



BELGVARDO

TENUTA BELGVARDO
2018

Da uve di Cabernet Sauvignon e una piccola aggiunta di Cabernet Franc, con una personalità possente e allo stesso tempo raffinata, è il "Cru" più importante dell'azienda, nitida espressione del "terroir" di Maremma.

Denominazione:	Maremma Toscana Rosso Riserva DOC
Azienda:	Belguardo
Ubicazione azienda:	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
Uvaggio:	85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
Alcool:	13,57% vol.
Acidità totale:	5,81‰
Ubicazione vigneti:	70-130 m.s.l.m.; esposizione S-S/O
Tipologia del terreno:	Prevalenza di Arenaria
Età delle vigne:	21 anni
Sistema di allevamento:	Cordone speronato e Guyot
Densità viti per ettaro:	6.600 piante
Vendemmia:	A mano dal 25 Settembre (Cabernet Franc), dal 26 Settembre (Cabernet Sauvignon)
Temperatura di fermentazione:	28 - 30° C
Tempo di macerazione:	16 giorni
Maturazione:	18 mesi in piccoli fusti di rovere francese da 225 lt (70% nuovi)
Finissage:	4 mesi in vasche di cemento
Imbottigliamento:	Settembre 2021
Uscita:	Maggio 2022
Produzione:	27.500 bottiglie
Formati:	750 ml - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt - 12 lt
Confezionamento:	Cartone da 6 bottiglie (750 ml), cassa di legno singola (altri formati)
Prima annata prodotta:	2000
Potenziale di invecchiamento:	Oltre 20 anni
Profilo:	Corpo pieno e seducente, sentori di spezie nere, gusto complesso e avvolgente
Abbinamenti:	Salumi stagionati, bistecche, cibo speziato, formaggi a media stagionatura



MAZZEI
1435