



LE VELETTE

Doc Orvieto Classico Superiore Lunato

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Trebbiano, Grechetto, Malvasia, Verdello, Drupeggio

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Tenuta Le Velette](#)

Proprietà: famiglia Bottai

Enologo: Samuele Cacciarino

È l'azienda orvietana con la storia più lunga: fu acquistata nel 1877 dalla famiglia Felici e a tutt'oggi i discendenti, Corrado e il figlio Giulio Bottai, sono ancora i proprietari. Una testimonianza storica prima ancora che vitivinicola. Situata ad est della rupe di Orvieto, la collina su cui sorge Tenuta Le Velette è stata da sempre punto di grande interesse agricolo e strategico nel corso dei suoi millenni di storia. La posizione, i terreni vulcanici esposti al sole dall'alba al tramonto e il particolare microclima con escursioni termiche importanti tra giorno e notte sono sue caratteristiche fondanti. Corrado, sesta generazione, che inizia a lavorare in azienda circa quarant'anni fa, ricorda il padre Marcello che fu il vero artefice della svolta aziendale. Agronomo toscano, venne negli anni Cinquanta nella villa per trascorrere le vacanze con la moglie Giulia Felici e decise di farne un progetto di vita. Visitare le cantine storiche del XVIII secolo, le antiche grotte per l'affinamento dei vini, Villa Felici dagli affreschi ottocenteschi con la cappella, camminare le vigne che si estendono per circa 100 ettari su 270 totali in corpo unico con un paesaggio diversificato è un'esperienza memorabile. Lunato profuma di erbe aromatiche, fiori di acacia e pesca. Sapido, unisce nel sorso la fresca vena acida dai richiami agrumati alla trama piena e ben tessuta. Lungo e persistente, invita alla beva.

(Alessandra Piubello)