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, arrosti 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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821