



## Cantina Antonelli San Marco: l'eleganza e la bevibilità provenienti da metodi non invasivi

La prestigiosa realtà vinicola umbra ha sede a Montefalco (località San Marco) dove, dal 1881, produce vini con metodi non invasivi dal campo alla bottiglia

Nel cuore enologico dell'**Umbria**, nella capitale dei rossi (Montefalco Doc e Sagrantino Docg), sorge la **Cantina Antonelli San Marco**.

### Storia di Antonelli San Marco

Dal 1881, la famiglia Antonelli gestisce una delle realtà vitivinicole più influenti nel modo di presentare il vino umbro in Italia e nel mondo. Situata in località San Marco, la commercializzazione del vino in bottiglia che inizia diversi anni dopo, attorno al 1979, per arrivare a distanza di altri tredici anni a realizzare un'ulteriore step con il restauro del "**Casale Satriano**" (6

appartamenti e piscina) e l'abbraccio all'enoturismo.



La Tenuta Antonelli (Foto © Riccardo Isola).

L'azienda (175 ettari di cui 50 a vigneto, i restanti si dividono tra ulivo, seminativo, bosco) produce diverse tipologie in bottiglia. Due i bianchi (**Grechetto Colli Martani** e **Trebbiano spoletino**) e sette i rossi (**Baiocco**, **Montefalco rosso**, **Montefalco Rosso riserva**, **Contrario**, **Montefalco Sagrantino**, **Chiusa di Pannone** e **Montefalco Sagrantino passito**). A questi si aggiungono **grappe** (Sagrantino) e un eccellente **olio extravergine di oliva**.

La produzione annua sfiora le 300mila unità con 5mila ettolitri. Antonelli è certificato biologico dal 2012. All'inizio del 2000 la proprietà, oggi personificata nella figura di **Filippo Antonelli**, ha effettuato investimenti importanti creando, al centro dell'azienda, la **cantina per gravità**. Qui la sala di fermentazione sotterranea su due livelli permette sia la vinificazione che la successiva svinatura senza l'utilizzo di pompe che, a detta dello stesso Antonelli, «danneggerebbero l'integrità delle bucce». Anche la bottaia e lo spazio per l'affinamento si trovano sottoterra.



Filippo Antonelli nella sua bottaia (Foto © Riccardo Isola).

*«Dal campo alla bottiglia – spiega durante il nostro viaggio in cantina, Filippo Antonelli – noi cerchiamo di utilizzare un metodo non invasivo, che non stravolga lo stile che l'azienda si è con il tempo conquistato. Produciamo vini che guardano all'eleganza e alla bevibilità. Più che sul legno puntiamo all'affinamento più delicato e meno invasivo della bottiglia».* Un tratto distintivo che ha definito in maniera chiara la firma di Antonelli.

Da alcuni anni la famiglia ha inoltre deciso di puntare alla promiscuità aziendale implementando una parentesi zootecnica con l'allevamento di maiali che permettono di ottenere piccole quantità di salumi che si possono assaggiare nella cucina di cui è dotata la cantina.

## La degustazione



Montefalco rosso e Grechetto.

Partiamo con il **Grechetto dei Colli Martani 2015** (14%). Una doc in purezza che non si smentisce presentandosi in tutta la sua freschezza e la sua potenzialità estiva di bevibilità. Una struttura presente si equilibra perfettamente con la sapidità del finale, amalgamandosi in una complessità educata e fine. Esplodono al palato agrumi, mandorla e fiori. Abbinamenti consigliati sono il mare, soprattutto antipasti, formaggi freschi e salumi della tradizione.

Il salto successivo è al **Montefalco Rosso 2012** (13,5°) – (Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Montepulciano 15%). La separazione nella vendemmia, vinificazione e affinamento degli uvaggi è il suo punto di forza. Sia nel colore (rubino), sia nella olfazione (frutta rossa, frutti di bosco). Calibrata la secchezza che si congiunge con equilibrio e struttura. È un vino che può essere consumato subito ma non disdegna di crescere con il passare del tempo. Questo vino crediamo si possa accompagnare con primi importanti della tradizione, carni rosse.

