

Presentazione del sito web



Linea Moderna
Linea Classica
Confezioni Regalo
Bag in Box
Olio Extra Vergine Oliva

CANTINA TUDERNUM

VINI CHE
RACCONTANO L'UMBRIA.

Dal 1958, passione cooperativa e vitigni autoctoni nel cuore di Todi.

Scopri i nostri vini

Una *storia* fatta di
persone, terra e tempo.

Nel cuore dell'Umbria, tra le colline che circondano Todi, nasce Cantina Tudernum. Dal 1958 riuniamo i nostri viticoltori in un progetto comune: custodire il carattere del territorio e trasformarlo in vini autentici, eleganti e riconoscibili.

Tradizione e innovazione convivono in ogni bottiglia, per offrire un'esperienza che parla di passione, qualità e identità.

Scopri di più

Scopri la nostra *collezione*

Moderna

Esplora

Classica

Esplora

Confezioni Regalo

Esplora

Bag in Box

Esplora

Olio Extra Vergine di Oliva

Esplora

Blog



Tre Bicchieri 2021

Con grande gioia e orgoglio vogliamo condividere con voi un importante riconoscimento! Colle Nobile Grechetto di Todi Superiore D.O.C. 2018 è stato premiato con i Tre Bicchieri del Gambero Rosso. Con il Colle Nobile c'è...

[Continua a leggere](#)



Vinitaly 2019

Vinitaly, una delle più importanti manifestazioni legate al mondo del vino, è alle porte. Cantina Tudernum sarà presente al Padiglione 2 / Area Umbria / Stand B9 / Postazione #12 e con grande piacere saremo lieti di accoglierla per farle degustare...

[Continua a leggere](#)



Vinitali 2018

Vinitaly, una delle più importanti manifestazioni legate al mondo del vino, è alle porte. Cantina Tudernum sarà presente al Padiglione 2 / Area Umbria A9 - E10 / Stand n.13 e con grande piacere saremo lieti di accoglierla per farle degustare la...

[Continua a leggere](#)



Orari di apertura negozio:

Da Lunedì a Sabato

9:00 - 13:00 / 15:00 - 19:00

Domenica chiuso

Nome

Email

Telefono

Messaggio

Informativa privacy.
I campi contrassegnati con l'asterisco sono obbligatori

☐ * Per accedere al servizio richiesta

☐ Per attività di ricezione ditta e indiretta e ricerche di mercato

Invia richiesta



TUDERNUM

Link utili

Home
Chi siamo
Gallery
Blog
Contatti

I nostri prodotti

Linea Moderna
Linea Classica
Confezioni Regalo
Bag in Box
Olio Extravergine di Oliva

Pian di Porto 146 - 06059 Todi
(Perugia) Italy

Tel: 075 8989403

E.mail: info@tudernum.it





Linea Moderna



Montefalco Rosso



Todi Grechetto



Todi Rosso Superiore



Todi Bianco



Todi Grechetto



Todi Merlot



Registro 209



Rosé Umbria I.G.T.



Umbria Bianco



Orari di apertura negozio:

Da Lunedì a Sabato

9:00 - 13:00 / 15:00 - 19:00

Domenica chiuso

Informativa privacy.
I campi contrassegnati con l'asterisco sono obbligatori

☐ * Per accedere al servizio richiesta

☐ Per attività di ricezione ditta e indiretta e ricerche di mercato

Invia richiesta



Grechetto di Todi Superiore DOC

Prezzo: **9,50** EUR

Quantità

+ 1 -

Aggiungi al carrello

Compralo Subito

 Assistenza Telefonica
Ordini 0758989403

 SPEDIZIONI GRATUITE
sopra i 150 € di Spesa

 Spedizione in tutta ITALIA:
Bottiglie minimo 6 - Box
minimo 3



Grechetto di Todi Superiore DOC

Per la produzione di questo vino si utilizzano uve di Grechetto di Todi (100%) ottenute esclusivamente dai vigneti del nostro comprensorio selezionati dallo staff enologico della Cantina. Al momento del conferimento in Cantina le uve vengono caricate nelle nostre presse le quali permettono una pigiatura soffice in modo da ottenere solo il meglio del chicco d'uva. Per caratterizzare ulteriormente questo grande vino, viene travasato il limpido ottenuto nelle Barriques nuove (rovere francese media tostatura) e innescata la fermentazione alcolica che dura in media dai 20 ai 25 giorni con una temperatura costate di circa 14-15 °C.

