppi per ettaro e sono destinati per il 55 per cento ad uve a bacca rossa, Pinot Nero, Merlot, Gamay, Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Canaiolo, e per il restante 45 per cento ad uve a bacca bianca, in prevalenza Grechetto, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Trebbiano. La Cantina Castello di Magione, inaugurata nel settembre del 2009 ha una superficie di 1.300 mq. ha una capacità di vinificazione di 4.000 quintali di uva ed è dotata delle più innovative tecnologie di lavorazione, confezionamento e stoccaggio dei vini. La cantina per la maturazione in legno dei vini rossi è nella storica sede del Castello di Magione.

L'azienda di Magione ormai da vari anni si sta muovendo verso un'agricoltura sostenibile rispettosa dell'ambiente e attenta all'uomo. Con l'eliminazione di diserbanti in vigna a favore delle lavorazioni meccaniche, l'uso sostenibile di agro farmaci per una gestione sicura e responsabile, si cerca sempre più di ridurre al minimo gli impatti negativi sull'ambiente. Da fine 2015 l'azienda ha aderito al programma "Operation Pollinator" di Syngenta in collaborazione con l'Università di Perugia per la salvaguardia degli insetti impollinatori all'interno di areali agricoli con il fine di migliorare la biodiversità. Da due anni nei vigneti si stanno sviluppando in collaborazione con l'Università degli studi di Perugia cattedra di Viticoltura, delle tecniche colturali innovative quali, defogliazione tardiva e antitraspiranti naturali, in grado di mitigare gli effetti negativi indotti dal global warming tra i quali l'accelerazione dei processi di maturazione dell'uva e l'elevata alcolicità dei vini, attraverso il controllo dell'accumulo dei precursori dell'alcol etilico ovvero gli zuccheri fermentescibili del mosto. Queste tecniche consentono un rallentamento dell'accumulo degli zuccheri nel mosto senza significative variazioni a carico del ph e del quadro acidico e fenolico. In programma la realizzazione di "Biobeds" o letti biologici per la depurazione delle acque di lavaggio provenienti dai residui di trattamenti presenti nelle botti e dal lavaggio delle attrezzature attraverso l'uso di particolari filtri costituiti da materiale organico.

MORONETO IGT

CANTINA: Castello di Magione
 COLORE: Rosso rubino tendente al granato
 VITIGNO: Merlot, Sangiovese, Pinot Nero
 ZONA DI PRODUZIONE: Magione Pg
 FORMATO: cl.75
 GRADAZIONE: 14%
 TEMP. SERVIZIO: 18°-20°C

Per la sua particolarità e distinzione è un vino nuovo, che vuole essere apprezzato per la sua freschezza e serbevolezza. Vino rosso rubino di ottima consistenza. Ha particolari note olfattive fruttate, con leggeri richiami speziati e tannini ben levigati. Profumi eleganti e gusto deciso. Vinificazione separata delle uve operando frequenti rimontaggi e follature. Dopo un periodo di conservazione in tini di acciaio, le masse vengono unite insieme nelle percentuali sopra indicate

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€€



cod. 402231



cod. 402168

BENEDETTI & GRIGI

MONTEFALCO

La cantina Benedetti & Grigi nasce sulle colline di Montefalco (PG), dalla passione per il vino e per il territorio dei suoi fondatori Umberto Benedetti e Daniele Grigi.

Il connubio tra un esperto agronomo e un giovane e dinamico imprenditore, che hanno unito i loro vigneti per dare origine ad una nuova cantina, proiettata al futuro ma con uno sguardo attento al passato.

Nasce così un'azienda di 70 ettari di vigneto diviso in 4 tenute e che vinifica circa 5.000 q.li di uva all'anno.



La distinzione delle tenute è stata fatta proprio basandosi su questo insegnamento; alcune sono distanti km, altre sono molto vicine tra loro ma variano per suolo, altitudine ed esposizione così da produrre uve molto diverse.

- *Castello di Limigiano*: I vigneti, dall'esposizione Nord Sud, presentano un terreno caratterizzato dalla forte presenza di argilla, che permette di avere delle uve di altissimo valore enologico.

- *Terre dell'Abate*: In questa tenuta il limo e l'argilla rendono i terreni ideali per la lavorazione di uve a bacca bianca.

- *La Villa*: Vigneti ben esposti, terreni abbastanza profondi di medio impasto ricchi di scheletro dove le varietà Sangiovese, Sagrantino e Merlot hanno trovato il loro terroir ideale.

- *La Polzella*: Questi vigneti sono caratterizzati da terreni profondi e freschi, che in annate calde riescono a superare stress idrici in maniera eccellente.

