



MONTONE - ALTA VALLE DEL TEVERE UMBRA

*Prospiciente ai vigneti di ***** è ***** , uno dei borghi più belli d'Italia, e antica rocca di Braccio Forte Braccio, il condottiero di ventura che, nel XV secolo, fu vicino a costituire uno Stato dell'Italia Centrale*



L'edificio principale, di circa 700 mq, è una moderna struttura realizzata con i più avanzati criteri antisismici e di altissima efficienza energetica.

L'edificio ha funzione gestionale, area degustazioni ed assaggi, deposito, ed è dotato di un'aula conferenze e di formazione con circa 40 posti



A circa 450 metri di altitudine, collegati da strada poderale all'edificio principale, due edifici da restaurare poggiano su un ampio pianoro, in grado di ospitare eventuali strutture ricreative (piscina, tennis etc.) Diritti da terreni, per edifici con funzione agricola, m³ 3600 circa



Antico fienile di complessivi 80 mq circa, disposti su due piani.

Il progetto di ristrutturazione è già approvato, con passaggio da annesso agricolo ad abitazione

Casale abitativo di circa 400 mq disposti su due piani.

Le normative vigenti ne consentono un ampliamento pari ad aggiuntivi 100 mq. fuori terra Trovandosi l'edificio al margine esterno del pianoro, l'eventuale realizzazione di un piano interrato, fino a 150 mq aggiuntivi, consentirebbe la realizzazione

di ampia finestratura con affaccio diretto su Montone

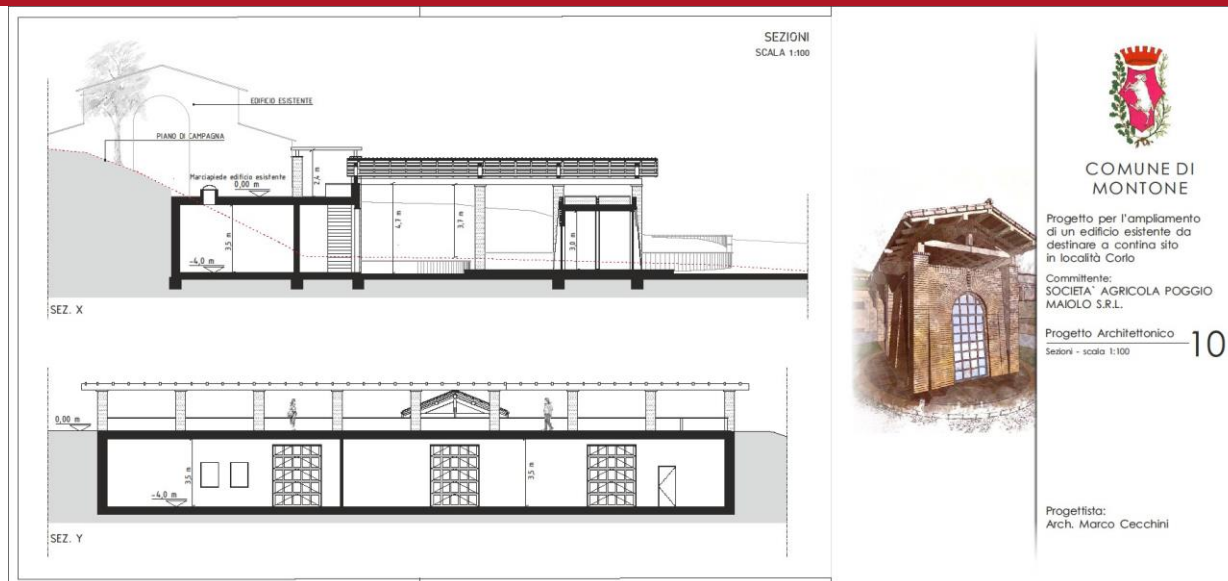


*Il modo in cui è strutturato e grazie alla sua posizione strategica e panoramica, ***** può offrire soluzioni interessanti sia per uso privato (es. Casale privato e guest house con la propria produzione di vini, olio d'oliva e tartufi, dando eventualmente in gestione ad una seconda parte la gestione e produzione agricola) che per un uso commerciale (es. cantina, fattoria e agriturismo, corporate housing e ufficio di rappresentanza, strutture per incontri / formazione nell'edificio principale).*



