

Strada dei Vini del Cantico

L'Umbria, oltre ad essere terra di Santi, è anche terra di grandi vini. Favorita da un clima di particolare mitezza, è di spiccata vocazione vitivinicola, anche in virtù delle caratteristiche geomorfologiche dei terreni, generalmente sciolti e permeabili, che favoriscono la crescita e la piena maturazione dell'uva. Con una vasta e coraggiosa operazione di riempimento e di messa a dimora di vitigni adatti all'ambiente, iniziata negli anni Sessanta, si sono poste le basi per una continua specializzazione della coltura della vite, in grado perciò di fornire una produzione eccellente sul piano qualitativo, senza forzare le rese. Così oggi, la realizzazione della "Strada dei Vini del Cantico", fortemente voluta dai comuni di Massa Martana, Todi, Fratta Todina, Monte Castello di Vibio, Collazzone, Marsciano, Perugia, Torgiano, Bettona, Cannara, Spello e Assisi, vuole rappresentare un originale connubio tra le atmosfere, i colori, la magia e le tradizioni dei luoghi più rappresentativi dell'Umbria e l'armonia dei loro vini e delle loro specialità gastronomiche. Per scoprire una zona dell'Umbria attraverso la sua viabilità storica, si è pensato ad una strada dove si trovano le testimonianze di una cultura secolare: borghi antichi, città, castelli, chiese e abbazie; per fare un viaggio nel passato attraverso rievocazioni, feste e tradizioni che ogni anno danno vita a momenti di grande vivacità e interesse; per vivere i ritmi naturali della terra, scoprire i luoghi dove nascono nobili vini, grazie alla fatica e all'ingegno dell'uomo; per gustare sapori che rievocano le tradizioni e la laboriosità contadina, con una grande varietà di piatti e di abbinamenti di gusto. La Strada dei Vini del Cantico è stata pensata per essere percorsa in automobile; tuttavia l'itinerario, seguendo strade minori e panoramiche, ben si presta anche al ciclo turismo. L'autunno, periodo di vendemmia, è certamente uno dei momenti più suggestivi per trascorrere qualche giorno in questi luoghi, ma anche l'inverno offre paesaggi emozionanti e gusti intensi di una gastronomia tipica e ricca di sapori, oltre alla possibilità di seguire la particolare lavorazione delle uve per i vini passiti. In primavera e in estate, infine, è possibile abbinare al percorso enologico passeggiate a piedi, in bicicletta e a cavallo, in un ambiente naturale molto vario dove ovunque si sentono i profumi dell'aria pulita e delle acque, anch'essi diversi da stagione a stagione.

