



**Montefalco (PG), 24-25-26 Maggio 2022**

**QUATTRO STELLE (92/100) ALLA NUOVA ANNATA  
DEL MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG  
L'ETICHETTA D'AUTORE E' DI ALESSANDRA PICCINI  
VINCE IL GRAN PREMIO DEL SAGRANTINO ISACCO GIULIANI**

**SI CHIUDE ANTEPRIMA SAGRANTINO 2018  
E A NOVEMBRE INCOMING A MONTEFALCO DEGLI AMBASSADOR  
DI VINITALY INTERNATIONAL**

**MONTEFALCO (PERUGIA) – Quattro stelle (annata pregevole)** e un punteggio di **92/100** per l'annata 2018 del Montefalco Sagrantino Docg. Questa la valutazione assegnata dalla Commissione Interna composta dagli enologi del territorio e dalla Commissione Esterna composta ogni anno da giornalisti e operatori di rilievo internazionale (quest'anno a valutare la nuova annata del Montefalco Sagrantino Docg sono stati il giornalista **Giancarlo Gariglio** e **Giampiero Cordero**, sommelier del ristorante stella Michelin "Il Centro" di Priocca), presentata in occasione di "**Anteprima Sagrantino 2018**", evento organizzato dal **Consorzio Tutela Vini Montefalco**.

**L'annata 2018 è stata molto più fresca e senza i picchi calorici della precedente**, anche se iniziata con un mese di gennaio mite e poco piovoso. Successivamente c'è stato un leggero ritorno di freddo, durato fino alla metà di marzo, quindi le temperature si sono alzate repentinamente favorendo un germogliamento leggermente anticipato del Sagrantino. Aprile e maggio sono stati mesi piuttosto piovosi che hanno garantito una riserva idrica importante, con

temperature leggermente inferiori alla media del periodo. Da giugno a metà agosto le precipitazioni sono state occasionali, senza tuttavia manifestare mai condizioni di calore estreme. A fine estate le temperature si sono abbassate, favorendo una regolare maturazione delle uve, anche grazie a un periodo asciutto e ventilato che si è protratto fino a metà ottobre.

**In cantina l'annata è stata sostanzialmente regolare e piuttosto classica**, almeno considerando la curva climatica che stiamo vivendo, ha garantito uno sviluppo vegetativo equilibrato che ha portato a una vendemmia graduale, pienamente soddisfacente e di ottimo livello. Le temperature fresche di fine estate, condite da piogge sporadiche e buona ventilazione, hanno permesso di portare in cantina uve mature e con buoni livelli di acidità. Tutto questo si è tradotto in vini molto equilibrati, senza eccessi aromatici, alcolici né fenolici. I Sagrantino sono a loro modo "classici": nel solco caratteriale della varietà, mostrano intensità e dinamismo, profondità, ottima finezza tannica e propensione all'invecchiamento.

La presentazione dell'annata si è svolta al Complesso Museale San Francesco, insieme alla presentazione dei produttori aderenti ad Anteprema Sagrantino 2018. Dopo i saluti del sindaco di Montefalco, **Luigi Titta**, sono intervenuti il giornalista **Giancarlo Gariglio**, il presidente del Consorzio Tutela Vini Montefalco, **Giampaolo Tabarrini**, l'assessore all'agricoltura della Regione Umbria, **Roberto Morroni**, e la presidente della Regione Umbria, **Donatella Tesei**. Presente anche **Stevie Kim**, managing director di Vinitaly International, che ha annunciato la presenza nel mese di novembre a Montefalco degli **Ambassador di Vinitaly International Academy**, che saranno sul territorio per la "gita scolastica", incoming altamente specializzato di professionisti internazionali.

Presentata anche l'**etichetta celebrativa dell'annata**, realizzata da **Alessandra Piccini**, vincitrice del concorso "**Etichetta d'Autore**". Restauratrice ed illustratrice, Piccini ha lavorato nel mondo della moda per poi sperimentare la sua passione per il disegno anche in altri settori come la ceramica, le decorazioni su pareti e legno e il restauro. Proclamato anche il **vincitore del Gran Premio del Sagrantino**: si tratta di **Isacco Giuliani**, sommelier della delegazione di Ferrara che si è aggiudicato l'ambito concorso organizzato dall' AIS in collaborazione con il Consorzio Tutela Vini Montefalco, che ha visto a Montefalco professionisti da tutta Italia. Secondo posto per **Luisa Dicuonzo** della delegazione Bat Svevia, terzo e quarto posto parimerito per **Salvatore Poddesu** della delegazione Cliento e **Benedetta Costanzo** della delegazione Arezzo. Un'occasione unica per ammirare sommelier professionisti all'opera con

degustazioni, abbinamenti, carte dei vini e tutto quanto riguarda la corretta comunicazione del Sagrantino all'interno di un ristorante.

Un'edizione che si è caratterizzata per molti momenti importanti in programma, tra cui anche la presentazione del libro di **Robert Camuto**, scrittore e giornalista americano, "Altrove a Sud" (Ampelos Edizioni), e per numerose novità, tra cui la **nuova APP "Anteprima Sagrantino"**, la realizzazione della **Vinopolitana**, collegamento tra tutte le cantine del territorio e i punti strategici di Anteprima Sagrantino, e la nuova "**Sala Ri-Creazione - press room, work, relax&train**", spazio dedicato alla stampa e agli operatori, che hanno partecipato in tantissimi da numerose regioni d'Italia. La Sala Ri-Creazione ha ospitato anche il party di chiusura di Anteprima Sagrantino, trasformandosi per l'occasione in un "mercato" con i prodotti e i piatti tradizionali del territorio, per celebrare l'*italian lifestyle* famoso in tutto il mondo.

*"Abbiamo registrato un clima di grande entusiasmo intorno a questa edizione di Anteprima Sagrantino - è il commento del presidente del Consorzio Tutela Vini Montefalco, **Giampaolo Tabarrini** -. Tante e autorevoli presenze, tanti cambiamenti ma una sostanza che non è certo cambiata: ovvero Montefalco che è sempre la stessa, così come gli attori che sono parte integrante dell'Anteprima. L'Anteprima di quest'anno ci ha regalato un sole meraviglioso che è stato come una luce accesa su questi giorni, per finire con le novità presentate in questa edizione. I feedback finora sono tutti entusiastici e non possiamo che esserne felici".*

## **UFFICIO STAMPA**

**Consorzio Tutela Vini Montefalco**

**Miriade & Partners Srl**

Diana Cataldo - tel. 329.9606793

Serena Valeriani - tel. 392.0059528

Massimo Iannaccone - tel. 392.9866587

e-mail: [ufficiostampa@miriadeweb.it](mailto:ufficiostampa@miriadeweb.it)