Il risultato finale è un prodotto strutturato (grazie al contributo del legno) ma allo stesso tempo fine ed elegante. I piatti consigliati in abbinamento sono zuppe, carni non eccessivamente grasse e formaggi a media stagionatura. Servire a 12-14°

Categoria
Zona
Altitudine
Uve
Sesto D'impianto
Densità D'impianto
Sistema Di Allevamento
Resa Per Ettaro
Epoca Di Vendemmia
Vinificazione

D.O.C.
TODI
300 - 400 mslm
Grechetto Todi (100%)
Mt 3x1
3.300 Viti Per Ettaro
Cordone Speronato
90 qli
25 Settembre / 6 Ottobre
Pressatura Soffice; a 7°C e
fermentazione in barriques

Affinamento
Grado Alcolico
Abbinamento Consigliato

In Acciaio
14% Vol
Antipasti saporiti, Minestre, Formaggi
Piccanti e/o Erborinati (Gorgonzola etc.),
Pesce e Crostacei

Temperatura Di Servizio
Colore
Profumo

12° C
giallo paglierino intenso con riflessi dorati
intenso fruttato con sapore di miele e
caramello, molto persistente

Gusto

sapido, con acidità equilibrata, morbido,
molto persistente al palato con lieve
retrogusto tipico di mandorle

Formato
Allergeni

750 ml
Contiene Solfiti





Montefalco Rosso

Prezzo: **10,50** EUR

Quantità

+ 1 -

Aggiungi al carrello

Compralo Subito

Assistenza Telefonica
Ordini 0758989403

SPEDIZIONI GRATUITE
sopra i 150 € di Spesa

Spedizione i tutta ITALIA:
Bottiglie minimo 6 - Box
minimo 3



Montefalco Rosso

Dall'unione tra la potenza del Sangiovese (70%) e del Vitigno autoctono (15%) e la piacevolezza del Merlot (15%) nasce il nostro Montefalco Rosso, frutto di un felice connubio e della volontà di creare una variazione sul tema del Sagrantino.

Le uve vengono vinificate separatamente, e assemblate soltanto al momento di essere poste in piccole botti di rovere. Per la produzione del Montefalco Rosso vengono prestate le medesime attenzioni usate per tutti i nostri vini di qualità superiore: selezione dei grappoli, attenta diraspatura, fermentazione in piccoli serbatoi di acciaio a una temperatura controllata (circa 28 °C). I tempi di macerazione delle bucce variano dai 18 ai 22 giorni. In fine il vino viene riposto in barriques di rovere francese dove si lascerà in affinamento per circa 12 mesi.
Da abbinare con primi piatti saporiti, carne alla brace e insaccati. Servire a 16-18
Da San Fidenzio, Vescovo e Martire dal quale prende il nome anche un'Abbazia eretta intorno all'anno 1000 nei pressi di Massa Martana.