Canticle Wine Route

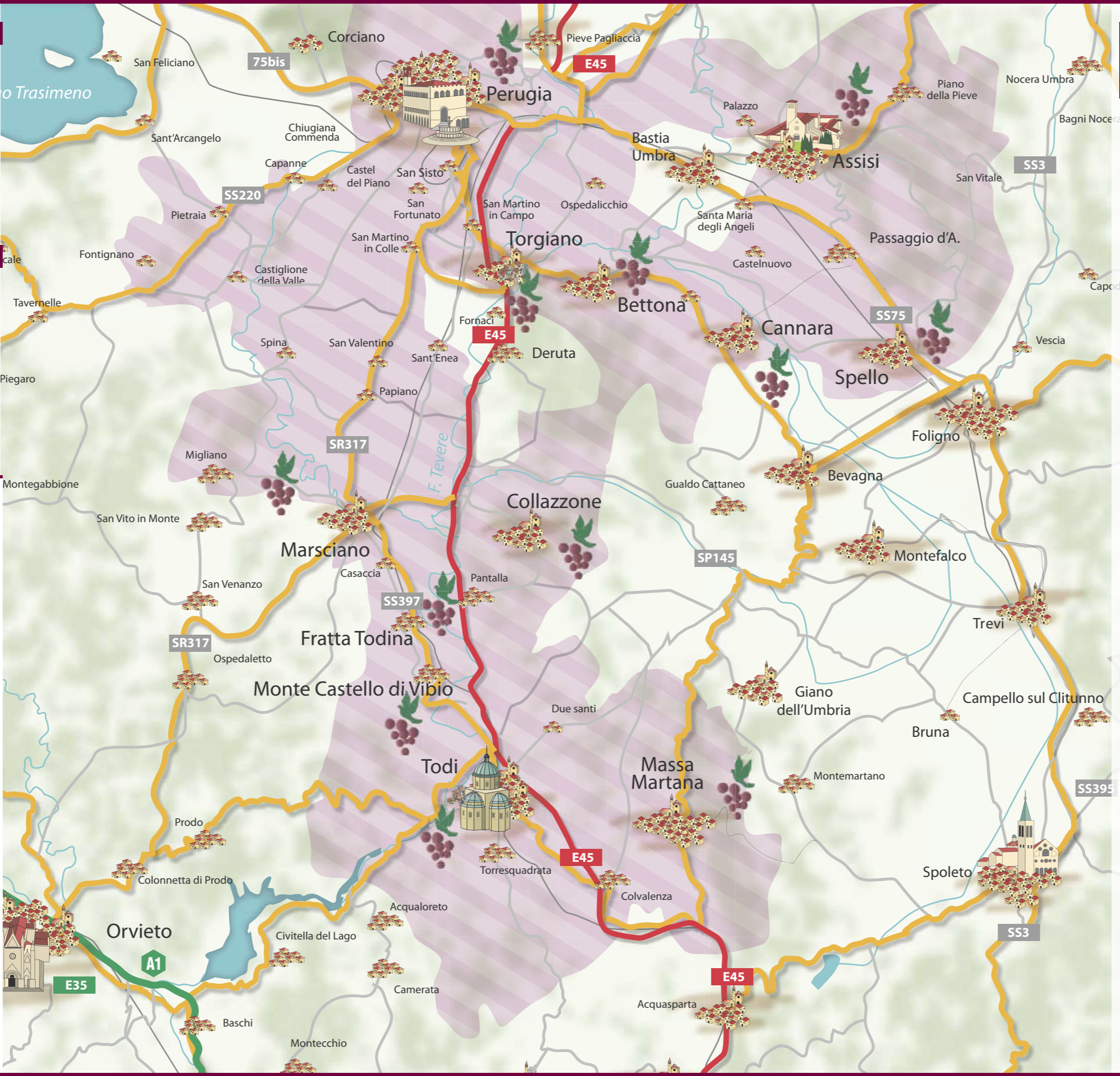
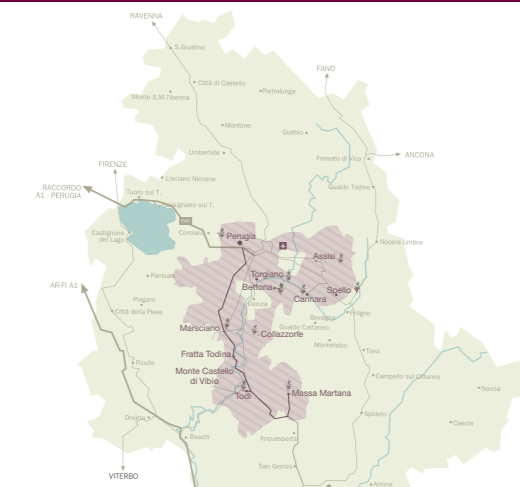
Umbria is not only a holy land, but also a land which produces great wines. Favoured by a particularly temperate climate, it is remarkably suitable for viticulture. Thanks to their geomorphological qualities, the soils, which are generally permeable, favour the growing of wines, and the complete ripeness of grapes. Due to the wide and courageous planting of new vines suitable for this environment, which began in the 60's, the basis for an increasing knowledge of viticulture was set. The creation of 'Canticle Wine Route' project, strongly supported by the authorities of Massa Martana, Todi, Fratta Todina, Monte Castello di Vibio, Collazzone, Marsciano, Perugia, Torgiano, Bettona, Spello, Cannara and Assisi, aims at representing a pleasing combination of the atmospheres, colours and traditions of the most representative Umbrian places, with the harmony of their wines and gastronomy. We thought of a road where there is still the evidence of an ancient culture (old villages, cities, castles, churches and abbeys), in order to discover an area in Umbria through its own historical road networks; to travel in the past, through medieval and rural festivals, that each year create great and amazing moments; to live and feel the natural rhythms of the land; to discover the places where people grow noble wines; to enjoy and taste flavours that recall the traditions and rural labour through a great variety of dishes. 'The Canticle Wine Route' project has been designed for tourists who enjoy driving; however, following minor and panoramic roads, the route is also suitable for those who prefer cycling. Autumn, grape harvest time, is certainly the most fascinating time of the year to spend a few days in these places. Nevertheless, Winter offers breathtaking landscapes, as well as the possibility of observing the particular grape processing of "passito" wine-making. In Summer and Spring, then, tourists may add to the oenological experience, walking, bike-riding, in a natural and extremely varied landscape, where they can smell the seasonal fragrance of the soil and its fruits, the fresh air, the water.

