Terre de’ Trinci: certificazioni, territorio ed eventi per la cantina di Foligno

DOC, DOCG, biologico e SQNPI al centro di un percorso che unisce produzione, formazione e incontri sul territorio umbro

Cantina Terre de’ Trinci, a Foligno, da anni segue un percorso di valorizzazione del territorio che viene raccontato in vini fortemente identitari e che esprimo una passione intensa. In tale ambito, l’azienda ha scelto di mettere al centro non soltanto la dimensione sensoriale ma anche il ruolo delle certificazioni e delle pratiche sostenibili, elementi sempre più determinanti per la credibilità delle aziende vitivinicole e la fiducia dei consumatori.

Cantina Terre de’ Trinci: il valore delle certificazioni

Le denominazioni DOC e DOCG rivelano l’appartenenza a un’area definita e il rispetto di disciplinari che tutelano tipicità e stile, aspetti centrali per chi ricerca vini riconoscibili. Accanto a queste, la certificazione biologica e il **Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata** (SQNPI) rappresentano strumenti operativi per contenere l’impatto ambientale, favorendo vigneti più equilibrati e un’espressione più fedele del territorio nel bicchiere.

Scegliere queste certificazioni significa **rendere leggibile il proprio impegno produttivo**: ogni etichetta diventa così una vera e propria carta d’identità del vino, capace di orientare il consumatore più attento. Trasparenza e tracciabilità si affiancano alla ricerca di equilibrio tra qualità, territorio e tutela dell’ecosistema agricolo umbro.

Un calendario di eventi sul territorio

La divulgazione di questi temi viene praticata anche anche attraverso una presenza attiva negli eventi regionali, scelti non come semplici vetrine ma come occasioni per promuovere valori e identità. Da “**Castello diVino**” a Corciano alle iniziative autunnali di Assisi con **“Unto”**, la cantina ha partecipato a contesti capaci di mettere in relazione vino, gastronomia e territorio.

A Bevagna, durante “**Olea Mevaniae**”, l’incontro tra vino e olio extravergine di oliva ha evidenziato una sensibilità condivisa tra filiere diverse, accomunate dalla ricerca di qualità certificata e da un’attenzione crescente all’innovazione sostenibile. Le degustazioni guidate e gli abbinamenti proposti hanno permesso di spiegare le certificazioni attraverso l’esperienza, evitando tecnicismi eccessivi ma senza semplificazioni fuorvianti.

Formazione e gusto

Accanto agli eventi aperti al pubblico, Cantina Terre de' Trinci ha investito anche su momenti formativi più strutturati, rivolti a wine lover evoluti e operatori del settore. Un ciclo di masterclass e showcooking ha approfondito il rapporto tra vini certificati e cucina, mettendo al centro l'abbinamento come strumento di lettura del prodotto.

Le masterclass curate da **Riccardo Antonelli** (enologo, mastro birraio e sommelier) hanno esplorato il mondo dei vini DOC e DOCG abbinati a formaggi e legumi, mentre lo showcooking della chef Catia Galeazzi al ristorante Miramare di Piediluco ha proposto piatti costruiti a partire dal vino, non come semplice accompagnamento.

Massimiliano Gatti di Terra dei Bisonti ha lavorato sulla carne di bisonte in abbinamento a etichette certificate, mentre **Federico Montecchiani**, con il progetto "*Maggese d'Inverno*", ha presentato una cucina umbra contemporanea, misurata, leggibile e coerente con il contesto enologico.

Nel complesso, il percorso di Cantina Terre de' Trinci restituisce un'idea di qualità fondata su metodo, verificabilità e responsabilità, in cui le certificazioni evidenziano una sempre più attenta visione agricola e culturale del vino umbro.

CANTINA TERRE DE' TRINCI

Via Fiamenga, 57 – Foligno (PG)
www.terredetrinci.com

“Bevi responsabilmente – L. n. 125/2001, D. Lgs. n. 158/2012 e L. 198/2012”

CONTENUTO SPONSORIZZATO

Data di creazione
19/12/2025
Autore
redazione