

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Sperella Montefalco Bianco DOC Tenuta Bellafonte



En sprød og delikat hvidvin ideel til delikat fisk, risotto med skaldyr eller f.eks. friske asparges i sæsonen.

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.

Sperella Montefalco Bianco fremstilles med druer fra de yngste planter og er en karakterfuld hvidvin med en tiltalende lethed og friskhed. Den giver et første indtryk af druens kvaliteter og er en fortrinlig og alsidig ledsager til det lette køkken, grøntsagsbase-rede retter, delikate fiskeretter eller måske en risotto med skaldyr, asparges eller *salsiccia* af vildsvin.

LOKALITET

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

TYPE

Hvidvin

DRUER

100% Trebbiano Spolettino, håndhøstede.

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Landbruget er økologisk, men man ønsker ikke certification.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 6300 flasker.

FRA MOST TIL VIN

Den fritflydende most gæres med den autoktone vilde gær fra drueskindene på temperaturkontrollerede ståltanke. Vinen lagres 5 måneder på ståltanke *sui lieviti*, dvs på de døde gærceller, for at vinde kompleksitet og fedme og med denne tilgang bevares de skønne primære kvaliteter.

OPLEVELSEN

Vinen har en intens strågul farve og aromatisk har den en indtagende frugtlig friskhed og det er en yndefuld hvidvin med en læskende syre og pirrende velsmag i afslutningen

ASSOCIATIONER

- Citrus, æble, hvid pære
- Ananas, urter

SERVERING

- Lette fiske- og grøntsagsretter.

Serveringstemperatur: 5-10° C

POTENTIALE

Drikkes for sin ungdom.

www.tenutabellafonte.it