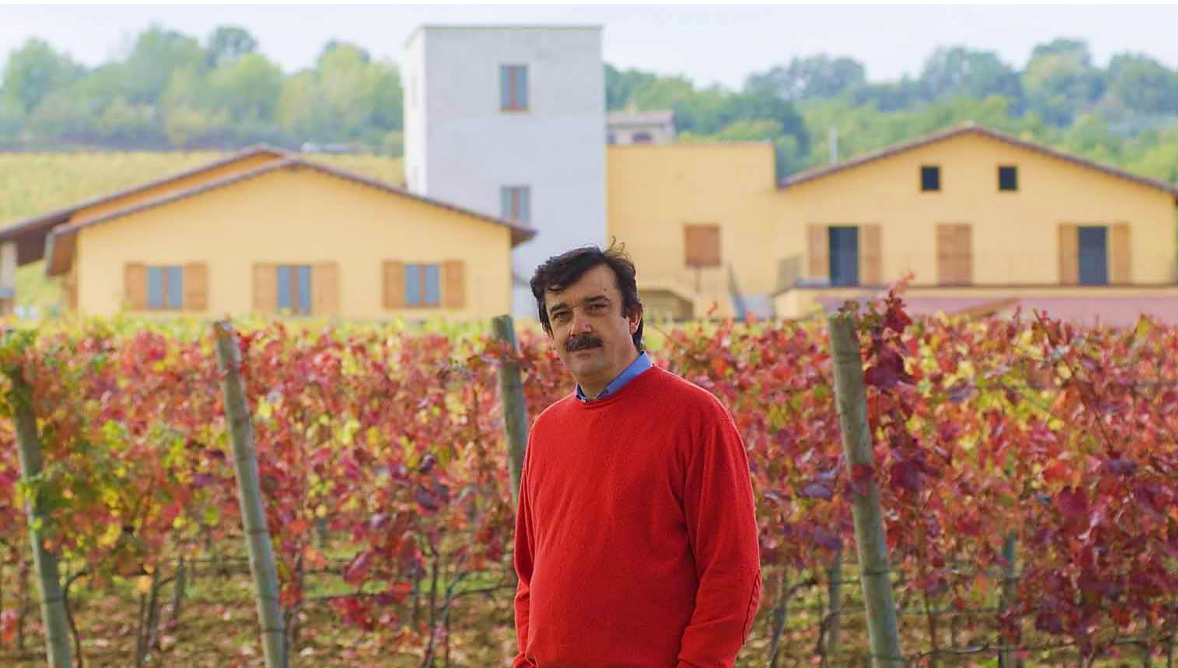




L'AZIENDA



LA STORIA

Nel 2000 Luciano Cesarini, ingegnere elettrotecnico, lascia i suoi incarichi internazionali per dedicarsi insieme alla moglie Fiorella e al fratello Giuseppe, alla produzione di vino.

La famiglia decide di avviare l'attività a **Bastardo**, paese d'origine di Luciano e Giuseppe, che ispira il nome del vino più famoso dell'azienda.

Le vigne vengono impiantate in un'area incontaminata dalla quale non si vedono insediamenti industriali ma solo i circostanti **castelli medievali** ancora integri e abitati.

La cantina viene interamente progettata e costruita dalla famiglia ed è dotata di moderne tecnologie, alcune delle quali proprietarie, che la rendono **una delle cantine più avanzate d'Europa**.

L'azienda si propone di **valorizzare al massimo l'uva Sagrantino** - dalla quale ricava vini, succhi e confetture - e punta ad una produzione di **alta qualità** nella quale l'utilizzo delle tecnologie permette di minimizzare il ricorso alla chimica di sintesi in vigna e in cantina.

Oggi l'azienda è gestita da Chiara e Alice Cesarini, la seconda generazione della famiglia.



LE VIGNE

Le vigne, per un totale di **30 ettari**, sono state impiantate nel 2000 sul **bacino dell'antico lago Tiberino**: l'emersione di tali terreni ci ha regalato una stratigrafia geologica unica per la coltivazione della vite.

Per tenere la vigna pulita vengono effettuate tre o quattro lavorazioni meccaniche della terra per ogni stagione, mentre vicino alle viti il lavoro viene rifinito con la zappa.



