



## La Tenuta Corte di Tregoniano

La “Corte di Tregoniano” si estende nel nord del Lazio sul territorio di Civitella d’Agliano.

La Tenuta, che appartiene dal 1933 alla famiglia Mottura, è oggi gestita da Isabella Mottura.

La superficie di 110 ettari è caratterizzata da zone boschive, da pianure e da dolci colline su cui si sviluppano i vigneti composti da uve rosse e bianche.

I vigneti in produzione sono il risultato di attente ricerche e selezioni di qualità, adatte a esprimere, in modo innovativo, la potenzialità del territorio che fin dal 1292 viene considerato tra i più caratterizzanti per la produzione di uve da vino.

Le tecniche colturali usate nella Tenuta seguono le normative ambientali della UE e la proprietà è particolarmente attenta alla conservazione e al miglioramento del territorio.

## Una nuova generazione di vini

Isabella Mottura, seguendo una tradizione familiare, ha iniziato questa attività nel 2000 ponendosi come obiettivo la realizzazione di vini forti nella tradizione, freschi nell’innovazione, gentili nel rapporto. La scelta di rose dai nomi accattivanti come *Amadis* e *Akemi* può ben rappresentare l’inizio di questa nuova generazione di vini.

La selezione delle uve durante la vendemmia, l’uso di avanzati processi tecnologici in cantina, il supporto di consulenze enologiche di altissimo livello, la costante partecipazione diretta a tutte le fasi della produzione, sono gli elementi di base per la creazione di vini adatti a generare interesse nel consumatore.

La vinificazione si realizza in un ambiente termo-controllato, con l’utilizzo di recipienti in grado di realizzare qualità senza l’uso di agenti chimici.

L’invecchiamento avviene in barrique che riposano in una botteia realizzata all’interno di una tradizionale costruzione colonica.

## I vini

### *Amadis*

*Innovare nella tradizione.* Espressione del desiderio di innovare nella tradizione, questo vino nasce da selezioni di uve prodotte e scelte nella Tenuta Corte di Tregoniano. Il sapiente dosaggio di Montepulciano e Sangiovese, realizzato da Isabella Mottura, da origine a un vino gradevole al palato e impetuoso nel colore.

### *Akemi*

*Profumi, colori, luci, sensazioni.* Questi sono gli elementi che circondano le vigne della Tenuta Corte di Tregoniano. Isabella Mottura con un tocco di femminilità racchiude questa magia in *Akemi* offrendo un momento di felice spensieratezza con un Merlot nato dalla selezione di uve prodotte e scelte nelle vigne della Tenuta e da una trasformazione e maturazione avvenuta nella propria cantina.

## Scheda tecnica

Vino	Tipologia	Bottiglie prodotte	Colore	Profumo	Sapore	Abbinamenti gastronomici
<i>Amadis</i>	Rosso Igt	4.000	rosso rubino con riflessi violacei	note di vaniglia e piccoli frutti rossi, complessità di spezie dolci	rotondo, morbido e elegante soprattutto nei sapori	carni di grande cucina
<i>Akemi</i>	Rosso Igt	6.000	rosso rubino intenso e profondo	a larghissimo spettro aromatico	di una fresca e saporita acidità e di piena godibilità	carne e formaggi di media stagionatura

**Enologo:** Riccardo Cotarella

**Ettari vitati:** 18

**Anno di fondazione:** 1933

**Proprietà:** Giorgio Mottura

**Visite alla Tenuta:** su prenotazione, rivolgersi a Isabella Mottura

**Recapito:** Località Rio Chiaro 1 · 01020 Civitella d’Agliano (Viterbo) · Italia · (+39) 335.7077931 · [isabellamottura@libero.it](mailto:isabellamottura@libero.it)

**Come arrivarci:** dall’autostrada A1 uscire a Orvieto o Attigliano, proseguire verso Civitella d’Agliano

**Riconoscimenti:** nella *Selezione dei vini del Lazio 2005*, *Amadis* ha ricevuto il premio speciale “Calix Aureus”; *Akemi*, nella categoria Vini rossi tranquilli IGT delle ultime due vendemmie, ha ricevuto il “Diploma di merito”.