BIANCO UMBRIA IGT "FALCO CODABIANCA"



cod. 402605

CANTINA: Benedetti & Grigi
COLORE: giallo paglierino
VITIGNO: Trebbiano Spoletino, Grechetto, Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco e Bevagna Pg
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 12,5%
TEMP. SERVIZIO: 10°C

Un ottimo blend di vitigni autoctoni come Grechetto e Trebbiano Spoletino con internazionali come Chardonnay e Pinot Grigio. Dal colore giallo paglierino, al naso si avvertono sentori di fiori bianchi ed ananas, buono l'equilibrio e la persistenza in bocca.

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€

GRECHETTO "FALCO PECCHIAIOLO"



cod. 402607

CANTINA: Benedetti & Grigi
COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli
VITIGNO: grechetto
ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco e Bevagna Pg
FORMATO: cl 75
GRADAZIONE: 13%
TEMP. SERVIZIO: 10°- 12°C

Il vino ideale per ogni occasione, dal colore giallo paglierino con riflessi giallognoli, al naso è vinoso ma fruttato con profumi delicati di fiori di agrumi. Morbido ma di buona struttura ha una delicata vena acidula e un retrogusto di mandorla.

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€

TREBBIANO SPOLETO DOC "FALCO ASTORE"



cod. 402626

CANTINA: Benedetti & Grigi
COLORE: giallo paglierino
VITIGNO: Trebbiano Spoletino, Grechetto, Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco e Bevagna Pg
FORMATO: cl.75
TEMP. SERVIZIO: 10-12°C

Da un vitigno abbandonato per decenni, grazie alle nuove tecniche enologiche, abbiamo ottenuto un vino giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso caratteristico profumo di fiori gialli e frutta tropicale, il gusto è leggermente agrumato con una buona acidità e un'ottima persistenza in bocca.

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€

LA GAITA DEL FALCO



TERRE DELL'ABATE - *La Gaita del Falco* - Parte dei possedimenti dell'abbazia di Sant'Angelo, edificata dai Benedettini intorno all'anno 1000 d.C all'interno del castello di Limigiano. I benedettini concedevano le loro terre in enfiteusi ai contadini, i quali dovevano fornire denaro o servizi all'abbazia. I terreni di questa tenuta sono argillosi, privi di scheletro, fertili e ben esposti (tra i 200 e 300 mt). La vite qui trova un habitat ottimale, al riparo dalle gelate invernali e dall'eccessivo caldo estivo.

Le produzioni sono costanti ed abbondanti. Da questa tenuta nasce La Gaita Del Falco, la linea che si ispira alle Gaite, gli storici quartieri di Bevagna. Qui l'impegno si concentra soprattutto nella severa riduzione della produzione che ci permette di concentrare in pochi grappoli il frutto dell'attività della pianta, ottenendo così mosti di grande spessore aromatico e antocianico.

I vini che ne derivano sono complessi ma allo stesso tempo di facile beva. Questa linea nasce dall'esperienza del territorio e dei vitigni in esso presenti: le uve rosse vengono lavorate cercando di esaltare al massimo il patrimonio polifenolico, mentre su quelle bianche si ricerca il giusto equilibrio tra acidità e frutto stesso. Nel vini rossi viene ridotta la macerazione di qualche giorno, così da ottenere vini sempre di alto profilo enologico.



BENEDETTI & GRIGI
MONTEFALCO

La qualità dei vini bianchi, invece, è data dal binomio materia prima - tecnologia di produzione. A frutti di ottima qualità si affiancano infatti importanti tecnologie produttive: dal raffreddamento delle uve alla loro macerazione pellicolare, dalla pressatura soffice alle lavorazioni in assenza di ossigeno sono tutte tecniche che permettono di avere dei vini moderni, freschi e di ottima longevità.

ROSSO DI MONTEFALCO DOC "FALCO LANARIO"



cod. 402608

CANTINA: Benedetti & Grigi
COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei
VITIGNO: Sangiovese, Nobile vitigno autoctone, Merlot
ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco e Bevagna Pg
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 14,5%
La sapiente unione di Sangiovese, Merlot, Cabernet e Sagrantino origina un vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso emergono frutti di bosco, lampone e mirtillo, nel finale note di cacao e confettura di prugna. Al palato si presenta morbido, con tannini non invadenti, acidità equilibrata e retrogusto persistente.