LA VENDEMMIA

L'uva viene raccolta **manualmente in cassette da 30 kg** per impedire la rottura dell'acino e quindi di una dannosa pre-fermentazione.

Grappoli e acini vengono selezionati manualmente su **tavoli vibranti** al fine di introdurre in cantina uva perfettamente sana e pulita.



LA CANTINA

La cantina si sviluppa su **7 piani** (per un totale di **4.600 mq**), 5 dei quali interrati al fine di minimizzare l'impatto ambientale della costruzione.

I fermentatori sono dotati di fasce caldo/freddo che ci permettono di controllare la temperatura di fermentazione; ogni isola di fermentatori è dotata di un computer attraverso il quale è possibile controllare e regolare, per ognuno di essi, i parametri fondamentali e ricevere in tempo reale un segnale di allarme per eventuali anomalie. All'interno dei fermentatori, il vino subisce i processi di **micro-ossigenazione** e **crio-macerazione**.

Un progetto proprietario di **isolamento dei campi elettromagnetici** impedisce il precoce e dannoso invecchiamento del vino.

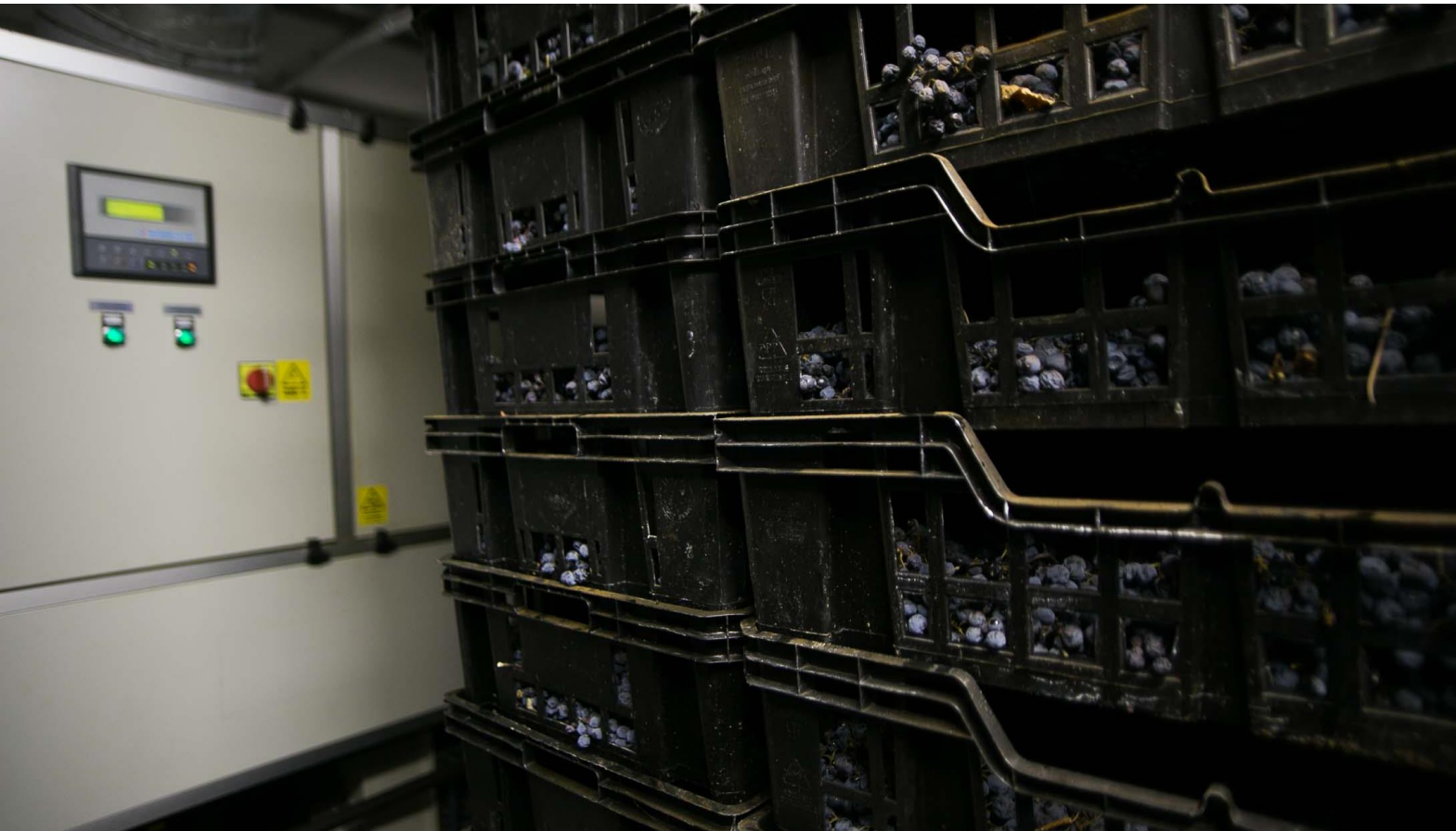


LA BOTTAIA

Il vino invecchia in botti grandi di rovere di Slavonia fabbricate in Italia e affina in barriques francesi e di quercia americana.

Il locale di invecchiamento è dotato di “camini” attraverso i quali, **ogni 24 ore, viene aspirata l’aria satura ed immessa aria pulita** proveniente direttamente dal tetto: attraverso questo sistema si evita l’incubazione di eventuali batteri acetici e che la CO₂ stratifichi nel basso dei locali di vinificazione.

Attraverso **l’atomizzazione di acqua depurata** si mantiene costante l’umidità nei locali di invecchiamento.



L'APPASSIMENTO

Nel locale di appassimento le uve vengono disposte in cassette di plastica traforate, dove resteranno fino all'epifania.

Attraverso il **controllo di temperatura, umidità e ventilazione** ricreiamo le migliori condizioni per l'appassimento dell'uva.

LE INIZIATIVE



ROSSOBASTARDO LIVE

