



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

# TREBBIANO SPOLETINO

Material docente de uso interno en centros de enseñanza

Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli  
Lima, agosto 2023

## ***PARTE TEÓRICA (Español)***

<b><i>I. PRESENTACIÓN</i></b>	<b><i>4</i></b>
<b><i>II. VITIÑOS</i></b>	<b><i>5</i></b>
<b><i>III. TERRITORIO</i></b>	<b><i>6</i></b>
<b><i>IV. PRODUCCIÓN</i></b>	<b><i>7</i></b>
<b><i>V. MARIDAJE</i></b>	<b><i>8</i></b>
<b><i>VI. BODEGAS</i></b>	<b><i>9</i></b>

## ***PARTE PRÁCTICA (Italiano)***

	<b><i>ANTONELLI SAN MARCO</i></b>	
<b><i>i.</i></b>	<b><i>ANTEPRIMA TONDA – SPOLETO DOC – TREBBIANO SPOLETINO</i></b>	<b><i>11</i></b>
<b><i>ii.</i></b>	<b><i>TREBIUM – SPOLETO DOC – TREBBIANO SPOLETINO</i></b>	<b><i>13</i></b>
	<b><i>CANTINA FUCCELLI</i></b>	
<b><i>iii.</i></b>	<b><i>TREBBIANO SPOLETINO DOC</i></b>	<b><i>15</i></b>
	<b><i>CANTINA FRATELLI PARDI</i></b>	
<b><i>iv.</i></b>	<b><i>SPOLETO DOC – TREBBIANO SPOLETINO</i></b>	<b><i>17</i></b>
	<b><i>AZIENDA AGRICOLA VALDANGIUS</i></b>	
<b><i>v.</i></b>	<b><i>CAMPO DE PICO – SPOLETO DOC – TREBBIANO SPOLETINO</i></b>	<b><i>19</i></b>
<b><i>vi.</i></b>	<b><i>FILIUM – SPOLETO DOC – TREBBIANO SPOLETINO</i></b>	<b><i>22</i></b>

## ***BIBLIOGRAFÍA***

***25***



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

# *PARTE*

  

# *TEÓRICA*

## ***I. PRESENTACIÓN***

El *Trebbiano Spoletino*, variedad autóctona típica de la región de Umbría, mayoritariamente concentrada en la zona central de dicha región, hoy está certificada con la *DOC (Denominazione d'Origine Controllata) Spoleto*.

El *Trebbiano Spoletino* es una variedad de uva blanca autóctona de la zona de *Spoleto*. Algunos investigadores atribuyen su nombre al nombre latino de la ciudad de *Trevi*, es decir, *Trebia* y por lo tanto *Trebbiano* con la adición del adjetivo *Spoletino* para distinguirlo de los otros *Trebbiani*.

Este adjetivo se supone dado por la presencia de la poderosa y cercana ciudad de *Spoleto*, en la época del *Gran Ducato*. Las principales características de este vino son las siguientes:

- su color amarillo pajizo, con delicados matices verdosos
- el olor es agradable, delicado y fresco, con toques de hierbas aromáticas
- el sabor cítrico, de paso amplio y con agradables tonos de frescor y sapidez

## II. VITIÑOS

Los orígenes de esta vid son muy antiguos, pero las primeras menciones se remontan a la época romana, cuando Plinio el Viejo narró, en su obra *Naturalis Historia, del Vinum Tribulanum*, de un vino de origen noble.

En épocas posteriores esta vid fue considerada "*di lusso*", dado el particular vino que se elaboraba con ella, de sabor sencillo y delicado.

Dada su adaptabilidad a cualquier tipo de terreno, esta vid se extendió por todo el centro de Italia asumiendo, para cada zona, características diferentes y dando lugar a diferentes variedades de *Trebbiano*. Su alta productividad lo convirtió en un vino amado por la gran mayoría de los viticultores, razón por la cual también se le rebautizó como "*scaccia debiti*".

La verdadera peculiaridad del *Trebbiano Spoletino* es su capacidad de adaptarse a cualquier tipo de "experimento" en la bodega, dada también su excelente propensión al envejecimiento, no sólo en acero. Se trata, sin duda, de una auténtica excelencia enológica, sobre la que las realidades vitivinícolas se mueven e invierten de forma más que justificada, con el fin de relanzar un gran producto del territorio.