FASCIA DI PREZZO €€€

ROSSO UMBRIA IGT "FALCO SPALLEROSSE"



cod. 402606

CANTINA: Benedetti & Grigi
COLORE: Rosso intenso con sfumature violacee
VITIGNO: Sangiovese, Merlot e altri vitigni autoctoni a bacca rossa
ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco e Bevagna Pg
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 13,5%
TEMP. SERVIZIO: 14°C
Dall'unione dei nostri vitigni a bacca rossa, Sangiovese, Merlot, Cabernet e Sagrantino si origina un vino dal corpo equilibrato e dal colore rosso intenso e brillante con sfumature violacee. Profumo speziato con decisi richiami ai frutti rossi; al gusto è elegante ed avvolgente, ricorda la confettura rossa, ha tannini soffici e un finale delicato.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG "FALCO SACRO"



cod. 402609

CANTINA: Benedetti & Grigi
COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei
VITIGNO: Sagrantino
ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco e Bevagna Pg
FORMATO: cl.75
GRADAZIONE: 14,5%
TEMP. SERVIZIO: 18°C
Dal colore violaceo brillante, al naso prevale la frutta rossa matura, noce moscata, pepe e cacao, con note di spezie nel finale. I suoi nobili tannini sono ben equilibrati così da rendere il vino corposo ma allo stesso tempo morbido e setoso.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€€

CERVARO CASTELLO DELLA SALA

CANTINA: Marchesi Antinori - Castello della Sala
 COLORE: giallo paglierino dorato
 VITIGNO: Chardonnay e Grechetto
 ZONA DI PRODUZIONE: Orvieto Tr
 FORMATO: cl 75
 GRADAZIONE: 13%
 TEMP. SERVIZIO: 10°- 12°C

Il nome Cervaro deriva dalla nobile famiglia proprietaria del Castello della Sala nel corso del XIV secolo: i Monaldeschi della Cervara. Uve Chardonnay unite ad una piccola parte di Grechetto per un vino pensato per affinare nel tempo e rappresentare l'eleganza e la complessità di un luogo unico. Il Cervaro della Sala è stato uno dei primi vini bianchi italiani a svolgere fermentazione malolattica ed affinamento in barriques con la prima annata nel 1985.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€€€€€



La Famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni: da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell' Arte Fiorentina dei Vinattieri.

In tutta la sua lunga storia, attraverso 26 generazioni, Famiglia Antinori ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative e talvolta coraggiose ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio.

Da oltre seicento anni, i Marchesi Antinori hanno legato il proprio nome all'eccellenza nell'arte del vino e alla migliore tradizione mecenatistica.

Due ambiti apparentemente molto diversi, ma che in realtà hanno spesso proceduto in parallelo: i Marchesi Antinori hanno spesso affidato all'arte il compito di raccontare i valori e la storia della loro casata.

CHARDONNAY BRAMITO CASTELLO DELLA SALA

CANTINA: Marchesi Antinori - Castello della Sala
 COLORE: giallo paglierino
 VITIGNO: Chardonnay
 ZONA DI PRODUZIONE: Orvieto Tr
 FORMATO: cl 75
 GRADAZIONE: 13%
 TEMP. SERVIZIO: 10°- 12°C

Bramito nasce dai vigneti dell'antico Castello del Castello della Sala. Un varietà, lo Chardonnay, che trova in questo particolare terroir, un suolo derivante da sedimenti fossili con infiltrazioni d'argilla, un'espressione dalla spiccata mineralità ed eleganza.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€€€€

cod. 402110



SAUVIGNON CONTE DELLA VIPERA

CANTINA: Marchesi Antinori - Castello della Sala
 COLORE: giallo paglierino dorato
 VITIGNO: Sauvignon Blanc con una piccola parte di Chardonnay
 ZONA DI PRODUZIONE: Orvieto Tr
 FORMATO: cl.75
 GRADAZIONE: 12,5%
 TEMP. SERVIZIO: 10°-12°C

Da un'accurata selezione di uve Sauvignon Blanc e Sémillon. Conte della Vipera rende omaggio ai primi proprietari del castello e l'etichetta riporta la cappella di San Giovanni del XIII secolo, situata nella proprietà.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€€€€

cod. 402216



ORVIETO SAN GIOVANNI CASTELLO DELLA SALA

CANTINA: Marchesi Antinori - Castello della Sala
 COLORE: giallo paglierino con riflessi verdolini
 VITIGNO: Grechetto, Procanico con una piccola aggiunta di Pinot Bianco e Riesling
 ZONA DI PRODUZIONE: Orvieto Tr
 FORMATO: cl 75
 GRADAZIONE: 12%
 TEMP. SERVIZIO: 10°- 12°C

Nato dai vigneti del Castello della Sala dall'unione delle uve autoctone Grechetto e Procanico con quelle di Pinot Bianco e Viognier per raccontare l'Orvieto Classico secondo un nuovo stile.

