



VINI D'AUTORE
DAL 1972



L'Azienda Agricola Adanti è una delle cantine storiche dell'area Montefalco in Umbria, famosa per la produzione di vini tutelati quali il Sagrantino e il Montefalco Rosso. Ricopre circa 40 ettari di terreno, di cui 30 a vigneto e 10 a oliveto, situati nelle zone collinari di Arquata e di Colcimino, famose sin dall'antichità per l'alta qualità dell'olio e del vino.

L'azienda nasce negli anni 60 del secolo scorso, dall'intuizione di Domenico Adanti, che decide di acquistare la villa di Arquata allo scopo di crearvi una cantina moderna puntando ad una produzione di vino di alta qualità. Inizia così la ristrutturazione del vecchio convento dei Frati Celestini, sorto sui resti del periodo romano e poi del tardo rinascimento, effettuando contemporaneamente il reimpianto dei vecchi vigneti e l'impianto di nuovi.

La cantina produce soprattutto vini rossi da vitigni autoctoni, come il Sagrantino di Montefalco Docg Secco e Passito, e poi il Montefalco Rosso Doc e l'Arquata Rosso dell'Umbria Igt, ma continua a produrre anche caratteristici vini bianchi quali il Grechetto dei Colli Martani e il Montefalco Bianco Doc. Le uve utilizzate, principalmente di varietà Sagrantino e Sangiovese, ma anche Cabernet, Barbera, Grechetto e Merlot, provengono esclusivamente dai vigneti di proprietà. Le attuali proprietarie dell'azienda, le sorelle Daniela e Donatella Adanti, continuano oggi a mirare ad una produzione selezionata di vini e olio extra vergine di oliva di qualità, rivolgendo costantemente la massima cura ad ogni prodotto, nel rispetto del territorio e delle sue antiche tradizioni.

The Farm Adanti is one of the historic cellars of the Montefalco area in Umbria, famous for its wines protected as Sagrantino and Montefalco Rosso. It covers about 40 hectares of land, of which 30 to vineyards and 10 to olive groves, located in the hilly areas of Arquata and Colcimino, famous since ancient times for its high quality of olive oil and wine. The company was founded in the years 60s of the last century, when Domenico Adanti decides to buy the villa Arquata beginning the renovation of the old convent of the Friars Celestine, built on the ruins of the Roman period and then the late Renaissance, and performing at once the replanting of old vines and plant new ones.

The winery produces mainly red wines from indigenous grapes, Sagrantino di Montefalco DOCG dry and sweet, and then the Montefalco Rosso DOC and the Red Arquata Umbria IGT, but also continues to produce the characteristic white wines such as the Grechetto and the Montefalco Bianco. The grapes used, mainly varieties Sangiovese and Sagrantino, but also Cabernet, Barbera, Merlot and Grechetto, come exclusively from estate vineyards. Today the actual owners of the farm, Daniela e Donatella Adanti still aim for a quality production of selected wines and extra virgin olive oil, constantly turning the utmost care to all its products, in respect of the territory and its ancient traditions.

Da uve 100% sagrantino, di colore rosso rubino cupo. Importante è l'impatto olfattivo che, a visciole more e prugne, fa seguire suggestive note di grafite, liquirizia, bacche di ginepro ed erbe aromatiche. La tannicità e la freschezza sono ben bilanciate con l'alcool e gli zuccheri. Affinato in legno per almeno 2 anni ed altrettanti in bottiglia, è un vino da invecchiamento che migliora nel tempo per oltre 10 anni. Si abbina a formaggi ben stagionati e piccanti, salumi nobili, carni alla brace e selvaggina.

