



ACQUISTATO IL

Montefalco Sagrantino DOCG Collenottolo

2011

Una nuova stella nel firmamento di Montefalco



Al pranzo di Natale non può assolutamente mancare una delle pietre miliari della storia vinicola italiana: il Sagrantino di Montefalco, orgoglio dell'Umbria enologica. Proponiamo la nuova annata di uno dei nostri migliori assaggi di sempre, il Collenottolo di Tenuta Bellafonte: nuovo nome, stessa bontà di sempre. Tre bicchieri Gambero Rosso anche quest'anno (e incetta di massimi riconoscimenti sulle principali guide), a pieno diritto entra nel gotha del panorama enologico umbro.

Dopo una lunga carriera in grandi aziende del food & beverage, nel 2007 Peter Heilbron ha deciso di cambiare vita e dedicarsi in prima persona alla produzione di Sagrantino. Con tutte le cure di cui ha bisogno un grande vino, il suo Sagrantino è arrivato a toccare l'eccellenza assoluta per l'equilibrio tra potenza ed eleganza. Fermentazioni spontanee, botti grandi e lunghi affinamenti originano un grande Sagrantino che dopo così poche annate dalla nascita ha già saputo convincere tutti. Conquista il naso con profumi intensi e complessi di frutta matura, agrumi (limone), salvia, smalto e amarena Fabbri. Bocca infinita, viva, con tannino vivace ma levigato, bilanciato dall'ottima acidità e dall'affinamento ben dosato e mai invadente, che doma con eleganza l'esuberanza tipica di questo vino. Bellafonte come Heilbron, il nome di famiglia di Peter, milanese di nascita ma di origine tedesca: Heil significa benessere, bellezza in senso lato, e Bron significa fonte. Tenuta Bellafonte è un progetto ragionato, che ha preso forma lentamente nel tempo: 30 ettari di cui 11 vitati, su terreni argillosi-marnosi ben soleggiati, tra i 260 e i 320 m s.l.m., a Bevagna, nel cuore più incontaminato dell'Umbria. Per il resto bosco, un piccolo frutteto e 2.500 ulivi. Le operazioni sono coordinate da collaboratori d'eccezione "importati" dal Piemonte come l'enologo Beppe Caviola. Le operazioni avvengono quasi tutte manualmente e gli interventi sono mantenuti al minimo.

La Vigna

Terreno Argilla alternata a formazioni marnose e arenacee

Esposizione Est-sudest, 260 ? 320 m s.l.m.

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 5.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Umbria

Uve Sagrantino 100%

Gradazione 15% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo In evoluzione almeno per i prossimi 10 anni

Abbinamento Primi e secondi piatti importanti, arrostiti di carni rosse, stufati, cacciagione, formaggi stagionati

Vinificazione Fermentazione con l'uso di soli lieviti autoctoni, durata circa 20 giorni. Maturazione 36 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia 10 mesi. Illimpidimento spontaneo senza filtrazioni

Sensazioni Colore rosso rubino impenetrabile; attacco stupefacente di limone, salvia, poi frutta matura, smalto e amarena Fabbri. Bocca viva dal tannino vivace e acido

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821