



Podere delle Rose
Vigneto
Agriturismo - Le Scuderie Centro Equestre

Some people are just born with horses in their blood. It's me.

"Grande è la fortuna di colui che possiede una buona bottiglia, un buon libro, un buon amico."

Moliere (1622 – 1673)



da un particolare microclima che favorisce la produzione delle nostre splendide uve. La vendemmia viene effettuata nel preciso momento in cui la vite ha raggiunto la maturazione ideale per poter produrre i nostri pregiati vini. Non produciamo vino per tradizione familiare ma per pura passione.

Dicono di Noi

Bibenda per il Messaggero

11 Luglio 2023: In Vino Veritas
a cura di Franco M. Ricci

Evento privato Febbraio 2022:

Degustazione alla cieca
di Pinot Nero
Giudice Ais: Alessandra Ruggi

"Il vino si presenta di un bel colore rubino brillante, al naso presenta descrittori varietali eleganti e ben definiti esempio note floreali di viola del pensiero e piccoli frutti con una prevalenza di ribes e amarena selvatica, marmellata di fragoline di bosco e un accento di vaniglia. Profumi

Chattiamo!



terziari ben equilibrati cuoio, muschio e incenso. Alla gustativa presenta un'ottima freschezza e bevibilità buono l'equilibrio gustativo, di medio corpo e tannini fini. Nel complesso uno dei migliori pinot nero umbri. Molto Promettente. Punteggio 88/90."

Pinot Nero 2019

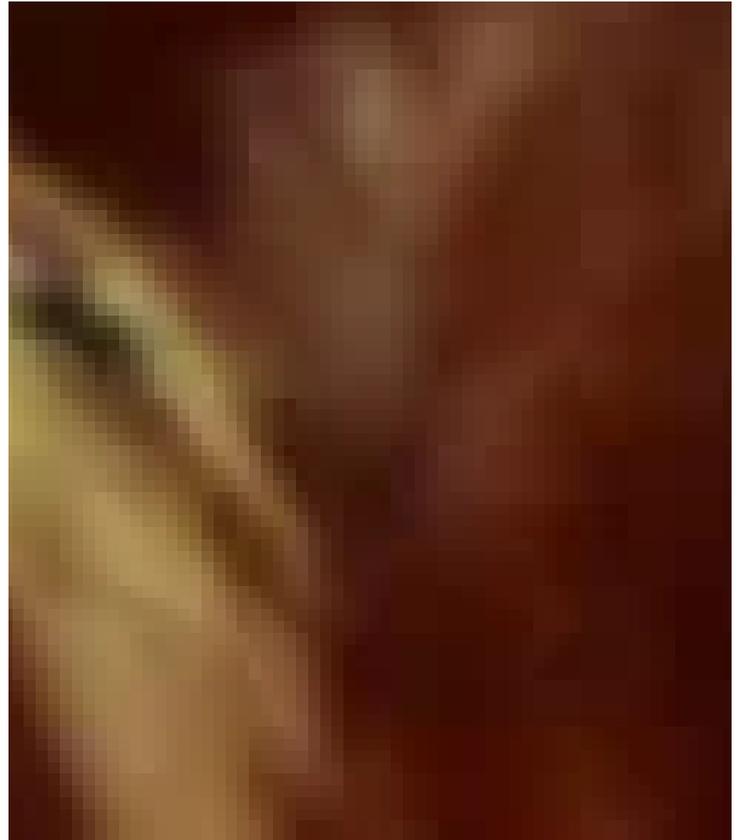
Rosso Igt – Pinot Nero 100%

4 Grappoli: la Grande Qualità di Bibenda

Le Scuderie Centro Equestre

Some people are just born with horse in their blood. It's me.

Se ami passare il tempo all'aria aperta immerso nella natura, in un ambiente familiare tranquillo insieme al tuo cavallo, ti piacerà tantissimo tutto quello che Le Scuderie Centro Equestre ha da offrirti. Se non riesci a venire in settimana, potrai venire nel weekend, sicuro che il tuo cavallo è seguito da persone esperte quando sei assente, attente ad ogni sua necessità. Vuoi visitarci durante la settimana? Ottimo! Potremo incontrarci previo appuntamento per capire quali siano le tue necessità e quelle del tuo cavallo.



La struttura

Cavalli, una passione avuta da sempre, inizialmente soddisfatta con il disegno, ma poi, arrivato il primo di loro, Charlie, è stata una esplosione di emozioni, che mi ha portato ad averne, in soli quattro mesi, sette, e ad assistere alla nascita del mio primo puledro, Blue Dream del Sorbo, ancora con me.

Ho vissuto in città diverse fino ad arrivare qui ad Orvieto dieci anni fa.

Allora, non c'era niente, nessun servizio, solo cavalli ed amici veri che condividevano con me la stessa passione.

Questo è quello che vorrei costruire qui.

Amore per la natura, grande passione per i cavalli e rispetto per le persone ed animali che ci sono vicini.