### **III. TERRITORIO**

El *Trebbiano Spoletino* se cultiva en *Umbria*, especialmente en la provincia de *Perugia* y en el territorio de *Spoletto*, *Trevi*, *Montefalco*, *Castel Ritardi*, *Giano*, *Bevagna* y *Gualdo Cattaneo*.



#### **IV. PRODUCCIÓN**

La *DOC (Denominazione d'Origine Controllata) Spoleto* fue reconocida solamente en el 2011.

En el 2020, involucró a 32 productores. Por supuesto, seguimos hablando de números pequeños, pero la *DOC (Denominazione d'Origine Controllata) Spoleto* ha visto en poco tiempo crecer a 35 hectáreas el área dedicada a la producción de *Trebbiano Spoletino*. En el mismo 2020, se produjeron alrededor de 225.000 botellas de esta tipología de vino.

El *Trebbiano Spoletino* es una vid de maduración tardía, lo que le permite mantener siempre una acidez bastante alta que la hace muy dúctil; de hecho, se puede utilizar tanto en la producción de vinos tranquilos como en vinos espumosos y de cosecha tardía.

Es una de las variedades de uva blanca autóctona más complejas y armoniosas presentes en el mundo del vino. La excelente capacidad de envejecimiento hace que las notas más clásicas de flores y frutas blancas se combinen con interesantes evoluciones hacia notas de piel de cítricos y frutas tropicales.

## V. *MARIDAJE*

La combinación ideal es con platos a base de pescados y mariscos, o con carnes blancas guisadas o a la plancha; resulta excelente también como aperitivo.

Suele acompañarse muy bien con los *antipasti misti*, *insalate di legumi* y quesos suaves.

## VI. BODEGAS

Entre las bodegas que producen *Trebbiano Spoletino*, las siguientes son las más conocidas:

- Antonelli San Marco  
<https://www.antonellisanmarco.it/>
- Cantina Fucelli  
<https://cantinafucelli.it/>
- Azienda Agricola Bocale di Valentini  
<https://www.bocale.wine/it/>
- Cantina Fratelli Pardi  
<https://www.cantinapardi.it/>
- Azienda Agricola Scacciadiavoli  
<https://www.cantinascacciadiavoli.it/>
- Azienda Agricola Valdangius  
<https://www.cantinavaldangius.it/>
- Azienda Agricola Giampaolo Tabarrini  
<https://tabarrini.com/>



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

# *PARTE*

  

# *PRÁCTICA*



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)



[www.antonellisanmarco.it](http://www.antonellisanmarco.it)

**ANTEPRIMA TONDA – SPOLETO DOC – TREBBIANO SPOLETINO 2020 12,5%**

**INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA ANTONELLI SAN MARCO S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore giallo dorato non intenso con riflessi di tonalità paglierina e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** fichi bianchi, chirimoya, albicocca, nespola, vaniglia, rosa gialla, lavando e margherita.

**ESAME GUSTATIVO:** una notevole morbidezza (sensazione di vellutato estesa a tutta la lingua) si alterna con una generosa struttura di bocca (peso del vino a livello di bocca); una interessante nota acida (salivazione nelle zone laterali della lingua) si oppone alla secchezza alcolica, e accompagna verso una chiusura di bocca lievemente amara con sapore a fichi bianchi e chirimoya (perfetta corrispondenza con il naso); la persistenza aromatica intensa raggiunge i 4-5 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Seppie con piselli

**Parametri della combinazione:**

1. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla chiusura amarognola del vino
2. La sensazione speziata del piatto si armonizza con la morbidezza del vino
3. La pastosità del preparato alimentare si contrappone alla salivazione del vino
4. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino di facile beva, di buon equilibrio e piacevole da degustare e da abbinare con un classico secondo piatto di pesce.



# Guglielmo Rocchiccioli Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



0

[www.antonellisanmarco.it](http://www.antonellisanmarco.it)

**TREBIUM – SPOLETO DOC – TREBBIANO SPOLETINO 2022 13%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA ANTONELLI SAN MARCO S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore giallo ambra con riflessi dorati e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** marmellata di albicocche, marmellata di arance, nespole mature, zafferano, farina, biscotti e potpourri di fiori gialli.