Il **Rossobastardo Live** è il **palcoscenico delle genialità emergenti** dove giovani di tutto il mondo hanno l'opportunità di esprimere liberamente la loro genialità, in occasione dei più grandi festival interazionali con reciproche opportunità di visibilità.

Nell'edizione del 2009, durante il Festival dei Due Mondi di Spoleto, sono stati ospitati **oltre 100 artisti** in 15 giorni, con grande successo di critica e pubblico.

Dopo il grande successo di pubblico e di critica il format è stato replicato durante i fringe festival di Narni, New York, Amsterdam, Chicago e Lucerna.



PROGETTO ERASMUS+ ISTITUTO ALBERGHIERO DI SPOLETO

L'azienda è da sempre promotrice della libera espressione delle giovani genialità emergenti, alle quali si propone di offrire un'opportunità di visibilità.

Negli istituti alberghieri viene insegnata l'arte della cucina, del ricevimento e dell'accoglienza, abbiamo pertanto sposato con entusiasmo il **progetto Erasmus+**: come partner tecnici accompagniamo ogni anno 100 studenti in sette capitali d'Europa per due mesi ad apprendere cucina, ricevimento, lingua, usi e costumi internazionali.



PROPRIETA' SALUTISTICHE DEL SAGRANTINO

L'analisi della composizione chimica dell'uva ha dimostrato che **il Sagrantino contiene la maggior quantità di zuccheri, polifenoli e antociani** rispetto ai principali vitigni conosciuti al mondo.

Dal 2015 collaboriamo con l'Università di Perugia e Firenze per la produzione di **prodotti nutraceutici** a partire dall'uva di Sagrantino e dai suoi scarti di produzione.

La nostra confettura viene ricavata dagli acini appena raccolti, lavati, sgrappolati a mano; dopo la cottura la confettura viene immediatamente imbarattolata e pastorizzata, senza aggiunta di prodotti chimici.

Grazie a un'attenta ricerca e a una lunga sperimentazione abbiamo trovato l'equilibrio perfetto tra temperatura e zuccheri che ci permette di non alterare la naturale ricchezza di polifenoli e antociani del Sagrantino.

