



Colli Martani DOC

I territori sulla sinistra del Tevere sono ricchi di testimonianze dell'attività vitivinicola svolta, nella zona, dagli Etruschi, prima e dai Romani, poi. Il vino locale è ricordato particolarmente per la buona attitudine al lungo invecchiamento.

Rinomata per la produzione di vino fin dai tempi dell'antica Roma (ne parlano Marziale e Plinio il Vecchio) questa zona, che comprende una vasta area a Nord-Est e a Sud-Ovest del crinale dei Colli Martani, è in rapida ascesa qualitativa. La produzione è incentrata sui monovitigni.

Tipologie Trebbiano

Trebbiano minimo 85%, Trebbiano Spoletino, Grechetto, Malvasia bianca di Candia, Malvasia, Garganega e Verdicchio, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 15%.

Colore: paglierino con riflessi verdolini

Profumo: profumi leggermente vinosi caratteristici

Gusto: asciutto, acidulo, leggermente fruttato, caratteristico e fine.

Uso: paste asciutte con sughi di pesce, insalata di pollo, frittate di verdure.

Grechetto

Grechetto per almeno l'85%; Trebbiano, Spoletino, Malvasia e Malvasia di Candia, Garganega e Verdicchio, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 15%. Questo vino può essere designato con la sottodenominazione geografica 'di Todi', qualora ottenuto esclusivamente da uve prodotte nel comune di Todi.

Colore: giallo paglierino

Profumo: profumi leggermente vinosi, delicati e caratteristici.

Gusto: sapore secco (o leggermente abboccato), vellutato, retrogusto lievemente amarognolo, fruttato, caratteristico, armonico.

Uso: antipasti caldi e primi piatti saporiti della cucina regionale come i rigatoni alla norcina.

Sangiovese e Sangiovese Riserva

Sangiovese minimo 85%; Canaiolo, Ciliegiolo, Barbera, Merlot, Montepulciano, Trebbiano, Trebbiano Spoletino, Grechetto, Malvasia e Malvasia di Candia, Garganega e Verdicchio, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 15%. Le uve bianche non devono superare il 10% del totale complessivo dei vitigni complementari. Questo vino non può essere immesso al consumo prima di aver subito un invecchiamento obbligatorio di almeno un anno. Se ha una gradazione di 12° e viene invecchiato per due anni, di cui almeno uno in botti di rovere, può portare la dizione "Riserva".

Colore: rosso rubino se giovane, con sfumature arancione e granata se invecchiato

Profumo: profumi vinosi e caratteristici che diventano eterei con l'invecchiamento.

Gusto: asciutto, armonico, leggermente tannico e piacevolmente amarognolo. Ha sentori caratteristici di frutti rossi e delicatamente erbacei.

Uso: pasta al forno, polenta con le spuntature, porchetta umbra, formaggi stagionati