**ESAME GUSTATIVO:** una notevole morbidezza (bilanciata sensazione di equilibrio vellutato) fa in modo che gli altri parametri (alcol, note minerali e salivazione) si alternino bilanciandosi mutuamente; la struttura (peso del vino a livello di palato) è sicuramente importante e la chiusura di bocca è leggermente amarognola con sapore a scorza d'arancia; la persistenza aromatica intensa si aggira sui 5-6 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Scaloppine al vino bianco e prezzemolo

**Parametri combinazione cibo-vino:**

- La sensazione speziata della preparazione alimentare si armonizza con la morbidezza del vino
- La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla nota minerale del vino
- La pastosità della preparazione alimentare si contrappone alla salivazione del vino
- La struttura della ricetta si neutralizza con la struttura del vino
- La persistenza gusto-olfattiva del piatto si equilibra con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino impegnativo che riveste a pieno la categoria di vino gastronomico per l'abbinamento con una ricetta a base di carne bianca; nella sua forma di essere, esalta molto il vitigno e si ricorda per la sua rassodata struttura e la sua generosa morbidezza.



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



<https://cantinafucelli.it/it/home>

TREBBIANO SPOLETINO DOC      2021    14%

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA AZ. AGRICOLA FUCELLI PAOLO

MONTEFALCO - ITALIA

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore giallo dorato.

**ESAME OLFATTIVO:** pera, mela, chirimoya, limone, cedro, foglie di té, camomilla, sapone, talco, note vegetali, timo, maggiorana e potpourri di fiori gialli.

**ESAME GUSTATIVO:** la morbidezza (senso di vellutato a livello di palato) è il parametro dominante, in parte contenuto e limitato sia dalla secchezza alcolica che dalla struttura di bocca (peso del vino a livello di bocca); la mineralità è chiaramente di buon livello, la chiusura di bocca è lievemente amarognola e con di frutta bianca, e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Bruschetta di pomodoro

**Parametri combinazione cibo-vino:**

1. La succulenza del piatto si controbilancia con la secchezza alcolica del vino
2. La pastosità della preparazione alimentare si contrappone alla salivazione del vino
3. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla tendenza amarognola del vino
4. La struttura della ricetta si neutralizza con la struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva del piatto si equilibra con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino interessante al naso e sorprendente in bocca; risulta bevibile in diversi momenti di una riunione conviviale: dall'aperitivo alla bruschetta e persino con un antipasto a base di pesce.



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



[www.cantinapardi.it](http://www.cantinapardi.it)

**SPOLETO DOC – TREBBIANO SPOLETINO**                      **2022 14%**  
**IMBOTTIGLIATO DALLA CANTINA FRATELLI PARDI S.S.**  
**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore giallo dorato scarico con sfumature di tonalità paglierina e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** mela, pera, mango, fichi bianchi secchi, camomilla, fogli di té, arachidi, cioccolato bianco, pasticceria dolce, biscotti e potpourri di fiori gialli.

**ESAME GUSTATIVO:** una bella sensazione di morbidezza (sensazione di vellutato equilibrio su tutto il palato) viene spalleggiata da una intensa acidità (salivazione nelle zone laterali della lingua); la secchezza alcolica si esprime con tutta la sua pienezza essendo, in parte supportata da una buona struttura (peso del vino a livello di bocca); la chiusura di bocca é leggermente amara con sapore a camomilla e foglie di té (perfetta corrispondenza naso-bocca), e la persistenza aromatica intensa oscilla tra i 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Minestra di lenticchie

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza della preparazione alimentare si contrappone alla secchezza alcolica del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La pastosità del piatto controbilancia la salivazione del vino
4. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla chiusura leggermente amarognola del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino leggero e fresco, ma molto aromatico al naso e con un grande equilibrio di bocca, dettato da una eccellente morbidezza a livello di palato; godibile come aperitivo, anche se può trasformarsi tranquillamente in un vino gastronomico che richiede una zuppa tipica della tradizione culinaria del posto.



