

TENUTA BELLAFONTE

Collenottolo

2012

Riconoscimenti

Slow Food, Slow Wine 2017

Vino Slow - Rivela un naso articolato di sottobosco, cenni animali, frutti rossi e spezie; in bocca il profilo gustativo è di ottimo spessore, il tannino strutturato e il finale appagante, segnato dal ritorno di note fruttate e di erbe aromatiche.

Doctor Wine,
Guida essenziale ai vini d'Italia 2017

93/100 - A due passi da Bevagna, vicino al minuscolo borgo di Torre del Colle, in un luogo magnifico e incontaminato, ha sede la Tenuta Bellafonte. Qui la famiglia Heilbron ha costruito una cantina interrata integrata nel paesaggio, concepita per avere un completo equilibrio energetico ed un bassissimo impatto ambientale. Una grande cura della vigna, una sensibilità rara nell'approccio alla campagna e un'estrazione attenta in cantina (l'uva non viene nemmeno pigiata, ma solo diraspata), hanno portato il Sagrantino aziendale a collocarsi ai vertici della prestigiosissima denominazione. Colore rubino vivo. Caratterizzato da una grande eleganza, si apre al naso su sensazioni floreali e speziate, note di ciliegia e china, agrume rosso. Alla gustativa è netto e sinuoso, di un'eleganza sottile accompagnata da un tannino finissimo e una bella progressione.

James Suckling

92/100 - Lots of dark-berry and orange peel aromas here. Ripe and enticing. Full-bodied, round and juicy. A fruit-forward style of Sagrantino with soft tannins. Delicious now.

Associazione Italiana Sommelier,
Vitae 2017

4 Tralci - Rubino intenso di ammaliante lucentezza, danza placido nel calice. Corredo aromatico profondo e con infinite stratificazioni, mantiene una pregevole freschezza d'insieme. Stupisce con toni di ribes, succo di visciola, giuggiola e mora di gelso, seguiti da sensazioni di rosa damascena, incenso e noce, per passare poi a legno di cedro, ginepro, rabarbaro e grafite, in un turbinio che rilascia improvvise ventate di curry. Il sorso espressivo e disteso ne conferma la classe e l'indole aristocratica; la struttura mirabilmente bilanciata accoglie in sé un tannino pari a seta, freschezza mirata e gustosa sapidità. Un assaggio con abbondanza di sensazioni fruttate che richiamano fedelmente i tratti olfattivi. La persistenza lunghissima fatica a esaurirsi, lasciando spazio a un finale di classe. Un'immagine nitida e al contempo rarefatta, al punto da togliere qualunque intralcio alla ricchezza tattile del Sagrantino.

Bibenda,
I migliori vini d'Italia 2017

5 Grappoli - Rubino con bordo granato. Soave al naso: scorza d'arancia candita, amarena, mirtillo, prugna fresca, rosa macerata, cenere, cuoio di Russia, pepe rosa e di Szechuan, ma anche incipienti sentori di incenso, macis, in un quadro che pur restando fedele al territorio ammicca (e non poco) all'eleganza dei grandi rossi del Piemonte. In bocca il tannino è straordinariamente setoso, la freschezza indomita, e l'avvolgente spinta glicerica finale ricomponne magicamente il profilo gustativo. Lunghissimo.

Gambero Rosso, Vini d'Italia 2017

2 Bicchieri

TCI, Vini Buoni d'Italia 2017

Golden Star
