

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Arnèto Trebbiano Spoletino IGT Tenuta Bellafonte



Arnèto er fremstillet på den lokale drue Trebbiano Spoletino, som er en meget interessant - og i øvrigt lokal drue med oprindelse i området omkring Spoleto.

adriatvinimport.dk



Ejendommen er grundlagt i 2007 af tyske Peter Heilbron, hvis efternavn kan oversættes til *den smukke kilde*, som på italiensk er blevet til *Bellafonte*. Vinbrugets tidlige historie begyndte med Peters fascination af den autoktone umbriske drue Sagrantino, som er en enestående sort, der kan give storladne, kraftfulde og komplekse, men også meget strukturerede vine, og han drømte om at skabe en mere elegant og balanceret Sagrantino di Montefalco, der samtidig udtrykte druens grundlæggende karakter og dyrkningsstedet. Tenuta Bellafonte er undervejs blevet betydeligt udbygget og Peter og hustruen Sabina ejer nu 41 ha jord, hvoraf de 11 ha er udlagt til vindyrkning, mens resten overvejende er olivenlunde og skov. Orienteringen for jordbruget er gennemgående økologisk, men familien ønsker ikke certificering og Peter Heilbron pålægger sig selv større restriktioner end en certificering fordrer, bl.a. i forhold til anvendelse af kobbersulfat, som han er skeptisk overfor. En ny *cantina* med moderne vinifikationsudstyr, designet af Peter selv efter inspiration fra den nu afdøde ven, legenden Gianfranco Soldera fra Montalcino, stod færdig i 2010 og vinbruget er selvforsynende med energi, der kommer fra solpaneler og et biobrændselsanlæg, der bl.a. fodres med afskæringer fra vinplanterne. Udover Sagrantino dyrkes også den lokale grønne Trebbiano Spoletino, som ikke skal forveksles med andre druer, der også bærer navnet Trebbiano. Sorten menes at komme fra området omkring Spoleto i Umbria og har været kendt siden det første århundrede og den kan give en unik hvidvin med en stærk regional karakter. Der laves 4 vine, og der anvendes udelukkende ståltanke og store slavonske botti til gæring og lagring og det tillader, at vinenes rene varietal- og stedbestemte karakter kan træde uforvansket frem. Vinene gæres med den vilde gær fra drueskindene, anvendelsen af svovl er minimal og der klares og filtreres ikke.

Arnèto er Bellafontes mest ambitiøse vin på Trebbiano Spoletino. Den fremstilles med en længere koldmaceration for at trække farve og sanseproducerende stoffer ud af druematerialet og antager en både sart og rig karakter med duft af kamilleblomster, bergamotte, citrus, urter, og en, i mangel af et bedre ord, mineralisk kvalitet, der er med til at give den et helt eget udtryk.

LOKALITET

Umbria, provinsen Perugia, kommunen Bevagna, nær landsbyen Torre del Colle.

TYPE

Hvidvin

DRUER

100% Trebbiano Spoletino, håndhøstede.

DYRKNINGSFORM

Landbruget er økologisk, men man ønsker ikke certification.

ÅRLIG PRODUKTION

Planterne sat i 1999 gav i 2015 11.500 flasker og i 2016: 13.900.

FRA MOST TIL VIN

Druerne gennemgår flere dages koldmaceration og den alkoholiske gæring med den vilde gær foregår på *botti di rovere slavonia*, Vinen lagres i 6 måneder *sui lieviti*, på de døde gærceller, for at give kompleksitet og teksturel *creaminess*, og siden på flaske.

OPLEVELSEN

Intenst gyldengul farve og aromatisk bemærkes en fin detaljerig og luftighed i aromabilledet. Den udvidede skindkontakt bemærkes i vinen karakter. I munden er der en raffineret smagsfyld og en pirrende friskhed i afslutningen.

ASSOCIATIONER

- Kamilleblomst, bergamotte
- Hvid pære, citrus, ananas

SERVERING

- Risotto med kammuslinger
- Lyst kød, kylling
- Pighvar med *beurre blanc*

Serveringstemperatur: 5-10° C

POTENTIALE

Drikkes for sin relative ungdom.

www.tenutabellafonte.it