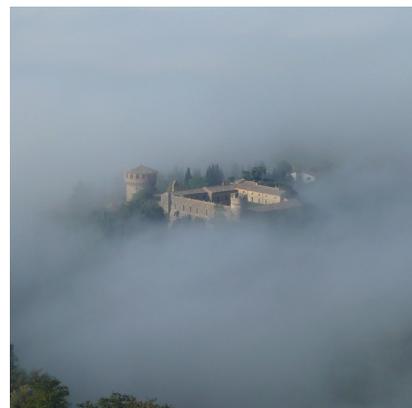
ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€€€€

cod. 402074



CASTELLO DELLA SALA

Nella terra dei bianchi, dove il tempo sembra essersi fermato



Il Castello della Sala si trova in Umbria, a poca distanza dal confine con la Toscana, a circa 18 chilometri dalla storica città di Orvieto. Le terre del Castello, imponente maniero di epoca medievale, si estendono per 500 ettari, di cui 170 ettari piantati a vigna, a metà strada tra il fiume Paglia e la vetta del Monte Nibbio.

I 170 ettari di vigneto, coltivati con varietà tradizionali come Procanico e Grechetto, ma anche con Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Pinot Bianco, Viognier ed una piccola quota di Traminer e Riesling, si trovano ad un'altezza di 220 - 470 metri sul livello del mare. Quella del Castello della Sala è una zona altamente vocata alla produzione di bianchi con una sola eccezione: il Pinot nero, trova in questo terroir le condizioni ideali per esprimersi al meglio. L'area è caratterizzata da un suolo tendenzialmente argilloso, calcareo, ricco di conchiglie fossili, con vigneti ben esposti alla levata del sole e con ottime escursioni termiche.

La moderna concezione della cantina di vinificazione, ideata per esaltare la freschezza e gli aromi delle uve e per garantire una qualità senza compromessi, vive in armonia con la storica cantina di affinamento, risalente al XVI secolo e situata sotto l'antica roccaforte del Castello della Sala.

Qui ancora oggi riposano in parte il Cervaro della Sala ed il Pinot Nero della Sala nelle barrique di rovere francese, protette dalle spesse mura della fortezza, capaci di mantenere una temperatura ed umidità naturalmente costanti.

MUFFATO DELLA SALA

CANTINA: Marchesi Antinori - Castello della Sala
 COLORE: giallo dorato
 VITIGNO: Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer e Riesling
 ZONA DI PRODUZIONE: Orvieto Tr
 FORMATO: cl.50

Affascinante unione tra le uve Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Sémillon e Riesling ed il terroir unico del Castello della Sala. I grappoli, sfiorati dalle nebbie mattutine e favorite dal particolare microclima, si concedono alla Muffa Nobile, Botrytis Cinerea, che ne riduce il contenuto d'acqua, concentrandone gli zuccheri e donando al Muffato i suoi caratteristici aromi.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€€€€€



cod. 402180



IL BIANCO

CANTINA: Decugnano dei Barbi
 COLORE: giallo paglierino
 VITIGNO: Grechetto, Vermentino, Chardonnay, Procanico
 ZONA DI PRODUZIONE: Orvieto Tr
 FORMATO: cl 75
 GRADAZIONE: 13%
 TEMP. SERVIZIO: 10°- 12°C

Solo il meglio delle uve selezionate è destinato a questo vino. Le diverse varietà vengono vinificate separatamente e quindi sapientemente assemblate per esprimere al massimo la loro ricchezza e identità. Il Bianco di Decugnano è un vino di raffinata eleganza, equilibrato, minerale. Sintesi della straordinaria vocazione del terroir.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€€€€



Tenuta DECUGNANO DEI BARBI

ORVIETO - UMBRIA

“Dove l'Umbria ha il profumo del mare”

Decugnano dei Barbi si trova fra Orvieto e Todi, in Umbria.

Documenti del 1212 testimoniano che le terre di Santa Maria di Decugnano erano di proprietà della Cattedrale di Orvieto e nel 1218 due presbiteri, Pietro e Giovanni, si dedicavano alla coltivazione dei vigneti.

Nel 1973 la proprietà passò al bresciano Claudio Barbi, il cui lavoro ha elevato la qualità dei vini della tenuta portandola ai più prestigiosi riconoscimenti internazionali.

Oggi Enzo Barbi continua l'opera del padre con entusiasmo.

Decugnano dei Barbi si sviluppa su 54 ettari, di cui 33 sono vitati.