Ci troviamo nel cuore di una riserva di ripopolamento e quindi è facile incontrare nei nostri tragitti daini, fagiani, lepri, cinghiali, istrici ed altri animali.

Vieni alle Scuderie del Podere delle Rose per godere del meraviglioso tempo che puoi passare con il tuo cavallo, per poi rilassarti in angolo del giardino assaporando un buon bicchiere di vino, magari godendoti il tramonto in assoluta tranquillità.

Alle Scuderie puoi trovare un tondino in sabbia - diametro 18 metri illuminato, un rettangolo in erba 25 x 60 metri, paddock con capannine, box con paddock, lavaggio coperto con acqua calda, selleria.

Numerosi percorsi in campagna immersi nella natura.

Presenza h24

Zona videosorvegliata

Pensione

Pensioni estive in paddock con ombreggiante

Pensione specializzata in cavalli anziani o fine carriera

Pensione per fattrici con puledri

Diete specializzate

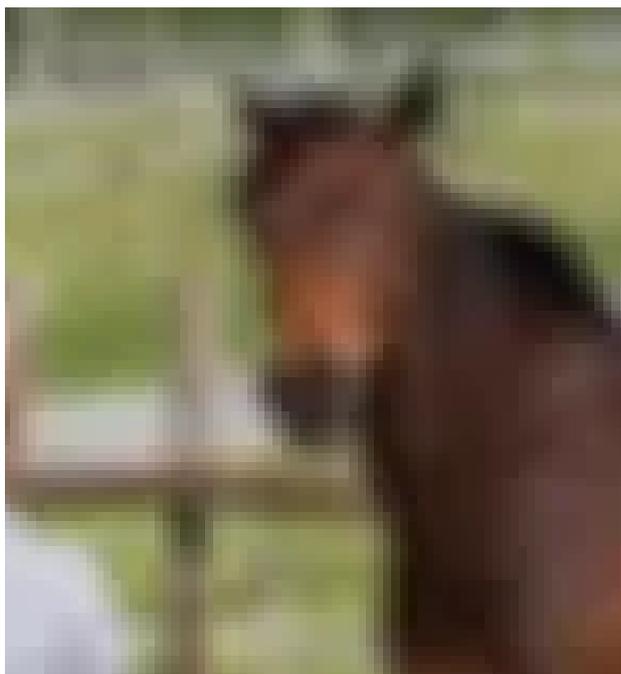
Addestramento

Recupero cavalli problematici

Il centro si occupa anche di cavalli in difficoltà ed organizza raccolte fondi per il loro salvataggio e/o mantenimento.

Sono possibili **adozioni a distanza** per alcuni di loro.

Mettiti in contatto



La relazione con il cavallo: questione di feeling e sensibilità.

Il rapporto con il cavallo comincia da terra, instaurando una relazione di rispetto e fiducia che sta alla base di qualsiasi lavoro e della risoluzione di varie problematiche.

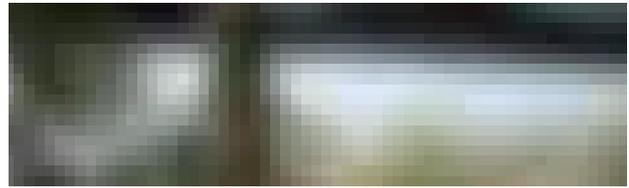
Dimostrazioni singole con il proprio cavallo o con uno dei cavalli del centro, ed anche per gruppi di massimo 5 persone.

Durata 60 minuti.

"Ginnastichiamoci" insieme con il cavallo

Vi sarà insegnato a fare ginnastica insieme al cavallo e a scaldarlo prima di ogni sessione di lavoro in sella.

Non bisogna dimenticare che il giusto riscaldamento è alla base di qualsiasi sport; in questo caso gli atleti sono due, cavallo e cavaliere.



ADOZIONI A DISTANZA

Horse Rescue

Ci occupiamo di cavalli in difficoltà o anziani a cui nessuno dedica più cure dopo tanti anni di "onorato servizio". Cerchiamo di dare ad alcuni di loro la possibilità di passare gli ultimi anni in un ambiente sereno, dove sono seguiti per le loro necessità in un contesto naturalistico molto bello; oppure di dare nuove opportunità di vita (per es. purosangue uscenti dalle corse) data la loro comunque ancor giovane età, restituendogli prima serenità e poi preparandoli ad un nuovo contatto con l'uomo, fatto di rispetto e complicità, con un nuovo lavoro.

E' possibile contribuire a tutto questo in diverse modalità: adozione a distanza di uno dei cavalli già presenti in azienda o di un nuovo recupero (un cavallo può avere uno o più adottanti che insieme contribuiscono alla sue spese), oppure una donazione una tantum a sostegno del progetto, o ancora prendendone in fida uno presso il centro con cui potrete trascorrere molto tempo ed a cui dedicare le vostre attenzioni, con possibilità di monta naturale.