I VINI





GRECHETTO – UMBRIA BIANCO IGT

Superficie vitata	ha 5, cordone speronato
Produzione	25.000 bottiglie
Vendemmia	manuale, 1° decade di settembre
Selezione	manuale su tavoli vibranti
Vitigni	Grechetto, Sauvignon Blanc
Tipologia terreno	sassoso
Affinamento	Acciaio sui lieviti per 2 mesi
Gradazione alcolica	13 %
Temperatura di servizio	8° - 12°

Le uve subiscono una breve crio-macerazione, prima della pressatura, seguita dalla fermentazione alcolica a temperatura controllata. Dopo la fermentazione il vino viene lasciato affinare sui lieviti.

Acidità e sapidità esprimono con sincerità il terroir e la varietà.

L'unicità di questo prodotto è la sua morbidezza, ottenuta grazie ad avanzate tecniche di vinificazione, nel rispetto della tradizione, che lo rendono equilibrato.

A 8° C è un ottimo aperitivo, servito con qualche grado in più si accompagna a primi e secondi a base di pesce, carni bianche e zuppe.



LA RANDA – UMBRIA BIANCO IGT

Superficie vitata	ha 5, cordone speronato
Produzione	15.000 bottiglie
Vendemmia	tardiva manuale, 2a decade di Settembre
Selezione	manuale su tavoli vibranti
Vitigni	Grechetto, Sauvignon Blanc
Tipologia terreno	sassoso
Affinamento	Acciaio sui lieviti per 2 mesi
Gradazione alcolica	13 %
Temperatura di servizio	12° - 14°

Le uve subiscono una breve crio-macerazione, seguita dalla fermentazione alcolica che avviene in barrique a una temperatura controllata, poi viene affinato in acciaio per due mesi.

La fermentazione in legno dona al vino un colore dorato brillante, e regala grande ampiezza sia in bocca che al naso. A livello olfattivo si spazia dalla frutta tropicale alla pasticceria secca.

Al gusto è secco al punto giusto e sapido; equilibrato, la corrispondenza tra i sensi sottolinea l'armonia che pervade questo vino. Il finale lungo e gradevole invita al secondo bicchiere.

Si sposa con antipasti di verdure, crudi di pesce, risotti di mare e crostacei.



PEPEROSA – UMBRIA ROSATO IGT

Superficie vitata	ha 15, cordone speronato
Produzione	8.800 bottiglie
Vendemmia	manuale, 1° decade di ottobre
Selezione	manuale su tavoli vibranti
Vitigni	Vitigno autoctono umbro
Tipologia terreno	argilloso, sabbioso, lacustre
Affinamento	acciaio sui lieviti per 2 mesi
Gradazione alcolica	14 %
Temperatura di servizio	10° - 12°

Dopo un accurata selezione manuale le uve subiscono un processo di crio-macerazione, seguita da pressatura soffice; viene poi fermentato ad una temperatura controllata al fine di preservarne profumi e colore.

L' affascinante sfumatura rosa tenue brillante dona una grande luminosità e spazia dalla cipolla di Tropea alla rosa selvatica.

Gusto minerale, morbido, adeguatamente sapido: la tannicità è il carattere che rende unico questo prodotto. Lungo, il finale ci ricorda chiaramente la macedonia di Giugno.

Si abbina con antipasti, primi piatti e zuppe di pesce.



ROSSOBASTARDO – UMBRIA ROSSO IGT

Superficie vitata	ha 30, cordone speronato
Resa IGT ammissibile	168 q.li/ha pari a 537.600 bottiglie
Produzione	150.000 bottiglie
Vendemmia	manuale, 2° e 3° decade di settembre
Selezione	manuale su tavoli vibranti
Vitigni	Sangiovese, Merlot, Cabernet, vitigno autoctono umbro passito
Tipologia terreno	argilloso, sabbioso, lacustre
Affinamento	Acciaio, legno e vetro per 3 anni.
Longevità del vino	8-10 anni
Gradazione alcolica	13,5 %
Temperatura di servizio	16° - 18°



La fermentazione avviene ad una temperatura controllata, preceduta da crio-macerazione pre-fermentativa attraverso le migliori tecnologie del 3° millennio nel rispetto della tradizione.

Dopo la svinatura, il vino viene lasciato decantare in tini di acciaio. Svolge, poi, la fermentazione malolattica in legno, prima di affrontare l'affinamento.

L'appassimento delle uve del vitigno autoctono dona al blend note di mora e pepe nero molto intese.