A differenza del resto della DOC Orvieto Classico, il suolo a Decugnano ha origine marina, creatosi in epoca pliocenica. I fossili di ostriche e di conchiglie disseminati in abbondanza nei terreni testimoniano la presenza dell'antico mare che copriva queste terre quasi 2 milioni e mezzo di anni fa. Il suolo sabbioso, di colore chiaro e ricco di calcio, fornisce un ambiente ideale per le viti. La componente argillosa, seppure limitata, aiuta a trattenere l'acqua in stagioni particolarmente siccitose mentre il calcio fornisce i micro-nutrienti ideali per lo sviluppo dei chicchi dell'uva.

A complemento della struttura del suolo vi sono fattori importantissimi per la coltivazione di uva di qualità: un microclima ideale, una ventilazione costante e una importante escursione termica fra il giorno e la notte, essenziale per trattenere acidità e aromi. Come risultato i nostri vini mostrano una spiccata mineralità e freschezza, oltre a una grandissima capacità di invecchiamento.

IL ROSSO

CANTINA: Decugnano dei Barbi
 COLORE: rosso rubino
 VITIGNO: Sangiovese, montepulciano e syrah
 ZONA DI PRODUZIONE: Orvieto Tr
 FORMATO: cl 75
 GRADAZIONE: 14,5%
 TEMP. SERVIZIO: 16-18°C

I migliori vigneti della tenuta concorrono alla creazione di questo vino. Una vinificazione meticolosa, un parziale affinamento in barriques di rovere francese e un assemblaggio particolarmente accorto restituiscono un vino aristocratico, armonico ed elegante che esprime al meglio il terroir di Decugnano.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€€€€



cod. 402083



cod. 402083



*"Vino pazzo che suole spingere anche l'uomo molto saggio a intonare una canzone
e a ridere di gusto e lo manda su a danzare e lascia sfuggire qualche parola che era meglio tacere"
-Omers-*



ARNALDO-CAPRAI
Viticoltore in Montefalco



La Arnaldo Caprai è riconosciuta come l'azienda leader nella produzione di Sagrantino di Montefalco, il grande vino rosso prodotto da uve Sagrantino, un vitigno unico che cresce solo nel territorio di Montefalco da più di quattrocento anni.

L'obiettivo di oggi è quello di trenta anni fa: il lavoro costante e meticoloso a favore della qualità, la ricerca e la sperimentazione di nuove tecniche agronomiche ed enologiche, la diffusione della cultura e della tradizione del territorio di cui l'azienda si fa interprete.

Inoltre, l'azienda si impegna a garantire la salvaguardia dell'ambiente inteso sia in senso lato sia come spazio nel quale opera la nostra azienda con particolare riguardo alla conservazione del paesaggio e della biodiversità.

La prevenzione dell'inquinamento deriva dalla nostra consapevolezza che qualsiasi attività deve essere sostenibile e compatibile con l'ambiente in cui è inserita, in modo tale da costituire una opportunità per i diversi soggetti coinvolti (proprietà, collaboratori e comunità locale), tendere ad un miglioramento delle prestazioni ambientali, mantenendo un giusto equilibrio tra aspetti sociali, ambientali ed economici.

**GRECANTE
COLLI MARTANI
GRECHETTO DOC**



cod. 402080

CANTINA: Arnaldo Caprai
COLORE: Giallo paglierino brillante
VITIGNO: Grechetto
ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco Pg
FORMATO: cl 75
GRADAZIONE: 13,5%
TEMP. SERVIZIO: 10°C

Nella tradizione rinascimentale numerosi sono i vini definiti 'Greci, Grecanti, Grechetti'. Celebrato fu anche quello di Montefalco, inviato dai podestà del Comune come prezioso dono a principi e cardinali. Il Grecante di Arnaldo Caprai mantiene viva questa storica tradizione.

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€€

**MONTEFALCO ROSSO
DOC**



cod. 402029

CANTINA: Arnaldo Caprai
COLORE: rosso rubino
VITIGNO: Sangiovese, Sagrantino, Merlot
ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco Pg
FORMATO: cl 75
GRADAZIONE: 13,5%
TEMP. SERVIZIO: 16-18°C

Il "Montefalco Rosso" simboleggia il forte legame del vino con il territorio di Montefalco; è prodotto con uve della varietà 'Sangiovese' e, in piccola percentuale, con 'Sagrantino' massima espressione di quella tipicità da sempre sostenuta dalla Arnaldo Caprai.

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€€

**POGGIO BELVEDERE
UMBRIA ROSSO IGT**



cod. 401675

CANTINA: Arnaldo Caprai
COLORE: Rosso rubino intenso e brillante
VITIGNO: Sangiovese, Ciliegiolo
ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco Pg
FORMATO: cl 75
GRADAZIONE: 13,5%
TEMP. SERVIZIO: 16°-18°C

Il Poggio Belvedere Rosso è un vino prodotto col carattere dell'Umbria: una terra semplice, ma rigogliosa che esprime al meglio il sapore e il fascino di uno stile di vita a misura d'uomo.