CANTINA

In attesa della realizzazione della propria cantina (progetto approvato-avviato cantiere) Poggio Maiolo si avvale della collaborazione di una cantina a circa 10 km di distanza, dove vengono utilizzati legni e acciai di proprietà, ed ogni fase viene seguita direttamente da proprio enologo



MACCHINE AGRICOLE

Trattrice da vigneto a ruote (Carraro Agricube), estirpatore, ripper, tendifilo, botte con pompa per trattamenti da 500 lt, carrello con cassone, due serbatoi per trasporto acqua, ed ogni accessorio occorrente

SISTEMI DI MONITORAGGIO

Stazione agrometeorologica pe il calcolo dell'evapotraspirazione

Sonde in telemetria per la misura del contenuto idrico del suolo

Una fotocamera in telemetria per il controllo dello sviluppo fenologico delle colture

PROPRIETA' FONDIARIA ED ORDINAMENTO CULTURALE



I Vigneti

I primi vigneti sono stati impiantati nel 2007, per una superficie di Ha 1.85.37 divisa tra:

- Tocai Friulano – n. ceppi 3700
- Syrah – n. ceppi 6100

Il secondo impianto risale al 2010, per una superficie di Ha 2.85.64:

- Chardonnay – n. ceppi 6025
- Viogner – n. ceppi 2500
- Pinot Nero – n. ceppi 5000

Nell'Aprile del 2017 è stato impiantato un altro ettaro circa:

- Chardonnay – n. ceppi 3250
- Pinot Nero – n. ceppi 1750
- Syrah – n. ceppi 300
- Friulano – n. ceppi 300

I terreni su cui sono stati impiantati i vigneti sono molto diversi tra loro, da sabbioso (Syrah) a sabbie con molto scheletro (Chardonnay, Pinot Nero) e argille molto compatte (Chardonnay, Friulano), ma tutti hanno come caratteristica comune una alta presenza di calcare, che dona ai nostri vini una importante mineralità.

La prima vendemmia viene fatta al terzo anno dall'impianto delle barbatelle, e dopo 7-10 anni la produzione inizia ad essere più costante, di anno in anno, salvo ovviamente eventuali condizioni meteorologiche avverse.

I vigneti sono orientati verso ovest sud-ovest, con una ampia esposizione alla luce solare, e sono inoltre soggetti a forti escursioni termiche giorno/notte, fattori ambientali che incidono in modo importante sulla qualità del vino.

Al momento l'azienda produce 4 etichette:

- Syrah, da uve 100% Syrah, Umbria IGT Rosso (Annate prodotte: 2010, 2011, 2013, 2015, 2016, 2017)
- Pinot Nero, da uve 100% Pinot Nero, Umbria IGT Rosso (Annate prodotte: 2013, 2014, 2015, 2016, 2017)
- Fossale, da uve 100% Tocai Friulano, Umbria IGT Bianco (Annate prodotte: 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2018)

- Chardonnay, da uve 100% Chardonnay, Umbria IGT Bianco (Annate prodotte: 2015, 2016, 2017)

Dati di raccolta per tipologia:

