



BELGVARDO

BELGVARDO TIRRENICO 2021

Tyrrhenus, carismatico, fiero e intrepido principe dei “Tyrrhenoi”, guidò il suo popolo in Italia centrale fondando la civiltà Etrusca e importando la cultura del vino. Al suo carattere si ispira “Tirrenico”, proveniente dai vigneti di Belguardo che si affacciano sul Mar Tirreno, subendo la benefica influenza delle sue brezze.

| | |
|--------------------------------------|---|
| Denominazione: | Maremma Toscana Rosso DOC |
| Azienda: | Belguardo |
| Ubicazione azienda: | Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto |
| Uvaggio: | 70% Cabernet Sauvignon, 30% Alicante (Grenache) |
| Alcool: | 13,50% vol. |
| Acidità totale: | 5,76‰ |
| Ubicazione vigneti: | 70-130 m.s.l.m.; esposizione S-S/O |
| Tipologia del terreno: | Sabbioso, con presenza di ciottoli derivanti da disgregazione prevalente di arenarie |
| Età delle vigne: | 17 - 22 anni |
| Sistema di allevamento: | Cordone speronato |
| Densità viti per ettaro: | 6.600 piante |
| Vendemmia: | Effettuata a mano a partire dal 12 Settembre |
| Temperatura di fermentazione: | 28° C |
| Tempo di macerazione: | 20 giorni |
| Maturazione: | 14 mesi in piccoli fusti di rovere francese (225 l.) |
| Imbottigliamento: | Febbraio 2024 |
| Uscita: | Ottobre 2024 |
| Produzione: | 16.000 bottiglie |
| Formati: | 750 ml - 1,5 lt - 3 lt |
| Confezionamento: | Cartone da 6 bott.(750 ml) / 3 bott.(1,5 lt), cassa di legno singola (3 lt) |
| Prima annata prodotta: | 2014 |
| Potenziale di invecchiamento: | 10 anni e oltre |
| Profilo: | Intenso, elegante e vivo, note di macchia mediterranea e ribes nero, finale sapido e avvolgente, estremamente piacevole |



MAZZEI
1435