

slow wine

guida  
2012

# slow wine

guida 2012

STORIE DI VITA  
VIGNE, VINI  
IN ITALIA

1.904 cantine recensite  
22.000 vini degustati



Slow Food Editore

MONTEFALCO (PG)

Antonelli San Marco

Località San Marco  
tel. 0742 379158  
www.antonellisanmarco.it  
info@antonellisanmarco.it



45 ha - 300.000 bt

vende in cantina

**VITA** - Le radici dell'azienda sono davvero profonde: storicamente se ne conserva memoria nell'archivio vescovile di Spoleto, dove testimonianze certe parlano di questa famiglia già dal XIII secolo. Per venire a tempi decisamente più consoni a noi "mortali", Filippo Antonelli gestisce la proprietà di famiglia dal 1986, con grande attenzione e capacità, guardando al futuro e avvalendosi delle collaborazioni con l'agronomo Alessio Moretti, l'enologo Massimiliano Caburazzi e il consulente Paolo Salvi.

**VIGNE** - Le viti, la cui forma di allevamento sta passando dal cordone speronato al guyot, sono di età compresa tra quindici e quarant'anni. I filari sono sistemati a ritocchino su terreni profondi di natura argilloso-calcareo, con esposizione a sud e ovest; siamo in media collina, a un'altitudine di 300 metri. Gli impianti più recenti hanno una densità variabile da 5.000 a 6.000 ceppi per ettaro. Il colle che domina la cantina, con terreno più ricco di scheletro, ospita il cru di sagrantino, detto Chiusa di Pannone.

**VINI** - All'accurata scelta delle uve segue la vinificazione in acciaio e legno grande, che dà vita a prodotti spesso longevi. Il **Sagrantino di Montefalco Chiusa di Pannone 2006** (● 10.000 bt; 34 €) è austero, consapevole della stoffa che negli anni lo porterà a donare emozioni autentiche. Gustoso il **Montefalco Rosso Ris. 2007** (● 13.000 bt; sangiovese, sagrantino, merlot; 19 €), elegante e ricco. Valido il **Colli Martani Grechetto 2010** (○ 45.000 bt; 7 €), profumato e polposo, con finale di mandorla. Sicuramente da provare il **Trebbiano Spoletino 2009** (○ 13.000 bt; 10 €), fermentato in legno. Ha note molto decise di fiori di campo e struttura da vino autorevole.

**VINO SLOW** **SAGRANTINO DI MONTEFALCO 2007** (● 40.000 bt; 24 €) Note di erbe aromatiche e frutti rossi e neri; corposo eppure snello, offre tannini già inseriti nella trama acida del vino. Un inno all'equilibrio.

CONCIMI compost, sovescio  
FITOFARMACI rame e zolfo  
DISERBO meccanico  
LIEVITI selezionati, indigeni  
UVE acquisto 5%  
CERTIFICAZIONE biologico