

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Pomontino Montefalco Rosso DOC Tenuta Bellafonte



*Pomontino er fremstillet af Sangiovese med en andel af 20% Sagrantino. Har indslag af både lys og mørk frugt og en herlig saftighed.*

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 fordre, 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 Spolettino, 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.

Også Sangiovese dyrkes traditionelt i Umbria og til denne Montefalco Rosso anvendes endvidere 20% Sagrantino for at give en rødvin af større lokal karakter, og fordi druerne klæder hinanden godt og den fremviser en attraktiv, men vinøs primærfrugtighed, afrundet af de store fade og her er både smagsfylde, egenart, struktur og længde i smagen.

### LOKALITET

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

### TYPE

Rødvin

### DRUER

80% Sangiovese, 20% Sagrantino di Montefalco, håndhøstede.

### UDBYTTE

Ukendt

### DYRKNINGSFORM

Landbruget er økologisk, men man ønsker ikke certification.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 6500 flasker.

### FRA MOST TIL VIN

Druerne afstilles, men presses ikke og den alkoholiske gæring og maceration foregår på temperaturregulerede ståltanke. Vinen lagres ca. 12 måneder på botti di rovere slavonia efterfulgt af 6 måneder på flaske.

### OPLEVElsen

Vinen har en mørk rubinrød farve og præsenterer sig med stor umiddelbar velduft og fremviser både lys og mørkere frugt. Den optræder harmonisk i munden, og har en tiltalende friskhed og er let at drikke.

### ASSOCIATIONER

- Tørrede jordbær, kirsebær
- Blommer, cedertræ

### SERVERING

- Retter med vildsvin
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-17° C

### POTENTIALE

Drikkes for sin relative ungdom.

[www.tenutabellafonte.it](http://www.tenutabellafonte.it)