Di seguito si presenta l'eleganza e la personalità territoriale del **Montefalco Rosso Riserva 2008** (14°). Un vino importante, fiero, elegante e capace di rendere appieno l'idea di vino della famiglia Antonelli mai invasiva del legno. Ecco così l'intensità e la complessità amalgamarsi con decisi sentori di frutta matura, fiori e spezie. Qui gli abbinamenti si possono portare fino a sentori di affumicatura, grigliata e formaggi stagionati a pasta dura.



Montefalco Sagrantino D.O.C.G.

Poi arriva il **Montefalco Sagrantino 2010** (15°), il vino tradizionale del territorio in cui la grande struttura fa rima con longevità. Grazie all'affinamento (rovere da 500 litri, botti di rovere da 25 hl, vasca di cemento e poi in bottiglia) il dialogo che intraprende con il bicchiere è chiaro, netto e preciso. Il suo rosso rubino intenso anticipa la percezione, confermata, di un olfatto potente e complesso. Al palato risulta molto strutturato, con tannini identitari e persistenti. Un vino che bussa alla porta dei vini classici, riuscendovi. Si sposa perfettamente con grigliate, arrosti importanti, cacciagione, stufati e brasati e con formaggi stagionati.

Interessante è anche il **Contrario 2011** (14°) – (Sagrantino 100%). Una “provocazione” di Antonelli. Si presenta con un carico rosso rubino ed una ricchezza olfattiva intensa. Esplodono toni fruttati, agrumati con leggeri echi di erbe aromatiche. In bocca si presenta comunque elegante e fresco con un finale molto persistente. Oltre che essere un vino da tutto pasto, questo lo accostiamo bene a zuppe di legumi e secondi piatti di pollame e carni rosse.

Il piacere della carezza all'anima enologica arriva però con **Chiusa di Pannone 2007** (14°). Un Sagrantino in purezza ottenuto dalla vigna più alta della tenuta (400 metri). Siamo all'espressione della quasi perfezione stilistica per questa tipologia di vino. Struttura, importanza ed imponenza si sposano in una complessità di sentori di frutta, matura con note delicatamente balsamiche. Il tannino c'è, persiste, vive ma accarezza, non si mastica. È un vino che parla di territorio e del vignaiolo che lo ha aiutato a crescere. Un prodotto di lunghissima longevità che ci sentiamo di suggerire come esperienza necessaria nel mondo del Sagrantino. L'accoppiamento per noi è quello con carni a lunga cottura, grigliate e caccia importante. Formaggi di alta stagionatura.

Infine la degustazione si chiude con il tradizionale **Montefalco Sagrantino Passito 2009** (15°). Un vino dolce, ottenuto dall'appassimento sui graticci dell'uva per circa due mesi. Intenso colore rosso rubino tendente al granato. All'olfatto il vino appare ricco e complesso dove spiccano note di ciliegia sotto spirito, confettura di bosco, agrumature candite e tante spezie. Al gusto è un vino

---

sorprendente, dove l'ingresso dolce e a suo modo fluido lascia il posto ad un finale fresco con persistenza delle sensazioni aromatiche avvertite all'olfatto. Si sposa perfettamente con crostate e pasticceria secca ma anche con formaggi di una certa stagionatura ma non erborinati.

**Cantine Antonelli San Marco**

Località San Marco, 60 – 06036 Montefalco (PG) ITALIA

Tel. +39 0742.379158 – E-mail: [info@antonellisanmarco.it](mailto:info@antonellisanmarco.it)

**Sito web:** [www.antonellisanmarco.it](http://www.antonellisanmarco.it)

**Data di creazione**

28/04/2016

**Autore**

riccardo-isola