Se sei interessato a dare il tuo aiuto, non esitare a contattarci per chiedere come fare, saremo lieti di introdurti in questa nuova meravigliosa esperienza.

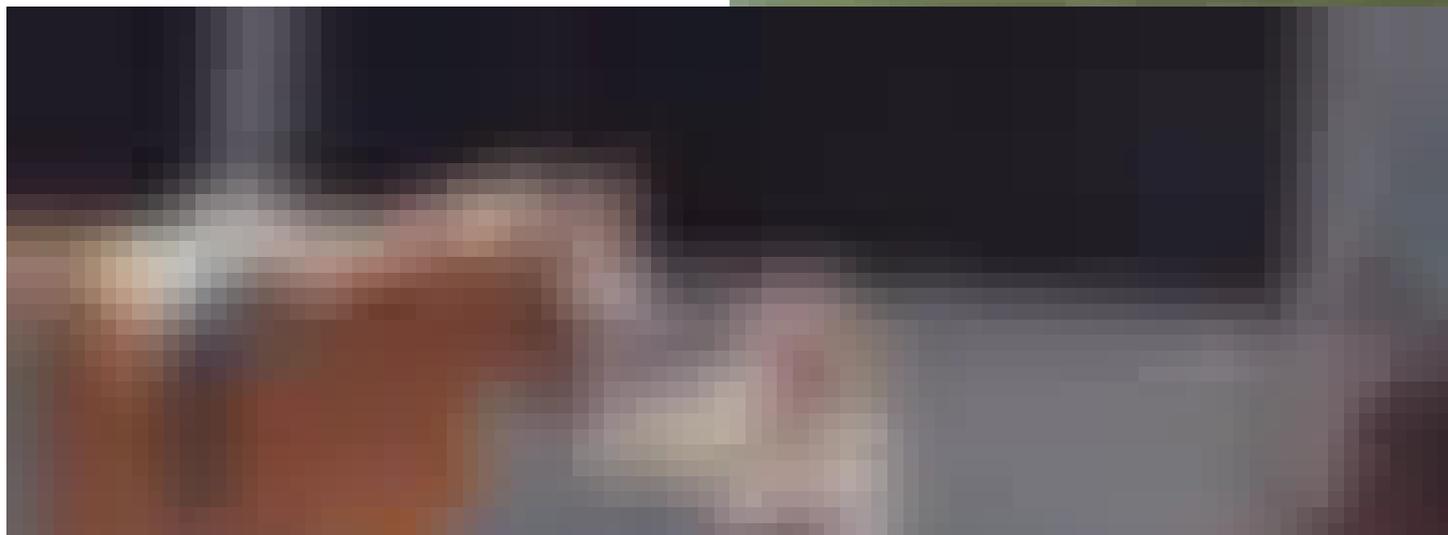
Per donazioni:

Az. Agricola Podere delle Rose di Francesca Tamburelli

Banca Intesa San Paolo

IT91U0306905284100000002164

Scopri di più



QUALCOSA DI ME

Mi chiamo Francesca e da sempre sono innamorata dei cavalli.

Dedico un grazie particolare a Giancarlo che inconsapevolmente ha permesso che il mio sogno di "averne uno" si potesse realizzare, supportandomi inizialmente in questa grande passione.

Il mio primo cavallo è arrivato che ero già grande, Charlie, anglo arabo sardo di incredibile bellezza e capacità, per me grande maestro di vita, non solo relativamente al mondo dell'equitazione, ma anche al mondo degli uomini.

Sono ormai più di vent'anni che vivo con questi splendidi animali, condividendo gran parte della mia vita con loro.

Ho incontrato molte persone dalle quali ho "rubato" con gli occhi esperienze ma anche da quelli che non ho stimato ho cercato di imparare per non ripetere i loro stessi errori.

Sensibilità, silenzi, rispetto, spirito d'osservazione e tanto cuore per questi meravigliosi animali sono il filo conduttore di questo mio viaggio con loro, avendo compreso che nessun cavallo è perso e irrecuperabile basta trovare la chiave di comunicazione con pazienza. Ogni cosa ha il suo tempo.

Le mie esperienze sono state tante e svariate ma quello che più conta credo è che ciò che sono diventata grazie a loro.

Some people are just born with horses in their blood. It's me.

Ecco questa sono io.

In vacanza con il tuo amico

Natura, relax e buon vino.

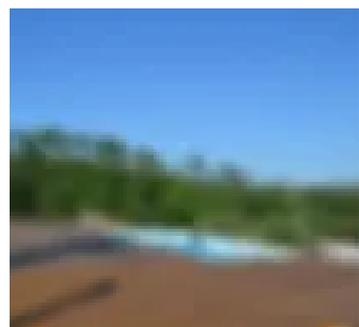
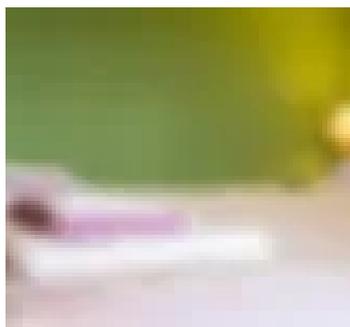
Potrai venire in vacanza presso di noi con il tuo cavallo, alloggiando in una delle camere o mini appartamento del Podere.

