

**Le  
strade  
dei  
vini  
in  
bicicletta  
Umbrian  
wine  
roads  
by  
bicycle**



**Umbria**

Una terra ricca di tempo



---

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

---



Regione Umbria  
Corso Vannucci, 96  
06121 Perugia

[www.regione.umbria.it](http://www.regione.umbria.it)



FONDO EUROPEO AGRICOLO  
PER LO SVILUPPO RURALE  
L'Europa investe nelle zone rurali



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE PER  
L'UMBRIA 2007 - 2013  
MIS 313







Vino e bicicletta? A prima vista sembrano essere due elementi in antitesi, ma a ben guardare possono avere molte cose in comune e si sposano assai bene.

Il vino, quello di qualità, ha un grande legame con il territorio e racchiude al suo interno i profumi e le emozioni della terra da cui proviene. Racconta qualcosa del luogo in cui viene prodotto con passione e competenza.

La bicicletta è un mezzo antico, un modo lento per viaggiare e per scoprire l'essenza profonda dei luoghi che si attraversano. Un mezzo che si insinua garbatamente nelle tradizioni dei territori e che permette di vivere le piccole cose, i profumi, le eccellenze. E in Umbria il vino è una di queste...

Da qui l'idea di creare una proposta per gli amanti delle due ruote, suggerendo di percorrere le quattro strade del vino umbre in bicicletta: La Strada dei Vini del Cantico, La Strada dei Vini Etrusco Romana, La Strada del Sagrantino e La Strada del Vino Colli del Trasimeno.

I percorsi proposti ricavano quasi esattamente le strade del vino, visto che si tratta di itinerari immersi nel verde e nella tradizione della regione e quasi sempre prive di traffico. Solo in alcuni casi abbiamo suggerito delle varianti specifiche per bicicletta, in modo da evitare zone trafficate o da semplificare un percorso impegnativo, così da renderlo accessibile anche ai meno allenati. Si tratta dunque di itinerari che si snodano tra le tipicità e le bellezze della regione, toccando le numerose cantine associate dove è possibile fermarsi per una visita o per una degustazione.

Gli itinerari suggeriti in queste pagine sono delle idee da seguire, ma lasciano ampio spazio alla fantasia del ciclista, che può creare numerose altre varianti alla scoperta della cantina che più lo interessa o del borgo che più lo affascina. Le strade del vino, infatti, molte volte si incrociano o si sfiorano, offrendo la libertà di creare molteplici esperienze di scoperta da rivivere e da raccontare, a fine giornata, di fronte ad un piatto della tradizione e, immancabilmente, a un buon calice di vino degustato in compagnia.

Fernanda Cecchini  
Assessore Agricoltura, Parchi, Caccia e Pesca

# LE STRADE DEI VINI DELL'UMBRIA IN BICICLETTA





Wine and bikes? At first glance, they might appear to be complete opposites, but on closer inspection, we discover that in fact they have many things in common, and make a great combination.

Quality wine is closely linked to its native land, and encapsulates the scents and sensations of the soils from which it comes: it is a passionate, faithful raconteur of its birthplace.

The bicycle is an age-old form of transport, a relaxed way to travel and discover the very essence of the places you are pedalling through. Cycling is a genteel pastime that marries well with local traditions and allows the cyclist to enjoy the little things, perhaps a fragrance or a local speciality. And in Umbria, one of those specialities is, of course, wine.

Hence the idea of creating an itinerary for fans of two-wheeled transport, to allow them to explore Umbria's four wine routes – the Cantico, Brusco-Roman, Sagrantino and Trasimeno Hills Wine Routes – by bike.

The itineraries follow the wine routes very closely, as they unwind through the heart of Umbria's landscape and traditions. The roads are almost always traffic-free. Only a few variations have been proposed in order to avoid congested areas, or to make a demanding route easier and more suitable for the less-fit cyclist. All of the routes will take you through the characteristically beautiful Umbrian countryside, and there are many wine cellars and vineyards along the way where you can stop for a break or enjoy a spot of wine tasting.

The itineraries suggested on the following pages should give you some ideas, but we have left ample room for your imagination, and cyclists can plan many alternative routes in order to visit a particular wine cellar or village of special interest. In many cases, the wine routes overlap or run close together, leaving you free to explore a multitude of adventures to be re-lived and re-told at the end of the day over a plate of traditional Umbrian fare, not forgetting a glass of fine wine to be enjoyed in good company.

Fernanda Cecchini  
Assessore Agricoltura, Parchi, Caccia e Pesca

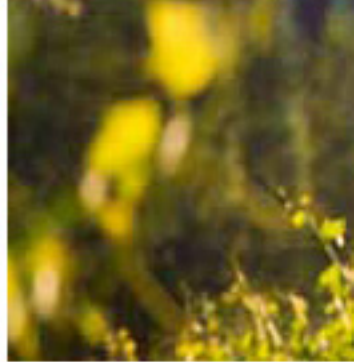
# THE WINE ROADS OF UMBRIA IN BICYCLE



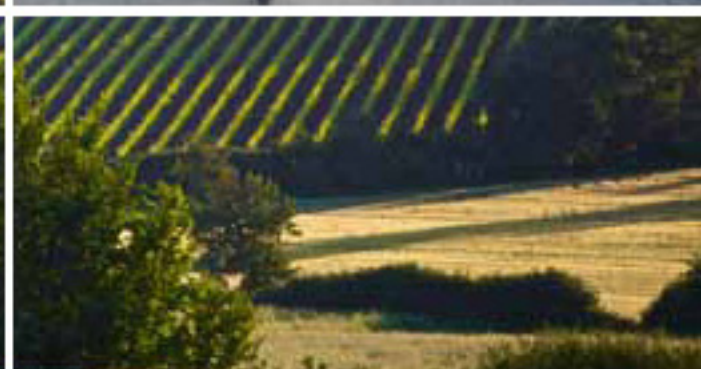
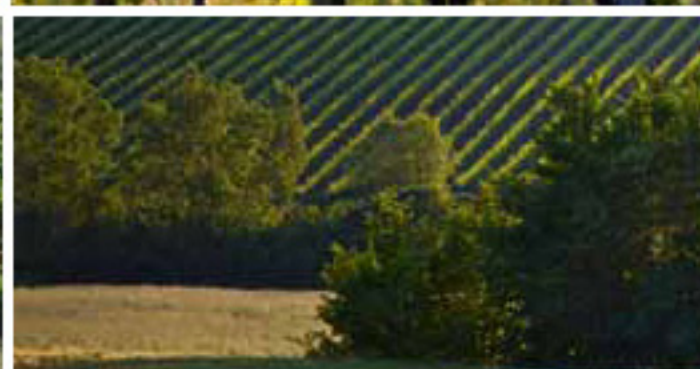
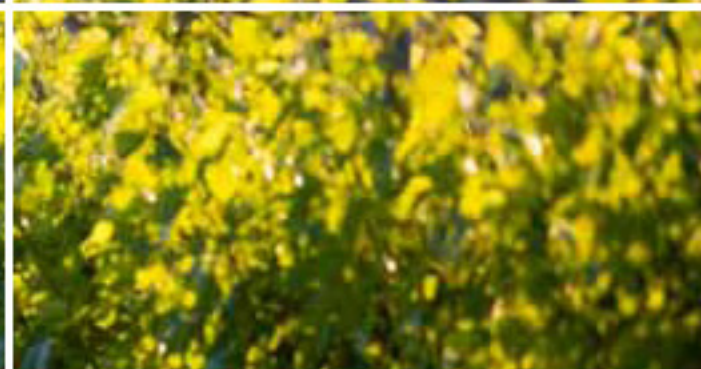
















CANTI  
CO



**La Strada dei Vini del Cantico** si sviluppa nel cuore dell'Umbria, risalendo il corso del Tevere e toccando alcune delle città d'arte più suggestive della regione, come Todi, Perugia, Spello e Assisi.

