

# BELGVARDO

## BRONZONE 2005



*Prodotto con il Sangiovese del vigneto aziendale più vocato, è un "Cru" di Morellino di Scansano. Potente, caldo ed avvolgente, regala a questo blasonato vitigno nuove e sorprendenti sensazioni.*

<b>Denominazione:</b>	Morellino di Scansano Doc
<b>Ubicazione azienda:</b>	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
<b>Uvaggio:</b>	100% Sangiovese
<b>Alcool:</b>	13,70 % vol.
<b>Acidità Totale:</b>	5,70 ‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	100 m.s.l.m.; esposizione Sud - Sud/Ovest
<b>Tipologia del terreno:</b>	prevalenza di arenaria e alberese
<b>Età delle vigne:</b>	9 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone Speronato
<b>Densità viti per ettaro:</b>	6.600 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano dal 22 Settembre
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	28-30° C
<b>Tempo di macerazione:</b>	14/16 giorni
<b>Maturazione:</b>	in fusti di rovere francese per 12 mesi (70% nuovi)
<b>Imbottigliamento:</b>	Febbraio 2007
<b>Uscita:</b>	Marzo 2007
<b>Produzione:</b>	60.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	750 ml. - 1,5 l. - 3 l.
<b>Prima annata prodotta:</b>	2001