

Tenute Lunelli: dalle bollicine Trentodoc ai rossi fermi di Toscana e Umbria, una firma di classe

scritto da Lorenzo Frassoldati | 29/04/2023



È la Lunelli-connection nel vino, parte da Trento con le bollicine Trentodoc e arriva in Toscana e Umbria con grandi rossi fermi

È la **Lunelli-connection nel vino**, parte da Trento con le bollicine Trentodoc e arriva in Toscana e Umbria con grandi rossi fermi. L'ultimo arrivato è un **rosso importante** dalla **Tenuta Castelbuono** in Umbria dove la famiglia trentina è arrivata nel 2001 affascinata da una terra antica, dai contorni mistici, e da un vino di potenza e longevità straordinarie quale il Sagrantino.

Tenuta Castelbuono in Umbria: 30 ettari vitati e un progetto di selezione dei cloni

I 30 ettari vitati, acquisiti nei **comuni di Bevagna e Montefalco**, sono stati rinnovati e valorizzati

con un **articolato progetto di selezione dei cloni** oltre che con la **conversione al biologico**.

Nel 2003 nasce il Montefalco Sagrantino, cui seguì, l'anno successivo, il **Montefalco Rosso**. Adesso viene alla luce una super-selezione di Sagrantino, il **Carapace Lunga Attesa 2015**, da uve provenienti da un unico vigneto biologico di circa trent'anni (**Vigna al Pozzo**), vendemmia a fine ottobre, fermentate separatamente in acciaio, in tini tronco-conici in legno e in orci di terracotta.

Carapace Lunga Attesa 2015: uno straordinario potere evolutivo

Tre stili diversi di materia prima che viene assemblata e poi finisce la sua lunga evoluzione (oltre 7 anni) in legno grande (almeno tre anni), il resto in bottiglia. A conferma dello **straordinario potenziale evolutivo di queste uve**, che lo scorrere del tempo affina in un bicchiere carnoso e avvolgente, aperto da un naso imponente di prugna e tabacco. Solo **4000 bottiglie per il millesimo 2015** a un prezzo adeguato alla 'lunga attesa' (48 euro).

Il **Carapace Lunga Attesa 2015** è un **vino che si modella nel tempo**, come la cantina-scultura da cui prende il nome. Il **Carapace** infatti è la cantina-scultura di Castelbuono progettata dal maestro **Arnaldo Pomodoro** che si offre allo sguardo come una grande cupola ricoperta di rame, incisa da crepe che ricordano i solchi della terra che l'abbraccia. Una delle poche sculture al mondo dentro la quale si vive e si lavora, un'opera unica in cui si fondono arte e natura.

Vini di Tenuta Podernovo a Terricciola

Ma la voglia di "rosso" dei fratelli Lunelli non si ferma qui. E non poteva non fermarsi anche in Toscana. **Sulle colline pisane nel comune di Terricciola**, a pochi chilometri dalla costa, la **Tenuta Podernovo** (anch'essa bio) è uno splendido poggio vitato col terreno ricco di sabbie e depositi fossili. I vini qui parlano la lingua del **sangiovese e dei supertuscan**, dal **Teuto** (Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon), all'**Aliotto** (uvaggio di Sangiovese, Cabernet e Merlot), all'**Auritea** (Cabernet franc in purezza) all'ultimo nato **Solenida**, super-selezione di Sangiovese 100% affinato 4 anni in legno e vetro.

Eleganza e suadanza sono la firma dei rossi targati Tenute Lunelli. Una voglia di eccellenza che parte dalle **Cantine Ferrari di Trento** - cuore del gruppo - alla **grappa Segnana**, all'**acqua minerale Surgiva**, alle bollicine del **Prosecco Superiore Docg Bisol1542** per finire al **ristorante stellato Locanda Margon** alle porte di Trento, all'ultima acquisizione, la storica **cedrata Tassoni**. Tradizione ma anche evoluzione.

Tutte le etichette sono acquistabili sul sito di e-commerce www.enotecalunelli.com