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€

**COLLEPIANO
MONTEFALCO
SAGRANTINO DOCG**



cod. 401913

CANTINA: Arnaldo Caprai
COLORE: Rosso rubino molto intenso con riflessi violacei
VITIGNO: Sagrantino
ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco Pg
FORMATO: cl 75
GRADAZIONE: 14,5%
TEMP. SERVIZIO: 18°-20°C

Vino simbolo della nuova realtà enologica di Montefalco, il Sagrantino Collepiano trae la sua forza da una tradizione secolare e dall'unicità del vitigno autoctono Sagrantino. Collepiano è l'areale di produzione del Sagrantino e indica la dolce pendenza delle nostre colline.

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€€€



*"Il vino è poesia in bottiglia"
-Robert Louis Stevenson-*



"Il nome Scacciadiavoli risale ad un episodio d'esorcismo del XIV secolo. La vicenda narra di una giovane posseduta dal Diavolo, alla quale l'esorcista fece bere del vino locale, riuscendo in quel modo a scacciare il Demonio"

La cantina Scacciadiavoli vanta una storia lunga più di cento anni, che racconta di generazioni di vignaioli e di come sia ancora possibile tramandare l'amore per la terra e per il territorio. Montefalco e il vitigno Sagrantino sono oramai parte del DNA della cantina Scacciadiavoli e della famiglia Pambuffetti, un connubio iniziato con il sogno di Amilcare e che ora continua con la quarta generazione della famiglia.



MONTEFALCO ROSSO DOC



cod. 401930

CANTINA: Az. Agr. Scacciadiavoli
 COLORE: rosso rubino intenso con note violacee con lievi tonalità granate
 VITIGNO: Sangiovese, Sagrantino, Merlot
 ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco Pg
 FORMATO: cl 75
 GRADAZIONE: 13%
 TEMP. SERVIZIO: 18°-19°C
 Vino di ottima fattura. Colore rosso rubino intenso, profumo ampio, elegante e con sentori di ciliegia, sapore morbido e voluminoso. Nell'antica tradizione del territorio di Montefalco, dopo aver selezionato le uve per la produzione di Montefalco Sagrantino, venivano raccolte tutte le altre varietà rosse per la composizione di un vino più fresco e di facile abbinamento. Scacciadiavoli prende spunto da questa tradizione e la perfeziona aggiungendo quel tocco che rende questo vino ancor più amabile. Montefalco Rosso DOC si presta ad un invecchiamento per alcuni anni. La presenza di depositi nel fondo della bottiglia è naturale.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€€€

UMBRIA ROSSO IGT



cod. 402184

CANTINA: Az. Agr. Scacciadiavoli
 COLORE: rosso intenso con lievi tonalità granate
 VITIGNO: Sangiovese, Merlot
 ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco Pg
 FORMATO: cl 75
 GRADAZIONE: 13%
 TEMP. SERVIZIO: 18°-19°C
 Vino ottenuto in prevalenza da uve Sangiovese. Profondo, rosso di colore, profumo di frutta matura. Affinamento in vasche di acciaio e alcuni mesi in bottiglia. Il vino è pronto da bere subito. Fresco e fruttato, questo vino non è affinato in legno.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€€€

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG



cod. 401910

CANTINA: Az. Agr. Scacciadiavoli
 COLORE: molto intenso con lievi tonalità granate
 VITIGNO: Sagrantino
 ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco Pg
 FORMATO: cl 75
 GRADAZIONE: 14%
 TEMP. SERVIZIO: 18-19 °C
 Grande è la sorpresa di trovare nel Montefalco Sagrantino aromi così variegati e una struttura di tale portata. Il colore è profondo, il bouquet è sensuale e il corpo è vigoroso. Vino la cui raffinatezza si apprezza da giovane, quando il frutto e le spezie si fondono al gusto del legno, nel quale il Sagrantino è stato elevato. Ma è dopo qualche anno che se ne apprezza pienamente il successo, quando intervengono note balsamiche e i tannini si ammorbidiscono: si scopre così un vino dalla grande personalità. Il Montefalco Sagrantino DOCG si presta a lungo invecchiamento: 20 e più anni. Ricco di polifenoli che hanno proprietà antiossidanti e quindi benefiche. La presenza di depositi nel fondo della bottiglia è naturale.