Categoria
Zona
Altitudine
Uve

D.O.C.
Montefalco
300 - 400 mslm
Sangiovese (70%) Vitigno autoctono (15%) e Merlot (15%)

Sesto D'impianto
Densità D'impianto
Sistema Di Allevamento
Resa Per Ettaro
Epoca Di Vendemmia
Vinificazione

mt 3x0,80
4.200 viti per ettaro
Cordone Speronato
100 qli
15 settembre - 5 ottobre
Macerazione medio/lunga sulle
vinacce

Affinamento
Grado Alcolico
Abbinamento Consigliato

2 mesi in botti di rovere
14,5% Vol
Formaggi piccanti, carni rosse, cacciagione
e selvaggina

Temperatura Di Servizio
Colore
Profumo

16-18° C
Rosso rubino con riflessi violacei
Frutti maturi con lievi sentori di vanigliato

Gusto

morbido, strutturato con finale
gradevolmente tannico

Formato
Allergeni

750 ml
Contiene Solfiti



Schede Tecniche



CANTINA TUDERNUM sca
Fraz Pian di Porto 146, 06059 TODI (PG)
Tel: +39 075/8989403
Fax: +39 075/8989189

info@tudernum.it www.tudernum.it

TODI GRECHETTO SUPERIORE

Categoria: D.O.C.

Zona: Todi

Altitudine: 300 - 400 mslm

Uve: Grechetto di Todi (100%)

Sesto d'Impianto: mt 3x1

Densità d'Impianto: 3.300 viti per ettaro

Sistema di Allevamento: cordone speronato

Resa per Ettaro: 90 qli

Epoca di Vendemmia: 25 settembre / 5 Ottobre

Vinificazione: pressatura soffice; breve criomacerazione a 7°C e fermentazione in barriques

Affinamento: in acciaio

Grado Alcolico: 13 -13,5% Vol

Abbinamento Consigliato: antipasti saporiti, minestre, formaggi piccanti e/o erborinati (gorgonzola, ecc), pesce e crostacei

Temperatura di Servizio: 12-14° C

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Profumo: intenso fruttato con sapore di miele e caramello, molto persistente

Gusto: sapido, con acidità equilibrata, morbido, molto persistente al palato con lieve retrogusto tipico di mandorle

Curiosità:

Etichetta:

Bottiglie Prodotte:



CANTINA TUDERNUM sca
Fraz Pian di Porto 146, 06059 TODI (PG)
Tel: +39 075/8989403
Fax: +39 075/8989189

info@tudernum.it www.tudernum.it

MONTEFALCO ROSSO D.O.C.

Categoria: D.O.C.

Zona: Montefalco

Altitudine: 300 - 400 mslm

Uve: Sangiovese (70%), Sagrantino (15%), Merlot (15%)

Sesto d'Impianto: mt 3x0,80

Densità d'Impianto: 4.200 viti per ettaro

Sistema di Allevamento: ordone speronato

Resa per Ettaro: 100 qli

Epoca di Vendemmia: 15 settembre / 5 Ottobre

Vinificazione: Macerazione medio/lunga sulla vinacce

Affinamento: 18 mesi di cui 6 in botti di rovere

Grado Alcolico: 14 - 14,5 % Vol

Abbinamento Consigliato: formaggi piccanti, carni rosse, cacciagione e selvaggina

Temperatura di Servizio: 16-18° C

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: Frutti maturi con lievi sentori di vanigliato

Gusto: Morbido, strutturato con finale gradevolmente tannico

Curiosità:

Etichetta:

Bottiglie Prodotte:

