



VINO BIANCO UMBRO

Assisi

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni](#)
- [L'Assisi DOC bianco](#)
- [Le aziende](#)
- [Il vino in piazza](#)



La zona vinicola

L'area di produzione dell'Assisi è situata ai piedi del fianco occidentale del Monte Subasio, caratterizzato da fenomeni carsici, grotte sotterranee avvallamenti e doline di forma circolare con notevoli affioramenti calcarei. La successione stratigrafica parte da 220 milioni di anni fa circa, con piattaforme carbonatiche di formazione triassica. L'Umbria fu invasa dal mare non prima del Carnico. Un vasto bacino evaporitico di acqua bassa, a cui risale la Formazione delle Anidridi di Burano, occupò tutta l'area umbro prima di evaporare e lasciare nei terreni calcare e argilla in una vasta piattaforma di acqua bassa. Lo sviluppo di una piattaforma carbonatica (Formazione del Calcere Massiccio) interessò interamente l'Umbria. La successiva sommersione della piattaforma del Calcere Massiccio fu accompagnata da movimenti tettonici e il fondale marino fu caratterizzato da un insieme di blocchi sollevati e abbassati. Qui troviamo numerose tipologie di suolo stratificate con marna, corniola, posidonia e calcare oltre a calcarenitici e calciruditici.

I primi insediamenti nella zona risalgono al neolitico. La coltivazione della vite è di origini etrusche, successivamente poi sviluppata dai Romani che fecero del commercio del vino nettare una delle attività più fiorenti.

L'area è interessante anche per la presenza del Parco del Monte Subasio istituito dal 1995.

Il clima è temperato semi continentale con inverni abbastanza freddi .

I vitigni

I vitigni utilizzati nella produzione dei bianchi di Assisi sono il Grechetto e il Trebbiano.

Il Grechetto è una varietà di carattere, astringente, che fornisce vini corposi con aromi di noce e a volte di vernice. È molto robusta, e può produrre anche il Vin Santo.

Viene generalmente assemblato con il Verdello, il Trebbiano e la Malvasia, e nel famoso Cervaro serve a completare lo Chardonnay.

È chiamato anche Greco Spolentino o Greco bianco di Perugia, pur non avendo nessuna parentela con il Greco del sud Italia, tranne forse una presunta origine greca. Una sua varietà, molto più interessante dal punto di vista qualitativo, è il Grechetto di Todi, utilizzato in produzioni di maggior spessore.

L'Assisi DOC bianco



La denominazione di origine controllata Assisi è autorizzata dal decreto ministeriale del 26 luglio 2005, e comprende i territori comunali di Assisi, Perugina e Spello, tutti in provincia di Perugia.

Le tipologie autorizzate sono l' Assisi Bianco e l'Assisi Grechetto.

La base ampelografica è composta per il bianco generico dal Trebbiano in percentuale variabile dal 50 al 70% e dal Grechetto dal 10 al 30% dell'assemblaggio, a cui possono concorrere gli altri vitigni, a bacca bianca, autorizzati per la provincia di Perugia, fino ad un massimo del 40%.

per l'Assisi Grechetto il vitigno deve essere presente in almeno l'85% del vino.

La resa massima delle uve non deve essere superiore per l'Assisi Bianco a 12,00 tonnellate per ettaro e per l'Assisi Grechetto a 8,50 tonnellate per ettaro.

L'Assisi Grechetto è di colore giallo paglierino tenue, con profumo gradevole, fresco, caratteristico. Il sapore asciutto, fresco, lievemente amaro e fruttato. È un ottimo vino per i crostacei, i formaggi molli, i piccioni in salsa e gli spaghetti alla norcina.

L'Assisi bianco ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un buon profumo, fresco e tipico, con sapore asciutto, fresco, leggermente fruttato. Si può abbinare al brodo di pollo, l'insalata di mare, il pesce al tegamino, il risotto ai piccioni e la zuppa di pesce.

Le aziende

L'azienda Sportoletti produce ottimi vini tra cui l'Assisi Grechetto in purezza, con bei sentori di tiglio, mandorla fresca e note minerali. Il palato è caldo ed equilibrato, con un bel finale sapido e agrumato. In abbinamento trova il filetto di persico alle erbe.

