

La nostra cantina

Muvit Museo del
Vino Lungarotti
Torgiano, Mastro
Giorgio Andreoli,
Infantia de
Bacho, Gubbio,
1528
Lungarotti
Torgiano Wine
Museum -
Mastro Giorgio
Andreoli,
Infantia de
Bacho, Gubbio,
1528



Questa carta dei vini, figlia di due madri, ricerca e passione, è ispirata all'idea di un racconto del territorio in cui il vino è Virgilio.

This wine list is the daughter of two mothers, research and passion, and is inspired by the idea of a story about the territory where wine is sacred.

Al Tipico:

SELEZIONIAMO VIGNAIUOLI, PRIMA CHE CANTINE.

E vini veri, espressione della personalità di chi produce e della tipicità che nasce dalle radici della vigna penetrate nella terra, in una feconda corresponsione d'amorosi sensi. Non solo terroir, ma visioni, filosofie, scelte che danno carattere e unicità alle bottiglie.

WE SELECT WINEMAKERS BEFORE WINERIES.

Our focus is real wines, that express the personality of its producer but are authentic to the roots of the vineyard, penetrating the earth, in a fertile process loved by our senses.

We respect not only terroir, but the vision, philosophy, decision making that provide the character and uniqueness to each bottle.

Paolo & Giancarlo

Bollicine / Sparkling Wine

Vini metodo Champenois e Charmat

 BRIZIARELLI	111 Blanc de Noir <i>Pinot Nero 100%</i> Metodo Classico - Millesimato	2018	€ 48,00
 La Palazzola	Riesling Brut <i>Riesling 100%</i> Sboccatura 2023 - Vino Naturale – <i>Natural wine</i> Metodo Ancestrale	2009	€ 70,00
 La Palazzola	Riesling Brut <i>Riesling 100%</i> Sboccatura 2020 - Vino Naturale – <i>Natural wine</i> Metodo Ancestrale	2016	€ 54,00
 PUCCIARELLA DAL 1717	Rosè Brut Trasimeno Doc <i>Pinot Nero 100%</i> Metodo Classico	2021	€ 45,00
 AZIENDA AGRARIA MORETTI OMERO	Numero Uno <i>Trebbiano Spoletino 100%</i> Metodo Classico – Millesimato Vino Biologico – <i>Organic Wine</i>	2018	€ 42,00

Vini frizzanti, Ancestrali, Sur Lie

 Cantina Ninni Spoleto	“L’Eduardo” – Umbria IGT Bianco frizzante <i>Trebbiano spoletino 100%</i> <i>Vino Naturale / Natural Wine - Metodo ancestrale</i>	2022	€ 36,00
 ANNE-SANTI VITICOLTORI IN VALNERINA	“Raspato” Umbria IGT Rosato frizzante <i>Sangiovese, Aleatico</i> <i>Vino Naturale / Natural Wine - Metodo ancestrale</i>	2020	€ 27,00
 ANNE-SANTI VITICOLTORI IN VALNERINA	“Raspato” Umbria IGT Bianco frizzante <i>Moscato 100%</i> <i>Vino Naturale / Natural Wine - Metodo ancestrale</i>	2021	€ 30,00

Vini Bianchi / White Wine

Zone Doc e Docg Orvieto, Todi, Amelia & Spoleto

	“Terre Vineate” Orvieto Classico Superiore DOC Procanico 50%, Grechetto 30%, Verdello e Malvasia 20%	2022	€ 27,00
	“Verdeluce” Umbria IGT Pinot bianco 60%, Semillon 30%, Grechetto 10%	2022	€ 48,00
	“Majolo” Umbria IGT Malvasia bianca lunga 100%	2015 2016	€ 34,00
	“Cervaro della Sala” Umbria IGT Grechetto, Chardonnay	2021	€ 90,00
	“Luigi e Giovanna” Orvieto Doc Classico Sup.re Grechetto, Procanico	2021	€ 60,00
	Verdello Umbria IGT Verdello 100%	2019	€ 54,00
	“Bocca di Rigo” Umbria IGT Grechetto, Trebbiano	2022	€ 38,00
	“Sibillino” Umbria IGT Pecorino 100%	2022	€ 35,00

