vinetur

Lungarotti inaugura Tenuta Brancalupo en Montefalco con 16 hectáreas de viñedos y apuesta por el Sagrantino

La bodega familiar entra en los vinos blancos con el Trebbiano Spoletino DOC 2024 y refuerza su compromiso sostenible

jueves 26 de marzo de 2026



La familia Lungarotti ha presentado este jueves, 26 de marzo, su nuevo proyecto vinícola en Montefalco, en la región italiana de Umbría. Se trata de la Tenuta Brancalupo, una bodega boutique que cuenta con 16 hectáreas de viñedos y olivares. El objetivo es renovar la imagen y los vinos de la casa, manteniendo la conexión con la historia y los valores del territorio.

La Tenuta Brancalupo se sitúa en una zona conocida por el Sagrantino, una variedad autóctona que ha dado fama internacional a Montefalco. La bodega apuesta por este tipo de uva, considerada difícil de trabajar pero capaz de ofrecer vinos equilibrados y agradables desde jóvenes. Según Chiara Lungarotti, directora general de la empresa familiar, el trabajo en el viñedo y la gestión precisa de los taninos permiten obtener resultados satisfactorios incluso en las primeras etapas de crianza.

Junto al Sagrantino, la bodega impulsa el Trebbiano Spoletino, una variedad blanca originaria de la zona que está ganando reconocimiento entre los consumidores italianos. El lanzamiento del Trebbiano Spoletino DOC 2024 supone la entrada de Lungarotti en los vinos blancos en Montefalco, donde hasta ahora solo elaboraban tintos.

El proyecto forma parte del proceso de renovación iniciado por la familia Lungarotti en 2024. Este proceso busca actualizar tanto el enfoque agronómico como el enológico, además de modernizar los espacios interiores y exteriores de las bodegas. La iniciativa se inspira en el llamado Progetto 1962, que comenzó en la finca Torgiano y que ahora se extiende a Montefalco. El nombre Brancalupo hace referencia tanto al lobo asociado a San Francisco de Asís como a la planta acanto, cuyas hojas recuerdan a una huella de lobo. Ambos símbolos refuerzan el vínculo con la naturaleza y el territorio.

La bodega subraya su compromiso con la sostenibilidad. Desde hace años cuenta con la certificación VIVA y ha decidido abandonar progresivamente el manejo ecológico tradicional para adoptar prácticas más sostenibles que reduzcan el impacto ambiental. La filosofía de Tenuta Brancalupo se resume en cinco conceptos: campo, bodega, cultura, comunidad y continuidad. Estos pilares guían tanto la producción como las actividades relacionadas con el entorno y las personas.

Las instalaciones se encuentran bajo una villa rodeada de viñedos y han sido rediseñadas para ofrecer un ambiente tranquilo y acorde con el paisaje umbro. Además, se han creado nuevas propuestas para quienes buscan experiencias auténticas relacionadas con el vino y una conexión directa con el territorio.

Lungarotti es un nombre conocido dentro del sector vinícola italiano. Giorgio Lungarotti transformó tras la Segunda Guerra Mundial la finca familiar en Torgiano en una bodega moderna. Sus hijas Chiara y Teresa han continuado su legado, apostando por variedades locales como Sagrantino y Sangiovese e impulsando proyectos culturales como el Museo del Vino (MUVIT) y el Museo del Olivo y del Aceite (MOO) en Torgiano.

Con la apertura de Tenuta Brancalupo en Montefalco, Lungarotti completa su proceso de renovación e incorpora nuevas referencias a su catálogo. La empresa mantiene así su apuesta por el enoturismo y por difundir tanto la cultura del vino como otros productos tradicionales como el aceite de oliva.