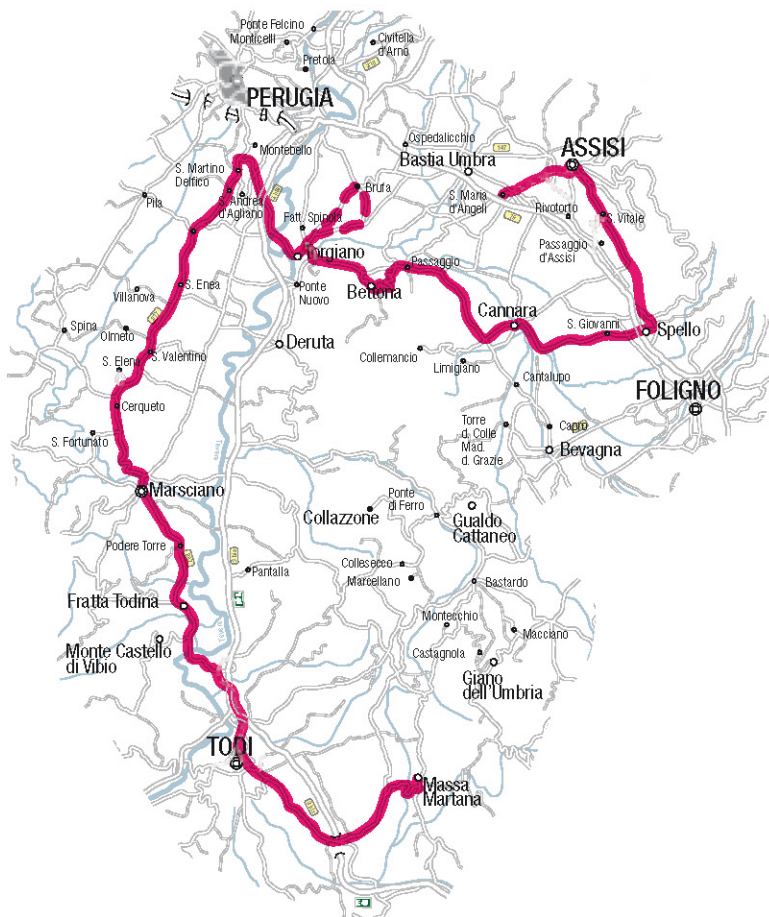
Il percorso della Strada dei Vini del Cantico è sicuramente il più facile tra quelli delle quattro strade umbre, attraversando zone prevalentemente collinari, senza grandi asperità. Molti anche i chilometri di pianura che rendono adatto l'itinerario a cicloturisti con una preparazione non elevata.

L'itinerario parte da Massa Martana e in un susseguirsi di saliscendi immersi nel verde arriva a Collevaleza e da qui a Todi. Da Todi passando da Ponte Rio prosegue in direzione di Fratta Todina e poi entra nel territorio tipico del Laterizio Umbro arrivando a Marsciano. Usciti dalla città si affronta la breve salita che conduce a Cerqueto e si prosegue in direzione di Perugia superando i lievi saliscendi che caratterizzano la strada Marscianese.

Giunti alle porte del capoluogo, in circa tre chilometri di leggera salita, si può arrivare al centro storico, altrimenti si scende in direzione di Torgiano. Il tratto da Perugia a Torgiano è uno dei pochi dove occorre prestare attenzione al traffico.

Pochi chilometri dopo Torgiano si arriva ai piedi di Bettona, dove si giunge in circa 3 chilometri di salita. Chi vuole può evitare questa asperità deviando a sinistra, ma consigliamo a tutti lo sforzo di raggiungere Bettona, sia per la bellezza del centro sia per lo stupendo panorama che da quassù si gode su tutta la valle Umbra, da Perugia ad Assisi con sullo sfondo il Subasio.

Da Bettona ci si muove verso Cannara e da qui, per stradine pianeggianti e tranquille, si raggiunge il suggestivo borgo di Spello. Si sale per circa un chilometro per arrivare al centro del paese e da qui si imbecca la "Via degli Ulivi", una bellissima strada, stretta e senza traffico, che scorre tra distese di uliveti alle pendici del Subasio, conducendo a San Vitale, a pochi chilometri da Assisi. Altri tre chilometri di salita leggera e si arriva nella città di San Francesco.



Difficoltà:

Medio-facile

Principali salite:

Perugia, Bettona, Assisi

Borghi e luoghi da visitare:

Todi, Monte Castello di Vibio, Massa Martana, Fratta Todina, Marsciano, Collazzone, Perugia, Torgiano, Brufa, Bettona, Cannara, Spello, Assisi e Santa Maria degli Angeli.

LA STRADA DEI  
VINI DEL CANTICO







La Strada dei Vini del Cantico (the Canticò Route) stretches through the heart of Umbria, following the course of the Tiber River and visiting some of the region's most attractive cities of art, including Todi, Perugia, Spello and Assisi.

The Canticò route is certainly the easiest of the four, as it winds through mainly hilly areas with no steep climbs. There are also many kilometres of flat stretches, making it the perfect choice for cycling tourists with little experience.

The route starts at Massa Martana, where a picturesque series of rolling hills leads to Collevalenza, and then on to Todi. From Todi, via Ponte Rio, the road continues towards Fratta Todina before entering the picturesque area of Laterizio Umbro, leading to Marsciano. Once out of the town there is a short climb to Cerqueto, and then you continue over the gently rolling hills along the Marsicanese road towards Perugia.

On the outskirts of Umbria's chief city, after a gentle climb of about 3 km you will arrive at the historic centre. Alternatively, you can take the road which slopes down towards Torgiano. This section, between Perugia and Torgiano, is one of the few stretches where care must be taken with traffic.

A few kilometres after Torgiano you come to the foot of Bettona, where there is another 3 km climb towards the town itself. If you would rather avoid this ascent, there is a turn-off to the left, but we strongly recommend making the effort: not only does Bettona have a beautiful historic centre, there is also a splendid panorama over the whole of the Umbra Valley from Perugia to Assisi, with Mount Subasio in the background.

From Bettona, the road continues towards Cannara. From here, along quiet, gently-rolling lanes, you can reach the picturesque little town of Spello. After an ascent of approximately 1 km, you come to the town centre, where you will find the entrance to the stunning "Via degli Ulivi", a narrow road which is almost entirely free of traffic, running through an endless expanse of olive groves at the foot of Subasio and leading to San Vitale, just a few kilometres from Assisi. After another gentle three-kilometre climb, you come to the birthplace of St Francis.

## LA STRADA DEI VINI DEL CANTICO





### Torgiano Rosso Riserva DOCG

La zona di produzione è l'intero territorio del comune di Torgiano, con esclusione dei terreni a livelloni lungo il corso dei fiumi Tevere e Chiascio, nonché dei terreni a fondovalle e lungo i fossi che scendono sul lato Nord della collina di Brufa. Questo territorio, il primo a ricevere la DOC in Umbria nel 1988, è stato anche il primo ad ottenere la DOCG nel '90.

Deve avere un invecchiamento minimo di tre anni, a partire dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve. Di colore rosso rubino brillante, il profumo è vinoso e delicato, che diventa complesso con l'invecchiamento. Gusto asciutto, armonico, di giusto corpo e persistente si sposa bene con i arrostiti di carni bianche e rosse, pollame nobile, caccagione e formaggi stagionati a pasta dura.

### Assisi DOC

Dai vigneti ubicati in terreni di favorevole esposizione e rientranti nella fascia pedecollinare compresa tra 180 e 350 s.l.m., in parte nei comuni di Assisi e Spello, si ottengono numerosi tipi di vino. Il bianco dal gusto asciutto, fresco, leggermente fruttato è ideale da aperitivo o da pasto.

Il Grechetto, dal profumo gradevole, sapore leggermente amarognolo, fruttato, armonico è ideale per il pesce. Il Rosso, dal sapore asciutto, corposo, armonico, intenso e persistente, è un classico vino da pasto, così come anche il Rosato e il Novello.

### Colli Martani DOC

Finomata per la produzione di vino fin dai tempi dell'antica Roma, questa zona, che comprende una vasta area a Nord-Est e a Sud-Ovest del crinale dei Colli Martani, è in rapida ascesa qualitativa. La produzione è incentrata sui monovitigni il Trebbiano, dal colore paglierino con riflessi verdolini e dal gusto asciutto, acidulo, leggermente fruttato, si abbina con paste asciutte con sughi di pesce, insalata di polli, frittate di verdure. Il Grechetto, dal sapore secco, vellutato, retrogusto lievemente amarognolo, fruttato, armonico, è ottimo per antipasti caldi e primi piatti saporiti della cucina regionale come i rigatoni alla norcina. Il Sangiovese e Sangiovese Riserva, dal colore rosso rubino se giovane, con sfumature arancine e granata se invecchiato, si sposa con pasta al forno, polenta con le spuntature, porchetta umbra, formaggi stagionati.

### Colli Perugini DOC

Anche per la zona Colli Perugini esistono testimonianze dell'attività vitivinicola di Etruschi e Romani. E però soltanto dagli inizi del '900 che i vini hanno acquistato fama sul mercato nazionale.

Questa zona, che si estende a Sud di Perugia sulla destra del fiume Tevere, ha un clima e un'esposizione particolarmente favorevole alla viticoltura.