100% sagrantino grapes. It pours a deep ruby red. Its powerful aroma of wild cherries, blackberries and plums develops notes of graphite, liquorice, juniper berries and aromatic herbs. The tannic weave, the freshness, the alcohol and sugar are well balanced. This wine to lay down is aged in casks for at least 2 years and in glass for 2 more, improving over time for at least 10 years. It accompanies strong mature cheeses, superior cured meats, grilled meats and game meat



1,5 L
750 ml
375 ml

Il Sagrantino è un misterioso vitigno autoctono umbro, secondo alcuni importato in Umbria dai monaci seguaci di San Francesco di ritorno dall'Asia Minore. Il Sagrantino nasce come vino passito. Il nome deriva da "sagra" perché era tradizionalmente dolce e il suo utilizzo riservato esclusivamente per le celebrazioni religiose e le festività. Negli anni 70 iniziano le prime sperimentazioni in secco e ormai è storicamente riconosciuto il ruolo pionieristico della famiglia Adanti in questa operazione difficilissima vista la natura organolettica del vitigno che, come vedremo più avanti, necessita di lunghi periodi di affinamento.

Nel 1992 il Sagrantino ottiene la dodicesima denominazione garantita d'Italia. Ha colore rosso scuro quando è giovane e assume sfumature granato invecchiando. Quando è pienamente maturo ha un ricco bouquet di spezie e bacche e profumi sontuosi che suggeriscono prugne mature e more con una tonificante punta di tannino e un retrogusto lungo che lascia un'ombra di liquirizia sulla lingua.

Il vino delle annate migliori si può accostare dopo 5 anni e raggiunge la maturità tra 6 e 15 anni.

È un vino da grande invecchiamento, longevo grazie al patrimonio polifenolico e all'acidità.

L'azienda agricola Adanti per tutti i suoi vini utilizza solo botti grandi e tonneaux, e predilige un affinamento in bottiglia più lungo di quello imposto dal disciplinare. L'uva sagrantino può essere paragonata nel patrimonio polifenolico all'Aglianico. Come vino può essere comparato al Barolo e al Brunello per patrimonio tannico, longevità e struttura. Il Sagrantino è un vino che può essere abbinato con preparazioni di carni rosse arroste e grigliate, piccione allo spiedo, ed altre carni saporite. Può essere degustato anche con formaggi molto stagionati.

Il Sagrantino Passito si abbina bene alla pasticceria secca, crostate e cioccolata amara, ma anche a pecorini stagionati e ad arrosti di agnello, come da nostra tradizione pasquale.

The origins of Sagrantino are still debated, but one theory considers that it was introduced in Umbria by Franciscan monks on their way back from Asia Minor. Sagrantino is a native grape variety : it was originally sweet and its name derives from "sagra" because it was mainly used during religious celebration and holidays.

It was thanks to the dry experiments done in 1970's by few and tenacious producers, led by Adanti family, which determined the triumphal return of Sagrantino grape. After many efforts, because of the organoleptic nature of the vineyard, there was a radically change, from a sweet wine into a dry, robust and impressive one.

In 1992 Sagrantino gained the DOCG certification.

Sagrantino has deep purple color when it's young and tending to garnet with ageing. When it's mature it has an intense fruity and spicy bouquet, with notes of blackberry and plum, as well as ample tannins and a licorice aftertaste.

Most dry Sagrantino are best consumed between five to ten years after release.

Sagrantino is aged for a significant amount of time and only after some years you can appreciate it fully.

In their production the Adanti winery used only barrels and tonneaux and it prefers a longer ageing in bottle compared with disciplinary's regulation.

Sagrantino grapes can be compared with Aglianico for its polyphenolic richness.

For its structure, longevity and tannic richness, you can compare Sagrantino to Barolo and Brunello.

Pairing Sagrantino with red meat roasts, veal, pigeon either grilled or spit, barbecues. It is a good match also with aged cheese.

Sagrantino Passito is excellent with pastry and pies with berries, dark chocolate, but also with roasted lamb and seasoned Pecorino cheese, as suggested from our Easter traditional lunch.

