



POMARIO

Comita Spallottti Jusvelli

Pomario è entrato a far parte delle nostre vite in una giornata densa di nebbie autunnali nell'ottobre del 2004. Coltivavamo allora una vaga idea di "Buen Retiro" in Umbria senza alcuna indicazione precisa di luogo e di tipologia. Avevamo visitato diverse belle proprietà situate tra Orvieto e Todi, trovandole però lontane dalla nostra concezione di casale umbro. Così domandammo all'agente immobiliare che ci accompagnava nella nostra ricerca, se conosceva qualche rudere da ristrutturare. Dopo una breve riflessione ci disse che c'era una proprietà in vendita dalle parti di Monteleone di Orvieto: un rudere con 50 ettari intorno di cui 40 di bosco. Usciti dall'Autostrada a Fabriano, ci inerpicammo sulla salita che porta a Monteleone e da lì, in meno di 5 minuti, giungemmo ad una strada bianca. Attraversato un bosco, ci apparve una vecchia vigna, degli ulivi ed infine la casa avvolta dalla nebbia. Il paesaggio attorno era invisibile, ma un silenzio quasi irrealista testimoniava un isolamento in sintonia con la voglia di serenità che andavamo cercando. Decidemmo così di tornarci con il bel tempo per vedere cosa circondava Pomario e, in una limpida giornata di sole che illuminava un meraviglioso paesaggio, iniziò il nostro "ritorno" a casa.

Già durante i lavori di restauro del casale cominciammo ad occuparci degli ulivi e della vigna e ancora ricordo l'intensa emozione del primo olio che ritirammo al frantoio. Gli ulivi, abbandonati da diversi anni, vennero, con intense potature, riportati alla vita produttiva. Successivamente, per volontà di mia moglie e con la preziosa collaborazione di Federica De Santis, agronoma, e Mery Ferrara, enologa, fu presa la decisione di "ristrutturare" la vecchia vigna con le sue antiche varietà di Sangiovese, Trebbiano e Malvasia. Clonammo le viti migliori al fine di creare le barbatelle con le quali far fronte alle inevitabili e numerose fallanze del vecchio vigneto e contemporaneamente, con le stesse varietà, venne piantata una vigna nuova di poco meno di due ettari. Nel 2010, infine, è stato recuperato un altro seminativo di circa 8.000 metri quadri dove è nato un piccolo vigneto a terrazzamenti, con varietà Riesling e Sauvignon Blanc, per la produzione di un Muffato.

Pomario became part of our lives on a foggy October day of 2004. At that time we were looking for a place that could be our future hideaway in Umbria but without any clear idea of what we were looking for. After visiting several properties between Orvieto and Todi, we asked our real estate agent if we could see some old houses to refurbish. After some research he brought us to see a property for sale near Monteleone di Orvieto: a ruin with 50 hectares of land of which 40 of woods.

After exiting the Highway at Fabriano, we arrived onto a steep road that led to Monteleone and from there, in less than five minutes, we came to a dirt road. After driving for a few hundred meters through the woods we found ourselves in the midst of an old Vineyard and olive trees. We could barely see the house wrapped in fog and everything around was invisible. The unreal and peaceful silence confirmed we were in the right place. We decided to go visit it again when the weather was nicer to check what surrounded Pomario. The sunny and breathtaking landscape convinced us that the journey back home had begun.

During the renovation of the house we also started taking care of the olive trees and the Vineyard. I still remember the intense excitement of the first olive oil collected from the oil mill. The old olive trees were brought back to life with massive pruning. Then, thanks to my wife and with the assistance of the agronomist Federica De Santis and the winemaker Mery Ferrara, we decided to reorganize the old Vineyard with the ancient varieties of Sangiovese, Trebbiano and Malvasia. We cloned the best vines to create the rooted cuttings with which to fill the gaps of the old Vineyard. At the same time, using the same varieties, we planted two hectares of new Vineyard. In 2010, finally, we ended the restyling with a small terraced Vineyard of 8000 sqm planting Riesling and Sauvignon Blanc grapes with the idea of producing Muffato, a sweet wine.

Giangiaco Spalletti Trivelli



La famiglia Spalletti Trivelli ha una lunga tradizione legata al vino. Venceslao Spalletti Trivelli, senatore del Regno, con la moglie Gabriella Rasponi, nipote di Carolina Bonaparte, fine ottocento in Toscana Cesare, negli novecento, produzione di un rinomato. poi venduta anni settanta. Giangiaco- mo, nipote di Cesare, con la moglie Susanna d'Inzeo, figlia del campione di equitazione Raimondo, oltre a condurre l'azienda di Pomario, gestiscono, insieme ai figli Andrea e Raimonda, Villa Spalletti Trivelli, lussuosa residenza d'epoca situata di fronte al Quirinale a Roma.