L'Assisi bianco di Tili Vini ha un colore bianco carta luminoso e profumo delicatamente fruttato. Il palato è fresco, secco, leggermente acidulo, ricco di aroma. Un vino per aperitivi, antipasti, zuppe, primi piatti e carni bianche.

Il vino in piazza

Il periodo natalizio ad Assisi si veste di degustazioni di vini e rassegne gastronomiche con il "Natale di Assisi". Tra i presepi nelle bellissime chiese della città o allestiti all'aperto, si potranno assaggiare tutti i prodotti tipici locali con una particolare attenzione ai vini. Inoltre per i più piccoli ci saranno le rappresentazioni dei presepi viventi. La manifestazione si svolge annualmente dal 24 dicembre al 6 gennaio e le degustazioni sono accompagnate anche da rappresentazioni teatrali.

Un'altra importante manifestazione ad Assisi, giunta alla sua seconda edizione, è Cantine Aperte, che propone un giro di degustazioni tra le vigne, alla scoperta non solo dei vini, ma anche delle bellezze naturali della campagna circostante alla città. Inoltre le aziende saranno a disposizione per spiegare tutto il ciclo vegetativo dei propri vigneti, con tutte le differenziazioni fra le varie varietà e i loro bisogni. Un tour per veri appassionati del vino, che non si accontentano della sola degustazione ma vogliono scoprire tutti i segreti della pianta da cui nasce il prezioso nettare.

Colli Altotiberini

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni](#)
- [Il Colli Altotiberini DOC bianco](#)
- [I vini](#)
- [Le aziende](#)
- [Il vino in piazza](#)



La zona vinicola

L'area di produzione dei bianchi dei Colli Altotiberini è molto antica, descritta già da Plinio il Vecchio come una regione ricca di vigneti utilizzati ancor prima dagli Etruschi. La vicinanza con la capitale dell'Impero la poneva in posizione molto favorevole per l'esportazione dei vini verso la Roma nobiliare sempre assetata. E grazie agli Etruschi e ai Romani successivamente che la viticoltura diventò una delle attività più fiorenti.

Sulle colline che costeggiano l'alta valle del Tevere, il suolo è siliceo-argilloso e calcareo.

Il clima è temperato semi continentale con inverni abbastanza freddi .

La regione inizia a formarsi 220 milioni di anni fa circa, con piattaforme carbonatiche di formazione triassica. È formata da sedimenti calcareo – argillosi depositi e da successioni di marne, corniola e calcari, con estesi agglomerati calcarenitici e calciruditici.

I vitigni

I vitigni utilizzati sono i classici Trebbiano e Grechetto, con il secondo che rappresenta l'uva di carattere dell'assemblaggio, quella che fornisce gli aromi migliori. A questi si affiancano nelle spumantizzazioni dei vini lo Chardonnay, il Pinot bianco, il Pinot nero, vinificato in bianco, e il Pinot grigio.

Ha acino medio, dalla buccia sottile e consistente, di colore giallastro, ben pruinoso. È ben adattata all'Italia centrale, con produzioni abbondanti che necessitano di potature lunghe e forme di allevamento a media espansione. sopporta i freddi invernali e le gelate primaverili, spesso presenti in molte zone dell'Umbria e la peronospora, ma è sensibile allo



iodio.

Il Colli Altotiberini DOC bianco

La denominazione di origine controllata Colli Altotiberini vede la luce con il decreto ministeriale del 7 febbraio 2007 per autorizzare la produzione di vini bianchi e rossi nei territori comunali di San Giustino Citerna, Citta' di Castello, Monte S. Maria Tiberina, Montone, Umbertide, Gubbio e Perugia, tutti in provincia di Perugia, nelle tipologie Colli Altotiberini bianco, ed anche nelle tipologie spumante e superiore; Colli Altotiberini Grechetto e Colli Altotiberini Trebbiano.

La base ampelografica del bianco generico, anche in tipologia Superiore, prevede l'impiego del Trebbiano Toscano per un minimo del 50% nell'assemblaggio, con gli altri vitigni per un massimo del 50%.

Il Colli Altotiberini Spumante deve essere ottenuto dal Grechetto, lo Chardonnay, il Pinot bianco, il Pinot nero e il Pinot grigio, per il 50% dell'assemblaggio.

Per i vini monovarietali Colli Altotiberini Grechetto e Colli Altotiberini Trebbiano il vitigno menzionato in etichetta deve essere presente per almeno l'85% del taglio.