Focus vitigni autoctoni: Il Grechetto



Il Grechetto è uno dei vitigni a bacca bianca più rappresentativi dell'Umbria. Già descritto da Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis Historia* come “*pecularis umbro*”, ha probabilmente un'origine greca, proprio come altri vitigni che hanno un nome simile, ma che comunque hanno caratteristiche ampelografiche diverse, come il Greco, il Grecanico, il Greco Bianco. Probabilmente questi vitigni sono stati importati da parte dei coloni che fondarono le prime colonie in Magna Grecia dall' VIII secolo a.C. La famiglia dei Grechetti si compone di due tipologie di vitigni, il Grechetto di Orvieto (clone G109) e il Grechetto di Todi (clone G5) conosciuto anche come Grechetto gentile, geneticamente simile al Pignoletto bolognese e alla Rebula o Ribolla Riminese. Quest'ultimo ha una più marcata freschezza e una traccia gustativa dai toni più aromatici e meno ammandorlata dell'altro; il Grechetto di Orvieto, invece, ha più carattere, struttura e alcolicità e viene spesso proposto in uvaggio con altri vitigni (Procanico, Drupeggio, altri autoctoni bianchi) nella locale Doc che aggiungono note di freschezza ed equilibrio. In solitario ha ottima riuscita nella versione passita e ancor più muffata.

*Grechetto is one of the most representative white grape varieties of Umbria. Already described by Pliny the Elder in his *Naturalis Historia* as “*pecularis umbro*,” it probably has a Greek origin, just like other grape varieties that have a similar name but different ampelographic characteristics, such as Greco, Grecanico, and Greco Bianco. These grape varieties were probably imported by the settlers who founded the first colonies in Magna Graecia from the 8th century BC. The Grechetto family consists of two types of grape varieties, Grechetto di Orvieto (clone G109) and Grechetto di Todi (clone G5), also known as Grechetto Gentile, genetically similar to the Pignoletto from Bologna and the Rebula or Ribolla Riminese. The latter has a more pronounced freshness and a trace of flavors with more aromatic tones and less almond-like than the former; Grechetto di Orvieto, on the other hand, has more character, structure, and alcohol content and is often blended with other grape varieties (Procanico, Drupeggio, and/or native white grape varieties) in the local DOC to add notes of freshness and balance. On its own, it is particularly successful in the passito version and even more so in the muffato (botrytized) version.*



“Anticello” Umbria IGT

Grechetto 100%- Zona produzione: S. Biagio d. Valle (Marsciano)

2022 € 26,00

Vino Biologico / Organic Wine

Andrea Pisan

“Calaverna” Umbria IGT

Grechetto 100% - Zona produzione: Umbertide

2021 € 28,00

Vino naturale /Natural wine - Fermentazione e affinamento in acciaio



“Colle Ozio” - Umbria IGT

Grechetto di Todi 50% - Grechetto di Orvieto 50% - Z. Produz.: Narni

2022 € 34,00

Vino Biologico / Organic Wine - Fermentazione e affinamento in acciaio



“Fiorfiore” Umbria IGT

Grechetto di Todi 100%- Zona produzione: Todi

2021 € 39,00

Fermentazione in acciaio, affinamento in anfora e botte grande



Grechetto Umbria IGT

Grechetto 100%

2020 € 40,00

Vino biodinamico da viticoltura eroica – prodotto a 900 mt/slm / Biodynamic Wine

Focus vitigni autoctoni: Il Trebbiano Spoletino



Il trebbiano spoletino è un vitigno storicamente presente nell'area di Spoleto e Montefalco, che si caratterizzava per un allevamento ad "alberata", un antico metodo di coltivazione, che utilizzava piante di olmo o acero come tutori. Recentemente riscoperto, è un vitigno che produce vini dai profumi freschi ed eleganti, con note fruttate, cenni tropicali, una buona complessità espressiva e una vibrante acidità. Da un punto di vista genetico è molto diverso dal trebbiano toscano, dal trebbiano di Soave o dal trebbiano abruzzese. Uva tardiva, che anche a piena maturità fenolica, conserva sempre un'acidità molto alta e un Ph basso. Per questo molto duttile e adatto a produrre spumanti, vini fermi, passiti e vinsanto. La sua straordinaria versatilità enologica lascia spazio a numerose interpretazioni stilistiche, con vinificazioni classiche in bianco, con macerazione sulle bucce e con affinamenti in acciaio, in legno o dolium in terracotta. Anche per questo è uno dei vitigni autoctoni a bacca bianca più interessanti dell'Umbria. Possiede anche un'ottima capacità d'invecchiamento, con interessanti evoluzioni verso note di scorza d'agrumi, frutta tropicale, resina, pietra focaia e idrocarburo.

