

BELGUARDO V 2024



Frutto di un progetto di ricerca, da 4 cloni di Vermentino provenienti dalla Corsica e dalla Sardegna impiantati su un terreno collinare a circa 10 km dal mare, Belguardo V presenta i caratteri identitari più nobili del Vermentino: complessità, sapidità, mineralità e longevità. Il Vermentino con la "V" maiuscola.

Denominazione:	Vermentino Superiore Maremma Toscana DOC	Vinificazione:	50% in acciaio "sur lies" con batonnage settimanale; 40% vinificazione sulle bucce in anfora per 4 mesi; 10% vinificazione e affinamento in legno (barriques) per 9 mesi complessivi
Azienda:	Belguardo	Imbottigliamento:	Dicembre 2025
Ubicazione azienda:	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto	Uscita:	Maggio 2026
Uvaggio:	100% Vermentino: 2 cloni corsi + 2 cloni sardi	Produzione:	21.500 bottiglie
Alcool:	12,59% vol.	Formati:	750 ml - 1,5 lt
Acidità totale:	5,29‰	Confezionamento:	Cartone da 6 bottiglie (750 ml), cassa di legno singola (1,5 lt)
Ubicazione vigneti:	90 m.s.l.m.; esposizione S-S/O	Prima annata prodotta:	2011 (Codice V)
Tipologia del terreno:	Sciolto e sabbioso, con prevalenza di Arenaria	Potenziale di invecchiamento:	10-15 anni e oltre
Sistema di allevamento:	Guyot	Profilo:	Solare, molto sapido, minerale, dalla struttura muscolare e piacevole, tipica del vitigno.
Densità viti per ettaro:	6.600 piante		
Vendemmia:	Effettuata a mano il 20 Settembre		