Le rese massime delle uve non devono essere superiore per il Colli Altotiberini bianco e il Colli Altotiberini Trebbiano a 12,00 tonnellate per ettaro; per il Grechetto di 11,00 tonnellate e per il Colli Altotiberini bianco superiore a 9,00 tonnellate per ettaro.

Per l'iscrizione all'albo sono esclusi i vigneti ubicati in terreni di fondovalle e quelli ad una quota superiore a 550 metri sul livello del mare.

Per il Colli Altotiberini bianco Superiore la commercializzazione non può avvenire prima del 31 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

I vini

Il Colli Altotiberini bianco, anche in tipologia Superiore presenta un colore giallo paglierino più o meno intenso, con profumo caratteristico e sapore asciutto. I vini si abbinano bene ai crostacei e ai piatti strutturati come spaghetti alla norcina, tartufi e zuppe di pesce.

Il Colli Altotiberini Trebbiano ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, e un profumo delicato. Il sapore è fine e asciutto. In abbinamento con gli antipasti di magro, la minestra di farro o il pecorino fresco.

Nel Grechetto il colore varia da giallo paglierino più o meno intenso fino al dorato. Il profumo è leggermente vinoso, delicato, e il sapore varia da secco a abboccato, comunque vellutato, con retrogusto lievemente amarognolo, fruttato, caratteristico, armonico. È un vino aromatico da provare con dessert, formaggi molli, spaghetti alla norcina, zuppe di pesce ma anche fuori pasto.

Lo Spumante ha spuma fine e persistente, con colore paglierino più o meno intenso. Il profumo è piacevolmente fruttato, intenso, con sapore secco, armonico, elegante. In aperitivo o con zuppe di pesce e i piatti a base di pesce e frutti di mare.

Le aziende

L'azienda agricola Colle del Sole della famiglia Polidori è molto attiva nella produzione biologica. La produzione annuale si aggira intorno ai 900 ettolitri di vino, ottenuto secondo i ferrei disciplinari della produzione organica, certificati da ICEA.

Il vino in piazza

Un'ottima occasione è la "Mostra Mercato del Tartufo e dei prodotti del bosco" di Città di Castello che si tiene a novembre, dove i vini locali fanno da accompagnamento ai tipici prodotti della zona, affiancati anche dall'olio umbro. Anche se non sono i protagonisti della mostra, gli troverete i vini dei colli per accompagnare il famoso tartufo bianco della zona e tanti altri prodotti enogastronomici per una settimana all'insegna del buon gusto e del buon vino.

Colli Amerini

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni](#)
- [Il Colli Amerini DOC bianco](#)
- [I vini](#)
- [Le aziende](#)



La zona vinicola

La produzione dei bianchi di questa denominazione si svolge sui Colli Amerini, una zona molto ristretta a conformazione montagnosa con cime basse al di sotto dei 1000 metri, delimitata a nord dalla Gola del Forello e a sud dalla Gola del Rio Grande, racchiusi tra Civitella del Lago e Amelia, in provincia di Terni. Il clima è mite e il suolo calcareo.

L'alto bacino del Tevere è caratterizzato prevalentemente dai depositi terrigeni in facies di Flysch e da rocce poco permeabili di Flysch con arenacee, calcare ed argille. C'è anche una forte presenza di limo, da depositi originari torbiditici. Le successioni sono differenti, una più antica occidentale, con un Macigno autoctono e una più recente di depositi sinorogenici con formazione marnoso-arenacea.

Il Macigno, costituito da una potente alternanza di arenarie quarzoso-feldspatiche di provenienza alpina, siltiti, argilliti e marne, è disposto a falde e pieghe. Il flysch e gli agglomerati giovani torbiditici affiorano sulla riva sinistra del Tevere e ad Est del lago Trasimeno. Nella parte più a monte del bacino si trovano flysch argilloso-calcarei. Questi depositi, prevalentemente argillo-scistosi e argillo-marnosi, sono caratterizzati spesso dalla presenza di erosione a calanchi.

Infine sono presenti i flysch terrigeni, fino alla media valle dell'Aniene.

Le vigne della zona furono descritte da Virgilio nelle Georgiche, le tradizioni vinicole umbre sono quindi molto antiche, con il comune libero di Amelia che emanò già nel medioevo una regolamentazione per la coltivazione della vite come garanzia di qualità anticipando di qualche secolo i moderni marchi di garanzia.

