

I VINI DI WINENEWS



TENUTA DI SARAGANO

Docg Montefalco Sagrantino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sagrantino

Bottiglie prodotte: 3.950

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Società Agricola Saragano](#)

Proprietà: Riccardo Pongelli Benedettoni,

Ivan Vincareti

Enologo: Danilo Andreocci

Più di cent'anni documentati dalle prime bottiglie del 1921, ancora presenti in cantina ma testimonianze catastali attestano che qui si produceva vino già dal Trecento. Una storia antica, tramandata di generazione in generazione e che vede il conte Riccardo Pongelli Benedettoni gestire i 12 ettari vitati compresi nei 220 totali (tra boschi, olivi, legumi, cereali e allevamento di vitelli) con il socio Ivan Vincareti. La certificazione biologica risale al 1994, anche se non viene sbandierata in etichetta. Dalla terrazza naturale Palmyra abbraccio con gli occhi la valle e l'estensione della tenuta. I vigneti, in pendenza, s'inerpicano fino ai 500 metri su terreni calcareo-argillosi, attraversati da un vento costante. Le vigne più vecchie, di circa cinquant'anni, sono di Sagrantino, con cloni antichi e rese di 40 quintali per ettaro. Nella tenuta agricola biologica sembra che il tempo si sia fermato: i due custodi proteggono con passione e naturalezza i frutti di questo luogo immerso nel silenzio. Il loro Sagrantino è il racconto dell'Umbria storica e rurale da cui nasce, della pazienza di attendere il momento giusto (affina in bottiglia per due anni in una grotta a temperatura costante) per far scorrere il liquido nei bicchieri. Un Sagrantino equilibrato nella struttura, elegante, dal lungo finale a riportare in primo piano il frutto maturo. Sorso avvincente, con un'appagante piacevolezza di beva.

(Alessandra Piubello)