<i>Q.li uva / Lt vino</i>	<i>Syrah</i>	<i>Friulano</i>	<i>Pinot Nero</i>	<i>Chardonnay</i>
<i>n.bott *0,75 **1,5</i>				
<i>2010</i>	<i>10,3</i>	<i>5,7</i>	--	--
			--	--
<i>2011</i>	<i>25,90 / 1633,50</i>	<i>22,50 / 1250,00</i>	--	--
	<i>2178</i>	<i>1620</i>	--	--
<i>2012</i>	<i>xx</i>	<i>26,50 / 1521,00</i>	--	--
	<i>xx</i>	<i>2028</i>	--	--
<i>2013</i>	<i>24,60 / 1471,50</i>	<i>2,20 / 268,50</i>	<i>5,80 / 405,00</i>	<i>3,60</i>
	<i>1962</i>	<i>358</i>	<i>540</i>	<i>Assemblato con Friulano</i>
<i>2014</i>	<i>14,00 / 950,00</i>	<i>29,50 / 1588,50</i>	<i>19,85 / 1116,00</i>	<i>x</i>
	--	<i>2118</i>	<i>*1280 **104</i>	<i>x</i>
<i>2015</i>	<i>55,10 / 3660,00</i>	<i>39,14 / 2542,50</i>	<i>40,80 / 2254,50</i>	<i>42,40 / 2577,00</i>
	--	<i>3390</i>	<i>*2796 **105</i>	<i>3436</i>
<i>2016</i>	<i>3,32 / 170,00</i>	<i>7,80 / 528,00</i>	<i>14,30 / 980,00</i>	<i>22,50 / 1390,50</i>
	--	<i>704</i>	--	<i>1854</i>
<i>2017</i>	<i>3,00 / 240,00</i>	<i>13,20 / 940,00</i>	<i>15,40 / 1000,00</i>	<i>4,20 / 260,00</i>
	--	--	--	--

Secondo il disciplinare della Regione Umbria, le rese massime dichiarabili per ettaro vanno dai 140 Q.li per Syrah e Pinot Nero, ai 160 Q.li per lo Chardonnay e 180 Q.li per il Friulano.

Tuttavia, avendo scelto di puntare il più possibile sulla qualità del prodotto, abbiamo deciso di non superare gli 80 Q.li per ettaro.

Le lavorazioni in vigna sono eseguite quasi esclusivamente a mano, e viene fatta una attenta selezione delle gemme per limitare il numero dei grappoli, selezionati a loro volta in fase di raccolta.

A *****, per i vigneti come per le altre colture, viene praticato un regime di agricoltura integrata volontaria, che segue un rigido disciplinare regionale.

Per i trattamenti in vigna vengono utilizzate miscele di rame e zolfo in formulazioni ammesse dall'agricoltura biologica a bassissimo residuo; non sono ammessi diserbanti né concimi chimici. I trattamenti vengono eseguiti esclusivamente nel caso in cui si presenti il rischio che si formi una malattia, e questo grazie alle centraline agrometeorologiche installate che tengono monitorati i parametri "sentinella".

Nella vinificazione l'aggiunta di solfiti è ridotta al minimo, i chiarificanti non sono contemplati e non vengono aggiunti lieviti selezionati.

Fino al 2016, per poter impiantare un vigneto era necessario acquistare dei "diritti di impianto". Dalla campagna vitivinicola 2016-2017 non esistono più i "diritti", e quelli esistenti sono stati convertiti in "autorizzazioni all'impianto".

E' possibile ottenere l'autorizzazione all'impianto partecipando ad appositi bandi, il primo dei quali è uscito nel Febbraio 2018.

Le autorizzazioni saranno rilasciate nel mese di Giugno dalla Regione Umbria a seconda del potenziale viti-vinicolo assegnato alla Regione e sono gratuite; avranno una validità di 3 anni, per cui impianti autorizzati nel Giugno 2018 dovranno essere necessariamente impiantati entro il Giugno 2021, in caso contrario l'azienda dovrà pagare una penale.

La superficie aziendale ancora disponibile per aumentare la superficie vitata è di circa 3 Ha

Il Tartufo

L'Azienda Agricola ***** lavora esclusivamente terreni di proprietà, per una superficie complessiva di 45 Ha circa, di cui 26 sono boschivi.

La zona è naturalmente vocata alla produzione di tartufo, in particolare le varietà che si possono cavare sono: tartufo bianco (Tuber magnatum Pico), tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum Vittad.), nero estivo (Tuber aestivum Vittad.), brumale (Tuber brumale Vittad.) e bianchetto (Tuber albidum Pico).