Il Bianco si accompagna a preparazioni poco strutturate come antipasti di pesce, primi piatti a sugo bianco di pesce, pesci di lago fritti e arrostiti.

Il Rosato può essere abbinato a salumi freschi, minestre asciutte con sughi leggeri, zuppe contadine, pesci di lago in umido con sughi robusti, formaggi vaccini semiduri.

Il Rosso, infine, si associa bene a primi piatti di pasta al forno, arrostiti di carni bianche e rosse, manzo brasato, selvaggina minuta a tegame o al spiedo e si consiglia la degustazione in calce ampia e aperta a 16-18°C.

### Torgiano DOC

La zona di produzione è quella dell'intero territorio del comune di Torgiano, in provincia di Perugia. I terreni sono costituiti da argille sabbiose e calcaree su una base tufosea. Questa denominazione, che contava su un Bianco e un Rosso, è stata notevolmente ampliata e comprende oggi una nutrita serie di vini e uno spumante. Il Bianco di Torgiano, dal gusto asciutto, leggermente fruttato e piacevolmente acidulo è ottimo con antipasti di magro, minestra di faro, tagliolini agli scampi e pesce al forno.

Il Rosso di Torgiano in bocca è asciutto, armonico, di giusto corpo e si abbina con frittummitte, porchetta perugina, coniglio alla cacciatora e formaggi saporiti.

Il Rosato di Torgiano, asciutto, fresco e vivace si usa per antipasti caldi, omelette con formaggi e verdure, insalate e minestre di legumi. Lo Chardonnay di Torgiano, dal colore paglierino e dal gusto asciutto, fruttato e leggermente acidulo costituisce un ottimo aperitivo, si accompagna ad antipasti freddi, pesce bollito e passatelli in brodo. Il Pinot Grigio di Torgiano presenta un profumo fine e fruttato e si abbina ottimamente con verdure gratinate, pesce bollito, carni bianche alla griglia, formaggi cremosi.

Il Riesling Italico di Torgiano in bocca è gradevolmente acidulo e fruttato e si sposa con antipasti magri, pesce bollito o al cartoccio, spaghetti con le vongole e formaggi freschi.

Il Cabernet Sauvignon di Torgiano, deve avere un invecchiamento minimo di 13 mesi, di cui almeno 6 in bottiglia. Il colore è rosso granata ed è ideale con carni arrostiti, risotti con ragù di carne e formaggi stagionati. Il Pinot Nero di Torgiano deve avere un invecchiamento minimo di 13 mesi, di cui almeno 6 in bottiglia, presenta un gusto asciutto e di corpo e si abbina a carni bianche alla griglia, piccione arrostito e coniglio in umido. Il Torgiano Spumante ha un gusto secco, elegante e armonico, con vago sentore di mela e biancospino. È ideale per aperitivi, pesci bolliti e primi piatti delicati.

### Todi DOC

La zona di produzione della DOC Todi copre l'intero territorio amministrativo dei comuni di Todi, Massa Martana, Collazzone e Montecastello di Vibio. Siamo in presenza di vini ben strutturati, di gradazione alcolica medio-alta, di buona acidità e con aromi caratteristici e persistenti.

La denominazione di origine controllata "Todi" è riservata ai vini di cinque tipologie: il Bianco dal sapore secco, fresco, armonico, talvolta vivace. Il Rosso, anche nel tipo Superiore dal colore rosso rubino, vivace, più o meno intenso, ha un sapore asciutto, di buon corpo, leggermente tannico.

Il Grechetto, anche nei tipi Superiore e Passito, con un sapore che va dal secco all'abboccato, vellutato, pieno, retrogusto lievemente amarognolo, fruttato, caratteristico. Nella tipologia Passito, dall'amabile al dolce, gradevole. Il Sangiovese, anche nel tipo Superiore, dall'odore vinoso, fruttato, caratteristico e con un gusto asciutto, armonico, caratteristico. Il Merlot, anche nel tipo Superiore, secco, pieno, armonico.

I VINI





#### Torgiano Rosso Riserva D.O.C.G.

This wine is produced almost everywhere in the Torgiano area, except for the alluvial land alongside the Tiber and Chiascio rivers, the valley bottoms, and in the areas along the ditches on the north side of the Bruta hill. This area was the first in Umbria to receive the controlled-origin appellation, D.O.C., in 1968, and it was also the first to receive the D.O.C.G. designation in 1990.

The wine must be left to age for a minimum of three years, from the 1st of November in the year of harvest. It is a brilliant ruby red in colour, and the grapey, delicate aroma becomes more complex with age. The flavour is dry and well-balanced, with just the right amount of body, and lingers on the palate. A good pairing for roasts, white or red meats, gourmet poultry dishes, game and hard-bodied mature cheeses.

#### Assisi D.O.C.

Many types of wine come from the well-exposed vineyards found in the area of low-lying hills (100 and 350 metres above sea level) which extend into the municipalities of Assisi and Spello. The dry, refreshing, mildly fruity white wine from these parts is ideal as an aperitif or table wine.

The Grechetto has a pleasant aroma and a slightly bitter, fruity, well-balanced flavour, making it ideal for fish dishes. The red has a dry, firm, well-balanced, vibrant, lingering flavour, and is a classic table wine, as is the Rosato, or Novello.

#### Colli Martani D.O.C.

This zone, covering a large area to the north-east and south-west of the crest of the Martani hills, has been famous for wine-growing since the times of ancient Rome and is now quickly gaining a reputation for quality. The local production revolves around single-varietals. The Trebbiano - straw-yellow in colour with greenish highlights and a dry, acidulous, lightly fruity flavour - is a good pairing for pasta with fish sauce, chicken salads or fried vegetables. The Grechetto has a dry, velvety flavour with a slightly bitter, fruity and well-balanced finish. It is excellent served with hot antipasti or full-flavoured Umbrian dishes such as rigatoni alla norcina (chunky rigatoni pasta with truffle sauce). The Sangiovese and Sangiovese Riserva, ruby-red in colour when young and acquiring shades of orange and garnet when mature, combines well with oven-baked pasta dishes, polenta with liver, Umbrian porchetta and mature cheeses.

#### Colli Perugini D.O.C.

Records of wine-growing activity dating from Etruscan and Roman times have also been found for this zone, although its wines only acquired national acclaim at the start of the 20th century.

The climate and exposure of this zone, which lies on the right of the Tiber to the south of Perugia, make it particularly well-suited to wine-growing.

The white wine goes well with delicately-flavoured dishes such as fish-based antipasti, pasta with fish sauce, and fried or baked lake fish.

The rosé can be paired with uncured ham, chunky, delicately-flavoured soups and farmhouse-style broth, well-flavoured fish stews or semi-hard cows' milk cheeses.

Last but not least, the red wine goes well with oven-baked pasta, roast red or white meat, braised beef and small game cooked in the pot or served on a spit. Serve in a broad-rimmed long-stemmed glass and open at 16-18°C.

#### Torgiano D.O.C.

This wine is produced everywhere in the municipality of Torgiano, in the province of Perugia. The sandy calcareous clay soil lies on a turbaceous layer. This appellation, which once denoted a single white and a single red, has been extended considerably, and now includes a plentiful selection of labels as well as one sparkling wine. The Torgiano white, with a dry, mildly fruity and pleasantly acidulous flavour, is excellent served with vegetarian antipasti, barley soup, tagliolini with scampi, and oven-baked fish.

The Torgiano Red is dry and well-balanced on the palate, with just the right amount of body. It goes well with platters of fried meat, Perugia-style porchetta, rabbit cacciadore, and full-flavoured cheeses.

The Torgiano rosé - dry, fresh and party - can be paired with hot antipasti, cheese or vegetable omelettes, cured ham and bean soups. The Torgiano Chardonnay is straw-yellow in colour, with a dry, fruity, mildly acidulous flavour that makes it an excellent as an aperitif or as an

accompaniment to cold antipasti, boiled fish and the traditional passatelli in broth. The Torgiano Pinot Grigio presents a subtly well-fruited aroma and goes extremely well with vegetables au gratin, boiled fish, grilled white meats and cream cheeses.

The Riesling Italoico of Torgiano is pleasantly acidulous and fruity on the palate, and goes well with vegetarian antipasti, boiled fish or pesce al cartoccio (fish baked in parchment paper) spaghetti with clam sauce, and fresh cheeses.

The Torgiano Cabernet Sauvignon has a minimum ageing time of 13 months, of which at least 6 must be in the bottle. Ruby-red in colour, it is perfect with roast meats, risottos with meat sauce, and mature cheeses. The Torgiano Pinot Nero ages for at least 13 months, again with at least 6 in the bottle, and has a dry, full-bodied flavour. It goes very well with grilled white meats, roast pigeon and rabbit stew. Torgiano Spumante has an elegant, dry, well-balanced flavour, with hints of apple and hawthorn. It is ideal with aperitifs, boiled fish and delicately-flavoured pasta dishes.

#### Todi D.O.C.

The production area of this appellation covers all of Todi, Massa Martana, Collazzone and Montecastello di Vibio. The local wines are well-structured, with a medium to high alcohol content, good acidity and characteristic, lingering aromas.

The "Todi" controlled designation of origin is reserved for five types of wine. The white wine has a dry, fresh, well-balanced, sometimes tangy flavour, while the Red - which includes a Superiore variety, is ruby-red in colour, lively and varying in intensity, with a dry, slightly tannic flavour and good body.

The Grechetto wines - including the Superiore and Passito versions - are dry to semi-dry with a full, velvety flavour and a characteristically fruity, slightly bitter finish. The Passito can either be amabile or pleasantly sweet. The Sangiovese and its Superiore version have a heady, well-fruited, characteristically dry and well-balanced flavour, while the Merlot and its Superiore are dry, rounded and well-balanced.

## LA STRADA DEI VINI DEL CANTICO







ETRUSCO-  
ROMANA



**La Strada dei Vini Etrusco-Romana** si dipana nella parte sud-ovest della regione, tra Terni e Orvieto. Il percorso, che si sviluppa quasi interamente su strade poco trafficate in una delle aree più caratteristiche dell'Umbria, non presenta grandi salite, ma è ricco di ondulazioni e saliscendi. La pianura è veramente poca, per non dire assente, e quindi richiede un buon grado di allenamento.

Il territorio attraversato è ancora a dimensione d'uomo e rappresenta l'essenza dell'arte di vivere umbra: ogni borgo, ogni castello è buono per una sosta dove godersi la tranquillità e la pace di queste zone, gustare un piatto tipico e un bicchiere di buon vino...

L'itinerario prende il via da Terni e si sviluppa verso nord, in direzione dello snodo ideale di metà percorso posto nell'area di Baschi e del lago di Corbara. Per arrivare fino a qui è possibile seguire due vie: la prima, più impegnativa, prevede la salita a San Gemini e da qui prosegue verso Montecastrilli e Avigliano Umbro, immergendosi in un territorio rurale di grande suggestione. Da qui prosegue salendo verso Melezzole fino al valico che conduce a Civitella del Lago, dove si giunge dopo un paio di chilometri di discesa godendo un panorama unico sul sottostante lago di Corbara. L'alternativa è pedalare in direzione di Narni e da qui salire per la sinuosa strada che conduce al centro romano di Amelia. Da qui si prosegue verso Lugnano in Teverina e poi verso Alviano e Guardea, pedalando su una strada panoramica a mezzacosta che permette di ammirare un bellissimo panorama sul Lago di Alviano e sulla campagna laziale. In pochi chilometri si arriva a Baschi, da dove ci si ricongiunge alla prima variante.

Per raggiungere Orvieto, successiva destinazione della Strada, consigliamo di passare per Corbara, in modo da evitare la trafficata strada principale. Dopo una sosta d'obbligo al centro della città, si riprende a pedalare in direzione Ficule, iniziando la lunga ma non difficile salita del valico del Nibbio. Prima di Ficule si può effettuare una deviazione per scendere verso Allerona e Monte Rubiaglio, oppure continuare dritti verso Fabro, dove si intraprende un'altra lunga ascesa, anche questa senza pendenze di rilievo e quasi completamente priva di traffico, che conduce a Montegabbione. Da qui, in pochi chilometri, si possono raggiungere Piegaro o Città della Pieve e allacciarsi alla Strada del Vino Colli del Trasimeno.



Difficoltà:

Media

Principali salite:

Amelia, San Gemini, Melezzole, Ficule, Montegabbione

Borghi e luoghi da visitare:

Terni, Narni, Amelia, San Gemini, Avigliano Umbro, Civitella del Lago, Montecchio, Baschi, Corbara, Lago di Corbara, Orvieto, Fabro, Ficule, Allerona, Castel Viscardo

LA STRADA DEI VINI  
ETRUSCO-ROMANA



La Strada dei Vini Etrusco-Romana (Etrusco-Roman Route) stretches through the south-western part of the region, between Terni and Orvieto. Almost all of this itinerary unfolds along quiet roads in one of the most picturesque parts of Umbria. There are no steep climbs, but the route is full of gently undulating roads and rolling hills. The flat sections are few and far between, if not absent altogether, and this itinerary therefore requires a good level of physical fitness.

The countryside crossed by this route is still relatively unspoilt, and represents the essence of Umbrian living. Every village and castle presents the perfect opportunity to take a break and enjoy the peace and quiet of the countryside, while enjoying a dish of typical regional fare and a glass of good wine.

The itinerary starts at Terni, heading north towards Baschi and Corbara Lake, the ideal halfway stop-off. You can choose from two routes to get to this point: the first, more demanding option climbs up to San Gemini continuing through stunningly beautiful scenery towards Montecastelli and Avigliano Umbro. From here, the road continues towards Mezzole as far as the pass that leads to Civitella del Lago just a couple of kilometres down the hill, from where you can enjoy a unique view of the Corbara Lake below. Alternatively, you can pedal

towards Narni, and from there follow the twisting ascent that leads up to the Roman town of Amelia. From there, you head towards Lugnano in Teverina and then Aviano and Guarda, pedalling along a panoramic path halfway up the mountainside, with a beautiful view of Aviano Lake and the countryside of Lazio. Just a few kilometres further on, you will come to Baschi, where the road joins up with the first route.

To reach Orvieto, the next destination on the route, we recommend going via Corbara in order to avoid the heavy traffic on the main road. After a visit to the town centre – an absolute must-see – you set off again towards Ficulle, beginning the long but not excessively arduous climb up to the Nbbio pass. Just outside Ficulle there is a turn-off towards Allerona and Monte Rubiaglio; alternatively, there is a road leading straight on towards Fabro with another long ascent, which is also free of steep gradients and has almost no traffic. The road leads to Montegabbione, which is just a few kilometres from Piegare or Città della Pieve where the road joins up with the Trasimeno Hills Wine Route.

## LA STRADA DEI VINI ETRUSCO-ROMANA









### Orvieto DOC

L'area di produzione del l'Orvieto bianco Doc comprende i territori per bpiù collinari di Orvieto, Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardes, Montecchi, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Ronano e una parte del viterbese nel Lazio.

È prodotto con le qualifiche "Orvieto Classico", con uve della zona ristretta della Valle del Paglia, e "Classico Superiore", con 12 e tre mesi di affinamento. Un'ulteriore distinzione riguarda le varianti secco, abboccato ed dolce, tra i quali l'importante produzione di "vendemmia tardiva" e "muffato" (recentemente trasformata in DOC unica nel suo genere in Italia).

Il Muffato è definito anche muffa nobile in quanto prodotto con uve lasciate attaccare da botrytis cinerea, che si sviluppa con la nebbia, sulla pianta e raccolte ad autunno inoltrato. Il risultato è un vino dolcissimo di colore giallo oro intenso tendente all'ambra, con sentori di miele, frutta candita e fiori, odore profumato e avvolgente che va degustato con pecorino stagionato e miele.

### Rosso Orvietano DOC

Si produce nella stessa area dell'Orvieto bianco, nel territorio di San Venanzo verso la valle del Tevere, in alcune ristrette aree dell'Amerino e del Viterbese.

La denominazione "Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" è riservata a diverse tipologie di vino rosso, con riferimento ai vitigni primari da uve: Aleatico, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo rosso, Ciliegolo, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero e Sangiovese da soli o congiuntamente per almeno il 70% e inoltre da vitigni secondari, da soli o nella misura massima del 30%, di Barbera, Cesanese comune, Corbrino e Dolcetto. Invecchiamento: fino a 2-3 anni.

Cobre rosso rubino vivo e intenso, talvolta con riflessi violacei, profumo vinoso intenso, talvolta erbaceo, sapore morbido, elegante e vellutato.

Questo vino si abbina a piatti di carne saporiti, arrosto, caccagione e formaggi stagionati e può essere consumato fino a 4 anni dalla vendemmia.

### Lago di Corbara DOC

È una denominazione specifica per le particolari caratteristiche dei luoghi che si affacciano sull'omonimo bacino artificiale attorno al corso del Tevere.

Il rosso si produce da uve Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero, Sangiovese (min.70%); il rimanente 30% è composto da uve Aleatico, Barbera, Cabernet franc, Canaiolo, Cesanese, Ciliegolo, Corbrino, Dolcetto e Montepulciano.

Il Cabernet Sauvignon si produce da uve Cabernet Sauvignon (85-100%), il Merlot da uve Merlot (85-100%). È un vino di colore rosso rubino con riflessi granata quando invecchia, il profumo è vinoso e il sapore elegante e armonico molto adatto ad accompagnare piatti di carne sia rosse che bianche e la selvaggina.

### Colli Amerini DOC/AMELIA DOC

La zona di produzione Doc comprende il territorio collinare di Amelia, Narni, Gavi, Otricoli, Montecastrilli, Alviano, Lugnano e Penna in Teverina, Giove, e parte del Ternano.

Un territorio conosciuto prevalentemente per i vini rossi, ma il disciplinare si caratterizza per diverse tipologie, bianco, rosso e rosato.

Un buon abbinamento con il Bianco è con i primi piatti di pesce ed i acqua doce, frittore di pesce di lago. Il Rosato si associa ad antipasti saporiti, risotti o pasta con sughi leggeri e piatti a base di uova. Il Rosso si accompagna a salumi freschi, primi piatti con sughi di pomodoro, carni bianche grigliate o arrosto, formaggi poco stagionati.

### Umbria IGT

In Umbria è riconosciuta l'indicazione geografica tipica dei vini "Allerona", "Beitona", "Cannara", "Narni", "Spello", "Umbria". "Allerona IGT" indica la zona di produzione, di vini bianchi, rossi e rosati nei comuni di Allerona, Castelviscardo e Castelgiorgio, possono essere prodotti vini bianchi, rossi, rosati.

"Narni IGT" indica la zona di produzione di vini bianchi, rossi e rosati nei comuni di Attigliano, Giove, Penna in Teverina e in parte i territori di Alviano, Amelia, Gavi dell'Umbria, Guardes, Lugnano in Teverina, Montecastrilli, Narni, Otricoli, Sangemini e Terni, possono essere prodotti vini bianchi, rossi, rosati.

La indicazione tipica "Narni", con la specificazione del vitigno Ciliegolo è riservata ai vini ottenuti per almeno l'85% del detto vitigno. Il Ciliegolo è un vitigno autoctono oggi rivalutato su tutti i fronti, oggetto di sperimentazioni e ricerche.

I VINI





**Orvieto DOC**

The production zone of this wine includes the mainly hilly areas of Orvieto, Allerona, Amiano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fano, Foculle, Guardea, Montecchio, Montefabbione, Montefrone d'Orvieto, Porano and part of Viterbo in the neighbouring region of Lazio.

Two varieties are produced here: the "Orvieto Classico", which uses grapes from the restricted zone of the Valle del Paglia, and the "Classico Superiore", with 12 and 3 months' ageing, respectively. A further distinction must be made between the dry, semi-dry and sweet varieties, which include a notable production of late-harvest wines and the muffato (which recently received a DOC appellation, the only one of its kind in Italy).

Muffato, or botrytised wine, is also known as muffa nobile as it is made from grapes affected by botrytis cinerea, a fungus which develops in foggy conditions, on the vine. The grapes are harvested in late autumn, and the result is a very sweet wine. It has an intense golden-yellow, almost amber colour, with notes of honey, candied fruit and flowers, and a fragrant, enveloping aroma. Best when paired with mature Pecorino cheese and honey.

**Rosso Orvietano DOC**

This wine is made in the same area as Orvieto Bianco, in the San Venanzo area close to the Tiber valley, and in selected areas around Amelia and Viterbo.

The appellation "Rosso Orvietano" or "Orvietano Rosso" is reserved for several types of red wine made from the primary varieties of Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo Rosso, Ciliegolo, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero and Sangiovese, either alone or in a combination of at least 70%. The secondary varieties used in this wine, either alone or up to a maximum of 30%, are Barbera, Cesanese Comune, Colorino and Dolcetto. The wine is left to age for 2 to 3 years.

The colour is an intense ruby red, sometimes with violet highlights. The wine has a grapey, vibrant, sometimes herbaceous aroma, and a mellow, elegant and velvety flavour.

This wine goes well with strongly-flavoured meat dishes, roasts, game and mature cheeses. It can be consumed up to 4 years after the harvest.

**Lago di Corbara DOC**

This specific appellation has been attributed to the particular characteristics of the area surrounding the artificial lake of Corbara, near to the Tiber.

The red is made from Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero and Sangiovese grapes (minimum 70%), while the remaining 30% is composed of Aleatico, Barbera, Cabernet Franc, Canaiolo, Cesanese, Ciliegolo, Colorino, Dolcetto and Montepulciano.

Cabernet Sauvignon is made from Cabernet Sauvignon grapes (85-100%), while the Merlot is made from the same percentage of Merlot grapes. The wine is ruby red in colour, acquiring garnet highlights as it matures. The aroma is warm and heady, while the flavour is elegant and well-balanced, making it an excellent pairing for red and white meat, or game.

**Colli Amerini DOC/ AMELIA DOC**

The official production area includes the hills of Amelia, Narni, Calvi, Oricoli, Montecastelli, Amiano, Lugnano and Penna in Teverina, Giove, and part of the area around Terni.

This zone is mainly known for its red wines, but the production protocol covers several types of white, red and rosé.

The white wine pairs well with freshwater-fish dishes and platters of fried lake fish. The rosé goes with full-flavoured antipast, risottos, pasta dishes with delicate sauces, and egg dishes. The Red can be served with uncured hams, spaghetti and pasta with tomato sauce, grilled or roast white meats and mild cheeses.

**Umbria IGT**

The typical geographical indications of the "Allerona", "Bettona", "Cannara", "Narni", "Spello", and "Umbra" wines are all recognised in this region.

"Allerona IGT" indicates the zone of production in the municipalities of Allerona, Castelviscardo and Castelgiorgio, where whites, reds and rosés are all grown.

"Narni IGT" indicates the zone of production for white, red and rosé wines in the municipalities of Attigliano, Giove, Penna in Teverina and part of the area surrounding Amiano, Amelia, Calvi dell'Umbria, Guardea, Lugnano in Teverina, Montecastelli, Narni, Oricoli, Sangemini and Terni.

The typical indication "Narni", with the Ciliegolo cultivar specification, is reserved for wines made at least 85% from that varietal. The Ciliegolo is a native vine type, and after experimentation and research its reputation is now growing steadily in every respect.

LA  
STRADA  
DEI VINI  
- TRUSCO -  
ROMANA







THE  
WINE  
ROADS  
OF  
UMBRIA  
ON  
BICYCLE











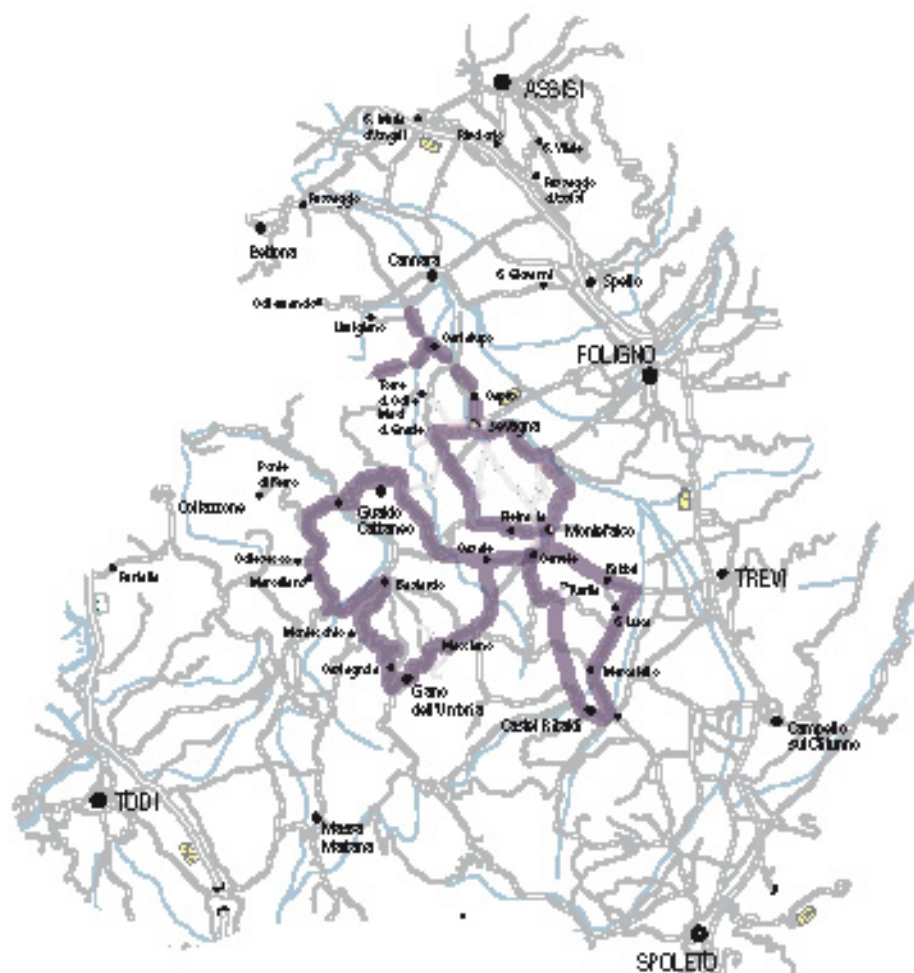
La Strada del Sagrantino si sviluppa proprio nel cuore dell'Umbria, attorno alle colline di Montefalco, toccando numerosi borghi storici e luoghi d'interesse all'interno di un'ideale triangolo formato da Foligno, Todi e Spoleto.

