



DIONIGI

Umbria Igt Scialo

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Dionigi Società Agricola](#)

Proprietà: Roberto Dionigi

Enologo: Roberto Dionigi

Roberto Dionigi ci accoglie sulla soglia della cantina. Stretta di mano sincera, sorriso contagioso, ribelli capelli ricci raccolti: ispira subito simpatia. Ci porta lesto a vedere il vigneto, attorno allo stabile. Le vigne (le più vecchie sono trentenni) s'allungano in 17 ettari, su terreni argilloso-calcarei a un'altitudine di circa 260 metri. Siamo a Bevagna, a guardare in su ecco il Carapace e la città della pace, Assisi. Boschi, prati, piante da ogni parte: una ricca biodiversità. Dalla vendemmia 2019 l'azienda sarà certificata in biologico; già producono energie alternative. Roberto, dalla risata che mette allegria, è la quarta generazione dei Dionigi vignaioli (oggi producono 60.000 bottiglie). Fu il bisnonno Gabriele a trasferirsi su queste colline nel 1896 da Assisi. Fino al 2000 avevano un consulente enologo, da allora ad occuparsi anche della cantina è Roberto. Dionisiaco e non apollineo: l'etichetta canta. La scelta del dio greco per il suo marchio non è certamente casuale! Me lo immagino accogliere con entusiasmo le colorate mongolfiere in arrivo da Assisi, pronta una lauta colazione umbra con degustazione vini. Il nettare dionisiaco che mi porto a casa è Scialo, sorprendente. Moscato bianco sui graticci per circa 2 mesi, silhouette olfattiva turbevole, tra arancia, albicocca, pera e aggiungi aggiungi; il sorso unisce eleganza, finezza e una straordinaria freschezza. Da bere a scialo.

(Alessandra Piubello)