

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