Come Arrivare

In Automobile
DA NORD • Autostrada del Sole A1 Firenze-Roma: Uscita di VALDICHIANA - Proseguire per raccordo Perugia-Roma • Autostrada Adriatica A14 Bologna-Bari: Uscita di: CESENA NORD - Proseguire per Perugia-Roma / FANO - Proseguire per Gubbio-Perugia
DA SUD • Autostrada del Sole A1 Roma-Firenze: Uscita di ORTE Proseguire per Perugia-Cesena • Autostrada Adriatica A14 Bari-Bologna: Uscita di CIVITANOVA MARCHE - Proseguire per Foligno-Perugia
In Treno - www.trenitalia.com
• Diretrice Roma/Firenze - Linee ferroviarie: Firenze, Terontola, Passignano, Perugia, Assisi, Spello, Foligno, Spoleto, Terni, Orte, Roma
• Diretrice Adriatica - Linee ferroviarie: Ancona, Fossato di Vico Gubbio, Foligno, Assisi, Perugia
In Aereo - www.airport.umbria.it
Aeroporto Internazionale dell'Umbria "S. Francesco d'Assisi", a 12 km da Perugia

How to Arrive

By car
FROM NORTH • Highway of the Sun A1 Florence-Rome Exit of: VALDICHIANA - go on towards turnout Terontola-Perugia
• Adriatica Highway A14 Bologna-Bari / Exits of: CESENA NORTH - go on towards Perugia / FANO - go on towards Gubbio-Perugia
FROM SOUTH • Highway of the Sun A1 Rome-Florence / Exit of: ORTE go on towards Perugia-Cesena • Adriatica Highway A14 Bari-Bologna Exit of: CIVITANOVA MARCHE - go on towards Foligno-Perugia
By train - www.trenitalia.com
• Rome/Florence Head line - Train line: Florence, Terontola, Passignano, Perugia, Assisi, Spello, Foligno, Spoleto, Terni, Orte, Roma
• Adriatica head line - Train line: Ancona, Fossato di Vico/Gubbio, Foligno, Spoleto, Terni, Orte, Roma Ancona, Fossato di Vico/Gubbio, Foligno, Assisi, Perugia
By plane - www.airport.umbria.it
International Airport of Umbria "San Francesco d'Assisi", 12 Km from Perugia.



DOC e DOCG della Strada dei Vini del Cantico

DOC and DOCG wines of the Canticle Wine Route

DOCG Torgiano Rosso Riserva
La zona di produzione è l'intero territorio del comune di Torgiano, con esclusione dei terreni alluvionali lungo il corso dei fiumi Tevere e Chiascio, nonché dei terreni a fondovalle e lungo i fossi che scendono sul lato Nord della collina di Brufa. Questo territorio, il primo a ricevere la DOC in Umbria nel 1968, è stato anche il primo ad ottenere la DOCG nel 1990. I suoi vini hanno sempre goduto di un'immagine eccellente, anche al di fuori del nostro paese, e sono dovunque degli ambasciatori dell'Umbria enologica. Il Torgiano Rosso Riserva è un vino ricco e complesso, adatto ad un lungo invecchiamento. Uve Sangiovese dal 50 al 70%, Canaiolo dal 15 al 30%, Trebbiano fino al 10%; possono concorrere altri vitigni rossi (Cilegiolo, Montepulciano) fino ad un massimo del 15%. Deve avere un invecchiamento minimo di tre anni, a partire dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.
Colore: rosso rubino brillante.
Odore: vinoso, delicato, che diventa complesso con l'invecchiamento.
Sapore: asciutto, armonico, di giusto corpo.
Abbinamenti: pollame nobile, arrosti di carni bianche e rosse, formaggi stagionati a pasta dura, caccagione.

The production area includes the entire territory of the Town of Torgiano, with the exclusion of the alluvial land along the course of the Tiber and Chiascio rivers, as well as the lands at the bottom of the valley and along the hollows that descend on the Northern side of the hill of Brufa. This territory, the first to be awarded the DOC in Umbria in 1968, was also the first to obtain a DOCG in 1990. The Torgiano Rosso Riserva is a rich and complex wine, suitable for long aging. It is made with Sangiovese grapes from 50 to 70%, Canaiolo from 15 to 30%, Trebbiano up to 10%; other red grapes can contribute (Cilegiolo, Montepulciano) up to a maximum of 15%. It must be aged a minimum of three years, beginning from the 1st of November of the year of the grape harvest. Colour: brilliant ruby red. Bouquet: delicate, vinous bouquets, which become complex with age. Taste: dry, harmonious, of the right body and persistent. Combine with: roast meats, poultry, game and aged hard cheeses.