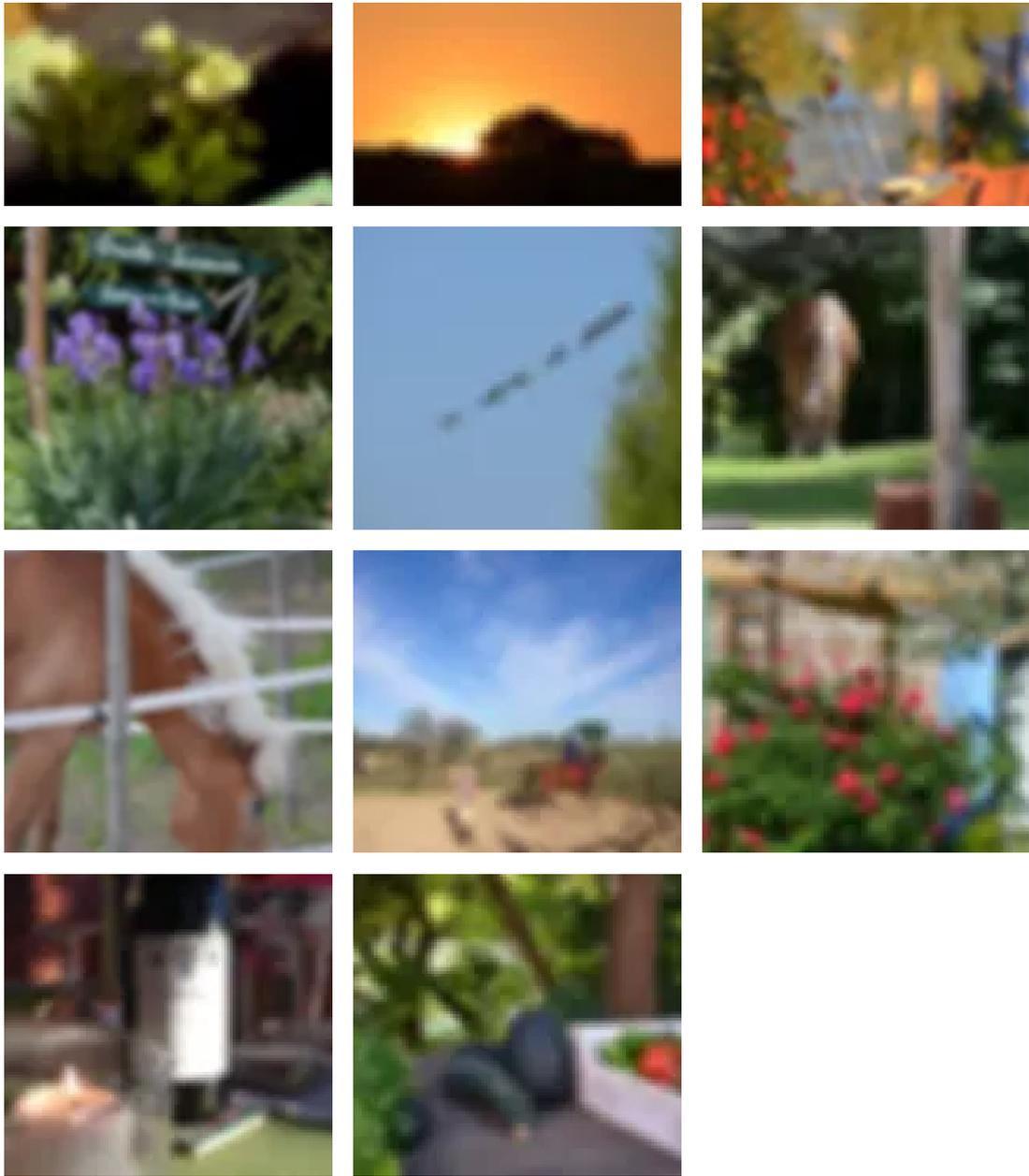
Le stanze sono confortevoli, arredate con gusto, con pezzi di storia della nostra famiglia, tutte con bagno con doccia in suite. Sarete accolti nella nostra casa con calore e familiarità. La piccola struttura con solo cinque camere garantisce agli ospiti un ambiente tranquillo e sicuro, con ampi spazi aperti.

Potrete scegliere per il vostro amico la sistemazione che preferite fra quelle disponibili, sicuri che sarà per entrambi una meravigliosa vacanza, magari degustando la sera un buon bicchiere di vino mentre il vostro cavallo si gode il paddock.

Non esitate a chiedere informazioni, siamo sempre a disposizione.