Da uve 100% sagrantino, è dedicato al fondatore dell'Azienda, Domenico Adanti. Dalla migliore selezione di uve provenienti esclusivamente da un CRU sulle colline di Colcimino, è di colore rubino intenso con sfumature granate. Intensa la gamma aromatica: cassis, tabacco, caffè e grafite. Caldo, potente, speziato, dal tannino vellutato ed equilibrato, è un vino di lunga persistenza. Soggiorna 30 mesi in legno e 24 mesi in bottiglia. Si abbina a piatti succulenti di lunga cottura.

“IL DOMENICO”

100% sagrantino grapes. It is dedicated to the founder of the winery, Domenico Adanti. Made from the best selection of grapes grown exclusively in a vineyard on the hills of Colcimino, it pours an intense ruby red with hues of garnet, with an intense aromatic range: blackcurrant, tobacco, coffee and graphite. This wine has a lingering taste and is warm, powerful, spiced, with balanced and velvet-smooth tannins. It ages for 30 months in oak barrels and 24 months in glass. Best with slow-cooked stews



1,5 L
750 ml

“ARQUATA” UMBRIA ROSSO I.G.T.

Da uve 40% cabernet sauvignon, 40% merlot, 20% barbera. Vino di stile internazionale, chiamato “vino matto” da Alvaro Palini, storico cantiniere dell'azienda, è un vino ottenuto da vecchie viti di merlot, cabernet e barbera. Dal colore rosso rubino quasi impenetrabile, è articolato e complesso. Nel bouquet spuntano frutti di bosco in confettura, cacao, spezie, inchiostro e una lunga scia balsamica. Pieno e strutturato, fitta la tannicità, ma ben viva la freschezza grazie alla presenza nel blend della barbera. Molto persistente, è un vino che con l'invecchiamento raggiunge la sua massima espressione. Sosta 30 mesi in botte di rovere e almeno un anno in bottiglia. Facile l'abbinamento con carni alla griglia, formaggi a pasta semi dura e selvaggina.

A blend of 40% cabernet sauvignon, 40% merlot and 20% barbera grapes. This international class wine, referred to as “wacky wine” by veteran cellarman Alvaro Palini, is produced with grapes from old merlot, cabernet and barbera vines. This complex layered wine pours an inscrutable ruby red. The aroma has hints of preserved berries, cocoa, spices, ink and a long balsamic effluvium. It is round and firmly structured with a dense tannic weave, but stunningly fresh by virtue of the presence of the barbera grapes. It is a lingering wine that excels when aged. It is stored for 30 months in small oak barrels and at least one year in glass. It is easily matched with grilled meats, semi-hard cheeses and game meat.



1,5 L
750 ml

MONTEFALCO ROSSO D.O.C.

Da uve 70% sangiovese, 15% sagrantino, 5% barbera, 5% merlot, 5% cabernet. Di colore rosso rubino intenso, al naso esprime le caratteristiche del terroir della zona di Montefalco. E' un mix di toni balsamici e note fruttate, che spaziano dalle ciliegie al ribes, passando per mora e prugna. Palato fresco dal tannino equilibrato. La sapidità vivacizza ulteriormente l'assaggio, seppur già fruttato e balsamico. Il vino si affina in botti grandi di rovere per almeno 12 mesi prima dell'imbottigliamento. Si consigliano abbinamenti con piatti particolarmente saporiti e formaggi stagionati. Questo vino è disponibile anche nella raffinata versione Riserva.

A blend of 70% sangiovese, 15% sagrantino, 5% barbera, 5% merlot and 5% cabernet grapes, it pours a vibrant ruby red with aromas typical of the Montefalco soil: a fusion of balsamic and fruity notes ranging from cherry to currant, blackberry and plum. The mouthfeel is fresh with a balanced suite of tannins, and a rich perky flavour enlivens the fruity and balsamic tones. The wine is aged in large oak barrels for at least 12 months before bottling. Ideally matched with savoury dishes and mature cheeses. This wine is also available in the deluxe Riserva version.



1,5 L
750 ml
375 ml

“NÌSPERO” ROSSO DELL’UMBRIA I.G.T.