Trebbiano Spoletino is a grape variety historically present in the area of Spoleto and Montefalco, which was characterized by a "alberata", an ancient cultivation method that used elm or maple trees as supports. Recently rediscovered, it is a grape variety that produces wines with fresh and elegant aromas, with fruity notes, tropical hints, good expressive complexity, and vibrant acidity. From a genetic point of view, it is very different from the Tuscan Trebbiano, the Trebbiano di Soave or the Trebbiano Abruzzese. It is a late-ripening grape, which even at full phenolic maturity, always maintains very high acidity and a low pH. For this reason, it is very versatile and suitable for producing sparkling wines, still wines, passito and vinsanto. Its extraordinary oenological versatility allows for numerous stylistic interpretations, with classic white vinifications, skin macerations, and aging in steel, wood, or terracotta dolia. This is also why it is one of the most interesting native white grape varieties in Umbria. It also has excellent aging potential, with interesting developments towards notes of citrus zest, tropical fruit, resin, flint, and hydrocarbons.



“Adarmando” Umbria IGT
Trebbiano spoletino 100% - Zona produzione: Montefalco

2020 € 42,00
2021 € 38,00

Da viti a piede franco. Fermentazione e affinamento in acciaio



“Campo di Colonnello” Umbria IGT
Trebbiano Spoletino 100%- Zona produzione: Montefalco

2021 € 30,00

Vino Biodionamico / Biodynamic Wine - Fermentazione e affinamento in acciaio



“Cantaluce” Umbria IGT
Trebbiano Spoletino 100% - Zona produzione: Bevagna

2018 € 45,00

Fermentazione e affinamento 50% in acciaio e 50% in barriques



“Poggio del Vescovo” Doc Spoleto Superiore
Trebbiano Spoletino 100% - Zona produzione: Spoleto

2019 € 40,00
2021 € 37,00

Vino naturale / Natural Wine - Fermentazione e affinamento in acciaio



Trebbiano Spoletino Doc Spoleto Superiore
Trebbiano spoletino 100% - Zona produzione: Spoleto

2022 € 28,00

Vino Biologico / Organic Wine - Fermentazione e affinamento in acciaio e bottiglia

Zone Doc e Docg Torgiano, Perugia, Frasimeno e Alto Tevere



“Cardissa” Umbria IGT
Chardonnay 100%

2020 € 48,00



“Alago” Umbria IGT
Pinot grigio 100%

2022 € 30,00

Vendemmia notturna / Night harvest - Vino biologico / Organic wine



“Piaggione” Umbria IGT
Chardonnay 100%

2021 € 38,00



“Chardonnay” Umbria IGT
Chardonnay 100%

2018 € 28,00

Prodotto a Montone /Made in Montone



“Sauvignon” Umbria IGT
Sauvignon Blanc 100%

2022 € 35,00



“Mosco” Umbria IGT
Moscato bianco e giallo 65%, Trebbiano 15% e Malvasia di Candia 20%
Vino naturale senza solfiti aggiunti / Natural Wine without added sulfites

2022 € 35,00

Vini Rosati / Rosè Wine



“La bisbetica” Umbria IGT
Gamay del Trasimeno 100%

2022 € 32,00



“Peperosa” Umbria IGT
Sagrantino, Sangiovese

2022 € 26,00



“Bocca di Rosa” Umbria IGT
Sagrantino 100%

2023 € 35,00



“Amore” Umbria IGT
Sangiovese 100%

2022 € 34,00

Vino Biologico Vegano / Organic Vegan wine

Vini Rossi / Red Wine

Zone Doc e Docg Orvieto, Todi & Amelia

	“Armaleo” Umbria IGT <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet franc</i> Vino biologico vegano / Organic Vegan wine	2019	€ 60,00
	“Merlo della Palomba” Umbria IGT <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	2021	€ 35,00
	“Marciliano” Umbria IGT <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	2018 2019	€ 90,00 € 80,00
	Pinot Nero Umbria IGT <i>Pinot nero 100%</i>	2020 2021	€ 90,00