La morbidezza formidabile è sorretta da un adeguata freschezza e da una sapidità che ben incarna il territorio; il vino risulta equilibrato e armonico. Ottimo con carni rosse, formaggi semi stagionati e per gli happy hour.



MONTEFALCO ROSSO DOC

Superficie vitata	ha 15, cordone speronato
Resa IGT ammissibile	110 q.li/ha pari a 164.000 bottiglie
Produzione	20.000 bottiglie
Vendemmia	manuale, 2° e 3° decade di settembre
Selezione	manuale su tavoli vibranti
Vitigni	Sangiovese, Merlot, Cabernet, Sagrantino
Tipologia terreno	argilloso, sabbioso, lacustre
Affinamento	Acciaio, legno e vetro per 3 anni.
Longevità del vino	10 anni
Gradazione alcolica	13,5 %
Temperatura di servizio	16° - 18°

La fermentazione avviene ad una temperatura controllata, preceduta da crio-macerazione, nel rispetto della tradizione attraverso le migliori tecnologie del 3° millennio.

Dopo la svinatura il vino viene lasciato decantare in tini di acciaio, svolge poi la fermentazione malolattica in legno prima di affrontare il lungo affinamento.

Palato equilibrato, sapidità, freschezza, tannino integrato e non aggressivo. Morbido, lungo e con finale piacevolmente dolce e rotondo.

Si abbina egregiamente con carni rosse, selvaggina, salumi e formaggi stagionati.



MONTEFALCO ROSSO RISERVA DOC

Superficie vitata	ha 15, cordone speronato
Resa IGT ammissibile	110 q.li/ha pari a 164.000 bottiglie
Produzione	8.800 bottiglie
Vendemmia	manuale, 2° e 3° decade di settembre
Selezione	manuale su tavoli vibranti
Vitigni	Sangiovese, Merlot, Cabernet, Sagrantino
Tipologia terreno	argilloso, sabbioso, lacustre
Affinamento	Acciaio, legno e vetro per 4 anni.
Longevità del vino	10 – 15 anni
Gradazione alcolica	14 %
Temperatura di servizio	16° - 18°

La fermentazione avviene ad una temperatura controllata, preceduta da crio-macerazione, nel rispetto della tradizione attraverso le migliori tecnologie del 3° millennio. Dopo la svinatura, il vino viene lasciato decantare in tini di acciaio.

Svolge, poi, la fermentazione malolattica in legno, prima di affrontare l'invecchiamento in botte ed il lungo affinamento in bottiglia.

L'acidità è brillante, il tannino ben integrato e levigato, morbidezza e sensazione pseudo-calorica conferiscono al vino equilibrio ed una piacevole armonia.

Si abbina egregiamente con carni rosse, selvaggina, salumi e formaggi stagionati.





BENOZZO – UMBRIA ROSSO IGT

Superficie vitata	ha 15, cordone speronato
Resa IGT ammissibile	168 q.li/ha pari a 252.000 bottiglie
Produzione	50.000 bottiglie
Vendemmia	manuale, 1° e 2° decade di settembre
Selezione	manuale su tavoli vibranti
Vitigni	Sangiovese, Merlot, Cabernet, Sagrantino
Tipologia terreno	argilloso, sabbioso, lacustre
Affinamento	Acciaio, legno e vetro per 4 anni.
Longevità del vino	10 – 15 anni
Gradazione alcolica	14 %
Temperatura di servizio	16° - 18°



La fermentazione avviene ad una temperatura controllata, preceduta da crio-macerazione, nel rispetto della tradizione attraverso le migliori tecnologie del 3° millennio. Dopo la svinatura, il vino viene lasciato decantare in tini di acciaio. Svolge, poi, la fermentazione malolattica in legno, e viene affinato in acciaio con l'aiuto di un modernissimo impianto di micro-ossigenazione.

Con questo IGT, la vinificazione tradizionale del vitigno autoctono Umbro per eccellenza attraverso le tecnologie del terzo millennio ripropone gli antichi sapori dei secoli scorsi.

Un vino morbido, fresco, sapido al punto giusto; il tannino è integrato, piacevole, raffinato e rotondo.