The Spalletti Trivelli family has a strong connection with the world of wine-making. Venceslao Spalletti Trivelli, Senator of the kingdom, and his wife, Gabriella Rasponi, niece of Gioacchino Murat and Carolina Bonaparte (Napoleon's sister), purchased at the end of the nineteenth century an estate in Tuscany where their son Cesare, at the beginning of the 1920's, started the production of a very renowned Chianti. The winery was sold at the beginning of the 1970's. Giangiaco- mo, grandson of Cesare, with his wife Susanna d'Inzeo, daughter of the horseback riding champion Raimondo d'Inzeo, are now running, with their sons Andrea and Raimonda, both the Pomario farm and Villa Spalletti Trivelli, the family's historic residence, a luxury boutique hotel situated in front of the Quirinale palace.



foto Pamela Bralio

Susanna e Giangiaco con i figli Raimonda e Andrea



Pomario è un piccolo poggio molto luminoso ed isolato dal resto del territorio da un fitto bosco che lo circonda. Si trova in Umbria al confine con la Toscana tra Città della Pieve e Orvieto a 500 m di altezza.

Il terreno ricco in scheletro, ma con struttura sciolta limo-argillosa, la continua illuminazione e la presenza di fonti d'acqua, sono gli elementi fondamentali che hanno fatto di Pomario un luogo di elezione di insediamenti agricoli sin dall'antichità.

Recentemente i conti Spalletti Trivelli, avendo intuito le potenzialità di questo "agro ecosistema" incontaminato e di eccezionale rarità, hanno deciso di acquistare Pomario e di gestirlo secondo i dettami dell'agricoltura biologico-biodinamica mantenendo inalterati gli equilibri naturali.

L'Oliveto ed il Vigneto, se pur abbandonati da qualche anno, erano ancora in ottimo stato ed in perfetto equilibrio con l'ambiente. Sono stati così recuperati e restaurati insieme al rudere dell'antico casale.

Pomario is a small hill very bright and isolated from the environment by thick woods that surround the property, on the border between Tuscany and Umbria, 500m above sea level.

The composition of the soil, stony with loose silt and clay structure, the strong lighting, and the presence of water sources, are the key elements that have made Pomario a perfect place for an agricultural settlement.

Recently, Giangiaco and Susanna Spalletti Trivelli, having understood the potential of this "agroecosystem," pristine and exceptionally rare, have decided to buy Pomario and manage it according to the terms of organic-biodynamic agriculture. The Olive Grove and Vineyard, though uncultivated for several years, were still in excellent condition and in perfect harmony with the land. They were recovered and restored along with the ruins of the old farmhouse.







L'agronoma Federica De Santis e l'enologa Mery Ferrara



Originariamente era presente solo un ettaro di vigneto situato nel poggio più alto della proprietà e costituito da vecchie viti di Sangiovese, Trebbiano e Malvasia. Il potenziale di biodiversità presente era troppo importante e per questo motivo Giangiacomo e Susanna Spalletti Trivelli si sono impegnati a recuperare tutte le piante tramite importanti interventi di potatura ed un sapiente restauro del vecchio vigneto.

Oggi sono in produzione 3 ettari di vigneto costituiti da Sangiovese, Trebbiano e Malvasia "locali" con l'aggiunta di 3000 metri quadri circa di un clone bordolese di Merlot. Nel 2010 sono stati inoltre recuperati 8000 metri di terrazzamenti impiantati con Sauvignon e Riesling per la produzione di vino muffato. Altri 4 ettari di vigna sono stati realizzati nel Gennaio 2016.



Originally there was only one hectare of vineyard located in the highest part of the property with old varieties of Sangiovese, Trebbiano and Malvasia. The biodiversity present in the old vineyard was very important and, in the first years of operations, Susanna and Giangiacomo Spalletti Trivelli have pledged to recover all the plants by vigorous pruning and careful restoration. Today, three hectares of vineyard are cultivated with Sangiovese, Trebbiano and Malvasia with the addition of 3000 square meters of a clone of Bordeaux Merlot.

In 2010, another 8000 square meters were prepared using the terracing method. Sauvignon and Riesling were planted for the production of a dessert wine called "Muffato". In January 2016 4 more hectares of vineyard have been planted.



Il rispetto del territorio e l'attenzione agli equilibri ambientali sono state le linee che hanno guidato la costruzione della nuova cantina di Pomario. La cantina, nata dalla ristrutturazione della vecchia rimessa degli attrezzi, è stata concepita con modernità, conservando lo stile del casale e riutilizzando, dove possibile, i materiali originali. I diversi ambienti di lavorazione sono provvisti di aggiornati sistemi ecocompatibili per il controllo dei parametri essenziali alla produzione di vini d'eccellenza. La sala lavorazione contiene vasche in acciaio termo controllate tramite un impianto geotermico a zero emissioni di CO2; l'impianto elettrico è coadiuvato da pannelli fotovoltaici posizionati sopra il parcheggio della cantina per ridurre l'impatto ambientale. La "Barricaia" è stata costruita a ridosso del terreno per mantenere temperature e umidità costanti in tutte le stagioni. I legni, Barriques, Tonneaux e Botti, provengono da piccole aziende artigiane e sono stati studiati e costruiti per soddisfare le esigenze di affinamento e invecchiamento dei vini. Lo spazio dedicato all'imbottigliamento è equipaggiato con un'imbottigliatrice di ultima generazione ed il magazzino è stato concepito al fine di conservare i vini nelle condizioni ottimali.

