

TENUTA BELLAFONTE

Collenottolo

— 2013 —

Riconoscimenti

Gambero Rosso, Vini d'Italia 2018

Tre Bicchieri - Bellafonte è una delle realtà più convincenti tra quelle nate di recente in Umbria. Il progetto è di Peter Heilbron, manager aziendale che a un certo punto della sua vita ha deciso di scommettere sull'agricoltura e sulla vite, all'interno della denominazione Montefalco, in uno dei comprensori più vocati per il sagrantino, zona poco distante da Bevagna. Fin dalle prime annate il bicchiere ha offerto vini eleganti e di grande bevibilità, frutto di estrazioni misurate, affinamenti volti a esaltare tutte le caratteristiche del terroir, senza compromettere mai l'aspetto aromatico. Al Montefalco Sagrantino si affianca un Trebbiano Spoletino sempre più interessante. Il Collenottolo è uno dei Montefalco Sagrantino più convincenti assaggiati quest'anno. Il millesimo 2013 offre profumi complessi e variegati di tabacco, prugna e non manca un tocco fungino. Ottimo il palato per equilibrio e armonia: l'ingresso è snello e avvolgente, il tannino non manca, ma è perfettamente integrato al sorso; l'acidità fa la sua parte e spinge il vino in un finale profondo.

Slow Food, Slow Wine 2018

Vino Slow - Vino di gran carattere; ci regala un naso articolato, con sentori di frutta scura e spezie, note balsamiche e vegetali; al sorso è polposo e dinamico, con tannini ben definiti e dalla trama fine.

Wine Spectator

91/100 - A well-spiced, fresh red, with chewy tannins providing a sculpted frame for flavors of crushed black cherry, hot stone and iron, and dried thyme and strawberry. Firm finish. Drink now through 2027.

Associazione Italiana Sommelier,
Vitae 2018

4 Tralci - Autorevole e profondamente territoriale, presenta un bellissimo colore rubino coeso e luminoso. Al naso è cangiante e raffinato; propone un insieme vivido e multiforme, con un attacco dedicato ai fiori rossi, soprattutto rosa e garofano, seguito da lampone, ciliegia, succo di mirtillo, poi spezie orientali, tabacco conciato, richiami di grafite e roccia bagnata. Si colgono lampi di carcadè e pepe di Sichuan. La bevibilità è sorprendente nonostante una struttura ragguardevole, grazie alla stimolante tensione acida che lo rende dinamico, accordandosi con la pienezza gustativa. Tannino abbondante e di mirabile eleganza, che scandisce i tempi di una persistenza infinita, dominata dal frutto. Matura in botti di rovere di Slavonia per 36 mesi. Beccaccia farcita con foie gras e funghi porcini.

Fondazione Italiana Sommelier,
Bibenda 2018

5 Grappoli