Focus vitigni autoctoni: Il Ciliegiolo



Vitigno a bacca rossa dai numeri ridotti (meno di 400 ettari in tutta la regione), ma dalle qualità organolettiche molto interessanti. Le teorie sulla sua origine e presenza nella regione sono diverse e contrastanti: secondo alcuni studi, infatti, il Ciliegiolo esisterebbe nelle valli umbre e toscane da prima del 1590 – anno in cui si ha traccia di un vitigno chiamato “ciregiuolo” – e sarebbe addirittura progenitore del Sangiovese; secondo altri, invece, sarebbe stato introdotto intorno al 1870 da pellegrini in ritorno da Santiago di Compostela. Altri storici sostengono che l’origine sia etrusca. Un vitigno coltivato in diverse zone d’Italia ma che ha patria d’elezione in particolare nella zona di Narni e Amelia, in Umbria e nella Maremma toscana, dove, però, si esprime in maniera abbastanza diversa. Il vino non eccede in muscoli, tannini e calore; è delicato, in medio corpo, un po’ ruspante in certi casi, ma schietto e beverino, particolarmente accattivante quando è vinificato in acciaio o cemento e rilasciato non oltre il secondo anno dalla vendemmia. Ha nell’immediatezza il suo grande punto di forza. Può anche affinare in legno per un periodo più prolungato e dare vini diversi, più ambiziosi e impegnativi. Per valorizzare il vitigno nel 1994 si è costituita l’Associazione dei Produttori del Ciliegiolo di Narni.

Ciliegiolo is a red grape variety with limited cultivation (less than 400 hectares in the entire region), but with very interesting organoleptic qualities. The theories about its origin and presence in the region are different and conflicting: according to some studies, Ciliegiolo would have existed in the Umbrian and Tuscan valleys before 1590 - the year in which a grape variety called "ciregiuolo" is mentioned - and would even be the ancestor of Sangiovese; according to others, it would have been introduced around 1870 by pilgrims returning from Santiago de Compostela. Other historians argue that its origin is Etruscan. It is a grape variety cultivated in different areas of Italy, but it has its homeland in particular in the areas of Narni and Amelia in Umbria and in the Maremma of Tuscany, where it is expressed in a fairly different way. The wine is not excessive in muscle, tannins, and warmth; it is delicate, medium-bodied, a bit rustic in certain cases, but genuine and easy to drink, particularly appealing when vinified in steel or cement and released no later than the second year after harvest. Its great strength lies in its immediacy. It can also be aged in wood for a longer period and give different, more ambitious and demanding wines. In 1994, the Association of Ciliegiolo Producers of Narni was established to promote the grape variety.



“Brecciaro” - Umbria IGT
Ciliegiolo di Narni 100%

Vino Biologico / Organic wine - Affinamento 70% acciaio e 30% in botte grande

2022 € 36,00



“Grifo di Narnia” - Umbria IGT
Ciliegiolo di Narni 100%

Vino Biologico / Organic wine - Affinamento 30 mesi in botte grande - solo 3000 bt prodotte

2019 € 80,00



“Carmìno” Amelia Ciliegiolo Doc
Ciliegiolo 100% - Zona di Produzione: Amelia

Fermentazione e affinamento cemento e bottiglia

2022 € 28,00



Ciliegiolo - Umbria IGT
Ciliegiolo 100% - Zona Produzione: Umbertide

Vino naturale / Natural Wine - Fermentazione e affinamento cemento e bottiglia

2021 € 30,00

Focus vitigni autoctoni: Il Sangiovese



Forse il vitigno italiano più conosciuto nel mondo, il Sangiovese affonda le sue radici nella storia della penisola ed in particolare nella vasta area che oggi comprende Umbria, Toscana, Marche e Romagna. Sono molte le testimonianze, a partire dal seicento, che raccontano di un vitigno a bacca rossa dal nome simile (Sangiovetto, Sangiogheto, etc.)

Ciò che di certo sappiamo è che si trattasse di un tipologia di vino nota sin dagli Etruschi, e dunque che fosse principalmente conosciuta nell'Italia centrale.

Il nome Sangiovese potrebbe a tal punto derivare dal termine 'sangue di Giove', probabilmente denominato così da parte di un monaco cappuccino del monastero a Sant'Arcangelo di Romagna. Il nome più simile a quello attuale testimoniato filologicamente è 'sangiovetto', che viene citato dall'opera di Giovanni Vittorio Soderini.

Il Sangiovese in Umbria, in purezza o in assemblaggio, è certamente tra i rossi più rappresentativi. ricordiamo il Torgiano Doc e Docg, il Montefalco Rosso Doc e le altre denominazioni minori, come il Rosso dei Colli Amerini, dei Colli del Trasimeno e dei Colli Martani.