Visualizza altro





Eventi in programma

ven 08 dic
Degustazione / *Terre San Severo*

[Date multiple](#) [Details](#)

VIGNETO PODERE DELLE ROSE



Contatti

Mi presento

Sono un architetto dedite ormai da tempo alla campagna, che vive di poche grandi passioni che mi hanno portato a fare questa scelta di vita ed a costituire la mia azienda biologica.

Per iniziare questo nuovo percorso con le giuste competenze, oltre la passione, ho frequentato i tre livelli del corso da sommelier Fisar.

L'azienda è situata ad una altezza di 535 m s.l.m. e corrispondente ad una zona bioclimatica di oltre 800 m s.l.m., caratterizzata da notevoli escursioni termiche, nel comune di Orvieto.

Il vigneto, non ancora completamente a regime, con un'estensione di circa un ettaro, è giunto alla sua prima produzione ufficiale, quella relativa alla vendemmia del 2019, imbottigliata il 30 Aprile 2021, con le prime 1131 emozionanti bottiglie.

Il vestito è stato curato nei minimi dettagli, dalla scelta della bottiglia, dei tappi, delle capsule e dell'etichetta, per adeguarsi al suo prezioso contenuto.

Pur trattandosi di un rosso, le etichette sono barrierate e le bottiglie sono tutte numerate a mano.

Trattasi di un prodotto di nicchia, allevato con cura e passione come questo nobile vitigno merita, difficile sia in coltivazione che in vinificazione, che tuttavia gratifica ampiamente il suo viticoltore, allorquando il prodotto finale, diverso da annata ad annata, evoca le caratteristiche fondamentali di questo vino, originario della Borgogna, fra i più eleganti al mondo, ponendo sia il consumatore che l'enologo di fronte ad una delle realtà enologiche più complesse.

L'etichetta racconta qualcosa di noi, di me, pulita elegante, dove la frase di Moliere indica tutto ciò che è semplicemente importante. Lo stemma riportato sull'etichetta è quello della mia famiglia e le due teste di terranova rappresentano un'altra mia grande passione.

Francesca



Questo è un paragrafo. Fai clic qui per modificarlo e aggiungere il tuo testo.



Vigneto Podere delle Rose

"Grande è la fortuna di colui che possiede una buona bottiglia, un buon libro, un buon amico." Moliere (1622 – 1673)

Ho l'onore di presentarvi il nostro primo vino.

Dedico i miei vini a mio padre, che ha saputo trasmettermi l'amore per il vino, insegnandomi a riconoscerne la differenza, con la certezza che avrebbe apprezzato le scelte fatte e la passione con la quale abbiamo intrapreso questo difficile ma affascinante e meraviglioso cammino.

Li dedico ancora a mia madre sempre presente con i suoi saggi consigli, condividendo con me gioie e dolori.

Le qualità che alleviamo sui nostri terreni sono vitigni pregiati, non autoctoni, di elevata qualità, allevati in purezza. Nel cuore c'è sempre stato un sogno che le caratteristiche del terroir hanno reso possibile: allevare **Pinot Nero**, forse il vitigno più elegante al mondo, fra i più emozionanti ed antichi del pianeta; una grande sfida per un'uva difficile da coltivare e che richiede costanti cure e attenzioni.

La scelta del bianco invece è stata dettata dal terroir e dalla ricerca di un vitigno nobile, che come il Pinot Nero, avesse eleganza e personalità; il risultato è stato **Riesling Renano**.

Queste sono le prime, emozionanti bottiglie il cui contenuto è per noi molto prezioso.

Il suo gusto ed ancor prima il suo profumo, ci fanno ben sperare in ancor migliori risultati allorché la vigna raggiungerà la giusta maturazione. Al momento possiamo dire che questo giovane vino ci ha sorpreso piacevolmente: profumato, fresco, persistente, vivo, leggermente aromatico, ha già in sé tutte le caratteristiche di questo nobile vitigno.

Il Pinot Nero ha confermato e superato le nostre aspettative, facendoci capire che la direzione scelta è quella giusta: *lascio a voi ogni commento, per noi è stata emozione.*

E' possibile acquistare i nostri vini direttamente in azienda o richiederne la spedizione dove desiderate.

Si organizzano degustazioni su prenotazione.

