



SFIDE UMBRE

DAL SAGRANTINO, GRANDE VITIGNO UMBRO, NASCE UN VINO NUOVO, ELEGANTE E LAVORATO IN MODO ESSENZIALE. CE LO RACCONTANO SABINA E PETER HEILBRON

— di Roberta De Tomi —

Le tinte e la corposità di questo vino, incarnano il carattere aspro e ricco del territorio da cui proviene: Bevagna, nel cuore della verde Umbria. Lo scenario è Tenuta Bellafonte, dove si produce un solo vino, il Montefalco Sagrantino. Una proprietà, anche agriturismo, in cui le vigne «tutte di Sagrantino – spiegano i titolari – si trovano a un'altezza variabile

tra i 260 e i 320 metri. Poggiano su terreni ben soleggiati, tenaci e rocciosi, che alternano l'argilla tipica della zona a formazioni marnose e arenacee che donano mineralità alle uve».

La lavorazione dei vitigni e dell'uva, si basa su metodi naturali. «La vinificazione – continua Heilbron – si effettua utilizzando l'uva più sana, non pigiata, ma semplicemente diraspata. Quindi, evitando di rompere gli acini, l'uva è trasferita nei tini dove, grazie solo ai lieviti autoctoni, inizia la fermentazione, fase che dura circa due settimane. Dopo alcuni travasi, il vino viene trasferito nella zona di invecchiamento, dove matura per almeno 36 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia di dimensioni non inferiori ai 30 ettolitri. L'imbottigliamento avviene senza filtrazioni ed eventuali depositi presenti sul fondo della bottiglia sono indice di tale scelta produttiva. Prima di lasciare la

nostra cantina, il vino riposa in bottiglia per altri 10 mesi». Tenuta Bellafonte si avvale delle conoscenze di Federico Curtaz per la parte agronomica e Beppe Caviola per la parte enologica, grazie alle quali si è vinta la sfida di ottenere un Sagrantino in cui prevalgono eleganza e profumi di stampo piemontese. Da quest'autunno viene commercializzato il primo vino prodotto dalla cantina: il Montefalco Sagrantino 2008. Il colore, rosso rubino, brillante e luminoso, mostra grande coerenza con i profumi, che si svelano pian piano, intensi e progressivi. Le note di mora e piccoli frutti di bosco si alternano a sensazioni speziate e minerali, via via più eleganti e complesse. La bocca è di grande struttura ed energia, ma allo stesso tempo raffinata, capace di unire freschezza e potenza. Il tannino, pur ben presente, è preciso, puntuale e mai eccessivo, capace di evolvere con classe. ❖

Tenuta Bellafonte
ha sede a Bevagna (PG)
www.tenutabellafonte.it