I vitigni

I vitigni utilizzati per la produzione del bianco dei Colli Amerini



sono il Trebbiano toscano, il Grechetto, il Verdello, la Garganega e la Malvasia toscana.

Il Trebbiano Toscano ha avuto per lungo tempo una disputa con il famoso ma mediocre Ugni Blanc francese, definito come l'originale. In verità come si è poi appurato, fu Caterina de' Medici a importare nella regione del Cognac il Trebbiano, che però ebbe notevoli problemi qualitativi per le temperature troppo basse della regione e fu infatti usato per la distillazione dei famosi alcolici digestivi Cognac e Armagnac. Il Trebbiano, anche nel suo francese Ugni Blanc, è una delle varietà più diffuse nei due paesi maggiori produttori di vini al mondo, grazie anche alle sue alte rese e al commercio tra i porti delle due nazioni sviluppatosi nel XVI secolo.

Il Colli Amerini DOC bianco

La denominazione di origine controllata Colli Amerini nasce dal decreto ministeriale del 10 agosto 2000 per autorizzare la produzione di vini bianchi e rossi in alcuni comuni della provincia di Terni.

Le tipologie disciplinate sono il Colli Amerini Bianco e il Colli Amerini Malvasia, con basi ampelografiche che sono costituite per il Bianco generico dal Trebbiano toscano con percentuali dal 70 all'85%, e Garganega, Grechetto, Malvasia Toscana e Verdello per un massimo del 30%; per il Colli Amerini Malvasia dal Malvasia toscana per un minimo del 85% dell'assemblaggio.

Le rese massime delle uve devono essere non superiori a 12,00 tonnellate per ettaro per tutti i tipi di uve.

I titoli alcolometrici naturali minimi devono essere per il Colli Amerini bianco di 10,50% vol, e per il Colli Amerini Malvasia di 11,00% vol.

Le operazioni di vinificazione possono essere effettuate entro l'intero territorio del comune di Terni.

È consentito l'arricchimento con mosti concentrati prodotti da uve provenienti dai vigneti iscritti all'Albo del Colli Amerini o con mosti concentrati e rettificati.

I vini

Il Colli Amerini bianco ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è delicato, fruttato, molto intenso, con sapore secco, dal palato vellutato e fruttato, leggermente amaro nel retrogusto. È un buon vino da abbinare a antipasti magri, minestre di farro, pecorino fresco e risotto alle ortiche.

Il Colli Amerini Malvasia è di colore giallo paglierino più o meno intenso, con profumo fruttato e persistente. Il sapore è secco, vinoso, con palato vellutato. In abbinamento con l'Impastoiata, la minestra di farro, il pecorino fresco e il pesce di lago.

Le aziende

Dall'azienda Le Crete fondata a Giove un buonissimo Colli Amerini Malvasia Cima del Giglio, vinificata con il 90% di Malvasia e Trebbiano e Verdello per il restante 10%. Il paglierino ha bei riflessi verdognoli brillanti, con un bel naso elegante di petali bianchi, biancospino, frutta a polpa bianca e finali di pino molto freschi. Il palato è pieno, caldo ed equilibrato, con un bel tono sapido ammandorlato e fruttato. Matura in parte in acacia, con il 15% delle uve appassite. Con la zuppa ai frutti di mare.

Dalla Cantina dei Colli Amerini il Grecolevante, vinificato dal Trebbiano, dal Grechetto e dal Malvasia, ha un buon profumo di melone, mandorla fresca e toni minerali. Bocca sapida e fresca, con finale agrumato. In abbinamento con i bocconcini di pollo fritti.

Colli del Trasimeno o Trasimeno

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni](#)
- [Il Colli del Trasimeno o Trasimeno DOC bianco](#)
- [I vini](#)



La zona vinicola

La zona di produzione di questa denominazione si svolge in Umbria, sulle colline che circondano il lago Trasimeno. Il Trasimeno è il terzo lago italiano per estensione, di origine alluvionale recente, nato circa un milione di anni fa, circondato da dolci colline ben esposte all'irraggiamento solare.

L'area fu coltivata inizialmente dallo sconosciuto popolo degli Umbri, e successivamente dagli Etruschi, dai Romani e dalle popolazioni locali fino ai giorni nostri.

