



## Chiusa di Pannone: il viaggio nel tempo attraverso 12 Annate del cru di Antonelli San Marco

*Il Montefalco Sagrantino D.O.C.G. si racconta con un'eccezionale verticale, in un evento esclusivo nel bellissimo Palazzo Antonelli, nel cuore di Roma. La sinfonia in rosso di un vino che è pura espressione di terroir, eccellenza e unicità*

Una verticale di emozioni in una cornice d'eccezione: **dodici sfumature di un vino** che ha segnato un capitolo importante nella storia enologica dell'azienda **Antonelli San Marco**, la storica cantina umbra a **Montefalco**.

Dodici annate selezionate del cru **Chiusa di Pannone** sono state infatti protagoniste, il 30 settembre, di un evento che ha riunito giornalisti e operatori del settore, nell'elegante **Palazzo Capponi Antonelli**, in Via di Monserrato, offrendo l'opportunità unica di esplorare l'evoluzione di uno dei **Sagrantino** più rinomati d'Italia.

Un vero e proprio viaggio attraverso il tempo e il terroir di **Montefalco** per cogliere le sfumature più sottili di ogni annata, dalla pionieristica 2003 fino alla promettente 2019, guidati da un trio d'eccezione: **Filippo Antonelli**, titolare dell'azienda e voce autorevole del panorama vitivinicolo umbro, affiancato dagli enologi **Massimiliano Caburazzi** e **Paolo Salvi**.

## Antonelli San Marco: le radici profonde nel territorio di Montefalco

L'azienda di **Filippo Antonelli** non ha certo bisogno di presentazioni: la sua [storia](#), che affonda le radici nel lontano 1883 con il bisnonno Francesco Antonelli, la pone di diritto come una delle cantine più longeve e storiche della denominazione a **Montefalco**.

Ed è affascinante notare come i confini attuali dell'azienda rispecchino quasi fedelmente quelli descritti in un documento del XIII secolo, testimonianza di una continuità storica e territoriale straordinaria.

Posizionata strategicamente al centro della zona DCOG di Montefalco, **Antonelli San Marco** si distingue per il suo parco vigneti universalmente riconosciuto come uno degli areali più vocati della denominazione.

Una sorta di “**grand cru**” umbro che conferisce ai vini un carattere decisamente unico e inimitabile.



Filippo Antonelli, titolare della storica azienda di Montefalco (Foto © Antonelli San)

---

Marco).

## **Filippo Antonelli: custode della tradizione, pioniere dell'innovazione**

Alla guida dell'azienda, **Filippo Antonelli** incarna perfettamente il connubio tra rispetto della tradizione e spinta innovativa, uno dei primi a credere nel **Sagrantino** e nel recupero del **Trebbiano Spoletino**, dimostrando una visione lungimirante nel valorizzare le varietà locali.

Un "grande artigiano del vino", insomma, il cui impegno, iniziato agli albori del rinnovato interesse per il Sagrantino, ha contribuito in modo significativo a plasmare l'identità enologica moderna dell'Umbria, posizionando la regione tra le eccellenze vitivinicole italiane.

La verticale di Chiusa di Pannone non è stata quindi solo la celebrazione di un grande vino, ma anche l'omaggio al lavoro instancabile di Filippo, ora aiutato dalle figlie **Silvia e Irene**, nell'interpretare e valorizzare un territorio unico.

## **Chiusa di Pannone Sagrantino DOCG: l'essenza del terroir di Montefalco**

Un faro di eccellenza nel panorama enologico umbro, tanto elegante quanto potente.

Un cru, frutto di una meticolosa selezione massale, la cui storia si intreccia con le radici profonde della tradizione vitivinicola locale.

Il nome "**Chiusa di Pannone**", infatti, evoca un passato in cui questo appezzamento era un oliveto circoscritto, tipicamente delimitato da caratteristici muretti in pietra, un elemento paesaggistico che racconta la storia agricola dell'**Umbria**.

Un grande vino di struttura, fatto per sfidare il tempo, che nasce da un unico vigneto del 1995, quando **Filippo Antonelli**, con intuito e visione, decise di piantare quella che sarebbe diventata la vigna simbolo della loro produzione d'élite.



L'azienda Antonelli è situata nel cuore della DOCG a Montefalco (Foto © Antonelli San Marco).

## Dal passato al presente: quando la culla della qualità è nel terroir

Situata a un'altitudine di 400 metri e con un'esposizione prevalentemente a sud, questa vigna di poco più di 2 ettari gode di condizioni pedoclimatiche uniche.

I terreni, testimoni silenti dell'antica presenza del lago Tiberino, sono un mosaico geologico di origine pleistocenica. La matrice alluvionale, ricca di argilla e calcare, punteggiata da ciottoli e ghiaie, conferisce al vino una struttura e una complessità aromatica che solo i grandi terroir sanno donare.