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



<https://www.cantinavaldangius.it/>

**CAMPO DE PICO – SPOLETO DOC – TREBBIANO SPOLETINO      2022    13,5%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA VALDANGIUS DI DANILO ANTONELLI**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di un colore giallo dorato scarico con riflessi di tonalità paglierina e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** intenso, complesso e di buona qualità olfattiva, mette in evidenza i seguenti aromi: mela, pera, banana, chirimoya, vaniglia, note vegetali, margherite e girasoli.

**ESAME GUSTATIVO:** agli inizi la struttura di bocca (peso del vino a livello di palato) e la secchezza alcolica sono i parametri piú facilmente identificabili, ciò nonostante, non tardano a venire fuori anche la morbidezza (bilanciato equilibrio a livello di bocca), la lieve mineralità (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua) e la poca salivazione nelle zone laterali della lingua; la chiusura è leggermente amarognola con sapori di frutta bianca (buona corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa del vino è di 6/7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Spaghetti allo scoglio

**Parametri della combinazione:**

1. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla sapidità del vino
4. La succulenza della preparazione alimentare si oppone alla secchezza alcolica del vino

5. La chiusura dolce della ricetta si contrappone alla chiusura amarognola del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino che si può degustare ora, ma si può anche affinare in cantina; nel caso dell'abbinamento cibo-vino, si sposa molto bene con un primo piatto di pesce, ma se vogliamo aspettare ad aprire la bottiglia, con l'affinamento, può solo migliorare e dare il meglio di se stesso.



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



<https://www.cantinavaldangius.it/>

**FILIUM – SPOLETO DOC – TREBBIANO SPOLETINO      2020   13,5%**  
**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA VALDANGIUS DI DANILO ANTONELLI**  
**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di un colore giallo dorato con riflessi di tonalità dorata e per quanto riguarda la consistenza, il vino risulta essere consistente con archi stretti e gocce che ricadono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** intenso (aromi che entrano e persistono) e complesso (si percepisce un buon numero di profumi, in un tempo, piú o meno, determinato), pertanto di buona qualità olfattiva; gli effluvi odorosi che compongono il bouquet sono i seguenti: pesca gialla, mela, banana, zagara, crema fresca, zafferano, camomilla, foglie di té, salvia, cioccolato bianco, cedro e fiori di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** la nota alcolica (secchezza di bocca) é accompagnata da una struttura (peso del vino a livello di palato) che da un lato si appoggia su una discreta nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua), mentre dall'altro si rilassa con una salivazione (zone laterali della lingua) piuttosto interessante; la morbidezza (bilanciato equilibrio di bocca) non é abbondante, la chiusura è leggermente amarognola con un retrogusto a pesca gialla (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa del vino è di 6/7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Calamari alla griglia al limone

**Parametri della combinazione:**

1. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino

3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla sapidità del vino
4. La succulenza della preparazione alimentare si oppone alla secchezza alcolica del vino
5. La chiusura dolce della ricetta si contrappone alla chiusura amarognola del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino bello corposo e con prospettive di invecchiamento interessanti, dove il passaggio in legno non é invasivo visto che é ben integrato (suscita ricordi di Chablis); sicuramente da abbinare con un secondo piatto di pesce per poter sfruttare alla perfezione questa combinazione enogastronomica.

## **BIBLIOGRAFÍA**

- <https://www.igrandivini.com/mondo-vino/enoturismo/conosciamo-il-trebbiano-spoletino/>
  - <https://www.colleuncinano.com/2009/04/01/storia-del-trebbiano-spoletino/?v=0da35825b6aa>
  - <https://www.colleuncinano.com/2009/04/01/storia-del-trebbiano-spoletino/?v=0da35825b6aa>
  - <https://www.exploring-umbria.com/il-trebbiano-spoletino-la-rinascita-di-un-vitigno-storico/>
  - <https://vinonativo.it/it/bianchi/52-trebbiano-spoletino.html>
  - <https://www.quattrocalici.it/vitigni/trebbiano-spoletino/>
  - <https://amantidivino.it/alla-scoperta-dei-vitigni-autoctoni-il-trebbiano-spoletino/>
  - <https://www.negoziodelvino.it/trebbiano-spoletino-doc-P1028.htm>
- 
- Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (2003). Il Sommelier., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
  - Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1996). Merceologia degli alimenti., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
  - Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1998). Tecnica dell'abbinamento cibo-vino., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica