

BELGVARDO



BRONZONE 2006

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.

Denominazione:	Morellino di Scansano Doc
Ubicazione azienda:	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
Uvaggio:	100% Sangiovese
Alcool:	13,65 % vol.
Acidità Totale:	5,60 ‰
Ubicazione vigneti:	100 m.s.l.m.; esposizione Sud - Sud/Ovest
Tipologia del terreno:	prevalenza di arenaria e alberese
Età delle vigne:	10 anni
Sistema di allevamento:	Cordone Speronato
Densità viti per ettaro:	6.600 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano dal 12 Settembre
Temperatura di fermentazione:	27-29° C
Tempo di macerazione:	14/16 giorni
Maturazione:	in fusti di rovere francese per 12 mesi (70% nuovi)
Imbottigliamento:	Marzo 2008
Uscita:	Aprile 2008
Produzione:	85.000 bottiglie
Formati:	750 ml. - 1,5 l. - 3 l.
Prima annata prodotta:	2001