Proposte Social

 TUDERNUM

Degustazione in Piazza

Sabato 15 Giugno 2026

Dalle ore 18:00

**Via del Duomo
06059 Todi (PG)**

Ingresso gratuito

**Per Info:
Tel: 075/8989403**

f @ Cantina Tudernum

 TUDERNUM

Degustazione in Piazza

15 Giugno 2026

Dalle ore 18:00

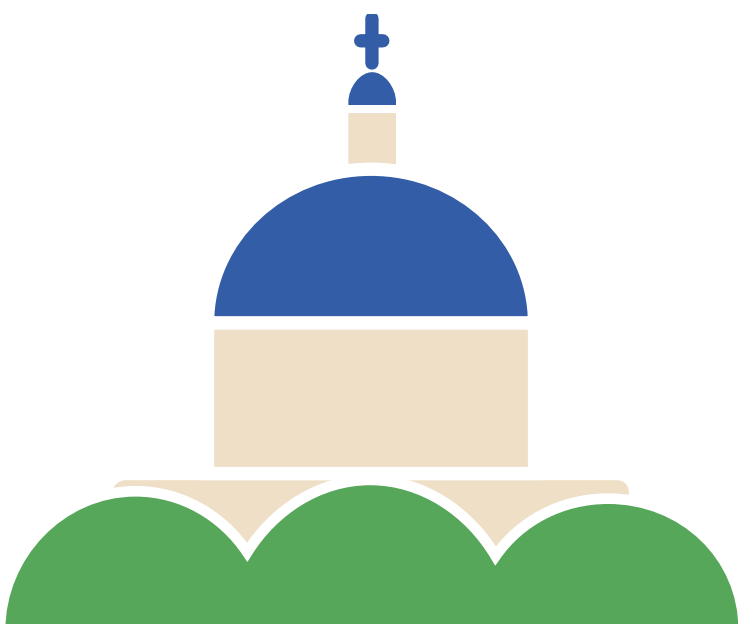
Ingresso gratuito

**Via del Duomo
06059 Todi (PG)**

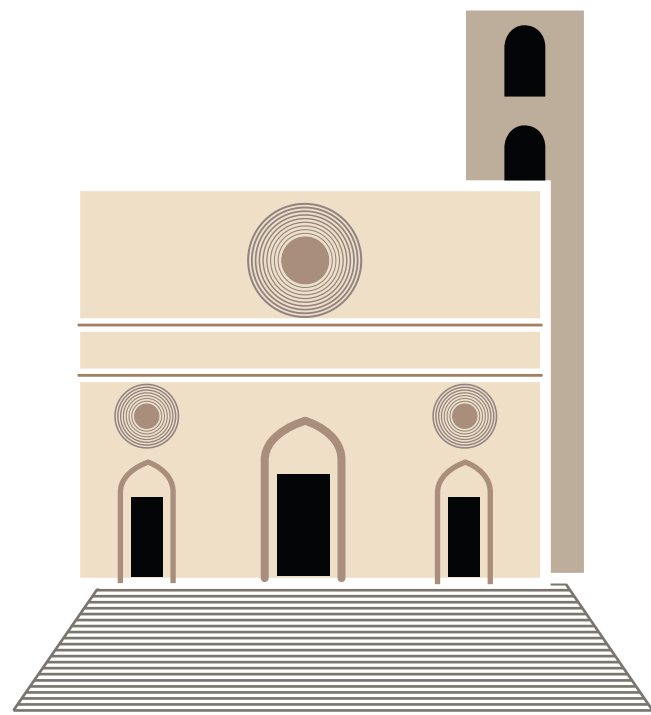
**Per Info:
Tel: 075/8989403**

Cantina Tudernum f @

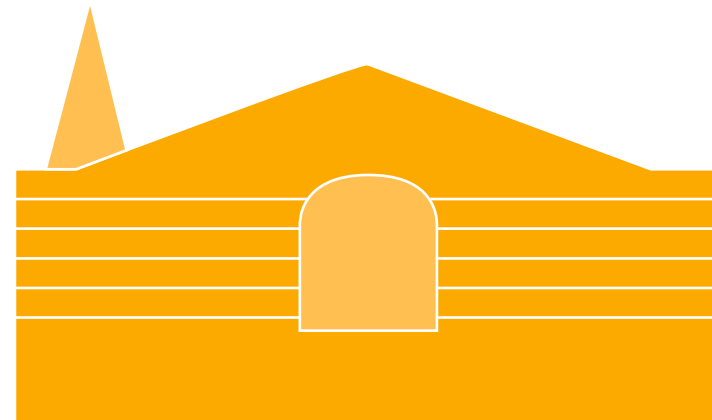
Animazione



Monastero SS Annunziata



Cattedrale Della
Santissima Annunziata



Chiesa Di San Fortunato



Proposte Foto