Da uve 100% Sangiovese, di colore rosso rubino regala sentori dolci di viola e rosa accompagnati da una trama fruttata che rivela ciliegie e lamponi. Fresco, giustamente sapido, fermenta in acciaio e si affina per almeno 9 mesi in botti grandi di rovere. Vino di pronta beva e di facile abbinamento con i cibi.

100% sangiovese grapes, it pours a ruby red. It has a pleasant aroma of sweet violet and rose and fruity textures of cherry and raspberry. It is a fresh wine with balanced sapidity, fermented in stainless steel tanks and aged for at least 9 months in large oak barrels. It is an early-drinking wine that easily matches a wide variety of dishes.



750 ml

“ARQUATA” UMBRIA BIANCO I.G.T.

Da uve grechetto (50%), chardonnay (30%) e trebbiano (20%), è un vino di colore giallo paglierino luminoso. All'olfatto dapprima ricorda fiori di campo e lavanda, poi sentore di susina e mela. Vino sapido, minerale fresco e piacevolmente fruttato. Fermenta e sosta in acciaio, si affina in bottiglia per circa 6 mesi.

Ideale per antipasti, interessante con preparazione a base di pesce e carni bianche.

A blend of grechetto (50%), chardonnay (30%) and trebbiano (20%) grapes, it pours a brilliant straw yellow colour. The initial aroma is of wild flowers and lavender, followed by notes of plum and apple. It is a full-bodied, freshly mineral and pleasantly fruity wine. Fermented and stored in stainless steel tanks, then fined in bottles for about 6 months. Ideal with appetizers, interesting with fish and white meat dishes.



750 ml

MONTEFALCO GRECHETTO D.O.C.

Da uve grechetto (100%) è di colore giallo paglierino carico, è un vino elegante all'olfatto, segnato da una delicata mineralità che individua note di pesca, mandorla e fieno. Sapido, di buona struttura, vivace acidità ed intensi ritorni fruttati. Di bella struttura ed equilibrata morbidezza, pronto in gioventù, riserva sorprese interessanti anche a distanza di anni. Fermenta e sosta in vasche di acciaio. Abbastanza vasto l'abbinamento: da zuppe e minestre di legumi e cereali, salumi nobili, formaggi freschi ed a pasta filata, carni bianche. Interessante con primi piatti, grigliate di pesce e crostacei.

100% grechetto grapes, it pours a strong straw yellow colour. The aroma is elegant, marked by a delicate minerality enhanced by notes of peach, almond and hay. It is full-bodied and well-structured and holds a vivid acidity and an intense fruit-washed finish. As a young wine it is well-structured, balanced and mellow, yet holds interesting surprises after ageing. It is fermented and stored in stainless steel tanks. It can accompany a wide variety of dishes: pulse and grain soups, superior cured meats, fresh or stretched curd cheeses and white meats. Interesting with pasta, grilled fish and shellfish.



750 ml

“AMANTER” ROSATO DELL’UMBRIA I.G.T.

Da uve 100% Sangiovese, di colore rosa cerasuolo, ha un profilo olfattivo floreale cui non mancano ovviamente ricordi di rosa seguiti da fresche note fruttate di fragola e uva spina. Al palato è un vino agile, fresco con note minerali, abbastanza sapido. Il vino fermenta in vasche di acciaio. Da abbinare sia ad antipasti in genere che a zuppe di orzo, formaggi a pasta morbida, carni bianche e crostacei.

100% sangiovese grapes, it pours a cherry-hued rose with a floral aroma and unmistakable hints of roses followed by fresh fruity notes of strawberry and gooseberry. It is an agile, fresh wine with mineral notes, quite full-flavoured. Fermented in stainless steel tanks. It can accompany appetizers and barley soups, soft cheeses, white meats and shellfish.