DOC Assisi

La DOC Assisi è una delle più recenti fra le denominazioni di origine controllata dell'Umbria: il disciplinare di produzione, approvato nel 1997, è stato successivamente riveduto fino all'ultima modifica, che risale al 2005. Come in tutta la Regione, la coltivazione della vite è di antiche origini etrusche e successivamente sviluppata dai Romani che fecero del commercio del prezioso nettare una delle attività più fiorenti. Il clima è fondamentale per i risultati di queste uve, che trovano nell'Umbria una zona ideale soprattutto ad Assisi, dove i terreni non sono umidi e freddi come quelli delle zone pianeggianti. Dai vigneti ubicati in terreni di favorevole esposizione e rientranti nella fascia collinare e pedecollinare compresa tra 180 e 750 m s.l.m., in parte nei comuni di Assisi e Spello e Perugia, si ottengono le seguenti tipologie di vini DOC: Assisi Bianco, Assisi Grechetto, Assisi Rosso, Assisi Rosato, Assisi Novello, Assisi Cabernet Sauvignon (anche riserva), Assisi Merlot (anche riserva), Assisi Pinot nero (anche riserva).

The DOC Assisi is one of most recent among the Umbrian DOC: the procedural guideline, approved in 1997, was later revised until the last amendment, which dates back to 2005. Like in the whole region, the cultivation of the vine is of Etruscan origins, and later developed by the Romans who made the trade of the precious nectar one of their most thriving activities. From vineyards located in grounds with favourable exposure and entering in the range of hills between 180 and 750 meters above sea level, in part in the townships of Assisi, Spello and Perugia, the following types of DOC wine are obtained: Assisi White, Assisi Grechetto, Assisi Red, Assisi Rosé, Assisi Novello, Assisi Cabernet Sauvignon (also Reserve), Assisi Merlot (also Reserve), Assisi Pinot Noir (also Reserve).

DOC Colli Perugini

L'area comprende in parte i territori dei comuni di Perugia, Deruta, Marsciano, Fratta Todina, Monte Castello di Vibio e Piegaro, in provincia di Perugia, e San Venanzo in provincia di Terni. I vigneti sono ubicati in terreni di piano e fondovalle e quelli ad una quota superiore ai 450 m e 500 m s.l.m. rispettivamente per i vigneti a bacca nera e bianca. Questa zona, che si estende a Sud di Perugia sulla destra del fiume Tevere, ha un clima e un'esposizione particolarmente favorevoli alla viticoltura. Il suolo di questa zona è in genere argilloso con una forte componente calcarea, riscontrabile nel colore chiaro del terreno. Come in molte altre zone, anche in questa esistono testimonianze dell'attività vitivinicola di Etruschi e Romani. Gli Statuti comunali conservati negli archivi storici contengono numerosi capitoli che stabilivano le zone da destinare a vigneto, le modalità per determinare l'epoca della vendemmia e regolavano il commercio del vino. Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di cultura principe del territorio, fino al riconoscimento della denominazione di origine avvenuta con Decreto del Presidente della Repubblica del 21 Ottobre 1981. E' interessante notare come, nei Colli Perugini, siano ancora presenti antiche varietà di vitigni autoctoni, quali il Mostiola, il Tintarolo, la Pecorina e il Lupeccio. Tipologie di DOC Colli Perugini: Bianco, Rosso, Rosato, Novello, Chardonnay, Grechetto, Pinot Grigio, Trebbiano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Spumante, Vin Santo.