Si sposa con formaggi stagionati e con tutta la cucina italiana a base di carni rosse viene usato anche negli happy hour.



MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Superficie vitata	ha 15, cordone speronato
Resa IGT ammissibile	80 q.li/ha pari a 104.000 bottiglie
Produzione	25.000 bottiglie
Vendemmia	manuale, 2° e 3° decade di ottobre
Selezione	manuale su tavoli vibranti
Vitigni	Sagrantino
Tipologia terreno	argilloso, sabbioso, lacustre
Affinamento	Acciaio, legno e vetro per 5 anni
Longevità del vino	oltre 15 anni
Gradazione alcolica	15 %
Temperatura di servizio	18° - 20°



WINE SPECTATOR

La crio-macerazione pre-fermentativa ha l'obiettivo di estrarre tannini dolci, prerogativa essenziale per le uve Sagrantino. La fermentazione viene condotta a temperatura costante attraverso un moderno controllo della temperatura nel rispetto della tradizione, i rimontaggi sono frequenti nei primi giorni.

Dopo la svinatura il vino decanta nei tini di acciaio per qualche giorno, prima di essere spostato nelle barriques dove svolge la fermentazione malolattica, infine affronta l'invecchiamento in botte grande ed il lungo affinamento in bottiglia.

In bocca si percepisce la robustezza del vino, la freschezza é notevole e il tannino è diritto sulle gambe, pronto ad affrontare un lungo invecchiamento. Morbido, come tutti i vini dell'azienda, ha un finale dolce e una persistenza indimenticabile. Si abbina a piatti strutturati, carni importanti, cacciagione.



SEMELE - MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG

Superficie vitata	ha 15, cordone speronato
Resa IGT ammissibile	80 q.li/ha pari a 112.000 bottiglie
Produzione	20.000 bottiglie
Vendemmia	manuale, 3° decade di ottobre
Appassimento	graticci e cassette
Vitigni	Sagrantino
Tipologia terreno	argilloso, sabbioso, lacustre
Affinamento	Acciaio, legno e vetro per 5 anni
Longevità del vino	oltre 15 anni
Gradazione alcolica	14,5 %
Temperatura di servizio	16° - 18°

Le uve di Sagrantino vengono appassite su graticci in un ambiente in cui ricreiamo la condizione di temperatura, umidità e ventilazione delle migliori sei annate degli ultimi quarant'anni.

La fermentazione viene svolta sulle bucce a temperatura controllata, l'invecchiamento è lungo in botti di rovere e l'affinamento lunghissimo in bottiglia da 0,375 lt.

Il contrasto tra dolcezza e tannicità rappresenta in pieno la tradizione millenaria della vinificazione di Montefalco. Il vino è equilibrato, persistente, di grande corpo. Lunghissimo, armonico e non stucchevole.

Si abbina tradizionalmente con l'agnello. È ottimo con i formaggi stagionati, il cioccolato fondente amaro, la crostata con la nostra marmellata d' uva di Sagrantino.



AMEDEO - MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Superficie vitata	ha 15, cordone speronato
Resa IGT ammissibile	80 q.li/ha pari a 104.000 bottiglie
Produzione	2.000 bottiglie
Vendemmia	manuale, 2° e 3° decade di ottobre
Appassimento	graticci e cassette
Vitigni	Sagrantino
Tipologia terreno	argilloso, sabbioso, lacustre
Affinamento	Acciaio, legno e vetro per 7 anni
Longevità del vino	oltre 20 anni
Gradazione alcolica	15 %
Temperatura di servizio	18° - 20°

La fermentazione avviene ad una temperatura controllata, preceduta da crio-macerazione pre-fermentativa attraverso le migliori tecnologie del 3° millennio nel rispetto della tradizione.

Dopo la svinatura, il vino viene lasciato decantare in tini di acciaio. Svolge, poi, la fermentazione malolattica in legno, prima di affrontare il lungo invecchiamento in botte ed il lunghissimo affinamento in vetro.

Amedeo è il nostro fiore all'occhiello. Affronta un affinamento molto più lungo di quanto imposto dal disciplinare che lo rende eccellente su tutti i piani sensoriali.

Si abbina con piatti di grande struttura, cacciagione, cioccolato, ma anche da solo per meditare.