I nostri vini

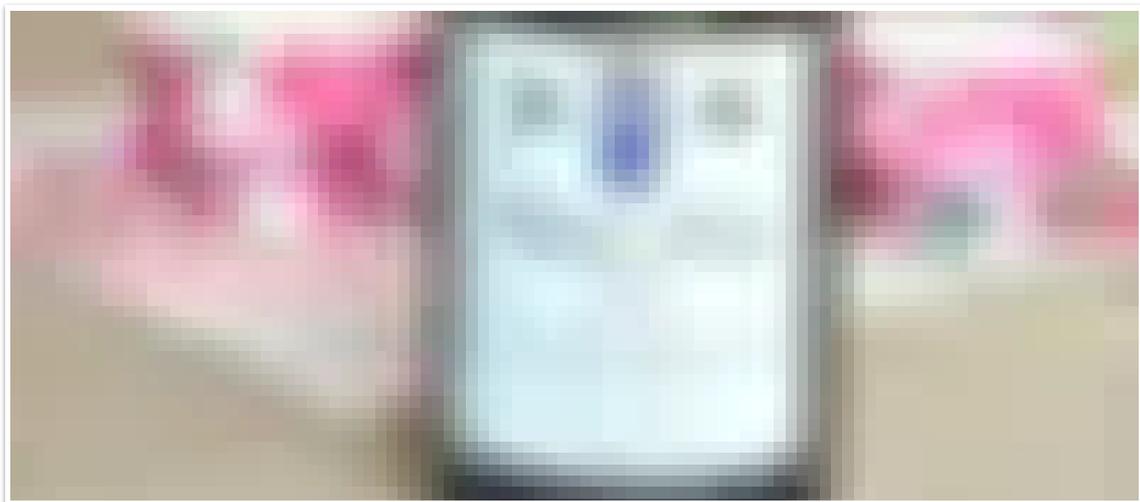
Le qualità che alleviamo sui nostri terreni sono vitigni pregiati, non autoctoni, di elevata qualità, allevati in purezza. Un sogno diventato realtà.

Sia il Pinot Nero che il Riesling Renano si prestano alla vinificazione in spumante di eccellenza, lavorato con metodo tradizionale.

Pinot Nero 2019/2020

Vitigno fra i più delicati e difficili da coltivare. Nativo della Borgogna, ha trovato in questo piccolo spicchio di terra un ambiente a lui favorevole, forse il più elegante al mondo, fra i più emozionanti ed antichi del pianeta; una grande sfida per un'uva difficile da coltivare e che richiede costanti cure e attenzioni. Il nostro pinot Nero ha fatto 16 mesi di invecchiamento in barrique; ha ottenuto un punteggio di 90, in degustazione AIS ed è stato considerato fra i migliori Pinot Nero fra Umbria e Toscana.

Ad Orvieto è possibile acquistarlo, oltre che in Azienda, presso L'Enoteca La Loggia in Corso Cavour.



€29.00

Denominazione: Pinot Nero Rosso Umbria IGT

Uve: 100% Pinot Nero ceppo francese in azienda biologica

Annata: 2019/2020

Vigneti: Coltivati a Guyot

Metri s.l.m.: 535 m s.l.m.

Vendemmia: Raccolta manuale da fine agosto in poi

Vinificazione e maturazione: Le uve, sane e mature, vengono raccolte a mano nelle ore fresche del mattino e portate in cantina.

Fermentazione e macerazione in acciaio con rimontaggi manuali. Affinamento in barrique di rovere di piccoli dimensioni per 160 mesi.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Alcool: 13,5%

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino scarico, con i caratteristici riflessi caldi tendenti al granato, raffinato ed elegante caratterizzato dal profumo di frutti a bacca rossa, dona una sensazione di pulizia e freschezza, rimanendo in bocca morbido ed equilibrato e non molto corposo.

Consumo: Nei primi anni di vita si apprezzerà per la perfetta armonia fra freschezza e morbidezza, regalando con il passare del tempo maggiore rotondità e fascino.

E' un vino che nelle sue migliori espressioni può essere degustato da solo, durante una conversazione o in meditazione.

Abbinamenti: L'abbinamento è in linea con quello dei grandi rossi, tenendo però conto delle particolarità di questo vino: relativamente bassa tannicità e relativamente alta acidità, accompagnato da un calore alcolico generalmente elevato. Arrostiti di carne, sia bianche che rosse, con vena speziata, insaccati e salumi affumicati, piatti etnici, piatti vegetariani. A dir poco soddisfacente anche l'abbinamento a primi piatti al ragù, taglieri di salumi. Le annate giovani vinificate in acciaio, sono perfette anche per accompagnare piatti di pesce, praticamente «a tutto pasto», dall'antipasto al secondo.

