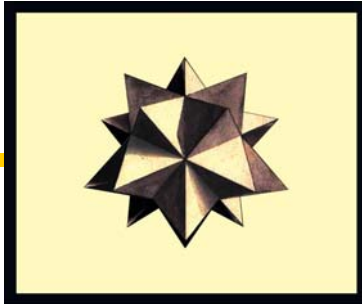


BELGVARDO



TENUTA BELGVARDO 2006

Da uve di Cabernet Sauvignon e una piccola aggiunta di Cabernet Franc, con una personalità possente e raffinata, è il "Cru" più importante dell'azienda, massima espressione dell'eccezionale "terroir" in cui nasce.

Denominazione:	Maremma Toscana Igt
Ubicazione azienda:	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
Uvaggio:	90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Alcool:	14.30% vol.
Acidità Totale:	5,30 ‰
Ubicazione vigneti:	70-130 m.s.l.m.; esposizione Sud - Sud/Ovest
Tipologia del terreno:	prevalenza di arenaria
Età delle vigne:	10 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità viti per ettaro:	6.600 piante
Vendemmia:	effettuata a mano dal 7 Settembre (Cabernet Sauvignon) e dal 6 Settembre (Cabernet Franc)
Temperatura di fermentazione:	28-30° C
Tempo di macerazione:	16 giorni
Maturazione:	in fusti di rovere francese da 225 l. (70% nuovi) per 18 mesi
Imbottigliamento:	Agosto 2008
Affinamento in bottiglia:	8 mesi
Disponibilità sul mercato:	Aprile 2009
Produzione:	26.000 bottiglie
Formati:	750 ml. - 1,5 l. - 3 l.
Prima annata prodotta:	2000