Il microclima favorisce gli scambi termici e l'evaporazione dei laghi la coltura della vite. L'evaporazione favorisce l'aumento dell'umidità nei terreni permeabili costituiti da argille, conglomerati e sabbie stratificate con notevole presenza di fossili. I conglomerati, o ciottoli, sono nella maggioranza di origine carbonatica di resti di organismi fossili. Il terreno, originato a seguito dei movimenti orogenetici che hanno portato alla formazione degli Appennini, è di origine alluvionale, dovuto ai depositi lasciati dallo scorrere dei fiumi. La terra è fertile per la presenza in grandi quantità di argilla e calcare. La presenza di un grande lago come il Trasimeno e dei due altri piccoli bacini di Chiusi e Montepulciano, mitiga il clima in tutti i periodi dell'anno, dando vita ad un microclima dai caratteri originali ed estremamente favorevoli alla viticoltura.

I vitigni

I vitigni utilizzati nella produzione dei bianchi Colli del Trasimeno sono il Grechetto, il Trebbiano, lo Chardonnay, il Vermentino, il Sauvignon, il Riesling italico, il Pinot bianco e il Pinot grigio, affiancati nella spumantizzazione di alcuni vini anche dal Pinot Nero vinificato in bianco.

Il Colli del Trasimeno o Trasimeno DOC bianco

La denominazione di origine controllata Colli del Trasimeno o più semplicemente Trasimeno, fu istituita il 7

gennaio 1998 e successivamente completamente riformata il 5 luglio 2011, per autorizzare la produzione di vini bianchi, rossi e rosati, anche in tipologia frizzante, spumante e Vin Santo, nei territori che circondano il lago Trasimeno, tutti in provincia di Perugia.

Le tipologie autorizzate prevedono il Colli del Trasimeno o Trasimeno Bianco anche nelle tipologie frizzante e vino santo o vin santo, Colli del Trasimeno o Trasimeno Bianco Scelto, il Colli del Trasimeno Spumante Metodo Classico Bianco e Rosato, e il Colli del Trasimeno Grechetto.

Le basi ampelografiche si compongono per il Colli del Trasimeno Grechetto con il Grechetto per minimo '85% dell'assemblaggio a cui possono concorrere gli altri vitigni a bacca bianca autorizzati nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%; Colli del Trasimeno Bianco, Trasimeno Frizzante e Colli del Trasimeno Vin Santo dal Trebbiano per minimo il 40%, con Grechetto, Chardonnay, Pinot bianco e Pinot grigio da soli o congiuntamente per almeno il 30% del taglio a cui possono concorrere gli altri vitigni nella misura massima del 30%; per il Colli del Trasimeno Spumante Metodo Classico Bianco dallo Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero e Grechetto da soli o congiuntamente per almeno il 70%; per il Colli del Trasimeno Bianco Scelto dal Vermentino, Grechetto, Chardonnay, Pinot grigio, Pinot bianco, Sauvignon o Riesling italoico, da soli o congiuntamente per almeno l'85%.

Le rese massime delle uve per ettaro non devono superare per il Trasimeno Bianco e Vin Santo le 11,50 tonnellate; per il Grechetto, il Trasimeno Bianco Scelto e Colli del Trasimeno Spumante Metodo Classico a 10 tonnellate.

Sono esclusi dall'iscrizione all'albo i vigneti ubicati in terreni piani e di fondo valle e quelli ad una quota superiore a 550 metri sul livello del mare.

Le operazioni di vinificazione Colli del Trasimeno Spumante Metodo Classico possono essere effettuate anche nell'intero territorio dell'Umbria.

È consentito l'arricchimento solamente con mosti concentrati prodotti da uve iscritte agli albi o con mosti concentrati rettificati.

La resa in vino dell'uva per il Vin Santo non deve superare il 40%.

Il Colli del Trasimeno Bianco e Bianco Scelto devono essere commercializzati a decorrere dal marzo successivo all'annata di produzione delle uve.

Il Colli del Trasimeno Spumante Metodo Classico deve essere ottenuto mediante fermentazione in bottiglia.

