

◆BIGI◆  
IN UMBRIA DAL 1880



**BIGI**  
IN UMBRIA DAL 1880

**Territorio**

**Storia**

**Cantina**



# ◆BIGI◆

IN UMBRIA DAL 1880

## **Territorio**

L'Umbria, "Cuore verde d'Italia", crocevia tra Nord e Sud, tra i mari Adriatico e Tirreno, è una terra dove il vino viene coltivato sin dall'epoca etrusca. Dire Orvieto significa parlare della splendida città murata, sorta su uno zoccolo di tufo per mano degli Etruschi e divenuta romana come *Urbs Vetus* (vecchia città), ma anche del prestigioso vino bianco umbro di cui la Bigi è da anni uno dei più prestigiosi produttori.

## **Storia**

Orvieto è un vino celebrato fin dall'antichità, soprattutto a Roma dove abbondava nelle mense dei prelati e ai banchetti della nobiltà vaticana. Una lunga storia, ricca di gustosi aneddoti, come quello del Pinturicchio, il quale siglando l'accordo per l'affresco della cappella di Santa Maria Maggiore ad Orvieto nel 1496, pretese una fornitura durante i lavori di "vin d'Orvieto quantum libuerit", ossia "vino d'Orvieto a volontà"! La storia moderna dell'Orvieto è invece strettamente legata alla nascita della Casa Vinicola Luigi Bigi nel 1880. Per merito delle intuizioni commerciali di Luigi Bigi, suo fondatore, questo classico vino prese le vie del mondo, acquistando consensi e fama.

## **Cantina**

La prima sede della Casa Vinicola Bigi fu l'ex monastero de "La Trinità" ad Orvieto, un antico convento francescano incamerato dallo Stato italiano nel 1870. Per far fronte all'esigenza di produrre al meglio, nel 1972 la Bigi si trasferì nella moderna cantina in località Ponte Giulio, non lontano dall'antica città di Orvieto. L'attuale sede a Ponte Giulio con la sua capacità di 30.000 hl, con attrezzature di vinificazione all'avanguardia e con un grande parco di botti e barriques per l'affinamento, coniuga perfettamente le moderne esigenze tecniche di produzione con la tradizione secolare. I vigneti di proprietà (196 Ha) sono collocati nella zona "classica", la più antica, della DOC Orvieto, vitati per il 70% a bacca bianca, sono situati sui terreni collinari di altitudine variabile tra 150 - 450 metri, tendenzialmente argillosi.

Ispirata dalla potenzialità del proprio territorio, negli anni la Bigi ha ottenuto risultati davvero invidiabili e non solo con l'Orvieto Classico. Grazie alla capace opera dei propri enologi e grazie all'ampia disponibilità di vigneti, ha diversificato la propria gamma, oltre ai classici bianchi come Orvieto Classico, Grechetto ed Est!Est!!Est!!!, con rossi di grande interesse, prodotti a base di uve Sangiovese dell'Umbria, in purezza o assieme agli altri vitigni.

◆BIGI◆

IN UMBRIA DAL 1880

**Le Selezioni di Prestigio**

**L'Orvieto di Orvieto**

**Le Selezioni Innovative**

**I Vini del Territorio**

**L'Etichetta Storica**

**Le Specialità**



# ◆BIGI◆

IN UMBRIA DAL 1880

## Le Selezioni di Prestigio

### **Vigneto Torricella - Orvieto Classico Secco – DOC**

Vigneto Torricella è un Orvieto di particolare sostanza e peso, sapido, minerale ed allo stesso tempo morbido e cremoso, con note di frutto che sfumano nei toni dolci della pesca. Nato con l'annata 1980 si conferma in ogni vendemmia come uno tra i migliori bianchi dell'Italia Centrale. Le uve, rigorosamente selezionate dall'omonimo vigneto, vengono vinificate con una lenta fermentazione di circa 3 settimane in tini di acciaio, dove il vino nuovo continua ad affinarsi fino alla primavera successiva alla vendemmia.

### **Sartiano - Rosso dell'Umbria – IGT**

Sartiano, che prende il nome dai primi Custodi delle Vigne\* ad Orvieto nel XIII secolo, è un vino rosso di eccellente concentrazione e di grande equilibrio nei profumi, eleganti e complessi, e nei sapori, avvolgenti e persistenti. Le uve Sangiovese e Merlot dell'Umbria sono vinificate separatamente e dopo la fermentazione malolattica, il vino nuovo si affina per circa 10 mesi in barriques di legno francese e successivamente, per un adeguato periodo, in vetro. Sartiano nasce con la vendemmia 2001.

