

Giulia Di Cosimo e l'azienda Argillae, la nuova frontiera dell'Orvieto Doc

6 Marzo 2026

di **Marco Signori**



ALLERONA – Nelle vene dei Bonollo l'alcol è sempre scorso, e da generazioni. Ma nel nuovo millennio, un secolo dopo dalla nascita della distilleria che ancora oggi porta quel nome ed è sempre rimasta saldamente nelle mani della stessa famiglia, si è tradotto anche in vino.

All'inizio degli anni Duemila infatti **Giuseppe Bonollo**, al termine di una lunga ricerca di un territorio che fosse vocato alla produzione di vini di qualità, dopo aver acquistato alcune particelle da tre diversi proprietari che producevano vino per autoconsumo nella campagna

di Allerona (Terni), adiacenti all'autostrada del Sole, ultimo baluardo settentrionale della Doc Orvieto, dà vita alla sua azienda agricola.

Che nel 2015 passa nelle mani della nipote **Giulia** che, una laurea in Economia in tasca, ne rivoluziona il concetto partendo dalla vendita di una parte dei terreni ad un celebre confinante, la famiglia Antinori (il castello della Sala svetta sulla collina di fronte), decidendo di imbottigliare l'intera produzione del vino che fino ad allora veniva in gran parte venduto sfuso.

“Volevo un'azienda che potessi gestire da sola, per cui ci siamo concentrati su una quindicina di ettari di vigneti, in parte storici e in parte reimpiantati”, racconta Giulia. È con lei che quella che era l'azienda di campagna a cui dedicarsi nel fine settimana, nata dalla passione più che per un progetto imprenditoriale, assume i connotati che ha oggi. Estesa su 120 ettari di cui 36 di bosco e con una produzione che non raggiunge le 100mila bottiglie per 7 referenze.



fossili ritrovate da Argillae

Una delle conchiglie

Il nome è tutto un programma: “Milioni di anni fa tutta questa zona era ricoperta dall’acqua, parliamo del Pliocene e il mare arrivava fino a Chiusi. Anche dove oggi si trova la città di

Orvieto era sommerso dal mare”, racconta Giulia, facendo vedere alcune conchiglie fossili rinvenute nel corso degli anni. “La maggior parte dei nostri suoli è composta da argille di origine marina, in cui oltre a quella argillosa abbiamo anche la componente fossile che dà ulteriore complessità al terreno. Per questo abbiamo deciso di chiamarci Argillae, perché tutto quello che definisce i caratteri dei nostri vini è definito da questi suoli”.

E passando dalla terra al calice, Giulia ha deciso di far tornare il vino a riposare, in qualche modo, nella terra da cui nasce. Con l’ostinazione che la caratterizza, ha cercato un artigiano che con l’argilla dei terreni che coltiva realizzasse delle anfore, che oggi utilizza per far affinare e invecchiare il vino. “Per noi è l’identità del nostro lavoro, per cui volevamo estremizzare un concetto”, dice.



Una delle poche Doc interregionali d'Italia, la Doc Orvieto, che sfocia nel Lazio di cui include cinque comuni, ha un areale di meno di 2mila ettari con una profilazione di suoli molto diversi. In base a dove ci si trova, la diversità dovuta ai suoli è caratterizzante ed Argillae è sulla parte più argillosa della denominazione.

“A sudest prevale ad esempio la parte sabbiosa, a sud-sudovest verso il lago di Bolsena quella vulcanica”, racconta la produttrice, vice presidente del Consorzio di tutela vini Orvieto. “Lungo il torrente Ritorto, affluente del Paglia che è a sua volta un affluente del Tevere, abbiamo la parte alluvionale. La profilazione dei vini cambia a seconda delle zone”.

Argillae privilegia le varietà autoctone umbre come Grechetto, Procanico, Verdello, Drupeggio e Montepulciano, anche se non mancano Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Merlot e Cabernet Sauvignon.



Una veduta dei vigneti

Da provare il Grechetto Argillae Umbria Igt, il Panata Orvieto Doc Classico Superiore, un blend di Grechetto e Procanico, ma soprattutto il Primo d'Anfora, frutto proprio del progetto di vinificazione in anfora, un blend di Grechetto, Drupeggio e Malvasia che smonta tutte le convinzioni più diffuse su questa ancestrale tecnica: nessuna macerazione sulle bucce, nessuna ossidazione, ma un prodotto che, alla vista e all'assaggio, non ci si aspetterebbe fosse vinificato nei contenitori di terracotta. Fermentato e fatto riposare 9 mesi in anfore di Impruneta da 500 litri, rappresenta il risultato delle sfide di Giulia che ha dovuto vincere

anche le iniziali resistenze dell'enologo **Lorenzo Landi**.

Menzione a parte per l'etichetta Signorelli 500 Orvieto Superiore Doc che celebra il pittore rinascimentale **Luca Signorelli**, autore degli affreschi nel Duomo di Orvieto, realizzata nel 2022 in occasione del cinquecentenario. Il ricavato contribuì al restauro della chiesa e non è l'unico progetto con cui Argillae si è spesa per il territorio.

Argillae ha iniziato a produrre anche uno spumante metodo Martinotti. "Spumantizzare è un'arte a sé, ma questo prodotto ci rende molto orgogliosi" dice Giulia. Il motivo sta soprattutto nel fatto che è l'unico spumante prodotto con i vitigni autoctoni della Doc Orvieto. Lo hanno chiamato Centopercento proprio perché fatto interamente dall'azienda - senza esternalizzare alcun processo - e interamente con le varietà ammesse dal disciplinare dell'Orvieto Doc, anche se non può finire in etichetta perché il disciplinare non prevede la versione spumante. Senza dimenticare che il Centopercento ha permesso di salvare il vigneto più vecchio dell'azienda, di quasi cinquant'anni di età, che conserva tutte e cinque le varietà previste inizialmente dalla denominazione (Grechetto, Trebbiano toscano, Malvasia, Verdello e Drupeggio) e che stava crollando.



Una veduta della tenuta, sullo sfondo c'è Orvieto