Tenuta Brancalupo: il rinascimento del Sagrantino secondo Lungarotti

scritto da Redazione Wine Meridian | 8 Aprile 2026



A Montefalco, nel cuore dell'Umbria, la famiglia Lungarotti rilancia Tenuta Brancalupo con una nuova visione agronomica ed enologica. Il progetto punta su un Sagrantino più piacevole e immediato, sull'esordio del Trebbiano Spoletino DOC 2024 e su un'identità radicata nei valori del territorio, della sostenibilità e della convivialità, nel solco del Progetto 1962.

A Montefalco, nella terra del Sagrantino, una *boutique winery* con 16 ettari di vigneti -oltre all'oliveto- esprime la passione per il vino della famiglia **Lungarotti** che, come scrisse Hugh Johnson "ha messo l'Umbria nella mappa dell'enologia mondiale". **Tenuta Brancalupo** nasce dal desiderio

di affermare la visione alla base della cantina, creata nel 2000 a Montefalco e oggi rinnovata nell'approccio agronomico ed enologico, così come anche negli spazi. Un progetto di riscoperta che rappresenta un punto fondamentale del percorso di rinnovamento, intrapreso dalla famiglia Lungarotti già dal 2024, per ridefinire i vini e l'immagine in modo coerente con la sua storia e con i valori della regione.

Un'evoluzione identitaria che abbraccia pensiero, persone e visione estetica: il percorso di rinnovamento di Lungarotti, trainato dall'ambizioso **Progetto 1962** presso la Tenuta di Torgiano, giunge oggi a una nuova sintesi. Se le etichette simbolo – Rubesco e Torre di Giano – sono state celebrate in una veste rinnovata nella forma e nella sostanza, oggi il testimone passa alla **Tenuta Brancalupo** a Montefalco. Qui, il territorio torna protagonista non solo come origine geografica, ma come manifesto di uno stile di vita: un'eleganza lenta e autentica, capace di restituire il valore profondo della convivialità a misura d'uomo.

Il nome **Brancalupo** evoca non solo l'animale caro a San Francesco (simbolo della vita semplice e a contatto con la natura) ma anche la fedeltà e l'appartenenza al territorio rispecchiando i valori radicati in Umbria e da sempre nel DNA di Lungarotti. Brancalupo è anche il nome dell'acanto, le cui foglie ricordano la zampa di un lupo, metafora dell'impronta che la famiglia sta lasciando con il suo impegno quotidiano, di generazione in generazione.

Il progetto affonda le radici nella visione di **Giorgio Lungarotti**, pioniere della moderna viticoltura italiana e tra i primi a credere nel potenziale del Sagrantino nel rappresentare l'Umbria a fianco del suo amato Sangiovese. Alla sua scomparsa, nel 1999, l'eredità è stata raccolta e sviluppata da Chiara Lungarotti e da sua sorella Teresa, con l'obiettivo di portare il vino di Montefalco verso una nuova frontiera stilistica, lontana dalle durezze e capace di sfidare il tempo con eleganza, mettendo la piacevolezza

immediata al centro. “Il Sagrantino è un vitigno difficile da domare, ma capace di regalare soddisfazioni immense”, sottolinea **Chiara Lungarotti**, a capo dell’azienda. Una sfida che si traduce in vini equilibrati e piacevoli già in gioventù, grazie a una gestione rigorosa del tannino a partire dalla vigna.

Accanto al Sagrantino, Tenuta Brancalupo valorizza anche il **Trebbiano Spoletino**, varietà autoctona millenaria che sta diventando tra i bianchi di nicchia italiani più ricercati. Proprio il debutto di un **Trebbiano Spoletino DOC 2024**, elegante, fresco e minerale, **segna il rilancio della cantina**, ampliando la proposta di Montefalco fino a oggi composta esclusivamente da rossi.

Ormai da anni la famiglia Lungarotti ha abbracciato la certificazione di sostenibilità VIVA: in azienda sono tutti profondamente convinti che un’agricoltura ragionata garantisca non solo la qualità assoluta dei vini, ma anche il rispetto dell’ecosistema, riflettendo i valori a cui si ispira Lungarotti e riassumibili nelle sue 5 C che delineano anche la filosofia di Tenuta Brancalupo: **campagna**, **cantina**, **cultura**, **comunità** e **cont inuità**. Cinque pilastri che tengono insieme ambiente, persone e futuro. Questa visione è così radicata nella famiglia che a Montefalco, dopo 15 anni, si è deciso di abbandonare gradualmente la conduzione bio dei vigneti a favore di una gestione più sostenibile, per ridurre concretamente l’impatto ambientale.

La cantina, ricavata nella parte ipogea di un’elegante villa immersa tra i vigneti, è stata ripensata come luogo di silenzio e contemplazione, in dialogo con il paesaggio e l’anima francescana dell’Umbria. Un contesto che accoglie anche nuove **esperienze enoturistiche**, pensate per chi cerca autenticità e un legame profondo con il territorio.

Tenuta Brancalupo rappresenta così un progetto di visione e

continuità, dove il vino diventa espressione di memoria, paesaggio, identità condivisa e prospettiva.

Punti chiave

1. **Lungarotti rilancia Tenuta Brancalupo a Montefalco** con un nuovo approccio agronomico, enologico e identitario avviato dal 2024.
2. **Debutta il Trebbiano Spoletino DOC 2024**, primo bianco della cantina: elegante, fresco e minerale, amplia l’offerta finora solo in rosso.
3. **Il Sagrantino punta alla piacevolezza immediata**, con una gestione rigorosa del tannino per vini equilibrati fin dalla gioventù.
4. **Sostenibilità al centro**: dopo 15 anni di bio, la tenuta adotta una gestione più sostenibile per ridurre concretamente l’impatto ambientale.
5. **Cinque pilastri guidano la filosofia**: campagna, cantina, cultura, comunità e continuità, in coerenza con la certificazione VIVA.