



Pomario: un casale in Umbria e una vecchia vigna...

DI CLAUDIA CATALDO FOTO DI PAMELA BRALIA

Per cercare l'origine del legame fra famiglia Spalletti Trivelli e il mondo enologico dobbiamo fare un salto indietro, ai primi del '900. L'area era quella della Rufina ma sulle bottiglie troneggiava già lo stemma di famiglia, lo stesso che oggi accom-

pagna l'avventura della cantina Pomario, in Umbria. Quando si parla di agricoltura biologica si dovrebbe intendere questo: un'azienda cinta da bosco, i cui circa quattro ettari si sviluppano in un micro-sistema a sé, separato da una strada bianca dal resto dell'universo. Il team di lavoro

L'azienda, della famiglia Spalletti Trivelli, ha tre vini e tanti progetti per il futuro: un Sangiovese in purezza, un bianco fermentato in barrique e un rosè

Pomario: a farm in Umbria and an old vineyard...

The Spalletti Trivelli family's winery presents three wines and its future project: a single-variety vinification of Sangiovese, a fermented in barrique white wine and a rosè wine

The Spalletti Trivelli family's relationship with the world of winemaking goes back to the beginning of the XX century. The production area was the one of Rufina but on its labels there was the same family coat of arms that now follow the family's adventure of Pomario, in Umbria. The real meaning of organic agriculture should be this one: a winery surrounded by the wood, whose four hectares represent a micro-system in itself, separated from the rest of the world by a white road. The working team is made of Giangiacomo Spalletti Trivelli, his wife Susanna, their children Andrea and Raimonda, who are responsible for sales and marketing, the agronomist Federica De Santis and the oenologist Mery Ferrara, who manages the work in the vineyard and in the cellar. Everything started from a very old vineyard, from which they recovered some clones of Sangiovese, Malvasia and Trebbiano. In this moment Pomario proposes three labels: Rondirose, a rosè made of Merlot that reveals an intense and bright color, a perfumed bouquet of fresh flowers and peach and a gentle taste; Arale, a white wine fermented in barrique, a blend of Malvasia and Trebbiano that can be tasted immediately or let to develop in bottle, with perfumes of chamomile and wildflowers, a sulphurous inkling and mineral aromas; last but not least Sariano, 100% Sangiovese, with sour black cherry perfumes, rosemary aromas, dusty, elegant and well-balanced. Now the new cellar has been opened, Pomario has all the potential to make a name of itself. •

AZIENDA AGRICOLA POMARIO Loc. Pomario - 06066 Piegara (PG)
Tel. +39 075 8358579 - Cell. +39 347 0680626 - info@pomario.it - www.pomario.it

è così composto: Giangiacomo Spalletti Trivelli e la moglie Susanna, i figli Andrea e Raimonda dediti al commercio e al marketing, l'agronoma Federica De Santis e l'enologa Mery Ferrara che dirige le operazioni in vigna e in cantina. Tutto è partito da una vigna molto vecchia, da cui sono stati recuperati cloni di Sangiovese, Malvasia e Trebbiano. Sono al momento tre i vini prodotti. Il Rondirose è un rosato prevalentemente da uve Merlot, con un bel colore intenso e luminoso, un naso che è un bouquet di fiori freschi e pesca e un palato gentile. Il bianco - l'Arale - viene fatto fermentare in barrique: è un blend di Malvasia e Trebbiano da bere subito ma che si presta anche ad un'evoluzione in bottiglia, con sentori di

camomilla e fiori di campo, una nota quasi sulfurea, bella mineralità al naso e in bocca. Infine il Sariano, 100% Sangiovese, con note di amarena, rosmarino, polveroso, elegante ed equilibrato. Adesso che anche la nuova cantina è stata inaugurata, Pomario ha tutte le carte in regola per far parlare di sé, anche lontano. •