Le uve destinate al Vin Santo devono essere sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo alla vendemmia e la loro vinificazione non deve essere anteriore al 10 dicembre dell'anno di produzione delle uve. È ammessa nella prima fase dell'appassimento l'uso di aria ventilata per la disidratazione delle uve fino ad ottenere un contenuto zuccherino minimo di 22 grammi/litro e, dopo l'appassimento, devono assicurare un titolo alcolometrico naturale minimo del 16,00% vol. La fermentazione e maturazione del Vin Santo deve avvenire in recipienti in legno della capacità massima di 550 litri per almeno 18 mesi a decorrere

dalla data di vinificazione.

È consentito l'uso della menzione *vigna* per tutte le tipologie nei casi in cui le uve provengano tutte dalla stessa parcella.

I vini

Colli del Trasimeno Bianco ha colore paglierino con riflessi verdognoli. L'odore è delicato, fresco, fruttato, con sapore asciutto e fresco. Da provare con il brodo di pollo, i formaggi molli, l'insalata di mare, i molluschi, le paste fresche e il pesce al tegamino.

Il Colli del Trasimeno Bianco Scelto si presenta paglierino chiaro talvolta con lieve riflesso verde. All'olfatto è fine, fruttato, persistente, con sapore asciutto. Il palato è morbido e vellutato. Si consiglia con i formaggi molli, le frittate di verdure, le minestre asciutte e le zuppe di pesce.

Il Colli del Trasimeno Grechetto è di colore giallo paglierino ma può essere anche dorato. L'odore è abbastanza vinoso, delicato con sapore secco o leggermente abboccato, palato vellutato, e finale amarognolo e fruttato.

Nel Colli del Trasimeno Bianco Frizzante la spuma è fine ed evanescente, il colore paglierino a riflessi verdolini. L'odore ha aroma delicato, fresco, fruttato, con sapore asciutto, fresco. Ottimo in abbinamento con i formaggi molli, le insalate di mare, i molluschi e la zuppa di pesce.

Nel Colli del Trasimeno Spumante Metodo Classico Bianco abbiamo un colore paglierino. Al palato il sapore è asciutto, armonico. Presenta una spuma a grana fine e persistente. In aperitivo o con i dessert ma anche con alcuni pesci leggeri.

Per il Colli del Trasimeno Vin Santo il colore varia dal paglierino all'ambrato, con riflesso dorato. L'odore è etereo, intenso con palato dal finale persistente. Si può abbinare ai dessert e alla pasticceria, ma anche con alcuni pesci strutturati.

Colli Martani

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni](#)
- [Il Colli Martani DOC bianco](#)
- [I vini](#)



La zona vinicola

L'area vinicola dei Colli Martani si trova in Umbria, su terreni sedimentari di origine marina, presenza di rocce calcaree molto permeabili che fanno del sottosuolo un intricato labirinto di falde sotterranee, con abbondanza di sali carbonatici e anidrite carbonica sfruttati dall'industria delle acque minerali. È costituita da calcare, marne e argille di cui si distinguono tre diversi ambienti di deposizione, a cui corrispondono altrettante successioni: il dominio di piattaforma carbonatica, caratterizzato da successioni di calcari e calcari dolomitici, il dominio pelagico, in cui la affiora una successione di rocce calcareo-silico-marnose e una successione di sedimenti con caratteristiche intermedie, posta tra le due precedenti.

La zona viticola interessa una vasta area a nord-est e a sud-ovest del crinale dei Colli Martani e viene coltivata a vite fin dai tempi degli Etruschi.

I vitigni

I principali vitigni con cui si vinificano i vini bianchi del Colli Martani sono il Trebbiano toscano, il Grechetto, il Grechetto di Todi, il Malvasia bianca di Candia, il Malvasia, il Sauvignon lo Chardonnay, il Riesling renano e il Riesling italo.



Il Colli Martani DOC bianco

La denominazione di origine controllata Colli Martani è stata istituita dal decreto ministeriale del 4 settembre 2003 per autorizzare la produzione di vini bianchi e rossi nei territori intorno a Todi in provincia di Perugia.

Le tipologie previste sono il Colli Martani Bianco, Colli Martani Trebbiano, Colli Martani Grechetto, Colli Martani Grechetto di Todi, Colli Martani Sauvignon, Colli Martani Chardonnay, Colli Martani Riesling e Colli Martani Spumante.

Le composizioni ampelografiche sono composte per il Colli Martani Trebbiano, Colli Martani Grechetto, Colli Martani Grechetto di Todi, Colli Martani Vernaccia, Colli Martani Sauvignon, Colli Martani Chardonnay e Colli Martani Riesling dai corrispettivi vitigni per almeno l'85% dell'assemblaggio.