DOC Torgiano

La zona di produzione è quella dell'intero territorio del comune di Torgiano, in provincia di Perugia. Situata a Sud-Est di Perugia, è caratterizzata da colline non molto elevate, tra i 180 e i 300 metri di altezza. I terreni sono costituiti da argille sabbiose e calcaree su una base tufacea. L'orografia collinare e l'esposizione ad ovest/sud-ovest, concorrono a determinare un ambiente aereo, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti. Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione che, per consolidata tradizione, hanno contribuito ad ottenere il vino "Torgiano". Frammenti di mosaici, resti di edicole, strutture edilizie, forni, cisterne, canalizzazioni, anfore vinarie e toponomastica testimoniano la presenza di insediamenti e villae rusticae e attestano la locale consuetudine alla viticoltura in età romana. Dopo lunghi secoli di alterne vicende storiche, all'affermarsi della nuova viticoltura mondiale, Torgiano si è allineata con le zone vitivinicole italiane più note ricevendo per prima in Umbria, nel 1968 il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata cui è seguita quella di DOCG nel 1990. Questa denominazione, che inizialmente contava su un Bianco e un Rosso, è stata notevolmente ampliata e comprende oggi una nutrita serie di vini 'varietali', da vitigni vinificati pressoché in purezza,

DOC Colli Martani

I territori sulla sinistra del Tevere sono ricchi di testimonianze dell'attività vitivinicola svolta dagli Etruschi prima e dai Romani poi. Il vino locale è ricordato particolarmente per la buona attitudine al lungo invecchiamento. Rinomata per la produzione di vino fin dai tempi dell'antica Roma (ne parlano Marziale e Plinio il Vecchio), questa zona, che

comprende una vasta area a Nord-Est e a Sud-Ovest del crinale dei Colli Martani, è in rapida ascesa qualitativa. La produzione, diversamente da quanto accade nelle zone vicine, è incentrata sui monovigni. Il territorio comprende i Comuni di Todi, Massa Martana, Monte Castello di Vibio, Cannara, Bettona, Deruta, Collazzone, Gualdo Cattaneo, Giano dell'Umbria, Montefalco, Castel Ritaldi, Spoleto e Bevagna. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 150 ed i 600m s.l.m. con pendenze variabili ed una esposizione generale orientata verso nord, nord-est. Le condizioni climatiche e l'esposizione dei terreni, nonché le differenti altitudini a cui si trovano i vigneti, creano condizioni adeguate per l'ottenimento di vini tranquilli, spumanti e da uve appassite. Il disciplinare è stato riconosciuto dal 1988. Nel 2009 viene modificato aggiungendo fra gli appellativi DOC anche la Vernaccia ottenuta dal relativo vitigno Vernaccia Nera o Vernaccia. Queste modifiche sono state originate dalla volontà di salvaguardare un prodotto storicamente coltivato in una parte della zona di produzione (Comune di Cannara), produzione storicamente confermata da varie testimonianze. Tipologie di DOC Colli Martani: Trebbiano, Grechetto e Grechetto di Todi, Sangiovese (anche Riserva), Cabernet Sauvignon (anche Riserva), Merlot (anche Riserva), Sauvignon, Chardonnay, Riesling, Bianco, Rosso, Spumante, Vernaccia di Cannara.

The land on the left bank of the Tiber river is rich in evidence of the wine-producing activity conducted in the area, first by the Etruscans and then by the Romans. The local vine is noted especially for its particular suitability for long aging. Renowned for the production of wine from the time of Ancient Rome (Martial and Plinius the Elder speak of it) this area, which includes a vast area to the North East and South West of the ridge of the Colli Martani, is improving rapidly in quality with single-vine wine production. Vineyards are included in the townships of Todi, Massa Martana, Monte Castello di Vibio, Cannara, Bettona, Deruta, Collazzone, Gualdo Cattaneo, Giano dell'Umbria, Montefalco, Castel Ritaldi, Spoleto and Bevagna. Types of Colli Martani DOC: Trebbiano, Grechetto and Grechetto di Todi, Sangiovese (also Reserve), Cabernet Sauvignon (also Reserve), Merlot (also Reserve), Sauvignon, Chardonnay, Riesling, White, Red, Spumante, Vernaccia di Cannara.

