

**TENUTA BELGUARDO**  
**2016**

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, nitida espressione del "terroir" di Maremma.

<b>Denominazione:</b>	Maremma Toscana Rosso DOC
<b>Azienda:</b>	Belguardo
<b>Ubicazione azienda:</b>	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
<b>Uvaggio:</b>	85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
<b>Alcool:</b>	14,15% vol.
<b>Acidità totale:</b>	5,92‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	70-130 m.s.l.m.; esposizione S-S/O
<b>Tipologia del terreno:</b>	Prevalenza di Arenaria
<b>Età delle vigne:</b>	19 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato e Guyot
<b>Densità viti per ettaro:</b>	6.600 piante
<b>Vendemmia:</b>	A mano dal 5 Settembre (Cabernet Franc), dal 21 Settembre (Cabernet Sauvignon)
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	28 - 30° C
<b>Tempo di macerazione:</b>	16 giorni
<b>Maturazione:</b>	18 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt (70% nuovi)
<b>Finissage:</b>	4 mesi in vasche di cemento
<b>Imbottigliamento:</b>	Luglio 2018
<b>Uscita:</b>	Gennaio 2019
<b>Produzione:</b>	34.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt - 12 lt
<b>Confezionamento:</b>	Cartone da 6 bottiglie (750 ml), cassa di legno singola (altri formati)
<b>Prima annata prodotta:</b>	2000
<b>Potenziale di invecchiamento:</b>	Oltre 20 anni
<b>Profilo:</b>	Corpo pieno e seducente, sentori di spezie nere, gusto complesso e avvolgente
<b>Abbinamenti:</b>	Salumi stagionati, bistecche, cibo speziato, formaggi a media stagionatura



**MARCHESI MAZZEI S.P.A. AGRICOLA**

Via Ottone III n° 5, Loc. Fonterutoli, I-53011 Castellina in Chianti (SI) - Tel. (+39) 0577 73571 - Fax (+39) 0577 735757 - [www.mazzei.it](http://www.mazzei.it) - [mazzei@mazzei.it](mailto:mazzei@mazzei.it)  
C.F./P.IVA 00758320527 - Reg. Impr. SI n° 00758320527 - R.E.A. SI n° 89175 - Cap. Soc. € 4.400.000,00 i.v.