

---

# Tenuta Bellafonte: l'eleganza del Sagrantino

da Manuele | 5 Mar 2017 | Cantine



Peter Heilbron ha l'espressione rilassata di chi non ha rimpianti. Manager di successo per grandi aziende come Nestlé, Heineken e Martini & Rossi, nel 2007 decide di **cambiare vita** e trasferirsi con sua moglie Sabina su una collina a due passi da **Bevagna**. Basta con Milano e i suoi aperitivi fusion, basta con i ritmi forsennati di un lavoro che lo costringeva a continui spostamenti. Era arrivato il momento di provare a **realizzare il suo sogno**. "Sono laureato in agronomia e dentro di me ho sempre cullato l'idea di produrre vino in Umbria – racconta Peter – Sono follemente innamorato di questa terra e ritengo che il Sagrantino sia un vitigno dalle **incredibili potenzialità** in parte inesprese".



E' così che in poco tempo sorge una moderna cantina completamente interrata ed **ecosostenibile** su cui Peter e Sabina costruiscono la loro nuova casa. "La nostra è una **scelta di vita**, non un semplice progetto imprenditoriale. E' per questo che abbiamo deciso di **vivere sopra la cantina** e di seguire tutte le fasi della produzione in prima persona. Certo, il vino bisogna anche venderlo ma per fortuna non abbiamo problemi da questo punto di vista". D'altronde il piglio del manager di successo non gli manca e la produzione annuale di **35 mila bottiglie** finisce alla velocità della luce rendendo felici i molti clienti sparsi per il mondo che incidono per l'80% sul totale delle vendite.



Oggi Tenuta Bellafonte può contare su un totale di 11 ettari impiantati a **Sagrantino** e **Trebbiano Spoletino** su terreni argillosi e ricchi di marne. "La mia idea è quella di puntare sui vitigni autoctoni della zona che ritengo essere i più idonei a raccontare questo territorio – sostiene Peter – L'obiettivo è quello di esaltare questo **connubio tra uva e terra** cercando di intervenire il meno possibile in modo da lasciare spazio alle diverse interpretazioni delle singole annate". Da qui nasce l'idea di vinificare con **fermentazioni spontanee** innescate da **lieviti indigeni** e di non filtrare i vini prima di metterli in bottiglia. A chi storce il naso consigliamo di provare le due etichette aziendali, il Montefalco Sagrantino **Collenottolo** e il Trebbiano Spoletino **Arnèto**: parliamo di due vini che fanno dell'eleganza e della pulizia il loro marchio di fabbrica. Eleganza donata anche da un legno ben gestito che prevede l'utilizzo di **botti grandi** da 30 e 50 ettolitri di rovere di Slavonia **poco o non tostate**. E se il tuo consulente enologico si chiama **Beppe Caviola** diventa tutto più semplice.

Se pensiamo che questa avventura è realmente partita nel **2012** con la prima annata di Collenottolo messa in commercio, possiamo tranquillamente dire che Peter Heilbron è riuscito in poco tempo a realizzare il suo sogno proponendo una **nuova interpretazione** del Sagrantino che noi Vinomadi abbiamo molto apprezzato.

#### La Degustazione



##### **Tenuta Bellafonte Trebbiano Spoletino 2014**

Umbria Igt – 100% Trebbiano – 13% Gr.

Giallo dorato luminoso. Naso ampio che propone note di fiori gialli, frutta tropicale poco matura, erbe aromatiche e officinali, miele d'acacia, burro e agrumi. Bocca di buona struttura, cremosa e nello stesso tempo fresca. Molto sapido il finale che riserva un ricordo di mandorla fresca. Fermentazione alcolica e malolattica in grandi botti di rovere, 6 mesi sui lieviti.



##### **Tenuta Bellafonte Montefalco Sagrantino Collenottolo 2012**

Rosso Docg – Sagrantino 100% – Gr. 14,5%

Rosso granato. Naso elegante che alla frutta rossa ancora croccante abbina note balsamiche, sottobosco, pepe ed erbe aromatiche. Resta sullo sfondo una delicata nota floreale. L'ingresso in bocca è fresco, caldo e morbido. Poi arriva il tannino nobile che introduce un lungo finale sapido e fruttato. 36 mesi in grandi botti di rovere.