Perhaps the most well-known Italian grape variety in the world, Sangiovese has deep roots in the history of the peninsula, particularly in the vast area that today includes Umbria, Tuscany, Marche, and Romagna. There are many historical references, starting from the seventeenth century, that mention a red grape variety with a similar name (Sangiovetto, Sangiogheto, etc.).

What we certainly know is that it was a type of wine known since the Etruscan times, and therefore it was primarily known in central Italy. The name Sangiovese might derive from the term 'blood of Jupiter,' possibly named by a Capuchin monk from the monastery in Sant'Arcangelo di Romagna. The name most similar to the current one, documented philologically, is 'sangiovetto,' which is cited in the work of Giovanni Vittorio Soderini.

Sangiovese in Umbria, either in its pure form or in blends, is certainly among the most representative red wines. Noteworthy are the Torgiano DOC and DOCG, Montefalco Rosso DOC, and other minor denominations such as Rosso dei Colli Amerini, Colli del Trasimeno and Colli Martani.



“Polvento” Lago di Corbara Doc
Sangiovese grosso 100% - Zona di Produzione: Orvieto
Vino Biologico / Organic wine

2019 € 58,00



Selezione “Le Cese” Umbria IGT
Sangiovese 100% - Zona di Produzione: Spoleto
Vino naturale / Natural Wine

2019 € 65,00



Rubesco “Villa Monticchio” Torgiano Riserva DOCG
Sangiovese 100% - Zona di Produzione: Torgiano

1995 € 150,00

1997 € 130,00

2017 € 80,00

2018 € 70,00



cantina cenci

“Piantata” Umbria IGT - Riserva
Sangiovese 100% - Zona di Produzione: Marsciano

2020 € 60,00

Biologico / Organic – Prodotto in sole 665 bottiglie / Produced in only 665 bottles



“Janus” Umbria IGT
Sangiovese 100% - Zona di Produzione: Perugia

2021 € 40,00

Vino naturale senza solfiti aggiunti / Natural Wine without added sulfites



Rosso “Campanino” Umbria IGT
Sangiovese 100% - Zona di Produzione: Assisi

2018 € 42,00

Vino biodinamico da viticoltura eroica – prodotto a 900 mt/slm / Biodynamic Wine

Zone Doc e Docg Montefalco, Spoleto & Colli Martani

 BOCALE <small>Valentini - Vitiscoltori di Montefalco</small>	Montefalco Rosso DOC <i>Sangiovese, Merlot, Sagrantino</i>	2021 € 30,00
 RAINA <small>FRANCESCO MARIANI VITICOLTORE IN MONTEFALCO</small>	“Le Campette” Montefalco Rosso DOC <i>Sangiovese, Merlot, Sagrantino</i> Vino Biodinamico / Biodynamic Wine	2021 € 33,00
 AZIENDA AGRARIA MORETTI OMERO	“Facciatosta” Montefalco Rosso Riserva DOC <i>Sangiovese, Sagrantino</i> Vino Biologico / Organic Wine	2020 € 38,00
 TABARRINI <small>MONTEFALCO</small>	“Boccatone” Montefalco Rosso DOC <i>Sangiovese, Merlot, Barbera, Sagrantino</i>	2019 € 38,00
 ADANTI <small>AZIENDA AGRARIA VINI D'ARQUATA BEVAGNA</small>	Montefalco Rosso Riserva DOC <i>Sangiovese, Merlot, Sagrantino</i>	2016 € 42,00
 MILZIADE ANTANO <small>FATTORIA COLLEALLODOLE</small>	Montefalco Rosso DOC <i>Sangiovese, Merlot, Sagrantino</i>	2020 € 38,00
 SIGNÆ <small>CESARINI SARTORI</small>	“Rossobastardo” Umbria IGT <i>Sangiovese, Merlot, Cabernet, Sagrantino</i> Disponibile anche in bottiglia da 375ml a 17,00€ / Available in 375 ml bottle at 17,00 €	2021 € 29,00
 ANNE-SANTI <small>VITICOLTORE IN VALNERINA</small>	“Suppriscola” Umbria IGT <i>Barbera 100%</i> Vino naturale senza solfiti aggiunti / Natural Wine without added sulfites	2022 € 29,00