L'allevamento a guyot, con una densità d'impianto di circa 5.000 viti per ettaro, riflette, inoltre, una filosofia produttiva che privilegia la qualità sulla quantità. Questa scelta agronomica, unita alla bassa resa delle uve, contribuisce a concentrare nel cru di Antonelli tutto il potenziale aromatico e strutturale che questo vitigno autoctono sa esprimere.

## L'arte della pazienza e la qualità sopra ogni cosa

La maturazione del **Chiusa di Pannone** è un atto di maestria enologica che si protrae per almeno 30 mesi in grandi botti di rovere, permettendo al vino di evolvere lentamente e domare così i tannini possenti tipici del Sagrantino, sviluppando contemporaneamente una complessità

aromatica straordinaria.

Il successivo riposo in vasche di cemento prima dell'imbottigliamento è un passaggio cruciale che contribuisce all'equilibrio complessivo del vino. Con una produzione limitata a circa 6.000-8.000 bottiglie all'anno, il **Chiusa di Pannone** si pone come un vino un vino pensato per sfidare il tempo, capace di evolvere e stupire anche dopo decenni dalla vendemmia, una vera gemma enologica che incarna l'anima più profonda e autentica dell'Umbria vitivinicola.



Verticale storica di 12 annate del Montefalco Sagrantino DOC Chiusa di Pannone (Foto © Malinda Sassu).

## La sfida del tempo nella verticale di Chiusa di Pannone

Sono poche le aziende che a **Montefalco** possono permettersi verticali di questo tipo, **dal 2003 al 2019** e Antonelli è una di queste.

L'approccio si è rivelato molto territoriale, alla continua ricerca dell'equilibrio e dell'eleganza: una struttura tannica importante che ha permesso al **Chiusa di Pannone**, di reggere benissimo il tempo, anche nelle vendemmie più controverse e variabili, come la **2004** e la **2008**.

Interessante nell'evoluzione in bottiglia si è rivelata la prima uscita sul mercato, la **2003**, che ha aperto la degustazione di ben 12 annate.

Un vino estremamente elegante, concentrato e potente, dagli aromi intensi di frutta molto matura, prugna secca e spezie in evidenza. Un sorso caldo che si equilibra con una freschezza straordinariamente presente e tannini ben levigati.

### L'eleganza e la potenza del Sagrantino cru di Antonelli

Nella verticale di Chiusa di Pannone, eccezionale è l'equilibrio anche nella **2006**, con spiccate note floreali e balsamiche mentre i tannini si rivelano possenti e maturi dall'annata **2007** alla **2010**, con la **2009** in perfetta sintesi tra potenza ed eleganza, al naso e in bocca.

A parte la grande intensità di colore nei vini giovani, **2016, 2018 e 2019**, è costante in tutte le bottiglie la parte aromatica e balsamica, con note che virano su frutti succosi e note agrumate.

Dodici annate che hanno mantenuto grande freschezza e finezza tannica dopo i lunghi affinamenti, dal 2011 solo in botte grande: caratteristiche generali che si combinano con lo stile specifico dell'azienda e le particolarità del vigneto **Chiusa di Pannone**.



Carpaccio di gamberi e foie gras dello chef Giulio Terrinoni in abbinamento ai vini Antonelli (Foto © Malinda Sassu).

---

## Dalla vigna alla tavola con il menu firmato dalla cucina Per Me – Giulio Terrinoni

Un'esperienza sensoriale completa che non si è limitata alla sola degustazione.

A coronamento di questo percorso enologico, la conclusione nel suggestivo cortile di Palazzo Capponi Antonelli arriva con il menu di alta cucina dello chef stellato **Giulio Terrinoni**.

Un menu pensato per esaltare le altre etichette dell'azienda **Antonelli San Marco**, creando un connubio perfetto tra i sapori dell'**Umbria** e l'eccellenza vinicola della tenuta.

Abbinamenti perfetti con piatti di mare e di terra, dal *carpaccio di gamberi e foie gras marinato* accompagnato dall'ultima annata del **Trebbiano Spoletino Trebium** all'impeccabile *carrè di agnello* abbinato ad un eccellente **Montefalco Rosso Riserva del 2016**.

Non solo la celebrazione di un grande cru, quindi, ma anche un omaggio al lavoro instancabile di una famiglia che, generazione dopo generazione, ha saputo interpretare e valorizzare un territorio unico, creando vini che sono autentiche espressioni di cultura e tradizione.

### **Cantina Antonelli San Marco**

Località San Marco, 60 – Montefalco (PG) ITALIA

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

### **Data di creazione**

02/10/2024

### **Autore**

malinda-sassu