\*Il compito dei Custodi delle Vigne era quello di controllare l'andamento dei lavori e la qualità delle uve della zona più vocata, situata nella splendida campagna alla base della rocca tufacea della città antica di Orvieto, chiamata anche la Tenuta Civitatis.

### **Strozzavolpe - Grechetto dell'Umbria – IGT**

Questo vino, fine, delicatamente fruttato, fresco e beverino, viene prodotto in purezza dall'omonimo vitigno, chiamato nella cultura popolare dell'Italia Centrale anche Strozzavolpe\*. Le uve caratteristiche dell'Umbria vengono vinificate in tini di acciaio, dove il vino nuovo si affina fino alla primavera successiva alla vendemmia. Strozzavolpe nasce con la vendemmia 2006.

\* Il nome Strozzavolpe evoca l'immagine di una natura fiera che, con l'ingegno, l'uomo riesce a domare. Ricorda, infatti, una favola secondo cui una volpe assai arguta riusciva a scampare alle doppie dei cacciatori grazie alla propria abilità nel dissimularsi, salvo finire nelle mani di un principe che le tese un agguato notturno in cui rimase strangolata.

# ◆BIGI◆

IN UMBRIA DAL 1880

## **L'Orvieto di Orvieto**

L'Orvieto è un vino antichissimo già prodotto dagli Etruschi sui rilievi dominati dall'alta rupe di tufo. Prediletto da Papi ed aristocratici, chiamato da G. D. Annunzio "sole d'Italia in bottiglia", è divenuto nei secoli uno dei simboli di Orvieto nel mondo. L'Orvieto di Bigi, oggi nell'inconfondibile bottiglia "Gaudy" studiata appositamente, rappresenta il vino simbolo della cantina, considerata uno tra i produttori più prestigiosi. L'Orvieto di Bigi, prodotto dal 1880, viene proposto in due versioni, secco e amabile, entrambe dalle stesse uve: quali Trebbiano Toscano (localmente chiamato Procanico), Verdello, Grechetto, Malvasia Toscana e Drupeggio. La versione "amabile" è probabilmente la più antica espressione enologica di Orvieto. In antichità, infatti, la conservazione del vino nuovo in ambienti molto freddi, favoriva il mantenimento di un elevato tenore zuccherino.

### **Orvieto Classico Secco - DOC**

Le uve sono vinificate in tini di acciaio, dove il vino nuovo si affina fino all'imbottigliamento. Il vino, di colore giallo paglierino, è dotato di un profumo fine, con fresca fragranza di fiori di biancospino e con ricordi di muschio e di mandorla, il sapore è secco, pieno e morbido.

### **Orvieto Classico Amabile – DOC**

Le stesse uve della versione "secco" sono vinificate in tini di acciaio con la fermentazione arrestata al raggiungimento di un gradevole residuo zuccherino naturale. Il vino, di colore giallo oro chiaro e lucido, si caratterizza per il profumo ben pronunciato di fiori di campo, miele e muschio, con ricordi di mandorla amara e con il sapore amabile, molto morbido, ma fresco e vivo, con garbato fondo di frutta matura.

# ◆BIGI◆

IN UMBRIA DAL 1880

## Le Selezioni Innovative

### **Vipra Rossa – Umbria – IGT**

Il fascino e la seduzione, in equilibrio con la tradizione e l'originalità, trasformano questo vino, il cui nome è ispirato alla nobile famiglia orvietana Monaldeschi della Vipera, in un momento speciale nella vita di tutti i giorni. Le uve Merlot e Sangiovese dell'Umbria in prevalenza, sono vinificate separatamente in acciaio, dopo la fermentazione malolattica una parte si affina da 8 a 12 mesi in barriques di legno francese. Vipra Rossa, dal colore rubino profondo e dal profumo intenso con note fruttate, magnificamente amalgamate con sentori di spezie, ha un sapore morbido e ben equilibrato. Vipra Rossa nasce con la vendemmia 2002.  
[www.viprarossa.it](http://www.viprarossa.it)

### **Vipra Bianca – Umbria – IGT**

Vipra Bianca nasce da uve Grechetto e Chardonnay dell'Umbria, vinificate con una lenta fermentazione di circa 3 settimane in tini di acciaio, rigorosamente a temperatura controllata. Il vino nuovo continua ad affinarsi in acciaio per alcuni mesi fino all'imbottigliamento. Il vino, di colore oro paglierino lucente, con sfumature verdi e di profumo ampio, delicato di mandorla fresca ed acacia con note agrumate, si distingue per il gusto ricco e fresco, morbido ed equilibrato. Vipra Bianca nasce con la vendemmia 2006.