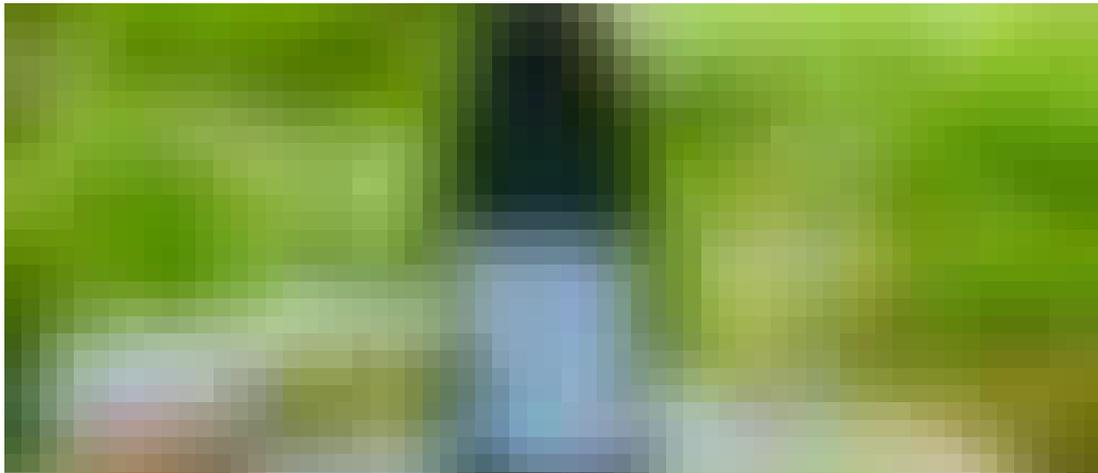
Temperatura di servizio: 16-18°C

Formato: 75 cl . Bottiglie Numerate n.1131

ACQUISTA ORA

Riesling Renano

Originario della Valle del Reno, in Germania, dove ancora oggi è il vitigno più importante, si ritiene che il Riesling Renano fosse coltivato in Germania già nel XV secolo, anche se alcuni autori pensano che le sue origini risalgano a molto prima, circa duemila anni fa. Sono in molti a pensare che sia il miglior vitigno a bacca bianca del mondo. Questo perché riesce a dare carattere e longevità al vino, ma soprattutto produce sempre vini "unici", in cui le peculiarità del territorio e il suo carattere sono assorbite dal vitigno e trasmesse nel bicchiere, caratteristica che solo i pochi e più grandi vitigni hanno.



€ 24,00

Denominazione: Riesling Renano Umbria IGTUve:100% Riesling Renano in azienda biologicaAnnata: 2021

Vigneti: Coltivati a GuyotMetri s.l.m.: 535 m s.l.m.

Vendemmia: Raccolta manuale da fine agosto in poi

Vinificazione e maturazione: Le uve, sane e mature, vengono raccolte a mano nelle ore fresche del mattino e portate in cantina. Gli acini vengono separati dai raspi e pigiati. Il mosto ottenuto, dopo un primo travaso, viene collocato nelle contenitori di acciaio inossidabile dove avverrà la fermentazione a temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche: Le uve, sane e mature, vengono raccolte a mano nelle ore fresche del mattino e portate in cantina. Gli acini vengono separati dai raspi e pigiati. Il mosto ottenuto, dopo un primo travaso, viene collocato nelle contenitori di acciaio inossidabile dove avverrà la fermentazione a temperatura controllata.

Alcool: 12,50%

Abbinamenti e consumo: Caratteristica insolita per un vitigno a bacca bianca, ha dimostrato di avere un'eccellente resistenza all'invecchiamento. Da giovane si distingue per la piacevolezza, l'equilibrio e l'ottima beva. Invecchiando mette invece in luce tutte le straordinarie potenzialità di questo vitigno. Anche dopo 10 anni, i migliori Riesling esprimono una complessità e finezza di aromi unica al mondo.

Ideale da aperitivo e formaggi cremosi da giovane; invecchiando può accompagnare piatti più complessi e formaggi stagionati.

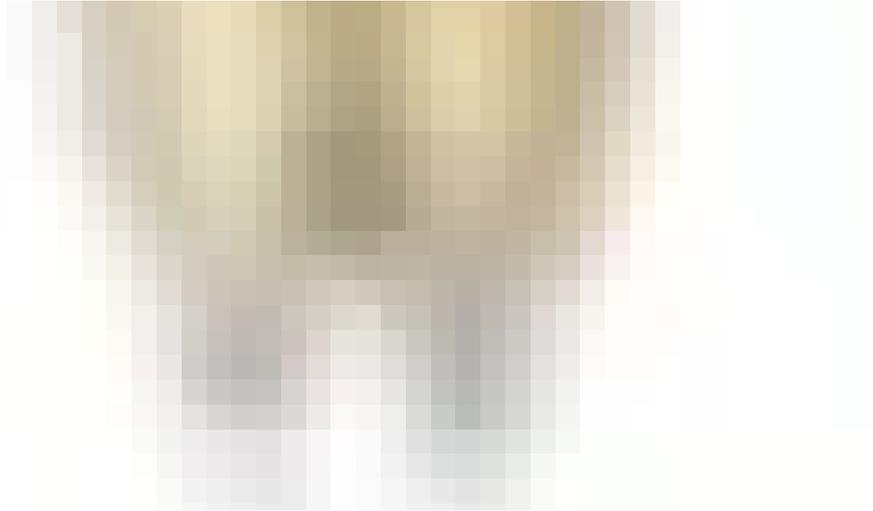
Ottimo per l'accompagnamento di pietanze vegetariane.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Formato: 75 cl . Bottiglie Numerate n. 1245

[Scopri di più](#)

Spumante Brut
Millesimato -



Non disponibile

Il nostro spumante da uve di Riesling Renano sarà disponibile dal 2027.