Il fulcro della strada, ovviamente, è Montefalco che per la sua privilegiata posizione panoramica è stato ribattezzato 'ringhiera dell'Umbria'. Quando vi troverete ad ammirare la vista che si può godere dal centro storico capirete perché. L'itinerario non presenta salite lunghe o pendenze elevate, però è caratterizzato da un continuo susseguirsi di salite e discese tipico di questa zona dell'Umbria e dunque richiede un buon livello di preparazione atletica.

Partendo da Montefalco si scende in direzione di Fabbri per poi piegare a destra e passare davanti al bel Santuario della Madonna della Stella. Da qui si prosegue dritti affrontando la prima, breve, salita del percorso per raggiungere il borgo di Castel Ritaldi. Continuando a destra si sale tra distese di vigneti in direzione di Turrita fino a tornare alle porte di Montefalco, per poi girare a sinistra in direzione di Casale e intraprendere l'ascesa verso Giano dell'Umbria, una delle più belle ma anche delle più impegnative di tutta la strada.

Il traffico quasi assente permette di godersi il panorama e la favorevole posizione di Giano merita una sosta per ammirare le bellezze del Monte Martano da un lato e della Valle Umbra dall'altro. Da Giano si scende per una tortuosa e suggestiva stradina che ci porta alla bellissima Abbazia di San Felice e poi al borgo antico di Castagnola, prima di raggiungere il fondovalle nei pressi di Bastardo da dove si riprende subito a salire verso Marcellano.

Una veloce discesa conduce a Ponte di Ferro, da dove si sale nuovamente con ampie curve fino a raggiungere in circa 4 chilometri il centro di Gualdo Cattaneo, altro borgo dalla straordinaria suggestione a cui non si può non dedicare una visita. Da qui si riprende a pedalare in direzione di Montefalco passando per San Marco, ma prima di concludere l'itinerario si gira a sinistra e dopo una lunga discesa si giunge a Bevagna, dove tra le altre cose si incrocia la pista ciclabile Assisi-Spoleto. Una visita d'obbligo al bellissimo centro della città permetterà di raccogliere le ultime energie prima di affrontare l'ultima asperità dell'itinerario, quella che da Tone di Montefalco riporta al centro di Montefalco.



Difficoltà:

Medio - difficile

Principali salite:

Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria, Marcellano, Gualdo Cattaneo, Montefalco

Borghi e luoghi da visitare:

Montefalco, Santuario Madonna della Stella, Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria, Abbazia di San Felice, Marcellano, Gualdo Cattaneo, Bevagna

LA STRADA  
DEL SAGRANTINO



La Strada del Sagrantino lies right in the heart of Umbria, winding through the hills of Montefalco, past a number of historic villages and places of interest in the imaginary triangle formed by Foligno, Todi and Spoleto.

The main attraction of this route is obviously Montefalco, which thanks to its panoramic position is known as the 'balcony of Umbria', a name that you will find easy to understand if you take a look at the view from the historic centre. There are no long ascents or steep gradients on this route, although there is a steady sequence of rolling hills, typical of this part of Umbria. A good level of physical fitness is therefore a must.

From Montefalco, the road slopes down towards Fabbri before curving to the right, in front of the beautiful Santuario della Madonna della Stella. At this point you pedal straight on, up the first brief climb on the road that leads to the village of Castel Ritaldi. To the right, the road continues to rise up amid expanses of vineyards towards Turrita, before returning to the outskirts of Montefalco and branching off to the left in the direction of Casale, which marks the start of the ascent towards Giano dell'Umbria, one of the most beautiful but also most difficult stretches on the entire route.

There is almost no traffic here, so cyclists can enjoy the panorama. Giano is well-placed if you want to admire the views of Monte Martano on one side, and the Umbra Valley on the other. From Giano, there is a twisting descent along a picturesque little road that leads towards the beautiful abbey of San Felice, and then to the ancient village of Castagnola before you come to the valley bottom near Bastardo, from where the road climbs up again towards Marcellano.

A rapid descent leads towards Ponte di Ferro, where the road climbs in wide curves for another 4 km to Gualdo Cattaneo, another exquisitely beautiful village that is definitely worth a visit. From Gualdo Cattaneo you set off again towards Montefalco, via San Marco, but before the itinerary comes to an end it branches off to the left, where a long, rapid descent takes you to Bevagna, where among other things you will find the junction with the Assisi-Spoleto cycle path. The beautiful historic centre of Bevagna is another must-see, and here you can gather energy before embarking on the last steep slope on this route, from Torre di Montefalco to the centre of Montefalco itself.

## LA STRADA DEL SAGRANTINO







# SA- GRAN- TINO



#### Sagrantino di Montefalco D.O.C.G.

Il Montefalco Sagrantino D.o.c.g. o Sagrantino di Montefalco D.o.c.g. prende il nome dall'omonimo vitigno da cui viene prodotto. Coltivato da secoli sulle pendici delle colline umbre, il Sagrantino viene considerato autoctono, nonostante siano varie le ipotesi riguardanti la sua origine.

La zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria siti in provincia di Perugia. La resa massima di uva non deve essere superiore ad 80 quintali per ettaro di vigneto in coltura specializzata. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'ambito territoriale dei comuni compresi nella zona di produzione.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 65% per il "Montefalco" Sagrantino "secco" e al 45% riferito allo stato fresco dell'uva per la tipologia "passito" la cui uva subisce un appassimento non inferiore ai 2 mesi. I vini "Montefalco" Sagrantino "secco" e "passito" non possono essere immessi al consumo se non dopo aver subito un periodo di invecchiamento di almeno trenta mesi, di cui almeno dodici in botti di legno il "secco", mentre per il "passito" non è previsto invecchiamento obbligatorio nel legno.

Il Sagrantino passito si accompagna a preparazioni dolci a pasta non lievitata, abbastanza consistenti, in particolare pasticceria da forno, crostate con marmellate di more o di altri frutti rossi. Va bevuto come vino da meditazione o accompagnato a formaggi pecorini molto piccanti quando è invecchiato.

Il Sagrantino secco invece va abbinato a grandi arrosti, cacciagione, selvaggina da pelo e formaggi a pasta dura.

#### Montefalco D.O.C.

Nasce dalle uve Sangiovese 60-70% e Sagrantino 10-15% con l'aggiunta di altri vitigni a bacca rossa non aromatici per un massimo del 30%. La zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria siti in provincia di Perugia. È necessario un invecchiamento di 18 mesi che per il Rosso Riserva diventa di 30 mesi.

Si produce anche un Montefalco Bianco da uve Grechetto per almeno il 50%, Trebbiano toscano per il 20-35% e possono eventualmente concorrere nella misura massima del 15% le uve di altri vitigni. Le operazioni di vinificazione e invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'ambito territoriale dei comuni compresi nella zona di produzione. Il Montefalco Rosso accompagna preparazioni di carni sia suine che ovine in umido, carni rosse grigliate e brasate, selvaggina, pecorini stagionati piccanti.

LA STRADA  
DEL SAGRANTINO

I VINI





#### Sagra Santino di Montefalco DOCG

Montefalco Sagra Santino DOCG, or Sagra Santino di Montefalco DOCG, takes its name from the vine of the same name from which it is grown. The Sagra Santino grape, cultivated for centuries on the slopes of the Umbrian hills, is considered a native variety although there are various theories about its origins.

The production zone covers the whole of Montefalco, Bevagna, Guadocattaneo, Castel Ritaldi and Giano dell'Umbria in the province of Perugia. The grape yield cannot exceed 80 quintals per hectare, and the grapes must be grown in specialised vineyards. The mandatory fermentation and maturation processes must also be carried out within the official production area.