### **Vipra Rosa – Umbria – IGT**

Vipra Rosa è un vino di una fragranza, vivacità e morbidezza uniche. Le uve Merlot e Sangiovese dell'Umbria sono vinificate "in bianco", con una breve macerazione delle bucce nel mosto, a temperatura controllata in tini di acciaio. L'accurata fermentazione dona al vino colore rosa corallo tendente al vermiglio chiaro, profumo fresco e fragrante, sapore morbido ed armonico, dai toni fruttati di ciliegia e floreali di rosa e viola. Vipra Rosa nasce con la vendemmia 2007.

# ◆BIGI◆

IN UMBRIA DAL 1880

## I Vini del Territorio

### **Sangiovese dell'Umbria – IGT**

Il vino di colore rosso rubino intenso viene prodotto in purezza dall'omonimo vitigno, il più coltivato dell'Italia ed in modo particolare del Centro. In Umbria le uve del Sangiovese vengono allevate esclusivamente in zona collinare a Guyot tradizionale. La fermentazione e l'affinamento solo in tini di acciaio e senza nessun passaggio in legno, mantengono invariate le note varietali esaltando una notevole morbidezza dai toni fruttati. La Bigi ha iniziato a vinificare in purezza il Sangiovese dell'Umbria con la vendemmia 1997.

### **Grechetto dell'Umbria – IGT**

Questo vino è prodotto in purezza dall'omonimo vitigno, tipico in Umbria e di norma utilizzato in uvaggio per la produzione dell'Orvieto DOC. La Bigi ha iniziato a vinificarlo in purezza nel 1993 ottenendo risultati particolarmente interessanti. La fermentazione e l'affinamento in tini di acciaio conferiscono al vino colore giallo paglierino, delicato aroma di fiori bianchi (ciliegio, mandorlo) e di susina. Grechetto Bigi è un bianco di notevole struttura, ben saldo, con piacevole fondo a lungo persistente.

### **Est! Est!! Est!!! di Montefiascone – DOC**

Un vino ancora poco presente al di fuori dei confini nazionali, ma di gran lunga il più bevuto ed apprezzato in Italia, forse anche per la storia\* del suo nome, legata ad una leggenda antichissima dell'epoca dell'imperatore Enrico V. Le uve Trebbiano Toscano, Malvasia Toscana e Trebbiano Giallo (localmente chiamato Rossetto), coltivate nella zona DOC di Montefiascone sulle colline presso il lago di Bolsena, vengono vinificate in tini di acciaio, dove il nuovo vino prosegue il suo affinamento fino all'imbottigliamento.

\*Nel 1111 il prelado bavarese Johannes Defuc, diretto a Roma, si faceva precedere da un servo a nome Martino che aveva il compito di indicargli dove si beveva del buon vino, segnando all'ingresso dell'osteria il monosillabo "EST" oppure, nel caso il vino fosse di particolare pregio, "EST EST". A Montefiascone l'esperto servitore trovò un vino così delizioso da scrivere il fatidico "EST" per ben tre volte.