Per il Colli Martani bianco il Trebbiano toscano deve essere minimo il 50% del taglio.

Per il Colli Martani Spumante la base ampelografica è composta da Grechetto, Chardonnay, Pinot nero, da soli o congiuntamente per minimo il 50% dell'assemblaggio.

Il Colli Martani Grechetto può essere designato con la sottodenominazione *di Todi* quando ottenuto esclusivamente da uve prodotte nella zona di Todi.

Le rese massime delle uve non deve essere superiore per il Colli Martani bianco, Colli Martani Trebbiano e il Colli Martani spumante a 12,00 tonnellate per ettaro; per il Colli Martani Grechetto, Sauvignon, Chardonnay e Riesling a 10,00 tonnellate per ettaro.

Per l'iscrizione all'albo sono considerati idonei i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione rientranti nella fascia pedecollinari, compresa tra i 150 e 600 metri sul livello del mare, esclusi i terreni di fondovalle.

Le operazioni di vinificazione possono essere effettuate nel territorio dei comuni di Assisi, Foligno, Marciano, Spello e Trevi, tutti in provincia di Perugia.

È ammessa la pratica della dolcificazione e l'arricchimento dei mosti per tutte le tipologie.

I vini

Il Colli Martani Trebbiano ha colore giallo verdolino, con profumo leggermente vinoso e sapore secco, acidulo, alquanto fruttato e fine. Per i formaggi molli, le zuppe di pesce e gli stincozzi.

Il Colli Martani Grechetto e il Colli Martani Grechetto di Todi sono di colore giallo paglierino, profumo delicatamente vinoso e sapore secco o leggermente abboccato, di palato vellutato, con retrogusto amaro e fruttato. Si accordano con i crostacei, i formaggi molli, il San Pietro, ma anche piatti aromatici come gli spaghetti alla norcina, le tartine tartufate, le trenette al pesto e le zuppe di

pesce.

Il Colli Martani Chardonnay presenta un colore giallo paglierino con lievi riflessi verdi. Il profumo è intenso e il sapore secco e fruttato. Da abbinare ai formaggi molli, le zuppe di pesce e l'impastoiaata.

Nel Colli Martani Sauvignon il colore è giallo paglierino con riflessi verdi, profumo fruttato e intenso, e sapore secco, fine. Da abbinare con antipasti magri, minestre di farro zuppe di pesce.

Il Colli Martani Riesling ha colore giallo paglierino sempre a sfumature verdi e profumo delicato. Il sapore è secco, fruttato. È un vino per i formaggi caprini, i piatti a base di uova ma anche i semplici spaghetti aglio e olio.

Il Colli Martani bianco ha sempre colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è vinoso, fruttato, delicato, con sapore secco, vivace, fresco. È un vino che si abbina bene con il brodo di pollo, i carciofi alla matuccella, la frittata ai formaggi, le zuppe di pesce ma anche i crostacei e le paste fresche.

Il Colli Martani Spumante possiede una spuma fine, persistente, con colore giallo paglierino più o meno intenso. Il profumo è fruttato, persistente. Il sapore è secco e pulito. Ottimo i aperitivo e con i dessert, ma anche con il pesce.

Colli Perugini

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni](#)
- [Il Colli Perugini DOC bianco](#)
- [I vini](#)
- [Le aziende](#)



La zona vinicola

L'area di produzione del Colli Perugini DOC coinvolge una piccola zona della provincia di Perugia, sconfinando in minima parte in quella di Terni, nella valle del Tevere.

La conformazione del territorio si identifica con l'orogenesi della valle e di tutto l'Appennino Umbro-Toscano, con presenza di sedimenti calcareo – argillosi depositi e successioni di Corniola, fango calcareo, con estesi agglomerati calcarenitici e calciruditici.

I vitigni

I vitigni coltivati per produrre il Colli Perugini bianco sono il Trebbiano, la Malvasia, il Grechetto, lo Chardonnay, il Pinot bianco, il Pinot grigio e il Pinot nero vinificato in bianco per la produzione dello spumante.