Focus vitigni autoctoni: Il Sagrantino



La menzione per ora più antica sulla coltivazione dell'uva "Sagrantina" a Montefalco risale al 1549 ed è documentata da un ordine di mosto di Sagrantino da parte di un mercante di Trevi. Ma l'origine del vitigno è certamente molto più antica: alcuni autori vogliono identificarla nell'uva "itriola" descritta da Plinio il Vecchio e coltivata nel municipio di Mevania (Bevagna), ma potrebbe essere stata importata dall'Asia minore o dalla Spagna da i primi seguaci di San Francesco. Le particolari caratteristiche del vitigno, ricco di zuccheri e di tannini, hanno legato la sua storia alla alla produzione di vini dolci fino agli anni settanta del secolo scorso. È tuttavia la versione "secca" ad aver consacrato questo vino sulla scena dei grandi rossi italiani. La vendemmia del 1972 rappresentò la prima prova di vinificazione di Sagrantino secco. In quel periodo fu presentata la richiesta della DOC, fissando il disciplinare e la delimitazione della zona di produzione ai Comuni di Montefalco, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Bevagna. Il riconoscimento della DOC fu concesso nel 1979, seguito nel 1992 dalla DOCG, a testimonianza della importanza che riveste questo vino nella tradizione enoica nazionale.

The oldest mention of the cultivation of the "Sagrantino" grape in Montefalco dates back to 1549 and is documented by an order for Sagrantino must by a merchant from Trevi. However, the origin of the grape is certainly much older: some authors want to identify it with the "itriola" grape described by Plinio il Vecchio and cultivated in the municipality of Mevania (Bevagna), but it could have been imported from Asia Minor or Spain by the first followers of St. Francis. The particular characteristics of the grape, rich in sugars and tannins, have linked its history to the production of sweet wines until the 1970s. However, it is the "dry" version that has consecrated this wine on the scene of great Italian reds. The 1972 harvest represented the first test of Sagrantino vinification. At that time, the request for DOC recognition was presented, fixing the regulations and the delimitation of the production area to the municipalities of Montefalco, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi, and Bevagna. The DOC recognition was granted in 1979, followed in 1992 by the DOCG, a testament to the importance that this wine holds in the national wine tradition.

 BOCALE <small>Valentini - Viticoltori di Montefalco</small>	Montefalco Sagrantino DOCG <i>Sagrantino 100%</i> Vegan - Lieviti indigeni, affinamento 24 mesi botte grande e 12 in bottiglia	2019 € 53,00
 MILZIADE ANTANO <small>FATTORIA COLLEALLODOLE</small>	“Colle Allodole” Montefalco Sagrantino DOCG <i>Sagrantino 100%</i> Lieviti indigeni - Fermentazione in acciaio, affinamento 37 mesi botte grande e bottiglia	2016 € 110,00
 ARNALDO-CAPRAI <small>Viticolore in Montefalco</small>	Riserva 25 Anni Montefalco Sagrantino DOCG <i>Sagrantino 100%</i> Affinamento 24 mesi in barrique e 8 mesi in bottiglia	2019 € 130,00
 ANTONELLI	Montefalco Sagrantino DOCG <i>Sagrantino 100%</i> Vino Biologico / Organic wine - Affinamento 18 mesi in botte grande	2018 € 50,00
 TABARRINI <small>MONTEFALCO</small>	“Campo alla Cerqua” Montefalco Sagrantino DOCG <i>Sagrantino 100%</i> Affinamento 36 mesi in botte grande e 12 bottiglia - prodotto solo in 2000 bottiglie	2017 € 120,00 2018 € 90,00
<small>CANTINA FRATELLI PARDI</small> 	“Il Sacrantino” Montefalco Sagrantino DOCG <i>Sagrantino 100%</i> Affinamento 24 mesi in botte grande, 9/12 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia	2005 € 90,00 2018 € 70,00 2019 € 60,00

Zone Doc e Docg Torgiano, Perugia, Trasimeno e Alto Tevere



Rosso "Spina" Umbria IGT
Montepulciano, Nebbiolo, Gamay

2018 € 45,00
2019 € 35,00



"Spiridione" Colli del Trasimeno DOC Riserva
Merlot 100%
Vino Biologico / Organic wine

2017 € 38,00



"Stemma Scuro" Umbria IGT
Sangiovese, Merlot, Ciliegiole
Vino Biologico / Organic Wine