Tra il 2008 e il 2010 sono state impiantate due tartufaie coltivate, per una superficie di circa 1,8 Ha, con 160 roverelle (querce) micorrizzate con spore di tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum V.) e 245 roverelle con nero estivo (Tuber aestivum V.), oltre ad alcuni pini micorrizzati con spore di bianchetto (Tuber albidum Pico). Le varietà impiantate sono state acquistate dal vivaio UmbraFlor, e sono certificate dall'Università di Perugia.

L'impianto è stato preceduto da analisi pedo-climatiche, fondamentali per valutare la bontà del sito di impianto, seguite dalla Prof.ssa Di Massimo dell'Università di Perugia.

Nel 2012 la Prof.ssa Di Massimo ha effettuato il prelievo di alcuni campioni dell'apparato radicale delle specie impiantate, per analizzare lo stato delle micorrize, dove la percentuale degli apici micorrizzati è risultata molto elevata (70-80%).

Benché i tempi di produzione e i quantitativi non siano prevedibili, si stima che i primi “raccolti” possano arrivare dopo circa 10-12 anni dall'impianto, e stando a dati raccolti presso le tartufaie coltivate dell'Università di Perugia, gli impianti di tartufo nero pregiato realizzati in ambienti idonei con specie simbiotiche adatte al sito d'impianto e seguite con le opportune pratiche colturali (irrigazione-controllo infestanti-lavorazione terreno), stanno fornendo produzioni decisamente soddisfacenti che vanno da 20-30Kg/Ha a oltre 100Kg/Ha (quantità dichiarate dagli operai addetti alla raccolta).

Periodi di raccolta

- <u>Nero estivo</u> (scorzone) – Tuber aestivum Vittad.:	Ultima settimana di Maggio – 31/08
-Bianco (trifola) – Tuber magnatum Pico:	Ultima settimana di Settembre – 31/12
- <u>Nero pregiato</u> (Norcia) – Tuber melanosporum Vittad.:	01/12 – 15/03
- <u>Bianchetto</u> (marzolino) – Tuber albidum Pico:	15/01 – 15/04
-Brumale (nero d'inverno)– Tuber brumale Vittad.:	01/01 – 15/03

Il calendario di raccolta, che copre praticamente tutto l'anno, è intervallato da due periodi di divieto che vanno dal 16/04 all'ultima domenica di Maggio, e dal 01/09 all'ultima domenica di Settembre.

Prezzi medi

Il prezzo del tartufo varia di anno in anno a seconda delle condizioni climatiche che possono avere un forte impatto sulla produzione, e della richiesta.

Fonte: [Tuber.it-borsino del tartufo](http://Tuber.it-borsino-del-tartufo)

(prezzi medi all'hg per pezzature di circa 20gr)

2017 Prezzo medio (€/hg)

--	
08 Ott	€ 450
13 Ott	€ 450
20 Ott	€ 550
3 Nov	€ 600
--	

2016 Prezzo medio (€/hg)

01 Ott	€ 250
08 Ott	€ 280
15 Ott	€ 350
20 Ott	€ 450
12 Nov	€ 350
--	

2015 Prezzo medio (€/hg)

01 Ott	€ 300
08 Ott	€ 380
10 Ott	€ 400
24 Ott	€ 400
13 Nov	€ 400
15 Dic	€ 350

Fonte: Tartufo.acqualagna.com

(prezzi medi all'hg)

2017

	<u>T. melanosporum</u>	<u>T. aestivum</u>	<u>T. albidum</u>
Grande: oltre 50 gr	€ 800	€ 600	€ 400
Media: tra 15-50 gr	€ 600	€ 500	€ 300
Piccola: tra 0-15 gr	€ 450	€ 400	€ 250

*Alcuni dei tartufi cavati a ** nel 2018*



Tartufo nero estivo, circa 280gr



Tartufo bianco invernale, circa 150gr



Tartufo bianco invernale, circa 90gr



Tartufo bianco invernale, circa 110gr

Gli Olivi

A ***** tra il 2007 e il 2010 sono stati impiantati 828 olivi, per una superficie totale di circa 2 Ha.

Montone rientra nella sottozona dei Colli del Trasimeno, una delle 5 zone di produzione Umbre.