ABBINAMENTI 
 FASCIA DI PREZZO €€€€€

MONTEFALCO GRECHETTO DOC

CANTINA: Az. Agr. Scacciadiavoli
 COLORE: Giallo canarino con lievi riflessi verdi
 VITIGNO: Grechetto
 ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco Pg
 FORMATO: cl 75
 GRADAZIONE: 12,5%
 TEMP. SERVIZIO: 6-8 °C

Il Montefalco Grechetto doc è un vino secco che presenta una gamma di aromi vivaci al naso come in bocca. Frutta dolce, fiori bianchi e gialli e una buona freschezza acida lo mantengono vivo e persistente. Vitigno bianco autoctono dell'Umbria, a Scacciadiavoli è vinificato in purezza. Accompagna le calde giornate estive servito alla giusta temperatura e si abbina tutto l'anno a primi piatti o secondi leggeri. Vino da bere giovane. La presenza di depositi nel fondo della bottiglia è naturale.

ABBINAMENTI  
 FASCIA DI PREZZO €€€



MONTEFALCO

La denominazione Montefalco, una piccola zona per un grande vino. La zona dove vengono prodotte le uve a denominazione di origine controllata "Montefalco" comprende i terreni dell'intero territorio del Comune di Montefalco e in parte quelli del territorio dei Comuni di Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castello Ritaldi e Giano dell'Umbria, in provincia di Perugia.

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG

CANTINA: Az. Agr. Scacciadiavoli
 COLORE: rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, quasi impenetrabile con lievi tonalità granate appena accennate
 VITIGNO: Sagrantino
 ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco Pg
 FORMATO: cl 37,5
 GRADAZIONE: 14,5%
 TEMP. SERVIZIO: 18-19 °C

Questo vino dolce possiede uno stile unico. Il colore rosso è impenetrabile, il profumo evoca le more, la frutta secca e la cannella, il gusto è di un equilibrio singolare. La densa trama dei tannini imprigiona infatti acidità e dolcezza e il tutto si confonde creando una sensazione gustativa d'armonica pienezza. È grazie all'appassimento di uve Sagrantino su graticci che si ottiene una tale concentrazione. Originariamente le uve Sagrantino erano utilizzate solo per la realizzazione di questo vino dolce, bevuto in occasione di cerimonie religiose nei villaggi della zona. Oltre ad un vino gustoso, nel bicchiere troveremo quindi anche il sapore di un'antica vita contadina Montefalchese. Il Montefalco Sagrantino Passito DOCG si presta a lungo invecchiamento: 20 e più anni. La presenza di depositi nel fondo della bottiglia è naturale.

ABBINAMENTI  
 FASCIA DI PREZZO €€€€€

cod. 401968



cod. 402185

SAGRANTINO

Dal grande vitigno Sagrantino, una grande uva e un grande vino. Il Sagrantino è un vitigno presente nel solo territorio di Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria, tutti in provincia di Perugia.



cod. 402148

cod. 402222

TORRE DI GIANO BIANCO DI TORGIANO DOC

CANTINA: Lungarotti
COLORE: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli
VITIGNO: Vermentino, Grechetto e Trebbiano
ZONA DI PRODUZIONE: Tenuta di Torgiano Pg
FORMATO: cl 37,5 / cl 75
GRADAZIONE: 12,5%
TEMP. SERVIZIO: 12-14°C
il nome richiama le origini di Torgiano, testimoniate dalla torre ricostruita su antichi insediamenti romani, un tempo dedicata a Giano, il dio bifronte.

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€ / €€€€



cod. 402147

cod. 402222

RUBESCO ROSSO DI TORGIANO DOC

CANTINA: Lungarotti
COLORE: rosso rubino profondo con lievi riflessi violacei
VITIGNO: Sangiovese e Colorino
ZONA DI PRODUZIONE: Tenuta di Torgiano Pg
FORMATO: cl 37,5 / cl 75
GRADAZIONE: 14%
TEMP. SERVIZIO: 16-18°C
"Rubesco" è un marchio Lungarotti che deriva dal verbo latino rubescere, arrossire

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€ / €€€€



cod. 402034

DULCIS VINO LIQUOROSO

CANTINA: Lungarotti
COLORE: topazio intenso e aspetto brillante
VITIGNO: Trebbiano e altre varietà tradizionali
ZONA DI PRODUZIONE: Fattoria del Pometo
FORMATO: cl 75
GRADAZIONE: 16%
TEMP. SERVIZIO: 12-14°C
vino dolce nobilitato dalla lunga permanenza in legno: l'affinamento in legno gli consente un tessuto dolce con un bel finale secco; per questo motivo non sovraccarica il palato ma al contrario lo compiace per poi lasciarlo piacevolmente pulito e leggero

ABBINAMENTI 
FASCIA DI PREZZO €€€€



CANTINA LUNGAROTTI

Dire Lungarotti è dire Torgiano, il territorio che ha reso famosa l'Umbria del vino. Fondata da Giorgio Lungarotti agli inizi degli anni 60, l'azienda è ora diretta dalle sorelle Chiara e Teresa. L'innovazione che le contraddistingue ha apportato un forte slancio all'azienda, rafforzando l'esempio concreto di positività familiare costruito a garanzia non solo del presente, ma anche del futuro.