Respecting the environment and maintaining ecological balances have been the guidelines that led to the building of the new Pomario winery. Created from the renovation of the former tool shed, this winery keeps the farmhouse style, and, where possible, the original materials have been reused. The processing systems are equipped with modern environmentally friendly systems for the control of essential parameters for the production of high quality wines.

The processing room uses temperature-controlled stainless steel tanks powered by a zero emission geothermal system and photovoltaic panels that have been placed on the top of the farm car park in order to avoid covering farmland and to guarantee the lowest possible visual impact.

The aging room has been built close to the ground in order to obtain even temperatures and humidity naturally, in every season. In this room Barriques, Tonneaux and big oak casks are stored; they are produced by small artisan businesses and designed to meet the aging needs of wine. Finally, the bottling room is fitted-out with a state-of-the-art bottling machine and the warehouse is designed to preserve wines in ideal conditions.







La sala degustazione luminosa e accogliente è stata creata per rendere piacevole e valorizzare l'esperienza dell'assaggio dei vini. La terrazza è il luogo ideale per degustare i vini circondati dai boschi oltre i quali è possibile ammirare splendidi scorci panoramici. Tutto intorno il roseto, che vanta una notevole collezione di varietà antiche, fa da splendida cornice.

On the first floor, the bright and cosy tasting room has been designed to enhance the wine tasting experience and to make it even more enjoyable. The terrace is the ideal place where you can taste wine surrounded by woods, admiring the unique landscape. Entirely framed by the rose garden, which boasts a remarkable collection of old varieties.



I terrazzamenti naturali che dall'apice della collina degradano verso il bosco sono l'habitat ideale per gli olivi numerosi e perfettamente integri, nonostante l'età secolare. E' stato quindi sufficiente aggiungere nuove piante per ottenere un oliveto produttivo e sano. Le principali varietà sono le classiche presenti in Umbria con predominio di Frantoio e Moraiolo, (70%) Leccino (25%) e Impollinatori vari.

Le tecniche colturali sono tradizionali in accordo con i dettami dell'agricoltura Biologica. La raccolta è di tipo manuale ed avviene molto precocemente. Le olive vengono frante a freddo entro le prime 3 ore dalla raccolta.

The natural terracing that from the top of the hill leads down to the woods is the ideal habitat for the olive groves that are still numerous and perfectly healthy. It has been sufficient to add just a few new plants to obtain a healthy and productive Olive Grove. The main varieties are those of classic Umbrian Olive oil with a predominance of Frantoio and Moraiolo (70%), Leccino (25%) and various Pollinators.

Cultivation techniques are traditional in accordance with the terms of Organic Agriculture. The collection, very early, is manual and the olives are cold pressed directly at the farm within the first 3 hours from the collection.



Il frantoio si trova in una sala molto luminosa ricavata dal vecchio annesso agricolo.

Le olive vengono lavorate con una moderna macchina a ciclo continuo che permette di estrarre a freddo l'olio da piccole quantità di olive.

Grazie a questa tecnologia la frangitura delle olive può essere frazionata seguendo i diversi appezzamenti presenti in azienda. Solo le partite migliori vanno a comporre il "blend" che da origine all'olio di Pomario, verde smeraldo, fruttato che lascia un retrogusto piccante e un sapore di oliva fresca.



The olive mill is located in a very bright room created from the former tool shed. The Olives are processed by a modern continuous cycle cold-press machine that guarantees high-quality extra virgin olive oil.

Thanks to this modern technology, the olive crushing can be separated according to the different parcels of the farm and extra virgin olive oil is first divided in batches, waiting to be analysed. Only the best batches are then assembled in the blend that defines the Pomario extra virgin olive oil.





POMARIO

Conte Pallante Trivelli



GPS: 42° 56' 37" N 12° 3' 10" E

Uscita Fabro Autostrada A1, seguire indicazione Fabro scalo e Monteleone di Orvieto. Arrivati al paese di Monteleone alla prima Rotonda girare a destra seguendo direzione Perugia-Piegaro. Alla seconda rotonda proseguire per Perugia-Piegaro. Dopo circa 1 km prendere prima strada bianca sulla sinistra e seguire le indicazioni POMARIO.

Highway A1 exit Fabro, then follow direction Fabro Scalo and Monteleone Orvieto. Arriving the village of Monteleone at the first roundabout turn right and follow direction Perugia-Piegaro. At the second roundabout continue following Perugia-Piegaro. After approximately 1 km take the first road on the left and follow POMARIO signs.



SEDE OPERATIVA

Azienda Agricola POMARIO

Loc. Pomario 06066 Piegaro · Perugia · Italy

T. +39 075 8358579 C. +39 347 0680626 +39 335 393769

SEDE LEGALE

Società Agricola POMARIO a.r.l

Via della Consulta, 50 00184 Roma · Italy

T. +39 06 4818418 F. +39 06 47824428

info@pomario.it - www.pomario.it



POMARIO

Comune Spallottino Tivoli