750 ml

Da uve 100% sagrantino, vino di antica tradizione, è il risultato di una accurata selezione in vigna delle migliori uve sagrantino destinate all'appassimento. Di colore rosso rubino con sfumature violacee. Vino abboccato, è un trionfo di confetture di visciole, mirto, marasca e more di rovo. La splendida freschezza è ben bilanciata in bocca da dolcezza e acidità. Affina in botte di rovere per 24 mesi a cui seguono altrettanti in bottiglia. Predilige in abbinamento pasticceria secca, formaggi erborinati, tortini al cioccolato. Fuori pasto è un ottimo vino da meditazione.

100% sagrantino grapes. This wine stems from an antique tradition and is the result of a field selection of the best sagrantino grapes destined for drying. This semi-dry wine pours an intense ruby red with violet hues and is a jubilation of wild cherry, myrtle, marasca cherry and blackberry. Its stunningly fresh taste reveals a perfect balance of sugars and acidity. It ages for 24 months in oak barrels and 24 more months in glass. Best matched with tea biscuits, blue cheese, chocolate sweets. On its own, it's a perfect meditation wine.



500 ml

GRAPPA DA VINACCE DI SAGRANTINO



Ottenuta da sole vinacce di Sagrantino di produzione propria. Distillata artigianalmente in impianto discontinuo (interamente in rame) a caldaiette a vapore di piccola capacità.

Obtained from the Sagrantino grapes stalks of our own production. It is distilled using traditional methods in a discontinuous plant (made entirely in copper) with small steam boilers.

I nostri oliveti, situati nelle zone collinari di Colcimino e Madonna delle Grazie, nel comune di Bevagna a circa 400 m. di altitudine, sono esposti al sole per l'intera giornata e producono olive di qualità superiore che, raccolte a mano e subito lavorate con macine di pietra (ad estrazione a freddo), danno un olio finissimo, di gusto fruttato e di qualità eccellente. Ottimo per condimenti a crudo, mantiene inalterate le sue caratteristiche anche dopo la cottura, donando alle vivande sapori spesso dimenticati.

Our olive groves, situated in the hilly areas of Colcimino and Madonna delle Grazie, at an altitude of about 400 metres, are totally exposed to the sun for the entire day and they produce high-quality olives that are hand picked and worked immediately with millstones (using cold extraction methods), to give an excellent quality very refined oil with a fruity flavour. This oil is optimum when used for dressing and moreover maintains its characteristics even after cooking, giving the dish often forgotten flavours.

Epoca di raccolta:
Ottobre, Novembre
Olive: Moraiolo 60%, Leccino
20%, Frantoio 20%.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



Da sinistra: Cristina Finauro, Daniela Adanti, Donatella Adanti, il mitico vecchio cantiniere Alvaro, l'enologo Maurizio Castelli, l'attuale cantiniere Daniel Palini e Rachele Adanti.

L'Azienda Agricola Adanti fa parte dell' Associazione Grandi Cru Montefalco, che dal 2010 ha ideato e sviluppato il progetto New Green Revolution.

Il progetto "Montefalco 2015: The New Green Revolution" rappresenta il primo protocollo italiano di sostenibilità della produzione vitivinicola; nasce con l'obiettivo di creare nuovi modelli di sviluppo legati alla sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Si tratta di una vera e propria sfida ambientale. L'Azienda Agricola Adanti, utilizzando nuove pratiche produttive innovative, si impegna così a rispettare l'ambiente:

- riduzione delle proprie emissioni di anidride carbonica, grazie alla prima certificazione territoriale UNI ISO 14064;
- minor impiego e dispersione nell'ambiente di fitofarmaci;
- sensibile riduzione nell'uso di erbicidi di sintesi;
- totale utilizzo di energia rinnovabile da impianto fotovoltaico.

IL NOSTRO IMPEGNO PER L'AMBIENTE





AZIENDA AGRICOLA ADANTI

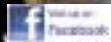
Via Belvedere 2 - 06031 BEVAGNA (PG) - ITALIA

Tel./Fax. +39 0742 360295

GPS: 42.926749987748724 - 12.62303352355957

Per informazioni e prenotazioni

www.cantineadanti.com - info@cantineadanti.com



Trovaci con
Google Maps