Le varietà impiantate a Poggio Maiolo sono quelle indicate dal disciplinare, che permettono di richiedere la DOP *Umbria Colli del Trasimeno*, ovvero: Frantoio, Leccino, Moraiolo e Dolce Agogia, oltre ad alcune piante di Pendolino.

La produzione ha inizio a partire dal 7° anno dall'impianto, per aumentare progressivamente fino al 30°. Un oliveto in media raggiunge la maturità e piena produzione dai 35 ai 150 anni.

Un oliveto intensivo di circa 15 anni, con le corrette pratiche agricole, può arrivare a produrre fino a 70-80 Q.li/Ha.

La resa è influenzata sostanzialmente da tre fattori: varietà, andamento climatico ed efficienza dell'impianto oleario.

In media i frantoi sono arrivati a gradi di efficienza massima di estrazione molto elevati, fino all'85% dell'olio contenuto nel frutto, portando il rapporto peso frutto/olio al 16% (100 kg di olive 16 kg olio).

Un oliveto condotto secondo schemi tradizionali, con 50 quintali/ettaro di olive, produrrà quindi 8 quintali d'olio, al 16%.

Il costo di frangitura è in media di circa 16 euro per 100 kg di olive quindi il costo complessivo di frangitura sarà di circa 800 euro.

Un Kg di olio evo corrisponde a circa 0,92 Lt.

In media l'olio extra vergine di oliva viene venduto ad un prezzo di 9,73 €/Kg.
(Fonte: [ismea](#) – periodo 2017-12)

Periodi di raccolta e trasformazione

La raccolta avviene nel mese di Novembre.

Fino ad ora per la trasformazione del raccolto in Olio Extra Vergine, ottenuto esclusivamente con spremitura a freddo, ci siamo affidati al Frantoio La Canonica di Città di Castello, per un costo di circa 18,00 €/Q.le oliva.

DOVE SIAMO

***** si trova nel comune di Montone, nell'alta Umbria, e più precisamente nella Valle del Carpina, tra l'Alta Valle del Tevere e la dorsale dell'appennino Umbro-Marchigiano, ad una altitudine di circa 300mslm (fondo Valle del Carpina).

I terreni sono caratterizzati da suoli argillosi, sabbiosi, ricchi di scheletro e molto calcarei.

Naturalisticamente la Valle del Carpina è considerata una zona di transizione, dall'ambiente mediterraneo a quello collinare/appenninico, ed è caratterizzato da una ricca varietà di flora e fauna, dove si possono trovare boschi di sempreverdi e querceti, e una grande varietà di fiori (come ciclamini e diversi tipi di orchidee selvatiche), e dove è possibile avvistare il lupo appenninico, istrici, tassi, cinghiali, caprioli, lepri, fagiani, lo sparviero e il gufo reale.

Facilmente raggiungibile e ben collegato alla E45 (a soli 5 Km di distanza dall'uscita Montone-Pietralunga), principale arteria stradale che attraversa longitudinalmente l'Umbria, si trova a:

Entro i 100 Km

- 8 Km da Umbertide
- 20 Km da Città di Castello
- 35 Km da Monterchi e Citerna
- 36 Km da Gubbio
- 40 Km da Perugia →
- 45 Km dal Lago Trasimeno – Cortona
- 60 Km da Arezzo

Fino a 210 Km si possono raggiungere

- 120 km da Siena
- 130 Km da San Marino
- 143 Km da Firenze →
- 157 Km da Ravenna
- 200 Km da Roma →
- 210 km da Bologna →

Distanza da località di mare

- 100Km da Pesaro
- 160Km da Rimini – Numana – Sirolo
- 214Km Marina di Grosseto/Castiglione della Pescaia

Distanze da località termali

- 77Km da Bagno di Romagna
- 100Km da Rapolano Terme
- 172Km Terme di Vulci

Distanze da località sciistiche (Marche)

- 50Km [Sciovie Monte Nerone](#)
- 60Km [Area sciistica Monte Catria](#)

- 183Km [Forca Canapine](#)