



CASTELLO DI MONTEGIOVE

INDIRIZZO
Via Beata Angelina, 27
05010 - Montegabbione - TR

TEL 0763.837473 FAX 0763.837473

WEB
www.castellomontegiove.com

MAIL
info@castellomontegiove.com



VENDITA
 DIRETTA



Si effettuano degustazioni e visite guidate alla cantina solo previa prenotazione telefonica o tramite e-mail.

RITRATTO DI CANTINA

Tra i più antichi dell'Umbria, il castello di Montegiove domina le colline a nord dell'alto orvietano. È stato edificato nel 1281 da Raniero IV di Bulgaruccio dei Conti di Marsciano, quindi posseduto per secoli dalla famiglia Bulgarelli, dai Conti di Montegiove e da quelli di Corbara, i Monaldeschi della Vipera e il famoso condottiere Gatta Melata. Dal settecento è in mano ai Marchesi Misciattelli, che in quell'epoca acquistarono anche gli antichi fondi agrari. Si trova a 627 metri d'altezza e, ancora oggi, si presenta molto ben conservato: massiccio, severo, con mura e fossato, torre angolare circolare, mastio e rivellino. Sopra la porta è collocato lo stemma gentilizio, mentre all'interno si apre un vasto cortile con il pozzo centrale, il palazzo merlato alla guelfa e la cappella dedicata alla beata Angelina, proclamata beata da Leone XII nel 1825. L'ambiente in cui si trova è straordinario ed è popolato da animali selvatici quali cervi, cinghiali e lupi. La vinificazione e l'invecchiamento dei vini avviene sempre nelle storiche cantine del castello, in un ambiente di raro fascino che trasuda storia e mantiene vive le tradizioni del posto.

VIGNA E TERROIR

La tenuta è situata al centro di una situazione geologica molto particolare ed eterogenea con terreni costituiti da sedimenti lacustri: sabbie rossastre, verdastre e depositi di silice, accanto a suoli formati da composti di arenarie, alternati ad argilloscisti con livelli di calcareniti e brecciole. Il microclima della valle è caratterizzato da una buona ventilazione e da temperature piuttosto miti.

VITIGNI COLTIVATI

Sangiovese in prevalenza, quindi *montepulciano*, *sagrantino*, *canaiolo*, *merlot* e *cabernet sauvignon*.

VINI

Originali i nomi dei vini. Il **MI.MO.SO** è un **DOC ORVIETANO ROSSO** ottenuto da una miscela in parti uguali di tre tipi di uve: *montepulciano*, *merlot* e *sangiovese*, che affina per 12 mesi in botti grandi di rovere francese e di Slavonia, seguito da almeno sei mesi in bottiglia. Ha colore rosso rubino, profumi intensi di frutti di bosco e gusto pulito, rotondo ed elegante, a richiamare nuance di frutta scura e accenni minerali. **ROSSO ORVIETANO** anche il **GATTO GATTO** (*sangiovese*, *cabernet sauvignon* e *montepulciano*), più fresco e beverino, accattivante nella trama delicata e floreale.