Lungarotti è vino, lavoro e creatività: una passione di lunga storia. Dalle Tenute di Torgiano e di Montefalco produciamo i classici della zona; dai vigneti più vocati la fascia alta delle riserve e dalla Fattoria del Pometo i giovani, di immediata piacevolezza.



"Il vino prepara i cuori e li rende più pronti alla passione"
-Ovidio-



Tradizione, passione e intuizione

La Cantina Semonte nasce dall'intuizione e dalla scelta coraggiosa della famiglia Giovanni Colaiacovo, che ha sempre creduto nei valori di un territorio unico nel suo genere e i cui componenti, ormai di diritto, sono autentici viticoltori in Gubbio. I vini Semonte prendono vita sui colli dolci della zona ovest del vasto territorio eugubino, dove ambiente e natura fanno da splendida cornice a Gubbio, città medievale mozzafiato ricca di storia, cultura e tradizioni.



La Cantina Semonte si trova all'interno dell'Azienda Agraria Semonte, un contesto paesaggistico di particolare bellezza la cui terra origina un vino antico e nobile di grande eccellenza. Nella tenuta, trovano spazio le perfette geometrie dei filari che danno vita e sapore a vini magnifici: il Battista (Spumante Metodo Classico Brut), il Cordaro (Dolcetto rosso) e il Monteieto (Chardonnay bianco). Una tradizione antica che rivive oggi nella nuova impresa della famiglia di Giovanni Colaiacovo, che ha sempre creduto nei valori di un territorio unico nel suo genere e che, ormai di diritto, può fregiarsi del titolo di viticoltori in Gubbio.



cod. 402676

DOLCETTO ROSSO UMBRIA IGT

CANTINA: Cantina Semonte
 COLORE: Rosso intenso
 VITIGNO: Dolcetto, merlot
 ZONA DI PRODUZIONE: Gubbio Pg
 FORMATO: cl 75
 GRADAZIONE: 13,5%
 TEMP. SERVIZIO: 16-18°C

Dal Piemonte ai colli dell'Alta Umbria al seguito dei funzionari sabaudi. Queste le tracce storiche che testimoniano l'insediamento del vitigno nei poderi dell'Eugubino, dopo l'Unificazione d'Italia nel 1861. Un insediamento felice, che garantisce al vino una qualità molto apprezzata all'inizio del Novecento. L'obiettivo di riscoprire, come diceva Luigi Veronelli, un vino "di bell'equilibrio, completo al gusto e non privo di eleganza e di stoffa" (I Vini d'Italia, 1961).

ABBINAMENTI
 FASCIA DI PREZZO €€€€€

OSÈ UMBRIA ROSATO IGP BIO

CANTINA: Tenuta San Lorenzo
 COLORE: rosa intenso
 VITIGNO: Montepulciano
 ZONA DI PRODUZIONE: Foligno Pg
 FORMATO: cl 75
 GRADAZIONE: 13%
 TEMP. SERVIZIO: 10-12°C



cod. 402690

ABBINAMENTI
 FASCIA DI PREZZO €€€





ROCCAMURA ORVIETO CLASSICO DOC

COLORE: paglierino brillante con riflessi verdolini.

VITIGNO: Grechetto, Malvasia e Trebbiano

ZONA DI PRODUZIONE: Orvieto Tr

FORMATO: cl 75

GRADAZIONE: 12%

TEMP. SERVIZIO: 10-12°C

La denominazione "Classico" è data solo al vino Orvieto prodotto e venificato nella zona più antica di produzione, caratterizzata da un terreno di tufo, calcareo o vulcanico.

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€

cod. 402459



VIN SANTO LIQUOROSO LYDIO ETRURIA

COLORE: Giallo intenso con riflessi amaranto

VITIGNO: Malvasia toscano, grechetto passito

ZONA DI PRODUZIONE: Torgiano Pg

FORMATO: cl 75

GRADAZIONE: 16%

TEMP. SERVIZIO: 12-14°C

ABBINAMENTI



FASCIA DI PREZZO €€€

cod. 402300