



ERALDO DENTICI

Doc Montefalco Rosso Corcurione

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Sagrantino

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Eraldo Dentici](#)

Proprietà: Eraldo Dentici

Enologo: Eraldo Dentici

Quando scelsi di visitare la cantina Eraldo Dentici (mai sentita prima nonostante il continuo monitoraggio degustativo delle aziende di Montefalco), pensavo di trovarmi di fronte ad un giovane e nuovo produttore. In effetti, Eraldo è giovane, ma la sua cantina è attiva dal 2001. Arrivando in località Rialto, ho visto il cartello Cantina Rialto e tutto si è fatto chiaro. Ad accoglierci Eraldo e la moglie Chiara, in gioiosa attesa del terzo figlio (che risate, lo humour non manca ai Dentici!). All'inizio del 2019 Eraldo decide di cambiare nome (ad usare "Rialto" sono in troppi), rifacendo, peraltro in meglio, logo ed etichette. La storia è presto detta: nel '98 Eraldo decide di occuparsi di alcuni terreni di famiglia e impianta i primi vigneti (altri ne verranno aggiunti nel 2006), per un totale di 7 ettari. I suoli, a medio impasto, sono a 300 metri d'altitudine. La prima etichetta è del '02; per 14 anni si affida ad enologi (l'ultimo, il bravo Fabio Mecca), ma nel '15 decide di fare tutto in autonomia. Sceglie il metodo biologico: dalla vendemmia 2019 i vini saranno biologici certificati. Il Montefalco Rosso Corcurione (in onore del barone con lo stemma di un cuore sormontato da una corona d'oro - corcorona - proprietario del castello Monte del Falco, da cui Montefalco) 2015, è intenso aromaticamente e denso di polpa materia. Scorre via fluido con armonioso equilibrio in un sorso succoso e lungo.

(Alessandra Piubello)