DOC Todi

La zona di produzione della DOC Todi copre l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Todi, Massa Martana, Collazzone e Monte Castello di Vibio; è stata creata per dare la giusta valorizzazione ad una delle porzioni territoriali più vocate all'interno della pre-esistente zona DOC Colli Martani. Con il riconoscimento della DOC Todi si è inteso quindi dare il giusto riconoscimento agli sforzi che gli operatori vitivinicoli operanti hanno profuso in questi anni per la valorizzazione della vitivinicola locale. Una DOC territorialmente piccola come la DOC Todi vede la sua ragion d'essere, inevitabilmente, nel tentativo di perseguire un miglioramento qualitativo rispetto alle possibilità produttive preesistenti, ed infatti il nuovo disciplinare prevede in genere norme più restrittive rispetto ai preesistenti disciplinari "DOC Colli Martani" e "IGT Umbria". Importante, ovviamente, anche l'aspetto "culturale" dell'operazione, che va ad abbinare uno dei prodotti agricoli più antichi e nobili, il vino appunto, con un territorio di per sé testimone di secoli di storia e di tradizioni produttive e culturali (ricordiamo, una per tutte, la citazione dalla "Naturalis Historia" di Plinio il Vecchio che, nell'anno 50 D.C. ca. scriveva, a proposito del vino "Greco": 'Peculiaris est tuderis' (ove Tuder era l'antico nome di Todi)). Una tradizione antica di secoli quindi, che oggi si è riusciti a nobilitare con questo riconoscimento, in forza di una tradizione produttiva confermata. Tipologie di DOC Todi: Bianco, Rosso (anche Superiore), Grechetto (anche Superiore e Passito), Sangiovese (anche Superiore), Merlot (anche Superiore).

è uno spumante. Tipologie di DOC Torgiano: Bianco, Rosso, Rosato, Chardonnay, Pinot Grigio, Riesling Italico, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot, Spumante, Vendemmia Tardiva, Vin Santo. *The production area is the entire territory of the town of Torgiano, in the province of Perugia. Located in the South-East of Perugia, is characterized by not very high hills, between 180 and 300 m a.s.l. The soils consist of sandy clay and limestone. Of fundamental importance are the human factors related to the area of production. Fragments of mosaics, remains of niches, building structures, furnaces, tanks and amphorae testify to the presence of settlements and Villae rusticae and attest to the local habit of viticulture in Roman times. After long centuries of various historical events, to the emerging new world viticulture, Torgiano has aligned itself with the most famous Italian wine areas receiving first in Umbria, in 1968, the recognition of the Denomination of Controlled Origin which was followed by the DOCG in 1990. Types of Torgiano DOC: Bianco, Rosso, Rosato, Chardonnay, Pinot Grigio, Riesling Italico, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero, Spumante, Late Harvest, Vin Santo.*

DOC Todi

La zona di produzione della DOC Todi copre l'intero territorio amministrativo dei Comuni di Todi, Massa Martana, Collazzone e Monte Castello di Vibio; è stata creata per dare la giusta valorizzazione ad una delle porzioni territoriali più vocate all'interno della pre-esistente zona DOC Colli Martani. Con il riconoscimento della DOC Todi si è inteso quindi dare il giusto riconoscimento agli sforzi che gli operatori vitivinicoli operanti hanno profuso in questi anni per la valorizzazione della vitivinicola locale. Una DOC territorialmente piccola come la DOC Todi vede la sua ragion d'essere, inevitabilmente, nel tentativo di perseguire un miglioramento qualitativo rispetto alle possibilità produttive preesistenti, ed infatti il nuovo disciplinare prevede in genere norme più restrittive rispetto ai preesistenti disciplinari "DOC Colli Martani" e "IGT Umbria". Importante, ovviamente, anche l'aspetto "culturale" dell'operazione, che va ad abbinare uno dei prodotti agricoli più antichi e nobili, il vino appunto, con un territorio di per sé testimone di secoli di storia e di tradizioni produttive e culturali (ricordiamo, una per tutte, la citazione dalla "Naturalis Historia" di Plinio il Vecchio che, nell'anno 50 D.C. ca. scriveva, a proposito del vino "Greco": 'Peculiaris est tuderis' (ove Tuder era l'antico nome di Todi)). Una tradizione antica di secoli quindi, che oggi si è riusciti a nobilitare con questo riconoscimento, in forza di una tradizione produttiva confermata. Tipologie di DOC Todi: Bianco, Rosso (anche Superiore), Grechetto (anche Superiore e Passito), Sangiovese (anche Superiore), Merlot (anche Superiore).

The Todi DOC area covers the whole territory of the towns of Todi, Massa Martana, Collazzone and Monte Castello di Vibio and it was created to give the right value to one of the most suitable area for wine production within the pre-existing Colli Martani DOC zone, where Todi is the main centre. The appreciation of this centuries-old tradition, now honoured with this award, increased in the last years thanks to the plantation in the Todi DOC zone of many acres of Grechetto grape, as well as Sangiovese and Merlot. We are in front of well-structured wines, with medium/high alcohol content, good acidity and persistent and characteristic aromas. Types of Todi DOC: White, Red (also 'Superiore'), Grechetto (also 'Superiore' and 'Passito'), Sangiovese (also 'Superiore'), Merlot (also 'Superiore').