The maximum must-to-fruit ratio cannot exceed 65% for the dry "Montefalco" Sagra Santino, and 45% (referring to the grapes in their fresh state) for the "passito" variety, for which the grapes undergo a

partial-drying process of at least 2 months. Both varieties of "Montefalco" Sagra Santino must be allowed to age for at least 30 months before being sold. The "dry" wine must spend twelve months of that time in wooden casks, while the "passito" requires no mandatory ageing in wood.

The Sagra Santino "passito" wine can be served as an accompaniment to rich, filling pies and pastries made from unleavened dough, especially baked desserts and jam tarts made with blackberries or other fruits. It should be drunk as a sipping wine, or paired with strongly-flavoured Pecorino cheeses when mature.

The dry Sagra Santino on the other hand should be paired with roasts, game, furred game and hard-bodied cheeses.

#### Montefalco DOC

This wine is made from Sangiovese grapes (50-70%) and 10-15% Sagra Santino, with the addition of up to 30% of other non-aromatic red-grape cultivars. The production zone covers the entire district of Montefalco, Bevagna, Guadocattaneo, Castel Ritaldi and Giano dell'Umbria in the province of Perugia. The required ageing is 18 months, a period which extends to 30 months for the Rosso Riserva.

There is also a Montefalco Bianco, made from at least 50% Grechetto and 20-35% Trebbiano Toscano grapes, with the possible addition of no more than 15% from other vine types. The mandatory fermentation and maturation processes must take place in the official zone of production. The Montefalco Rosso can be paired with pork or mutton stews, grilled or braised red meats, game and full-flavoured mature Pecorino cheese.









**La Strada del Vino Colli del Trasimeno** copre un ampio territorio nella zona ovest della regione, sviluppandosi attorno al lago Trasimeno e giungendo fino alla valle del Tevere e a Perugia.

Il percorso della strada parte idealmente da Città della Pieve e può raggiungere Passignano, dall'altra parte del lago, girando da entrambi i lati del Trasimeno. Passando per la parte Nord si deve affrontare la zona collinare di Villastrada, Gioiella e Pozzuolo, prima di arrivare a Tuoro e poi a Passignano: ondulazioni molto suggestive che, con un passo adeguato, possono essere superate anche dai meno allenati. Per chi pedala con bici ibrida, da Castiglione del Lago a Passignano è possibile usufruire del suggestivo percorso ciclabile del Trasimeno, un itinerario sterrato in sede propria che lambisce la riva del lago e permette di immergersi a pieno nell'atmosfera di questi luoghi. Se si decide di pedalare nella parte Sud, si dovranno superare le salite di Paciano e Panicale, nonché quelle di Corciano e Magione: asperità di circa 3 chilometri ciascuna, senza pendenze proibitive, ma che richiedono un buon grado di preparazione.

Arrivati a Passignano c'è da affrontare la salita più impegnativa di tutta la Strada, quella che conduce fino a Castel Rigone e poi agli 800 metri di Colle Campana, da dove si può godere di una vista magnifica sul Trasimeno da un lato e sull'Appennino Umbro-Marchigiano dall'altro. La salita è lunga ma non durissima, anche se nella parte centrale presenta un paio di chilometri con rampe superiori al 10%.

Da qui si scende verso Poggio e poi nella Valle del Niccone, da dove inizia un tratto pianeggiante che conduce a Umbertide e poi ai piedi di Perugia, seguendo il corso del Tevere. Per rendere meno impegnativo l'itinerario in corrispondenza di Trecine, a circa metà della salita che conduce a Castel Rigone, si può piegare a sinistra scendendo verso Pian di Marte. Al termine della discesa, superato un piccolo strappetto, si svolta a destra su una strada stretta e quasi completamente priva di traffico, che conduce ai piedi della discesa di Poggio e si ricongiunge all'itinerario principale.

La Strada prevede la possibilità di raggiungere la valle del Tevere anche passando da Corciano attraverso San Giovanni del Pantano, ma vi sconsigliamo questo tratto in virtù dell'elevato traffico e della pericolosità del percorso. Ai piedi di Perugia le vie per raggiungere il centro storico sono molteplici. Vi suggeriamo quella che passa da Pretola e poi sale verso il quartiere di Monteluca, in quanto non troppo impegnativa e con un traffico limitato, almeno fino alle porte del centro storico della città.



Difficoltà:

Medio-difficile

Principali salite:

Città della Pieve, Castel Rigone, Perugia

Borghi e luoghi da visitare:

Città della Pieve, Castiglione del Lago, Paciano, Panicale, Poggio, Tuoro Sul Trasimeno, Passignano sul Trasimeno, Perugia, Umbertide, Magione, Corciano

LA STRADA DEL VINO  
COLLI DEL TRASIMENO







La Strada del Vino Colli del Trasimeno unwinds through a large part of the west of Umbria, from the area around the Lake of Trasimeno down to the Tiber valley and Perugia.

The best starting point for this itinerary is Città della Pieve, and from here you can reach Passignano on the other side, from either side of the Trasimeno. On the north side is the hilly area around Villastrada, Gioiella and Pozzuolo, leading to Tuoro and Passignano: this gently-undulating road is very scenic, and at the right pace can even be pedalled by the less-expert cyclist. Those with hybrid bikes can use the section between Castiglione del Lago and Passignano, along the scenic Trasimeno cycle path, a dedicated dirt track that runs alongside the lake shore and gives you a feel for the mood of this area. If you decide to cycle along the southern side, you need to be prepared for the ascents at Paciano, Panicale, Corciano and Magione. Each slope is a climb of about 3 km: there are no prohibitive gradients although a good level of physical fitness is required.

At Passignano you will encounter the most demanding climb on the entire route: the hill leading up to Castel Rigone, which is followed by an 800-metre stretch to Colle Campana, where you can enjoy a magnificent view over the Trasimeno on one side, and over the Appennines between Umbria and The Marches on the other. Although long, the climb is not particularly arduous, but there are a couple of kilometres with gradients of over 10% in the middle.

From this point you descend towards Poggio and then the Valle del Niccone, the beginning of a flat stretch leading to Umbertide and the foothills of Perugia, following the course of the Tiber. At Trecine, about halfway along the climb up to Castel Rigone, you can take the easier route by turning left, down towards Pian di Marte. At the end of the descent, after a short but steep little section of road you will come to a narrow lane with almost no traffic, which leads to the foot of the Poggio descent before rejoining the main route.

This road also offers the possibility of reaching the Tiber valley via Corciano and San Giovanni del Pantano, but we do not recommend this option as the heavy traffic makes it more dangerous. Below Perugia, there are many roads leading to the historic centre. We suggest taking the one from Pretola towards the district of Montelupe, as it is reasonably easy and the traffic is limited, at least as far as the gateway to the city itself.

## LA STRADA DEL VINO COLLI DEL TRASIMENO





### Colli del Trasimeno D.O.C.

Le tipologie di vino prodotte nell'area Colli del Trasimeno sono variegata e numerose: quattro vini bianchi (Bianco Scelto, Frizzante e Vin Santo), cinque rossi (Rosso, Rosso Scelto, Rosso Riserva, Frizzante e Novello), uno Spumante Classico, e poi svariati monovitigno (Grechetto, Merlot, Cabernet Sauvignon, Gamay, Merlot Riserva, Cabernet Sauvignon Riserva e Gamay Riserva).

I comuni interessati sono Castiglione del Lago, Città della Pieve, Corchiano, Magione, Panicciolo, Panicale, Passignano sul Trasimeno, Perugia, Piegara e Tuoro sul Trasimeno.

Il Colli del Trasimeno Rosso D.O.C., uno dei più conosciuti vini della denominazione, è ideale per preparazioni piuttosto strutturate: antipasti di salumi tradizionali, pasta asciutta con ragù di carne, porchetta di maiale, animali da cortile cotti alla cacciatora, formaggi di media stagionatura. Va servito a 16-18°C, in un calice per vini strutturati e consumato entro due-tre anni dalla vendemmia.

Il Bianco Secco può invece essere abbinato ad antipasti magri, zuppe di pesce con sughi leggeri, pesce di lago arrostito o alla griglia, filetti di pesce al burro e salsa e viene servito in un calice svasato a 10-12°C. In versione Spumante va servito in flûte a 8°C.

### Colli Altotiberini D.O.C.

Il Colli Altotiberini D.O.C. prende il nome dalla zona collinare attraversata dal Tevere, nei comuni di Città, Città di Castello, Gubbio, Monte Santa Maria Tiberina, Perugia, San Giustino ed Umbertide.

Il Bianco si accompagna ai piatti di pesce delicati, primi piatti al sugo di pesce d'acqua dolce, frittate di pesce di lago e viene servito a 10-12°C in un calice svasato.