Viene lavorato con metodo tradizionale

[Scopri di più](#)

Dove ci potete trovare

Enoteca La Loggia:

Corso Cavour 129,

05018 Orvieto TR

Telefono: 0763 341657

Trattoria Pizzeria Da Claudio

Viale G. Marconi 33,

05010 Porano TR

Telefono: 333 361 6146



Nord Italia:

Agente di Milano

Michele Jannone

mail:

agentemilano@poderedellerose.com

cell:

Degustazioni



Address

Loc. Torre San Severo 60. 05018 Orvieto (TR) Italy

Opening Hours

Solo su prenotazione con 24 ore di anticipo

Only by reservation 24 hours in advance

Wed - Fri: 12 am - 2 pm

Saturday: 12am - 2.5 pm / 6 pm - 20 pm

Sunday: 12 am - 3 pm

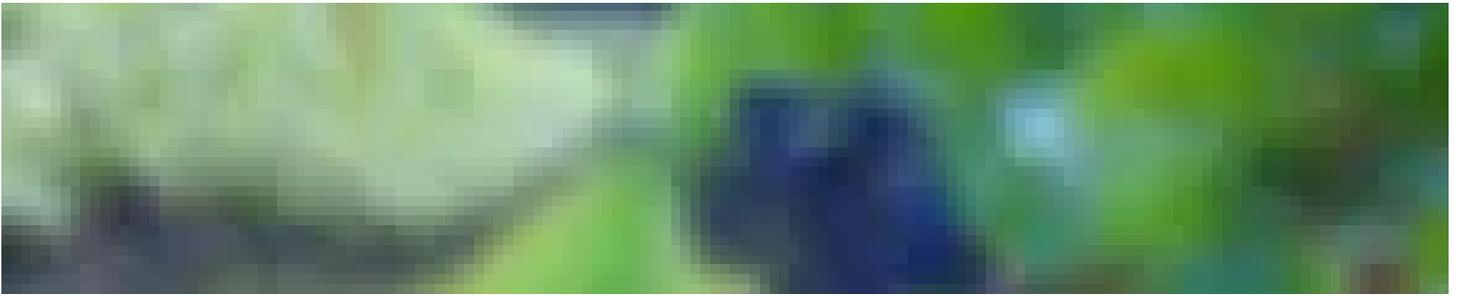
Contact

+39.3334151587

info@poderedellerose.com

Adotta un filare

Direttamente dal nostro vigneto a casa vostra.



Progetto

Adozione di un filare

Dalla vigna alla bottiglia da ritirare direttamente in azienda, o richiederne la spedizione (costi di spedizione a carico del committente).
Se vuoi avere il tuo filare intestato e se vuoi percorrere insieme le sue diverse fasi di vita allora siamo pronti a farti vivere un'esperienza unica partecipando anche alla vendemmia se lo si desidera e visitando l'azienda ed il proprio filare quando si vuole previo appuntamento. E' possibile quindi adottare un filare del nostro vigneto, o di bianco - Riesling - o del rosso - Pinot Nero - o di entrambi con un contributo annuale.

La quota di adozione annuale è fissata in 250 euro alla quale corrisponde una porzione di 15 metri lineari di filare.



Il nostro vino direttamente a casa tua

Questione di gusto

Con l'adozione di uno o più filari, riceverai direttamente a casa tua al momento dell'imbottigliamento, ogni anno, sei bottiglie del vitigno o dei vitigni prescelti.

L'adozione comprende:

1. Nome e cognome dell'adottante sulla testata del filare adottato e sul certificato di adozione, con possibilità di donazione del filare a terzi.
2. n. 6 bottiglie del vitigno scelto
3. sconto del 10% sugli acquisti successivi.
4. certificato di adozione

Contattaci per qualsiasi informazione a riguardo saremo felici di spiegarti tutto.

Per aderire si deve compilare il patto di adozione e spedirlo via mail all'indirizzo info@poderedellerose.com ed effettuare un bonifico bancario utilizzando le seguenti coordinate:

Azienda Agricola Podere delle Rose di Francesca Tamburelli
Loc. Torre San Severo 60 – 05018 Orvieto (TR)

IBAN:

Banca Intesa San Paolo
IT91U0306905284100000002164

Causale: Adesione al progetto Adotta un filare del Podere delle Rose

Scopri di più

Vieni a trovarci nella nostra azienda!

Loc. Torre San Severo 60, 05018 Orvieto TR, Italy P. IVA 11140921005

info@poderedellerose.com

+39.333.4151587



Podere delle Rose - Le Scuderie Centro Equestre

Loc. Torre San Severo 60, 05018 Orvieto TR, Italy P. IVA 11140921005
info@poderedellerose.com
+39.333.4151587

Modulo di iscrizione

Indirizzo email

Invia

©2021 di Podere delle Rose Centro Equestre