2020 € 26,00



"Racchiusole" Umbria IGT
Pinot Nero 100%
Vino naturale / Natural Wine

2021 € 38,00



"San Giovanni in Comunaglia" Umbria IGT
Pinot nero e Barbera

2019 € 29,00



"Syrah" Umbria IGT
Syrah 100%

2021 € 33,00



"Cabernet Franc" Umbria IGT
Cabernet Franc 100%

2022 € 35,00

Focus vitigni autoctoni: Il Gamay del Trasimeno



La leggenda narra che le prime barbatelle di Gamay arrivarono sulle rive del Trasimeno intorno al 1600 con la dominazione spagnola sull'Italia centro meridionale, seguita alla pace di Cateau-Cambrésis del 1559. La Duchessa Eleonora Mendoza, sposandosi nel 1610 con Fulvio Alessandro della Corgna, l'ultimo signore di Castiglione del Lago, avrebbe infatti portato in dote alcune viti direttamente dalla Spagna come buon auspicio. Recenti studi genetici, condotti dall'Università di Perugia, hanno dimostrato che il vitigno non appartiene alla famiglia dell'omonimo vitigno francese diffuso nel Beaujolais ma piuttosto alla famiglia dei "grenache", diffusa in diverse zone della Francia meridionale e in altre zone d'Italia con il nome di Cannonau in Sardegna, Tai Rosso in Veneto, Bordò nelle Marche e a livello internazionale come Garnacha (Spagna), Grenache (Francia) e in generale Grenache Noir in tutto il resto del mondo. Sulle sponde e colline del Lago Trasimeno il vitigno si è adattato perfettamente esprimendosi in maniera del tutto originale, privilegiando eleganza ed equilibrio rispetto al carattere e al corpo che esso manifesta in territori più aspri e caldi.

Legend has it that the first Gamay cuttings arrived on the shores of Lake Trasimeno around 1600 with the Spanish domination of central-southern Italy, following the peace of Cateau-Cambrésis of 1559. The Duchess Eleonora Mendoza, marrying in 1610 Fulvio Alessandro della Corgna, the last lord of Castiglione del Lago, would have brought some vines directly from Spain as a good omen. Recent genetic studies, conducted by the University of Perugia, have shown that the vine belongs not to the family of the homonymous French grape variety widespread in Beaujolais, but rather to the "grenache" family, widespread in various areas of southern France and in other areas of Italy under the name of Cannonau in Sardinia, Tai Rosso in Veneto, Bordò in the Marche and internationally as Garnacha (Spain), Grenache (France), and in general Grenache Noir throughout the rest of the world. On the shores and hills of Lake Trasimeno, the vine has adapted perfectly, expressing itself in a completely original way, privileging elegance and balance over the character and body that it manifests in rougher and warmer territories.



“Opra” Colli del Trasimeno DOC

Gamay del Trasimeno 100%

Lieviti indigeni. Affinamento: 10 mesi in cemento e 3 in bottiglia

2022 € 35,00



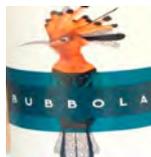
“Poggio Petroso” C. del Trasimeno DOC Riserva

Gamay del Trasimeno 100%

Affinamento 24 mesi in botte grande – Solo 3500 bottiglie prodotte

2019 € 48,00

Vini passiti e da dessert / Dessert Wine



“Bubbola” Vino Santo da uve affumicate

Trebbiano toscano, Malvasia di Candia, Grechetto

Presidio Slow Food Alta Umbria 375 ml

€ 62,00



“Calcaia” Muffa Nobile Orvieto classico sup.re DOC

Procanico, Grechetto

Vino Biologico vegano / Organic Vegan wine 500 ml

2019 € 65,00



Moscato Passito Umbria IGT

Moscato 100%

Vino Biologico vegano / Organic Vegan wine 500 ml

2015 € 60,00



Vernaccia di Cannara Colli Martani DOC

Vernaccia 100%

Vino Biologico / Organic wine 375 ml

2019 € 35,00



Montefalco Sagrantino passito DOCG

Sagrantino 100%

375 ml

2019 € 48,00



“Muffa nobile” Orvieto classico superiore DOC

Procanico, Grechetto, Sauvignon blanc

Vendemmia tardiva / Late grape harvest 375 ml

2021 € 58,00



“Muffato della Sala” Umbria IGT

Sauvignon Blanc, Grechetto, Gewurztraminer e Riesling

Vendemmia tardiva / Late grape harvest 500 ml

2019
2020 € 65,00