



Menù

Antipasto della Tenuta

Salumi, formaggi, crostini e delizie

Per 2 persone 24

Sformatino di verdure su crema di pecorino 10

Strapazzata al tartufo 12

Primi Piatti

Pappardelle al ragu' di cinghiale 14

Gnocchi al Ragù bianco di Chianina 13

Pici all' Aglione 13

Nuvolette di ricotta al tartufo 15

Secondi

Spezzatino di cinghiale 15

Tagliata al tartufo 20

Tagliata rucola, grana e pachini 18

Grigliata mista di maiale 18

Contorni:

Patate arrosto 5

Fagioli all'uccelletto 5

Verdure grigliate 5

Insalata Mista 4

Dessert:

Cheesecake 6

Tiramisù 6

Mousse di ricotta con miele e granella di mandorle 6

Liquori della Tenuta

Prugne 3

Limoncello 3

Uva 3

Acqua 2,5 Caffè 1,5 Pane e Coperto 2,5

Dalla Nostra Cantina

Le nostre uve vengono da sempre lavorate dalla cantina Duca della Corgna, grande cooperativa di viticoltori del Trasimeno di cui nostro nonno Fausto fu un fondatore ed attualmente presieduta da nostro padre Massimo Sepiaci.

Il nostro vigneto si trova sui colli a nord di Panicale, all' interno della parte piu' agricola della Tenuta, dove soffia sovente un vento secco di tramontana derivante dal Lago.

In una superficie di circa 3 ettari di terreno argilloso, coltiviamo Uve di Sangiovese e Trasimeno Gamay da cui nasce il Poggio Petroso

I ROSSI

POGGIO PETROSO

100% Trasimeno Gamay prodotto unicamente dalla Vigna della Tenuta con la scelta dei grappoli migliori.

Viene invecchiato per circa 16 mesi in barriques di rovere francese e ulteriori 8 mesi in acciaio per poi essere imbottigliato a partire da Ottobre di due anni dopo la raccolta per essere sottoposto ad ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia.

30

DIVINA VILLA RISERVA – GAMAY

100% Trasimeno Gamay, viene invecchiato per circa 12 mesi in barriques di rovere francese ed imbottigliato a partire da Febbraio di due anni dopo la raccolta per essere sottoposto ad ulteriori 7 mesi di affinamento in bottiglia.

25

DIVINA VILLA – GAMAY

Stesso Uvaggio e stessa vinificazione del riserva ma più giovane e morbido.

19

CORNIOLO

70% Sangiovese, 20% Trasimeno Gamay, 10% Cabernet Sauvignon. viene invecchiato per circa 12 mesi in barriques di rovere francese ed imbottigliato a partire da Febbraio di due anni dopo la raccolta per essere sottoposto ad ulteriori 7 mesi di affinamento in bottiglia.

20

BACCIO DEL ROSSO

70% Sangiovese, 30% Trasimeno Gamay, viene imbottigliato a partire da Luglio successivo alla raccolta, per poi essere sottoposto ad un affinamento di ulteriori 4/5 mesi.

15

CORIO ROSSO

80% Sangiovese, 20% altri vitigni a bacca rossa

13

I BIANCHI

POGGIO LA MACCHIA

100% Grechetto dell'Umbria, derivante unicamente da una vigna chiamata la macchia, invecchiato per 10 mesi in botte grande, viene imbottigliato a partire da Agosto successivo alla raccolta. come da tradizione per poi essere sottoposto ad un affinamento di 10-12 mesi in bottiglia.

22

NURICANTE

100% Grechetto dell'Umbria D.O.C., imbottigliato a partire dalla fine di Marzo/Aprile successivo alla raccolta e con un affinamento di 2 mesi in bottiglia.

16

ASCANIO

100% Grechetto dell'Umbria D.O.C, viene imbottigliato a partire dal Marzo successivo alla raccolta, per poi essere affinato altri 2 mesi in bottiglia.

14

BACCIO DEL BIANCO

60% Trebbiano, 40% Malvasia del Chianti e Grechetto, imbottigliato a partire dal Febbraio successivo alla raccolta ed affinato per ulteriori 2 mesi in bottiglia.

14

CORIO BIANCO

80% Trebbiano, 20% altri vitigni a bacca bianca

12

IL ROSE'

MARTAVELLO

Un uvaggio di Trasimeno Gamay in purezza, subito dopo la raccolta, viene sottoposto a macerazione per 12 ore, ottenendo così l'estrazione degli aromi varietali e la tipica colorazione rosa per poi essere affinato 2 mesi in bottiglia. 14

BOLLICINE

TUFFETTO

Vino frizzante. 60% Grechetto e 40% Trebbiano toscano 15

BRUT

GARO' Rosato Frizzante, 100% Trasimeno Gamay 16

BRUT Grechetto e Trebbiano 18