

TENUTA PONZIANI



CANTINA PONZIANI

La Società Agricola San Michele S.r.l. è localizzata nel cuore dell'Umbria, a pochi chilometri da Orvieto, circondata da affascinanti colline a circa 550 metri di altitudine. La proprietà si estende su 87 ettari circa di terreni, in parte boschivi e in parte coltivati a vigneti, frutteti e uliveti.

I vitigni si estendono su un'area di circa 3 ettari e mezzo, coltivati sia a bacca bianca, Grechetto e Chardonnay IGT Umbria, che a bacca rossa, Merlot e Cabernet/Sauvignon IGT Umbria. La particolarità del terreno su cui crescono i vitigni, tipologia vulcanica ricca di minerali denominata Venanzite, dona una caratteristica singolarità al sapore e al colore del vino.

Nel 2010 è stata realizzata una cantina di vinificazione interrata e rivestita in tufo, pietra tipica della zona, così da assicurare al vino una temperatura adeguata e proteggerlo dalla luce. Le sue moderne attrezzature ospitano l'intera produzione vinicola del vigneto e tutto il processo di lavorazione del vino – spremitura, trattamento del mosto, fermentazione e invecchiamento – vengono eseguite secondo elevati standard di qualità e sorvegliate da un esperto enologo, per produrre ottimi vini di qualità.

I clienti possono visitare la cantina, partecipare a degustazioni, per vivere un'esperienza nuova e per conoscere i segreti di questa straordinaria forma d'arte.

Nel 2014 l'azienda ha deciso di cambiare il brand del vino per richiamare con la scelta del nuovo nome le radici e alla storia del luogo: sorta sulle terre dell'antica civiltà etrusca, ha voluto riprendere e conservare questa testimonianza del passato in alcune scelte legate alla simbologia di questa cultura, ancora fortemente presente non solo nell'orvietano ma in tutta la regione.

In questa terra fertile gli Etruschi, grandi produttori ed esportatori di vino, studiavano l'arte della divinazione osservando il cielo, gli astri e i fulmini, forze della natura che svelavano il destino dell'uomo già deciso dagli dei. Non esistevano confini tra spiritualità, consumo di vino e vita quotidiana, tutto si amalgamava. Col vino e la danza si onoravano i morti. Nel ceto aristocratico erano diffuse pratiche religiose e riti in onore di Fufluns (Bacco), il dio del vino. Questi riti segreti e strettamente riservati agli iniziati, grazie all'ebbrezza provocata dalla bevanda, avevano il fine di raggiungere la "possessione" del dio nel mondo terreno, garantendo così in anticipo una sorte felice nell'aldilà.

Il progetto, nato dalla passione di un gruppo di donne per queste terre mistiche, porta il nome di famiglia della produttrice Rossana Ponziani, il cui interesse per la cura del vino rimandano alla figura d'Etruria, una donna straordinariamente attuale se riferita al contesto del suo mondo antico che, come scrive Gemma Bechini etruscologa, come tutte le donne etrusche *"stanno a tavola non vicino al marito, ma vicino al primo venuto di coloro che sono presenti e brindano alla salute di chi vogliono... Potenti bevitrici e molto belle da vedere"*.

Ponziani Velia IGT Umbria, riporta il nome di una nobildonna etrusca, Velia Spurinna, meglio conosciuta come Fanciulla Velca, una personalità bella, ricca, forte e molto amata, peculiarità ben definite che ritroviamo in questo vino bianco. Il suo carattere, infatti, esibisce un'intelaiatura odorosa nitida ed esente da approssimazioni, che apre su riconoscimenti fruttati di melone, pesca bianca, susina, mela, pompelmo e frutto della passione, virando poi su toni erbacei, sfumature di ginepro ed echi minerali. La beva, inizialmente graduale, sviluppa un'irrefrenabile progressione, contrassegnata da un perfetto bilanciamento tra alcol e acidità e da un inesauribile finale ricco di sapidità e di seducenti percezioni minerali.

Ponziani Fasti IGT Umbria, dal significato etrusco di evento positivo, di giorno glorioso e proficuo, racchiude nel nome la redditività e l'eccellenza dei frutti del raccolto. Un blend bardolese dalla veste rubino, tratteggia un affresco olfattivo che abbraccia note di ginepro, marasca, confetture di more, tabacco, spezie e petali di rosa, fusi con sentori di grafite e refole balsamici, che anticipano una bocca caratterizzata da un frutto carnoso e maturo, da una vivificante spina acida, e da una tessitura tannica fitta, ma non bellicosa, che convoglia la beva verso una chiusura prolungata e vibrante.

SCHEDA TECNICA
PONZIANI VELIA

Azienda produttrice: Società Agricola San Michele S.r.l.

Cantina Ponziani

Nome - **Ponziani Velia**

Denominazione – IGT Umbria

Colore - Bianco

Uvaggio - Grechetto e Chardonnay

Annata – 2018

Gradazione alcolica – 13 % Vol

Capacità bottiglia – 750 ML

Bottiglie per cassa – 6

SCHEDA TECNICA
PONZIANI FASTI

Azienda produttrice: Società Agricola San Michele S.r.l.

Cantina Ponziani

Nome - **Ponziani Fasti**

Denominazione – IGT Umbria

Colore - Rosso

Uvaggio – Merlot e Cabernet Sauvignon

Annata – 2017

Gradazione alcolica – 14 % Vol

Capacità bottiglia – 750 ML

Bottiglie per cassa – 6