



BELGVARDO

**TENUTA BELGVARDO**  
**2017**

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>	13,94% vol.
<b>Acidità totale:</b>	5,74‰
<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>	20 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 26 Agosto (Cabernet Franc), dal 7 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>	Dicembre 2019
<b>Uscita:</b>	Luglio 2020
<b>Produzione:</b>	14.000 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

