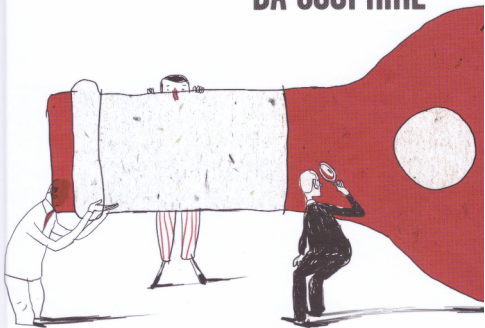




**CASTAGNO
GRAVINA
RIZZARI**

VINI DA SCOPRIRE



GIUNTI

64

ARALE POMARIO

Glià da qualche tempo l'Umbria del vino bianco ha perso il riferimento privilegiato a Orvieto come epicentro della qualità. E in attesa che i migliori bianchi dell'orvietano (su tutti, quelli di Giovanni Dubini) riescano a contagiare della propria energia territoriale un contesto ancora piuttosto apatico e in debito di personalità originali, chi ha voglia di bere un buon bianco umbro deve cercare altrove. Può guardare alle più convincenti espressioni del Grechetto di Todi (come l'Anticello di Giovanni Cenci o il Montorsolo di Filippo Peppucci); può pescare nel frastagliato arcipelago del Trebbiano Spoletino (dall'Adarmando di Giampaolo Tabarrini, al Vigna Vecchia di Collecappretta, fino al Poggio del Vescovo di Gianluca Pierera). Oppure può condividere con noi la piacevole sorpresa di ritrovare tra le riuscite più felici alcuni bianchi a base di trebbiano e malvasia, uve che agli occhi di molti sono all'origine di vini anonimi e inespressivi, fatalmente passati di moda. E invece no. Provare per credere l'Elso di Paolo Bolla (Fontesecca) o il Brucisco di Marco Merli; ma soprattutto provare questo Arale che Giangiacomo Spalletti ricava da una vigna di fine anni Settanta e vinifica con il prezioso

«Le vene ferrose che intersecano i terreni dal pH acido, la notevole luminosità, nonché una favorevole esposizione a sud-ovest, garantiscono una fisionomia insieme articolata e originale»

AZIENDA
POMARIO
INDIRIZZO
LOCALITÀ POMARIO
06066 PIEGARO (PERUGIA)
TEL. 075 8358579
info@pomario.it
UVE
TREBBIANO E MALVASIA
PREZZO MEDIO
15 EURO
PRODUZIONE
2.000 BOTTIGLIE
ABBINAMENTO
RIGATONI
ALLA GRACIA



65

aiuto di una consulente della sensibilità e del talento di Mary Ferrara. Siamo nella campagna tra Piegaro e Monte Leone, su una collina oltre quota cinquecento, particolarmente fresca e ventilata. Ma se le forti escursioni termiche rendono qui meno ovvie le maturazioni del sangiovese, lo stesso non si può dire per le uve bianche. Al contrario, le vene ferrose che intersecano i terreni dal pH acido, la notevole luminosità, nonché una favorevole esposizione a sud-ovest, garantiscono una fisionomia insieme articolata e originale. E il vino combina la *souplesse* del tatto e la plasticità dell'attacco di bocca con uno sviluppo serrato, vitalizzato dalla freschezza acida e ritmato da un timbro sapido che rilascia grinta al finale e chiama l'abbinamento con la tavola.

