

BIBENDA 2017

HOME IL VINO CERCA VINO CERCA AZIENDA UVAGGIO TIPOLOGIA REGIONE VICINO A TE LEGENDA

POMARIO

Località Pomario - 06066 Piegara PG
Tel. 06 4818418 - Fax 06 47824428
www.pomaro.it - info@pomaro.it

 Vedi su Google Maps

Anno di fondazione: 2005 **Proprietà:** Giacomo Spalletti Trivelli
Enologo: Mery Ferrara
Regime di Conduzione agricola: biologico
Bottiglie prodotte: 10.000 **Ettari vitati di proprietà:** 8
Vendita diretta: sì
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Federica De Santis (347 0680626)
Come arrivarci: dall'uscita della A1 Fabbro, seguire indicazioni per Monteleone di Orvieto e Piegara.
Ristorante: in azienda

Il bello delle storie del vino e degli uomini e donne che lo fanno è la loro varietà. Tante volte, su queste pagine, parliamo di contadini, di coraggiosi vigneroni che sono passati dalla produzione per autoconsumo all'imbottigliamento, attraverso innumerevoli generazioni. La storia dei Conti Spalletti Trivelli è per certi aspetti del tutto opposta, per altri sorprendentemente simile: il blasone è indubbiamente impressionante (un'antica famiglia patrizia originaria del Canton Ticino, quella degli Spalletti, nel '700, a seguito di un matrimonio, aggiunse al proprio cognome quello dei nobili Trivelli di Reggio Emilia) ma anche lo è anche il rapporto con la terra, visto che alla fine dell'ottocento Venceslao Spalletti Trivelli acquistò una prestigiosa tenuta in Toscana, dalla quale ottenne un rinomato Chianti. Oggi, Giangiacomo, con la moglie Susanna d'Inzeo, continua la tradizione di famiglia in questo splendido angolo d'Umbria incuneato verso la Toscana, ove ha recuperato amorevolmente un vecchio vigneto da cui si producono tre vini: un bianco, un rosso ed un rosato. Questi ultimi già possiedono la certificazione di agricoltura biologica, e rispettano in pieno un carattere tradizionale, quasi arcaico, convincente soprattutto per il bianco Arale. Eccellente il Sariano, un rosso da Sangiovese con piccolo saldo di Merlot da cloni bordolesi, affascinante e complesso.

TUTTI I VINI DEL PRODUTTORE: POMARIO

SARIANO 2013

Rubino profondo. Elegante, tra profili di rosa, grafite, macchia mediterranea, mentolo, spezie dolci, visciola, qualche suggestione ..



ARALE 2015

Dorato chiaro. Naso conteso tra frutta gialla matura (netti melone e nespola), miele, fiori gialli, scorza di mandarino, erbe ..



RONDIROSE 2015

Ramato tenue. Al naso presenta un profilo decisamente vinoso, un po' scomposto, poi visciola fresca ed erbe aromatiche ..



SARIANO 2013

Tipologia: Rosso Igt | Uve: Sangiovese 85%, Merlot 15% | Gr. 13% | € 16 | Bottiglie: 4.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino profondo. Elegante, tra profili di rosa, grafite, macchia mediterranea, mentolo, spezie dolci, visciola, qualche suggestione di tabacco. Freschezza e setosità del tannino caratterizzano la bocca; chiude, lungo, su note chinate. Diciotto mesi in botte.

Abbinamento: Peposo maremmano Spuntature di maiale al sugo

Produttore: POMARIO

Enologo: Mery Ferrara

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:

Tags: 4 Grappoli · Mery Ferrara · Peposo maremmano · Rosso Igt · Spuntature di maiale al sugo · UMBRIA

ALTRI VINI DELLO STESSO PRODUTTORE

ARALE 2015 

RONDIROSE 2015 

ARALE 2015

Tipologia: Bianco Igt | Uve: Trebbiano 80%, Malvasia 20% | Gr. 13% | € 18 | Bottiglie: 2.500 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Dorato chiaro. Naso conteso tra frutta gialla matura (netti melone e nespola), miele, fiori gialli, scorza di mandarino, erbe spontanee. Sapido, armonico, nel finale richiama anche infuso di finocchio. Vino "contadino", nel senso migliore del termine. Affina quattro mesi in barriques usate, sui lieviti.

Abbinamento: Pane e salame Tinca in carpione alle erbe.

Produttore: POMARIO

Enologo: Mery Ferrara

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:

Tags: 3 Grappoli · Bianco Igt · Mery Ferrara · Pane e salame · Tinca in carpione alle erbe · UMBRIA

ALTRI VINI DELLO STESSO PRODUTTORE

SARIANO 2013 

RONDIROSE 2015 

RONDIROSE 2015

Tipologia: Rosato Igt | Uve: Merlot 80%, Sangiovese 20% | Gr. 12,5% | € 14 | Bottiglie: 1.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Ramato tenue. Al naso presenta un profilo decisamente vinoso, un po' scomposto, poi visciola fresca ed erbe aromatiche. Più armonico in bocca, ha vivida freschezza. Acciaio.

Abbinamento: Pan briocche al farro Bresaola.

Produttore: POMARIO

Enologo: Mery Ferrara

Il vino viene classificato automaticamente dal sistema in base ai seguenti criteri:

Tags: 2 Grappoli · Bresaola · Mery Ferrara · Pan briocche al farro · Rosato Igt · UMBRIA

ALTRI VINI DELLO STESSO PRODUTTORE

SARIANO 2013 

ARALE 2015 