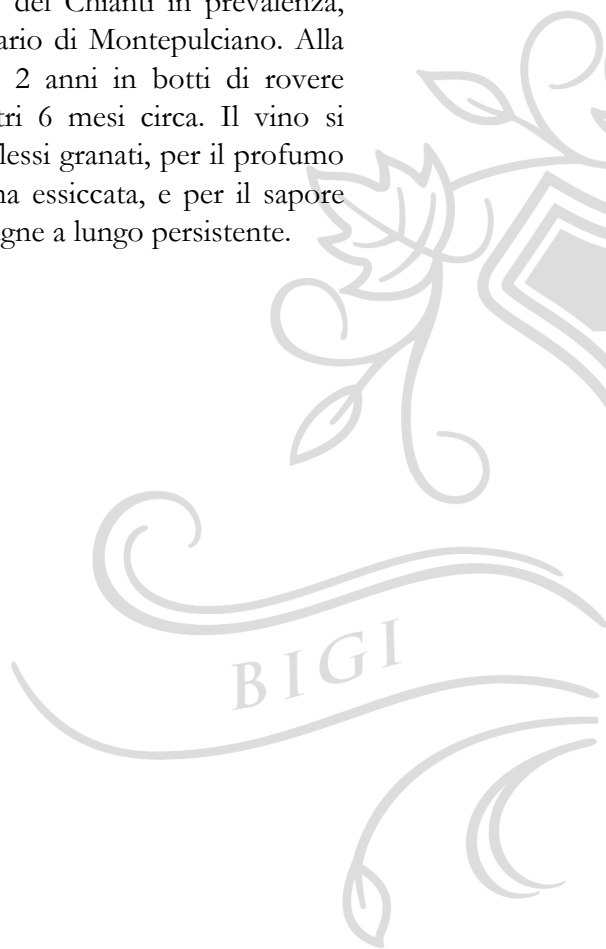
# ◆BIGI◆

IN UMBRIA DAL 1880

## L'Etichetta Storica

### Vino Nobile di Montepulciano – DOCG

Questo vino, detto Nobile perché originariamente destinato alle tavole degli aristocratici, è una delle etichette più longeve della gamma Bigi. Le uve di Sangiovese Grosso e Canaiolo Nero del Chianti in prevalenza, provengono dalla zona collinare del circondario di Montepulciano. Alla lunga macerazione segue la maturazione di 2 anni in botti di rovere francese e l'affinamento in bottiglia per altri 6 mesi circa. Il vino si caratterizza per il colore rubino con vividi riflessi granati, per il profumo intenso e fine, con note dominanti di prugna essicata, e per il sapore secco con elegante fondo di confettura di prugne a lungo persistente.



# ◆BIGI◆

IN UMBRIA DAL 1880

## Le Specialità

### **Olio Extra Vergine di Oliva – Umbria Colli Orvietani – DOP**

Le olive, di varietà Leccino, Frantoio e Moraiolo in prevalenza, sono coltivate sulle colline dai terreni sassosi, nel comune di Orvieto. La raccolta per brucatura a mano è seguita da una tempestiva estrazione a freddo. Quest'olio si distingue per il colore verde smeraldo con riflessi dorati. Il profumo si apre delicato ed armonico con note di frutta matura, il sapore risulta contenuto, caratterizzato da toni gradevolmente amari e delicatamente piccanti.



◆BIGI◆  
IN UMBRIA DAL 1880

**Contatti**

**Sedi Estere**



# ◆BIGI◆

IN UMBRIA DAL 1880

## Contatti

### Cantina

Bigi

Località Ponte Giulio n°3

05018 Orvieto (Terni)

Italia

Tel.: (+39) 0763-315 888

Fax: (+39) 0763-316 376

[bigi@giv.it](mailto:bigi@giv.it)

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

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

### Sede Commerciale

Gruppo Italiano Vini Spa

Villa Belvedere

37010 Calmasino (Verona)

Italia

Tel.: (+39) 045-62 69 600

Fax: (+39) 045-72 35 772

[giv@giv.it](mailto:giv@giv.it)



# ◆BIGI◆

IN UMBRIA DAL 1880

## **Sedi Estere:**

Germania

GIV DEUTSCHLAND GmbH

Volkartstrasse 53

D - 80636 München

Tel.: (+49) (0)89-139 592 14

fax: (+49) (0)89-139 592 32

UK

GIV UK LTD

Swan Centre, Unit 3

Fishers Lane

London W4 1 RX

Tel.: (+44) (0)-208 99 65 758

Fax: (+44) (0)-208 99 65 759

Repubblica Ceca

GIV CZ S.R.O.

Na Ořechovce 68

162 00 Praha 6

Tel.: (+420) 233 32 29 11

Fax: (+420) 233 32 30 54

Francia

Carniato Europe S.A.

6 Route de Stains

94380 Bonneuil sur Marne

Tel.: (+33) 1-43 77 39 49

Fax: (+33) 1-43 77 39 58

