

BELGUARDO TIRRENICO 2024



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: 13,00% vol.
Acidità totale: 5,67‰
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: 20-25 anni
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Densità viti per ettaro: 6.600 piante
Vendemmia: Effettuata a mano a partire dal 21 Agosto

Temperatura di fermentazione: 28° C
Tempo di macerazione: 20 giorni
Maturazione: 14 mesi in piccoli fusti di rovere francese (225 l.)
Imbottigliamento: Maggio 2026
Uscita: Giugno 2026
Produzione: 47.000 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