Il Rosso si accompagna a salumi freschi, primi piatti con sughi di pomodoro, carni bianche grigliate o arrostiti, pollame, formaggi vaccini freschi e va servito in un calice allungato a 16-18°C.

Il Rosato si associa ad antipasti saporiti, risotti alle erbe, zuppe piccanti di pesci di lago, anguilla alla brace, frittate contadine e si degusta in calice ampio aperto a 12-14°C.

### Colli Perugini D.O.C.

Anche per la zona Colli Perugini esistono testimonianze dell'attività vitivinicola di Etruschi e Romani. E però soltanto dagli inizi del '900 che i vini hanno acquistato fama sul mercato nazionale.

Questa zona, che si estende a Sud di Perugia sulla destra dell' fiume Tevere, ha un clima e un'esposizione particolarmente favorevole alla viticoltura.

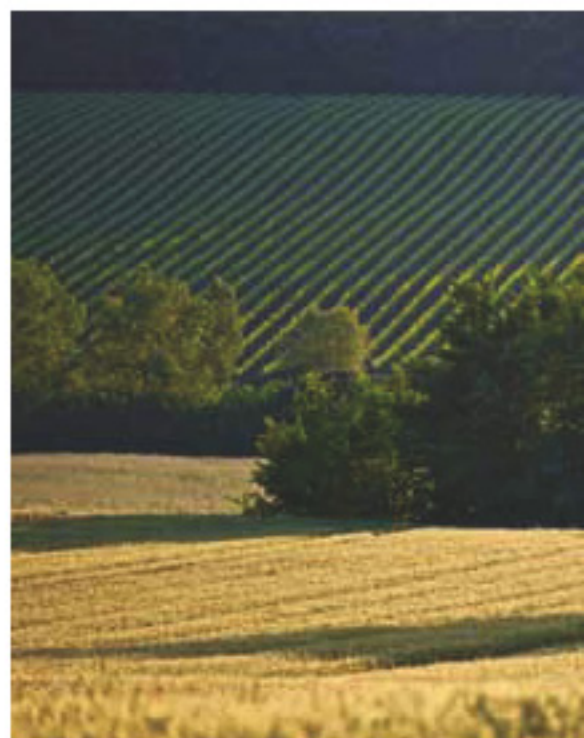
Il Bianco si accompagna a preparazioni poco strutturate: antipasti di pesce, primi piatti al sugo bianco di pesce, pesci di lago fritti e arrostiti. Viene servito a 12-14°C, in un calice svasato e va consumato entro due anni dalla vendemmia.

Il Rosato può essere abbinato a salumi freschi, minestre asciutte con sughi leggeri, zuppe contadine, pesci di lago in umido con sughi robusti, formaggi vaccini semiduri; va servito in calice ampio e aperto a 12-14°C.

Il Rosso, infine, si associa bene a primi piatti di pasta al forno, arrostiti di carni bianche essiccate, manzo brasato, selvaggina minuta al tegame o allo spiedo e si consiglia la degustazione in calice ampio e aperto a 16-18°C.



I VINI





#### Colli del Trasimeno DOC

Many different types of wine are produced in the Colli del Trasimeno area. Four whites, including Bianco Scelto, Rizzante and Vin Santo, five reds (Rosso, Rosso Scelto, Rosso Riserva, Rizzante and Novello), one Spumante Classico, and a selection of single-varietals (Grechetto, Merlot, Cabernet Sauvignon, Gamay, Merlot Riserva, Cabernet Sauvignon Riserva and Gamay Riserva).

The towns in this area are Castiglione del Lago, Città della Pieve, Corchiano, Magione, Passignano, Panicale, Passignano sul Trasimeno, Perugia, Piegara and Tuoro sul Trasimeno.

Colli del Trasimeno Rosso DOC, one of the best-known wines in this appellation, is ideal for robust dishes such as traditional Italian cured meats served as an antipasto, pasta with meat sauce, porchetta, chicken cacciatore and medium-aged cheeses. It should be served at 16–18°C, in a glass suitable for firmly-structured wines, and consumed within two to three years after the harvest.

The Dry White can be paired with vegetarian antipasti, delicately-flavoured fish soups, roast or grilled lake-caught fish, and fillets of fish served with sage and butter. It should be served at 10–12°C, in a long-stemmed flared rim glass. The sparkling wine should be served in champagne flutes at 8°C.

#### Colli Altotiberini DOC

This wine takes its name from the hilly area crossed by the Tiber in the municipalities of Chiera, Città di Castello, Gubbio, Monte Santa Maria Tiberina, Perugia, San Giustino and Umbertide.

The white wine is an ideal pairing for delicate fish dishes, pasta served with freshwater fish sauces, or fried lake-caught fish. It should be served in a long-stemmed flared-rim glass at 10–12°C.

The red variety goes well with uncured hams, spaghetti and pasta with tomato sauce, grilled or roast white meats and fresh cows' milk cheeses. It should be served in an elongated glass at 16–18°C.

Pair the rosé with rich antipasti, herb risottos, spicy fish soups, grilled eels or country-style omelettes. It should be served in wide-rimmed glasses and opened at 12–14°C.

#### Colli Perugini DOC

Records of wine-growing activity dating from Etruscan and Roman times have also been found for this zone, although the local wine only acquired national acclaim at the start of the 20th century.

The climate and exposure of this zone, which lies on the right of the Tiber to the south of Perugia, make it particularly well-suited to wine-growing.

The white variety pairs well with delicately-flavoured dishes such as fish-based antipasti, pasta with fish sauce, and fried or baked lake fish.

The rosé can be paired with uncured hams, chunky, delicately-flavoured soups and farmhouse style broth, well-flavoured fish stews or semi-hard cows' milk cheeses.

Last but not least, the red wine goes well with oven-baked pasta, roast red or white meat, braised beef and small game cooked in the pot or served on a spit. Serve in a broad-rimmed long-stemmed glass and open at 16–18°C.

## LA STRADA VINICOLA ED COLTIVO DEL TRASIMENO





## CONTATTI E INFORMAZIONI

### **Associazione “Strada dei Vini del Cantico”**

#### **Sede Legale:**

Corso Vittorio Emanuele II, 25 - 06089 Torgiano (PG) Italy

#### **Sede Operativa:**

Piazza della Repubblica, 9 - 06089 Torgiano (PG) Italy

Tel. +39 075 9886037 - Fax. +39 075 6211682

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

[info@stradadeivinidelcantico.it](mailto:info@stradadeivinidelcantico.it)

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

### **Associazione Strada dei vini Etrusco Romana in provincia di Terni**

#### **Sede legale:**

Via Ripa Serancia I, nr.16

05018 – ORVIETO (TR) Italy

#### **Segreteria:**

c/o Servizio Turistico dell'Orvietano – P.zza Duomo, 24

05018 – ORVIETO (TR) Italy

Tel. +39 0763 306508 +39 0763 341911 – Fax. +39 0763 344433

[www.stradadeivinietruscoromana.com](http://www.stradadeivinietruscoromana.com)

[info@stradadeivinietruscoromana.com](mailto:info@stradadeivinietruscoromana.com)

### **Associazione La Strada del Sagrantino**

P.zza del Comune, 17

06036 Montefalco (PG) Italy

Tel. e Fax +39 0742 378490

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

[info@stradadelsagrantino.it](mailto:info@stradadelsagrantino.it)

### **Associazione “Strada del Vino Colli del Trasimeno”**

c/o Comunità Montana Associazione dei Comuni “ Trasimeno - Medio Tevere”

Viale Dante Alighieri, 2

06063 Magione (PG) Italy

Tel. +39 075 8474122-132

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

[info@stradadelvinotrasimeno.it](mailto:info@stradadelvinotrasimeno.it)

### **Movimento Turismo del Vino**

Viale Giorgio Lungarotti, 2

06089 - Torgiano (PG) Italy

Tel. e Fax. +39 075 9889529

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

[info@movimentoturismovino.it](mailto:info@movimentoturismovino.it)

### **Consorzio UMBRIA & BIKE**

Tel. +39 075 506711

Fax. +39 075 5067177

[info@umbriabike.eu](mailto:info@umbriabike.eu)



**Coordinamento editoriale:**  
Ambito di Coordinamento  
Agricoltura, Cultura e Turismo  
Servizio Promozione dei prodotti  
agroalimentari e politiche di  
sviluppo locale

**A cura di:**  
Nicola Checcarelli

**Foto di:**  
Nicola Checcarelli  
Strade dei Vini  
Regione Umbria

**Design & Art direction:**  
Salt & Pepper - Perugia

**Stampa:**  
Dimensione Grafica - Spello (PG)