

Percorso # 5

La Cantina

La famiglia Tiberi vive da sempre di agricoltura. Oggi le generazioni sono tre, il padre Cesare, il figlio Piero e il nipote Federico. I tre ettari di vigna si trovano a Montepetriolo, frazione collinare vicino a Perugia a sud del Lago Trasimeno, a circa 350 metri slm. Le vigne hanno almeno 40 anni di età, il terreno è ricco di scheletro, perfetto per un ricco drenaggio. Qua si vinificano vitigni autoctoni come Trebbiano e Grechetto, Ciliegiole e Gamay del

Perugino senza ricorrere ai vitigni internazionali, modaioli e privi di significato vinificati al di fuori dei nativi confini. In cantina per tutte le vinificazioni viene usato un vecchio torchio, le fermentazioni sono spontanee e i vini mai chiarificati o filtrati.

I Consigli del Sommelier

Il Parmigiano Biologico stagionato 24 mesi profuma di latte e burro e in bocca dolce, deciso e granuloso. Abbinato al Tribulato di Tiberi il palato risulterà decisamente non invasivo dal vino ma anzi piacevolmente calzante e originale, sgrasserà la bocca e si presterà aprendo i suoi profumi a bilanciarsi con il sapore ricco e intenso della zuppa di farro e legumi, finita con un olio extravergine di assoluto livello e pepite grattugiate del 24 mesi.

IL VINO

Il Tribulato è un Rifermentato in bottiglia con metodo naturale da uve Trebbiano raccolte manualmente. Vinificato in acciaio, la primavera successiva rifermenta con i lieviti propri grazie all'innalzamento della temperatura e senza solforosa aggiunta. Un bel vino artigianale con un carattere non molto strutturato ma gradevolissimo che va giù facile facile, con profumi gentili di frutta secca e in bocca bilanciato, asciutto, scorrevolissimo ma mai banale. Si apre il vino a 6/8 gradi e mai troppo freddo.... Buon pranzo!

DA GUSTARE CON

PARMIGIANO REGGIANO
BIOLOGICO 24 MESI DI
STAGIONATURA
ZUPPA DI FARRO ALLA TREBUIA
BIO Azienda Agricola Dolci
Giuseppina