Il Colli Perugini DOC bianco

La denominazione di origine controllata Colli Perugini è stata istituita con il decreto ministeriale del 10 settembre 1999 per autorizzare la produzione di vini bianchi, rosati e rossi anche in tipologia spumante e Vin Santo, in parte della provincia di Perugia e di Terni.

Le tipologie previste dal disciplinare per i bianchi sono il Colli Perugini Bianco, Spumante, Vin Santo i monovarietali Chardonnay, Grechetto, Pinot grigio e Trebbiano.

Le basi ampelografiche che riguardano questi vini si compongono rispettivamente per il Colli Perugini bianco e Vin Santo dal Trebbiano toscano per un minimo del 50% dell'assemblaggio a cui



possono concorrere gli altri vitigni a bacca bianca, autorizzati per la provincia di Perugia sino ad un massimo del 50%, con un limite massimo del 10% per le Malvasie; per il Colli Perugini Spumante dal Grechetto, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero, da soli o congiuntamente per un minimo del 80% dell'assemblaggio a cui possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, autorizzati per la provincia di Perugia sino ad un massimo del 20%; e per i monovitigno Chardonnay, Grechetto, Pinot grigio e Trebbiano dal corrispettivo vitigno presente per almeno l'85% nell'assemblaggio.

Le rese massime delle uve non devono superare per il Colli Perugini Bianco, il Vin Santo, il Grechetto, il Pinot grigio e il Trebbiano le 12,0 tonnellate per ettaro; e per lo Chardonnay la tipologia Spumante le 11,0 tonnellate. La resa in vino dell'uva per il Vin Santo non deve superare il 40%.

Per l'iscrizione all'albo sono esclusi i vigneti ubicati in terreni di pianura e di fondovalle e quelli ad una quota superiore ai 500 metri sul livello del mare.

La produzione dello Spumante deve essere effettuata con il metodo della fermentazione in autoclave o in bottiglia, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica e può svolgersi anche nell'intero territorio della regione.

Le uve destinate alla produzione del Vin Santo devono essere sottoposte ad un periodo di appassimento, che può andare oltre il 31 Marzo dell'anno successivo all'anno di produzione delle uve.

I vini

Il Colli Perugini bianco ha colore giallo paglierino con lampi verdolini. Il sapore è asciutto e fresco, di gusto leggermente fruttato. Si consiglia con i formaggi freschi, le minestre in brodo e i piatti a base di pesce o uova.

Il Colli perugini Chardonnay presenta un colore paglierino verdognolo e profumo intenso. Il palato ha sapore asciutto e fruttato. Da provare con i formaggi molli, il luccio e i risotti ai molluschi.

Nel Colli Perugini Grechetto il colore varia dal paglierino al dorato. Il profumo è leggermente vinoso, delicato, con sapore asciutto o leggermente abboccato, vellutato, dal lungo retrogusto amaro e fruttato. Per i crostacei, i formaggi caprini e il risotto ai frutti di mare.

Il Colli Perugini Pino grigio ha un colore paglierino, tipico del vitigno, con profumo fruttato, fine, tipico e sapore asciutto con palato vellutato. In abbinamento si può provare con le acciughe, le sogliole e le triglie.

Nel Colli Perugini Trebbiano il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. L'olfatto è delicato e il sapore asciutto, fine, caratteristico. A tavola con il risotto agli scampi e la zuppa di pesce.

Il Colli Perugini Spumante ha spuma fine e persistente, con colore giallo paglierino intenso. Il profumo è piacevolmente fruttato, persistente, con sapore secco, armonico, elegante e pulito. In aperitivo o con i dessert, si può abbinare anche a piatti di pesce leggeri.

Per Colli Perugini Vin Santo il colore varia dal giallo paglierino all'ambrato, con profumo etereo, intenso, aromatico e sapore che va dal secco al dolce con sentore di miele e vaniglia, molto armonico. Ottimo per i dessert e la pasticceria cremosa.

Le aziende

Casa Norcia produce il Colli Perugini Grechetto ben fruttato, con in evidenza i frutti esotici come la banana e l'ananas ma anche a polpa bianca come la pera williams e la pesca. Seguono poi i toni floreali della ginestra e la frutta secca tipica del mandorlo. Il palato è vellutato e persistente, per essere abbinato sia con il pesce che con le carni bianche. Produce anche lo Chardonnay, che si presenta sempre fruttato ma con una notevole freschezza e gusti più delicati, da abbinare al pesce e ai crostacei.