

Tenuta Alzatura: l'annata 2021 di Aria di Casa Montefalco DOC Bianco è la prima certificata biologica

scritto da Redazione Wine Meridian | 12 Settembre 2024



Tenuta Alzatura ha presentato le nuove annate dei suoi vini Montefalco DOC Bianco, con l'annata 2021 di "Aria di Casa" certificata biologica. Entrambi i vini, a base di Trebbiano Spoletino, riflettono l'impegno della Famiglia Cecchi per la sostenibilità. Il Trebbiano Spoletino si distingue per la sua versatilità e capacità di affinamento, con "Aria di Casa" che presenta complessità aromatica e un gusto bilanciato. Anche "Cortili" 2023, un omaggio alla tradizione umbra, si contraddistingue per note fruttate e un'elevata sapidità.

In questo articolo:

- [La sostenibilità come valore fondamentale](#)
- [Aria di Casa Montefalco DOC bianco 2021](#)
- [Cortili Montefalco DOC bianco 2023](#)

[Tenuta Alzatura](#), una delle cinque tenute di Famiglia Cecchi, presenta le nuove annate dei due vini **Montefalco DOC Bianco**: la **2021 di Aria di Casa**, la prima a riportare ufficialmente il **marchio biologico in etichetta**, e la **2023 di Cortili**, già recante la certificazione dall'annata 2021.

La sostenibilità è da sempre un valore centrale per la famiglia Cecchi, e Tenuta Alzatura, situata nel cuore di Montefalco, ne è un luminoso esempio. Fino al **2018**, sono stati messi in atto programmi di **agricoltura integrata**, anno in cui l'azienda ha intrapreso il **percorso di conversione biologica**, culminato nel **2021**. Questo passaggio segna un'importante tappa, riflettendo una filosofia produttiva che privilegia **il rispetto per l'ambiente e la valorizzazione delle caratteristiche naturali** delle uve provenienti dai vigneti della tenuta; Alzatura, Monterone e San Marco, **tre distinti appezzamenti** dotati di una **straordinaria varietà di suoli e microclimi**, distribuiti su **29 ettari** totali.

L'agricoltura biologica adottata a Tenuta Alzatura si basa su **pratiche sostenibili** che riducono l'uso di sostanze chimiche e preservano la biodiversità del vigneto. Questi metodi, sviluppati attraverso accorgimenti e tecniche affinate con il tempo e con l'analisi dei dati generati dalle sperimentazioni effettuate negli anni, non solo **proteggono l'ecosistema**, ma esaltano anche **la tipicità dei vini**, garantendo prodotti di qualità che **rispettano e interpretano il territorio d'origine**.

Leggi anche: [L'impasse comunicativo sulla sostenibilità](#)

In una zona storicamente famosa per il Sagrantino, si è scelto di valorizzare anche un'uva a bacca bianca, il **Trebbiano Spoletino** e di darne la propria interpretazione. Un'uva antichissima, vigorosa e resistente, dalla **grande aromaticità** e dall'**acidità sostenuta**, eclettica e versatile.

Aria di Casa Montefalco DOC bianco 2021



Ar
ia
di
Ca
sa
Mo
nt
ef
al
co
DO
C
Bi
an
co
è
il
fi
or
e
al
l'
oc
ch
ie
ll
o
de
ll

a
pr
od
uz
io
ne
di
vi
ni
bi
an
ch
i
di
Te
nu
ta
Al
za
tu
ra
,
un
vi
no
1
00
%
Tr
eb
bi
an
o
Sp
ol
et
in

“Il Trebbiano Spoletino è un vitigno che tende a conservare un’acidità piuttosto elevata, condividendo con il Sagrantino le ottime doti di lungo affinamento nel tempo. La maturazione in barriques per 10 mesi ne esalta la struttura e la complessità, dotando il vino di grande tipicità, sia aromatica che gustativa.” – spiega **Alessandro Mariani, direttore di Tenuta Alzatura** – “A Montefalco la viticoltura ha caratterizzato generazioni di persone, il nome Aria di Casa vuole proprio enfatizzare questa familiarità tra la cultura locale e la produzione di vino.”

L’annata 2021 ha visto un **inverno freddo** seguito da una **primavera stabile**. Un improvviso abbassamento delle temperature in aprile ha ridotto le rese, ritardando il ciclo vegetativo di due settimane. Maggio ha portato poche piogge e temperature fresche, mentre l’estate ha visto giornate soleggiate con **forti escursioni termiche tra il giorno e la notte**, favorendo una **maturazione ottimale** delle uve.

Aria di Casa 2021 si presenta con un colore giallo paglierino intenso dai riflessi dorati. Al naso, offre una straordinaria

complessità con **note floreali e fruttate**, intrecciate a **dolci sentori di miele e vaniglia**. Al palato, sprigiona una **calda morbidezza**, bilanciata da una **vena acida vibrante e solida**, con **finale lungo e persistente**.

Cortili Montefalco DOC bianco 2023

Co
rt
il
i
Mo
nt
ef
al
co
DO
C
Bi
an
co
,
vi
no
an
ch
e
qu
es
to
1
00
%
Tr
eb
bi
an



o
Sp
ol
et
in
o
e
pr
od
ot
to
in
1
1.
00
0
bo
tt
ig
li
e,
è
un
om
ag
gi
o
al
la
tr
ad
iz
io
ne
um
br
a

di
pi
an
ta
re
Tr
eb
bi
an
o
Sp
ol
et
in
o
ne
i
co
rt
il
i
de
ll
e
ca
se
,
i
lu
og
hi
tr
ad
iz
io
na
lm

en
te
de
di
ca
ti
al
la
co
nv
iv
ia
li
tà
.

L'annata 2023 ha visto un andamento climatico particolare: un **inverno mite** seguito da un **ritorno di freddo in tarda primavera** che ha influenzato le rese di produzione. Le piogge di maggio e giugno hanno garantito un buon approvvigionamento idrico e determinato una **maturazione tardiva delle uve**, vantaggiosa per la qualità del raccolto. Infatti, questa vendemmia prolungata ha permesso la selezione in vigna.

Cortili 2023 si presenta di un intenso giallo paglierino con riflessi dorati. L'olfatto è complesso e persistente, con **note di biancospino e sentori di frutta tropicale**. Al palato, offre una piacevole **morbidezza e avvolgenza**, unite ad una **spiccata sapidità** che si fonde in un sorprendente equilibrio.

Key points:

- Tenuta Alzatura ha presentato le annate 2021 di "Aria di Casa" e 2023 di "Cortili", entrambi vini Montefalco DOC Bianco prodotti da uve Trebbiano Spoletino.

- L'annata 2021 di "Aria di Casa" è la prima certificata biologica, completando il processo di conversione iniziato nel 2018 dalla Famiglia Cecchi.
- La sostenibilità e l'agricoltura biologica sono al centro della filosofia produttiva di Tenuta Alzatura, che preserva la biodiversità e riduce l'uso di sostanze chimiche.
- Il Trebbiano Spoletino è un vitigno versatile, caratterizzato da alta acidità e ottima capacità di affinamento, esaltato dall'affinamento in barrique per 10 mesi in "Aria di Casa".
- L'annata 2023 di "Cortili" ha beneficiato di un ciclo di maturazione tardiva, producendo un vino equilibrato con note di biancospino e frutta tropicale.